

So läuft der Hase – ein Blick hinter die Kulissen

Muri: Bei der Oster-Schokoladenproduktion in der Bäckerei Kreyenbühl ist jedes Stück ein Unikat

«Der Freiamter» war zu Besuch in einer Geburtsstätte der Schokoladen-Vierbeiner und lüftet das Geheimnis, wie die Gaumenfreunden das Licht der Welt erblicken.

Philippe Knecht

Schoko-Ei oder Osterhase – was kam zuerst? Ganz egal, die Lust auf beides ist unbestritten. Der durchschnittliche Schweizer verzehrt pro Jahr rund 10,69 Kilogramm Schokolade. In der Osterzeit muss darum auch der eine oder andere Schoggi-Osterhase für den «Gluscht» daran glauben. Um der steigenden Nachfrage der Kundschaft gerecht zu werden, beginnt bei den Chocolatiers die Schokolade bereits Wochen vor dem Ostersonntag zu fließen – dies tut sie auch in der Bäckerei Kreyenbühl.

Seit zehn Jahren produziert das Murianer Unternehmen seine eigenen Schokoladenprodukte und veredelt pro Jahr nach eigenen Angaben 1800 Kilogramm Grand-Cru-Schokolade. Rund 2700 Schoggihasen gehen während der Osterzeit über die Ladentheke. «Wir beginnen normalerweise nach der Fasnacht mit dem Produzieren der ersten Osterhasen», verrät Buki Kreyenbühl. Der Haupt-



Am Sonntag sind diese Osterhasen bestimmt in vielen Nestern im Freiamt zu finden.

anteil aber entstehe erst in der Woche vor Ostern. Damit verbunden ist auch eine rechte Menge an Arbeit, denn die Osterhasen werden von Hand hergestellt.

Die kurze Vorbereitungszeit hat durchaus seinen Grund: «Für uns ist Schokolade ein Frischeprodukt, das besonders kurz nach der Herstellung sein Aroma vollkommen entfaltet», beteuert Kreyenbühl. Dass nicht verkaufte Schoko-Samichläuse nicht in der Hasenproduktion landen, ist für ihn selbstverständlich. Sollte es ein Samichlaus oder ein Osterhase mal

nicht rechtzeitig über die Ladentheke schaffen, wird er kurzum wieder eingeschmolzen. «Die so aus Restbeständen wiedergewonnene Schokolade verwerten wir für Praliné-Füllungen oder Schoggistängeli.»

Auf die zu Beginn gestellte Frage meint Buki Kreyenbühl schmunzelnd: «Der Hase war natürlich zuerst da.»

Wie ein Schoggi-Osterhase entsteht

Als Erstes muss der Hase «geschminkt» werden. Flüssige, weisse Schokolade wird dazu gegebenenfalls mit Lebensmittelfarbe vermischt und in den Guss-

formen aus Plexiglas in die Bereiche aufgetragen, wo Augen, Nase, Zähne und Verzierungen entstehen sollen.

Die geschminkte Form wird verschlossen und dann von unten bis oben mit geschmolzener Kuvertüre gefüllt. Durch Klopfen an der Seite stellen die Confiseure sicher, dass keine Luftbläschen eingeschlossen werden. Anschliessend wird der Hase gekippt, und die Schokolade wieder ausgeleert, sodass nur eine rund zwei Millimeter dicke Schicht im Innern der Form hängen bleibt.

Die Kuvertüre verarbeiten die Confiseure bei einer Produkttemperatur von 32 Grad. «Das Temperieren ist das Schwierigste hierbei. Bereits bei einer Abweichung von einem halben Grad Celsius kann es vorkommen, dass fertige Osterhasen nicht mehr schön glänzen.»

Auf dem Abtropfgitter kühlt der Schokohase ab und die erste Schicht verfestigt sich. Daraufhin wird der Giessprozess wiederholt, um die Wand des Osterhasen genügend dick werden zu lassen. So kann man ihn überhaupt in den Händen halten, ohne dass er zerbricht.

Nun wird auf einer Kakaobutterfolie mit Firmenlogo-Aufdruck Schokolade ausgestrichen. Darauf steht der Hase, bis diese Schokolade sich eben-

falls verfestigt. Im Anschluss trennt und die Gussform sorgfältig öffnet. Zum Schluss wird jeder schön verpackt und für den Verkauf vorbereitet.



Das Giessen ist eine heikle Angelegenheit. Bereits bei einer Abweichung von einem halben Grad Celsius kann es vorkommen, dass die fertigen Osterhasen nicht mehr schön glänzen.