

HAUSEN: Zu Besuch in der Schoggihasen-Produktionsstätte der Stiftung FARO

Hier beginnt Ostern schon im Februar

Osterhasen sind schnell gegessen. Ihre Herstellung aber braucht Zeit, Geduld – und eine gehörige Portion Leidenschaft.

ANNEGRET RUOFF

Der Osterhase wirkt im Verborgenen. Zu sehen kriegt in keiner. An dieses Credo meiner Kindheit erinnere ich mich, als ich die unscheinbare Eingangstür zur Konditorei der Stiftung FARO in Hausen erblicke. Beim Eintreten schlägt mir der dezente Duft von Schokolade entgegen. Hier muss es sein, das Reich von Lucia Meyer und ihrem Team. Mitten im blitzblank geputzten Raum mit den grossen Kühlraumtüren und den metallenen Baktischen empfängt mich die Leiterin, eine Kaffeetasse in der Hand. «Herzlich willkommen», strahlt sie mich an. Dass sie mittags um zwölf bereits acht Stunden wach ist, merkt man ihr nicht an. «Ich bin ein Morgenmensch», erklärt sie später im Gespräch. «In der Backstube beginne ich um halb sechs Uhr. Dafür habe ich um drei Uhr nachmittags bereits wieder Feierabend.»

Erwärmen und runterkühlen

Jetzt aber gehts ans Werk. Lucia Meyer zeigt mir heute, wie Osterhasen produziert werden. Rund 130 Stück stellen sie und ihre beiden Mitarbeitenden jährlich für die Cafeterias der Stiftung FARO her. «Am Ende habe ich jeweils das Gefühl, es seien 5000 gewesen», witzelt die erfahrene Confiseurin. Seit vier Jahren ist die 33-Jährige in einer Hundertprozentanstellung für die Stiftung FARO tätig.

Lucia Meyer holt eine Kunststoffgiessform aus dem Regal. Gewählt hat sie den Klassiker «Sitzender Hase». «Wir haben unzählige verschiedene Formen im Keller, manche davon sind über zwanzig Jahre alt», schmunzelt sie. «Dennoch kommen die traditionellen am besten an bei den Kunden.» Dann öffnet die quirlige Fachfrau den Deckel eines grossen Topfs. Darin wird eine dickflüssige weisse Masse warmgehalten – die Couverture.

Insgesamt zwanzig Kilogramm geschmolzene Schokolade stehen in diesem Topf zur Verarbeitung bereit. «In der Nacht wird die Couverture auf 45 Grad erwärmt, am nächsten Morgen auf 28 Grad runtergekühlt und danach wieder auf 32 Grad erwärmt», erklärt Lucia Meyer. Warum so kompliziert? «Damit die Osterhasen schön glänzen», erklärt sie. Gehe man beim Handhaben der Couverture nicht sorgfältig vor, laufe die Schokolade grau an. «Dann kauft die Hasen niemand mehr», weiss Lucia Meyer.

Wie im Schlaraffenland

Die Confiseurin füllt etwas Couverture in einen Spritzsack ab. Damit malt sie verschiedene Sujets in der Hasen-Gussform aus: Augen, Ohren, Schwanz und Blumen. «Das nennt man Schminken», erklärt sie. Danach bleiben die Formen fünf Minuten lang liegen, damit die Schokolade «anzieht». Nun nimmt Lucia Meyer die Form mit zum Giessautomat. Ich fühle mich wie im Schlaraffenland, als ich



Die Kunststoff-Form steht bereit



Lucia Meyer prüft die Couverture



Beim Schminken ist Sorgfalt angesagt



Die Form wird ausgepinselt BILDER: ARU



Klammern halten die Form zusammen



Der Hase wird ausgegossen



Nun erhält der Hase den Boden



Und fertig ist der Osterhase

den Brunnen aus Schokolade erblicke, der in der Hauptsaison vor Ostern den ganzen Tag lang fliesst. Die Confiseurin pinselt die Form zuerst aus. «Das ist wichtig, damit die Oberflächenstruktur keine Luftlöcher enthält», erklärt sie. Ist die erste Schicht ange-trocknet, wird die Form mit Klammern dicht verschlossen und fürs Giessen vorbereitet. Dafür hält Lucia

Meyer die Form unter den Schokoladestrahle.

Anschliessend ist das «Schütteln» an der Reihe. Dafür stellt die Confiseurin den Hasen auf ein vibrierendes Gitter und wendet ihn hin und her. «So kann sich die Schokolade besser und verteilen, zudem erhält sie eine dichte Struktur», erläutert sie. Der Schritt des Giessens wird wiederholt,

bis die Schokoladeschicht rund vier Millimeter beträgt.

Ganztags im Schokoladenduft

Nach einem ersten Kühlvorgang streicht Lucia Meyer auf einem Blech einen runden Fleck aus Schokolade aus und stellt den Hasen drauf. «Jetzt kriegt er Boden unter die Pfoten», lacht sie. Danach muss der Hase wider

in den Kühlraum. Zeit für die Fachfrau, mir von ihrer dreijährigen Ausbildung zur Bäckerin-Konditorin und der zweijährigen Zusatzausbildung zur Confiseurin zu erzählen. «Die Arbeit in der Backstube war mir schnell zu eintönig», erklärt sie. «Ich brauche die Abwechslung». In der Konditorei der FARO könne sie kreativ sein und zudem Mitarbeitende begleiten.

Vor Ostern und Weihnachten herrscht in der Hausener Backstube Hochbetrieb. Da arbeitet Lucia Meyer schon mal zwölf bis dreizehn Stunden am Tag. Der Sommer ist weniger streng. «Da stehen die Leute eher auf Glacé als auf Schokolade», schmunzelt Meyer. Etwas, das sie nicht verstehen kann. Als «Schoko-Junkie» kann sie von dem süssen Stoff kaum genug kriegen. «Auch wenn ich den ganzen Tag im Schokoladenduft stehe – am Abend brauche ich immer meine Tafel Schoggi», lacht sie.

Sorgfalt bis zum Schluss

Inzwischen hat Lucia Meyer den Hasen aus dem Kühlraum genommen und den Boden sauber ausgeschnitten. Jetzt öffnet sie die Klammern und löst ihn sorgfältig von der Form. «Das ist der heikelste Moment», sagt sie. Doch alles gelingt perfekt! Mit glänzendem Fell steht der Osterhase auf dem Baktisch. «Ist er nicht süss?», strahlt Lucia Meyer. Und man nimmt es ihr ab, wenn sie sagt. «Ich habe meinen Traumberuf gefunden!»

Bezogen werden können die Osterhasen in den Cafeterias der Stiftung FARO – oder im Online-Shop unter www.shop.stiftung-faro.ch.



Karl Richner, Bäckerei Richner, Veltheim: «Bei uns gehen rund 2500 Osterhasen über den Ladentisch. Am beliebtesten sind die braunen aus Milkschokolade. Wir lassen uns jedes Jahr etwas Neues einfallen. Diese Ostern gibts die Hasen auch aus weisser Schokolade mit Mandelsplittern. Zudem haben wir einen Bäckerhasen, eine Hasenkrankenschwester und einen Reggae-Hasen kreiert. Am begehrtesten ist bei unseren Osterkunden aber kein Hasenmodell, sondern das Einhorn mit Regenbogenschweif.» www.baekerei-richner.ch



Mustafa und Sevgi Mor, Bäckerei Mor, Brugg: «Wir verkaufen jährlich rund 600 Osterhasen. Am beliebtesten sind bei unseren Kundinnen und Kunden immer noch die Klassiker in brauner Milkschokolade. Dieses Jahr haben wir lange getüftelt – und uns dann für ein neues Hasenmodell entschieden. Der kleine Hase sitzt zusammengekauert auf der Wiese und schaut etwas ängstlich drein. In der Zwischenzeit ist er uns schon sehr ans Herz gewachsen. Deshalb haben wir ihn Mäxchen getauft.» www.beck-mor.ch



Ruby Rubina, Bäckerei Frei, Nussbaum: «Rund 3500 Hasen verkaufen wir jährlich. Der klassische Hase aus Milkschokolade macht zirka 70 Prozent des Sortiments aus. Wir stellen aber fest, dass die Nachfrage nach dem dunklen Osterhasen, der aus Maracaibo Clasificado 65 Prozent, einer Edelcouverture aus Venezuela hergestellt wird, grösser wird. Wir verarbeiten ausschliesslich nachhaltig produzierten Cacao. Neu im Angebot haben wir das Langohr Felix, den Caramello und den Ruby-Rubina-Hasen.» www.baekerei-frei.ch

Inserat

swiss made

swissflex

Besser schlafen mit Swissflex Hybrid

JETZT EINFÜHRUNGS-PREISE

Hunzenschwil | Dietikon

SONDERANGEBOT

Matratze Momento statt CHF 1'350.– nur CHF 940.–

möbelmärki.swiss

möbel märki