

Wo Hasen geschminkt werden

LUZERN Neben Broten, Salaten und Sandwiches stellt die Bachmann Confiserie nun auch Osterhasen her. Dabei spielt auch eine Schule in Ghana eine Rolle.

«Wenn man die Schokolade bricht und sie «Klick» macht, dann ist die Schokolade gut.» Dies sagt in überzeugender Begeisterung die Dekorations- und Produktentwicklerin Juliane Bachmann. Sie führt durch den Betrieb der Bachmann Confiserie an der Stadtluzerner Werkhofstrasse. Dort ist auch der Produktionsstandort von Bachmann, wo täglich frische Backwaren, Patisserie und Canapés hergestellt werden.

Von Hand gemacht

Die Confiserie Bachmann gibt es seit fünf Generationen. In Luzern selber ist das Unternehmen seit 80 Jahren und seit 34 Jahren an der Werkhofstrasse. Zwölf Bachmann-Geschäfte befinden sich hauptsächlich in der Innerschweiz. Dazu kommt eine Filiale in Spreitenbach und eine in Zürich. Bachmann ist erfolgreich, der Umsatz steigt stetig. Früher ging es vor allem um Brot und Schokolade. Jetzt werden auch Salate, Pizzen und Sandwiches angeboten. Alles wird

von Hand gemacht. Ja, sogar die Osterhasen werden von Hand «geschminkt».

Confiseur Bachmann legt grossen Wert auf die Regionalität seiner Rohmaterialien. Leider ist dies bei der Schokolade nicht möglich, da Kakao in unseren Breitengraden nicht wächst. Die Schokolade wird aus Kakaobohnen hergestellt, die in Ghana angebaut werden. Bachmann ist es wichtig, dass der Kakao aus einem Anbauggebiet mit fairem Handel kommt und dass auf den Kakao-plantagen keine Kinderarbeit geduldet wird. Daher wollte sich Bachmann selber von den Bedingungen vor Ort überzeugen. Durch die Bachmann-Stiftung fliesst ein Teil des Geldes zurück in das Land. Mit dem Stiftungsgeld wird zum Beispiel ein Schulprojekt in Kukuram Tumi unterstützt. Die Schule befindet sich in der Nähe eines Kakaoanbaugesbietes. Die Eltern der meisten 120 Kinder, die dort unterrichtet werden, arbeiten als Kakaobauern. «Bildung und Ausbildung gehören zu den wirkungsvollsten Mitteln im Kampf gegen Armut und Ausbeutung sowie Kinderarbeit»,

**1. Sekundarklasse,
Rey-Schule
Ebikon**

Lehrer Peter Langendorf

so eine frühere Äusserung von Raphael Bachmann, dem Geschäftsleiter.

Ursprung liegt bei den Mayas

Bei der Schokolade ist die Herkunft der Kakaobohnen sehr wichtig. Je nach Herkunft hat sie einen anderen Geschmack. Nur ein Prozent aller Kakaobohnen der Welt kommt in die Schweiz. Kakao hat seinen Ursprung bei den Mayas. Sie waren ein Volk aus Mittelamerika und nannten die Schokolade «Xocolatl». Die Mayas benutzten Kakaobohnen für den Handel und als Kakaotrunk.

Mit langen Pflückmessern werden die Kakaofrüchte von den Bäumen getrennt. Als Nächstes werden sie zwischen zwei grosse Bananenblätter gelegt, damit sie fermentieren. Danach enthalten sie noch bis zu 60 Prozent Wasser. Darum müssen sie auf grossen Matten ein, zwei Wochen an der Sonne trocknen. Dadurch entwickelt sich das Aroma der Bohnen weiter.

Später kommen die Bohnen in die Fabrik, wo Fremdkörper wie Staub, Sand oder Holz

mit Hilfe von Sieben, Magneten und Luftströmen entfernt werden. Danach werden die Bohnen zu einer Kakaomasse verarbeitet, woraus Schokolade entsteht. Die Kakaomasse wird mit Zucker, Kakaobutter, Milchpulver und Gewürzen vermischt. Eine spezielle Maschine «conchiert» die Masse, damit sie schön schmelzend, sanft wird und keine Stückchen hat. Das dauert etwa 72 Stunden. Nach dem Conchieren wird die Schokoladenmasse erwärmt und gerieben. Eine feine Schokoladensauce ist entstanden. Damit die Schokolade eine Form erhält, wie zum Beispiel die eines Osterhasen, nimmt man Plastik-Schablonen und füllt die Sauce hinein. Danach kommt das Ganze kurz in den Kühlschrank und schon hat man die fertige Schokolade. Nun kann es «klicken».



So sieht ein fertiger Osterhase aus, wenn er von Hand bei der Confiserie Bachmann bemalt wurde.

Bild 1. Sekundarklasse, Rey-Schule Ebikon