

# Ostern



Schokolade-Hasenproduktion bei der Confiserie Bachmann in Luzern

## Wie entsteht ein Osterhase?

**Was wäre Ostern ohne die geliebten, feinen «Schoggi»-Hasen? Wir haben die Confiseure bei Bachmann besucht und herausgefunden, wie diese österreichischen Köstlichkeiten überhaupt entstehen.**

**FE** - In der Produktionsstätte herrscht eifriges Treiben. Fleissig eilen die Mitarbeiter mit ihren rosa Häubchen und Schürzen durch den Raum und verrichten blitzschnell und gekonnt die einzelnen Produktionsschritte von der Flüssigschokolade bis zum fertigen Osterhasen. Da läuft einem ja schon vom blossen Zuschauen das Wasser im Mund zusammen...

### Schritt für Schritt

Der erste Schritt ist das sogenannte «Schminken». Dabei werden die Details wie die Ohrchen oder das Hasengesicht mit schwarzer und weisser Schokolade in die Form eingefüllt. Jeder Hase besteht aus zwei Hälften, die später zusammengesetzt werden. Nach dem Schminken giesst man in beide Kunststoffhälften flüssige, braune Schokolade. Da jeder Osterhase in seinem Inneren hohl ist, wird kurz darauf auch schon der grösste Teil der Schokoladenmasse wieder ausgeleert. Mit einem grossen Schopflöffel verteilt anschliessend eine



Die Dekoration für die Trend-Hasen wird sorgfältig aus Marzipan geformt.

Confiseurin Schokolade auf einem Silikonpapier und stellt die schon fast fertigen Hasen darauf, damit sie auch auf ihrer Unterseite durch Schokolade verschlossen sind.

### Kühlschrank-Hasen

Dann wird es ungemütlich für die Osterhasen, denn sie müssen in einen Kühlraum. Da sich die Schokolade in einer kalten Umgebung zusammenzieht, verbinden sich die beiden Hälften und die Schokolade lässt sich anschliessend ohne Mühe aus der Kunststoffform lösen. Und schon ist ein Osterhase «geschlüpft»! In Kisten werden die köstlichen Tierchen dann ein-

gepercht und auf ihre Reise in die Welt der Schokoladenliebhaber geschickt.

### Mit Marzipan im Trend

Bachmann legt Wert darauf, sich von anderen Confisereien und vor allem von den Grossverteilern abzuheben. Darum bietet das Unternehmen jedes Jahr noch kreativere «Trend-Hasen» an. Diese Hasen werden mit Marzipanfiguren und mit Lebensmittelfarbe bedrucktem Zuckerpapier verziert und verwandeln sich so in einen «WM-Hasen», den «Ei-Phone-Hasen» oder sogar in einen blauen «Avatar-Hasen».



Die Hasen werden aus zwei Hälften zusammengesetzt.



Nur noch den Fan-Schal anziehen und ab an die Hasen-WM!

Publireportage

Ostern steht vor der Tür

## Die Trendsetter jetzt beim Bachmann

**Die Confiserie Bachmann präsentiert die neusten Trendsetter für Ostern. Lassen Sie sich verführen, denn der Besuch beim Bachmann ist immer eine Sünde wert.**

**PD** - Bei der Confiserie Bachmann entstehen die neusten Osterkreationen wie das blaue AVATAR-Häsli, das EiPhone-Häsli für Apple-Fans, das Weltermeisterli für Fussballfans, den Ed Hardy für Modebewusste und das Häsli-Sichere Geldanlage mit der Aufforderung, «Investier dein Geld in mich!» (uns Sie werden es nicht bereuen). Allesamt und viele weitere tolle und zeitgemässe Sujets werden aus der weltbesten Milchschokolade hergestellt - [www.worldbest.ch](http://www.worldbest.ch).

### Exklusive Grand Cru-Eier

Eine Exklusivität sondergleichen sind die goldigen Grand Cru-Eier! Geniessen Sie die zartschmelzenden Grand Cru-Eierschalen aus hochwertigen Criollo-Kakaobohnen aus der Region Maracaibo, Venezuela. Gefüllt ist das goldige Ei mit exklusiven und edlen Grand Cru-Truffles. Dem Sieger beim grossen Grand Cru-Test der besten Confisereien - [www.testwinner.ch](http://www.testwinner.ch).

### Beste Premium-Schokolade

Die beliebten Grand Cru-Osterhasen sind aus hochwertiger dunkler Couverture mit Criollo-Kakao wurde weltweit zur besten Premium-Schokolade der renommiertesten Hersteller erkorren. Diese Schokolade ist besonders intensiv, der Schmelz delikat und nachhaltig. Kein Wunder also, dass Bachmanns Osterhasen einfach unwiderstehlich sind.

### Attraktive Geschenkideen

Geniessen Sie aus dem Hause des Erfinders das Schokoladenhalbei gefüllt mit original Baileys-Truffles, die zarten Gaumengenüsse, die vor allem Frauenherzen höher schlagen lassen. Eine Geschenkidee für alle Männer, die Ihren Frauen nur das Beste gönnen. Bachmann-Baileys Truffles - oft kopiert, nie erreicht. Mit den

den originellen und fantasievollen Kreationen von Confiseur Bachmann beschenken Sie allen Beschenkten einen echten Augenschmaus und verführt als Meisterin der Schokoladenkunst mit den herrlichsten Geschmackskompositionen.

### Besuch bei Bachmann lohnt sich

Beim Geniessen von Schokolade ist eins immer gewiss: Wenn sie zu schmelzen beginnt, tun wir's ihr gleich! Gibt es einen besseren Weg in die Herzen als über die süsse Verführung? Lassen Sie sich inspirieren! Der Besuch beim Bachmann ist immer eine Sünde wert.



**Confiseur Bachmann AG**  
[www.confiserie.ch](http://www.confiserie.ch)  
**Einkaufszentrum Metalli**

