

energien

Frühling 2008
Das Kundenmagazin von ewl

Luga 2008

Erlebnismesse der tausend Ideen

Zentralschweizer Sportlerin des Jahres
Interview mit Ariella Kaeslin

Confiseur Bachmann
Wie die Schoggi-Osterhasen entstehen

So läuft der Schoggihase

Der süssen Versuchung kann man gerade in der Osterzeit nicht widerstehen. Ein Blick bei Confiseur Bachmann in die Geburtsstätte der Schokolade-Osterhasen.

Schoggihasen giessen ist Gefühls-sache», sagt Daniel Weber. «Das muss jemand machen, der Sinn für Timing hat.» Der Chefkonditor bei der Confiserie Bachmann benötigt dazu keine Uhr. Dennoch muss ein frisch gegossener Hase genau zum richtigen Zeitpunkt aus der Form gelöst werden. «Das kann man nicht auf die Minute genau sagen, obwohl es natürlich genau auf diese Minute ankommt», meint Weber vielsagend.

Gegossen wird bei exakt 32 Grad

In einem grossen Bottich inmitten des Produktionsraums schmilzt die Osterhasen-Schoggi. «Sie wird zuerst auf 45 Grad erhitzt, auf 25 Grad abgekühlt und anschliessend wieder erwärmt, bis die Temperatur genau 32 Grad beträgt», erklärt Weber das aufwändige Verfahren. «Ist sie auch nur zwei Grad zu warm, muss der ganze Prozess wiederholt werden, da die Schokolade sonst beim Abkühlen grau wird.» Rund zwei Monate vor Ostern beginnt die Produktion der süssen Langhoren. «Schokolade ist zwar rund neun Monate haltbar», weiss der Konditormeister, «aber am besten schmeckt sie doch, wenn sie frisch ist.» Jeder Osterhase wird von Hand in mehreren Arbeitsschritten gefe-

tigt. Zunächst werden die Häschen «geschminkt». Dafür tragen die Confiseure mit einem Pinsel weisse Schokolade auf die Formen, und zwar an den Stellen, wo die Augen des Hasen oder seine Pfötchen betont werden sollen. Ist die weisse Schokolade hart, wird im nächsten Arbeitsschritt schwarze Schoggi aufgepinselt, etwa für die Pupillen, für die Körbchen oder für die Ohren. So erhalten Bachmanns Schoggihasen ihr lebendiges Aussehen. Erst zum Schluss fliesst Milchschokolade in die Formen aus Kunststoff oder Metall.

Die fertigen Hasen fahren auf schnittigen Vespas, sitzen zu zweit verliebt auf einer Parkbank, hoppeln einfach fröhlich – oder stehen als Yoga-Hase gar auf dem Kopf. «Während zu Weihnachten traditionelle Süssigkeiten gefragt sind, kann man zu Ostern kreativer werden», sagt Geschäftsführer Raphael Bachmann, der die Tradition des Familienbetriebs seit mehr als zehn Jahren mit seinem Bruder Matthias weiterpflegt. «Ein normales Osterhäschen schenkt doch heute kaum noch jemand. Man möchte dem Beschenkten ein Lächeln auf die Lippen zaubern. Und das gelingt mit neuen Hasen, die auch aktuelle Themen aufgreifen, ein-

fach am besten.» Von Hasi Hasler, angelehnt an Viktor Giacobbo, bis zum BSE-Hasen («100% BSE-frei») ist bei Confiseur Bachmann alles schon da gewesen. Mit seinen kreativen Variationen hat Confiseur Bachmann eine starke Position gegenüber Produkten aus industrieller Fertigung. «Jetzt ist der Europameister-Fussballhase natürlich sehr aktuell, aber auch das Shopping-Häsli, welches humorvoll auf das «Laster» vieler Frauen anspielt, verspricht ein Renner zu werden», sagt Raphael Bachmann schmunzelnd.

Jedem sein Häsli

Wenn es um spezielle Marzipan-Dekorierungen und Schokoladeverzierungen geht, ist Juliane Bachmann kaum zu stoppen. Die Ehefrau von Raphael ist Konditorinweltmeisterin. «Gerade bei den mehreren hundert verschiedenen Osterhasen, deren Outfit wir laufend verändern, kann ich meine kreative Ader so richtig ausleben», sagt sie begeistert. «Jedem sein Häsli», lautet deshalb unsere Devise.»

Schade nur, dass der süsse Frühjahrs-traum nach Ostern wieder vorbei ist. Bis aber die ersten Schoggi-Maikäfer angefliegen kommen, kann man sich mit ein paar Pralinés trösten. ANDREAS TURNER

Gutschein für ein Schoggihäsli*

*Kaufen Sie 2 Schoggihasen, und wir schenken Ihnen den 3. (den günstigsten der drei). Nicht kumulierbar. Pro Person nur ein Gutschein. Gültig vom 5. bis 24. März 2008. Einzulösen in Fachgeschäften von Confiseur Bachmann in Luzern und Umgebung. **Anfragen und Online-Bestellungen über Tel. 041 227 70 70 info@confiserie.ch.**



Bevor ein Schoggihase gegossen wird, bekommt er sein Outfit. Kreativ: Juliane Bachmann.



Geschäftsführer Raphael Bachmann zeigt eine der neuesten Kreationen des Hauses: den kopfstehenden Yoga-Hasen. Ein Happy-Hasen-Trio vor den Schoggi-Platten, aus denen sie gegessen werden.