

Zu Gast in der Osterhasenfabrik



Handarbeit: Für die Feinarbeit wird warme Schokolade in Tütchen abgefüllt.



Süsse Versuchung: Ein Confiseur füllt die «geschminkte» Form mit Schoggi auf.



Schleuder-Zeit: Die Osterhasen drehen auf der Sternschleuder.



Feinschliff: Die farbige Masche zum Schluss darf nicht fehlen.

Braune, weisse und schwarze Schokolade zuhauf: Bei Läderach in Ennenda läuft die Osterhasenproduktion auf Hochtouren. Und für einen Tag überliessen die Mâitres Chocolatiers die Giessformen ganz speziellen Gästen.

Von Maya Rhyner

Ennenda. – Konzentriert malt sie mit einem kleinen Spritzsack voll mit Schokolade feine Striche in die Osterhasenform. Die Schoggi ist noch lauwarm, es duftet süss nach dem feinen Kakaoprodukt. Neben ihr stehen in der Produktionsabteilung der Confiseur Läderach AG weitere mit weisser Haube und weissem Mantel bekleidete «Confiseure». Es sind Vertreter der Glarner Wirtschaft und Politik, die da zum Osterhasengiesen in die Schokoladenfabrik geladen sind. So auch Frau Landammann, Marianne Dürst.

Das Handwerk der Confiseure

Der Tapetenwechsel gefällt sichtlich, der hier wortwörtlich zu nehmende «Schoggi-Job» – der viel Fingerspitzengefühl erfordert – auch. Es ist ruhig in den Räumen, während die Osterhasen «geschminkt» werden. So nennen die Fachleute das Ausmalen von Augen, Nase und Pfötchen in der Hasenform, mit dem alle beschäftigt sind. Die Läderach-Mitarbeiter helfen, wo sie können. Und mit jedem Klecks in der Form steigt die Bewunderung für das Handwerk der Confiseure.

500 000 Schoggihasen dieses Jahr

Diese beginnen schon früh mit der Osterhasenproduktion. Im Februar nehmen sie die Formen mit kleinen, grossen, dicken oder verzierten Hasen hervor. 500 000 (!) Stück sind für das kommende Osterfest zu produzieren. Der grosse Teil, praktisch alles in Handarbeit, ist bereits erstellt.

Das Aufwändigste ist das Schminken. Zwischen zehn Sekunden und ein paar Minuten brauchen die geübten Mâitre Chocolatiers, um die nötigen Striche zu Beginn in eine Form zu zeichnen. Je nach Formgrösse. Auch das Dekorieren am Schluss braucht seine Zeit. Zuckereile müssen angeklebt werden, nicht zu vergessen die Masche, die den Hals des Hasen ziert.

Hasen auf der Sternschleuder

Stolz tragen die Neo-Confiseure ihre geschminkten Formen in einen anderen Raum. Die Sternschleuder wartet auf die ganz individuellen Hasen. Die Formen werden von den Läderach-Mitarbeitern mit weisser, brauner oder schwarzer Schokolade aufgefüllt – je nachdem, welche Schminkefarben verwendet wurden – und dann auf die Sternschleuder gesteckt.

Sieben bis acht Minuten werden sie langsam rundherum gedreht. So wird die Schokolade in der Form gleichmässig verteilt. Fasziniert beobachtet auch Frau Landammann inmitten der weiss-behaubten Schar den Vorgang.

50 Tonnen Schokolade

80 Prozent der in Ennenda hergestellten Osterhasen werden aus brauner Schokolade gegossen. 10 Prozent werden schwarz, die restlichen 10 Prozent weiss. Insgesamt verarbeiten die Glarner Chocolatiers 50 Tonnen Schoggi für die Osterproduktion. Das ergibt so manches Langohr ... In die Brüche gehen dabei nur wenige, die «Bruch-Quote» beträgt lediglich rund 2 Prozent.

Bald sind auch die Hasen der geladenen Gäste zum Einpacken und Mitnehmen bereit. Doch erst geht es an die Kälte: 30 Minuten müssen die frischen Schoggihasen im Kühler bleiben, bis sie endlich begutachtet werden können. Der Stolz ist nicht nur den Kindern anzusehen, welche ihre geladenen Papis oder Mamis begleiten durften. Auch die hochrangigen Gäste strahlen über beide Ohren – dem Osterhasen sei Dank.



Tapetenwechsel: Landammann Marianne Dürst als Confiseurin. Bilder Maya Rhyner



Welche Farbe darfs denn sein? Die Schokoladen-Töpfe sind reich gefüllt.



Das freut auch die Regierungsrätin: Ihre fünf Hasen für das Fünfergremium.