

Handgemachte Bio-Schoggihasen



In der Form bemalt, bevor er gegessen wird, ist jeder Hase etwas ganz Besonderes. Bilder: Urs Oskar Keller

Es sind Unikate, zarte Schokoladenkunstwerke – und beliebt: die über 400 hand- und hausgemachten Thurgauer Osterhasen und Bibeli vom Ekkharthof in Lengwil. Zuvor geschminkt, dann gegessen aus feinsten Couverture der Chocolat Bernrain in klassischen Formen.

LENGWIL – Ostern stehen vor der Tür. Die zauberhafte Zeit, wenn Eier angemalt und im Garten Schokoladeneier versteckt und garantiert gefunden werden. Aber was wären Ostern ohne Osterhasen? In der Bäckerei der anthroposophischen Heil- und Bildungsstätte für Menschen mit einer Behinderung Ekkharthof ist die liebevolle Fertigung der Ostergenüsse schon im Januar angelaufen. Mitarbeiterinnen und Betreute stehen in der Bäckerei im Einsatz. Die jungen Mitarbeiterinnen stellen heuer wöchentlich neun verschiedene Figuren aus feinsten Bio-Couverture her. Das traditionsreiche Unternehmen Chocolat Bernrain AG in Kreuzlingen liefert die biologische Masse. Es sind 2,5 Kilogramm schwere Schokoladenblöcke, die geschmolzen und in Hohlformen gegossen werden.

Vom zwei Zentimeter kleinen bis zum 20 Zentimeter grossen Osterhasen wird alles produziert, was das Herz – pardon, der Gaumen – begehrt. Das gilt auch für den grossen, 200 Gramm schweren Sitzhasen aus Vollmilchschokolade und die 30 Gramm schweren Hühnchen aus schwarzer oder brauner Zartbitter- und Vollmilchschokolade. Weil bekanntlich auch das Auge mit isst, verwendet man im thurgauischen Lengwil auch weisse Schokolade, womit etwa Augen oder Ohren farblich abgesetzt werden. Wohl bekomms!

Die richtigen Temperaturen

«Die Schokolade hat jetzt die richtige Konsistenz und Temperatur», erklärt Iris Haag ihrer Praktikantin beim Giesen, ohne ein Thermometer zu verwenden. Die Konditorin-Confiseurin hat das beim Rühren im Gefühl. Die richtigen Temperaturen sind entscheidend. Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Bäckerei produzieren unter der Leitung von Iris Haag und Martin Fankhauser schon seit einigen Jahren Osterhasen für den Ekkharthof und den Verkauf im hauseigenen Laden.

Dank der Idee und dem Wissen von Verkaufsteiler Ruedi Engeler kamen ihre zarten Schoggitieren sogar schweizweit in die Osternestchen. Rund 4500 Osterhasen verliessen 2008 den Ekkharthof, um vom Grossisten Bio Partner Schweiz AG im aargauischen Seon in die Regale der helvetischen Bioläden von St. Moritz bis Genf ausgeliefert zu werden. Iris Haag: «Heuer machen wir nur noch etwa 400 bis 500 Stück,

da wir neben Guetsli noch andere Produkte herstellen. Die Grossproduktion mit 13 zusätzlichen Hilfen war so nicht mehr möglich. Wir verkaufen die Bio-Schoggihasen direkt im eigenen Ekkharthof-Laden oder senden sie auf Bestellung zu.»

Die Bäckerei lanciert im Mai eine neue Guetsli-Linie aus Dinkelgetreide für den Bio-Fachhan-

del. Deshalb benötige man «mehr Luft zum Arbeiten», teilte der Ekkharthof seinen Kunden mit.

Vanessa, Karin und Sandra und die anderen schminken derweil vor dem Giesen die Hasengussformen aus Plexiglas und Blech exakt und fantasievoll. Das sieht alles ganz einfach aus, braucht aber viel Kreativität und Fingerspitzengefühl. Iris Haag: «Hier ist die Feinmotorik gefragt und die ist bei unseren Betreuten nicht überall gleich ausgebildet, deshalb kommen Praktikantinnen für diese Produktion zum Einsatz.» In der grossen und hellen Demeter-Bäckerei über dem Bodensee werden von den zehn Betreuten zusammen mit Fachleuten bis zu 100 verschiedene Produkte hergestellt.

«Wir haben sicher 150 Rezepte im Haus», freut sich Bäckereileiter Martin Fankhauser. Diverse Brote, Kekse und andere Leckereien gehören ins Bio-Sortiment.

Die jungen Bewohnerinnen der anthroposophischen Heil- und Bildungsstätte für Menschen mit einer Behinderung füllen

dunkle, braune oder weisse Schokolade mit der kleinen, aus Pergamentpapier gerollten Fülltüte – oder mit dem Pinsel – in die feinsten Stellen der Hasen- und Bibelform: Augen, Schnauzhaare, Pfoten, Federn, Flecken und Punkte im Fell und Accessoires. «Nirgends in der Schweiz gibt es vermutlich so intensiv geschminkte

LIFESTYLE

SCHOGGIHASEN
Sie sind handgemacht und erst noch bio, die Hasen vom Ekkharthof

Bio-Osterhasen wie bei uns», glaubt Iris Haag. So wird in fünf bis zwanzig Minuten jeder Hase (je nach Grösse), jedes Bibeli zum prächtigen Unikat und kleinen Kunstwerk. Bis ein Bio-Schoggihase wirklich hergestellt und perfekt konfektioniert ist, braucht es rund eine Stunde.

«Aufgrund verschiedener Rückmeldungen gibt es keine ausgesprochene Tendenz im Inland zu mehr Bio-Schokolade und Bio-Osterhasen», weiss Franz Urs Schmid, Direktor des Schweizerischen Schokoladenfabrikantenverbandes (Chocosuisse) in Bern. «Der Anteil von Bio-Schokolade im Inland ist verschwindend klein. Im Export ist eine verstärkte Nachfrage nach Bio-Schokoladen festzustellen.» Werden die Schokoladenimporte dazugerechnet, ergab sich 2008 in der Schweiz ein durchschnittlicher Pro-Kopf-Konsum von 12,4 Kilo. Das waren 100 Gramm mehr als im Vorjahr. Im Schokoladenschmausen sind die Schweizer denn auch Weltmeister.

Handarbeit hat Tradition

Iris Haag hat nicht nur eine ruhige Hand, sondern, viel wichtiger, sie begleitet die Betreuten seit vielen Jahren bei ihrer diffizilen Handarbeit mit grosser Sensibilität, Geduld und dem professionellen Know-how für die perfekte Temperatur der Bio-Schokolade. Die Couverture darf nicht zu heiss sein, sonst läuft sie vor allem beim Schminken wie Wasser davon, aber auch nicht zu kalt, sonst tritt die Kakaobutter aus und die Schokolade wird leicht weisslich und es glänzt nicht. In solchen Fällen wird der schönste Osterhase einfach nochmals eingeschmolzen. Die anderen werden in der Einmachkuche nicht weniger liebevoll in Cellophan-tüten gesteckt und mit einer farbigen Stoffmasche verschnürt. Auf dem Ekkharthof – mit rund 220 Angestellten – wird Handarbeit seit der Gründung, 1973, grossgeschrieben. Leben aus einer etwas anderen Perspektive. Und die Arbeit der bis zu 150 Betreuten erfährt einen neuen Sinn und eine neue Wertschätzung. | URS OSKAR KELLER

Informationen:
Ekkharthof, 8574 Lengwil
Telefon 071 686 65 76, Telefax 071 686 65 75
verkauf@ekkarthof.ch

www.ekkarthof.ch



Zwei Schoggi-Osterhasen für jeden Schweizer

Unter den ungefüllten Schokoladenhohlfiguren ist der Osterhase ganz klar die Nummer eins in der Schweiz. Genau 2,6 Prozent (4895 Tonnen) der insgesamt 184969 Tonnen Schokolade (2008), die die Industrie jährlich produziert, versieht sie mit langen Ohren und bietet sie zum Ende der Fastenzeit feil. «In der Schweiz lässt sich aufgrund der mittleren Wohnbevölkerung ein durchschnittlicher Pro-Kopf-Konsum von 577 Gramm Schweizer Schokoladenhasen ableiten. Die Stückzahl an Osterhasen

schätzen wir auf rund 15 Millionen», bestätigt Franz Urs Schmid, Direktor des Schweizerischen Schokoladenfabrikantenverbandes (Chocosuisse) in Bern.

Und für jeden der über sieben Millionen Schweizer ergibt das pro Saison rund zwei Schokohasen. Nicht mitgezählt sind schmackhaftere Produkte wie Nougat-Eier und mit Zuckersirup angereicherte Schokotiere. Die sind ja per definitionem keine ungefüllten Hohlfiguren, sondern gerade das Gegenteil, was in der Statis-

tik dann auch extra zählt und bei der Kalorienzufuhr erschwerend hinzukommt.

Allein ein Viertel der zwei Osterhasen fallen nach unseren Berechnungen dem Heisshunger aufgrund der langen Verzichtphase zum Opfer. Die Folgen sind jedoch verheerend, denn die Millionen von Schoggi-Osterhasen landen an Bauch und Hüften. Was wir uns bildlich gesehen drollig vorstellen. Nicht aber das Ergebnis: Das schleppen wir durch den Sommer. (uok)