



# De Wisidanger



**März  
2009**

**Thema:**  
Besuch in der  
Bäckerei beim  
Hasenchef

**Gemeinde:**  
Die 50. Schwimm-  
badsaison steht  
bevor

**Schule:**  
Weniger Kinder-  
gärten fürs neue  
Schuljahr

**Gewerbe:**  
Im Frühling  
ist Saison im  
Gartenbau

# Jeder Schoggihase – ein Unikat

**Ostern ohne Schoggihasen ist unvorstellbar. Wie entstehen die süssen Versuchungen in einem Betrieb, wo Handarbeit noch üblich ist? Ein Besuch in unserer Bäckerei beim Hasenchef.**

Mittwochmorgen, neun Uhr. In der Confiserie-Abteilung hinter der Backstube der Bäckerei Meier sind schon seit Stunden eifrige Hände daran, feine Leckerbissen zu kreieren. Dann erscheint der Chef, Ruedi Meier. Er wird heute höchstpersönlich demonstrieren, wie man Schoggihasen herstellt.

## Zuerst ein wenig Theorie

«Die Grundlage für gute Schoggihasen ist eine erstklassige Couvertüre», erläutert Ruedi Meier und holt einige Hasen-Gussformen aus einer Kiste hervor. Dann beginnt er, die Formen mit Watte zu polieren. Dies ist der erste Schritt in der Hasenherstellung und wichtig, damit der feine Belag, der vom Schokoladen-Giessen übrigbleibt, entfernt werden kann. Ohne Polieren gibt es keinen Glanz. Deshalb rubbelt der Hasenchef die Formen eine nach der anderen kräftig blank und er-

klärt, was eine Couvertüre ist: «Für Schoggihasen braucht es eine spezielle Schokolade, eine normale wäre zu dickflüssig. Die Schokolade muss sich am Ende aus der Form lösen, deshalb muss sie sich zusammenziehen. Das kann nur eine Couvertüre, also eine Schokoladen-Grundmasse mit einem höheren Fettanteil, der Kakaobutter.»

Unser Bäcker verwendet nur Felchlin-Schokolade. Die Max Felchlin AG, eine dem Laien eher unbekanntere kleine Firma aus Ibach (Schwyz), ist einer der letzten schweizerischen Schokoladenproduzenten. Die Firma stellt Topqualität her: Letztes Jahr zeichnete die renommierte Accademia Maestri Pasticceri Italiani die Couvertüre von Felchlin als Beste der Welt aus.

## Graue Schokolade?

Sehr wichtig ist neben den Zutaten das richtige Temperieren der Couvertüre. Zuerst erhitzt man sie auf 40 Grad, dann wird sie hinuntertemperiert auf 27 Grad und anschliessend wieder auf etwa 32 Grad erwärmt. Die Einhaltung dieser Vorgaben ist entscheidend, denn in der Kakaobutter sind drei verschiedene Fette enthalten, die sich sonst nicht auflösen.

Dies sei das Heikelste überhaupt, sagt Ruedi Meier. «Es braucht viel Erfahrung. Wir machen ganze Serien, etwa 100 Hasen auf einmal – und wenn die grau werden, weil die Temperatur nicht stimmte, dann hat man neun Stunden für nichts gearbeitet und schmelzt am Ende alles wieder ein.» Graue Schokolade? «Ja, wenn Schokolade zu heiss temperiert wird, löst sich das Fett auf und schwimmt in Form von Öl obenauf. Nach dem Erstarren verfärbt sich diese Couvertüre gräulich. Sie ist nicht verdorben, man kann sie einfach wieder einschmelzen.» Das Grauwerden ist ein Qualitätsmerkmal, das zeigt, dass Schokolade viel Kakaobutter enthält. Das kann auch zu Hause mit der Tafelschokolade geschehen, die im Sommer schmilzt und wieder erstarrt.

Seit einiger Zeit steht im Lagerraum neben der Confiserie eine Maschine, die das Schmelzen und Temperieren übernimmt. Den so genannten Schokomaten hat Ruedi Meier nach reiflichem Überlegen gekauft. «Der hohe Preis – wie für einen Kleinwagen – hielt mich lange davon ab.» Weil die Bäckerei aber immer mehr Schokoladenprodukte herstellt, lohnte sich die Anschaffung irgendwann doch. Bis die Schokolade früher



zur Verarbeitung bereit war, habe es immer mindestens zwanzig Minuten gedauert. Diese Zeit kann heute besser genutzt werden.

### Jetzt wird geschminkt

Ruedi Meier prüft die Qualität der Couvertüre, indem er einen Klecks davon auf ein beschichtetes Papier gibt und dieses in den Kühlschrank legt. Sollte die Qualität nicht tadellos sein, beginnt er gar nicht erst mit Giesen.

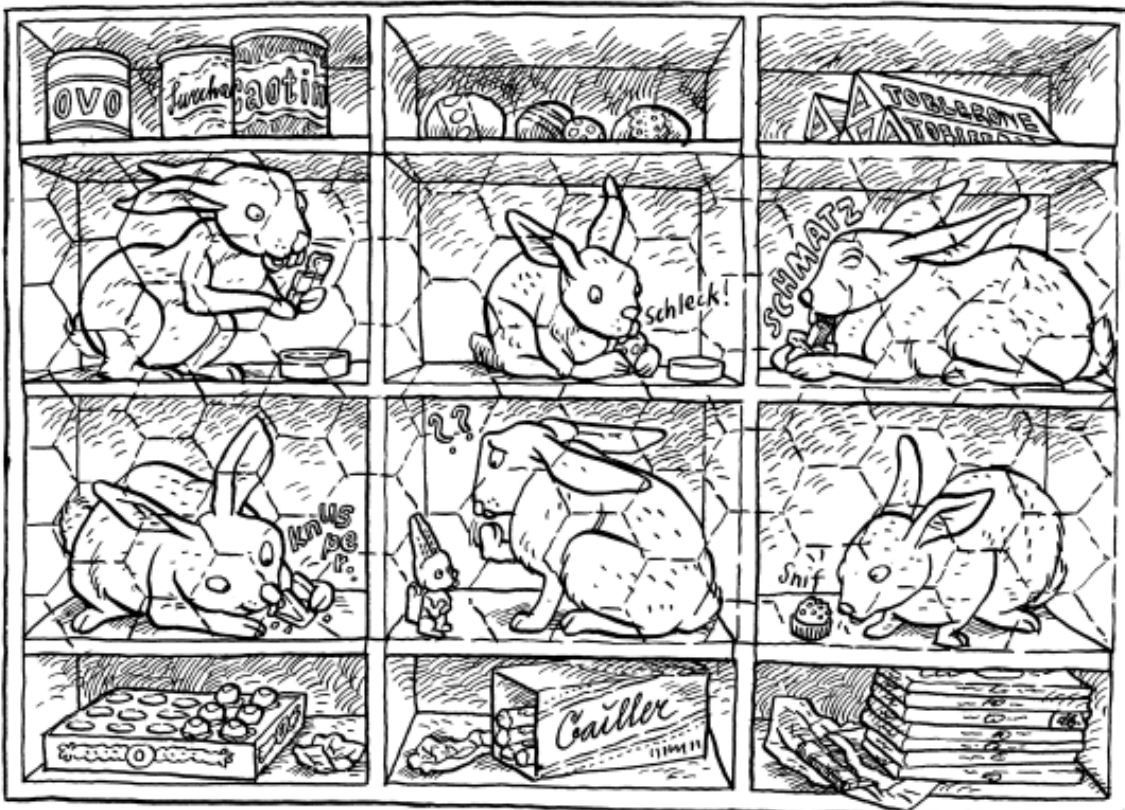


*Für einmal werden auch Männchen geschminkt.*

Zuerst aber werden die Hasen nun geschminkt. Ruedi Meier nimmt ein beschichtetes Papier und dreht und faltet es zu einer Art Spritzsack. Er schneidet die Spitze ab, nimmt eine Hasenhohlform in die Hand und beginnt, hauchdünne Schichten Schokolade an jene Stellen zu spritzen, wo später Augen, Ohren und Pfoten sind. Man muss die Formen mit Vorder- und Rückseite gut kennen, um zu wissen, wie die Hasen optimal ge-

schminkt werden. Ruedi Meier arbeitet konzentriert und schnell. Man merkt ihm seine Routine an. Nach der ersten, etwas dunkleren Farbe, schminkt er weiter mit weisser Schokolade. «Man hat beim Schminken viele Freiheiten», sagt er und betont, dass bei ihnen nie

### Die Herstellung der SCHOGGIHÖSEN von Roger R. aus W.





*Luftlöcher unerwünscht: Mit einem Pinsel werden die Formen ausgepinselt.*

zweimal der gleiche Hase das Geschäft verlässt: «Jeder Hase ist ein Unikat.»

Das Schminken ist eine der anspruchsvollsten Arbeiten. Wenn Ruedi Meier und seine Crew zu zweit oder zu dritt mit 40 bis 50 Formen arbeiten, dauert alleine dieser Arbeitsschritt über eine Stunde. «Das erklärt vielleicht auch, weshalb unsere Hasen teurer sind als jene vom Grossverteiler.»

Die restliche Couvertüre kommt wieder in den Schokomaten. Zur Demonstration, wie heikel das Temperieren ist, behält er eine kleine Menge davon zurück und erhitzt sie auf über 50 Grad. Er holt das beschichtete Papier mit der ersten Probe aus dem Kühlschrank und gibt einen Klecks mit der hoch erhitzten Schokolade dazu. Beide Proben wandern wieder in den Kühlschrank. Dann heisst es abwarten. Weil die Couvertüre im Schokomaten noch nicht die richtige Temperatur hat, wetzt Ruedi Meier in die Backstube hinüber und sieht nach dem Birnbrot, das er an diesem Morgen nebenbei herstellt.

### **Dann wird gegossen**

Es ist mittlerweile zehn vor zehn. Der Schokomat zeigt die richtige Temperatur an. Geht es nun ans Giessen? Nein, zuvor werden die Formen mit einem Pinsel mit Couvertüre ausgepinselt, damit keine Luftlöcher entstehen. «Wichtig ist, dass man schnell arbeitet, sonst beginnt sie anzuziehen und es könnte Risse geben»,

sagt Ruedi Meier. Zügig und exakt geht das bei ihm. Dann verschliesst er die Vorder- und die Rückseiten der Formen mit Klammern. Das ist gar nicht so einfach. Die Klammern sind hart und schwer zu öffnen. Doch der Meister kennt sich damit aus. Die Hasen dürfen kurz antrocknen und sind dann endlich bereit zum Giesen.

Nun muss nur noch die Qualität der Couvertüre überprüft werden. Ruedi Meier geht zum Kühlschrank und holt die beiden Proben hervor. Die zu hoch erhitzte Schokolade ist matt, lässt beim Brechen keinen Laut erklingen und schmilzt in den Fingern wie Schnee in der Sonne. Die richtig temperierte Couvertüre hingegen hat einen schönen Glanz, knackt ordentlich beim Brechen und schmilzt nicht so schnell – ideal also, um sie zu verarbeiten.

Ruedi Meier füllt einen runden Topf mit Couvertüre. Er packt eine Hasenhohlform mit der Linken, greift zu einem Schöpflöffel, taucht diesen in die Schokomasse



*Confiseur Beat Harsch giesst Schoggihasen im Akkord.*

und füllt damit den Hohlraum der Hasenform. Kleine Hasen füllt er fast ganz auf, grosse nur zu zwei Dritteln. Er dreht die Form zwei-, dreimal um die eigene Achse und klopft sie gegen die Tischkante, damit sich die Couvertüre gut verteilt. Dann dreht er die Form um. Die überschüssige Schokolade rinnt hinunter. «Das ist wichtig, wegen dem Gewicht.» Er hält die Form gegen das Licht und schaut hinein. «Die heiklen Stellen sieht man so sehr gut.» Doch er ist zufrieden. Anschliessend stellt er die Form auf ein Kuchengitter und wiederholt die Prozedur, bis alle Hasen gegossen sind.



### Es fehlen der Boden und die Masche

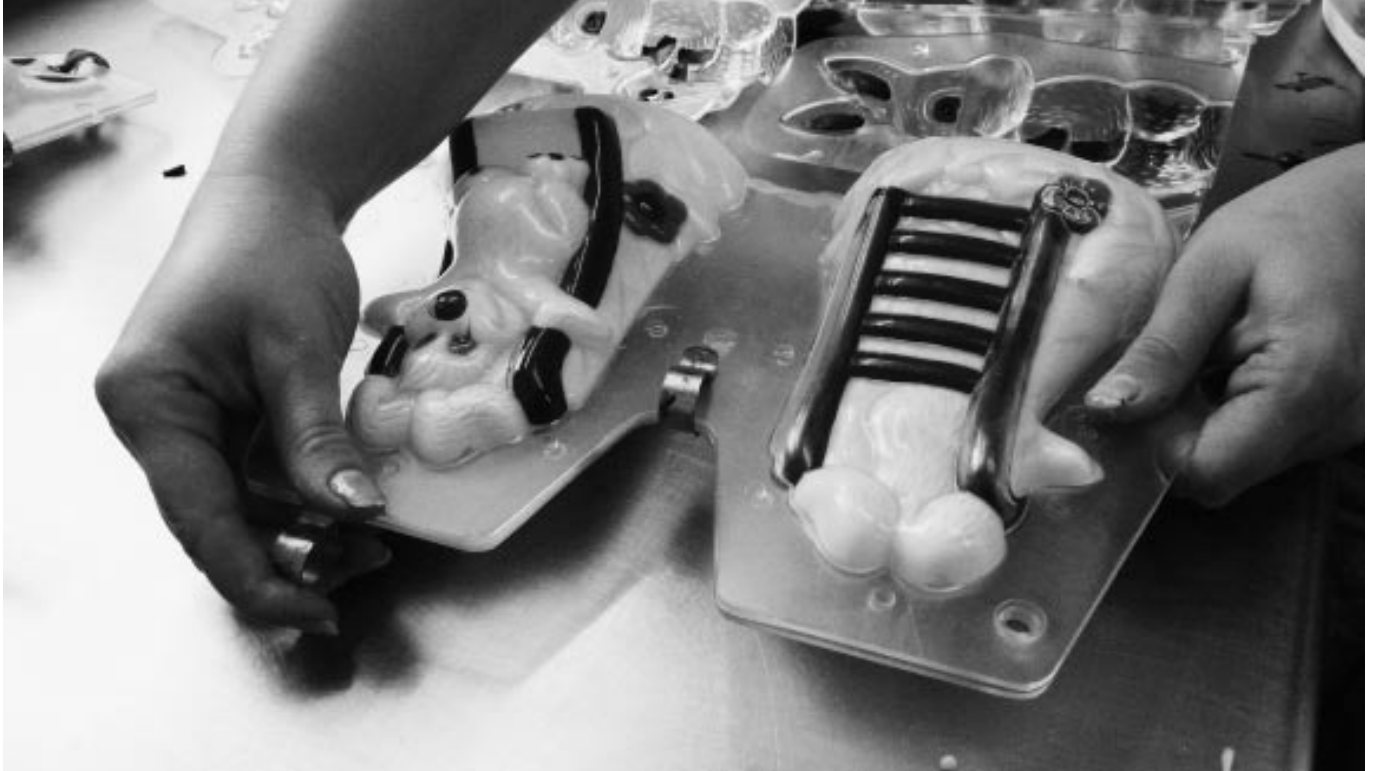
Jetzt müssen die Schoggihasen nur noch «gebödelet» werden. Auch das ist heikel. Wenn der Hase den Boden zu früh erhält, kann die warme Luft nicht mehr entweichen und er könnte innen grau werden. Wird diese Arbeit hingegen zu spät ausgeführt, dann kann es sein, dass die Couvertüre schon soweit erstarrt ist und das Druckverhältnis vom Boden zum Rest nicht mehr stimmt. Was passiert dann? «Er zerbricht beim Heraus-

nehmen», antwortet Ruedi Meier und ergänzt, das richtige Timing habe wiederum viel mit Erfahrung zu tun, denn es sei nie gleich warm im Confiserie-Raum. In der Zwischenzeit wird alles für den Boden hergerichtet. Die überschüssige Schokolade auf dem Tisch streicht er mit einem Teigschaber zusammen und gibt sie zurück in den Topf.



*Damit die Hasen nicht kippen, erhalten sie einen Schoggiboden – die Fachleute nennen das «bödele».*





*Der Moment der Wahrheit: Luft anhalten und vorsichtig die Klammern entfernen.*

Dann holt er eine Platte mit hohem Rand, legt ein grosses Zellophanpapier hinein, nimmt eine Kelle voller Couvertüre und leert sie auf das Papier. Mit einem Teigschaber streicht er die Schokolade aus, bis eine Schicht von etwa drei Millimetern entsteht. Eine Form nach der anderen wird nun mit einem kräftigen Ruck in die Masse gepresst. «Beim Boden ist es wie beim Giessen. Je dicker ich ihn mache, desto stabiler ist der Hase, aber umso teurer wird er.» Nun müssen die Hasen nur noch trocknen, am besten an der Kälte. Das

dauert eine Weile, deshalb kann sich der Bäcker nochmals dem Birnbrot widmen.

Kurz vor halb elf kommt der entscheidende Moment. Ruedi Meier entfernt die Klammern und öffnet vorsichtig die Form. Und jetzt steht er endlich da: ein schöner, glänzender Lachhase mit einem neckischen schwarzen Schwänzchen und einem weissen Näschen. Auch die anderen Hasen werden aus ihren Formen befreit und aufgestellt. Der Chef inspiziert jeden einzelnen, kriti-

### **Rennauto mit Hasenpilot**

Rund 1100 Hohlformhasen und nochmals so viele kleine gefüllte Tischdekorationshasen produziert die Bäckerei Meier jedes Jahr von A bis Z von Hand. Zwei Drittel sind Milkschokolade, der Rest weisse und schwarze. Mit der Produktion wird im Januar begonnen. Bei kühler und trockener Lagerung kann man

Schokolade monatelang ohne jegliche Qualitätseinbusse aufbewahren. Auf Bestellung produziert Ruedi Meier auch Sonderanfertigungen. Ein Renner sind Rennautos mit Hasenpiloten. Wer will, kann sogar den Autotyp (zum Beispiel Opel oder Toyota) angeben.

siert hier eine nicht gut polierte Stelle, da ein kleines Luftloch und ist doch im Grossen und Ganzen zufrieden.

Am Schluss gehen die Hasen in den Verkaufsteil der Bäckerei, wo Manuela Meier sie in Empfang nimmt. Hier kriegen sie eine passende Stoffmasche, werden in eine Zellophantüte gesteckt, erhalten eine Etikette mit den Angaben der Zutaten, werden gewogen und mit dem Preis versehen. Im klimatisierten Keller der Bäckerei warten sie anschliessend auf ihren grossen Moment. Vier Wochen vor Ostern stellt die Chefin die Hasen in die Gestelle und platziert die Schönsten in das liebevoll gestaltete Schaufenster.

*Daniela Bachmann*



*Ein wenig Schokolade zwischen die Zuckereier gespritzt und fertig ist das kleine Kunstwerk.*

### **In der Lehre beim Hasenchef**

Gross war die Verwunderung, als ich an jenem Mittwoch in die Bäckerei kam, in eine Schürze gesteckt und an den grossen Zubereitungstisch gestellt wurde. «Du machst grad selber einen Hasen, dann kannst du am besten darüber berichten», meinte Ruedi Meier mit schelmischem Grinsen. Nun gut. Als dreifache Mutter fast erwachsener Sprösslinge gehört Kochen und Backen seit Jahren zum Standardprogramm. Was sollte an der Herstellung von ein paar Schoggihasen schon so schwierig sein ...? Um es gleich vorweg zu nehmen: alles!

Es begann beim Polieren. «Richtig rubbeln, musst du», forderte der Chef mich auf. Ich legte mich mächtig ins Zeug. Fand ich zumindest. Doch das Resultat zeigte später erbarmungslos, wo ichs hätte besser machen müssen. Eine weitere Herausforderung: das Schminken. Wo soll ich? Hier auch? Oder doch eher dort? Während ich die Form ständig drehen musste, um zu realisieren, wo Augen und Ohren hinkamen, schminkte Ruedi Meier in der gleichen Zeit schnell und gekonnt drei Hasen. Ich schaffte nur einen, aber immerhin mit Vorder- und Rückseite. Und dann die Sache mit dem Auspinseln, damit keine Luftlöcher entstehen: Bei ihm sah es so einfach aus. Meine Form war danach über und über mit Schokolade bekleckert. Deshalb bot ich an, sie gründlich zu waschen. Doch er winkte ab. Nicht nötig. Kann passieren. Ruedi Meier ist die Ruhe in Person. Eine gelegentlich sarkastische Bemerkung konnte er sich nicht verkneifen, aber sonst war er erstaunlich gelassen.

Das Zusammenklemmen der Form schaffte ich nicht alleine. Die Klammern sind hart und robust. Wie macht er das nur? Und dann das Giessen. Ich halte die Form an den falschen Stellen. «So kriegst du Fingerabdrücke an Bauch und Rücken, halte sie lieber am Rand.» Ich schlucke. Wer hätte gedacht, dass Schoggihasen herstellen so schwierig ist? Wie gut tut da das Lob des Meisters nach Vollendung, als mein Hase endlich geboren ist. Klar, er glänzt nicht überall so wie jene des Chefs. «Aber für das erste Mal hast du das schon ganz ordentlich gemacht», meinte er und grinste erneut.

*Daniela Bachmann*