

IVO JUD, CONFISERIE-CHEF

Unter Hasen

Wir rechnen immer von Ostern an rückwärts: Zehn bis elf Wochen davor beginnen wir mit der Produktion, und von da an geht es hektisch zu und her. Etwa vier Wochen vor Ostern kommen die ersten Schoggihasen ins Schaufenster und in den Verkauf. Selbst dann gibt es aber noch Leute, die finden, das sei eigentlich zu früh, dabei beginnt das Ostergeschäft bei den Grossverteilern schon viel früher. Die Produktion fängt bei uns in der Confiserie Honold am Zürcher Rennweg immer mit jenen Artikeln an, die am wenigsten heikel sind zum Einlagern. Da wir uns hier in einem Altstadtthaus mit relativ beengten Platzverhältnissen befinden, haben wir nicht dieselben Lagermöglichkeiten wie die Industrie. Das Verkaufsgeschäft mit Tea-Room ist im Erdgeschoss untergebracht. Von da geht es sieben Stockwerke hinauf und zwei hinunter. Früher befand sich hier im zweiten Stockwerk, wo jetzt die Osterhasen hergestellt werden, die Wohnung der Familie Honold. Irgendwann wurde das Geschäft dann Stockwerk um Stockwerk vergrössert, und immer wieder wurden neue Räume in die Produktion integriert. Durch die beschränkten Lagermöglichkeiten müssen wir sehr gut planen. Schokolade leidet zum Beispiel durch Fremdgerüche oder durch Temperatur- und Lichteinflüsse. Wir haben diesbezüglich schon Tests gemacht: Einem Osterhase, der im Laden unter einem Lichtspot steht, merkt man bereits nach einer Woche eine Qualitätseinbusse an. Die Schoggi schmeckt dann einfach nicht mehr so frisch.

Betritt man die Confiserie, riecht es ganz intensiv nach Schokolade. Osterhasen und Ostereier zu schmücken ist aufwändig. Die Herstellung eines einzigen Schoggihasen nimmt ungefähr eine Stunde in Anspruch. Wir haben hier einige sehr alte Metallformen; ich nehme an, sie sind zum Teil fast genauso alt wie die Confiserie Honold, die vor eineinhalb Jahren ihr 100-Jahr-Jubiläum gefeiert hat. Zuerst «schminken» wir die Hasenform mit flüssiger Schoggi, das heisst, wir malen mit weisser und schwarzer Schokolade zum Beispiel Blümchen, Gräser und die Augen. Anschliessend pinseln wir die Form mit flüssiger Milkschokolade aus. Die alten Formen sind sehr viel naturgetreuer und detaillierter gestaltet als die neueren, deshalb muss man pinseln, damit keine Luftblasen entstehen. Dann setzt man die Form zusammen, und es wird nochmals Schokolade nachgeschöpft, die man dann wieder auslaufen lässt. Kleine Hasen werden zusätzlich zum Beispiel mit Mandel-Nougat-Crème gefüllt. Dann kommt der Boden. Man streicht Schokolade auf ein Papier und stellt den Hasen für einige Zeit darauf. Nach zwanzig Minuten im Kühlschrank löst sich die Schokolade von der Form, und der Osterhase ist praktisch fertig.

Bei uns ist vieles noch Handarbeit. Zum Teil nehmen aber auch wir Maschinen zu Hilfe – etwa das grosse Rührwerk, die Ausrollmaschine, beispielsweise für Marzipan, und die Überzugsmaschine. Hier bekommen auch unsere liegenden Schoggihasli mit Mandel-Nougat-Crème ihren letzten Schliff: Sie werden aus Schokolade ausgestochen, mit der Pralinémasse verfeinert und anschliessend wieder mit Schokolade überzogen. Insgesamt produzieren wir an Ostern jeweils einige tausend Hasen, wozu noch Hühnchen, Entlein und allerlei Eier kommen. In dieser strengen Zeit schätze ich es besonders, dass sich mein Arbeitsplatz in der Altstadt befindet, an einem Ort, wo ich morgens die Sonne sehe und durchs Fenster schauen kann. Andere Berufskollegen arbeiten in einem Keller ohne Tageslicht. Die Bedingungen hier empfinde ich deshalb nicht als selbstverständlich. Und mein privates Verhältnis zu Osterhasen? Nun ja, bei der Arbeit gibt es für mich viele Gelegenheiten, Schokolade zu kosten. An Ostern braucht man mir deshalb nicht unbedingt einen Hasen zu schenken.

FOTO: GAËTAN BALLY, INTERVIEW: REBEKKA HAEFELI