



In Reih und Glied bereit für Ostern: Die Schoggente wartet mit Ihren Hasenfreunden von der Zumbach Bäckerei-Confiserie auf die «süsse Frühlingszeit».

Foto: Daniel Finkler

Unterägeri

Und bald schon kommt der Osterhase

Bald ist es wieder so weit, und Ostern steht vor der Tür. Nicht fehlen dürfen da die köstlichen Schoggihasen, die schon jetzt vorbereitet werden.

Nadine Schrick

Beim ersten Schritt in die Confiserie Zumbach in Unterägeri steigt einem der Geruch von Schokolade in die Nase, und dieser Duft kommt nicht nur von Pralinen. Denn bereits im Februar werden hier die ersten Schoggihasen für Ostern gegossen. «Vom Februar bis zu Ostern stellen wir zwischen 4500 und 5000 Hasen her», erklärt Adrian Zumbach, Inhaber der Bäckerei. «Alle Hasen sind aufwendigste Handarbeiten.» Von den Tausenden von Hasen werden praktisch alle verkauft. Das Ziel ist es, nach Ostern noch zwischen 30 und 40 Exemplare zu haben. «So können wir sicher sein, dass jeder seinen Hasen gefunden hat.» Dieses Ziel, sagt Zumbach, werde auch meistens erreicht.

«Wätteln» für den perfekten Schoggihasen

In der Backstube laufen die Vorbereitungen für das Osterfest schon auf Hochtouren. Die beliebte Süssigkeit wird meistens durch eine Gusstechnik hergestellt. Schon nach den ersten Minuten wird klar, dass diese Arbeit sehr aufwendig ist. Als Allererstes werden die Formen geputzt, poliert und «gwättelt». Beim «Wätteln» wird die Form des Hasen mit



Adrian Zumbach, Inhaber der Bäckerei Zumbach in Unterägeri, beim Kreieren eines Osterhasen.

einer Watte poliert, sodass keine Rückstände oder Reste mehr in der Form bleiben. In einem zweiten Schritt wird die Hasenform «geschminkt». Damit bezeichnet man in der Fachsprache das Aufmalen von hellen Körperteilen wie Augen und Ohren. «Das ist ein bisschen wie bei den Frauen», meint Zumbach mit einem Lächeln. So wird mit einem Pinsel und weisser Schokolade an den nötigen Stellen die

bach ist dunkle Schokolade etwas für Geniesser. «Ein richtiger Geniesser und Schoggihasenliebhaber isst keine weisse Schokolade», meint Zumbach lachend. Diese besteht nämlich nur aus Fett und Zucker. «Aber ein gutes Glas Rotwein, kombiniert mit einem guten Stück Schokolade, das ist ein Traum.»

Trotzdem werden neben den Zartbitterhasen natürlich auch Milchschoggihasen und weisse Hasen hergestellt. Dabei seien die Milchschoggihasen die beliebteste Sorte. Vor allem Kinder lieben sie.

Qualität spielt hier die grösste Rolle

Die Couverture für die Hasen wird vom bekannten Schokoladenhersteller Felchlin aus Schwyz bezogen. Diese ist nicht nur für ihren köstlichen Geschmack, sondern auch für ihre Nachhaltigkeit bekannt. «Die Qualität ist das Wichtigste. Sie sollte nie unter der Bequemlichkeit leiden», erklärt Zumbach. Man wolle sich auch nicht über den Preis, sondern über die Qualität definieren. Aber natürlich habe das auch ihren Preis. Ein grosser Schoggihasen kann so schnell mal 20 Franken kosten. Die Handarbeit sei dabei der grösste Kostenpunkt. Sie mache über die Hälfte des Preises aus. «Dafür weiss man bei unseren Produkten, was man hat», so Zumbach.

Dünn und knackig muss es sein

Zurück zur Produktion. Wenn die Grundierung ge-

trocknet ist, werden die beiden Formhälften zusammengefügt und unter den Schokoladenbrunnen gehalten. Der Hase wird bis zum Rand gefüllt. Anschliessend wird er gekippt und die überflüssige Couverture fliesst zurück in den Brunnen. Schliesslich wird der Hase auf ein vibrierendes Gitter gestellt, sodass die restliche Schokolade abtropfen kann und der Hase nach dem Trocknen eine dünne Schicht erhält. «Je dünner die Schicht, desto knackiger wird der Schoggihasen», erklärt der Confiseur, der dieses Jahr den generationenübergreifenden Betrieb übernommen hat. Zum Schluss kommt der Hase zur Festigung in den Kühlschrank.

Stets neue Designs vom Chef kreiert

Jedes Jahr stellt die Bäckerei und Confiserie Zumbach neue Designs von Schoggihasen her. Die Designs stammen meist vom Chef persönlich. Es sei wichtig, immer wieder neue Hasen auf den Markt zu bringen. Dabei geht das Unternehmen Zumbach mit der Zeit und hat immer wieder aktuelle Themen in die Produkte eingebettet. «Dieses Jahr haben wir uns wieder etwas Spezielles einfallen lassen. Beispielsweise haben wir einen vom Bachelor inspirierten «Vujohasen» mit einer Rose in Planung. Für die Fussballfans haben wir sogar auch einen WM-Hasen», verrät Zumbach mit einem Lächeln. Die weiteren Ideen und Kreationen bleiben bis Ostern aber ein Geheimnis des Confiseurs.

«Unsere Hasen sind aufwendigste Handarbeit. Die Qualität unserer Produkte liegt uns sehr am Herzen.»

Adrian Zumbach, Geschäftsinhaber

Form bemalt. Nachdem das «Make-up» getrocknet ist, wird die ganze Form mit Couverture ausgepinselt, damit eine schön glatte Grundierung entsteht. Aus einem Brunnen fliesst die flüssige Schokolade, mit welcher die Form nun ganzflächig bemalt wird. «Wir verwenden praktisch nie das Wort Schokolade. Denn unsere Schokoladenkreationen werden ausschliesslich aus hochwertiger Grand-Cru-Couverture hergestellt», erklärt der Confiseur. «Couverture hat einen viel höheren Kakaanteil als Schokolade. Unsere Schoggihasen gibt es sogar mit 72 Prozent Kaka.» Gemäss Adrian Zum-