Datum: 12.04.2019

BZ BERNER ZEITUNG
BZBERNERZEITUNG.CH

Gesamt / Beil. Zeitungsformat

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 128'251
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 21
Fläche: 141'205 mm²

Ausschnitt Seite: 1/4

Ein richtiger Schoggijob

An Ostern werden tonnenweise Hasen und Eier aus Schokolade vertilgt. Diese kommen meist vom Laufband, doch in Kursenvon Minischoggi kann jeder Anfänger seinen personalisierten Hasen produzieren.

CLAUDIA SALZMANN

Ratzfatz weg, so schnell verschwinden die meisten Osterhasen. Nicht so diejenigen von Minischoggi, behauptet Thomas Ramseier. «Wer bei uns im Kurs einen Schokoladenhasen selber macht, merkt, wie viel Handarbeit das ist. Und geniesst ihn dementsprechend mehr.» Der 28-Jährige hat vor vier Jahren mit seiner Freundin Rebecca Odermatt die Firma gegründet. Er ist Lebensmitteltechnologe und arbeitete für Lindt als Maître Chocolatier. Sie lernte Konditor-Confiseur und war am Flughafen in der Schauküche für Nachschub der Schokoladenprodukte zuständig. «Dort produzierte man richtig viel. Vor allem, wenn gerade ein Scheich den ganzen Laden leer gekauft hatte», sagt sie. Den «Schoggijob» – wie man eine Arbeit nennt, die sich praktisch von alleine erledigt – den habe eher Thomas Ramseier gehabt.

Am heutigen Kurs hätte eigentlich auch die Tourismusorganisation Bern Welcome dabei sein sollen. Bern soll nämlich eine Stadtführung für Schokolade bekommen, allerdings ist das noch auf nächstes Jahr vertagt. Heutiges Kursthema: Osterhasen selber produzieren. Auf dem Tisch stehen einige Hasen in verschiedenen Grössen, in vier Schokosorten, schön verziert. Daneben Säckchen mit farbigen Ostereiern. Ob ich so etwas überhaupt kann, frage ich mich augenblicklich. Ein Plastikmäntelchen hängt über dem Stuhl, ein Löffel und leere Schokoeier liegen auf dem Tisch parat.

«Welchen Hasen willst du?», fragt Rebecca. Was für eine Frage an eine Schokoladenliebhaberin: Den grössten natürlich. Vor uns warten diverse Hartplastikformen. Nachdem ich den Mantel umgebunden und wir uns gesetzt haben, geht es richtig los. Mein Hase soll aus brauner Milchschokolade sein, somit fällt die Farbe braun beim Dekorieren weitgehend weg. Mit schwarzer Schokolade füllt Rebecca mit geübter Hand die Pupillen, Augenbrauen und Nase aus. Danach bekomme ich ein mit schwarzer Schokolade gefülltes Papiercornet in die Finger gedrückt. Es funktioniert wie ein Spritzsack, durch die kleine Öffnung kommt beim Drücken ein wenig flüssige Schokolade raus. Oder auch viel, je nach Fingerspitzengefühl.

Lindt fing in der Matte an

Mit weniger Geduld und wenig Übung ziehe ich ähnliche Striche in die Form. Schon beim zweiten Hasenauge allerdings werde ich ungenau. «Kein Problem, wir lassen das eintrocknen und entfernen die Schokolade später», sagt Rebecca. Während ich weiter verziere, instruiert Rebecca die neue Mitarbeiterin Nadja Hess, die gerade von Läderach Schokolade zu ihnen gewechselt hat. Bald bin ich mit dem Rücken des Hasens fertig und bekomme ein neues Cornet, dieses Mal mit weisser Schokolade. Doch halt, zuerst muss das Ganze noch ein wenig trocknen, damit sich die Sorten nicht vermischen. Es fühlt sich ein wenig an, als würde man in einem Kinderbuch Figuren ausmalen und das Prozedere hat etwas Beruhigendes. Ein paar Herzen und den Namen meines Partners füge ich hinzu, damit ich einen ganz personalisierten Osterhasen verschenken kann. Bei den Buchstaben gilt es daran zu denken, dass man sie spiegelverkehrt schreiben muss. Ich übe auf einem Papier, gehe selbstbewusst dahinter, und fast hätte es auch geklappt. Einzig einer der Buchstaben ist am Schluss verkehrt.

Was für Ramseier und Odermatt in der Freizeit mit personalisierten Pralinen anfing, ist heute ihr Vollzeitjob. Das Unternehmen der beiden ist auf zehn Angestellte angewachsen. Sie produzieren keine Schokolade, sondern setzen auf Kurse mit unterschiedlichen Themen. Der Hauptkursort befindet sich in der Nähe von Zürich, aber auch in der Stadt Bern haben sie einen Standort: Im Matte-Quartier an der Gerberngasse 12. Unweit von hier lag früher der Produktionsort von Lindt, an der Hausfassade kann man noch immer einen verblichenen Schriftzug erkennen. Lindt ist auch die Schokolade, die Ramseier und Odermatt in den Kursen einsetzen. Ob es die beste Schokolade sei? «Generell haben wir in der Schweiz gute Qualität», sagen sie.

Flüssiges Glück

Mein Hase guckt aus einem Ei, so muss auch das Ei noch weiss dekoriert werden. Bei grossen Flächen macht man nur den Rand, um dann mit einem Pinsel den Rest auszufüllen. Das geht auch ziemlich rassig, doch beim Malen sinniere ich darüber, wie viele Osterhasen denn gerade bei Schokoladenfabriken über das Fliessband rollen. Wohl kein einziger, denn wie mir Ramseier erzählt, wird alles mindestens drei Monate früher produziert. Mit anderen Worten: ist jeder Osterhase im Ladengestell schon alt? «Man merkt das gut beim Essen», sagen mir die Kursleiter. Das Wasser läuft mir schon im Mund zusammen beim Gedanken den Hasen zu verspeisen. Doch ich will ihn an meine bessere Hälfte verschenken.

Das Verzieren ist nun fertig, weiter geht es mit dem Hauptbestandteil. Mit einem Pinsel male ich die erste Schicht in die Hartplastikform, das tut man, damit der Hase einen schönen Glanz bekommt. Eine perfekt polierte Plastikform ist allerdings das A und O dafür, damit sind wir sanft in den Kurs gestartet. Sobald alles schön abgedeckt ist, stecken wir die zwei Hälften zusammen und befestigen sie mit Klammern. Danach füllen wir den Hasen mit flüssiger Schokolade, was ein absoluter Höhepunkt des Kurses, schlicht ein Kindertraum und wirklich ein totaler Schoggijob, ist.

Datum: 12.04.2019

BZ BERNER ZEITUNG
BZBERNERZEITUNG.CH

Gesamt / Beil. Zeitungsformat

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 128'251
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 21
Fläche: 141'205 mm²

Ausschnitt Seite: 2/4

Mit einem Schönheitsfleck

Schrecklicherweise müssen wir die ganze Schoggi wieder zurück in den Topf leeren, denn der Hase soll ja hohl sein. Viel besser verstehe ich nun auch, warum die Ohren so beliebt sind, weil dort viel mehr Schokolade als beim Rest hängen bleibt. Ich halte die Form über den Topf und klopfe mit einer Kelle daran, bis es hohl klingt, das Zeichen, dass alles rausgekommen ist. Nach einem kurzen Kühlen setzt man den Hasen in eine Pfütze aus Schokolade, so entsteht der Boden - und zum Glück auch ein wenig Reste, so dass wir die Schokolade testen können.

Wunderbar schmelzt sie auf meiner Zunge, während Ramseier weiter vom Unternehmen erzählt. «Ostern ist für uns natürlich ein sehr wichtiger Termin im Jahr», sagt er. Dann würden viele Kurse buchen, Grosseltern mit den Kindern oder die Gotte mit dem Buben. Einige Familien hätten das schon zur Tradition gemacht und würden jedes Jahr kommen. «Sie bestätigen auch, dass die in der Migros gekauften Hasen schon lange weg seien, während die Kinder sich nicht an den selbergemachten herantrauen», erzählt Odermatt. Die Haltbarkeit schätzt er auf mindestens ein Jahr, aber frisch schmecke es schlicht am besten.

Gerade die Osterhasen-Kurse werden von vielen Privaten besucht, an Weihnachten seien es eher Firmenanlässe. Nadja Hess löst derweil die Klammern und drückt ein wenig auf die Form, damit sich der Hase löst. Und dann steht er da, sieht fast perfekt aus, fast als hätten ihn die Confiseure selber gemacht. Einzig auf der Backe ist ein kleines Luftloch geblieben. «Er hat einen Leberfleck», scherzt Hess, und diesen kleinen Schönheitsfehler nehme ich in Kauf. Man soll ja nicht oberflächlich sein. ■

Die Kurse in Bern finden ab 55 Franken statt. Kinder dürfen ab sechs Jahren mitmachen:
minischoggi.ch

Minischoggi-Gründer Thomas Ramseier und Rebecca Odermatt.

Datum: 12.04.2019

BZ BERNER ZEITUNG
BZBERNERZEITUNG.CH

Gesamt / Beil. Zeitungsformat

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 128'251
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 21
Fläche: 141'205 mm²

Ausschnitt Seite: 3/4

WEITERE ANLÄSSE

Kamblys: Auch im Emmental bei Kamblys können Osterhasen gegossen werden. Kinder für 10 Franken und Erwachsene für 15 Franken. Reservation unter: **kambly.com**
«Eiertütsche»: Am Ostersonntag findet ab 10 Uhr «Eiertütsche» auf dem Kornhausplatz in der Berner Altstadt statt. Keine Anmeldung nötig.
Schloss Hünigen: Ebenfalls am Ostersonntag ab 11 Uhr gibt es für 48 Franken, respektive 15 Franken für Kinder bis vierzehn Jahre, Brunch im Schloss Hünigen. Reservation unter **hotel@schlosshuenigen.ch**
Gurten: Brunch am Ostersonntag gibt es auch auf dem Gurten ab 9 Uhr. Reservation unter **restaurant@gurtenpark.ch**

Weitere Ostererlebnisse in Bern lassen sich unter **bern.com/de/ostern-in-bern** finden.

Bei der Produktion ist jede Menge Handarbeit gefragt.
Bilder: Claudia Salzmann

Datum: 12.04.2019

BZ BERNER ZEITUNG
BZBERNERZEITUNG.CH

Gesamt / Beil. Zeitungsformat

Berner Zeitung
3001 Bern
031/ 330 33 33
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 128'251
Erscheinungsweise: unregelmässig

Seite: 21
Fläche: 141'205 mm²

Ausschnitt Seite: 4/4

Da steckt Liebe drin: Mit den eigenen Händen fabrizierte Osterhasen.