

Hasenstarke Versuchungen

FROHE OSTERN → Wer ist der schönste Hase im ganzen Land? Das Angebot ist gross, die Suche nach dem perfekten Schoggi-Rammler überfordert. Damit die Entscheidung leichter fällt, haben wir mit der Hilfe eines Experten neun Hoppler genauer unter die Lupe genommen und nach Aussehen, Geschmack und Preis-Leistungs-Verhältnis bewertet.



Confiserie Springli

Wer auf der Suche nach der hohen Kunst eines Chocolatiers ist, findet sie in diesem Hasen. «Nico» ist perfekt gegossen und durch die Passionsfrucht-Note ein raffiniertes Geschmackserlebnis. Von Confiserie Springli, 100 Gramm für 12 Fr.

Aussehen: ★★★★★
Geschmack: ★★★★★
Preis-Leistungs-Verhältnis: ★★★★★
Total: ★★★★★

Aussehen: ★★★★★
Geschmack: ★★★★★
Preis-Leistungs-Verhältnis: ★★★★★
Total: ★★★★★

Exoten

Max Chocolatier

Die grösste Enttäuschung der Runde: Vom anfänglichen Glitzerpuder fehlt nach zwei Tagen Aufbewahrung bereits jede Spur. Die dünn gegessene Form ist eher traditionell. Trotz edler Couverture ist der Preis unberechtigt. Von Max Chocolatier, 140 Gramm für 17.90 Fr.



Aussehen: ★★★★★
Geschmack: ★★★★★
Preis-Leistungs-Verhältnis: ★★★★★
Total: ★★★★★



Vollenweider Chocolatier

In die Kombination aus Schokolade und natürlichem Erdbeergeschmack verliebt man sich beim ersten Biss. Pluspunkte bekommt der Hase für seine liebevoll von Hand bemalten Details. Von Vollenweider, 65 Gramm für 14.50 Fr.

Aussehen: ★★★★★
Geschmack: ★★★★★
Preis-Leistungs-Verhältnis: ★★★★★
Total: ★★★★★



Aussehen: ★★★★★
Geschmack: ★★★★★
Preis-Leistungs-Verhältnis: ★★★★★
Total: ★★★★★

Alternativen

Coop

Eine laktosefreie Alternative, die leider auch keine Lösung ist: Bereits beim ersten Biss wird klar, dass das verwendete Magermilchpulver in keiner Hinsicht dem milchigen Geschmack von Schokolade gerecht wird. Von Coop, 110 Gramm für 5.50 Fr.



Aussehen: ★★★★★
Geschmack: ★★★★★
Preis-Leistungs-Verhältnis: ★★★★★
Total: ★★★★★

Migros

Dieses Ei ist eine süsse Versuchung und trifft auf geschmacklicher Ebene unseren Gusto. Eher lieblos hingegen wirkt die Zuckerverzierung, die zudem leider bereits abgebrockelt war. Von Migros, 160 Gramm für 5.20 Fr.



Aussehen: ★★★★★
Geschmack: ★★★★★
Preis-Leistungs-Verhältnis: ★★★★★
Total: ★★★★★



Kinder Schokolade

Das Äussere wie auch die kleine Überraschung im Inneren des Hasen erfreut vor allem Kinder. Weniger erfreulich für Erwachsene ist hingegen der künstliche und übersüßte Geschmack. Von Kinder Schokolade, 75 Gramm für 4.40 Fr.

Aussehen: ★★★★★
Geschmack: ★★★★★
Preis-Leistungs-Verhältnis: ★★★★★
Total: ★★★★★

Der Experte erklärt: So testet man Schokolade richtig

WISSEN → Dass er Meister seines Faches ist, beweist Thomas Ramseiers Vorgehen beim Tasting. «Für ein optimales Testergebnis ist es wichtig, bei hell zu starten und sich zum höchsten Kakaogehalt durchzuarbeiten.» Für den ersten Bissen wird der Hase kopfüber gedreht und am Boden mit dem Zeigefinger aufgeklopft. Das Expertenauge erkennt so Dicke und Gleichmässigkeit des Gusses. Beim zweiten Schritt ist Geduld gefragt: Das Stück Schokolade wird auf der Zunge angeschmolzen und



Expertenrunde
Praktikantinnen Cara (l.) und Jessica mit Chocolatier Thomas Ramseier.

anschliessend an den Gaumen gedrückt. «Erst am Gaumen kann die Feinheit der Verarbeitung gespürt werden», so Ramseier (27). Im finalen Schritt geht es noch einmal darum, den vollen Geschmack

auszukosten. «Mit Hilfe von tiefen Atemzügen achten wir auch auf den Nachgeschmack.» Unter Einbezug von Informationen über die Inhaltsstoffe ermittelt so ein wahrer Experte die Qualität von Schokolade.

Schokolade zum Selbermachen

EIGENKREATION → Wer bei seinem Schokoladenhasen lieber auf Nummer sicher gehen will, sollte noch vor Ostern bei Thomas Ramseiers Schokoladenfabrik «mini-Schoggi» vorbeischaun und seinen Hasen selbst gessen. Mehr Infos finden Sie unter: <http://www.minischoggi.ch/>

Chocolat Frey

Dieser Hase hebt sich durch sein geschminktes Äusseres von seinen Konkurrenten ab. Zudem ist er mit seinem klassisch vollmundigen Milchgeschmack wie gemacht für Kinder. Von Chocolat Frey, 180 Gramm für 8.80 Fr.

Verhältnis: ★★★★★★

Klassiker

Lindt

Wer es gerne süss mag, hat mit diesem Goldhasen seine schokoladige Versuchung gefunden. Aufgrund des hohen Zuckergehalts muss der Hase hinsichtlich Qualität einiges einstecken. Von Lindt, 100 Gramm für 4.50 Fr.

Läderach

Die Nüsse sind geröstet und karamellisiert und stehen im perfekten Verhältnis zur Schokolade. Zudem kann sich dieser Hase mit einer frischen Herstellung von drei Wochen rühmen. Von Läderach, 150 Gramm für 15.50 Fr.

Aussehen: ★★★★★★
Geschmack: ★★★★★★
Preis-Leistungs-Verhältnis: ★★★★★★
Total: ★★★★★★

Auto

Grosse Chance für junge Renntalente

WETTBEWERB → Ab sofort können 16- bis 21-Jährige beim Nachwuchsprojekt von Seat und AutoScout24 ihr Renntalent beweisen.

Es klingt surreal: Oliver Holdener bestreift 2017 als Young-Driver-Challenge-Gewinner – ein halbes Jahr nach seinen Qualirunden im Mietkart – sein erstes Rennen im Seat Leon Cup Racer in der TCR-Germany-Serie. Diese Chance bie-

ten Seat und AutoScout24 auch heuer bei der zweiten Young Driver Challenge allen Nachwuchstalente. Bis zum 6. Mai können sich 16- bis 21-Jährige registrieren und auf sieben Kartbahnen auf

Bestzeitenjagd gehen. Die fünf Schnellsten auf jeder Bahn qualifizieren sich für den ersten Final. Dort gehts mit 100 km/h schnellen Karts und betreut von den Profis Fredy Barth und Nico Müller zur nächsten Selektion.

Die zehn schnellsten Piloten kämpfen im Juni in einem 300 PS starken Seat Leon Cu-

pra und auf der Rennstrecke Anneau du Rhin (F) um die Top-3-Plätze. Die Sieger schnuppern anschliessend bei je einem Lauf zur TCR Germany Rennserie im Cockpit eines 360 PS starken Leon Cup Racer erste Rennluft. Der Schnellste erhält als Gewinner Unterstützung von Seat und AutoScout24 für eine Rennsaison 2019 in der TCR-Germany-Serie. ●



Unser Autospezialist Raoul Schwinnen.



Facts

zur AutoScout24 Young Driver Challenge

Hier wird bis 6. Mai gefahren:

- Race Inn, Roggwil BE
- Indoor Kartbahn, Bonaduz GR
- Indoor Kartbahn, Fimmelsberg TG
- Indoor Kartbahn, Spreitenbach AG
- Fun Planet Rennaz, Villeneuve VD
- Payerne Land Karting, Payerne VD
- Go-Kart Locarno-Magadino TI

Registrieren unter: <http://content.autoscout24.ch/ydc>

Geglückter Karrierestart Der YDC-Sieger von 2017, Oliver Holdener (21), fährt im 360 PS starken Seat in der TCR-Germany-Rennserie mit.

Fotos: Getty Images, ZVG, Susanne Keller, Max Chocolatier