Osterhasen auf dem Laufsteg der Bundesstadt

Je dünner, desto besser

Stolz blicken die Osterhasen von Abegglen (links) ins Land, die von Beeler (oben) singen im Chor: In jedem steckt eine Kinderseele. Der Chef der Confiserie Eichenberger, Daniel Eichenberger (Bild rechts), steht schützend vor seinen rundlichen Hasengeschöpfen: Sie sind Filigranarbeit.

Wo gibt es eigentlich den besten aller Schoggi-Osterhasen? Unsere Reporter haben sich in der Hauptstadt der Confiserien auf die Suche gemacht – in Bern – und dabei die Entdeckung gemacht, dass es den besten Berner Osterhasen nur in der Mehrzahl gibt.

von Marius Leutenegger und Erik Brühlmann (Text und Bilder)

Bitterböse Zungen könnten behaupten: Wo viel Politik gemacht wird, braucht es auch viel Süsses – denn mit Schokolade und Zuckerzeugs kann man sich sowohl für hart erkämpfte Erfolge belohnen als auch über krachende Niederlagen hinwegtrösten. Oder wie anders lässt sich erklären, dass sich ausgerechnet in der Bundesstadt eine Confiserie an die andere reiht? Schon im Bahnhof wird man hier an fast jeder Ecke zum Dolce Vita verführt: Das Berner Traditionsunternehmen Tschirren bietet zum Beispiel gluschtige Pralinés feil, ein Sprüngli-Ableger lockt mit seinen unvermeidlichen Luxemburgerli. Doch wir wollen unsere Suche nach dem besten Berner Osterhasen nicht im morgendlichen Gedränge beginnen, sondern spazieren erst einmal über den Bahnhofplatz – und gleich in die erstbeste Confiserie.

Zwanzigjähriger Klassiker

«Erstbeste» ist in diesem Fall durchaus wörtlich zu nehmen, denn die Confiserie Eichenberger zählt zu den renommiertesten Häusern der Bundesstadt. Geführt wird sie in zweiter Generation vom 37-jährigen Daniel Eichenberger. «Mein Vater hat hier vor 55 Jahren begonnen», meint der fröhliche Konditor-Confiseur-Meister, der als leuchtendes Beispiel für die These dienen könnte, wonach Schokolade glücklich macht. Der Vater habe damals eine ältere Confiserie übernommen, deren Wurzeln bis ins 18. Jahrhundert zurückreichten. «Für uns ist es immer ein Spagat, am Ball zu bleiben und gleichzeitig Traditionen aufrechtzuerhalten», sagt Daniel Eichenberger. Denn man müsse zwar stets etwas Neues bieten, eine Confiserie sei aber auch ein Ort der Erinnerungen. Offenbar gelingt hier dieser Spagat: Mittlerweile beschäftigt Eichenberger 75 Mitarbeitende, demnächst wird eine neue Produktionsstätte in Betrieb genommen. Das Unternehmen braucht Platz, denn seine hochwertigen Süssigkeiten werden alle in Handarbeit hergestellt. Auch jeder der bekannten Eichenberger-Osterhasen ist ein von Hand gemachtes Unikat. Entstanden ist die markante Schoggi-Figur vor etwa zwanzig Jahren. Der Körper des Hasen besteht aus zwei grossen Kugeln, die nach dem Schneemann-Prinzip aufeinandergestapelt sind. Ohren, Arme

Daniel Eichenberger, Confiserie Eichenberger:

«Diese Hasen, von denen wir pro Jahr gerade einmal 150 Stück herstellen, sind quersubventioniert»

Renate Steiger,
Confiserie Abegglen:

«Ein Osterhase muss so aussehen wie jener, den einem einst die Grossmutter gekauft hat»

und Füsse werden jeweils von halben Schoggi-Eiern gebildet; hinzu kommen viele Details, die Figur wird bespritzt und bemalt.

Quersubventionierte Handarbeit

«Wir wollten etwas machen, das wirklich einmalig ist», sagt Daniel Eichenberger. «Die Konkurrenz in Bern ist gross, und wir können uns nur durch einen Mehrwert abheben.» Die meisten Unternehmen werden den Aufwand, der in einem Eichenberger-Osterhasen steckt, wohl tatsächlich scheuen. Die beiden Kugeln zum Beispiel werden in je zwei Hälften von Hand gegossen und dann zusammengesetzt – eine Naht sieht man nicht, weil die Confiseure diese sorgsam verstreichen. Rüebli, Augen, Näschen, alles ist feinstes Handwerk, und die Handarbeit zieht sich über bis zu zwei Wochen hin. 35 Franken kostet ein solches Meisterwerk in der grössten Grösse. Das klingt für unsere Laienohren zunächst nach recht viel, nachdem Daniel Eichenberger aber die verschiedenen Arbeitsschritte erläutert hat, fragen wir uns eher: Lohnt sich das überhaupt? «Nein», gibt der Confiseur unumwunden zu, «diese Hasen, von denen wir pro Jahr gerade einmal 150 Stück herstellen, sind quersubventioniert. Aber sie bringen uns Leute in den Laden, die etwas Besonderes suchen. Einen Preis, der die Kosten decken würde, würde niemand bezahlen.»

Osterhase ist Osterhase

Natürlich müssten wir als Osterhasen-Prüfer jetzt auch beurteilen, wie ein solches Luxusexemplar schmeckt. Doch Daniel Eichenberger nimmt uns in dieser Hinsicht gleich die Illusionen: «Bezüglich der Schokolade ist der Spielraum bei der Osterhasen-Herstellung nicht gross.» Die Verarbeitung von Kakaobohnen ist eine Wissenschaft für sich, und darum kaufen die Confiseure fixfertige Schokoladengrundmasse ein – die sogenannte Kuvertüre. In der Schweiz gibt es noch vier grössere Produzenten von Kuvertüre, nämlich Barry Callebaut, Suchard, Lindt und Felchlin. Diese Schokoladenfabrikanten stellen zwar jeweils mehrere Produkte her. Beziehen aber zwei Confiseure die gleiche Schokolade beim gleichen Hersteller, schmecken auch deren Osterhasen genau gleich. Beigegeben wird der Kuvertüre in der Regel nichts, weder Konservierungsstoffe noch zusätzliche Aromen. Der Unterschied bei Schoggi-Hasen liegt daher vor allem im Detail, in der Darbietung und der richtigen Verarbeitung. «Je dünner der Hase, desto besser», sagt Daniel Eichenberger. «Und wichtig ist auch der Bruch: Die Schokolade muss knacken, wenn man sie bricht. Das zeigt, dass das Kakaofett richtig kristallisiert hat.»

Herrin der Hasen

Mit unserem neu gewonnenen Fachwissen sind wir perfekt gerüstet für die nächste Etappe auf unserer Jagd nach dem Osterhasen. Wir gehen um die Ecke und treten in die Spitalgasse, die Hauptstrasse der Berner Altstadt. Nach wenigen Schritten erreichen wir die Confiserie Abegglen. Doch hier werden keine Hasen produziert; vor elf Jahren wurde das alteingesessene Geschäft von der Bäckerei Steibach in Belp übernommen. Sie giesst die Hasen am Hauptsitz. Also machen wir rasch einen Abstecher in die Berner Flughafen-Gemeinde. Dort erwarten wir eigentlich eine Art Süssigkeiten-Tycoon, einen expansionsfreudigen Unternehmer in Sachen Schoggi-Hasen. Doch begrüsst werden wir von einer überaus sympathischen und zupackenden Dame – der Konditor-Confiseur-Meisterin Renate Steiger. Sie war die vierte Frau im Land, welche die Meisterprüfung ablegte, und damals arbeitete sie bei Abegglen. Als dieser Betrieb zum Verkauf stand, griff sie zu – obwohl sie mit ihrem Mann inzwischen selber ein Geschäft mit Café in Belp führte. Renate Steiger ist eine Berufsfrau aus Leidenschaft, und sie könnte wohl stundenlang über die Produktion von Holzofenbrot und kleinen Sünden reden. «Was ich heute tue, wollte ich schon immer machen», sagt sie.

Foto: Wikipedia

Wo Osterhasen unter Weihnachtsbäumen wohnen

Wie viele andere Bräuche ist auch jener, an Ostern einen Schoggi-Hasen ins Nest zu setzen, noch gar nicht so alt. Früher wurde das Osterei, das für frühlingshafte Fruchtbarkeit steht, von anderen Tieren gebracht – es gab den Osterfuchs, das Osterhuhn und in unseren Gegenden vor allem den Osterkuckuck. Der Osterhase war vor allem im Elsass beliebt; er setzte sich im 20. Jahrhundert gegen alle anderen Tiere durch, vielleicht auch, weil er seit dem Mittelalter an der christlichen Symbolik teilhatte – so steht etwa das Dreihasenmotiv für die Dreieinigkeit. (Bild oben: Domfenster in Paderborn) Übrigens kommt auch unser Weihnachtsbaum aus dem Elsass, der erste Beleg stammt von 1521, und 1539 stand ein Weihnachtsbaum im Strassburger Münster.

Eine Riesenarbeit

Eine ihrer besonderen Vorlieben passt genau zu unserem Thema: Renate Steiger ist eine begeisterte Sammlerin alter Formen, mit denen Osterhasen gegossen werden. Wegen dieses Hobbys gibt es auch nicht den typischen Abegglen-Osterhasen, charakteristisch für die alteingesessene Confiserie ist die enorme Vielfalt an lustigen Hasen. Manche davon sitzen auf einem Schoggi-Töff, einige spielen ein Instrument – aber alle haben einen nostalgischen Touch. Viele Formen sind denn auch bereits sehr alt. «Ich habe aber auch einige neuere Gussformen aus Plastik», gesteht Renate Steiger. «Denn die Kinder möchten manchmal lieber etwas Moderneres.» «Moderne Osterhasen» sehen zuweilen aus wie aus dem Comic oder folgen schon fast aufdringlich dem Kindchenschema; ältere Formen gehorchen noch eher der biologischen Wahrheit. Ganz wichtig seien im Osterhasen-Geschäft die Kindheitserinnerungen, sagt Renate Steiger. «Ein Osterhase muss so aussehen wie jener, den einem einst die Grossmutter gekauft hat.» Insgesamt werden bei Steibachs Abegglen jährlich rund tausend Hasen in achtzig verschiedenen Formen produziert. Sie alle entstehen in einer kleinen Backstube oberhalb des Geschäfts in Belp. Wir dürfen zuschauen, wie der Mitarbeiter geduldig die Formen von innen mit Schokolade bemalt. Denn anders, als wir dachten, wird zum Beispiel das Weisse in den Hasenaugen nicht auf den fertig gegossenen Hasen aufgetragen, sondern ganz zu Beginn mit einem kleinen Cornet in die leere Form gespritzt. Dann muss die Sache trocknen, eventuell kommt eine weitere Farbe hinzu – und am Schluss wird die flüssige Schokolade in die Form gegossen. Renate Steiger setzt vor allem auf Grand Cru, also auf die beste Kuvertüre, die angeboten wird. Zwischen jedem Arbeitsschritt muss die Schokolade trocknen. Und für jedes Wimperchen, jedes Blümchen muss die Form wieder in die Hand genommen werden.

Keine schnelllebigen Trends

Auf die Vielfalt von Abegglen muss Bern allerdings bald verzichten; Renate Steiger gibt den Laden an der Spitalgasse auf. An den teuren Lagen sei es fast unmöglich, eine Confiserie zu betreiben, wenn einem das Gebäude nicht gehöre, meint die Geschäftsfrau. Gern hat sie das Geschäft ihres alten Lehrmeisters nicht hergegeben, «aber unsere Kinder haben andere Pläne». Immerhin: Ins Geschäft zieht wieder ein Confiseur ein. Und zwar der Nachbar: Schräg gegenüber von Abegglen befindet sich die Confiserie Beeler, unsere nächste Station. Der Vater des heutigen Inhabers, des 36-jährigen Marc Beeler, hatte hier vor bald 40 Jahren die bekannte Confiserie Ryser übernommen. Und mit ihr auch eine bernische Tradition: die Truffes-Spatzen, kleine gefüllte Schoggi-Vögelchen. «Alles andere haben wir mit den Jahren ausgewechselt», erklärt Marc Beeler. Bei den Osterhasen gibt es zwar auch Trends, aber keine schnelllebigen. So wird zum Beispiel seit Jahren die dunkle Schokolade immer beliebter. «Man muss einfach immer wieder etwas ausprobieren», verrät Marc Beeler ein Confiserie-Erfolgsrezept. «Und man muss bei den Osterhasen etwas in jeder Grösse und Preiskategorie bieten.» Auch er sagt, dass die Unterschiede beim Geschmack der Osterhasen vernachlässigbar seien. «Schokolade ist sozusagen eine tote Materie – Kuvertüre ist Kuvertüre. Die Qualität von Schweizer Schokolade ist sehr gut, da muss man nichts mehr machen.» Wichtig bleibe das Optische, und der Confiseur führt uns deshalb ins Atelier unter dem Laden – dorthin, wo zwei Damen herzige Mäschchen um Hasenhälse wickeln oder feine Pralinés auf Papiergras legen.

«Alle knabbern am Kuchen»

Marc Beeler bestätigt, was uns schon seine Mitbewerber gesagt haben: Ostern ist für Confiserien das zweitwichtigste Geschäft im Jahr – nach Weihnachten. Und die Konkurrenz ist heute gewaltig. Bei den Grossverteilern stapeln sich die Osterhasen in allen erdenklichen Grössen und Formen zu Preisen, mit denen die Confiserien nicht mithalten können;

Marc Beeler, Confiserie Beeler:

«Schokolade ist sozusagen eine tote Materie – Kuvertüre ist Kuvertüre. Die Qualität von Schweizer Schokolade ist sehr gut, da muss man nichts mehr machen»

dass ihre Produkte viel weniger liebevoll gemacht sind, aus billigerer Schokolade bestehen, kaum Eigenständigkeit aufweisen und in der Regel erst noch zu dick sind, stört viele Leute nicht. «Alle knabbern am Kuchen, und man muss sich daher ständig etwas einfallen lassen», meint Marc Beeler. Er tüftelt zum Beispiel an sogenannten Fantasie-Hasen herum; sie bestehen aus einem halben Schokoladenei, auf das ein Hasenkopf geklebt wurde. Sich zu differenzieren, das sei die ganz grosse Herausforderung im Confiserie-Geschäft. Aber die Situation in Bern zeigt auch: Konkurrenz tut dem Geschäft gut. Und macht am Ende sehr, sehr gluschtig. ■

Dieser Artikel ist in den Zeitschriften «Doppelpunkt» und «Sonntag», Heft 13/2013 erschienen. © CAT Medien AG 2013, alle Rechte vorbehalten.