

Zu Gast im Land der Schoggihasen

Für die einen kommen sie jeweils viel zu früh im Jahr, die anderen können sie kaum erwarten. Die Rede ist von den alljährlich wiederkehrenden Schokoladen-Osterhasen. Ein Besuch an der vorösterlichen Kalorienfront.

Von Franco Brunner (Text) und Olivia Item (Bilder)

Chur/Landquart. – «Bereit für Ostern.» Bereit oder nicht, mit diesem Slogan läutet die Migros-Filiale in Landquart seit dieser Woche jedenfalls das Ostergeschäft ein. Schokoladenhasen und Nugateier machen – zumindest für Schleckmäuler – den täglichen Einkauf wieder zum Kalorien-Spiessrutenlauf. Es gilt noch gut einen Monat lang – erst dann kommt ja der «richtige» Osterhase auf Besuch –, wenn möglich nicht gerade jeden Tag den süssen Versuchungen zu verfallen.

Harte Zeiten? Mag sein. Mit dem schokoladenhaltigen Osterneinläuten zwischen sechs und acht Wochen vor dem eigentlichen Ostertermin, gibt man sich in Landquart jedoch noch bescheiden. «Im Vergleich zur Konkurrenz stehen bei uns die ersten Schokoladenhasen erst relativ spät im Regal», sagt der Marktleiter von Migros-Landquart, Walter Wyss.

«Es ist eine Frage der Philosophie»

In der Tat trifft man in verschiedenen anderen Grossverteilern die ersten schokoladenhaltigen Ostervorboten bereits weitaus früher an – gefühlsmässig so kurz nach Weihnachten. Eine Erscheinung, die auch dem Churer Bäcker- und Gastrounternehmer Roni Merz auffällt. «Es ist eine Frage der Philosophie», findet der Vorsitzende der Geschäftsleitung der Bäckerei Merz. «Wir glauben, dass es für die Kunden einfach zu viel wird, wenn überspitzt gesagt im Sommer schon die Samichläuse in den Regalen



Dicht an dicht: Schon Wochen vor Ostern erobern die Schoggihasen die Regale der Verkaufsläden.

warten und im Winter die ersten Osterhasen Einzug nehmen.»

In der Confiserie Merz an der Churer Bahnhofstrasse jedenfalls, beginnt das Ostergeschäft erst so richtig in der kommenden Woche. Hinter den Kulissen wird jedoch schon seit Anfang Februar an den süssen Kreationen gearbeitet. So auch an diesem Donnerstagmorgen.

Mit optisch wenig vorteilhafter Kopfhaube und desinfizierten Händen geht es in Richtung Merzschem Schokoladenzentrum. Ein gerade mal vierköpfiges Team lässt hier unten in den Kellerräumen des Gebäudes die österlichen Schokoladenträume wahr werden. Auf den Tischen stehen Schoggihasen in allen möglichen Varianten. Grosse, kleine, dunkle, helle, gewöhnliche, einzigartige. Der Chef selbst steuert geradewegs in seine Lieblingsecke. «Das hier ist die Schokoladen-Giessmaschine. Aus der strömt den ganzen Tag lang feinste Schokolade heraus», sagt Roni

Merz mit einem sichtlich zufriedenen Lächeln.

Das meiste ist Handarbeit

Die Sicherstellung des Materialnachschubs ist denn aber auch schon das Einzige, was hier automatisch vonstatten geht. Ansonsten ist Handarbeit angesagt. Während ein Mitarbeiter gerade eine vorgefertigte Hasenform mit Schokolade aufgiesst und danach auf den sogenannten Rütteltisch stellt, beschäftigen sich zwei andere Confiseurinnen mit einem rund 50 Zentimeter grossen Schokohasenspaar. «Ein Ausstellungsstück», erklärt Merz. Ein Stück auch, dass die diesjährige Fantasiehasen-Kollektion perfekt repräsentiert. «Wir haben uns in diesem Jahr an den aktuellen Modekollektionen orientiert», er-

klärt Merz. So können die Kunden bei Merz heuer neben dem klassischen Osterhasen zum Beispiel auch zwischen einem schicken Schoko-Entchen mit modischem Täschchen und imposantem Sonnenhut und einem Hasen im frechen Matrosenkostüm wählen.

Die Fantasiehasen sind Merz' ganzer Stolz. Über Design und Gestaltung der Osterkollektionen werde jeweils bereits im November/Dezember entschieden, erklärt er. «Insgesamt produzieren wir während der Osterzeit ungefähr 1500 solcher Fantasiehasen.» Hinzu kämen noch rund 3500 gegossene Hasen, 1200 Schoko-, 1000 Nugat- und 700 Pralinenier. «Im gesamten Jahr verarbeiten wir sieben Tonnen Schokolade, alleine 700 Kilogramm davon fallen auf die Osterzeit», sagt Merz weiter (nationale Zahlen siehe Kasten). Die Osterzeit sei für sie also tatsächlich ein schwergewichtiges Geschäft. So würden während dieser Zeit denn

auch zehn bis zwölf Prozent des Jahresumsatzes im Bereich der Verkaufsunternehmung generiert.

Ein wichtiger Faktor im Konkurrenzkampf mit den Grossverteilern also. «Als verhältnismässig kleines, regionales Unternehmen ist es für uns wichtig, eine umfassende Premiumlinie zu führen», sagt Merz. Der Kunde müsse den Mehrwert spüren.

Zu spüren bekommt gerade auch das Schokohasenspaar etwas. Nämlich die letzten Handgriffe seiner Schöpferin. In liebevoller Detailtreue gestaltet sie noch die Handtasche zu Ende, welche die Hasendame elegant umgeschnallt bekommt. «Hier sehen wir sozusagen die neuste Freitags-Tasche», scherzt Merz.

Konkurrenz lässt sich inspirieren

Nun ja, gerade eine Vorreiterrolle in der Modebranche hat man bei Merz vielleicht nicht inne. Wie der Chef aber sagt, sind auffallend viele Fotografen im Geschäft auszumachen, sobald die Schoko-Osterkollektion in den Vitrinen steht. «Und ein Jahr später kann es durchaus sein, dass bei einem Grossverteiler eine leicht abgeänderte Merz-Kreation auftaucht», sagt Merz lachend. Groll verspürt er ob dieser süssen Kopie indes keinen. «Warum auch? Es ist doch toll und spricht für uns, wenn unsere Arbeit nachgeahmt wird.»

Merz-Originale findet man derweil praktisch ausschliesslich in den firmeneigenen Betrieben. «Wir sind viel zu klein, als dass wir in der Rolle des Lieferanten auftreten könnten», sagt Merz. Eine kleine Chance, dennoch auch ausserhalb einer Merz-Filiale auf einen solchen Fantasiehasen zu stossen, besteht ein paar Meter weiter in Richtung Churer Bahnhof. Bei der Delicatessa-Abteilung von Globus, wo es ein kleiner Teil der Merz-Fantasiehasen hin und wieder auch bis in die Regale schafft. Kurz bevor sie von den ersten Samichläusen auch schon wieder vertrieben werden.



Jedes Detail ist wichtig: Zwei Merz-Confiseurinnen machen sich an einem rund 50 Zentimeter hohen «Ausstellungsstück» zu schaffen.



Ein süsser Traum: Aus der Schokoladen-Giessmaschine fliesst in den Wochen vor Ostern fast den ganzen Tag feinste Schokolade heraus.



Für alle etwas: In der Confiserie Merz gibt es neben Einzelanfertigungen ...

Nationale Liebe zur Schokolade

Wie offizielle Zahlen belegen, kann die Schweiz mit Fug und Recht als «Schokoladenland» bezeichnet werden. Im Jahr 2010 verspeisten die Schweizerinnen und Schweizer zum Beispiel nicht weniger als 94 000 Tonnen Schokolade. Das entspricht etwa zwölf Kilogramm pro Person. Der Grossteil dieses Schokoladenkonsums verteilt sich erfahrungsgemäss über die Ostertage. Allein die Migros-Landquart hat 2011 während der Osterzeit stolze 4,2 Tonnen Schokolade umgesetzt. Meistens in Form von Osterhasen.

Mit rund 70 Prozent sind bei den Schweizer Konsumenten die Hasen

aus der klassischen Milkschokolade zwar noch immer am beliebtesten. Der Kauf von Osterhasen mit schwarzer Schokolade hat sich laut diversen Schokoladenherstellern in den vergangenen Jahren jedoch stets gesteigert. Ein Grund dafür wird darin vermutet, dass schwarze Schokolade als gesünder gilt.

Was den Nährwert betrifft, liegen beiden Schokoladensorten bei rund 550 Kalorien pro 100 Gramm. Um diese Kalorienmenge wieder abzutrainieren, wäre nach dem Osterhasenverzehr gut eine Stunde intensives Joggen nötig. (fbr)



«Es spricht für uns»: Roni Merz von der Confiserie Merz verspürt keinen Groll, wenn Grossverteiler die Merz-Kreationen ein Jahr später nachahmen.



... auch in vorgefertigte Formen gegossene Schoggihasen.