

Wo Osterhasen Caprihemden tragen

In der Bäckerei von Markus Zosso in Eggersmatt in Zumholz werden neben **Brot** auch Osterhasen hergestellt. Die FN haben dem Team dabei über die Schultern geschaut und etwas über Schminken, Anziehen und Klopfen gelernt.



In der kleinen Backstube von Eggersmatt werden die Osterhasen mit viel Handarbeit gemacht: Bäcker Markus Zosso mit seinen Osterhasen.



Imelda Ruffieux (Text) und
Corinne Aeberhard (Fotos)

ZUMHOLZ In der Bäckerei-Konditorei Zosso in Zumholz liegt an diesem Morgen eine verführerische Duftmischung aus Schokolade und frischem **Brot** in der Luft. Es ist kurz nach 8 Uhr morgens, und in der kleinen Backstube sind drei Personen emsig an der Arbeit. Noch knapp zehn Tage ist es bis Ostern und gerade entstehen die letzten der rund 500 Osterhasen, die hier pro Saison in Handarbeit hergestellt werden.

Schminken und anziehen

Konzentriert hält Priska Murri eine Osterhasenform aus Plexiglas in der einen Hand. Mit der anderen Hand tunkt sie den Pinsel in einen Topf von weisser Schokolade und bemalt damit in der Form sorgfältig jene Stellen des Hasens, die sich später vom dunklen Schokoladenkörper abheben sollen: Ohren, Pfoten, Näschen, Zähne und Schwänzchen. «Schminken» heisst dieser Vorgang im Fachjargon. «Je kleiner die Form, desto feiner der Pinsel», sagt sie, stellt die fertige Form hin und nimmt sich die nächste vor.

Die 31-Jährige hat einst in dieser Bäckerei die Lehre absolviert und hilft heute noch ab und zu aus, wenn spezielle Aufträge vorliegen – wie etwa, um Osterhasen herzustellen.

«Der Osterhase mit dem Caprihemd war meine erste Form. Sie gefällt mir auch heute am besten.»

Markus Zosso
Bäcker

Gegenüber ist Lea Sturny, Bäcker-Konditor-Lehrtochter im zweiten Jahr, ebenfalls konzen-

triert am Schminken und Auspinseln der Form mit einer feinen Schicht Schokolade, «anziehen» wird dieser Vorgang genannt. Osterhasen herzustellen gehört eigentlich nicht zum Ausbildungsprogramm, so aber profitiert sie vom Fachwissen ihres Chefs Markus Zosso.

Im kleinen Team

«Mir gefällt an diesem Beruf, dass man sieht, was man macht: vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt», sagt die 16-Jährige. Ihr gefalle auch, in diesem kleinen Team mit der guten Atmosphäre zu arbeiten. Die drei arbeiten einander in die Hände, und jeder weiss, was zu tun ist – ohne gross Worte zu verlieren.

Die flüssige Schokolade ruht derweil im Wärmebehälter. Bäcker Markus Zosso, der seit 2.30 Uhr auf den Beinen ist, erklärt, wie wichtig die Temperatur des Rohstoffs ist. Denn einfach so Schokolade schmelzen und abgiessen reicht nicht, um einen guten Osterhasen zu erhalten. Vielmehr muss die Schokoladenmasse, die er en bloc einkauft, zuerst auf 40 bis 50 Grad erhitzt, dann wieder auf etwa 28 Grad abgekühlt und schliesslich wieder auf die Verarbeitungstemperatur von 31 bis 32 Grad erwärmt werden. «Dies ist nötig, damit die Kakaobutter

«Mir gefällt an diesem Beruf, dass man sieht, was man macht: vom Rohstoff bis zum fertigen Produkt.»

Lea Sturny
Auszubildende Bäcker-Konditorin

in der Masse die richtige Konsistenz erhält und sich nicht keine weissen Fettpünktchen bilden.»

Die geschminkten und angezogenen Hälften werden mit Klammern zusammengeheftet und in den Kühlschrank gelegt.

Erste Hasen in Schwarzsee

Markus Zosso ist seit 1998 in der Bäckerei Eggersmatt tätig und hatte vorher am Schwarzsee einen Betrieb (siehe auch Kasten). Von dieser Zeit stammt auch die Osterhasenproduktion. «Ostern fiel in die touristisch tote Zeit mit wenig Kundschaft in der Bäckerei, also fingen wir damals an, neue Sachen auszuprobieren», erzählt er. Da erinnerte er sich an die Osterhasen, die er in seiner Lehrzeit produziert hatte, kaufte die ersten Formen und fing an, auszuprobieren.

Was in Schwarzsee gut ankam, übernahm er für den Betrieb in Zumholz. Heute stellt er rund 70 verschiedene Grössen und Formen von Osterhasen aus weisser, brauner und dunkler Schokolade her. Seine liebste Form ist der Osterhase mit dem Caprihemd. «Die habe ich damals als erste gekauft, weil ich sie so lustig fand. Und auch heute gefällt sie mir immer noch gut.»

Mausmatte in der Backstube

«Übernimmst Du das Abfüllen?», unterbricht Priska Murri seine Erklärungen. Das Abfüllen der Hasen ist offenbar Chef-

sache, und Markus Zosso greift nach der Kelle, während Lea Sturny nacheinander die Osterhasenformen wieder aus der Kühle holt.

Priska Murri hat sich indes neben Markus Zosso positioniert, bewaffnet mit einer dicken Holzrolle, vor sich eine Art Abtropfgestell, das mit einer – Überraschung, Überraschung – Mausmatte belegt ist. «Man muss sich zu helfen wissen», sagt der Bäcker, als er die

erstaunten Gesichter seiner Gäste sieht.

Geschickt nimmt er die Hasenform in die Hand, dreht sie auf den Kopf und füllt eine volle Kelle Schokolade ein. Er dreht den Hasen rasch in alle Richtungen, lässt die Schokolade dabei heraustropfen und schlägt dann noch mit einem Holzlöffel an die Form, damit sich die Schokolade gleichmässig verteilt und das überschüssige Material herausfließt. Dann stellt er den Osterhasen auf das Abtropfgitter.

Restropfen herausklopfen

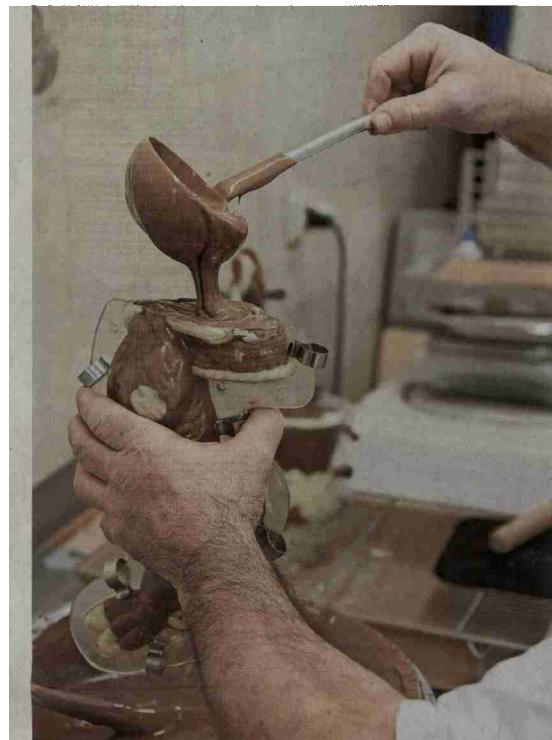
Danach darf Priska Murri «drauflos schlagen»: Mit der Holzrolle haut sie kraftvoll auf das Mousepad neben dem Hasen, damit weitere Restschokolade aus der Form heraustropfen kann – das laute Geräusch übertönt sogar die Klänge des Radios, das in der Bäckerei stets läuft. Die «ausgeklopften» Hasen stellt Lea Sturny vorsichtig auf ein Tablett und bringt sie in den Kühlschrank.

Sie dürfen erst wieder für den nächsten Arbeitsgang raus, nämlich, damit sie ihre Füße bekommen. Dafür verstreicht Markus Zosso eine Kelle voll flüssiger Schokolade regelmässig auf einer Fläche, stellt den Hasen darauf und drückt ihn leicht an. Hat er genug Standfestigkeit erhalten, darf er – keine Überraschung – wieder für eine Weile ins Kühle.

Ab in den Laden

Am Ende bleibt dann noch das Zieren: ein Glöckchen um den Hals, Zuckereier in das Körbchen und so weiter. Markus Zossos Frau Maria übernimmt dann die Aufgabe, die frischen Eggersmatt-Osterhasen in Zellophan abzupacken, mit dem wohlverdienten Aufkleber «Eigenfabrikat» zu versehen und

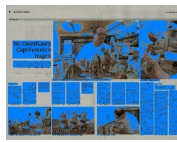
sie dann ins Regal im Bäckereiladen zu stellen. Ostern kann kommen.



Das Abfüllen der Schokolohasen ist Chefsache.



Priska Murri (vorne) und Lea Sturny beim «Schminken» und «Anziehen» der Osterhasen.



Auf dem Abtropfgitter fließt die nicht haftende Schokolade aus dem Hasen heraus.



Markus Zosso verleiht den Hasen Standfestigkeit.



Markus Zosso «Frisches Brot hat immer noch etwas Magisches»

+ Markus Zosso ist mit Leib und Seele Bäcker. An das frühe Aufstehen hat er sich längst gewöhnt. «Am liebsten mache ich immer noch Brot», sagt er. Jeden Tag kommen aus der Backstube rund 20 Kilo in Form von verschiedenen Sorten und Spezialbrot in den Laden. «Wenn das Brot aus dem Ofen kommt und im Gestell abkühlt, das hat etwas Magisches», sagt er. Daneben enthält die Auslage verschiedene Patisserie-Produkte. Man müsse Freude am Handwerk haben, sagt er. «Und fantasievoll sein, um ab und zu etwas Neues ausprobieren und zu kreieren.» Nur mit viel Fleiss und Handarbeit könne eine kleine Bäckerei gegen das Angebot eines Grossverteilers bestehen – zum Beispiel mit Osterhasen, die durch die viele Handarbeit das Etikett «Eigenfabrikat» mehr als verdienen.

Grosse Schwankungen

Heute sei es viel schwieriger zu planen als früher, sagt Markus Zosso. Früher habe man durchschnittlich jeden Tag mehr oder weniger gleich viel Brot verkauft. «Heute gibt es sehr starke Schwankungen, für die wir keine Erklärung haben.» Manchmal sei es wie verhext: «Wenn jemand am Morgen ein Dutzend Gipfeli kauft, dann kommt sicher noch ein zweiter oder dritter Kunde und will auch ein Dutzend Gipfeli.» Wenn er aber mehr Gipfel backe, dann bleibe er unter Umständen darauf sitzen. «Es ist wirklich ganz seltsam.»

Früher hätten die Leute auch

vermehrte Bestellungen aufgegeben, heute tue dies eine Minderheit der Kundschaft. Durch die Lage an der Verkehrsachse Tafen – Schwarzsee profitiert seine Bäckerei auch von viel Laufkundschaft. Das Schild an der Strasse, das täglich die Patisserie oder das Spezialbrot ankündigt, hat schon manchen zu einem Spontanstopp verleitet.

Gerne Lehrmeister

Im Laufe der Jahre hat Markus Zosso rund ein Dutzend Lehrlinge ausgebildet. Er gebe sein Wissen gerne weiter, sagt er. «Man muss Idealist sein, um diesen Beruf zu lernen», meint er. Die Arbeitszeiten und die nicht so hohen Löhne führten leider dazu, dass viele ausgebildete Bäcker-Konditoren entweder direkt nach der Lehre oder ein paar Jahre später wieder abspringen.

Ob er noch Lehrlinge ausbildet, ist ungewiss, denn wenn Lea Sturny ihre Lehre abgeschlossen hat, macht sich der 61-jährige Markus Zosso bereits Gedanken über die kommende Pensionszeit. Er will nicht einen neuen Lehrling nehmen, wenn er diesen nicht bis zum Ende der Lehre ausbilden kann. *im*