



Schokokünstler: Roland Räber schminkt seinen teuren Hasen Benno, befreit ihn aus der Form, setzt ihm einen Sonnenhut auf und verpackt ihn mit seiner Tochter. Die Autorin der «Linth-Zeitung», Alexandra Greeff (rechts unten), hat unter seiner fachkundigen Anleitung den Hasen Hoppel hergestellt. Bilder: Alexandra Greeff / ZVG



mit unterschiedlich eingefärbter Kuvertüre.

Die Kuvertüre besteht zu etwa einem Drittel aus Kakaobutter. Sie ist deshalb im geschmolzenen Zustand flüssiger als gewöhnliche Schokolade, mit einem geringeren Fettanteil um 20 Prozent. Trotzdem muss das Tempo beim Bemalen stimmen. «Ansonsten verbindet sich die Kuvertüre später beim Giessen nicht gut mit der Schokolade. Es kann dann sein, dass dem Hasen die Augen abfallen», so Räber.

Die Zeiten und Temperaturen müssen also genau stimmen. Und jeder Pinselstrich muss sitzen. Da ist keine vorprogrammierte Maschine, welche die Kuvertüre vollautomatisiert an die richtigen Stellen in der Form spritzt. Zülig taucht Räber seinen Pinsel in die verschiedenen Farben. «Das Schminken ist der erste und wichtigste Schritt im Herstellungsprozess», sagt er. «Es gibt dem Hasen Charakter.»

Genauso wichtig ist es aber, charaktervolle Formen zu sammeln und zur Hand zu haben, wie ein Rundblick im Kellerraum zeigt. Hier sind eine Vielzahl verschiedener Formen für Motivhasen sowie Dekorationsmaterialien wie Kronen, Herzen oder Kleeblätter deponiert. Die Form für Benno teilt Räber mit der Bäckerei und Confiserieer Böhli im Appenzell.

Benno hoppelt weiter

Und natürlich muss die Schokolade schmecken. Räber verwendet für seine Hasen sortenreine Schokolade von Felchlin. Das Unternehmen arbeitet gemäss eigenen Angaben transparent, nachhaltig und fair mit den Kakao-Bauern vor Ort.

Die Temperiermaschine zum Schmelzen der Schokolade läuft ununterbrochen, damit die Schokolade nicht eindickt. Schon bald verströmt sie einen angenehm warmen Schokoladenduft im Kellerraum. Drei Ausgüsse sind notwendig, damit Benno später stabil auf seinen Hinterläufen steht. Räber achtet sorgfältig darauf, dass keine Ecke der Form ausgespart wird. Nur zu leicht entstehen sonst Blasen und Schwachstellen. Nach jedem Giessvorgang stellt Räber den Hasen auf den Kopf und wartet einige Minuten. «Die Ohren müssen besonders gut ausgefüllt sein», erklärt er. «Ich will sichergehen, dass sie nicht abbrechen.»

Bevor Räber den Hasen auf die glatt ausgestrichene Schokolade setzt, um ihn gegen unten abzudichten, lässt er nochmals eine bestimmte Wartezeit verstreichen. «Niemand will in einen schokobraunen Hasen beissen und dann auf ein graues Inneres stossen», sagt er. Zum Schluss stellt er den Hasen in den Kühlschrank, sodass sich die Schokolade zusammenzieht. Der Hase löst sich so von selbst von der Form.

Dann endlich ist er da, der grosse Spannungsmoment: Vorsichtig entfernt Räber die Klammern und öffnet die Form. Der teure Benno ist geboren. Und seine Ohren sind ganz!

«Benno ist beliebt bei Firmen, die ihren Mitarbeitenden ein besonderes Geschenk machen wollen. Und er bringt Kinderaugen zum Glänzen», sagt Räber. Freude verbreiten soll auch dieser Benno. Doch wohin genau er hoppelt und was er erlebt, bleibt vorerst geheim. Die Auflösung folgt in der Ausgabe vom Dienstag.

Der teuerste Hase im Linthgebiet

Die Bäckerei und Konditorei Räber in Jona stellt den teuersten Schokohasen im Linthgebiet her. Die «Linth-Zeitung» war bei der Geburt von Benno dabei.

Alexandra Greeff

Er ist rund 65 Zentimeter gross, 1,2 Kilogramm schwer und trägt auch im Frühling einen Strohhut, damit er nicht davonläuft: Es ist Benno, der teuerste Schokoladenhase im Linthgebiet. Die «Linth-Zeitung» hat alle grösseren Konditoreien der Region von Tschirky bis Wick abgeklappert, bis sie Benno am Hauptsitz der Konditorei Räber an der St. Gallerstrasse in Jona fand. Mit treuherzigen Augen steht er dort im Schaufenster und zieht aller Aufmerksamkeit auf sich. Stets bereit, einer Kundin oder einem Kunden mit 160 Franken im Portemonnaie in die Arme zu hoppeln.

Und tatsächlich hat er das Herz der Autorin der «Linth-Zeitung» erweicht. In einem kleinen Kellerraum der Konditorei darf sie dem Geschäftsinhaber

Roland Räber über die Schulter schauen und mitverfolgen, wie Benno entsteht. Und sie darf auch selber Hand anlegen. Während Roland Räber den grössten und teuersten «Benno» sorgfältig giesst und schminkt, kreierte sie unter fachkundiger Anleitung den zweitgrössten «Hoppel».

«Nicht mehr selbstverständlich»

Der Kellerraum ums Eck der Bäckerei und Konditorei ist «Roland Räbers Reich». Vor sieben Jahren hat sich der gelernte Konditor auf die Confiserie spezialisiert. Seither fertigt er die jährlich rund 700 Schokohasen in vielfältigen Grössen und Formen höchst persönlich an. «Ich bemale die Hasen zudem alle von Hand, das ist heute nicht mehr selbstverständlich», erklärt er, während er die Malutensilien bereitstellt: zwei Pinsel und einige Schalen

