

Cooler Karibik-Häsin im heissen Bikini

Bäckerei Richner: Oster-News zum Dahinschmelzen aus Veltheim



Andi Lüscher und Barbara Richner zeigen die neue Karibik-Häsin. Rechts: Kim Bruder (l.) und Debora Weiss beim «Schminken» jener Hasen-Formen, die nachher mit Schoggi befüllt werden (Bild unten).

(A. R.) – Die Bäckerei Richner ist immer für süsse Langohr-Überraschungen gut: Derzeit springt einem die neue Karibik-Häsin mit Glitzerperlen-Sonnenbrille ins Auge, die per Röhrli ganz cool einen feinen Drink aus der Kokosnuss schlürft. «Und auch ein schöner Rücken kann entzücken», weist Barbara Richner augenzwinkernd auf den heissen Marzipan-Bikini hin.

So gehört bei einem Besuch in der wohl wohlriechendsten Fabrik in der Region, wo derzeit unter anderem Abertausende Schoggihasen produziert werden. In den Räumen an der Industriestrasse wirkt die Bäckerei Richner seit nunmehr fünf Jahren. Dahin hatte sie die Produktion gezügelt, nachdem sie den Nougat-Produzenten Berner und dessen Maschinen übernommen hatte. Seither steuert der 178-jährige (!) Traditionsbetrieb einen beeindruckenden Wachstumskurs: Verarbeitete man vor Corona noch zwei Tonnen Schoggi im Jahr, waren es im 2024 insgesamt 50 Tonnen und im 2025 bisher rund 15 Tonnen. Diese nehmen da vielfältigste Formen an, wobei all die Schoggi-Spezialitäten eben auch für andere Betriebe fabriziert werden. «Alleine für die Bäckerei-Grosshändlerin Pistor und die Bio Partner Schweiz AG produzierten wir heuer 20'000 Hasen», erklärt Confiserie-Leiter und Mitinhaber Andi Lüscher vor Ort.

Mit Herzblut und Handarbeit

Die rund 50 verschiedenen Hasen für den eigenen Laden wiederum werden vom kreativen Richner-Team mit viel Herzblut und Handarbeit hergestellt, wie der Augenschein am «Schminktisch» zeigte.

Da malten die Confiseurinnen Kim Bruder und Debora Weiss die lieblichen Hasen-Gesichter mit weisser Schokolade in die entsprechenden Ausbuchtungen der Giessformen – was sich eben «schminken» nennt.



Auch die Einhörner fehlen nicht

Besonders beliebt sind bei der Bäckerei Richner zudem die mit Mohrenkopf-Schaummasse gefüllten Häschen oder die super-herzigen Schoggi-Schöfli, die letztes Jahr neu lanciert wurden. «Natürlich fehlen auch unsere Einhörner nicht, und in der Osterwoche haben wir wieder unsere feinen Bisquit-Hasen im Angebot», freut sich Barbara Richner – mehr Infos auch unter

www.baecerei-richner.ch

Ostern-Öffnungszeiten der Bäckerei-Confiserie Richner (056 443 12 51): Gründonnerstag: 6–17 Uhr durchgehend; Ostersonntag: 6–16 Uhr durchgehend; Ostermontag 7–12 Uhr; Karfreitag und Ostermontag: geschlossen