

Spezialisten für die süße Verführung

Schoko-Osterhasen aus eigener Produktion bei der Bäckerei Jost

VON UNSERER PRAKTIKANTIN
LISA KLUGE

BONNDORF. Auch in diesem Jahr wird in der Bäckerei und Konditorei Jost eine weitzurückreichende Tradition fortgesetzt: Die Produktion von Schokoladenosterhasen.

Spulen wir einmal 35 Jahre zurück: Karl-Egbert Jost beendet seine Ausbildung zum Konditor in Staufen mit Erfolg und gründet das Unternehmen in Bonndorf. Schon damals stellt er seine eigenen Osterhasen her, seinerzeit noch eine echte Seltenheit. Heute hingegen sind viele Konditoren seinem Beispiel gefolgt und haben sich gegen die großen Konzerne zur Wehr gesetzt, die sonst den Osterverkauf von traditionsreichen Schokoladenhasen vollkommen beherrschen würden.

Zurück in die Gegenwart: Wie jedes Jahr haben Karl-Egbert Jost, Olaf Thor, Spezialist für die schokoladigen Verführungen, und ihr Team drei Wochen vor der Osterzeit mit der Produktion der Hasen begonnen. Die benötigte Schokolade, die laut Jost „weniger süß und damit besser bekömmlich“ ist, wird schon seit einigen Jahren aus Holland geliefert. Auch die

weiße Schokolade ist besonders, da sie, wie Olaf Thor erklärt, Karamell enthält und somit sehr zart ist. Bei der eigentlichen Produktion ist die Temperatur der flüssigen Masse ausschlaggebend: „Stimmt die Temperatur nicht, so kann die Schokolade hinterher weiß oder grau werden“, so Jost.

Doch wie genau läuft die Produktion eigentlich ab? Zuerst werden die dunkle und die weiße Schokolade, Augen und Ohren, in die Hälften der Form gegeben, was mit Hilfe eines feinen Pinsels erfolgt. Danach wird für die Außenhülle zweimal die „normale“ Schokolade in die nun geschlossene Form gegossen und anschließend wieder herausgeholt. Nun wird noch ein Boden hinzugefügt und die Form samt Schokoladeninhalt ist fertig für das Kühlhaus, wo sie sich dann zusammenzieht und damit fest wird. „Der Vorgang dauert insgesamt eine bis anderthalb Stunden“, meint Olaf Thor. Sobald sie fertig sind, werden die süßen Hasen verpackt und an die Filialen der Jost-Bäckerei, aber auch an interessierte Hotels weitergegeben. Im Laden kosten die selbstergestellten Hasen dann zwischen zwei und zehn Euro, je nach Größe.



Olaf Thor und Karl-Egbert Jost (rechts) mit den Schoko-Osterhasen. Auch gefüllte Schokoladeneier gibt's aus eigener Produktion. FOTO: LISA KLUGE

Jost ist stolz auf seine Hasen, mit ihnen kann er „das Konditorhandwerk unterstreichen“. Wem der süße Genuss an Ostern nicht ausreicht, der hat auch die Möglichkeit, an Weihnachten für Niko-

läuse wiederzukommen oder sich das ganze Jahr an Schokoladenbierflaschen sowie auf Bestellung an unterschiedlichen anderen Tieren oder auch Pokalen oder Fußbällen erfreuen.