

Hasenparade aus bester Schokolade

Osterzeit ist Backzeit. Konditorin Christina Kaiser-Glaubach weiß, welche Leckereien zum Fest besonders beliebt sind und verrät, worauf es bei den Schokoladen-Hasen ankommt.

Von unserer Mitarbeiterin
Gerlinde Scharf

Nicht nur die bunt gefärbten Eier von Meister Lampe, die Mama und Papa für den Nachwuchs heimlich im Gras und im Gebüsch verstecken, gehören zum Osterfest wie der Tannenbaum zu Weihnachten, sondern auch die vielen süßen Köstlichkeiten aus Schokolade und luftig-lockerem Teig: Hasen, die auf allen Vieren sitzen oder auf ihren beiden Hinterpfoten hocken, Lämmchen aus Biskuit, sonnen-gelbe Küken in Glanzfolie gepackt und Mini-Eier oder Pralinenchen mit zartem Schmelz und fruchtiger Füllung.

Das alles kann man heutzutage sang- und klanglos maschinell und im Rekord herstellen – oftmals beginnt die Produktion schon kurz nachdem die letzten Weihnachtsmänner von der Bildfläche verschwunden sind. Oder aber die tierische Gesellschaft kommt erst einige Wochen beziehungsweise Tage vor dem Fest frisch aus der Backstube.

So wie im Profi-Backparadies von Christina Kaiser-Glaubach: Alles wird per Handarbeit und mit viel Liebe zum Detail hergestellt, so wie auch die nostalgischen kleinen Pralinen-Eier – nichts kommt aus der Retorte.

Es riecht, nein, es duftet verführerisch, wenn man die Stufen im Hinterhof der Volkshochschule am Wambolter Hof hinabsteigt. Denn genau dort, in den unterirdischen Katakomben, verbirgt sich die Hasen-, Eier- und Pralinenwerkstatt der Konditorin.

Dort stehen die Backöfen und die Teigausrollmaschine, die Kühllhäuser, Temperiergeräte, Walzen, Anschlagsmaschine und alle möglichen Utensilien. Dort lagern auch die frischen Lebensmittelzutaten, die man für die Hasen-, Lamm- und Eierproduktion benötigt. „Ich bin ein Kellerkind“, frotzelt Christina Kaiser-Glaubach in Anspielung auf ihren Arbeitsplatz.

Extra für unseren Besuch hat sich die selbstständige Meister-Frau einige Stunden freigenommen. Wir setzen uns im gemütlichen Mittenwalder-Stübchen vis-à-vis der Backstube zusammen. Ihr mittlerweile verstorbener Vater hat sich hier ein kleines Refugium geschaffen. Die Meisterbriefe von Christinas Opa Paul vom 30.10.1924 und Papa Paul vom 31.7.1958 zieren die Holzwände zusammen mit alten schwarz-weiß Fotografien.

Eigentlich hat die Powerfrau, die in vielen internationalen Hotels gearbeitet und eine Ausbildung als Chef-Pâtissier genossen hat, so kurz vor dem Osterfest wenig bis gar keine Zeit: Im Schokoladenraum läuft

In den unterirdischen Katakomben verbirgt sich die Hasen-, Eier und Pralinenwerkstatt

die Osterhasen-Produktion derweil auf Hochtouren.

Die niedlichen Marzipan-Langohren aus besten Mandeln und Zucker und die Marzipan-Pistazien-Eier bekommen ihren letzten Schliff verpasst. Hier noch schnell ein Stupsnäschen aus Kuvertüre, da geschwind eine dekorative Verzierung gespritzt – und schon sind die zuckersüßen und wunderschön anzusehenden Köstlichkeiten fertig.

Der Hingucker überhaupt aber ist die liebevoll zusammengestellte Hasen-Parade aus feinsten französischer Valrhona Schokolade – so benannt nach dem Rhonetal. Ihr Hersteller beliefert nur ausgesuchte Feinkostläden und Konditoreien mit seinen hochwertigen Erzeugnissen.

Mindestens zwei Arbeitsschritte

Wie aufwendig Handarbeit ist, zeigt sich an einem einzigen Hasen. Gleich mehrere Arbeitsschritte sind notwendig, bis Meister Langohr vor den gestrengen Augen seiner Erschafferin besteht: Die Kuvertüre aus Vollmilch, Zartbitter – oder auf Bestellung auch aus weißer Schokolade – muss eine bestimmte Temperatur haben, in mindestens zwei Arbeitsgängen in die Form gegossen werden und zwischendurch abtropfen.

Sonst, so erklärt Christina Kaiser-Glaubach, ist der Körper innen hohl. Stimmt einmal die Temperatur nicht, so nimmt der Geselle eine



Viel Liebe zum Detail ist nötig, damit die kleinen Häschen so süß aussehen, wie sie schmecken.

BILD: NEU



Tipps vom Profi

■ Schokolade gehört **nicht in den Kühlschrank**. Dort verliert sie schnell an Geschmack.

■ Zum Verzieren eignen sich am besten **selbst gefertigte Spritzküten** aus Backpapier oder Tiefkühlbeutel. gs



Sie ist eine Meisterin ihres Fachs: Christina Kaiser-Glaubach fertigt jeden einzelnen Osterhasen von Hand.

BILD: NEU