

Eiern und Hasen bleibt ein Ende im Abfallsack erspart

Das Ostergeschäft war kurz und intensiv. Trotzdem findet auch noch der letzte Hase ein würdiges Plätzchen.

Nicht nur der Osterhase hat die strengste Zeit im Jahr hinter sich. Die Mitarbeiter der Confiseur Bachmann AG in Luzern haben die letzten Tage viele Überstunden geleistet.

Trotz Rezession lief das Ostergeschäft gut. «Wir machten fünf Prozent mehr Umsatz», so Matthias Bachmann.

Kaum mehr Hasen im Regal

Seit Ende Februar haben die Confiseure 20 000 Hasen geschmolzen. 100 Sorten wie der «Yes, we can» oder der «Kopf-über-Yoga» Hase und der «Kaffee-Junkie» gingen die letzten Tage über den Ladentisch.

Obwohl das Geschäft nur wenige Tage auf Hochtour läuft, blieben nur 500 Langohren im Regal stehen. Wegen strenger Hygiene- und Quali-



Matthias Bachmann bedankt sich bei Jessica Lopez mit einem dicken Osterei. Bild: lw

tätsvorschriften dürfen diese nicht mehr weiterverarbeitet werden. Sie enden deshalb aber noch lange nicht im Abfallsack. 285 Mitarbeiter und ihre Familien kommen jetzt in den Genuss eines Schoggihasen oder Ostereis. «Ich liebe Schokolade,

obwohl ich jeden Tag damit zu tun habe», freut sich Filialleiterin Jessica Lopez.

Jeden Tag frisch geschmolzen

Das Geschäft mit Hasen und Eiern brummte auch bei der Confiserie Heini. Hier werden

die Hasen jeden Tag frisch produziert. «Wir wollen bis zum Schluss das ganze Angebot bieten, deshalb gibt es immer Resten», sagt Bruno Heini. Jetzt bekommen alle 170 Mitarbeiter ein Osternest.