



WIE AUS DEM EI GEPELT
Die Plazektoren hat gegenüber den alten Metallschälern den Vorteil, dass die Schokolade einen schöneren Glanz bekommt.

Hasen zum Vernaschen

Nach der Fasnacht vermehren sie sich wie ihre echten Vorbilder. Kein Wunder, denn bis Ostern müssen es sieben Millionen Schoggihasen sein. Franca Pedrazzetti schaute bei der Aufzucht in einer Luzerner Confiserie zu.



KNACKIGES IN PASSFORM

Wer meint, Osterhasen seien aus Schoggi minderer Qualität hergestellt, irrt. Die so genannte Couverture enthält kein Fremdfett, dafür umso mehr Kakaobutter. Diese macht den Hasen so recht knackig. Das Handling der Masse braucht viel Erfahrung.



ARTENVIELFALT

Der traditionelle Rammler ist eine von rund 120 Hasenarten, die in der Confiserie Buchmann in Luzern in Handarbeit hergestellt werden. Aus 18 Tonnen Couverture gibt es ein paar Tausend Osterbrot.