

# „Meister Lampe“



Verpackt in Cellophan und mit bunten Schleifen versehen, stehen sie da; in verschiedenen Formen und Größen, in Reih' und Glied. Sogar riesenhafte Exemplare sind darunter. Wo? Im bekannten Cafe Nussbaumer in Gmünd. Ist dort vielleicht der Schokohase zu Hause? Edel-Konditor Rudi führt uns in sein Reich, tief in den Keller, in seine „Hasenfabrik“ ...

Aus gut 250 Kilogramm Schokolade werden hier jährlich etwa 500 Schokohasen produziert. In liebevoller Handarbeit, aus allerfeinster belgische Schokolade. Das kann man sogar riechen.

Neben der Arbeitsfläche steht ein großer Bottich mit 20 Kilogramm flüssiger Schokolade darin. „Die ideale Arbeitstemperatur beträgt 30 Grad. Die Schokolade darf nicht zu kalt werden und auch nicht zu warm“, verrät Nussbaumer eines der Geheimnisse des Schokolatiers. 15 verschiedene Hasen, mit

*Kinder lieben ihn, Erwachsenen schmeckt er ebenso und zu Ostern hockt er mitten drin im Nest: der Schokohase. Doch wo kommt er her? Die „Krone“ zeigt es ...*

Größen zwischen neun und stolzen 70 Zentimetern werden hier hergestellt. Nussbaumer: „Um unseren Riesenhasen zu verputzen, braucht's schon mindestens zehn Kinder.“

Gesellin Nina hat bereits die Formen vorbereitet und ist dabei, „Meister Lampe“ zu „schminken“.

Mit einem Pinsel streicht sie die Zähne, Haare und Ohren in den Plastikformen mit weißer Schokolade an. Dann werden die Schablonen zusammengeklappt und ab geht's in die Kühlung.

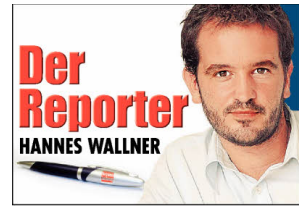
Warten ist angesagt. Nussbaumer: „Bei der Arbeit mit Schokolade braucht man eben Zeit, viel Zeit.“

Ist die „Schminke“ hart geworden, werden die einzelnen

Hasenformen mit flüssiger Schokolade ausgegossen. Und wieder geht's ab in die Kühlung, wieder heißt es warten.

Drei Stunden dauert es, bis aus einem Block Edel-Schokolade eine zarte Versuchung mit langen Ohren und süßem Lächeln geworden ist.

Luis, Lorenz und Gregor, drei „Hasen-Testern“, ist die Prozedur egal: Hauptsache, der Schokohase schmeckt! Und das tun die meist ausverkauften köstlichen Nussbaumer-Hasen auch wirklich... Rudi Nussbaumer zum „Hasen-Mangel“: „Es ist besser für ‚Meister Lampe‘, wenn er rasch gegessen wird, im Osternest in der prallen Sonne hätte er sowieso nur wenig Überlebenschancen.“

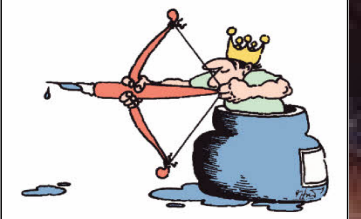


# - handgemacht

Insgesamt 15 verschiedene Hasen-Modelle hat Edel-Konditor Nussbaumer im Angebot. Und jeder Schokohase stellt ein kleines Unikat dar.



## Krone-Tone



Der Nussbaumer hat sich gedacht: der Osterhas' g'hört selber g'macht.



So entsteht ein Schokohase: 1 - zuerst werden die Pfoten, Ohren und Schnurrbarthaare in weißer Schokolade aufgetragen. 2 - dann wird die Form ausgegossen. 3 - mit langsamen Drehungen wird die Schokolade schließlich gleichmäßig verteilt. 4 - erst erkaltet kann der Hase „befreit“ werden. 5 - Auch die Verpackung ist reine Handarbeit.