

NENHUM IGUAL os outros

*Na pequena cidade bávara de Glonn, os
coelhos de chocolate de todo o mundo
recebem seus rostos.*

Texto: Silvia Dittinger / Fotos: Getty Images, Michi Schunk,
publicado em 08.03.2021 na revista de cliente de KAUFLAND.

Cada coelho de chocolate
tem sua própria forma e seu
próprio rosto, mas todos eles
são bastante doces.





Eles escondem atrás de uma porta branca de metal. Um toque rápido no interruptor de luz, as luzes de néon no teto piscam, e já são desmascaradas: coelhos de chocolate até onde a vista alcança – ou melhor, seus modelos. O Que está nas prateleiras aqui na empresa de Hans Brunner em Glonn serve como modelo para fábricas de chocolate em todo mundo. Agora se pode pensar que é claro como se parece um coelho de chocolate. Orelhas longas, olhos grandes e sempre um sorriso no rosto são suas características inconfundíveis. Mas o passeio pelas fileiras de prateleiras em Hans Brunner deixa rapidamente claro: aqui não há dois iguais. Às vezes os coelhos são pequenos com ornamentos elaborados, às vezes são redondos com barriga grande e cabeça pequena, enquanto outros têm orelhas dobradas ou posicionadas verticalmente. O desenhista Anton Asanger é parcialmente responsável pelo aparecimento dos coelhos de chocolate. Ele trabalha para Hans Brunner mais de dez anos desenhando os modelos internacionais para moldes de chocolate. “Durante o ano surgem cerca de 1.000 esboços em nossa fábrica. Mas isso não se aplica apenas aos coelhos de chocolate, mas a toda nossa linha.

“Coelhos de chocolate gordinhas e sorridentes são especialmente populares”.

Um modelo feito de plasticina mostra como os coelhos de chocolate aparecerão mais tarde.



No caso dos coelhos são principalmente pequenos ajustes que temos que fazer. Além disso criamos os modelos para galinhas e sinos, como são vendidos na França na Páscoa, ou bilbies de Páscoa para Austrália”, ele conta e nos leva ao seu local de trabalho. Em sua mesa, seu primeiro alcance vai imediatamente para um pedaço de papel: “Tudo começa com o desenho”, ele diz e desenha em poucos minutos um coelho de chocolate alegre e com dentes grandes. Dependendo do cliente, os desejos para a aparência dos coelhos de chocolate são diferentes. Alguns têm exigências visuais concretas, outros apenas lhe dizem o peso, que o coelho deve ter depois. Estas informações são especialmente importantes e devem ser consideradas já no esboço. Como os coelhos de chocolate são geralmente ocos no interior, as divisórias não devem ser finas demais.

Para ter uma ideia melhor, Anton Asanger depois pega a massa marrom de modelar, na qual ele transfere com ferramentas nobres dos desenhos as características faciais do coelho. Assim, o coelho já parece ser muito saborosa. Seus grandes olhos são especialmente marcantes e estão absolutamente na moda. Porque mesmo um clássico como o coelho da Páscoa se transforma com passar dos anos, mesmo apenas minimamente.



Mais de 1.000 moldes de chocolates são esboçados na Hans Brunner em Glonn, Baviera. Além dos coelhos de Páscoa são feitas moldes para fábricas de chocolate de todo mundo.

