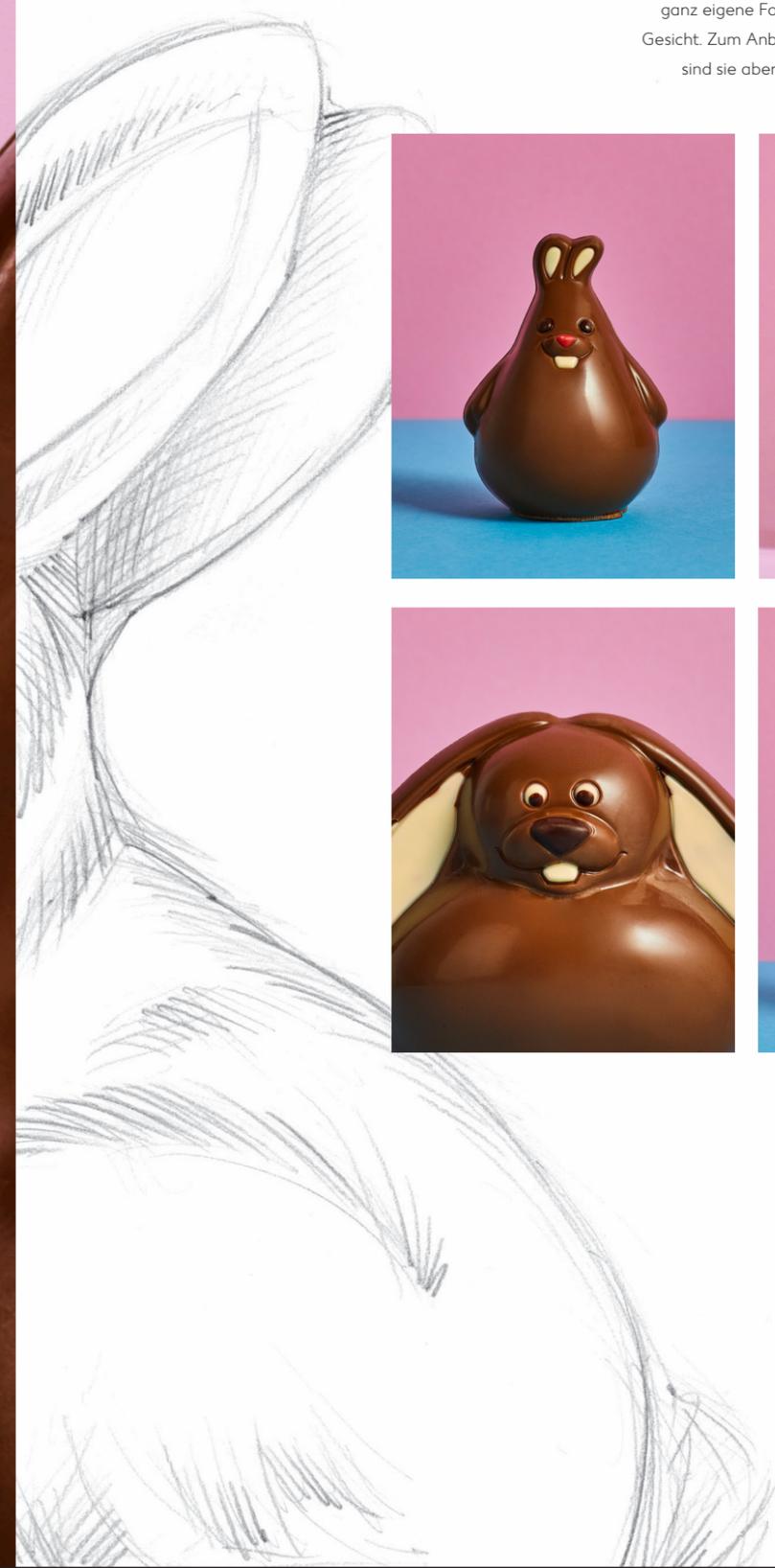


KEINER WIE DER ANDERE

Im bayerischen Städtchen Glonn bekommen Schokohasen auf der ganzen Welt ihr Gesicht.

Text: Silvia Dittinger / Fotos: Getty Images, Michi Schunk



Jeder Schokohase hat seine ganz eigene Form und Gesicht. Zum Anbeißen süß sind sie aber alle.





Hinter einer weißen Metalltür verstecken sie sich. Ein kurzes Tippen auf den Lichtschalter, die Neonröhren an den Decken flackern auf und schon sind sie enttarnt: Schokohasen, soweit das Auge reicht – oder besser gesagt, ihre Modelle. Was hier bei der Firma Hans Brunner in Glonn in den Regalen steht, dient als Vorlage für Schokoladenfabriken auf der ganzen Welt. Nun könnte man meinen, dass doch eigentlich ganz klar ist, wie ein Schokohase aussieht. Lange Ohren, große Augen und immer ein Lächeln im Gesicht sind seine unverkennbaren Merkmale. Doch der Gang durch die Regalreihen bei Hans Brunner macht schnell klar: Hier ist keiner wie der andere. Mal sind die Hasen klein mit aufwendigen Schmuckverzierungen, mal kugelförmig mit dickem Bauch und kleinem Kopf, wieder andere haben eingeklappte oder senkrecht aufgestellte Ohren. Mitverantwortlich für das Aussehen der Schokohasen ist Zeichner Anton Asanger. Seit über zehn Jahren arbeitet er für Hans Brunner und entwirft dabei internationale Modelle für Schokoladenformen. „Im Jahr entstehen bei uns an die 1.000 Entwürfe. Das betrifft aber nicht nur die Schokohasen, sondern unser ganzes Sortiment.“

"Freundlich lachende und rundliche Schokohasen sind besonders beliebt."

Ein Modell aus Knetmasse zeigt, wie die Schokohasen später aussehen.



Bei den Hasen sind es vor allem kleinere Anpassungen, die wir vornehmen müssen. Außerdem erstellen wir auch die Modelle für Hennen und Glocken, wie sie in Frankreich zu Ostern verkauft werden oder Osterbilbys für Australien“, erzählt er und nimmt uns mit an seinen Arbeitsplatz. An seinem Schreibtisch geht sein erster Griff sofort zu einem Stück Papier: „Alles beginnt mit der Zeichnung“, sagt er und skizziert innerhalb weniger Minuten einen fröhlichen Hasen mit großen Zähnen. Je nach Kunde sind die Wünsche an das Aussehen der Schokohasen unterschiedlich. Die einen haben konkrete optische Anforderungen, andere nennen ihm nur das Gewicht, das der Hase später einmal haben soll. Diese Angabe ist besonders wichtig und muss schon beim Entwurf berücksichtigt werden. Denn da die Schokohasen innen meist hohl sind, dürfen die Wände nicht zu dünn werden.

Zur besseren Vorstellung greift Anton Asanger anschließend zu brauner Modelliermasse, in die er mit feinen Werkzeugen die Gesichtszüge des Hasen von der Zeichnung überträgt. So sieht der Hase schon sehr zum Anbeißen aus. Seine großen Augen sind besonders markant und liegen absolut im Trend. Denn auch ein Klassiker wie der Osterhase verwandelt sich im Laufe der Jahre, wenn auch immer nur minimal.

Entdecken Sie unsere große Schokohasen-Auswahl!



- 1. MILKA Mein Lieblingsschmunzelhase**, aus feinsten Alpenmilch-Schokolade, 90 g,
- 2. LINDT Hello Bunny**, aus zartschmelzender Vollmilchschokolade, 140 g, **3. KINDER Osterhase**, aus Vollmilchschokolade mit Milchcreme, 110 g



Mehr als 1.000 Schokoladenformen werden bei Hans Brunner im bayerischen Glonn entworfen. Neben den Osterhasen werden hier Formen für Schokoladenherstellern aus aller Welt gefertigt.

