

KORR-Inland/Brauchtum/Ostern/  
Exquisite Neuheiten zu Ostern: Chili-Eier und WM-Hasen  
Von Janine Wergin, dpa  
(Mit Bild vom 5.4.) =

Berlin (dpa/bb) - Die Osterhasen tragen in diesem Jahr Fußballtrikots, zumindest im wohl größten Schokoladenhaus Europas, bei «Fassbender & Rausch» am Berliner Gendarmenmarkt. Wenige Wochen vor Beginn der Weltmeisterschaft in Deutschland stehen Präsenstschachteln mit kompletten Mannschaften in rot-blauer Sport-Bekleidung und Ball im Regal. Zu Ostern präsentieren die Schokoladenfachgeschäfte Exquisites in originellen Formen und Verpackungen.

Nicht nur durch die Fußball-WM lassen sich die Chocolatiers zu Neuem inspirieren. Gewürze, die in Südamerika seit langem Schokoladen-Rezepturen beigemischt werden, sind inzwischen auch in deutschen Osterkreationen keine Seltenheit mehr. «Die Hersteller probieren zur Zeit verstärkt, was sich mit Kakaobohnen variieren lässt. Ingwer, roter Pfeffer und Erdbeermark sind neue Zutaten», sagt Thomas Pape, Schokoladen-Experte beim Bundesverband der Deutschen Süßwarenindustrie (Bonn).

Das Chili-Ei gehört im Berliner Schokoladenladen «In't veld» seit etwa zwei Jahren zum Sortiment. «Ich wette, dass es sich in diesem Jahr zu Ostern wieder als Renner erweist», sagt Geschäftsführer Holger In't veld. Erstmals bietet der Laden echte Hühnereier an, die mit Nougat ausgegossen sind.

Nicht zu haben ist dagegen der mit 3,19 Meter weltgrößte Schokoladenhase, der aus 11 320 kleinen Hasen gefertigt wurde und bei «Fassbender & Rausch» in Berlin steht. Wer es sich leisten kann, bekommt jedoch auf Nachfrage einen ein Meter großen Riesenhasen. Er kostet 69 Euro. Zum Angebot des Geschäfts gehört auch ein breites Sortiment an dunkler Schokolade. «Unsere Baumkuchen-Osterhasen gibt es in einer Zartbitter-Variante», sagt Andreas Meier von «Fassbender & Rausch». Die Baumkuchen werden mit besonderer Sorgfalt hergestellt. Die Chocolatiers tragen jede Schokoladenschicht separat auf. Zudem bietet das Geschäft am Gendarmenmarkt mehr als 30 verschiedene Eiersorten mit Füllung, eingepackt in farbenfrohes Papier.

Ingo Wilken, Süßwarenspezialist beim Berliner Kaufhaus des Westens (KaDeWe) beklagt: «Ostern ist in diesem Jahr nicht sehr innovativ.» Viele Hersteller hätten ihren Schokoladen-Verpackungen ein neues Erscheinungsbild gegeben, aber kaum innovative Produkte auf den Markt gebracht. Eine Besonderheit im KaDeWe seien in diesem Jahr italienische Osterspezialitäten, vor allem mit Gianduja gefüllte Schokoladen-Eier. «Gianduja ist eine Nougat-ähnliche, nussige Masse», erklärt Wilken. Nach wie vor werden Blätterkrokant, Nougat und Marzipan besonders gerne gekauft.

Thomas Pape vom BDSI beobachtet einen allgemeinen Trend zu exquisiten Schokoladensorten. Die verstärkte Nachfrage nach dunkler Schokolade mit hohem Kakaoanteil mache sich inzwischen auch in deutschen Supermärkten bemerkbar, wo bislang Vollmilchschokolade dominierte. «Auch dort gibt es Zartbitter-Osterhasen. Vor einiger Zeit war das undenkbar.»

dpa hja yybb ca