



# Region Wil

**Bedrohte Tierart**  
Im Gegensatz zu den Osterhasen ist das Leben der Feldhasen alles andere als süss. 20



Die Jungs von Feinbeck Dietsche haben nichts dagegen, wenn nicht alle köstlichen Osterhasen verkauft werden.

Bilder: Roland P. Poschung

## Die Lotterie mit den Osterhasen

**Region** Zufriedene Gesichter bei den Bäckereien und Konditoreien in Wil und Umgebung. Das Ostergeschäft verlief positiv. Wichtig ist dabei, die richtigen Mengen zu produzieren. Denn das Einschmelzen zur späteren Wiederverwendung ist aufwendig und teuer.

**Roland P. Poschung**  
redaktion@wilerzeitung.ch

Das Ostergeschäft stellt für die Konditoreien in der Region eine wichtige Einnahmequelle dar. Schweizweit werden bis zu 20 Millionen Schoggiosterhasen verkauft. Doch was passiert mit den überschüssigen Hasen? Landen sie schliesslich einfach in einer neuen Form beim Kunden? Armin Dober von der gleichnamigen Confiserie in Flawil verneint: «Wir produzieren mengenmässig vorsichtig. Auspacken und einschmelzen kommt für uns nicht in Frage, der Aufwand ist zu gross.» Lieber verschenke er die überschüssigen Produkte, sagt Dober. Das würden auch Berufskollegen so handhaben. Das Ostergeschäft sei denn auch in der Konstellation der Festtage zu betrachten. Da das Café – im Gegensatz zu anderen – am Ostersonntag und

–montag jeweils ebenfalls geöffnet hat, komme es vor, dass befreundete Unternehmen ihre letzten Hasen und Eier zum Weiterverkauf vorbeibringen.

Ein Stück weit sei das Ostergeschäft aber eine Lotterie. Es würden jeweils etwa 3000 kleinere und grössere Schoggihasen und rund 500 Schoggieier produziert. «Bei uns ist es noch ein traditionelles Handwerk, denn jeden Hasen nehmen wir mehrmals in die Hand. Bei den Grossverteilern sind diese Produkte Massenware», sagt Dober.

### Eigene Kreationen sind gefragt

Zufriedenstellend verlief das Ostergeschäft bei Feinbeck Dietsche. Auch die Wiler Bäckerei hat nicht mit überschüssigen Schokohasen zu kämpfen. Inhaber Silvio Dietsche und Verkäuferin Annette Hug sagen, dass sie über die vergange-

nen Jahre jeweils alle Produkte verkaufen konnten. Die Osterhasen und -eier beziehe man von Philipp Ziehler, einem dafür spezialisierten Unternehmen in Stein. Die Produktion sei wegen der Temperaturschwankungen heikel, dementsprechend variiert Feinbeck Dietsche mit den Nachbestellungen. «Die Oster-eier füllen wir bei uns ab und verpacken auch die Osterhasen», sagt Silvio Dietsche. Gefragt waren in diesem Jahr neben den klassischen Hasenfiguren jene mit dem originellen Aussehen und der Spruchtafel «Ich mag di».

Auch andere Konditoreien in der Region machen die Erfahrung, dass die Kunden heutzutage gerne zu Alternativen gegenüber dem klassischen Osterhasen greifen. «Früher wurden mehrheitlich grosse Hasen gekauft, heute legen die Kunden mehr Wert auf sympathische und kreative Hasen, fasst Elisa-

beth Eberle, Inhaberin der Bäckerei-Konditorei Eberle AG an der Toggenburgerstrasse in Wil, den Trend beim Kaufverhalten zusammen. Dementsprechend hat das Unternehmen seine Produktion der süssigen Langohren ausgerichtet: «Unter der Leitung von unserem Produktionschef Ralf Peter und seinem Team entstehen mehrere Figuren von Hasen, die je nach Trend individuell gegossen und bemalt sind.» Eindrücklich sei die fünf- bis sechsstufige Herstellung in einem Ablauf von 40 bis 50 Osterhasen während rund zwei Stunden, sagt Elisabeth Eberle.

Auch die Nachhaltigkeit spiele eine immer wichtigere Rolle. Neu im Sortiment der Eberle AG ist darum die Kakao-bohne, die teilweise von Bauern aus dem Anbaugebiet Sambirano, nordwestlich von Madagaskar, kommt und die klassifizierte Bezeichnung Grand Cru hat.

Einen eigenen Weg ging die Confiserie Hirschy in Wil. Geschäftsführer Adrian Studer-Schäfli: «Aus Anlass des 110-Jahr-Jubiläums haben wir «Ferdy» kreiert. Diesen Schoggihasen bieten wir in 14 Kreationen und diversen Aromen an. Bei überzähligen Osterprodukten schmelzen wir diese nicht ein, eher verwenden wir sie in Schoggikuchen. Aber im Endeffekt besteht die Kunst darin, nur so viel zu produzieren, wie verkauft werden kann.»

Für Peter Müller von Stalder Confiserie Café in Uzwil war in diesem Jahr Ostern relativ spät: «Es kamen bei der Kundschaft schon eher Frühlingsempfindungen auf. Dennoch fanden unsere Fantasiehasen mit den unterschiedlichen Sujets wie beispielsweise Hase an der Bar, im Büro, beim Wandern, Koch mit Pfanne oder Feuerwehrmann einen sehr guten Anklang.»

## Zwei bis drei Schoggihasen pro Kopf

**Statistik** Der Branchenverband Choco-suisse mit Hauptsitz in Bern zählt 17 Mitglieder, darunter die Ostschweizer Unternehmen Maestranzi in Flawil und Chocolat Bernrain in Kreuzlingen. Sevan Nalbandian ist Vizedirektor und unter anderem für die Statistiken des Verbands verantwortlich. Er bestätigt die grosse Bedeutung des Ostergeschäfts für die Schweizer Schokoladenhersteller: «Im Inland werden um Ostern rund 4000 Ton-

nen an Osterartikeln, das heisst Schokoladenosterhasen, -eier oder Ähnliches, verkauft.» Daneben gehen an Ostern aber auch andere Schokoladenprodukte über den Ladentisch.

Die Anzahl der Schokoladenosterhasen schätzt der Verband in der Schweiz auf über 20 Millionen Stück oder anders gesagt, für jede Einwohnerin und jeden Einwohner sind das zwei bis drei Hasen. Weiter sagt Nalbandian: «Die vielfälti-

gen Produkte der Schweizer Schokoladenhersteller stehen für Qualität, Innovation, Kreativität und hochwertige Rohstoffe.» Ständige Innovationen seien im stark kompetitiven Umfeld ein Muss, um auf dem Markt bestehen zu können. Seit einigen Jahren würden ausserdem nachhaltig produzierte Rohstoffe und die aromatische Vielfalt von Edelkakaosorten, etwa aus Südamerika, an Bedeutung gewinnen. (ropo)



Geschäftsführer Adrian Studer-Schäfli präsentiert «Ferdy». Den Schoggihasen hat die Confiserie Hirschy zum 110-Jahr-Jubiläum kreiert.