

Hasen mal nicht aus Schokolade

Bäckerei Schmidt backt kleine Osternaschereien

Von unserem Redaktionsmitglied
Christel Manzey

Hasen gehören zu Ostern wie Christbaumkugeln zu Weihnachten. Es muss aber nicht immer Schokolade sein: In der Bäckerei Schmidt in der Ritterstraße gibt es den putzigen Frühlingsboten auch aus Teig.

Für Sebastian Kessler beginnt das eigentliche Ostergeschäft tatsächlich erst kurz vor Ostern, wenn die Menschen sich am letzten Verkaufstag mit frischen Backwaren eindecken. Dann ist in der kleinen Backstube in der Innenstadt viel los, die Schlange noch länger als sonst. Für den Bäckermeister geht Ostern mit dem Frühling aber generell Hand in Hand. „Die Leute haben wieder mehr Lust draußen zu sein, sich mit anderen Men-

Inklusive Bäckerei mit gläserner Backstube

schen zu treffen und gemeinsam zu essen – das merken wir schon.“ Besonders die startende Grillsaison macht sich an der gesteigerten Nachfrage nach Baguette bemerkbar.

Aber auch in der Bäckerei Schmidt freut man sich auf einige lieb gewonnene Klassiker, Karottenkuchen etwa oder

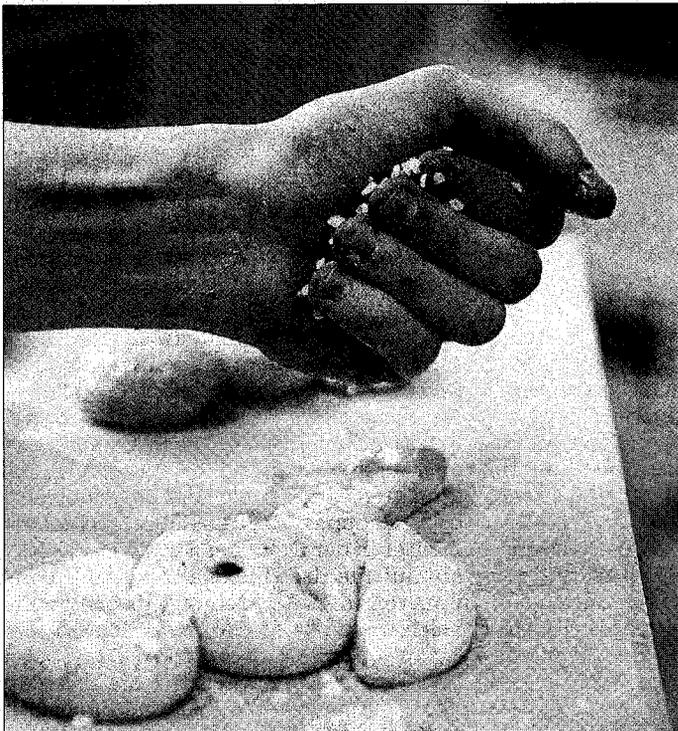
Osterbrezeln. Das Highlight dieser Tage sind jedoch die Osterhäschen, die vier- bis fünfmal am Tag frisch

aus dem Ofen kommen. Dabei können die Kunden sogar direkt zusehen, denn die Backstube ist vom Verkaufsraum nur durch eine Glasscheibe getrennt. Auch von der Straße kann man das Kneten und Formen verfolgen. „Gläserne Backstube“ nennt das Inhaber Thomas Schmidt.

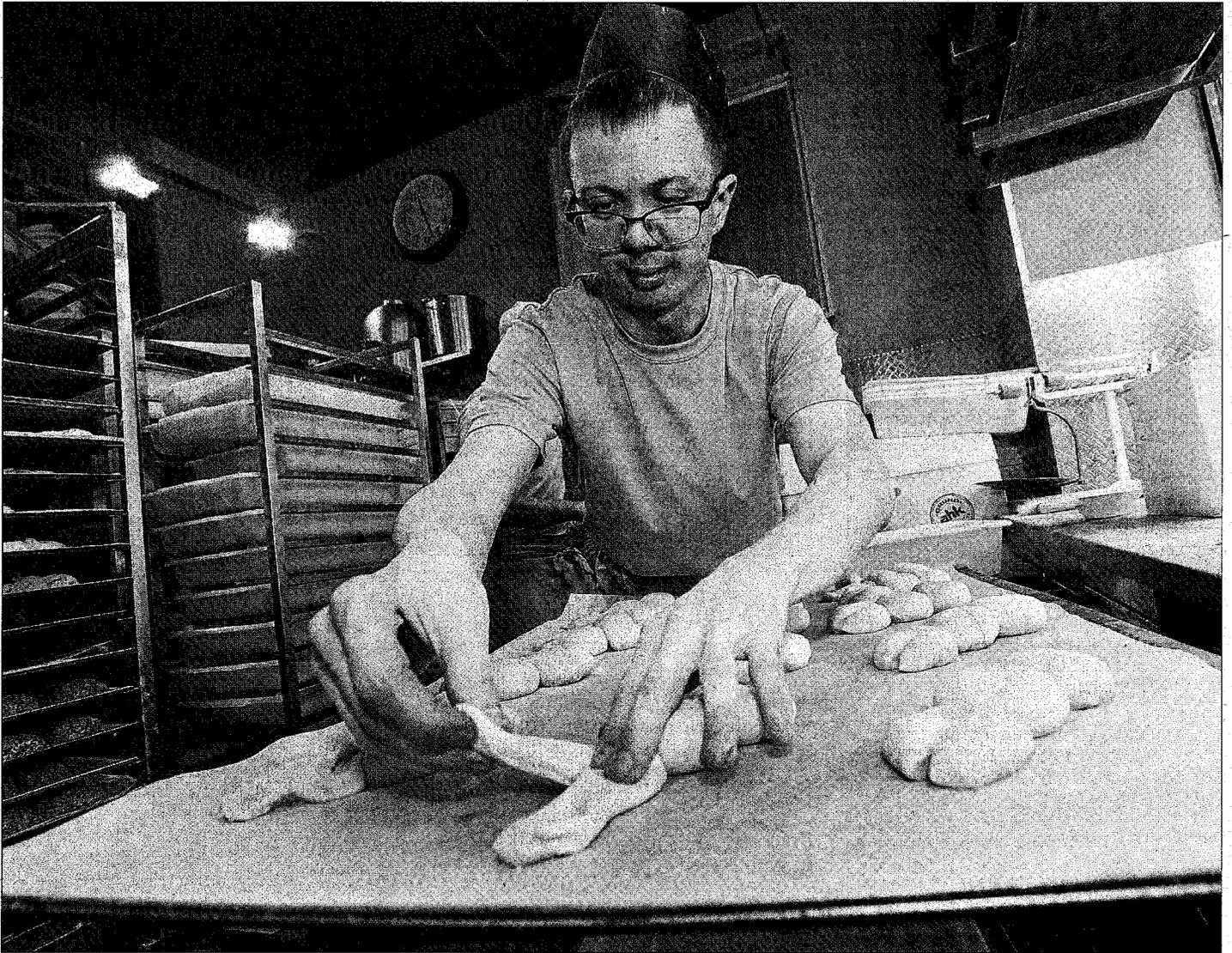
16 Mitarbeiter beschäftigt die Bäckerei, sieben davon mit einer Behinderung. Diese inklusive Arbeitsweise bringt Vorteile, aber auch Herausforderungen mit sich. „Ich empfinde Inklusion eher als Bereicherung. Bei uns steht der Mensch mehr im Vordergrund. Es gibt weniger Druck, wir sind bemüht, jeden Tag mit einem Lächeln zu beenden“, so Kessler.

Das hat aber auch weitere Auswirkungen: Das Sortiment ist kleiner als in anderen Bäckereien und auf den Osterklassiker schlecht hin – auf das Osterlamm – verzichtet man hier auch bewusst.

„Zum einen sind wir eine sehr kleine



EIN OHR LANG, eines abgeknickt – das ist die charakteristische Osterhasen-Form in der Bäckerei Schmidt.



OSTERHASEN-SPEZIALIST: Boris Stojak zieht den Teig-Osterhasen die Ohren lang. Er ist meistens für die Häschen zuständig und weiß genau, wie er die Hasen formen muss. Fotos: jodo

Bäckerei und haben wenig Platz und eine begrenzte Ofenkapazität. Zum anderen versuchen wir, unser Sortiment an das Können unserer Belegschaft anzupassen, und da geht ein Biskuitteig eben nicht“, so Kessler.

Dafür gibt es in der Bäckerei Osterhäuschen aus klassischem Dinkel-Butter-Hefeteig. Das Rezept sei dabei weniger ausschlaggebend als der Umgang mit dem Teig: Der perfekte Hefeteig muss lange geknetet werden. „Man muss ihn so ziehen können, dass man quasi Zeitung durch den Teig lesen kann“, erklärt er. Dann übergibt Sebastian Kessler an Boris Stojak. Der junge Mann mit Downsyndrom ar-

Immer mehr Brauchtum stirbt aus

beitet bereits seit der Eröffnung vor etwa zwei Jahren in der Backstube und ist der Osterhasen-Spezialist. Mit flinken Fingern arrangiert er Teilbällchen, drückt Schokodrops ein oder bestreicht mit Ei. Immer drei Bällchen ergeben einen Hasen, das oberste wird in der Mitte durchgeschnitten und bil-

det die Ohren. Eins langgezogen und eines umgeknickt. „Man muss die Schokodrops für die Augen tief reindrücken, weil da später das Ei drüber kommt. Sonst wischt man die mit dem Pinsel einfach weg“, erklärt Stojak und drückt jedem Häschen noch einmal mit zwei Fingern die Augen zurecht. Zum Schluss

werden die Hasen noch mit Hagelzucker bestreut, aber nur am Bauch und am langen Ohr, wie Stojak betont.

Danach übernimmt Sebastian Kessler wieder das Backblech. Die gerade erst geformten Häschen ohne Ei und Zucker dürfen noch eine Nacht ruhen, ihre Kollegen von gestern Abend werden mit Eigelb eingestrichen und kommen in den Ofen.

Die goldbraunen Häschen haben eine einfache, aber klassische Form. „Früher gab es viele traditionelle Ostergebäcke. Aber dieses Brauchtum wird von Jahr zu Jahr weniger. Das ist wirklich sehr schade“, findet der Bäckermeister. Mit seinen eigenen Kindern wird er noch Osterbrezeln nach altem Rezept backen – aber nur privat.