

Der Schokoladenosterhase – millionenfach verbreitet

BLICKPUNKT MÄRZ – 20 deutsche Schokoladenhersteller produzierten 2005 über 123 Millionen Osterhasen, was einem Verbrauch von mehr als 12 300 Tonnen Schokolade entspricht. Ostern, das Ende der Fastenzeit, hat sich zum Schokoladenschenkfest ersten Ranges entwickelt. Wie konnte der Hase aber überhaupt zum Symboltier für Ostern und darüber hinaus zum unangefochtenen Eierbringer werden?

Das seit dem Mittelalter bekannte Verbot der Kirche während der vorösterlichen Fastenzeit Fleisch warmblütiger Tiere einschließlich der tierischen Produkte Eier und Milch zu verzehren, führte zu einem enormen Eierüberschuss. Ein Teil der Eier diente als Naturalabgabe an Grundherren, wobei der älteste derartige Beleg aus dem 12. Jahrhundert stammt. Nach der österlichen Eierweihe durften die Eier, die als Symbol des auferstandenen Christus gelten, wieder gegessen werden. Gefärbte, verzierte und zugleich geweihte Ostereier sind für die Westkirche seit dem 12./13. Jahrhundert bezeugt. Die sich in nachreformatorischer Zeit durchsetzende Gewohnheit des Eierverschenkens wurde von der evangelischen Seite bekämpft. So warnte der Mediziner Johannes Richier in seiner 1682 veröffentlichten Dissertation über die Ostereier einerseits vor einem zu hohen Eiergenuss, andererseits erwähnte er, dass einfältigen Leuten und kleinen Kindern erklärt würde, der Hase brüte die Eier aus und verstecke sie. Dahinter stand letztlich die Kritik der evangelischen Kirche an dem katholischen Eierbrauch. Sie ließ zwar das Fasten zu, verband damit aber keinen Gnadenerweis, denn vor Gott wird der Mensch nur durch seinen Glauben gerecht.

Der Osterhase, eine evangelische Erfindung

Trotz der ablehnenden Haltung setzten sich auch bei evangelischen Christen säkulare Ostereier durch, nun vor allem als Kindergeschenke des städtischen

Bürgertums. In diesem Kontext taucht stets der Osterhase auf, wenngleich auch andere Tiere wie Storch, Kuckuck und Fuchs als Eierüberbringer noch zu Beginn des 20. Jahrhunderts erwähnt wurden. Langfristig behauptete sich der Hase und mit ihm als Überbringer konnte es sich bei den Eiern nicht mehr um geweihte Eier handeln. 1789 erschienen die „Nationalen Kinderlieder für die Zürchersche Jugend“ mit dem Titel „Der Osterhase oder am Oster-Dienstag zu singen“. Auf einem dem Werk beigegebenen Kupferstich sitzt der Hase neben einem Korb in der Rahmenkartusche und beobachtet die in einem abgeschlossenen Garten nach Eier suchenden Kinder und die sie beaufsichtigende Mutter. Die Szene ist dem Bürgertum zuzuordnen, das auch als Abnehmer entsprechender Liedtexte in Betracht kam. Die Darstellung gilt bisher als die erste für das Eiersuchen. Das Verstecken der Eier war eine geheimnisvolle Tätigkeit und sollte keinesfalls mit den sie schenkenden Eltern, sondern vielmehr mit einer imaginären Instanz verbunden werden, die im Osterhasen gefunden wurde. Spiel und

Unterhaltung standen im Zentrum des neuen, zunächst evangelischen Erziehungsbrauchs, der sich im bürgerlichen 19. Jahrhundert in der Stadt ausbreitete. Der Osterhase belohnte Fleiß und Artigkeit der Kinder mit Eiern. Auf dem Land war er noch bis zum Ersten Weltkrieg unbekannt.

Um 1852 verfasste Gisela von Arnim eine Ostergeschichte, in der sie einen Hasen mit Stock und Zylinder als Zeichnung festhielt. Der vermenschlichte Osterhase trat schließlich im letzten Drittel des 19. Jahrhunderts seinen Siegeszug an, wobei neben populären Bildern, wie sie illustrierte Zeitschriften und Postkarten wiedergaben, auch die Schokoladenindustrie ihren Beitrag zur Erfolgsgeschichte des Osterhasen leistete. Zu den frühen Produzenten des süßen Tiers gehörte



Zwei Schokoladenformen für Relieftafeln der Firma Anton Reiche, Dresden, Eisenblech, verzinkt, 1. Viertel 20. Jahrhundert. H. 11,2 cm, Br. 20,8 cm; H. 9,8 cm, Br. 17,5 cm. BA 3017. Erworben 1984.

die Firma Sprengel, aus deren Bestand eine aus Gips und Tuff gefertigte Hohlform für einen Hasen bekannt ist.

Schokolade und Schokoladenformen

Seit Beginn des 18. Jahrhunderts existierte in Deutschland eine eigene Schokoladenherstellung, die auch ein Ausdruck des verfeinerten Lebensgenusses des Rokoko ist. Schokolade blieb zunächst vor allem als Luxusgetränk den oberen Schichten vorbehalten, was nicht zuletzt seine Ursache in den hohen Rohstoffpreisen der Zutaten hatte. In dem von Johann Heinrich Zedler herausgegebenen Universal-Lexikon von 1733 wurde die Schokolade als „ein hart und truckner, ziemlich schwarzer Teig“ beschrieben. Einen entscheidenden Einfluss auf den Schokoladenverbrauch hatte der Niederländer Conrad Johannes van Houten, dem es 1828 gelang, dem Kakao den hohen Fettgehalt zu entziehen und somit eine leichte Verdaulichkeit bewirkte. Rodolphe Lindt konstruierte 1879 ein Rührwerk, das der Schokoladenmasse eine zartschmelzende Struktur verlieh. Damit war ein Grundstein für ein breites Geschmacks- und Produktionsspektrum gelegt. Allmählich entstanden die ersten großen Schokoladenfabriken, wozu die 1839 in Köln gegründete Firma Stollwerk zählte. Durch die Industrie wurde die Schokolade letztlich zu einem erschwinglichen Massenkonsumgut. Um Schokolade in eine vermarktungsfähige Form zu bringen, konnte man für plastische Objekte zweiteilige Hohlformen und für Schokoladentafeln Flachformen mit Relief wählen. 1832 hatte eine Pariser Firma als erste verzinnnte Eisenformen für Hohlfiguren aus Schokolade auf den Markt gebracht. In Paris lernte auch der Klempnermeister Friedrich Anton Reiche (1845–1913) die Herstellung von Schokoladenformen kennen. Nach seiner Wanderschaft ließ er sich in Dresden nieder, wo sich seit dem frühen 19. Jahrhundert besonders die Nahrungs- und Genussmittelindustrie entwickelte. Um 1900 nahm die

Stadt den ersten Platz in der Kakao verarbeitenden Industrie Deutschlands ein und die Firma Reiche errang mit rund 1000 Mitarbeitern eine Spitzenposition unter den Schokoladenformherstellern. Weitere große Unternehmen der Branche waren in Berlin und Köln. Die Formen wurden inzwischen aus Weißblech gefertigt. Reiche belieferte sowohl große Schokoladenfabriken als auch kleine Konditoreien. Die Herstellung der Formen setzte einen – zumeist aus Künstlerhand stammenden – Entwurf voraus. Bei den zweiteiligen Hohlformen sorgten die am Rand befindlichen Erhöhungen beziehungsweise Vertiefungen aufeinander gefügt für absolute Passgenauigkeit. Zusammengehalten wurden die Hälften durch Klammern. Um mit den Formen arbeiten zu können, musste die aus Kakao-masse, Kakaobutter, Zucker und Milchpulver bestehende Masse auf 45° Grad erhitzt werden, bevor man sie unter ständigem Umrühren in einer Temperiermaschine abkühlen ließ. Nach dem erneuten Erwärmen wurde sie in die Schokoladenformen eingefüllt. Die Arbeit mit den Weißblechformen besaß den Vorteil, dass in ihnen die Schokolade schnell an der zuweilen stark strukturierten Wandung erstarrte und die übrige Masse gut abfließen konnte. An die Wandung legte sich zunächst nur ein dünner Schokoladenfilm, so dass der Prozess mehrmals wiederholt werden musste. Am Ende wurde die Schokoladenhohlfigur unten mit halbfester Schokolade verschlossen. Circa 50 Handgriffe waren für die Produktion eines Schokoladenhasen in einem handwerklichen Betrieb notwendig. 1926 kam die erste vollautomatische Hohlfigurenproduktionsanlage auf den Markt. Als letzter Schritt erfolgte die arbeitsintensive Stanniolierung von Hand, denn die bunt bedruckten Folien mussten passgenau mit der Form des Schokoladenhasen übereinstimmen. Zellophanfolien erleichtern bis heute den manuellen Verpackungsprozess. In Fabriken übernahmen inzwischen Wickelmaschinen die Stanniolierung. Die Folien dienen dem Schutz vor Feuchtigkeit und sie sichern das Aroma.

In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts gab es viele unterschiedliche Schokoladenhasenformen. Der österliche Eierbringer wurde mobil und fuhr die Eier teilweise per Auto aus, andere Formen zeigen ihn mit täglichen Arbeiten betraut, in dessen Zentrum meist das Ei steht. In der ersten Hälfte des 20. Jahrhunderts vermittelten die Osterhasen häufig bürgerliche Werte wie Fleiß und Aktivität. Die Vielfalt der Osterhasenformen reduzierte sich infolge der zunehmenden automatisierten Schokoladenhasenherstellung: Heute wird durch computergesteuerte Rohrleitungssysteme die Schokoladenmasse in die inzwischen aus Kunststoff gefertigten Hasenformen gegossen.



Hohlformen für Schokoladenosterhasen, Eisenblech, verzinnt, 1920–1940. H. 23,6 cm, Br. 30 cm. BA 3017. Erworben 1984.