Filigrane Handarbeit: Jedes Ei und jeder Hase wird liebevoll verziert

Wo der Hase läuft

Lust auf Süßes? Die Köstlichkeiten gibt es direkt „ab Backstube" im Café Regner in Seckau, in Graz etwa bei Linzbichler am Franziskanerplatz. Dort findet man auch Osterspezialitäten von Regner aus Zotter-Schokoladen.
Kontakt: www.regner.at

Da schau her! Herzige Küken aus Marzipan zieren die Schokotaler. Links: Romina, Gregor und Michael Regner
FREILICHTMOMENTE, SABRINA STUMMER (7)

Das süßeste Handwerk, seit es Hasen gibt

Für ihren Lebkuchen ist die Familie Regner aus Seckau bereits weltberühmt, nun machen die Konditoren dem Osterhasen Konkurrenz.

Von Sarah Ruckhofer

Erst kommt das Stupsnäschen. Dann die kleinen Pausbacken, die langen Ohren, die großen Augen. Hier ein Strich, da ein Punkt. Per Hand malt Konditor-Weltmeister Gregor Regner mit einem millimeterfeinen Pinsel die Konturen für handgemachte Schokohasen in Kunststoffformen, jeder einzelne Hase wird kritisch von Ehefrau und „Oster-Chef in" Romina begutachtet.

Seit diesem Frühjahr verwandelt sich die drittälteste Backstube der Steiermark in ein wahres Eldorado der Osterhasen. 1660 erstmals urkundlich erwähnt, ist der Seckauer Lebkuchen heute zwischen London und Hongkong begehrt. Der Familiendynastie – seit 1901 führt die Familie Regner die Geschicke des Backhauses – entstammen mehrere Weltmeister ihres Faches, mit der Konfiserie betritt man nun weitgehend Neuland. Nicht ohne guten Grund: „Der Lebkuchen ist nach wie vor ein Herbst- und Wintergeschäft", erklärt Vater und Geschäftsführer in vierter Generation Michael Regner. „Wir brauchen aber das ganze Jahr über eine stabile Auslastung, damit wir unsere Fachkräfte halten können." Und diese braucht es, um höchste Qualität zu garantieren. 13 gelernte Konditoren arbeiten im Familienbetrieb, 33 Mitarbeiter sind es aktuell insgesamt, 49 in der Hochsaison. Fünf Lehrlinge bildet der mehrfach ausgezeichnete Traditionsbetrieb aus, zwei Lehrstellen sind unbesetzt.

Noch ist die Osterhasen-Werkstatt ein großes Experimentierfeld. Längst nicht jeder Hase gelingt, der köstliche Bruch wird umgehend wieder eingeschmolzen.

Die Regners fertigen Schokohasen in allen Formen, Größen und Geschmäckern, Osterlutscher, Tafelschoko mit österlichen Motiven, 30 verschiedene Sorten gefüllte Eier und die Hausspezialität „Mugerl", kleine, süße Pasteten. Obwohl die Produktion schon Anfang März auf Hochtouren lief, für das Ostergeschäft 2019 ist man eigentlich schon zu spät dran. „Da müssen wir nächstes Jahr früher anfangen", schmunzelt der Chef. Die Nachfrage ist jedenfalls riesig, gibt es doch kaum noch Konditoren, die sich die filigrane Arbeit antun. „Die unterschiedlichen Schokoladen müssen genau richtig temperiert werden, sonst lösen sich die Hasen nicht aus der Form oder sind grau verfärbt. Es braucht Geduld und Erfahrung, wir arbeiten mit Lebensmitteln, da geht auch einiges daneben."

Gregor Regner dressiert die hausgemachte Nougatcreme

Auch das Verschicken ist diffizil, die großen Hohlkörper überstehen das selten heil.

Der feine Duft nach Schokolade durchzieht in den Wochen vor dem Osterfest die Backstube, die das Reich von Gregors Schwester Andrea ist. Auf mehr als 100 Quadratmetern werden Cremen dressiert, Eier gefüllt und winzige Marzipanfigürchen gefertigt. „Große Mengen können wir gar nicht machen", so Michael Regner. Allein in Sachen Formen ist man limitiert: Diese sind Spezialanfertigungen, filigran und kostspielig.

Für die österlichen Köstlichkeiten verwendet der Familienbetrieb nur beste Schokoladen aus Belgien, Frankreich und Deutschland. Auch die diversen Füllungen werden von Hand produziert – Limone, Passionsfrucht, Marzipan. Verpackt werden die kulinarischen Leckereien von Hand, ein „irrer Aufwand". Jedes Ei wird einzeln foliert, jeder Hase liebevoll eingewickelt. „Das braucht gleich viel Zeit wie das produzieren selbst." Kein Wunder: Dezente 9000 Eier werden in der Zuckerbäckerei pro Woche händisch aufgeschlagen, 500 Tonnen Butter im Jahr und neun Tonnen Schokolade allein als Lebkuchenüberzug gebraucht. Unglaubliche Mengen, und trotzdem: Kein schiefes Näschen, kein abgebrochenes Ohrwaschel verlässt je die Backstube. Qualität geht vor.