

Zürich

Den ersten Hasen fand er im Sprüngli

Aussergewöhnliches Hobby Ewald Schuler ist am Zürcher Paradeplatz aufgewachsen und sammelt alte Osterhasenformen. Einen echten Schoggihasen hat er damit aber noch nie gegossen. Wir haben es ausprobiert.

Hélène Arnet (Text)
und Jonathan Labusch (Fotos)

Seine älteste Osterhasenform stammt aus dem Jahr 1880, ist kaum grösser als eine Zündholzschachtel und zeigt einen Hasen auf dem Hochrad. Er hat einen Ehrenplatz in der Osterhasenformen-Sammlung von Ewald Schuler. Ewald Schuler, Jahrgang 1948, richtete einst in der ganzen Schweiz Event- und Messehallen für Veranstaltungen mit Tausenden Personen ein. Sein Hobby aber sind seit je Spielwaren.

Er sammelt Steiff-Plüschtiere, Blechspielzeug, Eisenbahnen, Blechautos. Und eben Formen, in denen Osterhasen gegossen wurden. Einen Teil seiner Sammlung stellt er in seinem Spielzeugmuseum Pegasus Small World beim Türlisee aus. Manche Sammlerstücke verkauft er auch in seinem Geschäft Pegasus an der Augustinergasse in der Zürcher Altstadt.

Etwa 130 Osterhasenformen stehen in den Vitrinen seines Museums. «Zu Hause habe ich noch mehr», sagt Schuler. Wie kam er dazu, Osterhasenformen zu sammeln? Es begann im Sprüngli-Haus am Paradeplatz. Im Jahr 1952, als Ewald Schuler vier Jahre alt war, zog die Familie von Embrach an den Paradeplatz, weil sein Vater bei Sprüngli die Stelle als Hauswart und Betriebsmechaniker antrat.

Mittendrin aufgewachsen

Aufwachsen im Sprüngli-Haus – das tönt nach Schlaraffenland für Kinder. «Das war es auch», sagt Ewald Schulers Schwester Rita, die bei unserem Gespräch kurz reinschaut. «Erinnerst du dich?», sagt sie an ihrem Bruder gewandt. «An Ostern erhielten wir jeweils einen riesigen Osterhasen.» – «Hast du gesehen, was die heute kosten?», fragt ihr Bruder zurück. «Sicher fast hundert Franken», sagt sie. Er lacht: «Lächer das Doppelte!»

«Wir waren beliebt bei den Schulkameraden, weil es bei uns immer Schoggi gab», erzählen die Geschwister. Aber es sei auch toll gewesen, mitten in der Stadt aufzuwachsen. Ewald Schuler erinnert sich an die herausgeputzten Zürichberg-Damen in ihren Pelzmänteln, für die im Sprüngli im oberen Stock des Restaurants nachmittags immer Plätze reserviert waren. Und an deren Gigolos, über die einst «tout Zürich» hinter vorgehaltener Hand klatschte? Schuler lacht. Ja, davon habe er auch gehört.



Ewald Schulers Sammlung umfasst mittlerweile über 130 Osterhasenformen.

Nur gehört? «An sie erinnere ich mich nicht.» Die Geschwister erzählen aber auch vom strengen Regime, das im Familienbetrieb herrschte, der ab 1956 in der Hand von Richard Sprüngli war. «Wenn der Patron kam, standen alle stramm.»

Bis 1961 produzierte Sprüngli noch im Bereich der Tiefenhöfe gleich hinter dem Haus die Prä-

linés. Als die Produktion nach Dietikon verlegt wurde, erhielt Ewald Schulers Vater den Auftrag, die Winde zu räumen, die voller ausrangierter Geräte und Pfannen war. Darunter befanden sich auch Osterhasenformen aus Kupfer. Der Vater bestellte den Alteisenhändler, alles sollte verschrottet werden. Der 13-jährige Sohn versteckte ein paar Formen.

Das waren seine ersten Sammelobjekte. Die kupfernen Osterhasenformen aus dem Sprüngli stehen zuoberst im Gestell im Spielzeugmuseum. Ewald Schuler muss auf die Zehenspitzen stehen, um sie herunterzuholen.

Und nun gibt es kein Halten mehr. Eine Form nach der anderen wird präsentiert: Sein grösster Hase misst mehr als einen

halben Meter. Der Hase mit dem Seitenwagen, jener auf dem Rennwagen. Schulers Lieblingshase sitzt auf einem schweren Motorrad. Einer raucht eine Zigarre. Kein Vorbild für Kinder.

Er hat die Weissblechformen in Brockenhäusern gefunden, bei Auktionen ersteigert. Viele sind mehrere Hundert Franken wert. Und alle waren einmal in Gebrauch. Doch einen Osterhasen, der mit einer seiner Formen gegossen wurde, hat Ewald Schuler noch nie gesehen.

Das soll sich nun ändern, fanden wir, und suchten eine Schokoladenproduktion, die für uns mit einer von Schulers Formen einen Hasen giesst.

In der St.-Jakob-Manufaktur

Ortswechsel: Viaduktstrasse im Kreis 5, hinter dem Bahnhof Hardbrücke. Hier hat die Stiftung St. Jakob ihre Produktionsstätte. Das Sozialunternehmen hat sich die Integration von Menschen mit einer Beeinträchtigung in das Arbeitsleben und die Gesellschaft zum Ziel gesetzt. Im Moment werden in der Confiserieabteilung vor allem Osterhasen produziert. Rund 30'000 insgesamt. Weitgehend von Hand, was für unsere Zwecke wichtig war.

Ewald Schuler hatte mir zwei historische Blechformen aus seiner Sammlung anvertraut; er selbst konnte an dem Ortstermin aus geschäftlichen Gründen nicht teilnehmen. Michèle Leuenberger, Teamleiterin Confiserie, begutachtet sie. Sie prüft vor allem, ob sie gut schliessen. «Sollte klappen», sagt sie.

Hasen schminken

Im ersten Raum sind Mitarbeitende eifrig daran, Hasen zu schminken. Das heisst wirklich so. Mit Dressiertüchern werden in der leeren Plexiglasform die Pupillen mit schwarzer und die Augen mit weisser Schokolade gezeichnet. Auch die Ohren erhalten eine weisse Schicht. Michèle Leuenberger hat sich unterdessen darangemacht, unsere Formen mit einem feinen Tuch sorgfältig zu polieren. «Damit der Hase schön glänzt», sagt sie.

Dann klammert sie die beiden Teile der Formen zusammen und betritt den nächsten Raum, in dem es wunderbar nach warmer Schokolade riecht. Drei Schoggi-brunnen sind hier in Betrieb. Aus ihnen fliesst weisse, braune und schwarze Schokolade. Sie wird erst auf rund 50 Grad erwärmt und dadurch dünnflüssig, danach auf etwa 30 Grad gekühlt.

So fliesst sie perfekt zum Giesen aus dem Hahn. Leuenberger macht es bei der ersten Form vor, wie das Osterhasengiesen funktioniert: schräg unter den Schokoladenstrahl halten, die ganze Form volllaufen lassen und dabei etwas klöpfeln, damit sich keine Luftblasen bilden. Dann mit einer schnellen Bewegung auf ein leicht erwärmtes Abtropfgitter stürzen.

Zwei Anfängerfehler

Sie drückt mir die zweite Form in die Hand. Leicht schräg halten, unter dem Strahl volllaufen lassen, schnell drehen. Während ihre Form aussen blitzsauber auf dem Gitter steht, ist meine total verkleckert. Das Klöpfeln habe ich vergessen. Da tropfen sie nun. Je länger, desto dünner wird die Schokoladenschicht. Die Chef-Confiseurin nimmt die Formen vom Gitter und lässt die Schokolade fünf Minuten auskühlen, bevor die zweite Schicht angebracht wird.

Das Prozedere wird wiederholt, dann erhält der Hase noch einen Boden unter den Pfoten. Michèle Leuenberger streicht etwas geschmolzene Schokolade auf einem Blech aus und setzt die Hasen in den Kühlschrank damit. Wenn die Schokolade abkühlt, zieht sie sich zusammen und löst sich fast von selbst von der Form. «Anziehen» heisst der Vorgang, den unsere beiden im Moment durchlaufen. Das dauert rund zehn Minuten.

Nun werden sie befreit

Michèle Leuenberger klopft vorsichtig an die erste Form, schüttelt ein bisschen. Es knackt. «Nicht gut», sagt sie. Sie öffnet die eine Form und tatsächlich, der Hase auf dem Trottiernetz ist zerbrochen. Trotzdem hübsch, aber eben zerbrochen.

Dann die zweite Form. Fast auf Anheiß lösen sich die beiden Teile und zum Vorschein kommt ein unversehrter Hase auf einem schnittigen Rennwagen. Bis in das letzte Detail ausgezeichnet. Michèle Leuenberger dreht ihn hin und her, holt einen dicken Make-up-Pinsel und pudert ihn noch mit etwas Bronzepulver. Er ist perfekt. Also wir ihn Ewald Schuler überreichen, sagt er nur ein Wort: «Hammer.»

Small World Spielzeugmuseum, Habersaatweg 3, 8914 Aeugstertal, www.spielzeug-museum.ch, Sa und So, 11 bis 17 Uhr (Ostersonntag zu).



Michèle Leuenberger, Teamleiterin Confiserie bei der Stiftung St. Jakob, giesst gemeinsam mit der Autorin zwei Osterhasen mit Schulers Formen. Der eine zerbricht beim Öffnen der Form. Der andere wird perfekt.