

# in

**in-online.ch**

**Schokohase**





# Glücksboten

Ostern ist das Ende der Fastenzeit und eines der wichtigsten Feste der Schweizer. Viele entzückende Süssigkeiten stehen bereit. Die Vielfalt ist einzigartig. Schokolade an Ostern ist ein Muss.

Confiserie Steinmann, Thun

**Besonderer Genuss**  
Für Liebhaber edler Tropfen empfiehlt sich der Hochgenuss im Doppel- oder mit erstklassigen Zigarren im Dreierpack. Whiskey, Cognac oder Rotwein mit einem Stück dunkler Schokolade gelten als besondere Delikatesse.

«Ein Stückchen Schokolade enthält gerade so viel Energie, wie man braucht, um noch eins zu nehmen.»

Schokolade ist wunderbar. Schokolade macht glücklich. Schokolade hält gesund. Süss, berauschend und zart schmilzt sie auf der Zunge. Schokolade zum Frühstück, Schokolade zum Dessert, Schokolade für Zwischendurch. Schokolade ist bescheiden. Ohne sich in den Mittelpunkt zu stellen, veredelt sie Gebäck, Eis und Früchte, selbst mit Minze oder Chili vereinigt sie sich ohne Murren.

Willig lässt sie sich in jede Form pressen, schmiegt sich zart aufs Brot und duftet verführerisch aus der Kakaotasse.

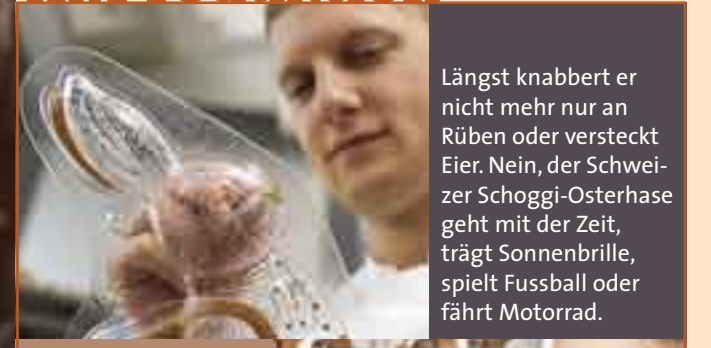
### Notstand

Und nun soll das edle Braun in 20 Jahren gleich teuer wie Kaviar sein? Zumindest entwerfen Wissenschaftler dieses düstere Bild für die nahe Zukunft. Schuld soll die Klimaerwärmung sein, wodurch sich Kakaoernten drastisch reduzieren sollen. Unvorstellbar für Chocoholics, und davon gibts in der Schweiz zur Genüge. 12,4 kg isst ein Durchschnittsschweizer pro Jahr. Über 180 000 Tonnen Schweizer Schokolade werden weltweit verkauft. Verständlich, zu schön ist doch das Gefühl, dem Osterhasen genüsslich das Ohr abzubeissen!

### Kraftnahrung

Manchem harten Mann hat ein Notvorrat an Schokolade den nötigen Power geliefert. Militär ahoi. Trauernde Herzen werden mit Schokolade wieder fröhlich zum Schlagen gebracht. Liebeskummer ade.

### in.Produktion



Längst knabbert er nicht mehr nur an Rüben oder versteckt Eier. Nein, der Schweizer Schoggi-Osterhase geht mit der Zeit, trägt Sonnenbrille, spielt Fussball oder fährt Motorrad.

Jedes Jahr werden landesweit zu Ostern rund 4100 Tonnen Schokolade in Hasen- oder Eierform verzehrt. Die Produktion beginnt meist schon, bevor die Weihnachtsdekoration vollständig im Keller verstaut ist.



**Schokoladenparadies**  
Schokobraune Köstlichkeiten wie Truffes, Pralinés und Mousse au chocolat sind gern gesehene Mitbringsel. Trinkschokolade am Stiel – dieses neue Produkt ist einen Versuch wert. Als Lolli in die warme Milch getaucht, schmilzt die Schokolade Stück für Stück. Für Wagemutigere empfiehlt sich die Probe von Exquisitem und Ausgefallenem: Wie wäre es zum Beispiel mit Spargelschokolade oder Pouletbrüstchen mit Chili-Schokoladen-Sauce?

