

Osterfreuden vom Konditor

Während des letzten Krieges wurden die Kitzinger Kinder aus Sicherheitsgründen häufig bei den Bauern der umliegenden Dörfer für eine gewisse Zeit einquartiert, um sie vor den immer möglichen Bombenangriffen zu schützen. Auch ich verbrachte mehrere Aufenthalte auf einem Bauernhof in Stadtschwarzach. Noch heute erinnere ich mich sehr gerne an diese Zeit, denn das Leben auf dem Bauernhof war für einen Buben vom Kitzinger Marktplatz eine ganz neue Erfahrung. Eine der interessantesten Tätigkeiten war das tägliche Eiersuchen mit der Bäuerin und den anderen Kindern. Damals liefen die Hühner noch frei herum, und sie legten ihre Eier dort hin, wo es ihnen gerade gefiel, meistens irgendwo ins weiche Heu der Scheune. Es war jedesmal ein großes Hallo, wenn eines von uns Kindern ein Nest mit ein oder zwei frisch gelegten Hühnereiern entdeckte. Aus dieser früheren Notwendigkeit des täglichen Eier - Einsammelns ist wohl der Brauch des Osternest - Suchens entstanden.

Verglichen mit dem früheren Formenreichtum des essbaren weihnachtlichen Christbaumschmucks, den Springerle und Lebkuchen, erscheint aber die Auswahl der österlichen Formgebäcke vom Konditor eher spärlich. Im Wesentlichen beschränkt sie sich auf Osterlamm, Hase und Eier. Seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts geht jedoch die Bedeutung der weihnachtlichen Bildgebäcke permanent und unwiderruflich zurück. Sie waren aufgrund ihrer aufwendigen Herstellung zu teuer geworden und haben auch vielfach nicht mehr dem veränderten Zeitgeschmack entsprochen. Andere, wertvollere Geschenke sind an ihre Stelle getreten. Beim Osterfest ist es jedoch bis auf dem heutigen Tag bei den süßen Geschenken geblieben und auch der alte Brauch des Osternest - Suchens erfreut sich bei den Kindern immer noch großer Beliebtheit. Die Konditoren haben diese Entwicklung schon früh erkannt. Schon 1935 ist im März - Heft der in Basel erschienenen illustrierten Monatszeitschrift „Neue Conditorei“ in einem Aufsatz zu lesen: „Immer mehr verschiebt sich das Hauptgeschäft des Konditors von Weihnachten auf die Osterzeit. Nicht wenig trägt dazu der Umstand bei, daß an Ostern die süßen Geschenke überwiegen, während man an Weihnachten auch noch alles mögliche andere zu schenken pflegt...“

Im 19. Jahrhundert war offensichtlich das **Bisquitlamm** der Hauptartikel in der österlichen Conditorei, weniger der **Bisquithase**. Davon zeugen die vielen aus der ehemaligen Conditorei Schmitt in Kitzingen erhalten gebliebenen zweiteiligen Tonformen in unterschiedlichen Größen, und die zahlreichen Eintragungen in den Anschreibbüchern aus dieser Zeit. Die Formen wurden meistens bei einheimischen Hafner - Betrieben in Auftrag gegeben, und dort in Handarbeit hergestellt. Um 1880 bezog mein Großvater erstmals industriell gefertigte Tonformen von der Firma „Güthner Nürnberg“ (siehe Vitrine). Die zweiteiligen Backformen wurden mit einer Schnur zusammen gebunden, eventuelle Ritzen mit Papierstreifen abgedichtet, mit dem Kopf nach unten auf dem Standring gestellt, mit der Teigmasse gefüllt und im Ofen langsam gebacken. Die Bisquitlammchen wurden anschließend mit Puderzucker bestreut, mit Tragantohren, Wolle von Schaummasse, einem grünen Kränzchen aus Zuckerguß um den Kopf, und einem roten Halsband mit Glöckchen und einer Siegesfahne ausgestattet.

Um die Jahrhundertwende verdrängte der **Osterhase** zunehmend das Osterlamm, und der Biskuitteig wurde durch andere Materialien, wie Schokolade, Fondant, Karamel, usw. ersetzt. Die zeit- und kostenintensive Eigenherstellung solcher Figuren wurde immer mehr von industriell gefertigten Produkten abgelöst. Diese Firmen boten eine unglaubliche Formenvielfalt. Zu Ostern 1902 bezog mein Großvater z.B. von der Schokoladenfabrik Wucherer in Würzburg folgende Schokoladefiguren: Bergsteigerhase, Hase mit Korb vor sich, Hase mit Schubkarren, Hase sitzend, Hase auf Rad, Hase Vorderfüße auf Korb, Hase ein Ei haltend. Und von der Firma Moser - Roth: Marzipan - Hasenreiter, Hase mit Schirm. Sehr beliebt waren auch die gelbfarbigen **Fondant - Küken**.

Während in den Familien von alters her gekochte Hühnereier gefärbt und auch bemalt wurden, formte der Konditor **Ostereier** vor allem aus Schokolade, Marzipan, Fondant, Gelee und Biskuitteig. Beliebt waren auch die kleinen bunten Dragee - Pfennig - Eier aus Zuckermasse, oder die Fondant - Dottereier in Schokolade getaucht. Schokolade - Hohleier wurden mit Hilfe von Halbschalen aus Blech oder Gips ausgeformt und zusammengeklebt. Massive Marzipaneier formte man mit Hilfe eines **Marzipanhobels**. Hierbei handelt es sich um ein zweiteiliges hölzernes Gerät. Die Marzipanmasse wurde zu einem gut fingerdicken Strang ausgerollt. Von diesen wurden gleich große Stücke abgeschnitten. Diese Marzipanportionen legte man in die ovale Aussparung zwischen den beiden Teilen des Marzipanhobels und fuhr mit dem oberen Teil des Gerätes ein paarmal hin und her. Dadurch formten sich die eingelegten Teigstückchen schnell und einfach zu Marzipaneiern gleicher Größe. Anschließend wurden die Marzipan - Roheier noch mit Schokolade überzogen, mit Zuckerguß verziert oder in Staniolpapier eingewickelt.

Eher für Erwachsene waren die auch heute noch bekannten großen „**Präsent - Eier**“ gedacht, deren Schokoladeschalen vom Konditor meist selbst ausgeformt und mit Pralinen aus Eigenherstellung gefüllt wurden.

In den Dreißiger Jahren wurden prächtige **Ostertorten** Mode. „...Es ist noch nicht sehr viele Jahre her, daß man Ostertorten in größeren Mengen, in vielseitiger Garnierung herstellt...“ schreibt die Baseler „Neue Conditorei“ in ihrer Märzausgabe 1936. Sehr beliebt waren sog. Figurentorten in Eiform aus Biskuitteig, verschiedenartig gefüllt und phantasievoll verziert. Oder Torten mit österlichen Bildern in Kakaomalerei auf Marzipanschild. Oder aufwendige „mehrstöckige“ Torten mit vielerlei Verzierungen. Die alten Fachbücher aus dieser Zeit sind voll von Abbildungen solcher Meisterwerke der Konditorkunst.

Walter Poganietz