

Badische Zeitung

Leckerer zum Fest

Schokoladenmanufaktur Herget in Emmendingen: Endspurt für den Osterhasen



Von **Jonas Hirt**

Fr, 30. März 2018 um 21:23 Uhr

Emmendingen

Drei Kilogramm schwere Schokohasen, Pralinen und gefüllte Eier: In der Schokoladenmanufaktur Herget in Emmendingen haben die Mitarbeiter vor Ostern alle Hände voll zu tun



Schokoladenpralinen sind auch zu Ostern beliebt. Foto: Jonas Hirt

Ostern und Schokolade gehören zusammen. Das merkt auch Stefan Herget. Seit Tagen produziert er drei Kilogramm schwere Osterhasen, bringt kleine Schokostreifen auf Pralinen an, füllt süße Eier mit noch süßerem Inhalt. Für die BZ hat er eine Stunde Pause

gemacht, seine Philosophie und sein Sortiment erklärt – und erzählt, dass er auch nach der Arbeit noch gerne Schokolade isst.

Er ist der König im Verkaufsraum am Elzdamm. Schokoladentafeln stehen in den Vitrinen, in der Auslage unzählige kleine Kugeln – rote, gelbe und weiße. Ein Hase ragt hervor. Die Hände sind an den Hosenträgern, die rote Fliege sitzt. Er wiegt drei Kilogramm, ist etwa 30 Zentimeter hoch und entspricht 30 Tafeln Schokolade. Fünf Exemplare gebe es von dem Hasen, sagt Stefan Herget. Wer es kleiner mag, findet im Regal gegenüber ein Exemplar, das 15 Gramm wiegt und drei Zentimeter hoch ist.

Von morgens bis abends in der Küche

"Wir sind gerade im Endspurt", sagt Herget. Er ist Konditormeister und trägt eine weiße Kochjacke. "Eigentlich bin ich Confiseur – landläufig Chocolatier genannt", erklärt er. Mit 52 Jahren macht er sich 2015 selbstständig. "Das Unternehmen wächst", sagt der Chef. Inzwischen sind es sechs Mitarbeiter, in Waldkirch gibt es eine Filiale.

Die Pralinen, Osterhasen und Schokoladentafeln entstehen in Emmendingen. Vor den Feiertagen stehe er von morgens bis abends in der Küche: "Für andere Dinge habe ich gerade kaum Zeit", sagt Herget. Zu 60 Sorten Pralinen und 14 verschiedenen Arten an sogenannter Feinschmeckerschokolade kommt die Produktion für die Feiertage.

Drei Stunden Arbeit für das große Exemplar

Für den Osterhasen benötige Herget zwei Kunststoffformen, in die er die flüssige Schokolade gießt. Er fügt die Formen zusammen, schließt sie und legt sie auf den Schleuderer. Der dreht den Hasen und trocknet die Masse, die Schokolade härtet aus.

Noch ist der Hase nicht fertig. Herget pinselt noch die Augen auf. Er schätzt, dass die Herstellung des größten Exemplars rund drei Stunden dauert. "Schokolade ist ein hochwertiger Rohstoff", sagt Herget. Die Qualität werde für den Kunden wichtiger. Sichern will er diese mit seinem Rohstoffkonzept. "Wir kaufen direkt bei den Erzeugern", erklärt Herget. Die Kakaobohnen kommen aus Kolumbien, der Rohrzucker aus Paraguay, die Milch aus Süddeutschland. Eine Molkerei verarbeitet diese zu Pulver. "Wir sind eine Manufaktur und keine Industrie", sagt Herget. Die Pralinen müssten nicht so lange haltbar sein wie die Massenprodukte. Daher könne er mit frischen Zutaten arbeiten – Sahne, Butter und Spirituosen nennt er als Beispiele. "Das ist unsere Existenzberechtigung", sagt Herget.

Parallel zur Produktion entwickelt der

"Das Leben ist zu kurz für schlechte Schokolade."

Stefan Herget

Chocolatier neue Pralinen. "Diese Woche sind es vier neue", sagt Herget. Es sei wie ein Experiment: Er überlege, welche Komponenten zusammenpassen. Mit den Mitarbeitern

entscheide er dann: Passt die Konsistenz und trifft es den Geschmack der Kunden?

Ideen für Neues finde er auch nach der Arbeit. "Manchmal braucht man schon was Salziges", sagt Herget. Aber auch zu Hause habe er noch Lust auf Schokolade – auf hochwertige. "Das Leben ist zu kurz für schlechte Schokolade", sagt der Chocolatier.

Ressort: **Emmendingen**

Zum Artikel aus der gedruckten BZ vom Sa, 31. März 2018:

» Zeitungsartikel im Zeitungslayout: **PDF-Version herunterladen**

» Webversion dieses Zeitungsartikels: **Im Endspurt für den Osterhasen**

Kommentare

Bitte registrieren Sie sich einmalig bei "Meine BZ", um Artikel auf BZ-Online kommentieren zu können. Beachten Sie bitte **unsere Diskussionsregeln, die Netiquette**.

Jetzt registrieren

Sie haben bereits einen "Meine BZ"-Zugang?

Jetzt anmelden
