

### Süße Kunst aus edler Schokolade

Mit fließenden Bewegungen spritzt Alex Schog die weiße Schokolade auf die schwarz glänzende Halbschale aus Bitterschokolade: Ein Schokoladen-Osterei entsteht. Das filigrane Muster aus Linien und Schleifen verbindet sich zu einem zarten Dekor, Milkschokoladentupfer hier und da bringen eine dritte Farbe ins Spiel. Die Arbeit geht dem Konditor im Café Schlechtrimen flink von der Hand. Das muss auch so sein, Zeit ist Geld, das gilt auch im Handwerk.

Die Kunst, aus Schokolade (genauer gesagt: aus Kuvertüre, die nämlich einen hohen Kakaoanteil besitzt) ein Osterei zu zaubern, hat im Hause Schlechtrimen Tradition. Engelbert Schlechtrimen senior, sagt sein gleichnamiger Sohn, habe diese Kunst „über Jahre mit ganzer Leidenschaft“ gepflegt. 500 Stück, groß wie eine Männerhand oder größer, verließen um die Osterzeit die Konditorei in Kalk; heute sind es gerade noch ein Drittel.

Der Grund: Handarbeit hat ihren Preis, Massenproduktion für große Einzelhandelsketten dagegen ist billig. Die Folge: Bei Schlechtrimen und seinen Kollegen ging die Nachfrage weit zurück. „Im Grunde“, sagt der Junior (40), „darf ich unsere Ostereier gar nicht kalkulieren, da kämen mir die Tränen.“ Solche Konditoreiwaren seien heute „Kompetenzprodukte“, die gut fürs Renommee sind. Je nach Größe und Ausstattung kosten die Eier 15 bis 30 Euro.

Alex Schog (34) versieht einen Wattebausch mit einem Hauch von Pflanzenöl und poliert damit die Innenseite der eierförmigen Halbschalen aus Metall oder Plexiglas; die 34 Grad warme, flüssige Kuvertüre gießt er schwungvoll mit einer Kelle hinein. Wenn die Schokolade abkühlt und erstarrt, schrumpft sie leicht und lässt sich gut aus der polierten Form nehmen.

Gewissermaßen das Sahnehäubchen ist dann das Ausgarnieren mit Marzipanrosen und Blattwerk. Bitterkuvertüre wird mit Rum angerührt und stockt dadurch; die dickliche Masse lässt sich mit dem Spritzbeutel besser als Abschlussrändchen an die Schoko-Halbschalen ansetzen. „Es gibt nur noch wenige Konditoren, die sich mit den Ostereiern so viel Mühe machen“, sagt Engelbert Schlechtrimen nicht ohne Handwerkerstolz. Wenn Kunden Sonderwünsche bei der Gestaltung haben - kein Problem: „Wir sind flexibel.“ Er selbst übrigens auch. Den Umgang mit dem schwierigen Werkstoff Kuvertüre hat er von seinem Vater gelernt.

Die Fachschulen bringen den jungen Konditoren immer neue, phantasiereiche Ideen bei. „Das sind Highlights, die aber leider heute unbezahlbar sind und in der Praxis kaum angewendet werden“, sagt Schlechtrimen. Kalk mit seinem hohen Anteil muslimischer Ausländer und der großen Arbeitslosigkeit ist kein guter Markt für solch kunstvolle Oster-Produkte. Große Osterhasen wie einst, die für 100 Mark verkauft wurden, fertigt man im Café Schlechtrimen schon länger nicht mehr. Mit der rückläufigen Zahl an Kommunionkindern nahmen auch die Bestellungen an Kommunionorten ab. An die 40 Stück fertigt Alex Schog heute noch, als süße Nachbildung der Bibel oder aufgeschlagenes Gebetbuch. Früher waren es doppelt so viele.

Zauberhaft sieht es aus, das Osterei. Kollegin Josefine Noreisch füllt gemischte Pralinen hinein und hüllt das Ganze in Zellophan. Ein Schleifchen dran, und das Ei wandert in die Schaufensterdekoration. Eigentlich ist es viel zu schön, um in irgendwelchen Leckermäulern zu verschwinden.

---

**Copyright 2003 Kölnische Rundschau. Alle Rechte vorbehalten.**