

# Große Liebe, großes Osterei

## Gespräch mit Henri Wagener, Bäckermeister und Präsident der nationalen und europäischen Bäckervereinigung

*forum: Herr Wagener, welche Osterprodukte verkaufen sich am besten? Hat sich die Nachfrage im Laufe der Jahre verändert oder gibt es so etwas wie ein Osterevergreen?*

Henri Wagener: Der Bäckerberuf ist ein Beruf mit Tradition. Das macht zwar einerseits die Dinge einfach, andererseits versuche ich sowohl in Luxemburg als auch in Europa von der Tradition einen Schritt hin zur Innovation zu tun. Heute tendiert die Nachfrage des Konsumenten zu Gesundheit und ausgeglichener Ernährung. Wir versuchen auch, unsere Kunden in diese Richtung zu lenken, es ist wichtig, schon früh in die Gesundheit zu investieren. Es ist aber natürlich nicht so, dass wir den Leuten sagen, sie sollen keine Schokolade mehr essen.

Das traditionelle Ostergebäck ist eine logische Folge des „Bretzelsonndens“ – eine Tradition, die nie alt werden und nie aufhören wird, da es um die Liebe zwischen Mann und Frau geht. Durch die ganzen virtuellen Kommunikationsmittel von heute wie Twitter oder Facebook kommunizieren die Menschen nicht mehr direkt miteinander, deswegen sollte man wieder lernen, dies von Angesicht zu Angesicht zu tun: mit der Brezel unter dem Arm zur Angebeteten und wenn das Mädchen die Tür zuschlägt, ist das nicht schlimm, es gibt noch genügend andere auf der Welt. Wenn man aber zu Ostern ein Ei bekommt, ist die Welt wieder in Ordnung. Es ist an sich ein Spiel, das die Leute immer gerne mitspielen.

Was jetzt die Spezialitäten angeht, so haben wir neben der Schokolade kleine Hasen aus Hefeteig im Angebot. Es werden auch ausländische Produkte verkauft, etwa das elsässische Osterlamm aus Biscuit. Das findet man bei vielen Bäckern an der Mosel. Hier im Süden haben wir eher einen italienischen oder portugiesischen Einfluss. Die Italiener backen zu Weihnachten den Panettone und zu Ostern die Colomba, wie der Panettone ein Stollenteig mit kandierten Früchten, nur in Form einer Taube. Wir verkaufen die auch, aber nicht in den gleichen Mengen wie die Ostereier. Der Osterrenner ist nämlich nach wie vor das Osterei mit Pralinen. Wir fertigen auch kleine Ostereier an, aber: umso größer die Liebe, umso größer das Ei.

*Ist Ostern für Ihren Berufsstand ein umsatzstarker Tag im Vergleich zum St. Nikolaus-Tag oder zu Weihnachten? Es heißt ja, dass Ostern sogar ein besseres Geschäft als Weihnachten darstellt.*

H. W.: Die Geschäfte werden stark von den religiösen Festen und den Schulferien beeinflusst. Die müssen mit eingeplant werden. Wenn die Leute nicht da sind, kaufen sie auch nicht ein. Ich lasse daher im Kalender der Bäckervereinigung immer als Erstes die Schulferien eintragen. Das Nikolaus-Geschäft hat abgenommen. Das war von jeher ein Familienfest. Da sich aber die Familienstrukturen verändert haben und heute oft beide Elternteile berufstätig sind, hat sich das Geschäft auf Weihnachten verlagert. Weihnachten und Ostern halten sich die Waage. Luxemburg hat zudem die Tradition, dass nach der Fastenzeit wieder viel gegessen werden darf, daher ist das Ostergeschäft ein lukratives.



Die Fastnacht ist auch ein gutes Geschäft. Zur Zeit meines Vater wurden nur die drei Wochen um Fastnacht Berliner und Knoten gebacken. Heute werden eigentlich alle Feiertage bis zu den nächsten ausgedehnt. Das hängt u. a. mit der Globalisierung zusammen, etwa dass im September schon Weihnachtsstollen in den Geschäften liegen. Das Fastnachtsgebäck wird heute das ganze Jahr über angeboten, gehört also heute zum normalen Sortiment; der Verkauf von Osterprodukten findet jedoch nach wie vor hauptsächlich um die Feiertage statt.

*Haben Sie das Gefühl, dass Ostern heute hauptsächlich mit Konsum assoziiert wird? Oder sehen Sie bei den Leuten noch andere Motivationen? Ostern immer noch als religiöses Fest?*

H. W.: Wir haben ja in Luxemburg eine gewisse religiöse Tradition. Ich kann nicht beurteilen, ob die Menschen sich heute noch streng an die Regeln halten, ich denke aber, dass sie dennoch etwas mit dem Osterfest anzufangen wissen. Ich habe mich einmal mit der Frage beschäftigt, wie viele Nationen in jeder Gemeinde in Luxemburg wohnen. Es sind erstaunlich viele, der Durchschnitt liegt bei 50 verschiedenen. Allein in Differdingen leben 80 Nationen. Ich sage Ihnen auch, warum ich das gemacht habe: Momentan wird in Europa darüber diskutiert, Etikettierungen auf den Esswaren einzuführen. Da müssten dann nicht nur Name, Preis, Gewicht, Ablaufdatum usw. angegeben werden, sondern auch Nährwerte und Allergene. Da stellt sich die Frage, in welcher Sprache und Größe die Etikettierung erfolgen soll. Die Bulgaren und Griechen haben zudem andere Schriftzeichen, die Chinesen auch, dann müssten wir jedes Mal einen ganzen Roman draufschreiben. Das ist sicher auch eine Antwort auf die Frage, warum der religiöse Teil von Ostern etwas in den Hintergrund gerückt ist.

*Wird heute eigentlich noch Ostern gefeiert, wenn keine Kinder im Haus sind?*

H. W.: Irgendwie werden Sie das auch erleben. Ich bin der Meinung, dass die Kindheit nie aufhört. So wie Sie sich über ein Geschenk freuen, freue ich mich auch über jedes Geschenk. Für mich ist die Kinderzeit noch nicht vorbei, auch wenn der Körper anders aussieht. Menschen im 3. Alter werden wieder jünger und auch kindsköpfiger. Ich erlebe das auch bei mir. Ich habe meiner Frau am Sonntag eine Brezel geschenkt, und jetzt hoffe ich, dass ich an Ostern ein



Ei bekomme. Ich weiß auch schon welches ich bekommen werde ... Es ist eines beim Verpacken gerissen und ich habe es heute morgen wieder zusammengeklebt. Ganz bestimmt wird sie mir dieses eine schenken.

*Gibt es Unterschiede in Europa, was an Ostern produziert und verkauft wird?*

H. W.: Europa möchte sich im Trend der Globalisierung auch als globalen Markt darstellen. Daher wird versucht, alles zu uniformisieren, zu standardisieren, zu etikettieren. Wir sind entschieden dagegen. Wir können das in der Bäckerei nicht machen. So wie es z. B. in Frankreich verschiedene Käsesorten gibt, gibt es regional auch verschiedene Brotsorten. Auch die Art und Weise des Lebensmittelkonsums ändert sich von Region zu Region, von einem Land zum anderen. Man braucht nur hier im Süden über die französische Grenze zu fahren und sofort ist das Brot von unterschiedlicher Beschaffenheit und wird zu anderen Anlässen serviert. Eines unserer Hauptanliegen in Europa ist daher, die Regionen zu respektieren, damit kein uniformierter Markt wie in Amerika entsteht.

Um zurück zu Ostern zu kommen, das Osterei mit den Pralinen gibt es auch in Frankreich. Geht man südlicher, so verschwinden die Pralinen, die Schokolade hält sich dort nicht so gut und das warme Klima macht keine Lust auf Schokolade.

*Es wird gesagt, dass manche großen Schokoladenproduzenten ihre Schoko-Nikoläuse von Weihnachten in Schoko-Hasen umwandeln,*

*entweder indem sie neu verpackt werden, weil sie eine ähnliche Form haben, oder wieder eingeschmolzen und dann neu verarbeitet werden. Was steckt hinter diesem Gerücht?*

H. W.: Ich bin nicht in der Lage dazu etwas zu sagen, ich bin der Sache noch nicht nachgegangen. Was verkauft ist, ist verkauft; von dem was noch in den Läden liegt, wird einiges zurückgenommen. Wenn die Schokolade einmal gegossen und verpackt war, verändert sich die Beschaffenheit ein wenig und sie verarbeitet sich nicht mehr so gut. Im Geschmack gibt es nicht unbedingt einen Unterschied, denn Schokolade ist kein Produkt, das schnell konsumiert werden muss, sondern 5 bis 6 Monate aufbewahrt werden kann. Ich habe noch nichts von diesen Praktiken gehört, dass sie wieder neu verpackt werden. Aber was Sie da ansprechen, ist die Logik der großen Handelsketten. Da weiß ich, dass es spezielle Firmen gibt, die aus großen Kisten kleine machen und Waren anders verpacken. In Billiglohnländern werden Produkte hergestellt, nach Europa verschifft und hier neu verpackt, damit sie aussehen, als seien sie hier hergestellt worden. Diese Praxis setzt sich in der Lebensmittelbranche allgemein immer mehr durch. Das ist durch die Tiefkühltechnik möglich, da die Qualität dadurch nicht allzu sehr leidet. Der Ehrlichkeit halber und der Transparenz wegen wäre es jedoch richtig anzugeben, wo die Waren hergestellt wurden.

*Vielen Dank für das Gespräch. ♦*

*(Das Interview fand am 16.3.2010 statt./KF)*