



Die Konditor-Confiseurinnen Franziska Stark (oben im Bild links) und Olivia Abrach fertigen die Schokoladeasterhasen von Honold an.

Fotos: Sabine Rock

Tamedia vor Goldbach-Kauf

KÜSNACHT Das Zürcher Verlagshaus Tamedia ist beim Kauf der Medienvermarkterin Goldbach Group einen Schritt weiter: Nach Ablauf der Angebotsfrist sind ihm knapp 90 Prozent aller Goldbach-Aktien angedient worden.

Tamedia sind bis zum Ablauf der Angebotsfrist am 20. März 89,48 Prozent der Goldbach-Aktien angeboten worden. Das Übernahmeangebot für die Küssnacher Medienvermarkterin komme damit voraussichtlich zustande, teilte Tamedia am Mittwoch mit. Das definitive Resultat will das Zürcher Verlagshaus, zu dem auch die ZSZ gehört, am kommenden Montag veröffentlichen.

Weko muss zustimmen

Erhält Tamedia mehr als 90 Prozent der Aktien, werden die verbleibenden Minderheitsaktionäre im Rahmen einer Barabfindung entschädigt. Aktionäre, die ihre Aktien noch nicht angedient haben, können dies im Rahmen einer Nachfrist vom 27. März bis 11. April tun. Am 2. Februar hatte Tamedia ihr detailliertes Kaufangebot für die Goldbach Group publiziert – sie offerierte 35,50 Franken pro Namenaktie. Noch ausstehend ist die Zustimmung der Eidgenössischen Wettbewerbskommission (Weko). Tamedia und Goldbach rechnen damit, dass die Weko der Übernahme im Mai oder – im Fall einer vertieften Prüfung – bis im September zustimmen wird. *sda/th*

Impressum

Zürichsee-Zeitung www.zsz.ch

Redaktion Zürichsee-Zeitung Bezirk Meilen, Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil
Telefon: 044 928 55 55
E-Mail Redaktion: redaktion.meilen@zsz.ch

HERAUSGEBERIN
Zürcher Regionalzeitungen AG, Garnmarkt 10, 8401 Winterthur, Verleger: Pietro Supino
Leiter Verlag: Robin Tanner

CHEFREDAKTION
Benjamin Geiger (bg, Chefredaktor), Philipp Kleiser (pkf, stv. Chefredaktor), Regula Lienin (rl, Leiterin Regionalredaktion), Patrick Gut (pag, Leiter Kantonsredaktion), Urs Stanger (ust, Sportchef), Martin Steinegger (mst, Leiter Online)

LEITUNG REDAKTION TAMEDIA
Arthur Rutishauser (ar, Chefredaktor Redaktion Tamedia), Adrian Zurbruggen (azu), Armin Müller (arm), Iwan Städler (is), Michael Marti (MMA).

TAMEDIA EDITORIAL SERVICES
Simon Bärtschi (Leitung), Stefan Ryser (Stv., Textproduktion), Martin Haslebach (Projekte), Layout: Andrea Müller, Bildredaktion: Olaf Hille, Infografik: Marina Bräm, Fotografenpool Zürich: Olaf Hille, Madeleine Schoder, Korrektorat: Rita Frommenwiler Schumow

ABOSERVICE
Telefon: 0848 805 521, Fax: 0848 805 520, abo@zsz.ch, Lesermarketing: René Sutter, Telefon: 052 266 99 00, marketing@zrz.ch

INSERATE
Tamedia Advertising, Florhofstrasse 13, 8820 Wädenswil, Telefon: 044 515 44 00, Fax: 044 515 44 09, E-Mail: inserate@zsz.ch
Todesanzeigen über das Wochenende: inserate@zsz.ch
Leitung Werbemarkt: Jost Kessler

DRUCK
DZZ Druckzentrum Zürich AG
Die Verwendung von Inhalten dieses Titels durch nicht autorisierte ist untersagt und wird gerichtlich verfolgt.

Ein Angebot von Tamedia

Rühren, schminken, giessen – und alles mit viel Gefühl

KÜSNACHT Ostern steht vor der Tür – und damit die Zeit der Schokoladehasen. Bis diese die Kundschaft erfreuen, sind viele Handgriffe nötig. Die ZSZ schaute in der Confiserie Honold in Küssnacht bei der Herstellung der Süssigkeiten zu.

«Wir haben einen Schoggijob», sagen Olivia Abrach und Franziska Stark. Mehrmals noch im Verlauf des Vormittags werden sie diese Feststellung machen – die eigentlich eine Binsenwahrheit ist: Arbeiten doch die beiden jungen Frauen als Konditor-Confiseurinnen. Ihre Äusserung meinen sie denn auch vor allem im übertragenen Sinn: dass nämlich ihre Tätigkeit schlichtweg ihren Traumberuf darstelle. Und dies, obschon sie es täglich mit einer

wahren Diva zu tun haben. Für die es immer wohlige 31 Grad sein soll. Die zudem mit viel Gefühl behandelt werden will und ständig Aufmerksamkeit fordert. «Man sollte sie nie zu lange aus den Augen lassen», sagt Abrach mit einem Lachen.

Exakte Temperatur wichtig

Damit ist nicht etwa eine anspruchsvolle Kundin oder eine schrullige Chefin gemeint, sondern das Arbeitsmaterial der Confiseure in seinem Rohzustand: die Couverture – Schokoladenmasse, deren Gehalt an Kakaobutter mindestens 31 Prozent betrage, wie Abrach erklärt. Und während sie dies sagt, rührt sie geduldig die Masse in den Metallbehältern, die vor ihr stehen. Hin und wieder greift sie zu einem Warmluftgebläse, bis sie die Couverture auf die richtige Temperatur gebracht hat. Vernachlässigt man das Rühren, dann kühle die Masse ab – das Endprodukt werde matt statt appetitlich glänzend. Wann aber der richtige Zeitpunkt ist, verrät ihr kein Thermometer. «Das hat man im Gefühl.»

Gefühl müssen auch die acht Kollegen der 28-Jährigen in der Produktionsstätte der Con-

fiserie Honold in Küssnacht unter Beweis stellen: Hier dressiert ein Angestellter Zuckerfondant exakt in eiförmige Mulden. Dort malt mit ruhiger Hand eine Mitarbeiterin stecknadelkopfgrosse Schokoladengaugen auf Figuren aus zwei zusammengesetzten Truffes. Währenddessen eine weitere Kollegin eine lila-gesprenkelte Masse in Kunststoffformen giesst.

Was daraus wird, zeigt sich einige Arbeitsschritte später: Schokoladeasterhasen – in diesem Fall gar eine weltweite Exklusivität. Dies sagt zumindest Ivo Jud, Produktionsleiter Confiserie, über die bunten Hasen. Heidelbeergranulat vermengt mit weisser Couverture sei das Geheimnis ihres Aussehens; Zitronen-, Orangen- und Erdbeeraromastoffe sorgen für weitere Farben.

Fünf Monate keine Ferien

Seit gut neun Wochen stehen in dem Betrieb die Zeichen auf Ostern – und damit herrscht so etwas wie Ausnahmezustand gegenüber der übrigen Zeit des Jahres. So dürften die Angestellten ab Ende Oktober bis Ostern keine Ferien beziehen. Dies, da erst die Produktion für Weihnachten erfolge und die der ständig erhältlichen Artikel vorverlegt würde, um dann ab Januar Zeit und Raum für die Oster Vorbereitungen zu haben. Die Abläufe sind eingespielt: Durch

Erfahrungswerte der vergangenen Jahre und Bestellungen liessen sich die Arbeitstage planen, erklärt Jud. «In den letzten zehn Tagen vor Ostern sehen wir, was besonders gefragt ist und wir

«Wir haben einen Schoggijob.»

Olivia Abrach und Franziska Stark

nachproduzieren müssen.» Dann wird es richtig hektisch, zumal dann auch noch Frischprodukte wie Biskuitthasen und Osterkuchen zubereitet sein wollen.

10 000 Schokoladehasen

Zu den bestellten Waren gehört auch der Hase, an dem Abrach arbeitet: ein Zweikiloexemplar. Gerade ist sie dabei, Strukturen der Gussform mit weisser und hellbrauner Couverture nachzu-

zeichnen: Blumen am Sockel, das Flechtwerk des Korbs auf dem Rücken des Tiers, seine Schürze und weitere Zierelemente. Sie werden sich von der Criollo-Venezuela-Schokolade abheben, deren Kakaogehalt 65 Prozent aufweist, und mit welcher der Hase später gegossen wird. «Schminken» nennt sich dieses filigrane Ausmalen in der Fachsprache. Auch hier zeigt sich wieder die Liebe der Confiseurin zu ihrer Arbeit. Die Ostersaison schätzt sie wie ihre 19-jährige Kollegin Stark besonders. «Wenn wir die Hasen in den Regalen und Schaufenstern sehen, erfüllt uns dies mit Stolz», meinen sie. Acht verschiedene Modelle fertigen sie an – die meisten der insgesamt gut 10 000 Exemplare gehen durch ihre Hände.

Zwei Etagen tiefer erhalten die Kreationen der Confiseure ihren letzten Schliff: Geschickte Hände binden den Hasen und mit Pralinen gefüllten Schokoladeiern Schleifen um und verpacken sie. Im kühlen Vorratsraum warten diese – wie auch die mit winzigen Marzipananten verzierten Nougatbiskuits und andere sogenannte Fantasieprodukte – da auf ihren grossen Auftritt in einer der sechs Filialen des 113-jährigen Unternehmens.

Andrea Baumann

Weitere Bilder finden Sie auf www.zsz.ch.

ANZEIGE

Rechnungsprüfungskommission Uetikon

Raphael Bürgi Christian Hurter

ANZEIGE

ANZEIGE

Aktionen Attraktionen Festwirtschaft Wettbewerb

AUTO- UND BIKE-TAGE STÄFA 2018

24.+25. März

Samstag 9-17 Uhr | Sonntag 10-17 Uhr

Aufdorf Garage Stäfa AG - happy-netz
Martens Sport GmbH
Mercedes-Benz Automobil AG
Seegarage Stäfa AG
Touring-Garage Luggen AG
Veloteria Bike Shop