

Rote Karamel - Osterhasen

Bei diesen Zuckerfiguren handelte es sich um eine ursprünglich regionale Spezialität, die hauptsächlich in Baden - Württemberg und Bayern bis nach dem Zweiten Weltkrieg bekannt gewesen ist. Die rot oder gelb gefärbte einfache Zuckermasse wurde ohne Geschmackszusätze mit Hilfe von Zinn- oder Gusseisenformen ausgegossen. Die Hasen wurden weder bemalt noch in Stanniol verpackt, sondern höchstens mit kleinen, farbigen Dragee - Eiern oder natürlichem Moos verziert. „Karamellehasen solcher Art ¹wurden in Friedenszeit in riesigen Mengen gebraucht, verkaufte doch oft das kleinste Geschäft mehrere Zentner davon“, berichtet ein Konditorei - Fachbuch aus der Zeit vor dem Ersten Weltkrieg. ² Im Übrigen ist die Herstellung von Karamel - Osterhasen in fast allen Fachbüchern aus dieser Zeit beschrieben. ³ Bald schon hatte die Süßwaren - Industrie diese Spezialität entdeckt und als Billigartikel in großen Mengen an Kolonialwarengeschäfte, Bäckereien und Süßwarenläden verkauft. Sehr zum Ärger der Konditoren. Eine letzte Blüte erlebte dieser Artikel in der Zeit nach dem Zweiten Weltkrieg.

Zur Geschichte

Aus Zucker gegossene Figuren zählten zum ursprünglichen Sortiment des Konditors oder Zuckerbäckers. Im Gegensatz zum Bäcker und Lebküchler, verarbeitete der Konditor in alter Zeit außer Zucker nur Früchte, Gewürze und Trockenfrüchte wie z.B. Mandeln und Rosinen, aber kein Mehl. Unter den aus Zucker „gegossenen Sachen“ spielten die „Zuckerbilder“ (= Zuckerfiguren), „Plattgegossenes“ und „Rothe, blawe und gelbe Conserven“ eine besondere Rolle. ⁴ Der Konditor H.G.C. Werner schreibt in seinem Rezeptbuch von 1833: „Der Gebrauch dieser Bilder geht bis in das sechzehnte Jahrhundert zurück, und sie gehören zu den wenigen Confecturen, die sich bis auf diese Zeit unverändert erhalten haben“. ⁵

Der Hase ist ein uraltes Symbol für Fruchtbarkeit, Vitalität und Frühlingserwachen. Der **Osterhase** wird er aber erst in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts „populär“. Im Gegensatz zum Osterlamm, dem „Agnus Dei“ mit der Auferstehungsfahne, das seit zweitausend Jahren das Ostergeheimnis symbolisiert.

Die **Farben** rot und gelb stehen ebenfalls im engen Zusammenhang mit dem Osterfest. Rot ist schon immer die Farbe des Blutes, des Lebens, der Liebe gewesen. Die Farbe symbolisiert deshalb die blutigen Leiden Christi ebenso, wie den Sieg des Lebens über den Tod. Deshalb ist es auch kein Zufall, daß man bis in unser Jahrhundert hinein nur rote Ostereier gekannt hat. „Ein richtiges Osterei ist rot“, sagt man auf dem Lande noch heute. Die gelbe Farbe symbolisiert die Auferstehung, das helle Licht nach der dunklen Osternacht.

Resümee

Gegossene Zuckerfiguren werden vom Konditor seit Jahrhunderten hergestellt. Fast noch älter ist die symbolische Bedeutung der roten und auch gelben Farbe für das Osterfest. Wann die roten Karamel - Hasen das erste Mal gegossen wurden, läßt sich nicht feststellen. In den Fachbüchern des 18. Und 19. Jh. wird nämlich immer nur allgemein von Figuren oder Bildern geschrieben. Mit großer Wahrscheinlichkeit hat aber die Farbgebung der Karamel - Osterhasen die oben beschriebene symbolische Bedeutung gehabt. Die Menschen haben früher solche symbolischen Zeichen verstanden. Gerade der Konditor war mit seinen vielen Bildgebäcken dieser Tradition jahrhundertlang verbunden. In unserer modernen Zeit sind solche „feinen Signale“ hoffnungslos untergegangen. Nur der Volkskundler weiß sie noch zu deuten.

¹ Zur Herstellung der roten Farbe nahm man Karmin, Cochenille, oder Tincturen vom Fernambukholz, von Klatschrosen oder Campescheholz

² A. Heckmann, Die Conditorei der Neuzeit in Theorie und Praxis, Nordhausen 1925. Seite 93

³ Zum Beispiel: Gustav Grimm, Die Bonbonkocherei im Groß- und Kleinbetrieb, Nordhausen 1920. Seite 90

⁴ Friedelin, Gründliche Anweisung alle nur denkbare Conditoreywaren selbst zu verfertigen. Berlin 1796

⁵ H.G.C. Werner, Der vollkommene Kunstbäcker und Conditor, Leipzig 1833