

# Passion für Süsses in der Fastenzeit

**Ostern** In der Chocolaterie Langel in der Bieler Altstadt herrscht Hochbetrieb. Seit einem Monat entstehen nicht nur Osterhasen für das Auferstehungsfest.

Wo liegt der Unterschied zwischen der abenteuerlichen Geschichte «Charlie und die Schokoladenfabrik» und der Chocolaterie Langel in der Bieler Altstadt? Vorab: Beide entführen uns in eine Traumwelt. Aber während es im bereits zweifach verfilmten Werk um eine fantasievolle Geschichte geht, lädt die Bieler Chocolaterie in die reale Welt einer geliebten Leidenschaft ein. Seit einem Monat sind Patricia und Sébastien Langel damit beschäftigt, die Symbole des Auferstehungsfestes zu erschaffen: Osterhasen, Hennen, Nester mit Eiern und Küken. Die Fastenzeit ist für den kreativen Chocolatier Anlass, seiner Passion für Süsses freien Lauf zu lassen.

## Jedes Stück ein Unikat

Er ist der Meister und bearbeitet die Schokolade; sie arbeitet mit ihm Hand in Hand und verpackt die kleinen Verführungen. Dank ihrer kaufmännischen Ausbildung besorgt sie auch die Büroarbeiten. «Die Verpackung der kleinen Likörkugeln erfordert mehr Zeit als ihre Herstellung», sagt Sébastien Langel und blickt dabei anerkennend zu seiner Partnerin.

Die kühle Temperatur im alten Gewölbekeller im Ring eignet sich gut zur Lagerung von Schokolade. Das Abtauchen in die Gemäuer ist ein Eintauchen in ein gediegenes Ambiente. Über allem schweben verführerische Düfte. Unter



Sébastien und Patricia Langel stellen in der Altstadt Osterhasen aus Schokolade her.

Olivier Gresset

einer Reihe von Glasglocken locken die Schätze: Trüffel, Pralinen, Krokants und allerlei anderes. Ein Beweis, dass an Ostern nicht alle Glocken in Rom sind, wie es die katholische Tradition will.

Chocolatier ist kein Lehrberuf. Voraussetzung für diese Tätigkeit ist eine Ausbildung zum Confitiseur. «Für mich hat sich der Traum erfüllt, einen eigenen La-

den zu betreiben und mit meiner Ehefrau davon leben zu können», sagt Langel. Die beiden sind nun seit vier Jahren in der Altstadt tätig und zählen auf einen treuen Kundenkreis. Der Erfolg liege in der Qualität der Produkte, so Sébastien. Er setzt seiner Kreativität keine Grenzen, weder beim Geschmack noch bei den Formen. Deshalb ist jedes Stück aus dem Altstadtkeller ein Unikat. Das gilt

ebenso für seine Hasen aus Schokolade. Ostern ist nach Weihnachten die beste Zeit für den Chocolatier. Es gilt, die richtige Anzahl an Osterhasen und anderen Spezialitäten herzustellen. Während dieser Zeit darf die Leidenschaft des Handwerkers für gleichbleibende Qualität, Präzision und Ausgewogenheit des Geschmacks nie abreißen. «Die industriellen Hersteller von Oster-

hasen produzieren sechs bis sieben Monate im Voraus riesige Mengen», sagt Langel. Die Schokoladenmasse würde mit Fetten gestreckt, und oft seien die Kakaobohnen von minderer Güte. «Deshalb sind diese Produkte nicht mit unseren Erzeugnissen vergleichbar», so der Bieler Chocolatier.

## «Schokoladene» Hochzeit

Langel stellt fest, dass sein Handwerk besonders von der jüngeren Generation geschätzt wird. Jugendliche würden grosses Interesse an der Arbeit des Chocolatiers zeigen. Ebenso hätten sich die Verkaufszahlen seiner Osterhasen von Jahr zu Jahr besser entwickelt, sagt Langel, der sein Streben nach Qualität damit belohnt sieht.

Der Chocolatier bedauert, dass er die Herkunft seiner Kakaobohnen nicht nachverfolgen kann. Damit ist er nicht in der Lage zu beurteilen, ob sein Grundstoff aus fairem Handel stammt oder nicht. Er verarbeitet Kakao aus Zentralamerika, der Karibik und aus Ghana. Solange es kein Label über die Produktions- und Handelsbedingungen seines Kakao gibt, wählt er die beste Qualität aus. Im Übrigen streben die Langels auch im Leben nach Qualität. Nach zwölf gemeinsamen Jahren könnten sie nun «schokoladene Hochzeit» feiern, wenn es sie denn gäbe. yad/pl