

HOCHBETRIEB IN PRALINENMANUFAKTUR ELLY SEIDL

60 000 Schoko-Eier für Ostern

Hochbetrieb herrscht bei der Gräfelfinger Pralinenfirma Elly Seidl. Denn das Ostergeschäft steht vor der Tür. Rund 15 Produktions-Mitarbeiter fertigen über 200 verschiedene Osterprodukte an: große und kleine Eier, Hasen, Pralinen. Bald fängt auch schon die Planung für Ostern 2018 an.

VON PETER SEYBOLD

Gräfelting – 60 unterschiedliche Sorten Dessert-Eier wie Karamell-Trüffel, Mandelkrokant und Orangenmarzipan, 30 bis 40 verschiedene Hasen in unterschiedlichen Größen und Variationen, Osterbrot, Osterlämmer mit Schokoladenüberzug und viele andere Leckereien entstehen zurzeit in der Pralinenmanufaktur Elly Seidl in der Gräfelfinger Seeholzstraße. In dieser Woche – rund sechs Wochen vor Ostern – kommt die Ware in die Läden. „Manche Kunden fragen schon zu diesem frühen Zeitpunkt danach, außerdem bringen unsere Mitbewerber ihre Sachen auch schon so früh in die Geschäfte“, sagt Maximilian Rambold, kaufmännischer Geschäftsführer von Elly Seidl. Am stärksten ist die Nachfrage zwei bis drei Wochen vor Ostern.

Elly Seidl produziert stets so viel Osterware wie im vergangenen Jahr plus einen Zusatz von zehn Prozent. Die Produktion des normalen Sortiments läuft nebenher weiter. Allein vom beliebtesten Osterprodukt, dem Nougat-Ei, stellen die Gräfelfinger etwa 5000 bis 6000 Stück her; insgesamt fast 100 000 Osterartikel, davon allein fast 65 000 Dessert-Eier.

Übrig bleibt von den Süßigkeiten der Firma im Gegensatz zu den Sachen manch anderer Hersteller fast nichts. „Zwei bis drei Wochen vor Ostern hören wir mit der eigentlichen Produktion auf, fertigen nur noch auf Kundenwunsch an und empfehlen ansonsten unser normales Sortiment“, sagt Maximilian Rambold. Wenn doch ein paar Eier und Hasen übrig bleiben, können die Mitarbeiter die Leckereien mit nach Hause nehmen.

Neben dem Weihnachtsgeschäft und der Zeit vor dem Valentinstag sind die Wochen vor Ostern die wichtigste Zeit im Jahr für Elly Seidl.



Für die Gräfelfinger Pralinenmanufaktur Elly Seidl ist es eine der wichtigsten Zeiten im Jahr: Ostern steht vor der Tür, und das bedeutet, zusätzlich zum normalen Sortiment müssen 100 000 spezielle Artikel angefertigt werden – in Handarbeit. Thomas Köck gießt die Eierformen (Foto links), ehe sie aushärten und verziert werden. Dann kann Patrick Schröder sie verkaufen (rechts oben). Alleine 6000 Nougat-Eier werden produziert. Und natürlich viele Osterhasen, die im Detail per Hand bemalt werden (links oben), bevor sie abgepackt und in die Nester gesetzt werden (oben). FOTOS: DAGMAR RUTT (4)

Entsprechend früh beginnen die Vorbereitungen: Die ersten Verpackungen wie die Stanniol-Folien für die Pralinen-Eier werden bereits fast ein Jahr vorher bestellt und mit dem Elly-Seidl-Aufkleber viele Tausende Male von Hand beklebt. Rambold: „Nach Ostern ist für uns vor Ostern.“ Die eigentliche Produktion beginnt ungefähr Ende Januar, je nachdem, wie Ostern in dem jeweiligen Jahr fällt.

Die Gräfelfinger lassen ihre Pralinen und Schokoladen

von Hand und nicht von Maschinen produzieren. „Denn einige Arbeiten wie die Füllungen könnten so gar nicht von Maschinen gemacht werden. Außerdem können wir so auch viel flexibler produzieren, und die Arbeit muss sich nicht nach der Maschine richten“, sagt Rambold. Die rund 15 Mitarbeiter in der Produktion sind daher zurzeit von morgens bis abends fleißig am Werkeln. Auch kleinste Details werden von Hand gemacht.

Bei den Osterhasen bepinseln die Mitarbeiter zum Beispiel die Schnurrhaare vorher in der jeweiligen Hasen-Form, bevor sie mit Schokolade ausgefüllt wird. „Man bepinselt zuerst das, was an einer Figur ganz außen liegt – wie bei einer Hinterglasmalerei“, sagt Rambold. Für die Eier hat Elly Seidl ebenfalls spezielle Gussformen, die mit Schokolade begossen, „über Kopf“ gestellt werden, einen halben Tag lang zu den Eierhälften aushärten sowie verziert und/oder gefüllt werden;

zum Beispiel mit Mandelsplittern. Auch die Pralinen werden von Hand geformt beziehungsweise geschnitten.

Wichtig ist der Firma, dass mit einem alten Gerücht aufgeräumt wird: „Die Osterhasen werden nicht von der alten Schokolade übrig gebliebener Weihnachts-Nikoläuse hergestellt“ – wie manche Leute glauben. Dies würde zum einem nicht dem Qualitätsanspruch Elly Seidls genügen und wäre zum anderen „auch viel zu teuer und auf-

wendig, wenn man die alte Schokolade erst einschmelzen müsste“, so Rambold.

Neben der Osterproduktion haben die Gräfelfinger derzeit noch ein zweites wichtiges Projekt: Nach den Filialen am Münchner „Kosttor“, in der Nähe des Odeonsplatzes, in Pasing, Starnberg sowie Gräfelting eröffnet das Unternehmen am Mittwoch, 5. April, eine neue Filiale im Münchner „Tal“ zwischen Marienplatz und Isartor – noch rechtzeitig einige Tage vor Ostern.