

Hoflieferant des Osterhasen

Text: Reto Schaub / st
Fotos: Reto Schaub, Zile



Die Schülerinnen und Schüler...

- » können die Produktion von Gütern und Dienstleistungen vergleichen und beurteilen.
- » können Eigenschaften und Wirkungen von Materialien und Werkzeugen erproben und im bildnerischen Prozess einsetzen.





Sie sind ein echter Osterklassiker: Die farbigen Zuckereier, die in ein richtiges Osternest gehören. Jedes Kind kennt sie, aber auch Erwachsene können dieser Süssigkeit kaum widerstehen. Seit 1974 werden die Ostereili von der Firma Zile Bonbons AG in Rapperswil im Kanton Aargau nach demselben Rezept hergestellt, 250 Millionen Stück pro Jahr. Die Zuckereili bestehen zu 96 Prozent aus Schweizer Zucker, Zitronensäure, Aromen, Sirup und natürlichen Farbstoffen. Es gibt sie in den sechs klassischen Sorten Ananas, Erdbeere, Himbeere, Orange, Schokolade und Zitrone. Experimente mit neuen, exotischen Geschmacksrichtungen scheiterten. Die Schweizerinnen und Schweizer mögen es zu Ostern traditionell – auch bei den Zuckereili.

Keine Änderungen am Rezept

Obwohl an der Rezeptur der Zuckereili nichts verändert wurde, leuchten die Ostereili heute etwas weniger stark als früher. Dies rührt daher, dass nur noch natürliche Farbstoffe verwendet werden. Die Anforderungen der Konsumenten sind gestiegen. Auch bei den Aromen gab es Anpassungen. Der Zuckeranteil soll aber laut Nicolas Fuchs, Marketing- und Verkaufsleiter von Zile, nicht verändert werden, denn einmal im Jahr dürfe gesündigt werden.

Das Ausland kennt die Zuckereier nicht

Ostereili ins Ausland zu exportieren, funktioniert nicht. Hingegen beliefert Zile die ganze Schweiz, unter anderem Detailhändler wie Denner und VOLG oder Schokoladenproduzenten wie die Migros-Tochter Chocolat Frey AG und auch Coop. Zile macht fünfzehn Prozent des jährlichen Umsatzes mit dem Eili-Verkauf, mit leicht sinkender Tendenz. Grund für den Rückgang sind ausländische Schokoladen-Giganten, die sich mit einem riesigen Marketingaufwand ein Stück des lohnenden Ostergeschäfts ergattern. Die grossen Konzerne können weit mehr für eine gute Platzierung in den Supermarktregalen bezahlen als die kleine Traditionsfirma in der dritten Generation.

Eiliproduktion während des ganzen Jahres

Die Eiliproduktion verläuft während des ganzen Jahres, da Zuckereier gut gelagert werden können. Die Zuckereier-Herstellung braucht Zeit. In den kugelförmigen Trommeln werden die Rohlinge zuerst vier Stunden lang dragiert, also mit einer Zuckerschicht überzogen. Anschliessend wer-

den sie eingefärbt. Dann kommen sie für vierundzwanzig Stunden in einen sechzig Grad warmen Lagerraum. Danach geht's nochmals ab in die Trommel. Schliesslich kommt der Wachs darauf, der für Glanz sorgt.

Zettli von Zile im Iran

Zile produziert mit zweihundert verschiedenen Produkten aber viel mehr als bunte Eili. Darunter befindet sich ein weiterer Klassiker: Die Feuersteine, die Brautpaare nach der Trauung in die Menge werfen.

Zile exportiert auch Bonbons in vierzig Länder: Zum Beispiel Kräuterbonbons mit Salbeigeschmack in die Ukraine, Bachblütenzettli in die USA oder seit 2015 Eukalyptusbonbons mit Menthol in den Iran. Die Saudis mögen mit Calcium angereicherte Schoggi-Kaubonbons. Vierzig Prozent der Produktion gehen in den Export, der immer stärker zunimmt. Ein einträglicher Markt sind auch Nahrungsergänzungsmittel, wie Bonbons gegen Mundtrockenheit oder Bonbons, die bei Halsweh helfen.



Das **Arbeitsblatt** ohne Text findet sich unter: www.swch.ch/zeitschriften/downloads

Der Weg zum Zuckereili

3 Die Aromen und die Farblösung werden hinzugefügt. Nun müssen die Eili gut gerührt werden.



1 Die auf der Walzenprägelinie geprägten Eili-Kerne werden in die Dragierkessel gefüllt.

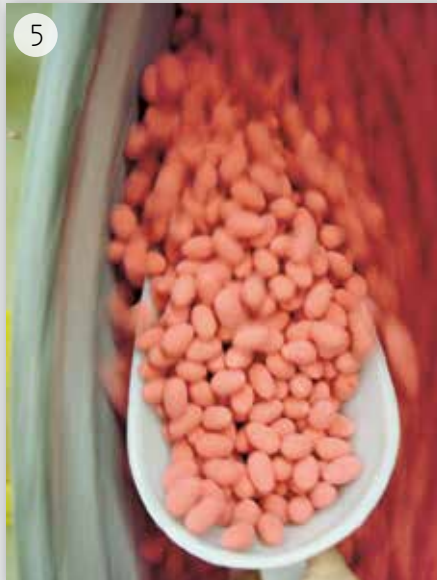
2 Das Programm kann gestartet werden. Zuerst wird eine Zuckerlösung unter die Eili gemischt.



6 Danach werden die Eili in Kistchen abgefüllt und in den Trocknungsraum gebracht.



4 Zucker wird in regelmässigen Abständen beigelegt.



5 Die Eili müssen trocknen, bevor der Vorgang erneut wiederholt wird.



7 Glanzfett und Sirup werden hinzugefügt und gut vermischt.

8 Nun werden die Eili eingewachst werden, damit sie einen schönen Glanz bekommen.



10 Nachdem die Eili einige Zeit belüftet und somit vollständig getrocknet sind, können sie verpackt werden.



9 Schliesslich wird ein Lack hinzugefügt, der sich nach kurzer Zeit erhärtet.

Ostergewinnspiel: Zile sucht das schönste Osterbild!



Einen Teil der süssen Zuckereili verpackt und verkauft Zile in schmucken Blechdosen, die mit einem frühlinghaften Dekor versehen sind. Jedes Jahr lässt die Bonbon-Fabrik einen Künstler oder eine Künstlerin drei neue Motive zum Thema Ostern gestalten, die auf die Blechdosen gedruckt werden.

Zile sucht die drei Motive für das Osterfest 2021 bei den Schülerinnen und Schülern von SCHULEkonkret: Gestalte ein lustiges Osterbild, das als Illustration für die eiförmigen Blechdosen verwendet werden kann. Fröhliche Ostertage sind dir hiermit garantiert!

So machst du mit

Male oder zeichne ein buntes, österliches Bild. Du kannst dafür Wasserfarben, Farbstifte oder Filzstifte verwenden. Deiner Fantasie sind keine Grenzen gesetzt. Das Bild gestaltest du in der Grösse A4.

Schreibe deinen Namen, dein Alter, deine Klasse, den Namen deiner Lehrperson und die Adresse deines Schulhauses auf die Rückseite der Zeichnung. Lege deiner Einsendung zudem bitte eine kurze, schriftliche Einwilligung deiner Eltern bei.

Schicke das Bild bis spätestens 15. April 2020 an:
SCHULEkonkret-Ostergewinnspiel
Reto Schaub
Pardieni 9
7416 Almens

Möglich ist auch die Einsendung per E-Mail an:
rschaub@bluemail.ch. An dieser Adresse erhältst du auch gerne Auskünfte, wenn du Fragen hast.

Teilnahmebedingungen

Teilnahmeberechtigt sind schweizerische und liechtensteinische Schülerinnen und Schüler aller Schul-Klassen und -Stufen. Einsendeschluss ist der 15. April 2020. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die Gewinnerinnen und Gewinner werden schriftlich benachrichtigt.

Die Jury, bestehend aus Maria-Luisa Lehnert von Zile Bonbons, Simone Sturm von der Redaktion SCHULEkonkret und Autor Reto Schaub, wählt unter allen Einsendungen pro Zyklus ein Siegerbild aus. Die Bilder werden als Sujets für die Serie Blechostereier des Jahres 2021 verwendet.

Tolle Wettbewerbspreise

Nebst der Gestaltung der Blecheier gibt es für alle Teilnehmenden tolle Preise zu gewinnen:

1. Preis: Ein REKA-Feriengutschein im Wert von CHF 500.– an eine All-inclusive-Projektwoche für die ganze Klasse in einem Reka Feriendorf. Mehr zu den Projektwochen für die ganze Klasse unter reka.ch/landschulwoche oder 031 329 66 99.

2.–10. Preis: Je ein süsses Überraschungspaket von Zile mit zart schmelzenden Caramels, fruchtigen Hartbonbons und Kaubonbons mit Mintgeschmack.

Die Preise werden unter allen teilnehmenden Klassen ausgelost.