

# Entdeckungen des Osterwettbewerbs

Text: Reto Schaub / st

Fotos: Reto Schaub und Zile Bonbons AG



Die Schülerinnen und Schüler...

- » können bildhaft anschauliche Vorstellungen aufbauen, weiterentwickeln und darüber diskutieren.
- » können eigenständige Bildideen zu unterschiedlichen Situationen und Themen (...) entwickeln.



## Die schönsten Zeichnungen kommen auf die Blecheier

In den Ausgaben 2/20 «Frühlingserwachen» und 3/22 «Reise zum Osterhasen» suchte SCHULEkonkret mit der Bonbonfabrik Zile AG in Rapperswil die schönsten Schülerinnen- und Schüler-Osterbilder für die mit bunten Zuckereili gefüllten Blecheier, die jeweils mit abwechselnden, frühlingshaften Dekors versehen werden. Die Schülerinnen und Schüler durften sich als Kunstschaffende für die Bonbonfabrik versuchen, die sonst jährlich eine Künstlerin oder einen Künstler drei Motive zum Thema Ostern gestalten liess.

Die Jury erkor schliesslich die besten Illustrationen für die Verwendung als Motive für die Produktion der Blechdosen in Eierform für die Jahre 2022, 2023 und 2024.

Im Foto abgebildet sind in der vorderen Reihe die Blecheili für Ostern 2023 mit den Hasenmotiven aus dem Wettbewerb

von 2020 von Gian Marco Theus, 11 Jahre, Giulia Costa, 11 Jahre und Valeria Jenny, 12 Jahre. In der hinteren Reihe liegen diejenigen für Ostern 2024 von Cédric Ehrler, Noelia Gyger und Leticia Hebenstreich, alle 3. Klasse.

Die Eier für 2024 werden diesen Juni bei Zile eintreffen und später für Ostern 2024 verpackt werden.

## 250 Millionen Zuckerostereier

Zile Zuckereili gibt es schon seit bald 70 Jahren. Der damalige Firmengründer, der Grossvater des jetzigen Firmeninhabers Marc Lehnert, der die Bonbonfabrik mit seiner Frau Maria-Luisa Lehnert in der dritten Generation führt, machte sich auf die Suche nach neuen Produkten und Technologien für sein Unternehmen. Dabei stiess er auf die Dragier-Methode. Die Technologie ist bis heute weitgehend dieselbe geblieben und die Zuckereier gehören seither zur Schweizer Ostertradition.



Dafür sind die Kräuterbonbons «Made in Rapperswil» im Ausland sehr gefragt. Nebst diesen produziert Zile «Caramel-Täfel», die bekannten Feuersteine für Hochzeiten, Fruchtbonbons sowie eine breite Palette unterschiedlichster Bonbons – aber immer mehr auch Pharmaprodukte, sprich Nahrungsergänzungsmittel. Dieser Bereich wird auch künftig wachsen. So hat sich das Unternehmen Zile seit 1947 zu einem bedeutenden Hersteller qualitativ hochstehender Bonbons mit internationaler Kompetenz entwickelt.

#### Der Autor

Reto Schaub ist pensionierter Lehrer und Heilpädagoge.



Die Eili werden beim Dragieren mit einem farbigen Mantel umgeben. Dann werden sie gegläntzt und verpackt. Die Verpackung zu drei Stück in Netze erfolgt durch beeinträchtigte Menschen in gemeinnützigen Stiftungen. Anschliessend werden die Blecheier an die Grossverteiler verschickt; darunter befinden sich etwa Migros, Coop oder Volg. Die Zuckereili werden das ganze Jahr über und ausschliesslich für den Schweizer Markt produziert. Im Ausland hatten die süsseren Eier bisher noch nicht den gewünschten Erfolg. Dort ist diese Ostertradition kaum bekannt.



Das Arbeitsblatt zur Zuckereili-Produktion samt Lösungen findet sich unter:  
[www.swch.ch/zeitschriften/downloads](http://www.swch.ch/zeitschriften/downloads)