

Ostern: So süß is(s)t Rostock

Zehntausende Schoko-Hasen werden vernascht / Fans herzhafter Küche setzen auf Lamm und Fisch

Rostock. So niedlich sie auch aussehen mögen, es nützt ihnen nichts: Mehr als 300 000 Schoko-Osterhasen müssen jetzt dran glauben. Denn so groß ist der Appetit der Rostocker auf die Hohlfiguren. In Gewicht ausgedrückt: Über 300 Kilo Schokolade – von Vollmilch bis Zartbitter – in Form von kleinen Mümmelmännern kaufen sich die Hansestädter zum Fest. Zumindest statistisch gesehen. Dem Verband der Deutschen Süßwarenindustrie zufolge werden dieses Jahr zu Ostern bundesweit 220 Millionen Schokohasen produziert – mehr als die Hälfte davon verputzen Schokofans in Deutschland.

Das glaubt Ullrich Deprie gern. In den Filialen seiner Schokoladerie gehen Osterleckereien gerade weg wie nichts. „Trüffelostereier und Ostertafeln sind sehr gefragt.“ Unangefochtene Kundenlieblinge aber seien die Osterhasen. 3600 Stück davon haben Depries Mitarbeiter in der Schmarler Schokomanufaktur hergestellt, darunter auch manch bunter Hoppler. Für Osterhasen in Rot oder Eierschalenfarbe haben die Schokolatiers weiße Schokolade eingefärbt. Rostocks Schoko-König selbst mag's Ostern eher deftig. „Für mich darf's gern ein schöner, geräucherter Schinken sein“, verriet Deprie und lacht.

Herzhaftes steht bei den Deutschen zum Osterfest ganz oben auf der Speisekarte. Bei vielen kommt Lamm auf den Teller. Zum traditionellen Karfreitagsmenü gehört Fisch, am besten fangfrisch aus der Ostsee. Gebraten, gekocht, gebacken oder gedünstet: Wie man aus



Viola Lasner verkauft Oster-Leckereien in der Schokoladerie de Prie. Absolute Kundenlieblinge sind die Häschen zum Vernaschen.

FOTO: OVE ARSCHOLL