

# Dreiohrhasen

Die Stiftung St. Jakob fertigt eine neue süsse Spezies an.

Laura Barchi (Text) und Nicolas Polli (Bild)



## Schokotesterin

Laura Barchi studierte Geschichte und ist Journalistin.

## Jobwunder

Die Stiftung St. Jakob bietet 400 geschützte Arbeitsplätze. Sie beschäftigt 500 Personen in den Bereichen Gastronomie, Elektronik, Gebäude- und Gartenpflege, Ausrüsterei, Digitalisierung, Flechtereie und Schreinerie. Unterstützung erhält sie von der UBS Stiftung für Ausbildung und Soziales. [ubs.com/engagement](https://ubs.com/engagement)

An der Zürcher Kanzleistrasse 18 liegt Schokoladenduft in der Luft. Hier betreibt die Stiftung St. Jakob ihre Bäckerei und Confiserie. Sie produziert in einem ehemaligen Wohnhaus, das nach und nach zur Produktionsstätte umfunktioniert wurde. Mit einem Haarnetz auf dem Kopf wandle ich durch die kleinen Räume und staune, dass hier jährlich sieben Tonnen Couverture zu Delikatessen verarbeitet werden. Der bekannteste Schokoladentraum der Stiftung ist der dreiohrige Osterhase.

## Arbeit für Menschen mit Handicap

Ich kenne zwar den Film «Keinohrhasen», von einem dreiohrigen Osterhasen habe ich aber noch nie gehört. Fritz Wyder, Bereichsleiter Gastronomie, erklärt mir: «Vor Jahren war die Geschäftsleitung auf der Suche nach einer neuen Idee. Und da die meisten Menschen den Schoggiosterhasen zuerst die Ohren abbeissen, wollten wir ihnen einen Mehrwert bieten.» Dieser Mehrwert gehört generell zur Philosophie der Stiftung St. Jakob. Denn: Die Leute sollen in erster Linie hier einkaufen, weil sie handgemachte Spitzenqualität möchten – und nicht aus karitativen Gründen.

Vor 16 Jahren eröffnete die Stiftung den Bereich Gastronomie mit vier Personen. Heute sind hier 200 Angestellte tätig. «In der Bäckerei beschäftigen wir mehr Menschen mit einer Beeinträchtigung als in der Confiserie. Hier sind die Arbeiten feinmotorisch sehr anspruchsvoll. Doch in der Verpackung ist es selbst in der Confiserie möglich, in einem geschützten Umfeld zu arbeiten», erklärt Wyder. Und da gibt es viel zu tun. «Wir produzieren 12 500 Schokohasen, was drei Tonnen Grand-Cru-Couverture entspricht», sagt Tamara Ebner, stellvertretende Abteilungsleiterin der Produktion Confiserie.

## Schokolade macht glücklich

Was ich schon im Selbsttest herausgefunden habe, bestätigt mir die Wissenschaft: Schokolade macht glücklich. Genau genommen, ist es das Glückshormon Serotonin, das im Kakao steckt. Und der perfekte Mix aus Zucker und Fett, der so wunderbar auf der Zunge schmilzt und uns sofort viel Energie liefert, lässt unser Gehirn Glückshormone ausschütten. «Die dreiohrigen Schoggiosterhasen der Stiftung St. Jakob machen also doppelt glücklich – die Geniesser wie unsere Mitarbeitenden», schmunzelt Fritz Wyder. ●



Sie bieten mehr: Die einzigen Dreiohrhasen der Welt entstehen mitten in der Stadt Zürich.