



SCHNITTGUT
Mit dem Messer
werden die
Bonbons vom
Stück gehackt



**ZUCKERSÜSSE
HEIMATGRÜSSE**
Der Hafen-Bonsche,
ein Klassiker
im Sortiment

Die süßen Seiten des Lebens



KRAFTAKT
Die Bonbonmasse
wird ausgewalzt



FEINARBEIT
Verschiedene Stränge
zusammen das Muster



SCHMECKT NACH HIMBEERE,
Pfirsich und Schwarzer Johannisbeere



BUNTE BONSCHE
Nicht nur für „Lütte Lütte“
(Plattdeutsch: kleine Leute)

Erdbeere, Rhabarber, Waldmeister oder Lakritz: Im Hamburger „BONSCHELADEN“ werden alle Bonbons per Hand gefertigt

Ein kleiner Junge vergisst völlig, dass er eben noch im Lolli-Glas wühlen wollte, und sein Vater, dass er eine knipsbereite Kamera in der Hand hält. Wie hypnotisiert beobachten beide, wie Uwe Sponnagel und seine Mitarbeiter aus verschiedenfarbigen Zuckersträngen einen riesigen Bonbon „bauen“ und daraus fingerdicke Rollen ziehen.

Süße Früchte harter Arbeit

Zuschauen ist im „Bonscheladen“ ausdrücklich erlaubt. Und einmal am Tag lädt Uwe Sponnagel zur Schauproduktion (Infos & Shop: www.bonscheladen.de). Das gehört zu seinem Konzept: „Wir möchten, dass unsere Kunden hier mit allen Sinnen einkaufen. Und ich will zeigen, dass alles Handarbeit ist.“ Sponnagel war Pädagoge, bevor er sich vor neun Jahren für das süße Handwerk entschied.

Vor Ort kann man sehen, wie im Kupferkessel der Zucker blubbert, wie die heiße Bonbonmasse auf der großen Stahlplatte geknetet und dann mit sehr viel Muskelkraft verarbeitet wird. Ein Zuckerschlecken ist die Herstellung nicht: Stolze zwölf Kilo wiegt der XXL-Bonbon, aus dem ganz viele kleine entstehen. Und Trödeln ist tabu: „Die Masse hat noch circa 80 °C. Wird sie zu kühl, lässt sie sich nicht mehr ausrollen“, erklärt Mitarbeiter Felix Knapp. Er arbeitet schon neun Jahre im „Bonscheladen“, sein Kollege Torben Jürgens, der ausgebildeter Konditor ist, seit fünfzehn Jahren. Beide mussten das Handwerk von Grund auf erlernen. Auch

Chef Uwe Sponnagel hatte am Anfang keine Ahnung vom Bonbonmachen. Damals sah er keine Zukunft mehr in seinem bisherigen Beruf und war auf der Suche nach einer Alternative. Beim Besuch einer Bonbonmanufaktur in Dänemark hatte seine Frau die Idee: „Mach doch auch so was.“ Gesagt – und fast –, getan.

Erstes Grundwissen über Materialien und Herstellung eignete Sponnagel sich bei einem Seminar der Süßwarenindustrie an. Alles andere musste er sich selbst beibringen. Im „Bonscheladen“ haben nämlich alle Zutaten Bioqualität, inklusive der Aromen und Farbstoffe. Deswegen sucht man blaue Bonbons hier auch vergeblich. „Für Blau gibt es keinen natürlichen Farbstoff.“ Sponnagels Rezeptbuch enthält die Ergebnisse jahrelanger Tests und Experimente. „Daran haben wir ewig getüftelt. Wichtiger noch als die reinen Zahlenangaben sind Erfahrung und Augenmaß.“

Dazu kommen die kleinen Tricks und Kniffe, die ebenso dazu beitragen, dass die handgemachten Bonsche sich so von schnöder Industrieware unterscheiden. Einen davon demonstriert Torben Jürgens bei der Herstellung der Hafen-Bonsche: Damit die innen richtig schön weiß aussehen, zieht er den ursprünglich goldgelben Zuckerzopf immer wieder über einen überdimensionalen Wandhaken in die Länge. „Dadurch kommen viele kleine Luftbläschen in die Masse, das macht sie heller.“ Wie von Zauberhand wird aus Gelb schimmerndes Samtweiß – ein Kraftakt, der sich lohnt. Schließlich ist der Hafen-Bonsche mittlerweile der beliebteste Bonbon: Knapp eine Tonne verkaufte der „Bonscheladen“ im letzten Jahr allein davon. Kollegen aus der Industrie staunen nicht schlecht über Sponnagels Produktionszahlen, kommt er mit seinem Team doch ganz ohne technische Hilfsmittel aus. Am Anfang hatte er zwar eine Maschine über das Internet geordert, die auch nach langer, beschwerlicher Reise von Indien herüber endlich bei ihm ankam. Aber sie ging nie in Betrieb. „Ich konnte damit einfach nicht umgehen“, sagt der Bonbonmacher. Heute ist er froh darüber. „Die Maschine hätte nicht nur einen Arbeitsplatz, sondern auch viel Faszination gekostet.“



UWE SPONNAGEL (61) eröffnete 2005 seine Bonbonmanufaktur

Auf dem Erfolg ruht sich Sponnagel nicht aus. Mit seinem Team entwickelt er ständig neue Geschmackskompositionen. Denn auch Exoten wie Erdbeer – Grüner Pfeffer, Mango – Chili oder Pfirsich – Ingwer haben Fans. Und die so oft bestaunten Muster in den Bonbons müssen geübt werden. Eine echte Herzensangelegenheit des Chefs sind Sahnkekaramellen, sogenannte Fudge. Schon weil er sie selbst so gern isst. „In Amerika und Großbritannien ist die Zubereitungsart weitverbreitet, hier kennt sie leider kaum einer.“ Seine Lieblingsorte: der „Rocky Road“ aus Kakao, Keksen, Mandeln und jeder Menge Nüssen.

Das sieht dann, der Übersetzung entsprechend, tatsächlich wie „Kopfsteinpflaster“ aus. Es schmeckt natürlich besser.

Der richtige Riecher

„Wir haben Kunden aus Bayern, die einmal im Jahr herkommen und sich dann gleich ein paar Kilo mitnehmen“, erzählt Sponnagel. Und sogar Touristen aus aller Welt machen sich beim Hamburg-Besuch auf den Weg in die Friedensallee 12 im Stadtteil Ottensen. „Dabei sind wir für Nicht-Ortskundige gar nicht so leicht zu finden.“ Im Sommer, wenn die Tür offen steht, gibt es eine natürliche Orientierungshilfe: das süße Aroma, das auf die Straße zieht. Mal duftet es fruchtig, mal karamellig und mal nach gebrannten Mandeln. Da geht man am besten der Nase nach: „Die Kunden erschnuppern sich den Weg“, freut sich Sponnagel. Die Nachbarschaft ist dann in eine feine Bonbonwolke gehüllt. Den Anwohnern gefällt's. „Ich habe jedenfalls noch von niemandem gehört: ‚Ach, der blöde ‚Bonscheladen‘ ...“



ÜBER 60 verschiedene Sorten führt der Laden