

Bonscheladen

Feine handgemachte Bonbons



Jeden Nachmittag gegen 15.30 Uhr feuert Uwe Sponnagel den wuchtigen Kupferkessel in der Küche seines Hamburger Ladenlokals an. Dann kann er sich der ungeteilten Aufmerksamkeit seiner Zuschauer sicher sein.

Dicht gedrängt stehen sie neben den schlichten Holzregalen mit großen Gläsern voller Bonbons in allen erdenklichen Farben. Das Sortiment reicht von harten, fruchtigen Lutschbonbons in Rot, Grün oder Gelb bis hin zu klassischen Weichkaramellen in Braun, genannt »Fudge«. Heute stehen Zimt-Pflaumen-Bonbons auf dem Programm des Bonsche-Meisters.

Zahlreiche Augen verfolgen gebannt jeden Handgriff von Uwe Sponnagel. Längst nicht jeder der Anwesenden kann ohne Hilfe über den Rand der gläsernen Theke blicken und so wird energisch an den Rockzipfeln geduldig lächelnder Mütter gezupft. Der Nachwuchs will auf den Arm, um besser sehen zu können.

Der Verkaufsraum duftet verführerisch nach Zimt und Pflaume, während im Topf eine sämige Masse aus Glukosesirup, Wasser und Zucker über offenem Gasfeuer blubbert. Während Uwe Sponnagel ihn hin und wieder umrührt, misst ein digitales Thermometer ständig die Temperatur, denn das sei »bei der Bonbon-Herstellung entscheidend«, erklärt Sponnagel. »Der Zucker darf nicht karamellisieren, sonst war alles für die Katz.«

Die Idee für seinen Laden entstand vor zwei Jahren während eines Familienurlaubs auf Bornholm. Auf der Suche nach einer neuen beruflichen Herausforderung, faszinierte Sponnagel die offene Produktion der kleinen dänischen Traditionsmanufakturen. »Ich dachte, so etwas willst du zu Hause auch machen«, erzählt er. Der Haken an der Sache: Zu Anfang fehlten sowohl Erfahrung als auch die richtigen Utensilien. Deshalb besuchte der Autodidakt in Sachen Bonsche ein Seminar, wo er Basiswissen über die Herstellung, Lagerfähigkeit, Klebrigkeit und das Aroma von Bonbons sammelte. Er fand eine geeignete Maschine und bestellte diese im Internet. Nachteil war, dass diese aus Indien stammte und nach erheblicher Verzögerung schließlich ohne Gebrauchsanweisung eintraf. Er fand einen Laden in Ottenсен und renovierte ihn von Grund auf. Im November vergangenen Jahres schließlich konnte er eröffnen.

Text: Marlin Dommer; Fotos: Simone Scardovelli



DER HERR DER BONBONS

In der Friedensallee in Hamburg-
Ottensen drücken sich nicht allein
Kinder die Nase pflatt. Der Bonsche-
laden vereint alle Generationen.

Dann endlich ist es so weit: Die sämige Masse im Topf hat die richtige Temperatur. Bei exakt 156 Grad nimmt der Bonsche-Meister den Kessel vom Feuer und schüttet den zähflüssigen Inhalt auf eine große, vorgefettete Edelstahlplatte, um sie langsam auszukühlen. Nachdem er die Zimt-Mischung darübergegossen hat, walkt er die Rohmasse mit Spachteln, bis sie die Konsistenz von Knetgummi hat. Gekonnt wirft Sponnagel den dehnbaren Klumpen über einen großen Metall-Haken an der Wand. Immer wieder zieht er ihn in die Länge, um Luft unterzumischen. Ursprünglich bräunlich glänzend, wird die Masse so zusehends milchiger. Nun formt der Bonbon-Macher die schnell härtende Masse hektisch, aber routi- ▶