



*Uwe Sponnagel (Mitte) weist uns in die Kunst des Bonschemachens ein*

## Fast wie ein Sauna-Gang

Eine schweißtreibende Angelegenheit: Bei 30 Grad kochen wir mit Uwe Sponnagel Bonbons in seinem Ottenser Bonscheladen

*Von Birgit Müller (Text) und Mauricio Bustamante (Fotos)*

**Eher wie Schlachter** sehen **Andreas Lhotsky** und **Torsten Pingel** aus, mit ihren **übergroßen, feuerfesten Handschuhen**. Und sie brauchen jetzt auch richtig viel Kraft. Wegen der heißen Bonbonmasse. Die müssen sie nämlich jetzt packen, kneten und immer wieder über einen Haken ziehen. Schnell muss das gehen, weil die Masse natürlich nicht abkühlen darf und geschmeidig bleiben muss. Gleichzeitig muss aber genug Luft reinkommen, die Farbe verändert sich, von durchsichtig zu milchig.

Wir assistieren: tupfen den hart arbeitenden Männern den Schweiß von der Stirn. Bonscheladen-Inhaber Uwe Sponnagel, der schlank ist, aber richtig kräftige Armmuskeln hat, weist darauf hin, dass man hier manchmal bei über 30 Grad arbeitet ...

„Ich hätte nie gedacht, dass Bonbons zu machen so anstrengend ist“, presst Andreas Lhotsky zwischen den Zähnen hervor. Torsten Pingel ist ganz verstummt.

Wie gesagt: Das Ganze ist nicht nur anstrengend, sondern muss auch noch schnell gehen. Die Bonbonmasse sollte nämlich bei der Verarbeitung noch etwa 70 Grad haben. Wehe, wenn nicht! Auch davon weiß Sponnagel ein Lied zu singen. „Wenn die Temperatur der Masse unter 60 Grad fällt,

...



Die heiße, flüssige Zuckerlösung wird auf die kühle Platte gegossen ...



... und zu einer Masse geknetet. Handschuhe sind unerlässlich: Das Ganze ist wahnsinnig heiß ...



... man kann Bonsche schneiden oder – was viel mehr Spaß macht – hacken

wird sie zu hart, um sie formen zu können. Und wieder heiß machen geht auch nicht, denn dann geht alles kaputt: die Farbstoffe, die Aromen – alles.“

Gerade am Anfang ist ihm das häufiger passiert. „Da hilft nur eins: den Kram wegschmeißen und Feierabend machen.“ Wenn unser Geschäftsführer Jens Ade nicht wäre, würde dieser Termin ziemlich ruhig vonstattengehen. Aber der Mann hat – bei solchen Anlässen – nur Quatsch im Kopf: „Gruppenbild mit herausgebrochener Krone“, kommentiert er ein Foto, das Mauricio Bustamante gerade von uns machen will.

Die Anstrengung hat sich gelohnt, und alles wird gut: Die Bonbonmasse ist warm und geschmeidig. Uwe Sponnagel formt aus den zwei Batzen einen riesigen Bonbon und zieht dünne Würste daraus, die dann zum Trocknen auf die Bleche gelegt werden. Und jetzt auf einmal reißen sich wieder alle um den Job: Mit einem Messer zertrümmern wir die Zuckerschlange in winzige Bonsche, natürlich so, dass sie auch hübsch aussehen ... „Warte, warte nur ein Weilchen ...“, fällt Jens dazu ein.

Übrigens verwendet Uwe Sponnagel fast nur naturidentische Aromen und ätherische Öle. „Nur ganz wenige Säfte haben die gewünschte Intensität“, sagt er. Und viele Früchte wiederum – wie Erdbeeren oder Himbeeren – haben kleine Partikel, die in der Zuckermasse dazu führen, dass sie auskristallisiert. Geht also gar nicht.

Wenn Sie zu Hause Bonbons kochen wollen, sollten Sie sich an die einfache Variante halten: **Zitronenbonbons**, damit haben die Sponnagels auch geübt. Ihre hauseigenen Rezepte rücken sie natürlich nicht raus. Auch nicht für den **Fudge**, das haben wir dann von einem amerikanischen Freund bekommen.

Aber habe ich schon erwähnt, dass Uwe Sponnagel uns für unseren Bonschetag extra unsere Hausfarben herausgesucht hat? Magenta und weiß: Sauerkirsche und Kokos – schmeckt super, wie wir später feststellen. Obwohl das nur für Banansen ausgefallen klingt. Andere Mischungen heißen da Erdbeer-Grüner Pfeffer oder Mango-Chili; interessant sehen auch Tricolori aus, schwarz–rot–gold, die an die glorreichen Zeiten der Fußball-WM erinnern.

Andreas Lhotsky beeindruckt das mit den vielen Fruchtarten, mit dem Lakritz und den Gewürzen schon, irgendwie, aber nicht sooo. „Ich bin eher der Schokoladentyp“, sagt er, und es klingt kaum arrogant. Und dann, wir sind schon fast wieder aus der Tür raus, kredenzt uns der Hausherr seine Fudge Variationen. Wir schmelzen dahin – auch wenn wir beim dunklen Minz-Fudge, wie Uwe Sponnagel sagt, eine „kleine Kälte im Abgang“ schmecken.

### Zitronenbonbons

#### Zutaten

500 g Zucker  
150 g Traubenzucker  
125 ml Wasser  
1 Zitrone  
evtl. 1 TL Zitronensäure

#### Zubereitung

Zucker, Traubenzucker und Wasser in Topf geben, zum Kochen bringen, bis die Flüssigkeit ca. 155° heiß ist. Topf von Flamme nehmen und Boden kurz in kaltes Wasser tauchen. Gelebene Zitronenschale, 1 EL Saft und evtl. Zitronensäure unterrühren. Masse auf leicht eingedölte Marmorplatte oder Teflonpfanne gießen, flach drücken, leicht abkühlen lassen. Mit einem Messer Schachbrettmuster eindrücken und nach weiterem Erkalten in Stücke brechen.

### Fudge

#### Zutaten

400 g Zucker  
50 g Kakao  
235 ml Milch  
60 ml geschm. Butter  
Vanilleextrakt

#### Zubereitung

Zucker, Kakao und Milch in Topf unter Rühren zum Kochen bringen. Hitze herunterschalten. Die Temperatur muss 114° sein. Topf vom Herd nehmen, Butter und Vanilleextrakt unterrühren. Mit Holzlöffel schlagen, bis der Fudge nicht mehr glänzt. In gefettete Form (20 x 20 cm) füllen, erkalten lassen, in Stücke schneiden.