

Es lutscht sich einfach anders

In Deutschland gibt es nur noch eine Handvoll kleiner Manufakturen, in denen Bonbons hergestellt und verkauft werden. Eine davon betreibt ein Harburger in Ottensen.

Von Petra Stanislowsky

Ottensen/Harburg. „Es lutscht sich anders.“ So macht Uwe Sponnagel (53) dem Laien klar, dass Zucker nicht gleich Zucker ist. Seine Bonbons werden durch einen hohen Anteil an Glukosesirup, das ist verzuckerte Maisstärke, geschmeidig. Mit zu viel reinem Zucker wären sie trübe und brüchig. Das „Mundgefühl“ sei dann anders. Der 1,85 Meter große, etwas schlakige Mann, dessen kurze braune Haare langsam lichter werden, steht in schwarzem T-Shirt und weinroter bodenlanger Schürze hinter dem Tresen seines „Bonscheladens“. Er schaufelt aus einem weißen Zehn-Liter-Plastikeimer die leuchtenden „Bunten“ in kleine knisternde Zellophantüten.

Im November 2005 hat der gebürtige Harburger, der an der Haakestraße in Heimfeld aufgewachsen ist, den hellen Laden mit Holzfußboden und großem Schaufenster an der Friedensallee in Ottensen gegenüber den Zeiseshallen eröffnet. Der Diplompädagoge hatte nach 25 Jahren in der sozialen Projektarbeit keine sinnvolle Perspektive mehr gesehen. Ein Bonbongeschäft auf Bornholm brachte die Idee zum Quereinstieg. Sponnagel sagt: „Ich arbeite

jetzt doppelt so viel und verdiene halb so viel wie vorher. Aber ich bekomme die Anerkennung, die mir wichtig ist.“ Im vorderen Teil des Ladens verkauft er nun seine „Bonsche“, die er im hinteren Teil in Handarbeit herstellt. Sein Fachwissen hat er sich in Kursen angeeignet, gleichzeitig wuchs es an den Erfolgen und Misserfolgen beim Ausprobieren der verschiedenen Sorten. Bei Pfefferfeige zum Beispiel stimmte das Aroma überhaupt nicht. Er ist gewissenhaft, was seine Bonbons betrifft – die meisten Zutaten sind aus zertifiziertem Bio-Anbau.

Die Rezepte für die klassischen harten Bonbons, die „Fudges“ aus Sahne-Weichkaramell und die gebrannten Mandeln und Nüsse sind seine eigenen Kreationen. Sie werden in der Familie getestet.



Leckere Zitronen- und Mangobonbons in Zellophantüten: Bis zum Endprodukt gibt es in der Ottensener Manufaktur allerhand zu tun.

„Das ist manchmal nicht leicht. Wir sind keine großen Bonbonesser. Ich hab' abends lieber Mettwurstbrot.“ Er ist ein Süßigkeitenfabrikant ohne Leidenschaft für Süßes. Auf seine Erdbeer-Bonbons ist er allerdings stolz: „Die sind perfekt.“

„Er ist ein netter Typ“, findet Lutz Morell, der im Kopierladen nebenan arbeitet und nur mal so zur Nachbarschaftspflege hereinschaut. „Ich will nichts kaufen, mir ist schon schlecht“, sagt er lachend. Trotzdem empfiehlt er Zitrone. „Davon hab ich heute schon 'ne halbe Tüte verdrückt.“

Paar mit Kinderwagen betritt den Laden. Sponnagel grinst: „Na, sind sie schon wieder alle?“ Schnell versorgt er seine beiden Stammkunden mit Minze-Lakritz und Curry-Orange.

Frische Mango-Bonbons müssen her. Jeder darf zugucken wie sie entstehen, und natürlich probelutschen. „Das soll ja schließlich Erlebniseinkauf für die Leute sein“, sagt Sponnagel. Mit seinem schweigsamen Angestellten Felix Knapp (24) arbeitet er fast wortlos Hand in Hand. Knapp gießt die 145 Grad heiße Zucker-Sirupmischung aus einem Kupferkessel auf einen großen kühlen Stahltisch und streicht sie auseinander. Eine Duftwolke aus gebranntem Zucker erfüllt den Raum. Sponnagel verteilt aus einem kleinen Plastikbecher die Aromen und Farbstoffe auf der Mischung. Ein intensiver Mangoduft zieht in den vorderen Ladenteil. „Das riecht ja lecker hier!“, sind sich alle Anwesenden einig. Sponnagel wirkt jetzt konzentriert und hat zum Bedienen keine Zeit. „Einen Moment warten, dann gibt's einen zum Probieren“, bittet er seine Kunden um Geduld.

Die noch heiße Mischung lässt sich mittlerweile zu einem zähen Sechskilo-Klumpen kneten. Bei dieser schweißtreibenden Arbeit legen sich Knapp und Sponnagel abwechselnd mächtig ins Zeug. Zwischendurch muntert Sponnagel drei schicke Damen mittleren Alters auf, sich selbst aus den großen Vor-



„Erlebniseinkauf“ mit Probelutschen: Zuschauer dürfen bei der Herstellung zugucken. Fotos: Stanislowsky

ratsgläsern zu bedienen: „Einfach 'ne Schaufel vom Tresen nehmen und 'ne Tüte.“

Er wirft den durchgekneteten dunkelgoldenen Zuckerbatzen auf einen eisernen Garderobenhaken an der Wand, zieht die Masse mehrmals in die Länge und wickelt sie immer wieder schwingend um den Haken. Die Farbe wechselt zu hellgold-orange. „Das kommt, weil Luft drunter gezogen wird“, sagt Sponnagel. Auf einem Arbeitstisch formt er den langsam härtenden Brocken zu einem langen Strang von fingerdickem Durchmesser. Knapp steht stumm neben ihm, schneidet davon jeweils 50 Zentimeter ab und legt die Streifen zum Aushärten auf ein Blech.

„Jetzt wird gedengelt.“ So nennt es Sponnagel, wenn er die harten Streifen zum Schluss in mundgerechte Stücke hackt. Sein stählernes Küchenmesser saust immer wieder wie eine Guillotine herunter. Ein kleiner Junge rennt durch die offene stehende Eingangstür herein und sieht ihm zu. „Du kannst ein Stück probieren“, bietet Sponnagel an. Der Junge hört nicht hin. Er flitzt raus zu seiner Mutter. Probieren hätte ihn nichts gekostet. Die gute Qualität der Bonbons hat ihren Preis. Eine 200-Gramm-Tüte frischer

Mangobonbons kostet vier Euro und ist eher für Erwachsene erschwinglich.

Infos: Bonscheladen, Friedensallee 12, 22765 Hamburg, Telefon 0 40/41 54 75 67, Internet: www.bonscheladen.de

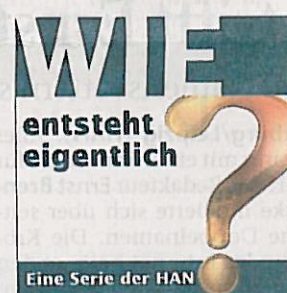
Ich arbeite jetzt doppelt so viel und verdiene halb so viel wie vorher.

„Bonsche“-Hersteller Uwe Sponnagel

Ein netter Typ ist Sponnagel tatsächlich: Seinen Kunden freundlich zugewandt, mit lockerem Umgangston. Zwei junge Frauen stehen unschlüssig vor dem Verkaufsregal. Sofort hilft Sponnagel bei der Wahl aus über 50 vorwiegend fruchtigen Sorten. „Wir ham auch sonne scharfe Mischung. Ingwer-Orange.“ „Ach ehrlich?“ freut sich eine der Frauen, „dann nehm' ich die.“ Ein



Uwe Sponnagel (hinten) und Felix Knapp gießen die heiße Zuckermischung auf den kalten Stahltisch.



Wollten Sie schon immer mal wissen, wie aus Fleisch guter Schinken wird, und was man braucht, um duftende Seife zu produzieren? Die HAN-Serie hat Antworten auf diese Fragen gegeben. Immer sonnabends hieß es „Wie entsteht eigentlich...?“ – die Produktserie, die Wissen schafft. Mit der heutigen Folge 49 endet die Serie, die komplett weiterhin im Internet unter www.han-online.de nachzulesen ist.