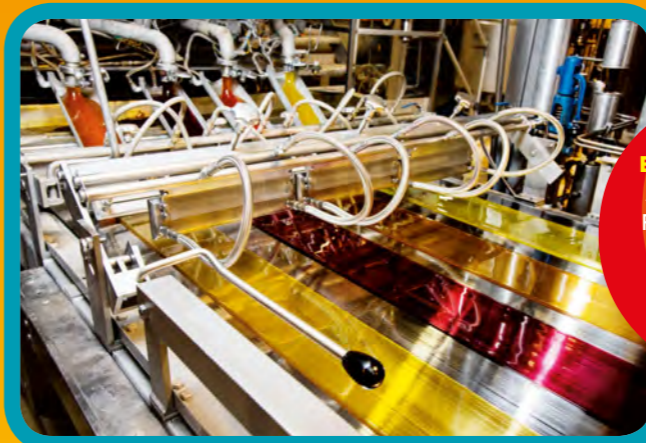


Gut, gut!

Zu Besuch in der Bonbonfabrik

Diese Geschichte ist heiß! Ihre **Temperatur** liegt in etwa bei 140 Grad Celsius. Denn wir haben uns bei der Firma Sweet Tec in Boizenburg angesehen, wie Bonbons gekocht werden. Und das hat uns ziemlich ins Schwitzen gebracht

TEXT: BARBARA LICH; FOTOS: MICHAEL KOCH



1

Da geht's heiß her! Die **BONBONMASSE** ist ein Mix aus Zucker, Wasser, Glukosesirup, Fruchtsäure, Farb- und Aromastoffen. Dieses Band kühlt sie nach dem Kochen von unten ab. Und zwar von 140 auf rund 85 Grad Celsius

2

Bitte wenden: Damit die Masse – hier in den Geschmacksrichtungen Pfirsich, Himbeere, Orange und Zitrone – gleichmäßig herunterkühlt und sich keine Risse an der Oberfläche bilden, wird sie auf dem 15 Meter langen **BAND** mehrmals gedreht...



3

... und zum **KEGELROLLER** geleitet. Die Anlage formt sie, genau: zu einem Kegel. Über ein Rohr im Inneren des Kegels gelangt die weiche Füllung in die späteren Hartkaramellen



Ein Vokabeltest zu Beginn: Was heißt „gut“ auf Französisch? Mal gehört? Okay, wir verraten es: Gut heißt „bon“, gesprochen etwa „booo“. Sagt das nun zweimal hintereinander – booo, booo – und haltet euch dabei am besten die Nase zu, damit das Ganze französisch klingt. Jetzt

wisst ihr, woher das Bonbon seinen Namen hat ...

Tatsächlich erzählt die Legende, der französische König Henri IV. habe zu seiner Hochzeit im Jahr 1572 reichlich Zuckerwaren serviert. Die Kinder fanden die Naschereien so köstlich, dass sie diese nicht bloß mit einem einfachen „Bon!“ lobten. Sie verdoppel-

ten ihre Begeisterung: „Bon! Bon!“, riefen sie wieder und wieder. „Bon! Bon!“ Und so verbreitete sich die Bezeichnung Bonbon, übersetzt nichts anderes als „Gutgut“.

Heute, 445 Jahre später, heißen Bonbons noch immer Bonbons. ▶



4

Der Strang am Ende des Kegels läuft über mehrere Rollen und wird immer dünner. So erreicht er die Pressketten. **PRÄGESTEMPEL** von oben und unten »stanzen« die Bonbons aus – bis zu 4200 Stück pro Minute!



5

Willkommen in der **WICKELABTEILUNG**! Bevor die Maschinen Folie um die Bonbons zwirbeln, werden zu große oder kleine Karamellen aussortiert. Ein Bonbon muss exakt 5,2 Gramm wiegen. Übrigens: In der Halle ist es mit rund 85 Dezibel etwa so laut wie an einer stark befahrenen Straße



6

»Frisch gewickelt« reisen die Bonbons über Fließbänder in die Verpackungsabteilung. Die 28 roten **BEHÄLTER** dieser Anlage wiegen die Karamellen. Portionsweise plumpsen sie in einen Schlauchbeutel, der in einzelne Tüten geschnitten wird

► Und „gut, gut“ schmecken sie natürlich nach wie vor. Doch ein Luxusprodukt, das sich nur Könige, Fürsten und betuchte Bürger leisten können, sind die Süßigkeiten längst nicht mehr. „Wir stellen rund 40 Millionen Lutsch- und Kaugonbons her“, sagt Oliver Schindler, Geschäftsführer der Firma Sweet Tec im mecklenburgischen Boizenburg – und fügt hinzu: „Täglich.“

Welch eine schweißtreibende Angelegenheit! Denn Bonbons werden gekocht. Heiß, schwer und süß füllt Zitrusduft jeden Winkel der riesigen Fabrikhalle, in der Menschen und Maschinen die Grundmasse für die sogenannten Hartkaramellen zubereiten. Es handelt sich dabei um ein Gemisch aus Zucker, Wasser und Glukosesirup, „Slurry“ genannt.

Vor rund 1000 Jahren wäre man schon an diesem ersten Schritt der Produktion gescheitert. Denn lange Zeit wussten die Menschen nicht, wie sie überhaupt Zucker herstellen sollten. Vermutlich erst im 4. Jahrhundert entdeckte man in Indien, wie sich der Süßstoff aus dem Saft des Zuckerrohrs gewinnen lässt. Um das Jahr 700 rührten die Perser dann



Alles gut? In der **QUALITÄTSKONTROLLE** überprüfen Mitarbeiter sowohl die Rohstoffe als auch die fertigen Süßigkeiten. Dafür nehmen sie **PROBEN** (links) und untersuchen etwa deren Wassergehalt (rechts). Zu viel Wasser macht Bonbons klebrig, zu wenig spröde



Test, Test! In der **PRODUKTENTWICKLUNG** probieren Mitarbeiter stets neue Rezepturen (oben links), etwa für **ERDBEERBONBONS** (oben rechts). Bei der **VERKOSTUNG** mit Geschäftsführer Oliver Schindler (links im rechten Bild) bewertet die Runde: Wie sind Farbe, Geruch, Geschmack?



SELBERMACHEN:

Hasenschlecker

Keine Lust auf Schokohasen? Dann probiert doch mal diese bunte Alternative

ZUTATEN:
ungefüllte harte Fruchtbonbons • etwas Öl

MATERIAL:
Backblech • Backpapier • Keksausstecher in Hasenform • tiefer Teller • eventuell Schaschlikspieße (am besten halbiert)

- 1 Gebt etwas Öl auf den Teller. Stellt das Ausstechförmchen mit der Schnittkante hinein. Legt dann ein Backblech mit Backpapier aus. Wickelt die **BONBONS** aus und legt sie auf das Backpapier.
- 2 Platziert das Blech im **OFEN** und lasst die Bonbons bei 180 Grad Celsius 5 bis 8 Minuten lang zu einer zähflüssigen Masse schmelzen. Achtung: Die Masse darf nicht zu heiß werden, sonst bilden sich zu viele Bläschen!



- 3 Stanzt nun mit dem eingeeilten Ausstecher aus der weichen, warmen Masse die Hasenformen aus. Ihr müsst den Ausstecher immer wieder in Öl tauchen und die **FIGUREN** immer wieder nachstechen. Passt auf, dass ihr euch nicht verbrennt. Und arbeitet zügig: Die Masse wird schnell fest.

- 4 Löst die Figuren vorsichtig vom Backpapier und dreht sie um. Wer mag, taucht die Spieße in die restliche **ZUCKERMASSE** und klebt sie auf der Rückseite der Figuren fest. Ist die Masse schon zu fest, schiebt ihr sie auf dem Blech noch mal kurz in den Ofen.

FOTOS: MICHAEL KOCH; MORITZ MÜNCH (ANLEITUNG)