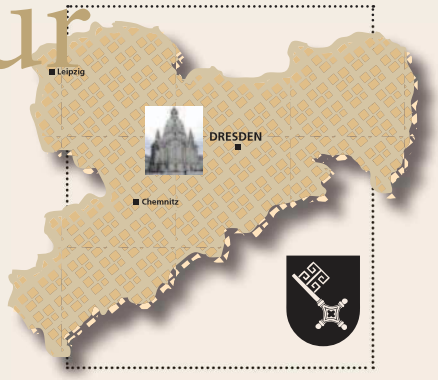
Bremer Bonbon-Manufaktur

Sabine Marquardt ist eine Verführerin. Ihre handgemachten Süßigkeiten sind bei vielen heiß begehrt



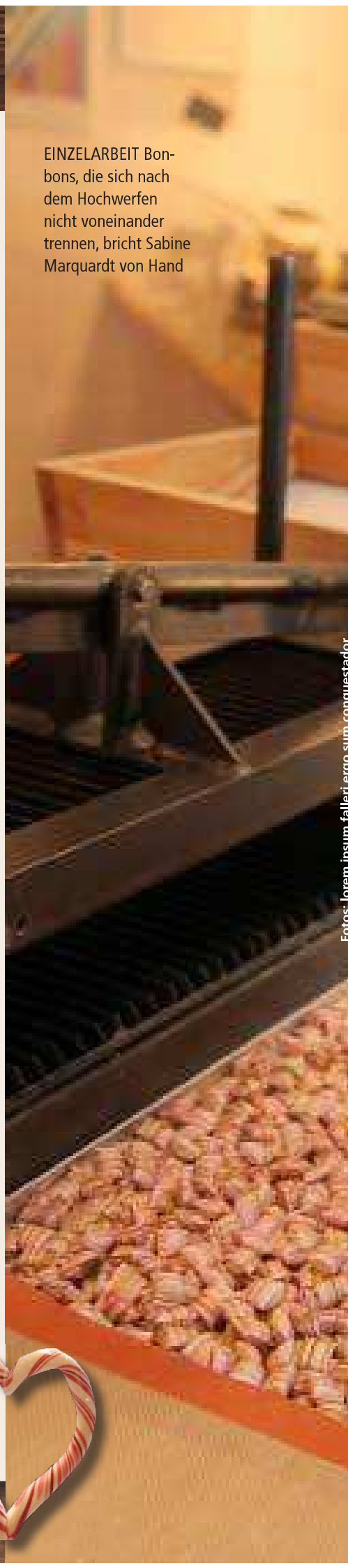
Draußen drücken sich Erwachsene und Kinder die Nasen an den beiden großen Schaufenstern platt. Wer dem köstlichen Duft nach Zimtpflaume gefolgt und schon im Laden ist, macht ein verzücktes Gesicht. Es ist mal wieder soweit: Eine neue Bonbonsorte ist probierbereit. „Greifen Sie ruhig zu“, ermuntert Sabine Marquardt ihr Publikum. Die Besitzerin der Bremer Bonbon-Manufaktur reicht ein Silberschälchen mit noch warmen, rosabraun gestreiften Köstlichkeiten herum. Hmmm! Seit zwei Jahren lebt die Bremerin in der Böttcherstraße 8 das aus, wovon andere schon als Kinder träumten: Sie produziert – vor den Augen ihrer Kunden – Bonbons, Lollis und Zuckerstangen. Mit ihrem lila Tuch im Haar und dem pinkfarbenen Shirt erinnert die zierliche Frau dabei an die Schauspielerin Juliette Binoche in dem Film „Chocolat“.

ZUCKERWASSER wird zu einer schaumig-glasigen Masse gekocht (o.), geknetet, über einen Haken geworfen und zum Laib geformt (v. l.)

Vorkoster sind ihre Kinder

„Unsere Familie verbringt den Urlaub gern in Skandinavien“, berichtet die vierfache Mutter. „In der schwedischen Stadt Gränna entdeckte ich vor knapp drei Jahren die Zuckerstangenkochereien und war begeistert. Dort stellt man die Nascherei seit 150 Jahren her. – Die Geschäftsidee für mich!“ Zwei Wochen lang ließ die 51-Jährige sich vor Ort in die Kunst der Zuckerbäckerei einweisen und lernte, wie man Polkagris, die bekannten rot-weiß gestreiften Pfefferminzstangen, macht. Eine historische, aber vor allem funktionstüchtige Bonbonpresse spürte die umtriebige Frau wenig später in Dänemark auf. In den folgenden Monaten experimentierte sie in ihrer eigenen Küche, spielte mit Aromen und stellte schöne Farbkombinationen zusammen. Dankbare Vorkoster waren ihre vier Kinder, heute 18 bis 24 Jahre alt.

Mittlerweile verkochen Sabine Marquardt und ihr siebenköpfiges Team täglich 30 Kilogramm Zucker und stellen etwa 80 verschiedene Geschmacksrichtungen her. Neben Sorten wie Himbeere, Wildkirsche und Karamell gibt es auch witzige Kombinationen



EINZELARBEIT Bonbons, die sich nach dem Hochwerfen nicht voneinander trennen, bricht Sabine Marquardt von Hand

Fotos: lorem ipsum fallerj ero sum coppuestedor

wie Tomate-Wasabi und Glühwein. Ein 150-Gramm-Glas kostet 3,90 Euro. Die Bremerin lässt sich stets etwas Neues einfallen, um ihre Kunden zu überraschen. Während die Chefin noch die Naschereien anbietet, bereitet Konditorin Julia Schäfer (23) schon die nächste Bonbonproduktion vor. Dazu wird Wasser, Zucker und Glukosesirup im Kupfertopf gekocht. Danach gießt sie die 150° C heiße Masse, die wie flüssiges Glas aussieht, auf eine Marmorplatte. Der Teig muss in Form gebracht

URIGES AMBIENTE Direkt am lustigen „Sieben-Faulen-Brunnen", im idyllischen Bremer Handwerkerhof, liegt die kleine Bonbon-Manufaktur

werden, solange er noch warm und weich ist. Dazu trägt Julia dicke Handschuhe.

Eine rasante Produktion

Unter Kneten fügt sie Weinstein, natürliche Aromen, Farbstoffe und Zitronensäue für die fruchtige Note hinzu. Über einen Haken an der Wand wird der Zuckerklumpen dann in die Länge gezogen. Immer wieder. So kommen tausende Luftbläschen hinein: die Masse wird heller, der Geschmack intensiver. Aus dem klebrigen Laib, aufgepeppt mit gelben Streifen, rollen flinke Hände lange Zuckerstangen, die in der Presse zu kissenförmigen Bonbons getrennt werden. Leckermäuler können diesen eiligen Prozess mehrmals am Tag bestaunen. *Ann-Christin Baßin*

BUNTE MISCHUNG Fruchtige und karamellige Aromen findet man in dem Bonbon-Glas „Bremen Ahoi"