

# Bonbons mit Dom-Silhouette

Süße Bonbons, Gutzjer oder Zuckerl gehören zu den frühesten Kindheitserlebnissen. Der fluffige Geschmack des ersten Mohrenkopfs aus dem Süßwarenladen um die Ecke, die erste Zuckerwatte von der Kirmes oder der allererste fruchtige Lutscher sind Erinnerungen, die lebenslang „haften“ bleiben.

## Kontakt

Ciucu Köln  
Auf dem Rothenberg 9a-11  
50667 Köln  
Internet: www.ciucu.de  
E-Mail: info@ciucu.de

Live-Vorführung: Di.-So. um 11 Uhr,  
13 Uhr, 15 Uhr, 17 Uhr (Gruppen auf  
Anfrage)

Auch wenn die Kunst des Bonbonmachens weitgehend verloren gegangen ist – das Bild von Kindern, die sich die Nase beim Anblick der Naschereien an der Scheibe des Süßwarenhandlers plattdrücken, bleibt für immer im Kopf. Im Herzen der Kölner Altstadt zwischen Salz- und Lintgasse existiert es noch heute. Denn in der Straße Auf dem Rothenberg geht es in der kölschen Bonbonmanufaktur „Ciucu Cologne“ zuckrig süß her.

Mit einer kleinen Manufaktur in Danzig, in der noch heute Bonbons mithilfe einer

Produktions-

technik aus

dem 17. Jahr-

hundert kreiert

werden, hat alles

angefangen. Diese

spezielle Fertigkeit, kombiniert

mit Liebe und Leidenschaft ergibt

„CIUCU“. Wir sind der einzige Hersteller

von handgefertigten Karamellbonbons in

Polen. Die Produktion der Süßigkeiten er-

folgt per Hand und vor den Augen der

Kunden“, bemerkt Inhaber Florian Be-

gaard, der im März die zucker-

süße Bombonmanufaktur in

der Kölner Altstadt eröffnet hat.

Getreu dem Motto „Weil ein schönes und leckeres Bonbon kein Zufall ist“ wird hier im Gegensatz zur Massenproduktion noch ein echtes Handwerk ausgeübt. Der Name „Ciucu“ ist zweifach erklärbar. Im Polnischen ist „Ciucu“ der umgangssprachliche Begriff für ein Bonbon. Kinder, die etwas Süßes möchten, sagen nur „Ciucu“ – und sofort weiß jeder, was das Kindchen begehrt. Zugleich



beschreibt „Ciucu“ das Geräusch, das entsteht, wenn jemand ein Bonbon lutscht.



Die kleinen Leckereien gibt es in unzähligen Farben, Formen und Geschmacksrichtungen – Himbeere, Maracuja, Vanille-Erdbeere-Sahne, Mint-Eukalyptus, Kräutler, Kaugummi, Cola, Schoko- oder Sauer Mix. Bei diesem umfassenden Sortiment ist für jeden Geschmack etwas dabei.

Darüber hinaus werden die Bonbons mit individuellen Mustern oder Schriftzügen verziert. So gibt es für Fußballfans zum Beispiel Bonbons mit 1. FC Köln- oder Borussia Dortmund-Prägung. Die Bonbons funktionieren auch als kleine Liebesbotschafter an Mama, Papa, den Partner oder an die Heimatstadt – diese Nachricht ist unverwundlich verpackt in Gläsern, Tüten, Beisagen und Blasen-Glas und sie ein süßes Geschenk. Überdies bietet die Manufaktur Lollis in zahlreichen Formen und Motiven sowie die klassischen



Zuckerstangen an.



Florio hergestellt mit innovativen, natürlichen und geschmackvollen Zutaten. Preis: 1,99 €.



Das umfangreiche Sortiment der Bonbonmanufaktur bietet zahlreiche Geschmacksrichtungen an.

Florian Begaard war Jury Mitglied bei der Bonbonmanufaktur Wettbewerbschmidt in Schweden und lernte dort Ines Walldorf kennen. Besitzer eines Zuckerstangenladens „Bei uns in Schweden stellen wir hauptsächlich Zuckerstangen her, die Bonbonmanufaktur war dabei für mich Neuland. Umso mehr freue ich mich darüber, dass mich Florian für ein paar Tage nach Köln eingeladen hat, um von ihm die traditionelle Herstellungsverfahren zu lernen. Zusätzlich kann ich meine eigenen Bonbons in Schweden produzieren“, erklärt Walldorf.



Eine spannende Angelegenheit ist die Bonbonproduktion. In der Manufaktur können Experten den Prozess live miterleben. Jonas, Florian, Tamara und Rafael (v.l.) zeigen, wie's geht.



Interessierte sind eingeladen, an den täglichen Live-Vorführungen teilzunehmen. Überdies richtet die Manufaktur auf Anfrage Karabonbonen her. Ines Walldorf und Florian Begaard produzieren die Gruppe selbst ihre eigenen Bonbons und kann wissen, welche Farbe, Geschmack und Schriftzug diese erhalten sollen. „Eine kreative und leckere Erfahrung für meine leibenden Anlieger“, versichert Florian Begaard. Auf Wunsch gibt es sogar personalisierte Nachweise für Hochzeiten.

Eine Besonderheit ist die Sortimentsgestaltung von Bonbons mit Logo. So wird das für den Erwerb in die Süßigkeit eingetragene oder über ein Fotoalbum.

An der traditionellen Herstellung auf dem Heimmarkt ist die Bonbonmanufaktur seit dem 6. Januar 2016 mit einer innovativen und einzigartigen Marke verbunden. In der Bonbonmanufaktur der Kölner Altstadt werden kleine, leckere Bonbons hergestellt. Darüber hinaus bietet Begaard seine Polnische Karamellbonbons an – eine schmackhafte, süßkaramellartige Süßigkeit, die in kleinen Päckchen verpackt ist und auf einem Spruch vermerkt wird. Die Gebirgsbonbons werden von Gläsern und Süßigkeiten her zu Bier.

Wettbewerbschmidt ist Süßigkeitenhersteller, und so wird die Ciucu Marke mit vielen leckeren Süßigkeiten, die das Leben süß machen.

florio



Bonbons, Lollis, Zuckerstangen: Ciucu hat alles, was das süße Herz begehrt.

# Kreative Bonbonmacher

# mit viel Leidenschaft

Die Herstellung bunter Bonbons ist keineswegs einfach. Eine bestimmte Technik, ein strikter Handlungsablauf, ein genaues Auge und Leidenschaft für den Beruf lassen die kleinen Köstlichkeiten entstehen.

Zunächst wird die Mischung aus Zucker, Glukose und Wasser auf 155 Grad erhitzt, wobei das Wasser verkocht. Bei einer Produktion werden stets fünf Kilogramm Masse gekocht, um eine ausreichende Anzahl einer Sorte herstellen zu können. Ist die richtige Temperatur erreicht, werden die gewünschte Farbe und das Aroma hinzugegeben, das den Bonbons den jeweiligen Geschmack verleiht. Danach wird die Mischung auf eine Tischplatte gegossen und abgekühlt.



Das „Riesenbonbon“ wird nun ausgedünnt und in einer bestimmten Länge in schmale Stangen abgetrennt, welche zu Bonbons zerstückelt werden. Stündlich produziert die Bonbonmanufaktur eine neue Kreation.



Dieser Schritt wird wiederholt, so dass zwei unterschiedlich gefärbte Zuckermassen umeinander gelegt werden können. Da die Bonbonmasse und nicht mehr klebt, müssen die verschiedenen Zuckermassen mittels eines Schwamms mit Wasser befeuchtet werden, um sie aneinander fixieren zu können.



In die zähflüssige Masse muss nun kunstvoll mithilfe eines Hakens an der Wand Luft eingeschlagen werden. Hierbei verfügt die Zuckermasse immer noch über eine Temperatur von 80 bis 90 Grad, denn kalt ist sie nicht mehr formbar. Durch die eingeschlagene Luft wird der Zucker langsam heruntergekühlt und erhält eine andere Farbnuance. Je mehr Luft eingeschlagen wird, desto heller wird das Bonbon.



Letztlich entsteht eine große Rolle aus Zucker, die auf einem 70 Grad erhitzten Spezialtisch ständig bewegt und in die Länge gezogen wird. Ein Ventilator sorgt für eine langsame Abkühlung.

