



Das süße Treiben

© Jan und Katarzyna Opielka

← Kasserbunt für
Kinderaugen

Vor zweieinhalb Jahren setzten *Aneta* und *Florian Belgard* alles auf eine Karte, zogen nach Polen und investierten ihr gesamtes Hab und Gut und ihre Energie in die Produktionsstätte und den Laden *Ciuciu*, in dem kleine und große Besucher Bonbonmacher *Florian Belgard* und den Mitarbeitern bei der Arbeit zuschauen können. Der Laden kommt bei Einheimischen und Touristen gut an – vor allem deshalb, weil sich die *Belgards* ihre kindlich-spielerische Leidenschaft bewahrt haben.

Zuckerbäcker mit Leidenschaft

„Jetzt gehen wir hier rein und schauen uns an, wie man Bonbons macht“, sagt der Lehrer einer Schulklasse, als sie vor dem *Ciuciu Cukier Artist-Laden* in der Altstadt von *Gdańsk* (Danzig) stehen. Für die Kinder ist es offensichtlich keine Überraschung, dass sie gleich Bonbonmachern über die Schulter schauen dürfen – denn das Geschäft von *Aneta* und *Florian Belgard* ist nicht nur in der polnischen Hafenstadt wohl bekannt. „Los, lasst uns schon reingehen!“ ruft ein Junge ungeduldig und betritt gemeinsam mit zwanzig Klassenkameraden die Produktionsstube samt Laden in der *Ulica Powroźnicza 19/20*. Sogleich lässt nicht nur der intensive Duft die Kinder vor Begeisterung raunen, sondern vor allem das süße Treiben der Mitarbeiter, die hinter einer Glasscheibe, wie in einem Schaukasten, vor aller Augen die Bonbonzubereitung zelebrieren.

Die wie Kunststückchen designten und in 100% Handarbeit hergestellten Leckereien in ihrer Entstehung zu zeigen, und natürlich zu verkaufen, ist das Erfolgskonzept der *Belgards*. Es ist zugleich das süße Erfolgsrezept von *Ciuciu*. „Ich bin nicht mehr auf der Suche, ich habe das gefunden, was ich bis an mein Lebensende machen will: Bonbonmacher sein“, sagt *Florian Belgard* ganz ohne Pathos, aber voller Überzeugung. Es ist, als dampften aus allen Poren seines Körpers Bonbonaromen, die die kleinen und großen Besucher des *Ciuciu*-Ladens duftvoll umfängen.

Dynamisch, extrovertiert, manchmal cholisch – so sieht sich der Bonbonkünstler selbst. In den ersten beiden Adjektiven irrt er sicher nicht: mit großen Zuckertöpfen hantiert er hinter dem Tresen, scherzt mit Besuchern über den „Affenkäfig“ – in dem es an heißen Sommertagen schon mal bis zu 40 Grad werden können – und in dem die Bonbons gemischt, gekocht und geschnitten werden, bespricht lautstark die nächsten Mixturen mit seinen Angestellten *Basia* und *Robert*. Zwischendurch schmust er innig mit seiner Tochter, wirbelt sie durch die Luft – und will von seinem Besuch sogleich geduzt werden – *Florian* und *Aneta* also.

Aneta, die gelernte Werbetechnikerin, wirkt wie der ruhigere, überlegtere Part in dieser Beziehung. Sie ist vor allem für die administrativen Arbeiten und die Werbung zuständig – und momentan vor allem auch für die kleine *Leonie*. „Der Name unseres Geschäfts kommt daher, weil viele kleine Kinder in Polen „*Ciuciu*“ sagen, wenn sie das eigentliche Wort für Bonbons – *cukierki* – noch nicht aussprechen können“, erläutert sie. „Und ich sage den deutschen Besuchern immer, *Ciuciu* sei das Geräusch, das man macht, wenn man Bonbons lutscht“, ergänzt *Florian*.

Mit den Augen lernen

Kurios ist indes die Geschichte, wie *Ciuciu* und die Bonbonmacherei der Beiden überhaupt entstanden ist. Kennen gelernt haben sie sich in Deutschland, wo *Aneta* in allen möglichen Bereichen tätig war, eigene Bilder verkaufte, als Kellnerin und Babysitterin jobbte. *Florian* arbeitete als Friseur, später selbständig im Fortbildungsbereich. „Unser Ziel war es aber, gemeinsam unabhängig zu arbeiten“, sagt *Aneta*. Und so kam es dann auch: *Florian* stieß bei einem Spanienurlaub auf einen Bonbonmacherladen und entschied kurzerhand, einen eben solchen eröffnen zu wollen. Die Grundlagen der Bonbonmacherei hat er sich abgeschaut. „Wenn ich etwas lernen möchte, muss ich in erster Linie mit den Augen lernen. Das ist mein Leitspruch, den mir mein alter Friseurchef einmal nahe gelegt hat.“ Sein gesamtes Hab und Gut verkaufte er auf dem Flohmarkt, *Aneta* arbeitete vier Wochen lang auf einem Weihnachtsmarkt. „Das Geld haben wir dann zusammen geschmissen. Als wir merkten, dass es für ein Geschäft in Deutschland nicht reicht, sind wir erst mal in Urlaub gefahren – nach Polen“, sagt er. Bei einem Spaziergang durch die Danziger Altstadt ist ihm dann der leer stehende Laden aufgefallen – „da wollte ich unser Geschäft haben. Und ich muss sagen: Ich bin froh, dass ich *Aneta* habe. Denn jede andere Frau hätte gesagt: Du spinnst doch, Du willst hier etwas machen, was Du überhaupt nicht kannst“, sagt der Überzeugungstäter – und seine Frau lacht.

Sie wagten es:

März 2005 – Anmietung der Ladenfläche mit Hilfe eines kleinen Elternkredites;

Juni 2005 – Eröffnung des Ladens;

November 2006 – Auszeichnung mit dem Business-Award der Stadt *Gdańsk*, der Kogge, in der Kategorie Mikro mit bis zu zehn Mitarbeitern.

„Vor der Eröffnung haben wir uns drei Monate lang mit 300 Kilogramm Zucker und etlichen Aromastoffen im Laden verbarrikadiert und alle möglichen Rezepte probiert. Schließlich mussten wir öffnen – denn unser Geld war alle“, sagt *Florian* schmunzelnd. Von da an sei es steil bergauf gegangen. In saisonalen Hochzeiten und bei Märkten beschäftigen die Beiden mittlerweile bis zu 15 Mitarbeiter, regulär sind vier Voll- und vier Teilzeitkräfte bei Produktion und Verkauf mit im Bonbon-Boot.

„Am besten gefällt mir an dieser Arbeit der Kontakt mit den Kindern“, sagt *Robert Urbanowicz*, einer der Mitarbeiter. Er ist gerade dabei, die dicke Bonbonmasse hin- und her zu rollen, um sie auf einen schneidbaren Umfang zu bringen. Zwischendurch, vielmehr mittendrin, spricht er mit Besuchern und Kunden, erklärt die Arbeitsvorgänge und neckt sich mit den Kindern, die mit großen Augen durch die Glasscheibe auf die Bonbons in spe starren. Seine Kollegin *Basia*, die von Anfang an dabei ist, schneidet die dünner werdende Masse in etwa 1,50 Meter lange Stangen. Im Hintergrund kochen und dampfen in Riesentöpfen schon die nächsten süßen Versuchungen. *Florian* ist bei der Produktion selbst dabei, schneidet gekonnt mit einem scharfen Spachtel die langen Bonbonstangen in mundgerechte Stücke. Dafür gäbe es sicherlich eine geeignete Maschine – doch dann wäre *Ciuciu* wohl nicht *Ciuciu*. Die eigentlich mühevollen Arbeit macht dem 34-Jährigen sichtlich Spaß, auch wenn auf seiner Stirn etliche Schweißtropfen glänzen.

☞ ← ← Der Bonbonmacher Florian Belgard

☞ ← „Ciuciu ist das Geräusch, das man macht wenn man Bonbons lutscht“



Keine Männersache – eine von Frau und Mann

Florian Belgard ist der extrovertierte (Ideen)Verkäufer, der Macher und Gestalter hinter der Theke, die treibende Kraft; Aneta Belgard der kühle Kopf hinter dem Familiengeschäft, die gut organisierte Werbestrategie und Verwalterin von Ciuciu. Sie agieren gleichberechtigt, trotz scheinbarer Dominanz von Florian Belgard steht seine Frau Aneta keinesfalls an zweiter Stelle im Geschäft, auch wenn sie momentan wegen der kleinen Tochter etwas kürzer treten muss.

Um so ein Business aufzuziehen, darf man nicht gleich gepolt sein, und muss dennoch miteinander harmonieren“, sagt Florian. Zwei deutsch-polnisch Aspekte seien dann aber doch ganz hilfreich beim Geschäft: „Die deutsche Zielstrebigkeit gepaart mit der polnischen Gelassenheit.“

Perspektiven hier und dort

Die Belgards wollen in Danzig bleiben. „Die Danziger würden kommen und uns in ein neues Geschäft Bomben reinwerfen, wenn wir hier wegziehen würden“, sagt Aneta Belgard lachend. Florian bezeichnet sich als Kosmopoliten, der überall leben könnte. Den Businessplan, den sie für fünf Jahre konzipiert hatten, haben sie innerhalb eines Jahres erfüllt. Mittlerweile haben die Ciuciu-Macher Inventar aus einer Manufaktur in Bydgoszcz aufgekauft und wollen ihr Geschäft vergrößern. Auch in Deutschland sind sie bereits aktiv – etwa auf Weihnachtsmärkten in Hamburg und Köln. Und auch eine Geschäftsöffnung ist angedacht, vielleicht in Berlin, oder in München. Das könnte dann eine Art Lounge oder ein Cafe werden, wo man bei Kaffee und DJ-Musik Bonbonmachern über die Schulter schauen kann.

Ob es an dem Produkt liegt, an seinen beiden Mädels, oder auch an seinen Eigenschaften, die er schon vorher hatte: Florian Belgard ist ein leidenschaftlicher Geschäftsmann, Bonbonmacher und Kommunikator – und in seiner Art so gar nicht typisch, männlich, hart. „Einmal hat eine sehr alte Frau in unserem Geschäft angefangen zu weinen“, erzählt er. „Ich habe sie gefragt, was los sei. Sie sagte nur: Ach, ich habe mich, als ich hier reinkam, zum ersten Mal nach fast achtzig Jahren daran erinnert, dass in meiner Heimatstadt auch ein Zuckerbäcker war, bei dem ich als Siebenjährige immer einen Bonbon gegessen habe. Das war, nein, das ist so schön.“ Die Belgards kriegen immer noch jedes Mal Gänsehaut, wenn sie darüber erzählen – und wollen solche Erlebnisse auch künftig nicht missen.