



Aneta und Florian Belgard in ihrem Danziger Bonbonladen.

Foto: privat

Mit 300 Kilo Zucker und vielen Aromen eingeschlossen

Deutsch-polnisches Pärchen machte mit Bonbons in Polen Karriere. Jetzt wollen die jungen Leute ihr Erfolgsrezept auch in Deutschland ausprobieren.

Von KATARZYNA und JAN OPIELKA

Gdansk (n-ost) „Jetzt gehen wir hier rein und sehen, wie man Bonbons macht“, sagt der Lehrer seinen Schülern, als sie vor dem Ciuciu-Cukier-Artist-Laden in der Altstadt von Gdansk (Danzig) stehen. Für die Kinder ist es offensichtlich keine große Überraschung, dass sie gleich Bonbonmachern über die Schulter schauen dürfen – denn das Geschäft von Aneta und Florian Belgard in der Ulica Powroznicza 19/20 ist nicht nur in der polnischen Hafenstadt wohl bekannt.

Die zu 100 Prozent in Handarbeit hergestellten Leckereien in ihrer Entstehung zu zeigen und natürlich auch zu verkaufen – das ist das Konzept von Florian und Aneta Belgard, dem deutsch-polnischen Gründer- und Inhaber-Ehepaar. 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: Bonbons herstellen“, sagt Florian Belgard. Es macht den Eindruck,

als dampften aus allen Poren seines Körpers Bonbonaromen und als steckten diese die Besucher des Ciuciu-Ladens, die großen wie die kleinen, duftvoll an.

Dynamisch, extrovertiert, manchmal gar cholertisch – so sieht sich der 35-jährige Vater einer 10-monatigen Tochter. In den ersten beiden Punkten irrt er nicht. Mit großen Zuckertöpfen hantiert er hinter dem Tresen, scherzt mit Besuchern über den „Affenkäfig“, in dem die Bonbons an heißen Tagen bei 40 Grad Celsius gemischt, gekocht und geschnitten werden, bespricht lautstark die nächsten Bonbon-Mixturen mit seinen Angestellten Basia und Robert. Zwischendurch schmust er innig mit seiner Tochter Leonie, wirbelt sie durch die Luft und will von seinem Besuch sofort geduzt werden. Florian und Aneta also.

Aneta, die sehr gut Deutsch spricht und eigentlich gelernte Werbetechnikerin ist, wirkt ruhiger, überlegter, und auch ein Stück weit geerdeter als ihr Mann. Sie ist für Organisation und Werbung zuständig -

und momentan vor allem für die kleine Leonie. „Der Name unseres Geschäfts kommt daher, dass viele kleine Kinder in Polen ‚ciuciu‘ sagen, wenn sie das Wort für Bonbons – cukierki – noch nicht aussprechen können“, erläutert sie. „Und ich sage den deutschen Besuchern, ciuciu sei das Geräusch, das man macht, wenn man Bonbons lutscht“, ergänzt Florian.

Kurios ist die Geschichte, wie Ciuciu und die Bonbonmacherei überhaupt entstanden sind. Kennen gelernt haben sich die beiden in Deutschland, wo Aneta alle möglichen Jobs machte, eigene Bilder verkaufte, als Kellnerin und als Babysitterin arbeitete. Florian arbeitete als Friseur und machte sich später in der Fortbildung selbstständig. „Unser Ziel war es aber, gemeinsam unabhängig zu arbeiten“, sagt Aneta. Und so kam es: Florian stieß bei einem Urlaub in Spanien auf einen Bonbonmacher-Laden und entschied kurzerhand, einen ebensolchen eröffnen zu wollen.

Die Grundlagen der Bonbonmacherei hat er sich abgeschaut. „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 fiel ihm ein leer stehender Laden auf. „Da wollte ich unser Geschäft haben“, sagt der Überzeugungstäter.

Gemeinsam gingen die Belgards das Wagnis ein: Im März 2005 mieteten sie mit Hilfe eines kleinen Kredits von den Eltern die Ladenfläche an, schon drei Monate später eröffneten sie ihren Laden. Im November 2006 wurde das Ehepaar mit dem Business-Award der Stadt Gdansk ausgezeichnet, der sogenannten Kogge. „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 wir hatten kein Geld mehr“, sagt Florian schmunzelnd. Von da an sei es steil bergauf gegangen. In saisonalen Hochzeiten und zu Markttagen beschäftigen die beiden mittlerweile bis zu 15 Mitarbeiter. Regelmäßig sind vier Voll- und vier Teilzeitkräfte bei Produktion und Verkauf mit im Bonbon-Boot.

Die Belgards wollen in Danzig bleiben. Den Businessplan, den sie für fünf Jahre konzipiert hatten, haben sie innerhalb nur eines Jahres erfüllt. Mittlerweile haben die Ciuciu-Macher Inventar aus einer Manufaktur in Bydgoszcz aufgekauft. Ihr Geschäft wollen sie vergrößern. Auch in Deutschland sind sie bereits aktiv – auf Weihnachtsmärkten in Hamburg und Köln. Außerdem denken sie darüber nach, ein Geschäft zu eröffnen, in Berlin vielleicht oder in München.