



Florian Belgard, Inhaber von CiuCiu, liebt die Show – und er weiß, wie man Blicke auf sich zieht. Zur ISM 2022 ist er mit seinem selbst restaurierten Citroën gekommen. (Foto: CiuCiu)

## Weltweit unterwegs mit Bonbons aus der Candy-Show

Von Anja Ashauer

Zuerst kommen die Schweine mit ihren runden Rüsselnasen, als nächstes sind die Löwen an der Reihe, dann ist Zeit für die Schmetterlinge. Es ist ein Erlebnis, Florian Belgard, Inhaber der CiuCiu Bonbonwerk GmbH, bei der Arbeit zuzusehen. Der Zuckerbäcker präsentiert in seinen Candy-Shows die Bandbreite seines Portfolios, und viele Menschen weltweit sehen ihm dabei zu.

Mit Zusehen fing auch alles an. Fasziniert von der Arbeit der Bonbonmacher in Barcelona beschloss der gelernte Restaurantfachmann und Friseur, Zuckerbäcker zu werden. „Ich konnte meine Augen nicht von den Händen der Bonbonmacher wenden, die Zeit verflog. Fasziniert von dem Gesehenen begann ich, zu experimentieren. Alles, was ich heute kann, habe ich mir selbst beigebracht“, sagt Belgard mit Stolz. Das Geheimnis und die Kunst zugleich sei es, dreidimensional zu denken. „Ein Herz ist ein Dreieck mit zwei Pöbacken. Dann bekommt das Bonbon seinen roten Mantel und wird über einer Kante mit der Spachtel abgeschlagen“, beschreibt er. Als er die Technik beherrschte, fehlten nur noch „die Rezepturen, die Farben, der Geschmack“. Auch hier kam ihm der Zufall zu Hilfe. „Ein Hersteller von Lebensmittelfarben und -aromen kam auf mich zu und hat mir einen großen Koffer mit Produkten zum Testen überlassen“, erinnert er sich.

Der Liebe wegen ist Belgard nach Danzig gegangen und hat dort sein

erstes Ladengeschäft eröffnet. „Mein Wissen über die Bonbonherstellung habe ich in Polen umgesetzt“. Mit 300 Kilogramm Zucker und der dazugehörigen Glukose hat er seine Produktion gestartet. Für Aufmerksamkeit sorgte ein lila-pink-lackierter Fahrradanhänger vor seinem Laden, die Illustrationen auf den Verpackungen zeichnete seine Freundin, und der Erfolg ließ nicht lange auf sich warten. „Nach drei Wochen hatte ich meinen ersten Fernsehbericht, nach neun Monaten habe ich den Business-Award für Kleinunternehmer bekommen“, sagt er stolz.

„Ich verkaufe die Emotion, nicht meinen Namen“

Die in Danzig anliegenden Kreuzfahrtschiffe brachten zusätzliche Kunden. Für Bekanntheit war gesorgt, Aufträge von der Bundesregierung folgten. Zum Beispiel produzierte Belgard auf der Expo im deutschen Pavillon, und „die Menschen haben gekauft. Wenn ich meinen Job präsentiere, mache ich gerne eine Show“. Auch für Hochzeiten, Kindergeburtstage und Firmenkunden fertigt er individuelle Bonbons.

Längst ist er wieder in seine Heimat zurückgekehrt. Den eigenen Laden hat er vor fünf Jahren aufgegeben, er liebt das Reisen, seine Shows, den persönlichen Kontakt. Für Märkte hat er sich eine begehbare, 36 Quadratmeter große Hütte zugelegt, in der er sein Handwerk präsentiert. „Ich verkaufe die Emotion, nicht meinen Namen“, betont er. Auch die

Sweet Kitchen auf der ISM in Köln hat er mit Leben gefüllt. „Zudem habe ich ein Franchise-Unternehmen gegründet. So konnten die von mir ausgebildeten Bonbonmacher ihre eigenen Läden eröffnen.“

Und dann kam Corona, und Belgard hat sich auf die Distribution seiner Bonbons und Lollies konzentriert. Das Geschäft läuft. Aufgrund der guten Auftragslage haben anfangs seine Franchisenehmer für ihn mitproduziert. „Heute fertige ich mit zwei Vollzeit- und zwei Teilzeitkräften 90 Prozent meiner Waren selbst“, sagt er. Das sind 1.200 bis 2.000 Kilogramm Bonbons im Monat. Insgesamt beschäftigt er sieben Mitarbeitende und zwei Auszubildende. Verpackt sind die Bonbons in 60- oder 100-g-Beuteln. Jeder Beutel hat eine Botschaft, beispielsweise „Lovemix“, „Fruchtmix“ oder „Tierisch süß“. CiuCiu ist unter anderem bei Rewe, Edeka und Butlers gelistet. Belgard liefert palettenweise aus: „Ich bin als Handwerker in der Lage, die Händler überregional, flächendeckend zu beliefern.“

Aufgrund der Pandemie fiel die große Bühne in den vergangenen Jahren für ihn aus, doch er weiß, wie man Blicke auf sich zieht. Zur diesjährigen ISM ist er mit einem rosa-weißen Citroën HY in die Messehalle gefahren und hat dort sein Handwerk präsentiert. „Der Bus war mein Corona-Projekt. Shows waren nicht möglich, also habe ich ihn restauriert.“ Die Aufmerksamkeit der Messebesucher war ihm sicher. •

ciuciu.de