

EXPRESS Scouts X-Scouts in der Bonbon-Fabrik



Florian Belgard (z. v. l.) und seine Mitstreiter zeigen X-Scout Florian Ihre Zuckerfabrik. Fotos: Jimpertz

Süß!
Hier werden

wir zum Kamelle-Künstler

Zucker, Bonbons und Leckereien – so weit das Auge reicht! Das ist die „Bonbon-Factory“ in der Kölner Altstadt. Inhaber Florian Belgard (40) ist Kamelle-Künstler und zeigt den X-Scouts, wie man richtige EXPRESS-Bonbons macht...



Los geht's in der Kamelle-Schmiede: Zucker-Artist Rafal Marcikowski (40) kocht in der Küche das süße Elixier auf 150 Grad Celsius. Danach mischt er es mit

Farbstoff, damit die Bonbons ihren süßen Look bekommen. Florian legt viel Wert drauf, dass es Naturfarben sind – da schmeckt's doppelt gut. Nächster Schritt: Die Zuckermasse muss runterkühlen. Da komm' ich ins Spiel. „Du musst die Masse so lange über den Haken ziehen, bis die Farbe verteilt und die Masse lauwarm ist“, erklärt mir Florian. Das bekomm' ich, X-Scout

Florian, hin. Schon geht es weiter. „Pause ist nicht drin“, erklärt mir Zucker-Artist Adrian Petk (26). „Die Masse muss unbedingt schnellstens verarbeitet werden.“ Jetzt werden die einzelnen Buchstaben geformt und das EXPRESS-Bonbon zusammengesetzt. Zu guter Letzt werden dünne Stränge gezogen und das Meisterwerk ist vollbracht. Ein wenig stolz bin ich schon. Die Paradedisziplin kommt jetzt noch. Aus den einzelnen Stangen müssen noch Bonbons werden. Da steht mir mein Namensvetter Florian wieder helfend als Meister zur Seite. Er macht's kurz vor, und dann bin ich an der Reihe.



Ich erfahre, dass die Bonbons mit dem Spachtel gebrochen werden. So ein Riesenberg von Bonbons ist in kürzester Zeit entstanden – jetzt nur noch portioniert und fertig. Ich habe mir eine Kostprobe echt verdient – mega-leckere EXPRESS-Kamelle! Die Bonbons schmecken nach aromatischer Passionsfrucht. Süß und saftig, mit einem sauren Spritzer – Achtung, Sucht-Gefahr!



Die Zucker-Künstler kühlen die heiße Zuckermasse auf Mamor.



Zucker-Chef Florian zeigt X-Scout Florian seine ganzen Kamelle.