

Bonbonkochen ist eine Kunst

Die Nase des Parfumeurs, den Gaumen des Sommeliers – und es braucht den richtigen Schwung

Auf das Rühren kommt es an. Auf die Temperatur. Auf die Qualität der Zutaten. Auf die Rezeptur. Stimmen die Details, ist das Bonbon ein Genuss und sein Geschmack ein Erlebnis. Bonbonkochen ist eine Kunst. Ein Bonbon verzeiht nichts. Ein Fehler in der Herstellung und es klebt bereits im Beutel zusammen. Ein anderer und die Aromen entfalten sich nicht. Echte Bonbonkocher sind eingeweiht in die Geheimnisse ihres Handwerks, können sich in die Wünsche der Konsumenten einfühlen und kennen jeden Schritt der Herstellung. Wo diese beginnt? Bei der Auswahl der Zutaten.

Sorgfältig auswählen und schonend verarbeiten

Entscheidend ist die Qualität aller Ingredienzien, allen voran die der ätherischen Öle, Fruchtsäfte und Kräuterextrakte. Die Bonbonspezialisten von Dr. C. SOLDAN kennen ihre Lieferanten, überzeugen sich von den Anbaumethoden, achten darauf, keine Massenware einzukaufen. Einige Lieferanten sitzen unmittelbar in der heimischen Region. Wie ein Parfumeur riecht die Nase des Bonbonkochers die Unterschiede in feinsten Nuancen. Nur beste Qualität kommt ins Töpfchen. Zugegebenermaßen ist dieses auch bei einem Familienunternehmen ordentlich groß. Dr. C. SOLDAN produziert so viele Premiumbonbons (Hart- und Weichkaramellen), dass diese aufgereiht alle zwei Jahre den Äquator umspannen würden. Sind die Zutaten sorgfältig ausgewählt, der Zucker bzw. die Zuckeraustauschstoffe, der Glukosesirup, Zitronen- oder Äpfelsäure beigegeben, ist die nächste Herausforderung die schonende Verarbeitung. Vor allem aufgrund

P R E S S E M I T T E I L U N G

des Zuckers braucht die Bonbonmasse in der Verarbeitung eine exakte Temperatur und den richtigen Schwung. Die Bonbonkocher des Familienunternehmens beherrschen das Einrühren der wertvollen Inhaltsstoffe, kennen den Produktionsprozess sowie alle Eigenarten der Bonbonmasse – und wissen, wie diese ganz geschmeidig wird. In einem Industriebetrieb sind Maschinen der verlängerte Arm der Mitarbeiter. Sie geben den Takt vor, die Maschine führt aus. Ist die Maschine zu ungenau oder zu wenig feinfühlig, greifen sie unverzüglich ein. Bonbonmasse wird schnell zäh, wenn sie abkühlt und lässt sich dann nicht mehr verarbeiten. Bonbonkocher sind auch Mechaniker. Sie sorgen für einen reibungslosen Ablauf in der Fertigung, die bei Dr. C. SOLDAN modernstem Standard entspricht. Vielleicht ist dies der Grund, warum der Anteil an Männern in diesem traditionsreichen Beruf größer ist als der der Frauen. Im Störfall erfordert die Handwerkskunst viel Kraft und körperlichen Einsatz.

Fester Charakter Voraussetzung für die Kunst des Kochens

Hinter dem, was auf den ersten Blick so einfach klingt, steckt ein fundierter Beruf: Ein Bonbonkocher lernt Süßwarentechnologie. Das sind drei Jahre Ausbildung inklusive je zwölf Wochen Blockschule in der Zentralfachschule der Deutschen Süßwarenwirtschaft in Solingen, der einzigen Berufsschule für Bonbonkocher in Deutschland. Neben Betriebstechnik, Technologie, Mathematik, Chemie, Biologie und Physik steht auch Ernährungslehre auf dem Stundenplan. Dazu natürlich Fächer wie Konfekt, Dauerbackwaren, Schokolade und Zuckerwaren. Für die Kunst des Bonbonkochens eignet sich nicht jeder. Auch Dr. C. SOLDAN findet nicht jedes Jahr den passenden Auszubildenden. Zehn Bonbonkocher arbeiten derzeit in dem Familienbetrieb, viele schließen als Beste ihres Jahrgangs ab. Leiden-

P R E S S E M I T T E I L U N G

schaft für Süßwaren und das Kochen sind wichtige Voraussetzungen. Ebenfalls dazu gehören ein feines Gespür für die Zutaten, Respekt vor Lebensmitteln und ein fester Charakter. Man muss stets überlegt und entschieden vorgehen. Unerlässlich sind auch eine feine Nase und ein feiner Gaumen. Wie Sommeliers lassen sich Bonbonkocher ihre Spezialitäten auf der Zunge zergehen, erschmecken die Vielfalt. Warum? In den Beutel kommen nur Premiumbonbons, die dem Anspruch genügen und der Originalrezeptur entsprechen. Der Kunde profitiert: Er kann sich stets auf die Qualität und den Geschmack verlassen.

Mit dem Wissen und Können von mehr als 115 Jahren

Über zweitausend selbst entwickelte Rezepturen sind gut gehüteter Schatz und Eigentum von Dr. C. SOLDAN. Das Familienunternehmen, das in vierter Generation von Perry Soldan geführt wird, wurde vor mehr als 115 Jahren gegründet. Die erste Bonbonrezeptur ist fast genauso alt. Sie ist bis heute das Original: Em-eukal Klassisch – eine Mischung aus Eukalyptus und Menthol. Und bis heute trägt sie ihr einmaliges Erkennungszeichen „Nur echt mit der Fahne“. Haben Ärzte Em-eukal früher Bergleuten gegen Bronchialbeschwerden verschrieben, zeigen die Bonbons heute in vielen verschiedenen Geschmacksrichtungen zu allen nur denkbaren Gelegenheiten Genuss und Wirkung: ob Klassisch, Zitrone, Salbei, Ingwer-Orange oder natürlich die berühmten Kinder Em-eukal Wildkirsche. Dass dies so ist und bleibt, dafür sorgen die Bonbonspezialisten von Dr. C. SOLDAN jeden Tag aufs Neue. Sie riechen, sie schmecken – und sie rühren!



P R E S S E M I T T E I L U N G

Ursula Wegerich, Dipl. Kauffrau, Dr. C. SOLDAN GmbH, April 2018

4.892 Zeichen. Abdruck honorarfrei. Beleg erbeten.

Weitere Informationen für die Presse bei:

uschi vogg_PR

Klenzestraße 85, 80469 München, Deutschland

fon: +49 89 20 20 86 97-3

mail: dpalatzky@uvpr.de