Die Geschichte des Bonbons datiert über tausend Jahre zurück. Noch bevor die Zuckerherstellung bekannt wurde, gab es im antiken China, in Griechenland, im Römischen Reich und in anderen Regionen aus Honig gefertigte Süßwaren, die Bonbons entsprachen. Sie enthielten unter anderem beschichtete Früchte oder Blüten. Nachdem um 600 in Persien entdeckt wurde, wie aus Zuckerrohrsaft Zucker gewonnen werden kann, wurde als Folge daraus um 700 in Arabien „Fanid Chsai“ gehandelt, eine Bonbonmasse aus Zucker und Fruchtsaft.

Eine Erzählung besagt, dass König Henri IV. (1553–1610) zu seiner Hochzeit 1572 Zuckerwaren anbieten ließ. Die Kinder sollen daraufhin ausgerufen haben: „Bon!“ (französisch: gut). und als Steigerung: „Bon! Bon!“, wodurch die Bezeichnung Bonbon entstanden sein soll.

Die Grundmasse, bestehend aus Zucker, Glukosesirup und Wasser, wird auf 150 °C erhitzt.

Dabei müssen Ilona Kleemann und Anke Maser immer die Temperatur im Auge behalten, da sie entscheidend dafür ist, dass das Bonbon später gelingt.

Danach werden von Stephan Fuhsy, Icaro Marques und Mirko Blaurock je nach Sorte die Farben in die Bonbonmasse gerührt. Hierbei werden nahezu nur natürliche Farben verwendet. Anschließend wird der Geschmack hinzugegeben.

Timo Gabelmann und Christian Heling ziehen die Bonbonmasse. Durch das Ziehen werden mikroskopisch kleine Lufteinschlüsse in die Zuckermasse eingearbeitet. Dadurch bekommt das Bonbon später einen schönen seidigen Glanz.

Janet Wagner übernimmt die Qualitätskontrolle.

Das Zusammenführen der unterschiedlich gefärbten Bonbonmassen übernehmen Stefanie Anadon und Michael Wagner.

Das große Bonbon wird zu einer Schultüte gerollt und in die Länge gezogen.

Die fingerdicken Stangen werden so lange gerollt, bis sie abgekühlt und fest geworden sind.

Danach werden von Daniel Grodl und Claus Bauer die Bonbons zugeschnitten.

Die fertigen Bonbons werden nun von Sylvia Heling und Andreas Görner abgewogen und verpackt.

Chiara Hausser und Tobias Hohmann formen aus den fingerdicken, noch warmen Stangen die Lollis und drücken die Holzstiele in die fertigen Lollis.

Kimberly Hahl und Michael Hallmann präsentieren unsere XXL-Lollis. Diese wurden mit viel Liebe zum Detail handgefertigt.

Das Verpacken der Geschenke übernehmen Ilona Kleemann und Dana Kršiaková.

Unsere Niederlassung Nürnberg gönnt sich noch ein „kleines Päuschen“, bevor die Geschenke die Wichtelwerkstatt verlassen werden.

Alexander Rose und Michael Rosanowski liefern die Weihnachtspräsente an unsere Kunden und Lieferanten aus.

Wir wünschen allen schöne, erholsame Festtage und einen guten Rutsch ins Jahr 2020.

ENDE

Glühwein-Kirsch

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, Zitronensäure
Aroma: Glühwein-Kirsch
Farbstoffe: Carotine, echtes Karmin, Zuckerkulör

Orange-Zimt

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, Zitronensäure
Aroma: Orangenöl, Zimt
Farbstoffe: Carotine, echtes Karmin, Zuckerkulör

Honig-Zitrone

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, Zitronensäure
Aroma: Zitronenöl, Honigaroma
Farbstoff: Carotin

Mandarine

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, Zitronensäure
Aroma: Mandarinenöl
Farbstoff: Carotin

Waldmeister

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, Zitronensäure
Aroma: Waldmeister
Farbstoffe: Lutein, Patentblau V

Himbeer-Sahne-Lolli

Zutaten: Zucker, Glukosesirup, Zitronensäure
Aroma: Himbeere, Sahne
Farbstoff: echtes Karmin

Heidelberger Bonbon Manufaktur
Steingasse 4
69117 Heidelberg
Telefon: +49 (0) 6221 7352561
E-Mail: hallo@heidelbonbon.de

Design & Produktion
heco gmbh
Remchingen I Berlin I Bielefeld I Frankfurt
Nürnberg I Warszawa I Brno
www.heco.de