

# Diese Bonbons sind „Made in Heidelberg“

*Neu in der Altstadt: Seine Gutsel macht Jens Meier nicht nur selbst, er erfindet auch die Rezepte*

mio. An der Wand in diesem Geschäft hängt ein Spruch: „Kann ich mein Leben mal kurz speichern und was ausprobieren.“ Jens Meier lacht nur: „Das ist das, was ich im Moment tue.“ Natürlich speichert er sein Leben nicht ab, aber er wagt etwas Neues – er gründete nämlich die „Heidelberger Bonbon-Manufaktur“. Das Besondere daran: Alle Bonbons, die hier verkauft werden, hat Jens Meier selbst mit eigenen Händen in der Manufaktur in der Kettengasse 7 hergestellt. Zweimal täglich dürfen Besucher sogar bei der Herstellung zuschauen.

Eigentlich hat Jens Meier Archäologie und Prähistorie an der hiesigen Universität studiert und ist dann in Heidelberg geblieben. Viele Jahre hat er als IT-Berater gearbeitet, aber davon hatte er genug: „Ich will Kontakt zu Menschen, nicht nur zu Computern“, sagt er. Also suchte Meier nach einer Idee – und kam so auf die Herstellung von Bonbons. Und wie? Das weiß er selbst nicht mehr so genau.

Für die Herstellung der Bonbons wird der Zucker mit ein wenig Wasser erhitzt und

Glukosesirup beigefügt, dann wird die Mischung auf über 150 Grad gekocht. Der heiße Mix wird auf eine Steinplatte gegossen und es werden natürliche Aromen und natürliche Farbstoffe beigemischt. Dann kommt die Kunst des Rollens, bis der Zucker zum Strang geformt ist. Der Strang wird so lange über den Zuckerhaken gezogen, bis er glänzt. Nun werden vom Strang die kleinen Bonbons geschnitten, die harten Kanten werden abgeseigt – und fertig sind die Bonbons zum

Naschen. Gerne kann man für Kindergeburtstage eine Mitmachaktion buchen.

Meier stellt die Bonbons nicht nur selbst her, auch die Rezepte stammen von ihm. Da gibt es etwa die Mischung Erdbeer-Pistazie und Erdbeer-Basilikum, oder Orange-Ingwer, Kirsch-Mandel, Mango-Chili oder Erdbeer-Wasabi – das ist ein scharfer, japanischer Meerrettich. Außerdem gibt es noch Sahne-Karamell mit Vanille-Geschmack oder Fleur de Sel, was dann leicht salzig wird. Für Kenner gibt es echten braunen Rohrzucker, für Liebhaber eines starken Kaffees wird der arabische Zucker empfohlen, der nach Kardamom schmeckt.

Für Kinder gibt es außerdem bunte Lollis zum Lutschen – und Muffin-Geschenkpäckchen mit Prinzessinnen, Dinosauriern oder Rittern.

① **Info:** Heidelberger Bonbon-Manufaktur, Kettengasse 7, Telefon: 06221/7352561, Öffnungszeiten: Dienstag bis Freitag, 10 bis 18 Uhr, Samstag, 10 bis 16 Uhr. Bei der Herstellung von Bonbons kann man Meier um 11 und 14 Uhr zuschauen.



Jens Meier produziert seine außergewöhnlichen Bonbons in seiner Altstadt-Manufaktur selbst. Foto: Hentschel