

„Rüm Hart Klar Klömjes“: die Sylter Bonbonmanufaktur

Magdalene Nickel fertigt seit drei Jahren Sylter Süßigkeiten

Westerland/saf – Ein ganz süßes Stückchen Sylt wird in der Küche von Magdalene (18) produziert, die seit drei Jahren ihre eigenen Sylt-Bonbons kreiert. „Die Idee dazu entstand, als ich mit meiner Freundin ein Rezept für Butterbonbons gesucht habe“, erinnert sich die Schülerin zurück. „Aber das hat uns gar nicht gut geschmeckt und ich dachte, das muss doch besser gehen.“ Gesagt, getan. Magdalene fuhr nach Lüneburg und trat in der Bonbon-Manufaktur der Gebrüder Seelenmeyer ein einwöchiges Praktikum an, in dem sie in die Geheimnisse der Süßigkeiten-Herstellung eingewiesen wurde. Zuhause experimentierte sie weiter und fand so viel Geschmack an ihrem süßen Hobby, dass sie die Meister der Bonbonkocherei noch einmal besuchte. „Beim zweiten Praktikum habe ich gelernt einfache Bilder in die Bonbons einzubauen, was aber sehr schwer ist“, erzählt Magdalene während sie die Zuckermischung auf dem Herd auf Temperatur bringt. Aus Zucker und Glukose kocht sie eine 150 Grad heiße Masse, die dann auf ein Marmorbrett gegossen und mit Aromen und natürlichen Farbstoffen gemixt



Magdalene und Leon bei der Herstellung.

wird. Dann muss alles ziemlich schnell gehen, denn die Masse muss warm verarbeitet werden, damit der „Zuckerteig“ elastisch und formbar bleibt. Während sie die zähe, heiße Masse zieht und knetet erzählt sie weiter: „Das hier werden Haselnuss-Kirsch-Bonbons in zwei Farben. Ich mache aber auch Vanille-Zitrone und Rose-Himbeer-Bonbons. Außerdem sind winterliche Sorten mit Apfel-Zimt und Pflaume-Zimt Geschmack in der Planung und ich arbeite auch an anderen Formen.“ Derzeit fertigt sie nur Kissen an, denn für andere Formen bräuchte sie eine Bonbonwalze und

die ist teuer. Daher arbeitet Magdalene auch weiterhin mit den Gebrüdern Seelenmeyer zusammen, die extra für sie Bonbons in Fisch-Form und mit Sylt-Schriftzug herstellen. „Die schmecken nach Salz und Sanddorn und kommen dann zusammen mit meinen Bonbons in die Sylter Mischung, für die wir extra ein eigenes Logo entworfen haben“, so die junge Unternehmerin weiter. Erste Kunden hat sie auch schon, denn einige Appartementvermieter legen die süßen Sylter Grübe bereits in ihren Ferienwohnungen als „Betthupferl“ aus. Noch soll die Bonbon-Herstellung ein Hobby blei-

ben, denn im nächsten Jahr steht erst einmal das Abitur an. „Dann kann ich mir allerdings gut vorstellen, das Ganze professionell zu betreiben“, erzählt sie und schaut ihrem Freund Leon, der bei der Produktion mit-hilft, ganz genau auf die Finger.

Wer die echt Sylter „Rüm Hart Klar Klömjes“ mit der frischen Brise von Rose, Salz und Sanddorn zu Weihnachten verschenken möchte, findet den Stand von Magdalene an diesem Sonntag auf dem Markt im Schulzentrum sowie auf dem Kampener Weihnachtsmarkt. Ansonsten kann man seine Bestellungen auch per Mail aufgeben unter sylt-kloembjes@hotmail.com. Die 100 Gramm-Gläser gibt es für 4,50 Euro.



Die „Sylter Mischung“ entsteht in Zusammenarbeit mit der Lüneburger Bonbonmanufaktur. Fotos: saf