

Eckernförde

Hier zu Hause

Keine Rentenberatung

ECKERNFÖRDE Die Rentenberatung der Deutschen Rentenversicherung Nord mit Horst Kunze fällt morgen aus. *ez*

Vivaldi, Bach und Händel in Borbyer Kirche

ECKERNFÖRDE Am Dienstag, 13. August, 19.30 Uhr, spielt die Kammerphilharmonie Köln in der Borbyer Kirche. Zu hören: Vivaldis „Die vier Jahreszeiten“, Konzerte für Violine, Streicher und basso continuo, von J. S. Bach die Suite Nr. 2 h-moll für Flöte, Streicher und basso continuo BWV 1067, von Händel „Ombra mai fu“ für Sopran und Orchester und von Tschaikowsky „Nocturne“ für Violoncello und Orchester sowie von Albinoni „Adagio“. Karten gibt es im Kunden-Center der Eckernförder Zeitung, Kieler Str. 55, Tel. 04351/9008 2484. *ez*

Polizei-Bigband in der Stadthalle

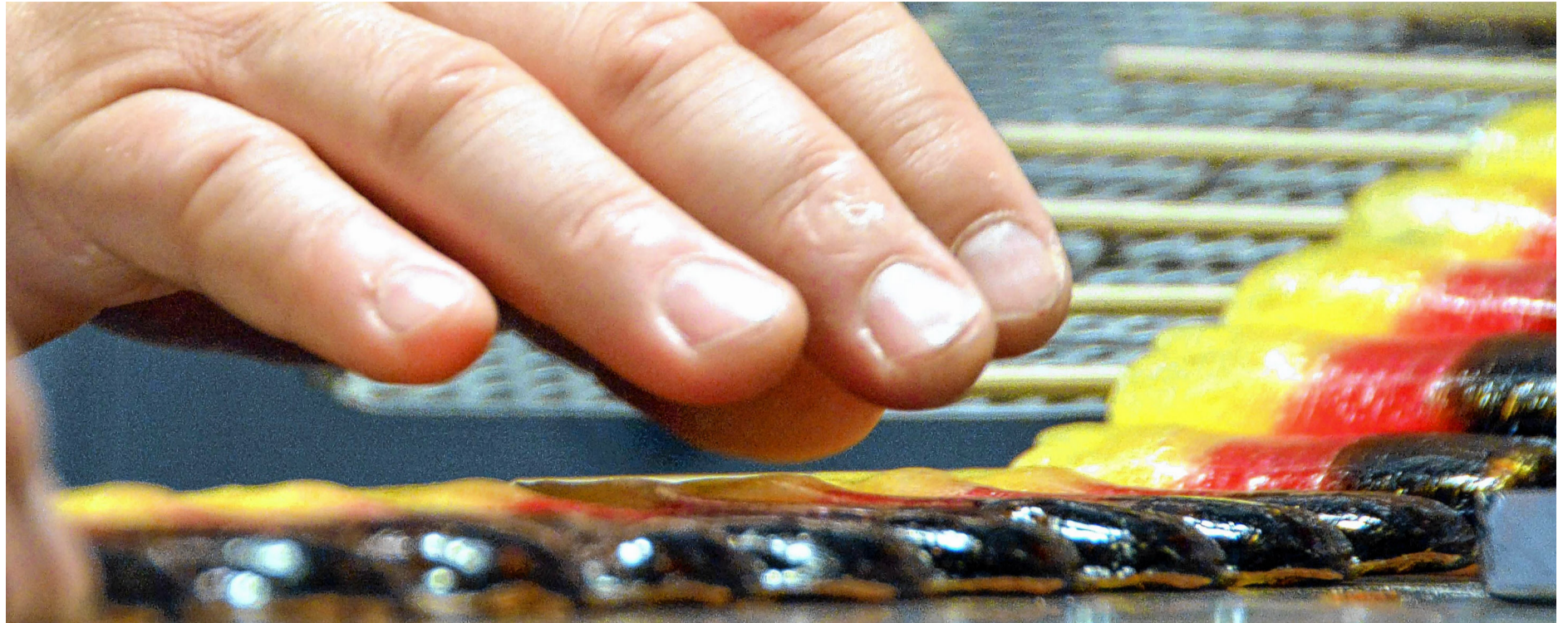
ECKERNFÖRDE Am Mittwoch, 14. August, 19 Uhr, laden Marine, Bürgerverein und Polizei zum Konzert der Polizei Bigband Schleswig-Holstein in die Stadthalle ein. Der Reinerlös wird einem gemeinnützigen Zweck gespendet. Karten gibt es im Kunden-Center der EZ, Kieler Str. 55, Tel. 04351/9008 2484. *ez*

Spaziergang durch Alt-Borby

ECKERNFÖRDE Stadtführerin Ilse Rathjen-Couscherung bietet am Montag, 29. Juli, um 19 Uhr eine Stadteinführung durch Borby an. Der Spaziergang entlang geschichtsträchtiger Stationen führt unter anderem über den Vogelsang, den Landratspark, die Bergstraße, den Ballastberg und die Borbyer Kirche. Die Stadtführerin erzählt Spannendes, Lustiges aber auch Erschütterndes über die Geschichte Borbys, seine Gebäude und Bewohner. Letzte Station ist die Mündung des Lachsenbaches. Treffpunkt: Holzbrücke (Siegfried-Werft). Kosten pro Person 4,50 Euro. Inhaber der Ostseecard 3,50 Euro. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Weitere Auskünfte bei der Tourist-Information, Tel.: 04351/ 71 790. *ez*

Werk von Künstlerhaus-Stipendiatin uraufgeführt

ECKERNFÖRDE Im Rahmen der Konzertreihe Neue Musik führt das „ensemble reflexion K“ morgen um 20 Uhr ein Stück von Marina Khorkova in der St.-Nikolai-Kirche auf. Im Mai und Juni war Khorkova Kompositions-Stipendiatin am Schleswig-Holsteinischen Künstlerhaus in Eckernförde. Ihr neues Duo für Flöte und Violoncello kommt nun zur Uraufführung. Makiko Nishikazes „a solitary flower comes out“ entfällt dafür. Das Konzert wird am 24. August, 19 Uhr, unter dem Titel „annum per annum“ in der St.-Nikolai-Kirche in Flensburg wiederholt. *ez*



Die deutschlandfarbenen Lollis kommen frisch aus der Bonbonwalze. Mit gekonntem Griff werden sie hier voneinander getrennt.

FOTOS (5) WALTHER

Das große Kneten der süßen Masse

Besuch in der Bonbonkocherei: Die 24-Stunden Reportage der EZ gibt dieses Mal einen Einblick in die Produktion von Lollis und anderen Naschereien



24-Stunden
Reportagen
rund um die Uhr

ECKERNFÖRDE Der dickflüssige Glukosesirup tropft langsam aus dem umgestülpten Eimer in den Kessel. Nicht zu schnell darf diese letzte Zutat der süßen Masse aus Kristallzucker und Wasser beigegeben werden. Sonst wird es nichts mit der heutigen Lolliproduktion. Heike Herbst greift erneut zum Kochlöffel und bringt den Zuckerteig in Bewegung. Die Schweißperlen auf ihrer Stirn werden von einem roten Kopftuch mit weißen Punkten abgehalten. Es ist heiß hier in der Bonbonkocherei, sehr heiß. Der Teig muss auf exakt 150 Grad erhitzt werden. Aber noch ist es nicht so weit. Im Topf brodelt die süße Suppe weiter vor sich hin.

In der Zwischenzeit macht sich die Bonbonkocherin daran, alles für die deutschlandfarbenen Lollis vorzubereiten. Die Kälteplatte reibt sie in kreisenden Bewegungen mit etwas Fett ein. „Wir wollen schließlich nicht, dass unser Lolliteig hier kleben bleibt“, erklärt sie. Behutsam schiebt sie als nächstes die Eisenstangen zu drei gleich großen Quadraten zurecht. „Damit der Teig nicht überläuft.“ Vor der Arbeitsplatte versammeln sich bereits ein paar neugierige Kinder.

Die Masse muss schnell in Form gebracht werden, bevor der Teig zu kalt und fest wird

Der Verkauf und die Produktion der Süßwaren werden nur durch eine dünne Glasscheibe getrennt. Jeder kann zugucken, wie Bonbons und Lollis nach traditionellem Handwerk entstehen. „Unserem Teig fehlen nur noch 10 Grad“ ruft Hermann Hinrichs, der die Kocherei gemeinsam mit Heike Herbst leitet, den Kindern zu. Sie kleben ihre Nasen noch fester an die Scheibe. Dann kann es ja mit der Show losgehen. Mit Schwung bringt Heike Herbst die Masse auf den Tisch. Das große Kneten kann beginnen.

Nur noch ein paar Tropfen pflanzlicher Farbe hinzugeben und die Bonbonkocher Hermann Hinrichs und Kai Rehder machen sich mit ihren Spachteln daran, die Zutaten zu vermengen. Ein paar schnelle Bewegungen und schon ist es auf dem Tisch bunt geworden. Nun geht es mit den bloßen Händen weiter.

Die grünen Handschuhe sollen dabei vor dem heißen Zuckerteig schützen. „Ins Fitnessstudio brauchen wir nicht mehr zu gehen. Davon kriegt man ordentlich Muckies“, ruft Hinrichs gut gelaunt zu seinem jungem Publikum und drückt mit Kraft auf seinen roten Zuckerklumpen ein. Es bleibt nicht viel Zeit, die Masse in Form zu bringen,



Bonbonkocherin Heike Herbst kippt die fertige Zuckermasse mit Schwung auf die kalte Arbeitsplatte. Jetzt muss alles sehr schnell gehen. Kai Rehder (links) steht schon bereit. Gemeinsam mit Hermann Hinrichs wird er gleich den Teig ordentlich durchkneten und in Form bringen.

denn der Teig erkaltet sehr schnell, erklärt er.

Die schwarz-rot-gelbe Zuckermasse kommt nun in die Lolliwalze. Heike Herbst ist gleich zur Stelle, um die fertigen Lollis von der Walze auf den Tisch zu bringen und voneinander zu trennen. Alles per Hand versteht sich. Mit gekonntem Griff ist diese Arbeit schnell getan. Ein bisschen Spaß darf dabei natürlich nicht fehlen. Die Bon-

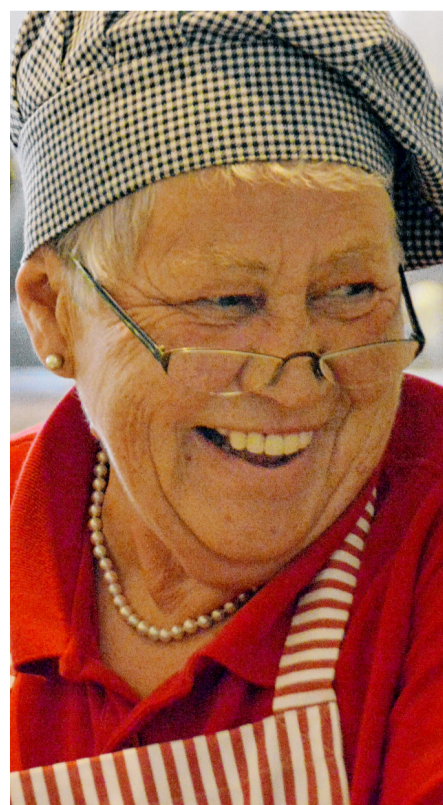
bonkocher sind ein gut gelauntes Völkchen und das nicht nur für ihr Publikum. „Der Zucker steigt uns gerne mal zu Kopfe. Hier wird viel gelacht und auch genascht“, sagt Heike Herbst.

Nach gut 15 Minuten ist die große Show vorbei. Die Besucher wenden ihre Köpfe wieder in Richtung Verkaufstresen. Hier warten 150 eigene Sorten Bonbons und Lollis auf sie. Mit Wasser im Mund stellen sie ihre Tüten zusam-

men und dürfen hier und da auch mal probieren. Der nächste Zuckerteig steht indes schon wieder auf dem Herd. In 30 Minuten kann es losgehen. Dann sind Himbeerbombons dran.

Jana Walther

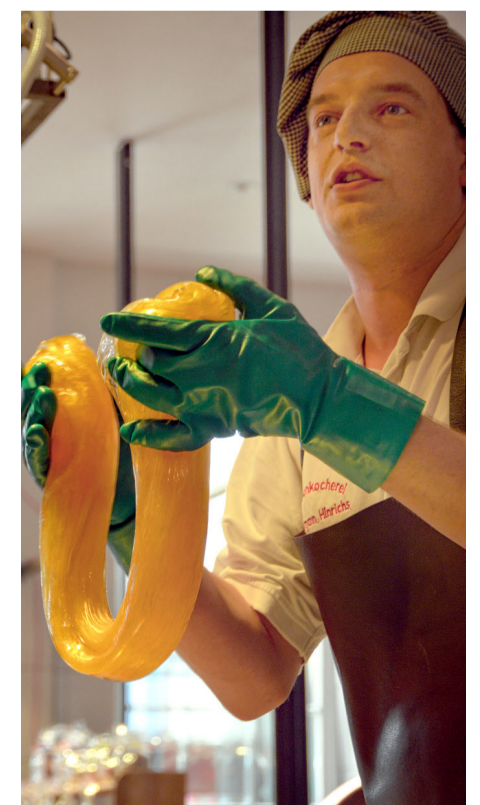
Eine Fotostrecke, die die Herstellung der Lollis und weitere Impressionen aus der Bonbonkocherei zeigt, finden Sie auf dem Facebook-Auftritt der Eckernförder Zeitung.



Gute Laune bei der Arbeit darf nicht fehlen: Maren Krämer arbeitet gerne hier. Sie ist für das Eintüten der Naschereien zuständig.



Pflanzliche Farbstoffe geben dem Lolli die leuchtende Farbe. Mit einem Spachtel werden sie unter die Zuckermasse gemischt.



Kneten, formen und strecken: Bonbonkocher Kai Rehder zieht den gelben Zuckerteig in die Länge.

Eckernförder Zeitung

Redaktionsleitung:
Gernot Kühl (verantwortl.) Tel. 04351/9008-1470,
Fax 9008-1477, E-Mail: redaktion.eckernfoerde@shz.de
Stadtredaktion:
Gernot Kühl Tel. 04351/9008-1470,
Arne Peters Tel. 04351/9008-1480
Dänischer Wohld:
Susanne Meise Tel. 04351/9008-1484
Hütten:
Achim Messerschmidt Tel. 04351/9008-1482
Schwansen:
Dirk Steinmetz Tel. 04351/9008-1483
Sportredaktion:
Stefan Gerken 04351/9008-5451,
Torsten Peters 04351/9008-5450, Fax 9008-5459,
E-Mail: sport.eckernfoerde@shz.de
Anschri: Redaktion und Geschäftsstelle
Schulweg 7, 24340 Eckernförde
Kunden-Center:
Öffnungszeiten Kieler Straße 55:
Montag - Freitag 8.30 - 18.00 Uhr, Sonnabend 8.30 - 13.00 Uhr
Verkaufsstelle: Petra Löwenstrom
Zentrale: Tel. 04351/9008-0
Leserservice:
Tel. 0800 2050 7100, Fax 0800 2050 7101 (gebührenfrei)
E-Mail: leserservice@shz.de
Anzeigenservice:
Tel. 0800 2050 7200, Fax 0800 2050 7202 (gebührenfrei)
E-Mail: anzeigen@shz.de
Anzeigentarif Nr. 26
Bezugspreis: monatlich € 28,90 durch Zusteller,
durch die Post € 30,90.
Preis inkl. 7% MwSt. Das Bezugsbild ist im Voraus zu entrichten.