

LÜBECK

delux

4 MAL
NATÜRLICH &
NACHHALTIG
MADE IN
LÜBECK

ZU BESUCH BEI
KÜNSTLER
JÖRG PETERSEN

DIE BÜRGEMEISTER-KANDIDATEN
GEMEINSAM AM HERD

WINTER
MUST-HAVES:
DIE SCHÖNSTEN
MÄNTEL, PARKAS &
JACKEN



- 1: Inhaberin Tanja Ebrecht prüft die Temperatur des Gemisches aus Zucker und Wasser.
- 2: Etwa 160 Grad hat die Masse wenn sie aus dem Kochtopf kommt.
- 3: Nach dem Ausgießen verteilt die Bonbonmacherin, unter den interessierten Blicken der Teilnehmer, Zitronensäure und Aromen auf der heißen Zuckermasse.
- 4: Mit dicken Handschuhen wird gezogen, geknetet und gerollt.
- 5: Ilka bringt an der Bonbon-Stanze die Zuckerstränge in Form.
- 6: Tanja Ebrecht in ihrem zuckersüßen Reich.

EIN PARADIES FÜR DIE SINNE

EIN BESUCH IN DER NEUEN BONBON-MANUFAKTUR IN LÜBECK IST FÜR DIE NASE UND DIE AUGEN EIN ECHTER GENUSS. WIR HABEN INHABERIN TANJA EBRECHT EINEN ABEND ÜBER DIE SCHULTER GESCHAUT UND NACH IHRER ANLEITUNG WUNDERHÜBSCHE UND KÖSTLICHE LOLLIS UND BONBONS HERGESTELLT.

„Hier riecht es aber gut!“ Das ist wohl der erste Gedanke von jedem, der das von außen zunächst etwas unscheinbare Geschäft gegenüber der Katharinenkirche betritt. Gefolgt von „Hier gehe ich nie wieder weg!“

Keine Frage, die Lübecker Bonbon-Manufaktur von Tanja Ebrecht ist ein Fest für die Sinne. Zunächst feiert der Geruchssinn die Dutzenden verschiedenen Aromen. Vor allem wenn die Inhaberin am Vortag bis spät in die Nacht frische Bonbons gekocht hat, duftet es verführerisch nach Erdbeeren und Sahne, nach Ingwer und Orange, nach Anis und Zitrone. Kaum hat sich die Nase ein wenig an die paradiesischen Zustände in dem Ladengeschäft in der Königstraße gewöhnt, staunen die Augen über die zahlreichen Glasbehälter. Sorgsam aufgereiht stehen die Gefäße in dunklen Holzregalen, gefüllt mit den bunten Köstlichkeiten, die in Handarbeit produziert werden – rot neben grün neben gelb neben gestreift neben violett neben weiß.

Bonbon-Macherin – wie kommt man zu diesem Beruf? Tanja Ebrecht holt ein wenig aus: „Vor der Geburt meiner Tochter war ich Assistentin der Geschäftsführung in einem der größten Franchise-Unternehmen Europas. Danach war ich Hausfrau und Mutter, habe die Karriere meines Mannes unterstützt, bin schön brav mitgezogen, dann kam die

Scheidung.“ Sie habe zurück in einen Beruf, aber nicht zurück ins Büro gewollt, erzählt die 47-Jährige. Ihre Inspiration: der Film „Chocolat“. „Die Frau tourt auch mit ihrer Tochter umher. Und dann diese Ästhetik, wenn sie die Schokolade rührt.“ Tanja Ebrechts Plan: „Ich wollte ein Produkt erstellen, das Leute glücklich macht.“ Aus vielen Dänemark-Urlauben kannte sie die dortigen Bonbon-Manufakturen, in Deutschland noch nicht so verbreitet. In einer norddeutschen Bonbon-Manufaktur und bei einem Zuckerartisten im Bergischen Land lernte sie das eigentlich ausgestorbene Handwerk, fasste den Entschluss, sich selbstständig zu machen.

Zusammen mit ihrem Lebensgefährten, dem Produkt- und Industriefotografen Andreas Schwiederski, beschloss sie, in Lübeck einen Neustart zu wagen. „Die Stadt ist schön und nah am Wasser. Außerdem gab es hier noch keine Bonbon-Manufaktur“, erzählt sie, während auf der Herdplatte mittlerweile das Zuckerwasser kocht. Schließlich soll bald auch der Tastsinn der Besucher angesprochen werden. Der ursprünglich für August 2016 geplante Start gestaltete sich holprig: Ein Wasserschaden im ersten angemieteten Laden zwang sie, erneut auf die Suche zu gehen. Doch letztlich konnte Tanja Ebrecht ihre Bonbon-Manufaktur Ostern dieses Jahres in einem historischen Bürgerhaus in der Königstraße eröffnen.





”
Ich möchte ein Produkt erstellen, das Leute glücklich macht.
TANJA EBRECHT,
INHABERIN LÜBECKER BONBONMANUFAKTUR
“





LACHMANN'S GOLDSCHMIEDE

Schmuck mit Herzblut und Kreativität

84 Jahre Lachmann's Goldschmiede. Diese Jahrzehntelange Erfahrung nutzt die Inhaberin und Goldschmiedemeisterin Maren Evers-Knoop mit ihrem Team aus sechs Goldschmiedern und drei Lehrlingen. Gemeinsam fertigen sie mit viel Herz, Leidenschaft und Kompetenz die Schmuckstücke nach den Wünschen ihrer Kunden. Das Herzstück der Goldschmiede ist die Anfertigung von Trauringen. Mit Begeisterung spüren Maren Evers-Knoop und ihr Team gemeinsam mit dem Brautpaar das Motiv ihrer persönlichen Liebesgeschichte auf. Dieses Motiv wird dann künstlerisch in die Trauringe eingearbeitet, wie bei dieser Skizze und den Ringen, die für eine wundervolle Ost-West-Beziehung stehen. „Wir freuen uns immer sehr über das zweifache Strahlen in den Augen der Paare: Zuerst beim Skizzieren des entwickelten Motivs und dann beim Anprobieren der fertigen Ringe.“

Neben den exklusiv nur in der Glockengießerstraße erhältlichen Motiv-Eheringen bietet die Goldschmiede zusätzlich eine große Auswahl an unterschiedlichen Eheringen an, sowie die Möglichkeit seine Ringe selbst zu schmieden. „Bei uns ist jeder Kunde – unabhängig von seinen Wünschen und seinem Budget – herzlich willkommen“, so die Goldschmiedemeisterin Evers-Knoop. Auch Schönheitsreparaturen der Lieblingsstücke werden bei Lachmann's mit viel Sachverstand ausgeführt. Auftragsarbeiten für besondere Anlässe wie beispielsweise Verlobung, Geburt, Taufe oder Abitur werden mit viel Einfühlungsvermögen und Ideenreichtum umgesetzt.

Lachmann's Goldschmiede e.K. – Evers-Knoop
Glockengießerstraße 34 | 23552 Lübeck
Tel.: 0451/71234 | www.lachmanns-goldschmiede.de

Die Zuckermasse brodelt, 160 Grad. Die Bonbon-Macherin gießt die Masse auf die Arbeitsplatte, jetzt muss es schnell gehen. In etwa zehn Minuten ist die Masse zu hart, um weiter verarbeitet zu werden. Aromen und Zitronensäure sind unerlässlich und dann heißt es ziehen, ziehen, ziehen. Mit dicken Gummihandschuhen bearbeitet sie die Zuckermasse: „So kommt Sauerstoff hinein, die Aromen können sich entfalten.“ Jetzt dürfen auch die Laien mal ran: ziehen, rollen, schlängeln, stempeln. Die Möglichkeiten, die bunte Masse in kleine Leckereien zu verwandeln, sind vielfältig. Um die kleinen Bonbons in die klassische Kissenform bringen zu können, hat sich Tanja Ebrecht extra eine Stanze bauen lassen. „Mit Schwung nach unten ziehen“, erklärt sie. Und rumms. Da fangen sogar die Gläser in den Regalen an zu wackeln. Und zwischendurch – ein bisschen naschen. Mmmmmh. Auch dieser Sinn will angesprochen werden. Und die gemeinsam produzierten Bonbons dürfen ohnehin nicht in den Verkauf gehen, die Hygiene-Vorschriften sind streng. Also verschwindet, schwupps, noch eines im Mund. „Ein Bonbon hat etwa zehn Kalorien“, sagt Tanja Ebrecht. Nur? Und schwupps, noch eins.

Während die Bonbons und Lollis verpackt werden, hält die Chefin noch eine weitere Besonderheit bereit – diesmal für Augen und Kopf. In ihrem Laden befinden sich nämlich die ältesten figürlichen Wandmalereien in einem Lübecker Bürgerhaus, die in den 1980er Jahren bei Renovierungsarbeiten freigelegt wurden. Jahrelang fanden sie kaum Beachtung. Tanja Ebrecht und Andreas Schwiederski erkannten jedoch die Kostbarkeit und schafften mit einem dezenten Grau der Wände einen perfekten Rahmen: Meterlang erstreckt sich an der Wand hinter dem Verkaufstresen die Schöpfungsgeschichte. Von ursprünglich wohl elf Szenen sind noch sieben erkennbar. Auf dem ersten Bild trennt Gott Licht und Finsternis, schafft Tag und Nacht, auf dem zweiten Feld ist die Trennung der Wasser zu sehen – die Erschaffung des Firmaments. Dann geht es weiter mit dem sechsten Bild, auf dem Adam und Eva zu erkennen sind; am siebten Tag ruht Gottvater. Es folgen der Sündenfall, die Strafpredigt – und schließlich die Vertreibung aus dem Paradies. Dieses Bild befindet sich direkt gegenüber der Eingangstür. Und da das ja auch die Ausgangstür ist, durch die man am Ende eines herrlichen Abends auch wieder hinaus muss, ist das irgendwie ziemlich passend. Wir Gäste heutzutage haben allerdings einen entscheidenden Vorteil: Wir dürfen auch wieder rein! Und kommen auf jeden Fall wieder!

TEXT: ILKA MERTZ

FOTOS: OLAF MALZAHN, ANDREAS SCHWIEDERSKI

INFO:

Die Lübecker Bonbon-Manufaktur in der Königstraße 28 ist montags bis freitags zwischen 10.30 und 18.30 Uhr geöffnet, sonnabends von 10.30 bis 15 Uhr. Neben handgemachten Bonbons und Lollis in 20 verschiedenen und immer wechselnden Sorten bietet Tanja Ebrecht auch französischen Nougat und ebenfalls handgeschöpfte und prämierte Schokolade aus anderen Manufakturen an. Für die Weihnachtszeit hat sie sich etwas ganz Besonderes ausgedacht und lange getüftelt: Bald geht Lübecks erstes Marzipan-Bonbon in den Verkauf. „Das perfekt hinzukriegen, war viel schwieriger als ich gedacht habe, da ich nur mit natürlichen Zutaten arbeite“, sagt sie.

Weitere Informationen zum Laden und zu den Workshops gibt es im Internet unter www.luebecker-bonbonmanufaktur.de sowie per E-Mail an info@luebecker-bonbonmanufaktur.de

Neben Tanja Ebrecht hat noch eine weitere Manufaktur mit zuckersüßen Bonbons in der Fleischhauerstraße 38 unter dem Namen „Bolchen“ eröffnet.