

# Als Nachwuchs-Reporter zur Bonbonkocherei



**ASCHEFFEL/ECKERNFÖRDE** Das Projekt Zeitung in der Schule (Zisch) ist beliebt. In diesem Jahr beteiligte sich auch die dänische Schule aus Ascheffel an dem Projekt unserer Zeitung. Schüler der fünften und sechsten Klasse konnten drei Monate lang kostenlos ihre Tageszeitung online lesen und im Unterricht diskutieren. Doch neben der Theorie bekamen sie außerdem die Möglichkeit, sich ein Thema genauer, in dem Fall als Reporter, anzuschauen.

Sie hatten unter anderem die Themen: Wie kommt das Salzwasser in das Wellenbad, das Tierheim in Weidefeld und die Bonbonkocherei

in Eckernförde zur Auswahl. Ihr Favorit war die Bonbonkocherei in Eckernförde. Zusammen besuchten dann Damian, Johannes, Jonas, Kira, Lisbeth, Lucy, Ole, Tom, Janne, Jonas, Liv und Mathilda den Betrieb in der Eckernförder Innenstadt.

Dies ist der Bericht der Schüler: Am Donnerstag, 15. Juni fuhren wir nach Eckernförde in die Frau-Clara-Straße 22. Hier begrüßte uns Frau Hinrichs und erzählte uns etwas über die Geschichte der Bonbonkocherei. Seit dem 15. April 2006 gibt es die Kocherei. Insgesamt gibt es 150 verschiedene Bonbonsorten. Von sauer bis süß und von Weiß bis Schwarz verwöhnen uns die Bonbons.

Wir haben Folgendes über die Herstellung von Bonbons gelernt: Man braucht Rübenzucker, Glukose, Aromastoffe, Weinsteinäu-

re und natürliche Farbstoffe. Herr Stuck begrüßte uns freundlich und zeigte uns, wie man Bonbons herstellt: Zuerst kam da der noch kochende, 150 Grad heiße Bonbonteig auf eine gekühlte Platte. Der Teig kühlte nun auf 85 Grad runter, indem er den Teig so lange knetete, bis er die gewünschte Temperatur von 85 Grad hatte. Nun knetete er mit hitzebeständigen Handschuhen Bonbonkrümel von der letzten Bonbon-Herstellung und Aromen in den Teig ein.

Der Bonbonteig wurde von seinem Kollegen mit einer großen Schere in mehrere Teile geschnitten. Die einzelnen Teile wurden dann durch eine Walze geschoben. Es gibt über 100 verschiedene Bonbonwalzen. Eine der ältesten ist die Fischwalze. Als nächstes mussten die Bonbons etwas

abkühlen. Danach wurden die Bonbons in die Schaufel geschoben, damit sie sich voneinander trennen können. Nun kamen die Bonbons in ein Sieb, und so wurden die scharfen Kanten abgeschliffen. So entstehen die Bonbonkrümel.

## Großes Erstaunen über die Bonbonvielfalt

Als die Kanten abgeschliffen waren, durften wir alle noch einen Bonbon probieren. Dieser Bonbon war sehr lecker. Nach dem Probieren konnten wir alle noch etwas von den leckeren und verschiedenen Bonbons kaufen. Wir waren erstaunt darüber, wie viele Bonbonsorten es gibt. Wir bedanken uns bei der Zisch-Redaktion und der Bonbonkocherei, dass wir sie besuchen konnten und somit einen großartigen Schultag hatten. ez



Schüler der fünften und sechsten Klasse der dänischen Schule Ascheffel haben für ihr Zisch-Projekt die Bonbonkocherei in Eckernförde besucht.

Foto: privat