



Der Zucker ist eine Erfindung des Orients: Präsentation türkischer Süßigkeiten und Bonbons im Eingang der Ausstellung in Kleinglattbach bei Vaihingen an der Enz.

Raimund Waibel Museen des Landes: Das Bonbonmuseum in Kleinglattbach

Süß geht es zu im Staate Kleinglattbach. Und das haben wir, wie im Falle so vieler epochaler Kulturleistungen – man denke nur an den Getreideanbau oder an die Entwicklung der Schrift –, letztlich dem Orient zu verdanken. Dort nämlich, genauer gesagt in Persien, entdeckte man um 600 n. Chr., dass Zuckerrohr einen vielfältig zu verarbeitenden Süßstoff enthält. Und bereits hundert Jahre später war in Arabien eine mit unseren heutigen Bonbons vergleichbare, *fanîd chsâi* genannte Zuckermasse bekannt. Im Orient haben Süßwaren noch heute einen ganz anderen kulturellen, ja teils kultischen Stellenwert – etwa die *Mevlâna Sekreti*, blütenweiße Schaumzucker-Bonbons, die die Anhänger des Mevlâna-Ordens beim Betreten und Verlassen der Moschee zur Reinigung lutschen – als im Westen, wo Zucker oft zur sofortigen oralen Bedürfnisbefriedigung geraten ist, oder wo etwa in den USA Zucker in Form von Maissyrup als Geschmacksverstärker in tausenderlei Nahrungsmitteln und sogar in Dosenwurstchen und Toastbrot gemischt wird.

Doch lassen wir diese eher Nachdenklichkeit erregenden Seiten des Zuckerverbrauchs und wenden wir uns seinen angenehmen zu, nämlich der

Verarbeitung zu Bonbons, wie es das Thema ist in der schlicht «Das Bonbonmuseum» genannten musealen Ausstellung in Kleinglattbach bei Vaihingen an der Enz, wo gleich zu Beginn eben jene *Mevlâna Sekreti* zu bestaunen, wenn leider auch nicht zu versuchen sind.

Die silbrigen Wellblechwände des Museumsgebäudes, das an sich ein solches gar nicht ist, neben dem ehemaligen Kleinglattbacher Bahnhof sind auf den ersten Blick vielleicht gewöhnungsbedürftig, denn sie sind geprägt von moderner Industriearchitektur. Doch nach Erreichen der Ausstellung über eine Wendeltreppe von dem im Erdgeschoss gelegenen Laden aus geht es ganz museal zu. Mit dem Islam nämlich verbreitete sich der Zuckerrohranbau über fast das ganze Mittelmeergebiet von der Türkei bis nach Nordafrika und Spanien, und bald wurde Zucker als teures Luxusgut auch in das christliche Europa exportiert. Teuer war Zucker nicht zuletzt deshalb, weil der Zuckerrohranbau großer Flächen bedarf und die Verarbeitung des Zuckerrohrs arbeitsaufwändig und langwierig war. Zuerst wurde das Rohr zerschnitten und zerquetscht und der Saft mit schweren Pressen herausgepresst, dann um-



Künstlerische Darstellung der Zuckergewinnung auf Sizilien im 16. Jahrhundert. Im Hintergrund wird Zuckerrohr geerntet und mit einem Esel herangeschafft. Die Stücke werden in einer Wassermühle zerkleinert und mit der Spindelpresse ausgepresst. Der Saft fließt in einen Bottich, wird eingedickt und in Formen gefüllt, in denen er kristallisiert. Die aus den Formen herausgelösten Zuckerhüte trocknen und können versandt werden.

ständig gereinigt und schließlich in Zuckerhutformen gefüllt, wo er kristallisierte, indem das Wasser durch ein kleines Loch am Boden der Form abließ.

*Kunstwerke aus Zucker für den Adel –
Entdeckung des Süßstoffs in der Runkelrübe*

Solcher Zucker war Jahrhunderte lang ein Konsumgut der Wohlhabenden und Reichen, vor allem des Adels, etwa der europäischen Fürstentümer. Die einfachen Leute mussten sich wie ihre Vorfahren – wenn überhaupt – mit Honig begnügen, wollten sie ihr Süßigkeitsverlangen stillen. Auf den Tafeln der europäischen Fürstentümer aber stellten Zuckerbäckereien, das waren oftmals filigrane Kunstwerke der Hofzuckerbäcker, der bestbezahlten Küchenangestellten an den Höfen, willkommenen Gelegenheiten dar, den Reichtum der Gastgeber zu demonstrieren. Im Bonbonmuseum ist eine der seltenen historischen Darstellungen einer mit Zuckerbäckereien geradezu überladenen Tafel zur Zeit der Renaissance auf einer Tischoberfläche ganzflächig als Stich reproduziert. Darauf platziert sind vier von Lehrern der Konditorenmeisterschule in Stuttgart geschaffene farbenprächtige Beispiele solcher Zuckerbäckereien zu bestaunen: drei fantasievolle Bäume und ein sich aufbäumendes Pferd – präsentiert übrigens unter einer hermetisch geschlossenen Glasvitrine. Nicht weil man die Besucher vom Naschen abhalten will, sondern weil die Kunstwerke nichts so fürchten wie Feuchtigkeit: Sie würden bald

weich und klebrig, sich schließlich verformen und zusammensacken.

Im 16. Jahrhundert waren Bonbons, wie wir sie heute kennen, noch nahezu unbekannt. Der Adel liebte es üppiger und aufwändiger. Doch der Begriff «Bonbon», der wurde in jener Zeit geprägt, nämlich angeblich von der extravaganten, sich eigentlich weniger durch Süße denn durch Gift auszeichnenden Gattin des französischen Königs Heinrich IV., von Maria von Medici, die zu den Hochzeitsfeierlichkeiten in Paris ihren eigenen Zuckerbäcker aus Florenz mitbrachte. Eine andere Version will, es seien die Kinder auf diesem Fest gewesen, die die gereichten Süßigkeiten nicht nur als *bon*, also gut, sondern steigernd als *bon-bon* bezeichnet haben.

Nur sehr langsam wurde Zucker preiswerter: zunächst durch den Einsatz billigster Arbeitskräfte, mit anderen Worten durch das Elend der schwarzen Sklaven auf den Zuckerrohrplantagen der Karibik und Amerikas, später durch die Entdeckung des Berliners Andreas Sigismund Markgraf 1747, dass die Runkelrübe Zucker enthält. Massenhaft und zu einem günstigen Preis konnte Zucker aber erst mit dem Bau von Zuckerfabriken in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts angeboten werden, was auch damit zu tun hatte, dass die Rübe früher gerade mal vier Prozent Zucker enthielt. Heute ist ihr Zuckergehalt durch Züchtungen auf 15 bis 20 Prozent gesteigert. Von einem Vaihinger Bauern hat das Museum entsprechendes Ackergerät erhalten: einen Rübenstecher und einen Rübenköpfer. Reproduzierte Kup-

ferstiche zeigen den Vorgang der Rohrzuckerproduktion und die Arbeit der Sklaven auf den Plantagen.

Von den Kräuter- und Hustenbonbons zur seriellen Herstellung – Walter Kühlbrey rettet historische Ladeneinrichtung für sein Museum

Mit den Zuckerfabriken war die große Zeit der Süßigkeitenproduktion, also auch der Bonbons, gekommen. Und diese Epoche hat nun schon einen direkten Bezug zu Kleinglattbach oder zunächst einmal zur damaligen Oberamtsstadt Vaihingen. Dort nämlich übernahm 1828 Christoph Friedrich Jung die Bäckerei seines Vaters und erweiterte das Angebot alsbald um Zuckerwaren. Sein Sohn Friedrich Jung jun. stellte dann um 1868 bereits eigentliche Bonbons her, nämlich »Kraft-Brust-Pastillen«, deren medizinische Wirkung vom Oberamtsarzt in einem in der Ausstellung dokumentierten Brief bestätigt wurde. Dieser Entwicklungsgang ist an sich nicht ungewöhnlich. Die bittere Medizin wurde so dem Kranken gleichsam versüßt, aber auch dem Zucker selbst Heilwirkung zugeschrieben. Oftmals produzierten denn auch Apotheker Bonbons, und nicht selten waren Kräuter- und Hustenbonbons der Ausgangspunkt für eine fabrikmäßige Herstellung. Im Bonbonmuseum ist dem Thema der Heilbonbons eine ganze Ausstellungseinheit gewidmet, in der unter anderem eine bunt gemischte Auswahl von Heilbonbon-Schachteln aus verschiedenen europäi-

schen Ländern bis weit zurück ins 19. Jahrhundert präsentiert werden.

Friedrich Jung jun. stellte also Bonbons fabrikmäßig her. Und diese Bonbonfabrik existiert noch heute, wenn auch nicht mehr im Besitz der Gründerfamilie. Seniorchef Walter Kühlbrey war es, der Ende der 1990er-Jahre die Idee hatte, ein Bonbonmuseum einzurichten. Allerdings nicht, wie er betont, um einen Jugendtraum zu realisieren, wie eine Zeitung geschrieben hatte, sondern um der ständig wachsenden Nachfrage nach Fabrikbesichtigungen, die in einem Lebensmittelbetrieb so nun einmal nicht möglich sind, eine Alternative anzubieten. Museumsgründer aus Zufall also? Nun ja, so ganz zufällig sei die Idee ja nicht entstanden, sondern durchaus lange gereift. Über das Museum für Volkskultur in Waldenbuch kam man in Kontakt mit der Landesstelle für Museumsbetreuung in Stuttgart. Und die riet, das Vorhaben entweder sein zu lassen, oder richtig, d. h. mit professioneller Unterstützung, an die Sache heranzugehen. Mit ihrer Hilfe wurde schließlich ein Fachmann für den Museumsaufbau gefunden: der Kulturwissenschaftler Frank Lang. Und inzwischen ist Walter Kühlbrey, das ist ihm deutlich anzumerken, nicht nur ein kenntnisreicher Museumsbesitzer, sondern auch ein begeisterter Sammler historischer Zeugnisse rund um das Bonbon geworden.

Allein seiner Begeisterung ist es zu verdanken, dass wenigstens ein Teil der historischen Ladeneinrichtung des berühmten Kolonialwarenladens Oscar

Rohrzucker und Zuckerrüben. Die Entdeckung, dass Runkelrüben Zucker enthalten, revolutionierte die Zuckerproduktion. Der begehrte Süßstoff wurde endlich erschwinglich.





Die bunte Welt der Bonbons.

Wie einst locken im Zahn'schen Laden Bonbons den Kunden, sei es offenherzig in Gläsern oder verborgen in fantasievollen Dosen. Einen Gesamteindruck des ehemaligen Kolonialwarenladens in der Stuttgarter Calwerstraße vermittelt das Titelbild dieses Heftes.



Zahn in der Stuttgarter Calwerstraße für Württemberg gerettet wurde. Für viele Besucher in Kleinglattbach ist dieser Laden das Kernstück des Museums. Und in der Tat, die Marmorplatten der alten Ladentheke und die gefüllten Bonbongläser darauf, der wohlgefüllte gedrechselte Regal- und Schubladenschrank im Hintergrund, die alte Ladenkasse «National», sie ziehen die Besucher gleichsam magisch an. Und es ist erstaunlich, wie viele diese Ladeneinrichtung früher in Stuttgart noch an Ort und Stelle gesehen haben und vor den Ladentischen in Erinnerungen schwelgen. Vor allem auch, wenn sie die alten, der Abwaschbarkeit halber mit Firnis gestrichenen Werbeplakate wieder entdecken, mit denen Oscar Zahn schon vor dem Ersten Weltkrieg die Decke tapeziert hatte als Schutz gegen das laufende Verrußen durch den Kanonenofen. Nur wenige der Plakate konnten gerettet und restauriert werden, sie waren nach hundert Jahren höchst brüchig. Aber ein Blick an die Decke auf «Krebs Wichse», «Aecht Franck», «VIM» und «Kathreiner» lohnt noch allemal.

Die Geschichte des Verlusts dieser Einrichtung für Stuttgart, der Verkauf des Ladens nacheinander an die Firmen Nanz und Edeka und schließlich die ominöse Veräußerung der Einrichtung an einen Münchner Antiquitätenhändler, ist ein – wenn auch nicht untypischer – Schandfleck im Umgang der Stadt Stuttgart mit ihrer Geschichte. Es war lange bekannt, dass die damaligen Besitzer das Geschäft aus Altersgründen aufgeben wollten, doch niemand kümmerte sich um dieses einmalige Ambiente in der Calwerstraße, niemand fühlte sich zuständig. Und plötzlich waren die Räume leer. In München konnte dann Walter Kühlbrey die Einrichtung erwerben, allerdings nicht mehr vollständig, denn ein umfangreicher Teil des Mobiliars war bereits an eine Firma verkauft worden, die in Heidelberg, Rothenburg ob der Tauber und anderswo Christbaumschmuck, Kuckucksuhren und Ähnliches ganzjährig an vor allem amerikanische und japanische Touristen verkauft. Oh Herr, schmeiß Hirn ra!

Eigentlich habe er ja in dem Museum gar keine ausführlichere Erwähnung der Firmengeschichte vorgehabt, bedeutet Walter Kühlbrey auf entsprechende Nachfragen, ihm sei es in erster Linie um Bonbons gegangen. Doch das wäre nicht nur der Bescheidenheit zu viel, sondern aus landes- und lokalgeschichtlichen Gründen auch bedauernswert. Schließlich ist die Verortung von Geschichte, hier der Bonbonfabrikation, ein wichtiges Moment eines jeden Museums, und zum anderen stammen ja nicht wenige Exponate, etwa die großen Maschinen und der Kühl Tisch für die Bonbonmasse, aus der Jung'schen Fabrik. Und wer genau hinsieht, entdeckt auch noch andere Vaihinger Exponate: im Oscar Zahn'schen Laden Bonbongläser mit Banderolen der *Friedrich Jung's Nachf.*, dort ein Glas *Jung Qualitätsbonbons*, hier eine schlichte Blechbüchse *Jung*, mit der einst die Bonbons beim Einzelhändler angeliefert wurden. Erst von diesen wurden die Süßigkeiten dann in die bunten, verkaufsfördernden Dosen umgefüllt.

Früher kamen Bonbons nämlich nicht nur eingewickelt oder eingeschweißt zum Verkauf, sondern vor allem aus großen Bonbongläsern, abgezählt, abgewogen oder sogar einzeln, wie es heute fast nicht mehr zu finden ist. Daher waren früher die Bonbons oft besonders geformt und mehrfarbig. Museal geworden, sind sie in den großen Gläsern noch heute eine Augenweide, die Goldnüsse und Kreuz-Lakritz-Bonbons, die Fenchelstäbchen und Früchtebonbons. Dass noch in den 1950er-Jahren der offene Verkauf eine große Rolle spielte, beweisen die beiden Musterkoffer eines «Reisenden» der bis 1960 bestehenden Firma Pahl in Aalen, der «Tante Emma»

in ihrem Laden Dutzende verschiedener Bonbons in reagenzglasartigen Behältern vorführen konnte. Die Bonbons in den Musterkoffern haben inzwischen fast ein halbes Jahrhundert überlebt und sind noch farbenprächtig wie eh und je!

Videofilme verdeutlichen Herstellung und Maschineneinsatz – Plakate, Emailleschilder und erfindungsreiche Verpackungen

Bonbons sind heute an sich kein Augenschmaus mehr, ihre bunten und vielgestaltigen Verpackungen aber um so mehr, gerade auch der Jung'schen Produktion, die die Fabrik heute als Werbegeschenke für andere Unternehmen produziert, etwa für Shell, Daimler-Chrysler, Banken, Versicherungen und viele andere. Mehr als 30 000 (!) verschiedene Arten dieser süßen Präsente hat die Firma seit 1962, als sie diese zukunftssträchtige Produktnische entdeckte, hergestellt. Es bleibt zu hoffen, dass diese einzigartigen Verpackungen kräftig gesammelt und archiviert werden – für das nächste Museum in einigen Jahrzehnten!

Doch zurück zum Kleinglattbacher Bonbonmuseum. Der allgemeinen historischen Einführung zur Geschichte des Zuckers und der Herstellung von Süßigkeiten – der Oscar Zahn'sche Laden ist in der Abfolge des Museumsrundgangs ein raumbedingter kleiner Seitensprung – folgt die Darstellung der handwerklichen und industriellen Bonbonfabrikation. Ein von Walter Kühlbrey initiiertes Videofilm über die Bonbonherstellung in einem kleinen Betrieb in den Vogesen dokumentiert den Produktionsablauf, wie er auch an der Enz einst üblich war: Das Lösen des Zuckers in Wasser, das Aufkochen ver-

mischt mit Glukose – Pflanzenstärke, damit die Bonbons nicht auskristallisieren – und den pflanzlichen Aromen, das Wenden und Kneten von Hand auf dem Kühltablett, das Einlegen der Bonbonmasse in den Kegelroller, an dessen Ende ein dünner Strang Bonbonmasse erscheint, aus dem dann die Bonbons geprägt (früher gewalzt) werden, schließlich auf einem kleinen Kühlband abkühlen, bis sie hart sind und eingewickelt oder verpackt werden können.

Die entsprechenden Maschinen stehen dann gleich nebeneinander: eine Auflöse- und Kochmaschine, ein massiger wassergekühlter Metall-Kühltablett, ein Kegelroller, Prägeformen und -walzen, eine Wickelmaschine und eine Schlauchbeutel-Abfüllmaschine für die Verpackung. Unterbrochen von einem weiteren Videomonitor, auf dem sich ein Film abrufen lässt, der zeigt, wie heute in der Fabrik Bonbons hergestellt werden: im Prinzip nicht anders als in dem kleinen Betrieb in den Vogesen, nur schneller, in größerer Stückzahl – immerhin sieben bis zwölf Tonnen täglich! –, mit mehr Maschineneinsatz und weniger Handarbeit. Das Video stammt aus der Kindersendung «Mit der Maus», wurde in der Bonbonfabrik Jung gedreht und ist ständig von Kindern umringt.

Die alten Maschinen haben sicherlich ihre eigene Faszination, auch wenn sie sich nicht mehr drehen. Vielleicht geht diese aus vom Kontrast des schweren Metalls und den teils archaisch anmutenden Formen einerseits und den kleinen Leckereien andererseits, die sie einst produzierten und die heute zum Teil zur Illustration in die Maschinen eingelegt sind. Zwar unter Glasplatten gesichert, doch schlanke Finger kommen allemal drunter. Die süße Lust am Verbote-



Videofilme über die Bonbonfabrikation sind nicht nur für Kinder ein besonderer Anziehungspunkt



Bonbonmaschinen von einst im Kleinglattbacher Bonbonmuseum: ein Kessel für die Bonbonmasse sowie Kühltisch, Kegelroller, Prägemaschine und Kühlband.

Erfreuten und erfreuen Bonbons den Gaumen, so waren und sind, wie gesagt, auch ihre Verpackungen oft ein wahrer Genuss; und die eingesetzten Werbemittel, die Plakate, Emailleschilder, Ladenaufsteller, Schaufenstergestaltungen, farbigen Zeitschriftenannoncen und Handzettel nicht minder, sollten sie doch ins Auge springen und wie die Verpackungen die Kunden zum Kauf animieren. Diesen vielfarbigem und fantasievollen Verführern ist die gleichsam dritte Abteilung des Bonbonmuseums gewidmet. Bereits in dem Regalschrank des Oscar Zahn'schen Kolonialwarenladens reiht sich Bonbondose an Bonbondose, darunter als wohl bekanntestes und unverwechselbares Design die roten Dosen mit dem Mädchenkopf unter der Schwarzwaldtrachthaube der Karlsruher Firma Aeska.

In den unpräzisen Ausstellungsvitrinen auf der Rückseite des Ausstellungsraums – eine Art schlicht gehaltener verglaste Einbauschränke – dominiert unter den dort gezeigten Dosen und Werbemitteln *Kaiser's*, ebenfalls eine traditionsreiche württembergische Firma, beheimatet in Waiblingen, und eine der wenigen der einst zahlreichen Bonbonfabriken des Landes, die noch heute produziert. Den Älteren ist ihr Markenzeichen, die drei schwarzen Tannen, noch gut geläufig, aber auch den Jüngeren vielleicht nicht ganz unbekannt. Die Waiblinger Firma hat Walter Kühlbrey erfreulicherweise in kollegialer Verbundenheit mit einer ganzen Anzahl von

Exponaten unterstützt, von *Kaiser's Hustenbonbons* – der Anschluss des Genitivs mit einem Apostroph war vor hundert Jahren durchaus üblich und ist ja heute wieder gebräuchlich, allerdings nach dem Vorbild eines missverstandenen englischen, sprich amerikanischen Genitivs – bis zu *Kaiser's Brust-Caramellen*. Wahre Raritäten finden sich hier unter den Bonbonbüchsen, etwa eine besonders seltene Dose des Stuttgarter Hoflieferanten Moser-Roth (um 1880/90), der eigentlich vor allem als Schokoladenhersteller bekannt ist, ein *Fuchs* aus Aalen und noch einmal *Aeska*, diesmal aus der Zeit vor der Schwarzwaldhaube.

Es heißt, Werbung müsse den Menschen positiv stimmen, freundlich sein, stets lächelnde Gesichter zeigen. Im Bonbonmuseum kann man sich eines Besseren belehren lassen: Dort schneuzt sich ein Mann mit mehr als bedrücktem Gesicht in sein Taschentuch, hier wendet sich eine scheußlich-grüne geisterhafte Gestalt zur Flucht: «Die Grippe flieht». Der Trick der Werber für Husten- und Erkältungsbonbons bestand darin, den Zustand der Erkältung möglichst krass darzustellen – meist in dunklen oder giftigen Farben –, um die in Aussicht gestellte Wirkung der empfohlenen Bonbons um so leuchtender erscheinen zu lassen. Man nehme sich die Zeit, in den ausliegenden Werbeanzeigen und -handzetteln zu blättern: eine amüsante Reise durch die Zeit.

*Ideale Einheit von Exponaten und Filmdarstellungen –
Viele Besucher kehren zu ihren «Lieblingen» zurück*

Am Schluss des Rundgangs sollen die drei »Wackelköpfe« stehen, bewegliche Schaufensterdekora-tions-Figuren, die sich mittels eines Knopfdrucks in Bewe-gung versetzen lassen; einst bewegt durch eine immer wieder aufziehende Feder, heute geht's elektrisch. Der originellste «Wackelkopf» ist die Wer-befigur der englischen Firma «Bensons Toffee» aus den 1920er-Jahren. Ihr grinsendes Lachen ist nachgerade an-steckend, und sie bewegt nicht nur den Kopf, der übrigens ori-ginellerweise an ein eingewickeltes Bonbon erinnert (so auch seine Fliege), sondern auch die Augen. Dieser nunmehr rund 80 Jahre alte Sympathieträger wurde zu Recht als werbli-ches Aushängeschild des Mu-seums gewählt und prangt auf jedem Prospekt. Eher großmüt-terlich betulich kommt das schirmtragende Weiblein dane-ben einher, das wohl zwischen den Weltkriegen für *Kaiser's Brust-Caramellen* warb; ganz im Look der 1950er-Jahre mit Tren-choat, Schirm und Hut präsen-tiert sich der nach *Dr. Keppler's Biomenthol* befreit lachende Dritte im Bunde.

Doch was heißt hier «Schluss des Rundgangs»? Das Bonbon-museum gibt zwar räumlich wie inhaltlich einen solchen vor – von der Geschichte des Zuckers zur Bonbonfabrika-tion und zum Schluss die bunte Welt der Werbemit-tel –, doch nach einem ersten Durchgang erkennt man, dass alle «Abteilungen», Exponate und die Filme zusammengenommen eine Einheit bilden, dass sich eins aus dem anderen erklärt und sich viel-fache Querverbindungen herstellen lassen. Dies ist insofern vergleichsweise einfach, da das Bonbonmu-seum überschaubar und in keiner Weise überladen ist. Dies gilt übrigens auch für die erklärenden Texte.

Es ist bemerkenswert, dass sich die Mehrzahl der Besucher noch vor dem Ausgang wieder umwendet und zu einzelnen Objekten zurückkehrt, sei es zum Zahn'schen Laden oder zu den Zuckerbäckereien der Stuttgarter Konditoren – dass solche auch noch in Form herrlicher Fruchtekörbe in der Ausstellung

zu finden sind, haben wir noch gar nicht erwähnt –, sei es, dass man sich nun – erstmals oder erneut – vor ein Video setzt oder nochmals in der Welt des Dosen- und Werbemittel-Designs auf Entdeckungsreise geht.

Seniorchef Walter Kühlbrey hat den Rat der Fach-leute beherzigt und ein Museum mit Hand und Fuß ermöglicht. Der Kulturwissenschaftler Frank Lang hat eine glückliche Hand bewiesen bei der Gesamt-konzeption, bei der Auswahl der Objekte und der Textgestal-tung. Es entstand eine herrlich bunte und abwechslungsreiche Ausstellung, die in einer Bezie-hung nun auch wirklich museal ist: Sie setzt einer weitgehend untergegangenen Welt ein Denkmal. Und das mag schon auch ein wenig Wehmut hervor-rufen.

Die Vielgestaltigkeit und Vielseitigkeit der Bonbons ist mit dem Einstellen des offe-nen Verkaufs und dem Unter-gang vieler Betriebe auf weite Strecken verloren gegangen. Was waren das noch für Zeiten, als die Lehrlinge lernen mus-ten, wie man Motive, etwa ein lachendes Gesicht oder Blumen, *in* die Bonbons mischt – das war nicht aufgedruckt, das ging durch das ganze Bonbon durch! Im Museum ist dazu das gezeichnete Musterbuch eines Lehrlings ausgestellt. Heute gilt der Schein mehr als das Sein.

Das Einwickelpapier ist schnel-ler bedruckt als ein kompliziertes Bonbon herge-stellt. Das mag auch zu tun haben mit einem gewis-sen Fantasieverlust des Verbrauchers, der es billig haben will, lieber rasch fünf Bonbons schlotzt als zwei zu genießen, die kleine Kunstwerke sind. Um so wichtiger ist die Ausstellung des Bonbonmu-seums in Kleinglattbach, das diese untergegangene süße Welt dokumentiert und bewahrt.



Ein echter Sympathieträger wackelt mit dem Kopf und rollt die Augen: «Bensons Toffee».

Bonbonmuseum Vaihingen/Enz- Kleinglattbach

Industriestraße 9–11, 71665 Vaihingen/Enz
Öffnungszeiten: Mo–Fr 10–17.30, Sa 10–12.30 Uhr
Eintritt frei Führungen nach Absprache
Telefon: 070 42/907-0 www.bonbon-museum.de