

Kameradschaft ERH Ulm / Neu-Ulm auf Tagesreise

nach Langenenslingen am 28.03.2023

(Rainer Beckert)

Getreu dem Motto Ge-Ge-Ku-Ku (Geschichte-Geselligkeit-Kunst-Kultur) führte unsere Kameradschaft im März diesen Jahres wieder eine Tagesreise durch. Diesmal stand eine „süße Verführung“ auf dem Programm. Es ging ins „Zuckergässle“ nach Langenenslingen.

Bei sonnigem Wetter machten sich 30 Teilnehmer, die von der Fa. Bottenschein um 12:30 zunächst an der „Steinernen Brücke“ in der Ulmer Innenstadt sowie an der „Donauhalle“ an der Ulmer Messe abgeholt wurden, auf den Weg zum „Zuckergässle“. Das sog. „Zuckergässle“ gehört zur Bäckerei Stehle, einem Familienbetrieb in Langenenslingen. Hier kann man „Alte Tradition neu entdecken“.

Pünktlich um 14:00 kamen wir in Langenenslingen an und wurden zunächst im Veranstaltungsraum mit Kaffee und Kuchen bewirtet. Dieser Raum ist ein großer hallenähnlicher Raum, der teils neu gebaut worden war aber z.T. auch einer geschmackvollen Renovierung unterzogen worden war. Entsprechend war die Gruppe der ERH nur ein Teil einer Besucherzahl von mehr als 100 Personen.

Danach begrüßte Herr Wolfram Stehle, der Inhaber des Familienbetriebs, seine Gäste und brachte allen in einer gut 2-stündigen Vorführung das Zuckerbäckerhandwerk auf unterhaltsame und humorvolle Art und Weise näher.

Zunächst gab es eine umfassende historische Einführung. So berichtete er, daß er mit 15 Jahren bei seinem Vater in die Lehre gegangen ist, aber mehr machen wollte, als ein normaler Bäcker eben so macht. Die Zuckerbäckerei stieß bei seinem Vater nicht unbedingt auf Gegenliebe, aber letztlich setzte er sich doch durch und fand in seiner Ehefrau eine Mitstreiterin. Im Keller experimentierte er etwa 3 Jahre, bis er das optimale Verfahren gefunden hatte. Mit dem „Zuckergässle“ erfüllte er sich letztlich einen Jugendtraum. Seit 2012 finden 1-2 x in der Woche Vorführungen für Gruppen statt, in denen er seine Zuhörer in das „Bonbonglas“ im Tante Emma-Laden fassen läßt. Als Protagonist steht dabei der rote Zuckerhase heute an erster Stelle. Durch die ständige Suche nach neuen Formen besitzt er heute ca. 2800 verschiedene Formen mit ca. 300 verschiedenen Motiven, davon allein mehr als 350 verschiedene Hasenformen !

Dann ging Wolfram Stehle zum praktischen Teil über und rührte den Teig an, der nur aus Wasser, Zucker und einem Sirup aus Kartoffelstärke und Traubenzucker besteht. Für den Karamellgeschmack wurde der Teig auf offenem Feuer erhitzt und von StFw a.D. Artur Klenk, dem Organisator unserer Reise, alle 3 Minuten umgerührt. Nacheinander fertigte Herr Stehle dann verschiedene Figuren bzw. Motive wie das Ulmer Münster, Schloß Lichtenstein, einen Elefanten sowie verschiedene Hasenfiguren. Auch Pfeifen aus Zucker wurden gegossen sowie die sog. „Stundenschlotzer“, alles aus Zuckerteig.

Zum Schluß kamen die „Himbeerzuckerla“ dran. Hierzu wurde die Teigmasse, die unbedingt 150° heiß sein muß, in eine Kastenform auf den großen Tisch geleert. Bei diesem Tisch, offenbar ein Unikat, läßt sich die Platte einfach umdrehen, sollte die Oberfläche zu heiß oder schmutzig sein. Nachdem Zitronensäure und Himbeeraroma zugefügt worden waren, drehte ein Teilnehmer den Zuckerteig nach und nach durch eine Bonbonstanzmaschine. Mit einem speziellen Sieb löste Zuckerbäcker Stehle dann die einzelnen Zuckerstücke heraus. Zum Schluß durfte ein Teilnehmer die sog. Dragiermaschine betätigen, mit der eine andere Zuckerart an den Bonbons fixiert wird, damit diese nicht mehr klebrig sind. Zuletzt warb Herr Stehle u.a. auch für seine Kräuterbonbons, die verschiedenen Kräuteresenzen wurden von ihm alle selbst gemischt, je nach Verwendungszweck.

Nach Ende seiner großartigen Vorführung, die immer wieder mit „Geschichten“ von Besuchern aufgelockert wurde, gab es eine etwa halbstündige Pause, in der die gegenüberliegende Kirche St. Konrad besichtigt werden konnte. Auch wurde die Möglichkeit zum Einkauf in der Bäckerei auf der gegenüberliegenden Straßenseite reichlich genutzt.

Zum guten Schluß gab es für alle Besucher Leberkäse und Briegel, eine spezielle Art von Semmel oder Baguettebrötchen, die der 88-jährige Vater von Herrn Stehle gebacken hatte, was offenbar seine Spezialität ist.

Vor Antritt der Rückreise überreichte StFw a.D. Klenk noch eine Flasche Sekt als Geschenk der ERH an Herrn Wolfram Stehle.

Am frühen Abend erreichten alle Teilnehmer nach einem süßen Tag wieder Ulm.

(R.B.)

