

# Eine ganz süße Tagesfahrt

**Ausflug** Der Geislinger VdK-Ortsverband fährt mit 46 Teilnehmern nach Langenenslingen ins für viele noch unbekannte „Zuckergässle“. Von Hubert Beirle



**Die Geislinger VdK-Mitglieder beschließen ihren Ausflug nach Langenenslingen mit einem Leberkäs-Essen.**

Foto: Harald Mertineit

## D

ie meisten der 46 Teilnehmer konnten sich unter dem Begriff „Zuckergässle“ nichts vorstellen. Bei der Ankunft begrüßte Bäckermeister Wolfram Stehle die Gäste per Handschlag.

Gegenüber der Bäckerei präsentierte sich ein altes Bauernhaus mit Scheune frisch renoviert. Das ehemalige Scheunentor bietet schon den ersten Einblick in ein neues Reich der bunten Zuckerhasen und Zuckerle. Der Eingang ums Eck zeigt, dass es sich bei dem Rundbogen hier um ein ganzes Gebäudeensemble handelt: das „Zuckergässle“. In der ehemaligen Scheune befindet sich ein hallenartiger 400 Quadratmeter großer Raum. Neben dieser großen

Räumlichkeit liegt das Museum mit seinen über 300 verschiedenen Zuckerhasenformen, deren Herstellung bis ins Jahr 1870 zurückreicht. Zu den Exponaten zählen auch sehenswerte andere Formen wie das Ulmer Münster, das Schloss Lichtenstein, verschiedene Tierformen, Lämmer, Autos oder der Zeppelin.

Auch wird veranschaulicht, wie im vergangenen Jahrhundert Bonbons und Zuckerhasen hergestellt wurden. Nach der Ankunft gab es für alle Kaffee und Kuchen. Nach dieser Stärkung begann Bäckermeister Stehle mit seinen Ausführungen. Zunächst streifte er die Entstehung der Bäckerei und sprach über seine Lehr- und Jugendjahre. Im Jahre 1870 wurde in Riedlingen und Umgebung billiger Zucker aus den heimischen Zuckerrüben hergestellt und somit kam das Süße aufs Land. Seine Kindheitserinnerungen handeln von roten glänzenden Hasen. Er beschloss, diese Tradition unbedingt fortzusetzen. So begann er über knapp 40 Jahre hinweg 2000 historische Zuckergussformen und eine Vielzahl an historischen Zuckerverarbeitungsmaschinen zusammenzutragen. Diese Hasenformen gibt es im Museum zu sehen.

Stehle produziert nicht nur Zuckerhasen, sondern auch noch andere süße Spezialitäten wie verschiedene Bonbons oder bei den Kindern besonders beliebte rote Lutscher und Zuckerpfeifle. Im Jahre 2007 begann er mit der Zuckerhasenherstellung. Aus diesem Grund entschloss er sich, das alte Bauernhaus samt Scheune komplett umzubauen und in den jetzigen Zustand zu versetzen, das „Zuckergässle“. Nach anfänglichen Schwierigkeiten im Umgang mit der alten Zuckergusstechnik stellten sich die ersten Erfolge ein.

In einer historischen und humorvollen Vorführung zeigt der Langenenslinger Showmaster seine Kunst der Zuckerhasenherstellung. Im Mittelpunkt der „Zucker-Menage“ für 120 Personen steht ein original gusseiserner Tisch aus dem Jahre 1850 zur Bonbonherstellung. Er wiegt eine Tonne und seine Tischplatte kann um 360 Grad geschwenkt werden. Ein weiterer Blickfang ist die Ladeneinrichtung aus dem Jahre 1920. Kurz vor Ende der zweistündigen kurzweiligen Einführung in die Zuckerhasenherstellung zeigte Stehle noch, wie Himbeerbonbons hergestellt werden. Der Bäckermeister erhielt viel Beifall für das Gezeigte. Am Ende der Vorführung nutzten die Geislinger noch die Gelegenheit, die hergestellten Zuckerhasenartikel zu erwerben.

Den Abschluss im „Zuckergässle“ bildete ein gemeinsames Leberkäs-Vesper mit frisch gebackenen Briegeln. Man saß noch in der gemütlichen Runde beisammen, bevor die Heimfahrt erfolgte. Die Geislinger VdK 'ler erlebten einen besonderen Tag im „Zuckergässle“.