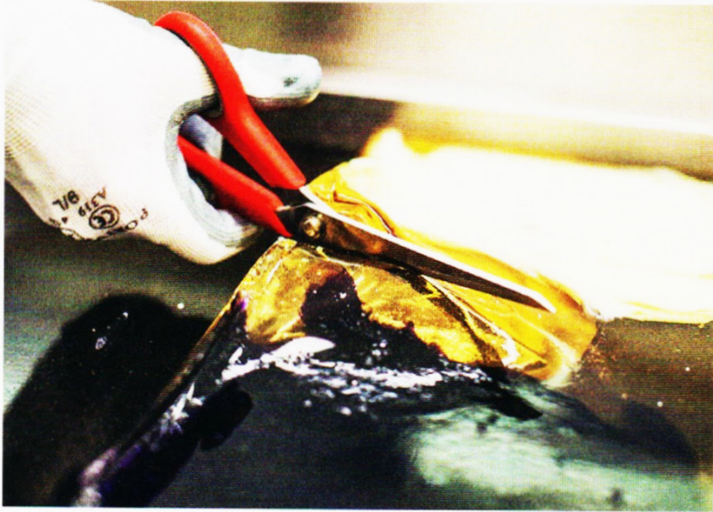


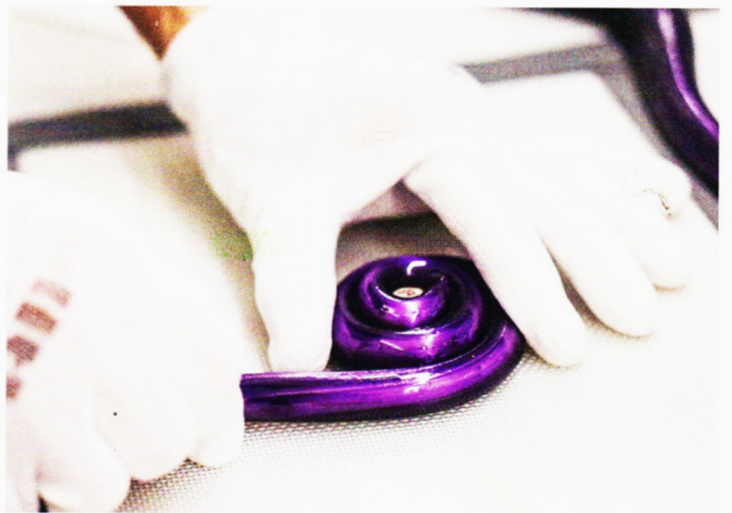
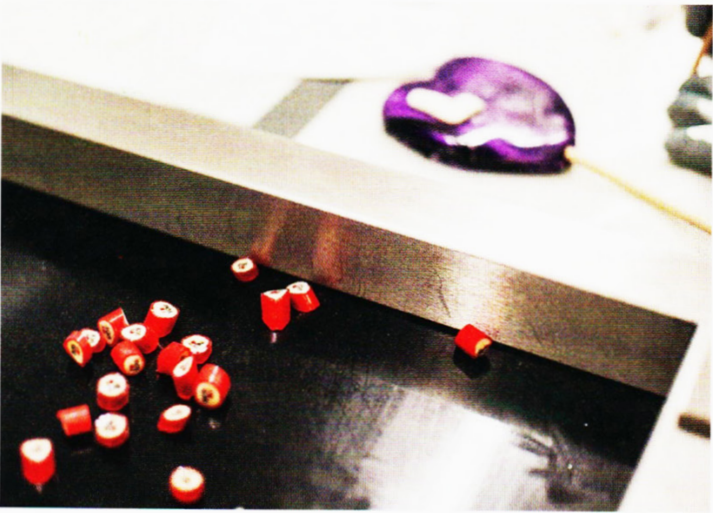
ATELIER

Die Zuckerlwerkstatt

Zuckersüß. Die aromatisierte Zuckermasse wird auf eine Granitplatte gekippt und weiter bearbeitet.



Ziehen. Die warme Bonbonmasse wird in Achterschlingen über die Haken geworfen und gedehnt.



Königsklasse. Viel Fingerspitzengefühl benötigt man für Buchstaben bei den Motivzuckerln.

Liebesbeweis. Der „I Love You“-Lutscher wird von Hand aufgedreht und schmeckt nach Veilchen.

Christian Mayer und Maria Scholz haben ihre bisherigen Berufe, nämlich Sänger und Juristin, auf Eis gelegt, um sich einem in Wien fast ausgestorbenen Handwerk zu widmen: der Herstellung von Motivzuckerln. In der Manufaktur in der Wiener Innenstadt haben sie bisher an die 40 Varianten kreiert, Lutscher und Bonbons mit „I Love You“-Schriftzug werden jetzt vor dem Valentinstag besonders häufig produziert. Spektakulär ist nicht nur das schnelle

Hacken der fertigen Zuckerstränge, sondern auch das Ziehen der Masse. Mithilfe zwei großer Stahlhaken wird diese immer wieder in Achterschlingen über Haken geworfen, um das Aroma zu verteilen und Luft in die Masse zu bekommen. Wer sich darunter nichts vorstellen kann: Der Shop ist mit großen Sichtfenstern ausgestattet, die einen Blick in die „Werkstatt“ erlauben. ☆
Herrengasse 6-8, 1010 Wien, www.zuckerlwerkstatt.at