



Herrengasse 6-8 | 1010 Wien | [www.zuckerlwerkstatt.at](http://www.zuckerlwerkstatt.at) | [info@zuckerlwerkstatt.at](mailto:info@zuckerlwerkstatt.at)

## HANDGEMACHTE GLÜCKSMOMENTE

### KURZTEXT 1:

**Handgemachte Glücksmomente.** Die Zuckerlwerkstatt ist eine traditionelle Zuckerl-Manufaktur (Zuckerl: österreichisch für Bonbon) im Herzen Wiens und Salzburgs, in welcher die Jahrhundert alte Tradition dieser bereits ausgestorbenen Handwerkskunst nach eine halben Jahrhundert des Winterschlafs wieder zum Leben erweckt wurde.

Täglich werden direkt vor den Augen der Kunden in ihren Schau-Werkstätten in Wien und Salzburg diese kleinen, süßen Kunstwerke produziert. Jeder, der die Manufakturen betritt, befindet sich unweigerlich inmitten des Produktionsprozesses dieser süßen Kunstwerke und kann mehrmals täglich die Herstellung hautnah mitverfolgen. Ein spannendes Erlebnis für Groß und Klein.

Das Sortiment umfasst mittlerweile rund 90 Sorten. Von den klassischen Seidenzuckerl, über Motivzuckerl, Fruchtgelees, Lollies bis hin zu den berühmten Wiener Walzenzuckerl.

Alle Produkte werden aus hochwertigsten und größtenteils regionalen Zutaten in 100% Handarbeit hergestellt. Täglich kann man in den Manufakturen in den Innenstädten den Zuckerlmachern bei Ihrer Arbeit zusehen. Dabei kommen nicht nur die 150 Jahre alten Herstellungstechniken, sondern auch alte Rezepturen aus der Jahrhundertwende zum Einsatz. Mit viel Leidenschaft zu diesem alten Handwerk werden die Zutaten in handgemachte Glücksmomente verwandelt. In den Töpfen landen dazu nur die besten Rohstoffe. Das beginnt bei der Verwendung von ausschließlich österreichischem Zucker, natürlichen Aroma-Ölen, echte Zutaten und größtenteils Pflanzenextrakten, die zum Färben der Zuckerl verwendet werden. [www.zuckerlwerkstatt.at](http://www.zuckerlwerkstatt.at)

### KURZTEXT 2:

**Handgemachte Glücksmomente.** Mit viel Liebe zum Detail werden in der Zuckerlwerkstatt täglich Zuckerl in einer 150 Jahre alten Herstellungstechnik direkt vor den Augen der Kunden in reiner Handarbeit hergestellt. Ausschließlich natürliche und größtenteils heimische Zutaten machen die handgemachten Süßigkeiten zum einzigartigen Genuss. Seidenzuckerl, klassische Motivzuckerl, Fruchtgelees und viele andere handgemachte Leckereien locken Einheimische und Touristen in diese Manufakturen Mitten im 1. Bezirk und in der Salzburger Altstadt, um dieses tolle Handwerk mit eigenen Augen zu beobachten. [www.zuckerlwerkstatt.at](http://www.zuckerlwerkstatt.at)

### KURZTEXT 3:

**Handgemachte Glücksmomente.** Mit einer 150 Jahre alten Handwerkstechnik, den besten regionalen Zutaten, viel Liebe und Sorgfalt werden in der Zuckerlwerkstatt täglich längst ausgestorbene Zuckerlarten, wie z.B. Seidenzuckerl und Krachmandeln direkt vor den Augen der Kunden in reiner Handarbeit hergestellt. Ein Erlebnis für alle Sinne, dass man sich nicht entgehen lassen sollte. [www.zuckerlwerkstatt.at](http://www.zuckerlwerkstatt.at)

## AUSFÜHRLICHE INFORMATIONEN ÜBER DIE ZUCKERLWERKSTATT:

### HANDGEMACHTE GLÜCKSMOMENTE

Sie sind zurück....die klassischen Seidenzuckerl! Seit Oktober 2013 gibt es in der Wiener Herrengasse die Zuckerlwerkstatt, eine bunte Zauberwelt der kreativen und längst vergessenen Süßigkeiten. Eine Juristin und ein Profi-Sänger sind Ihrer Leidenschaft für dieses alte Handwerk gefolgt und stellen mehrmals täglich handgemachte, traditionelle Zuckerl-Sorten direkt vor den Augen ihrer Kunden in ihren Manufakturen in der Wiener Innenstadt und seit 2016 auch in der Salzburger Altstadt her. Die Zuckerlwerkstatt entführt Klein und Groß in eine Welt der süßen Gerüche und einzigartigen Geschmäcker. Alte Bonbonsorten, wie Seidenzuckerl und so genannte Krachmandeln, Motiv-Zuckerl, Blumenrocks, Zuckerstangen, Fruchtgelees, Walzenzuckerl und handgedrehte Lollies werden nach alten Traditionsrezepten und Techniken, die aus dem 18. Jahrhundert stammen, in aufwendiger Handarbeit hergestellt. Und das Schönste daran ist: Jeder kann täglich in den Shops direkt bei der faszinierenden Produktion zusehen, die Herstellung hautnah mit allen Sinnen mit erleben und die frischen, noch warmen Zuckerl auch gleich direkt vor Ort verkosten.

### UNSER GEHEIMNIS: WIR LIEBEN, WAS WIR TUN!

Noch vor gar nicht allzu langer Zeit verbrachten Maria Scholz und Christian Mayer ihre Arbeitszeit nicht in ihrer Zuckerlmanufaktur, sondern in einer Anwaltskanzlei und auf der Bühne. Als Anwaltsanwärtlerin und Sänger stolperten sie 2012 während eines Städtetrips im Norden Europas in eine kleines Geschäft, wo Zuckerl per Hand hergestellt wurden. Völlig verzaubert und entzückt von diesem Handwerk verbrachten sie unzählige Stunden in dieser kleinen, süßen Manufaktur. Betört von dem Geruch und beeindruckt von der Handwerkskunst begann in ihnen der zuckersüße Traum von einer eigenen Bonbon Manufaktur zu schlummern.

Aus ihrem Traum wurde eine kreative Idee und aus dem Konzept die erste Bonbon Manufaktur Österreichs. Seit Anfang Oktober 2013 stellen sie tag täglich ihre eigenen qualitativ hochwertigen Süßigkeiten her.

#### **INDIVIDUELLE HANDWERKSKUNST ZUM VERNASCHEN:**

Sogar ganz persönliche Zuckerl können designt werden, wie z.B. mit Firmenlogo, dem Namen eines Geburtstagskindes oder was immer man sich für seine ganz individuelle Schleckerei wünscht. Handgefertigte Süßigkeiten in den unterschiedlichsten Formen und Farben als Geschenk, als extravagantes Give-Away für Events, Hochzeiten, Firmenfeiern oder einfach nur zum selbst Genießen.

Die Zuckerbäcker lassen sich laufend neue Rezepte für Bonbons, Zuckerl und Lollies einfallen. In der Zuckerwerkstatt wird von Menschen gemischt, gezogen, gerührt, geformt, gekocht und geschnitten – ganz wie in den alten Zeiten. So sind alle Süßigkeiten von Hand und mit Herz gemacht.

#### **DIE SCHAUWERKSTATT.....JEDER KANN BEI DER PRODUKTION ZUSEHEN.**

Das Konzept von Maria Scholz und Christian Mayer ist, ihre Kunden in einer ganz persönlichen Atmosphäre mit ihrem spannenden Handwerk und hochwertigen Produkten zu überzeugen. Die Zuckerwerkstatt ist auch eine Hommage an die ausgestorbene Tradition des typischen, Wiener Zuckerlgeschäftes. Es gab einst mal an die 400 kleine Bonbonläden in Wien. Maria Scholz und Christian Mayer setzen auf traditionsbewusste, 100% händische Herstellung der Süßigkeiten und lassen sich dabei ganz tief in den Zuckerltopf schauen und sich tag täglich bei ihrem Handwerk beobachten. Nur das Beste vom Besten kommt in den Produkten zum Einsatz. Angelockt vom leckeren Geruch, der sich in der näheren Umgebung ausbreitet, beobachtet man regelmäßig Menschen, die sich auf der Suche nach der Quelle des verlockenden Gerüche machen. Überrascht und entzückt treten Erwachsene und Kinder in eine wundervoll duftende und bunte Welt ein. Wo kann man heute noch live miterleben wie die angebotenen Waren vor den eigenen Augen hergestellt werden?

Hier ein kleiner Einblick in die Herstellung der Traditions-Süßigkeiten : [HIER GEHT ES ZUM VIDEO](#)

#### **UNSERE PRODUKTE UND ZUTATEN:**

**Besondere Anlässe verlangen nach besonderen Zuckerln.** Die Qualität, Regionalität und Natürlichkeit der hergestellten Produkte stehen in der Zuckerwerkstatt an oberster Stelle. Es werden ausschließlich natürliche Aromen, echte Zutaten, wie Schokolade, Nüsse, Kakao, Kräuter, Honig, ätherische Öle etc. für die Herstellung verwendet. Der Großteil der Zutaten kommt von teils kleinen, heimischen Produzenten, die ebenfalls nach diesen Qualitätskriterien produzieren.

Zu den auserwählten Lieferanten zählen u.a. Joseph Zotter, das Mandlberggut, Kräuterdorf Irschen etc. Auch bei den Farben wird sehr auf Natürlichkeit geachtet. Zum größten Teil werden reine Pflanzenextrakte und natürliche Farben für die Herstellung verwendet.

---

**WEBSITE:** [www.zuckerwerkstatt.at](http://www.zuckerwerkstatt.at)  
**FACEBOOK:** [www.facebook.com/zuckerwerkstatt](http://www.facebook.com/zuckerwerkstatt)  
**INSTAGRAM:** [www.instagram.com/zuckerwerkstatt](http://www.instagram.com/zuckerwerkstatt)

**PRESSE-DOWNLOADS:** <https://www.zuckerwerkstatt.at/presse/>

### **STANDORTE**

#### **Zuckerwerkstatt Wien**

Herrngasse 6-8, 1010 Wien  
T: +43 (0) 1 890 90 56 - 12  
Mo - Sa: 10:00 - 18:00 Uhr

#### **Zuckerwerkstatt Wien**

**Große Schauproduktion**  
Führichgasse 3, 1010 Wien  
Mo - Sa: 10:00 - 18:00  
T: +43 1 890 90 56

#### **Büro + Produktion Wien**

Rainergasse 17, 1040 Wien  
T: +43 (1) 890 90 56

#### **Zuckerwerkstatt Salzburg**

Wiener Philharmoniker Gasse 3,  
5020 Salzburg  
T: +43 (0) 662 840 505  
Mo - Fr: 10:00 - 18:00 Uhr,  
Sa 9:00 -17:00 Uhr

