

SÜSSIGKEITEN

Handgemachte Zuckerln: Sänger und Juristin lassen Wiener Tradition aufleben

Zuckerwerkstatt. Regale voller bunter Zuckerln. Handgemacht und fingerbreit – und trotzdem kann man auf ihnen kleine Kirschen, Kiwis, Heidelbeeren oder Firmenschriftzüge erkennen. Hinter dem Tresen formt Zuckerbäcker Christian Mayer gerade die neue Maracuja-Zuckerlmasse. „Aus diesem dicken Teig sollen die kleinen Zuckerln werden?“, fragt eine Kundin ungläubig – diese Frage hört der ehemalige Sänger des Öfteren. Vor etwa drei Monaten haben Sänger Mayer und Juristin Maria Scholz in der Herrengasse ihre „Zuckerwerkstatt“ eröffnet. Seitdem produzieren sie täglich rund 30 Kilogramm und damit in etwa 24.000 Stück Zuckerln – mit Fruchtaromen, Lakritz oder Kakao-füllung. Ein Glas kostet 9,90 Euro, den kleinen Lolli gibt es um 2,90 Euro. Die Nachfrage ist jedenfalls da. Aller Bedenken ihrer Freunde zum Trotz, haben sie etwa in der Vorweihnachtszeit mehr Zuckerln verkauft, als sie produzieren konnten.

Zuckerwerkstatt Wien 1., Herrengasse 6–8/4; www.zuckerwerkstatt.at



Zuckerbäcker Christian Mayer rührt das Aroma in den Zucker



Nun wird der Glaszucker gezogen, gefärbt und geformt

