

## Süße Leidenschaft

Wie aus einem ausländischen Franchisekonzept etwas typisch Wienerisches wurde.

Ein kleines Geschäft, in dem es nach warmer Zuckermasse duftete, die Zitronen- und Orangenaromen durch die Luft waberten und farbenprächtige Zuckerln um die Wette funkelten – das war der Ort, an dem Maria Scholz und Christian Mayer vor eineinhalb Jahren ihren Amsterdam-Urlaub verbrachten. „Geplant war ein Städtetrip, doch als wir in die Bonbonmanufaktur Snoepjes stolperten, verbrachten wir täglich Stunden damit, der Besitzerin beim Zuckerl-machen zuzusehen. Irgendwann meinte sie: „Warum macht ihr das doch nicht einfach selbst“, erinnert sich Mayer. Ein Satz, der den Sänger und die Juristin nicht mehr losließ. Die beiden planten, rechneten, veränderten Parameter mittels eines Kalkulationsprogrammes, um herauszufinden, ob sich das Zuckerl-Business überhaupt auszahlen konnte, und beschlossen, das Wagnis einzugehen. Ein halbes Jahr später kündigte Scholz und das Paar konzipierte einen 60-seitigen Businessplan. Der und 35 Prozent Eigenkapital überzeugten die Bank und ein Jahr nach dem schicksalhaften Satz in Amsterdam eröffneten sie vergangenen Herbst ihre Zuckerlwerkstatt in der Wiener Herrengasse. Allerdings noch unter dem Namen Snoepjes. Denn ursprünglich gab es einen Franchisevertrag mit dem niederländischen Unternehmen. In einer Bonbonmanufaktur des Unternehmens in Deutschland lernten sie die handwerklichen Grundlagen, doch nach zwei Monaten war klar: Das Konzept der Franchisekette und sie – das passte nicht zusammen. „Wir wollten etwas Wienerisches machen, keine Bonbons, sondern Zuckerln, und nicht in einer Manufaktur, sondern einer Werkstatt. Außerdem arbeiten wir zu 95 Prozent mit natürlichen Zutaten, das war beim Franchisepartner nicht so. Jetzt gibt es Rock Candies, aber auch Wiener Seidenzuckerl, die sonst nirgendwo mehr hergestellt werden“, so die beiden Süßwarenhersteller. Bisher schönste Auszeichnung: Erst unlängst schaute Fritz Heller, ehemals Chef der Hellerschen Zuckerlfabrik, zum Fachsimpeln in der Herrengasse vorbei, kostete sich durch das Sortiment und ließ sogar Rezeptbücher aus dem Firmenarchiv da, auf dass die Wiener Zuckerltradition weiterlebt.

