

Süßes von Hand



Die Zellerin Maria Scholz kreiert in der 1. Bonbon-Manufaktur Österreichs außergewöhnliche Zuckerl und Lollies. Sie sind wunderschön anzusehen und schmecken einfach fantastisch!

Mit Kakao gefüllte Seidenzuckerl in Form von Kopfkissen, die nach Apfel-Zimt oder Birne-Toffee schmecken, kunterbunte Rock-Candies mit frechen Ananas- oder Kiwi-Motiven, Lollies in unterschiedlichsten Farben und Geschmacksrichtungen ... Die handgemachten Süßwaren der „Zuckerlwerkstatt“ in der Wiener Herrngasse lassen die Herzen von kleinen und großen Schleckermäulchen höher schlagen und entführen sie in eine Welt der süßen Gerüche und einzigartigen Geschmäcker. Zuckerl und Lutscher werden hier nach alten Traditionsrezepten und Techniken hergestellt, die teilweise aus dem 18. Jahrhundert stammen. Und wer bei der faszinierenden Produktion zuschauen möchte, der ist herzlich willkommen!

EINE ZELLERIN VERWIRKLICHTE IHREN KINDHEITSTRAUM.

Die Zauberwelt der kreativen Süßigkeiten hat im Oktober 2013 ihre Pforten geöffnet. Die Zellerin Maria Scholz hat hier - zusammen mit ihrem Partner Christian Mayer, in der österreichischen Musikszene als Sänger Chris Coras, bekannt - ihren Kindheitstraum wahr werden lassen. Dafür hat die Juristin ihren Job in einer kleinen, niederösterreichischen Anwaltskanzlei an den Nagel gehängt. Kurz vor der Anwaltsprüfung! „Ich war einfach hin und weg von der Idee einer Zuckerlmanufaktur“, erzählt die 32-Jährige mit glänzenden Augen. „Schon als Kind hat es mich im Urlaub in jedes Zuckerlgeschäft gezogen. Von der ‚Harrods‘-Süßigkeitenabteilung in London war ich unendlich fasziniert“, erinnert sie sich. Im Herbst 2012 hat das Paar, im Rahmen eines Städtetrips in den Niederlanden, schließlich eine Bonbon-Manufaktur entdeckt und - völlig verzückt - einige Stunden darin verbracht. Betört vom Geruch und beeindruckt von der Handwerkskunst setzte sich der zuckersüße Traum einer eigenen Zuckerlwerkstatt in ihren Köpfen fest! Aus dem Traum wurde eine kreative Idee, aus der Idee ein Konzept und schließlich die erste Bonbon-Manufaktur Österreichs!

Mit viel Liebe zum Detail werden in der Zuckerbäcker-Showküche von Maria und Chris täglich neue Zuckerl und andere Süßigkeiten hergestellt. Da wird gezogen, gerührt, ge-

formt, gekocht und geschnitten, dass es eine Freude ist. Ganz wie in den alten Zeiten! Die Rezepte für die handgemachten Süßigkeiten haben die Jungunternehmer von einem befreundeten Konditor bekommen. Er hat ihnen alte Bücher, eines sogar aus dem Jahr 1870, zur Verfügung gestellt. „Auch Fritz Heller von der traditionsreichen ‚Heller Zuckerlfabrik‘, bis in die 1970er-Jahre fixer Bestandteil des Wiener Lebens, hat uns mit Informationen, alten Wälzern und Katalogen versorgt, die eine große Inspiration für uns darstellen“, plaudert Maria Scholz. Dank jeder Menge eigener kreativer Ideen entstehen ständig neue Geschmacksrichtungen und Motive. Momentan locken 35 verschiedene Zuckerlsorten, für deren Herstellung nur beste Zutaten verwendet werden, Touristen und Einheimische in den 1. Wiener Gemeindebezirk. Die bei der Herstellung verwendeten Aromen und Farben sind größtenteils natürlichen Ursprungs! Das Konzept von Maria Scholz und Christian Mayer und ihren 3 Angestellten zielt darauf ab, die



Seit 2002 lebt die Zellerin Maria Scholz in Wien. Im Oktober des Vorjahres hat sie sich dort mit ihrem Lebensgefährten Christian Mayer den Traum der 1. Bonbon-Manufaktur Österreichs erfüllt.



Die traditionsreichen Rezepte und Techniken für die außergewöhnlichen Süßwaren stammen teilweise aus dem 18. Jahrhundert.



Die Lutscherpalette reicht vom „My first Lolly“ mit etwa 15 Gramm bis hin zu Riesenlutschern mit bis zu 8 Kilogramm.

Kunden mit individuellen Angeboten zu überzeugen. „Wir können die verschiedensten Motive, Schriften und Logos im Zuckerl umsetzen, was beispielsweise für Firmen recht extravagante Give-Aways darstellt.“

EIN SHOP IN ZELL AM SEE IST GEPLANT!

Die Basics für die Herstellung haben die Zuckerlproduzenten in einer Bonbonmanufaktur in Düsseldorf erworben, das weitere nötige Know-how haben sie sich selbst beigebracht. „Es freuen sich so viele, dass wir die alte Tradition wieder aufleben lassen, und es in Österreich

wieder handgemachte Zuckerl gibt“, berichtet Maria Scholz. Für sie hat sich der Berufswechsel gelohnt. „Ich würde es auf alle Fälle wieder so machen!“, ist sich die Bergstädterin sicher. Im Moment sind Maria Scholz und Chris Mayer mit ihrem Wiener Shop ausgelastet, doch beide träumen schon von weiteren Standorten. „Ein Shop in Zell am See wäre natürlich toll - und ist auch schon angedacht, auch wenn die Planung noch in den Kinderschuhen steckt!“, verrät sie. „Zusätzlich sind wir auf der Suche nach Partnern, die in der Stadt Salzburg eine Zuckerlwerkstatt eröffnen wollen.“ ■

Text: Silke Burgsteiner | Fotos: Zuckerlwerkstatt Wien



Vom Shop im Herzen Wiens strömt ein zuckersüßer Geruch in die Umgebung aus, der die Menschen dazu bringt, sich auf die Suche nach der Quelle zu machen.



Handgemachte Süßigkeiten in den unterschiedlichsten Formen und Farben als Geschenk, als extravagantes Give-Away für Events, Hochzeiten, Firmenfeiern oder einfach nur zum selbst Genießen.



Bei der Herstellung lassen sich Maria und Chris gerne über die Schultern schauen. Nur das Beste vom Besten kommt als Zutat zum Einsatz. Die Aromen und Farben sind größtenteils natürlichen Ursprungs.