

DIE WIENER ZUCKERLMACHER

In der Wiener Innenstadt lässt die Zuckerwerkstatt das Handwerk des Zuckerlmachens mit traditionellen Rezepten und Techniken wieder aufleben.

Betritt man das kleine Geschäft in der Herrengasse 6–8, so strömt einem gleich von Anfang an der süße Duft köstlicher Zuckerln entgegen. Hier werden Seidenzuckerln, Lollies und Rock Candies direkt vor Ort und traditionell per Hand hergestellt. Mit Rezepten und Techniken, die noch aus dem 18. Jahrhundert stammen, wird man in der Zuckerwerkstatt so richtig in nostalgische Stimmung versetzt. Nicht nur der angenehme Duft frischer Zuckerln, sondern auch die spannende Produktion, bei der man in der Showküche im Geschäft zuschauen kann, lockt viele Gäste in den kleinen Laden.



DER WEG ZUR ZUCKERMANUFAKTUR

Die beiden Inhaber der Zuckerwerkstatt, Maria Scholz und Christian Mayer, hatten bis vor einem Jahr noch nichts mit dem Süßwarengeschäft zu tun, ganz im Gegenteil. Christian Mayer war Sänger und ist in der österreichischen Musikszene besser bekannt als Chris Cora. Und Maria Scholz arbeitete in einer Anwaltskanzlei. Doch wie kommen ein Sänger

und eine Rechtsanwältin dazu, ein traditionelles Süßwarengeschäft zu eröffnen? „Bei einem Städtetrip in Holland haben wir ein ähnliches Geschäft entdeckt, in dem Zuckerln ganz traditionell zubereitet wurden. Wir verbrachten Stunden in dieser Zuckerl-Manufaktur und waren von der Idee begeistert“, so



In reiner Handarbeit entstehen kleine süße Kunstwerke.





Mayer. Die Idee, so ein Geschäft auch in Wien zu eröffnen, ließ die beiden nicht mehr los. Schlussendlich wagten sie den Schritt in die Selbstständigkeit und eröffneten im Oktober 2013 die Zuckerwerkstatt. Seitdem stehen sie tagtäglich im Geschäft, entwickeln neue kreative Rezepte und stellen qualitativ hochwertige Süßwaren nach traditionellen Rezepten her.

In der Showküche der Zuckerwerkstatt kann jeder die Entstehung der Süßigkeiten beobachten.

TRADITIONELLES HANDWERK

Sämtliche Produkte werden in reiner Handarbeit hergestellt. Die traditionellen Herstellungstechniken sind teilweise bereits über 250 Jahre alt. Auch auf die richtigen Zutaten wird geachtet, damit die feinen Zuckerln auch einen intensiven Geschmack erhalten. So wird beim Einkauf der Zutaten vor allem auf Qualität und möglichst regionale Herkunft Wert gelegt.

Die Herstellung der Bonbons bedarf größter Genauigkeit: Zuerst werden die Zutaten grammgeneau abgewogen. Dann



werden Zucker, Glucose und Wasser in einem Kessel erhitzt. Auch die exakte Kochtemperatur ist entscheidend für die Qualität. Nach dem Kochen lässt man die Masse im Topf noch etwas abkühlen, um dann bei der richtigen Temperatur die gewünschten Aromen zuzugeben. Zum weiteren Abkühlen wird die Masse anschließend auf eine Granitplatte gegeben und danach in verschiedenen bunten Farben gefärbt. Ein Teil der Zuckermasse wird am Zuckerhaken gezogen. Das hat zwei Effekte: Einerseits wird durch die eingearbeitete Luft das Aroma verstärkt, zum anderen kann man durch die entstandenen Luftbläschen die Zuckerln besser kauen. Im Anschluss werden in liebevoller Detailarbeit Motive wie z. B. Früchte oder Logos in die Süßwaren eingearbeitet.

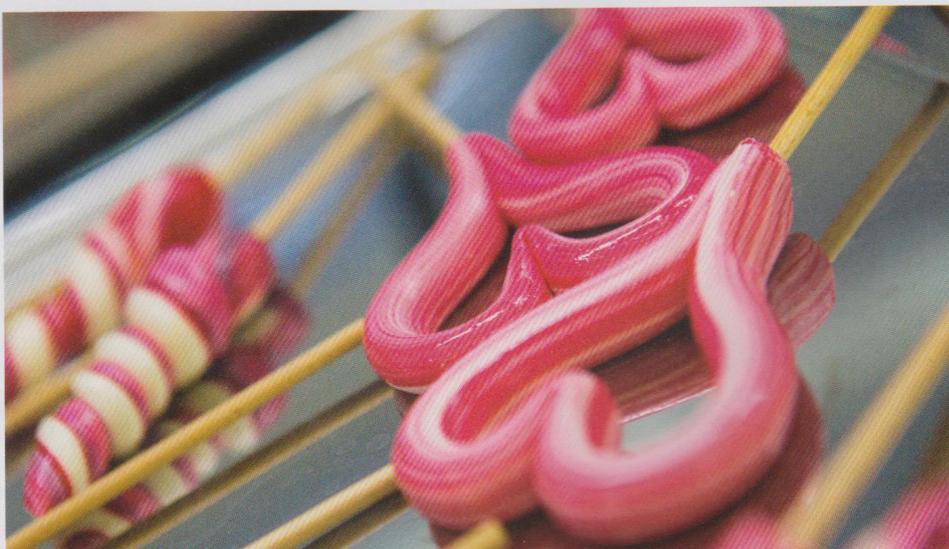
Die Zuckerlwerkstatt lässt nicht nur Kinderaugen strahlen, auch erwachsene Besucher fühlen sich in ihre Kindheit zurückversetzt. Die einzigartige Showküche bietet den Zuschauern einen Einblick in die Herstellung der süßen Köstlichkeiten. Das ganze Geschäft durchzieht der süße Zuckerlduft, der bis hinaus auf die Straße dringt und in den kleinen Laden lockt. Nostalgie pur in der Wiener Innenstadt.



In traditionellen Herstellungsverfahren entstehen in der Zuckerlwerkstatt süße Bonbons und Lutscher mit Nostalgiefaktor.

„Bei einer Städtereise haben wir ein Geschäft entdeckt, in dem Zuckerln ganz traditionell zubereitet wurden, und wir waren begeistert.“

CHRISTIAN MAYER | GESCHÄFTSFÜHRER



Bunte Lollies mit Motiven, leckere Rock Candies und gefüllte Seidenzuckerln lassen nicht nur Kinderherzen höher schlagen.