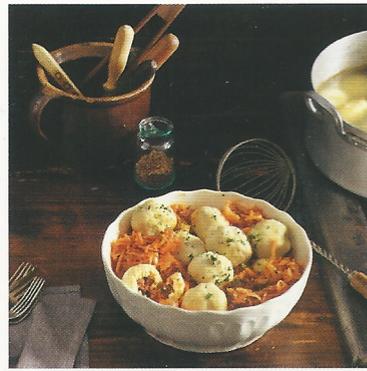


# Servus

*in Stadt & Land*



**Feine Knödel-Kultur**  
Rezepte aus der Heimat



**Wiener Zuckerl-Poesie**  
Eine süße Tradition lebt auf

🐾 EINFACH . GUT . LEBEN 🐾

OKTOBER  
10/2014  
EUR 4,50

IM GARTEN  
DER VERGESSENEN  
GENÜSSE  
*Wie alte Gemüsesorten  
wachsen & gedeihen*

LAUBZEICHEN  
*Herbstliche Deko-Ideen  
mit bunten Blättern*

**GESCHICHTEN VON DER ALM**  
EIN AUSSERGEWÖHNLICHER SENNER & DIE ENZIANSTECHER VON GALTÜR



Die Hochzeit des Priesters 🌸 Wo die Welt eine Birne ist 🌸 Glückspilze & Narrenschwämme 🌸



## ZUCKERL VON EINEM STRANG

Kaum eine Nascherei macht uns so nostalgisch wie die guten alten Seidenzuckerl: gestreift, mit Schokoladekern und in typischer Polsterform. In einer Wiener Werkstatt entdeckt man das traditionelle Zuckerlmachen wieder.

TEXT: ANNA BURGHARDT FOTOS: CHRISTOF WAGNER

**D**ass die Reaktionen so emotional sein würden, hätte man in der Wiener Zuckerlwerkstatt wohl nicht gedacht. Passanten drücken die Nasen neugierig an die großen Scheiben, beginnen unweigerlich zu lächeln, wenn sie sehen, was hier neuerdings hergestellt wird: Seidenzuckerl. Altmodische Seidenzuckerl – in Polsterform, mit Schokoladefüllung und pastellfarbenen Streifen auf der charakteristisch seidigen Oberfläche.

Die Älteren unter den Kunden erinnern sich an früher, als es beim Greißler noch Seidenzuckerl aus heimischer Produktion gab. Zu besonderen Anlässen, als Belohnung oder auch einfach so zwischendurch. Eine verlockend glänzende Hülle, die ordentlich krachte, wenn man hineinbiss

(ob es gescheit war, das zu tun, darüber schieden sich die Geister). Darin verbarg sich eine etwas weichere Schokolademasse, die es herauszukitzeln galt.

Das Handwerk des Seidenzuckerlmachens war bei uns lange so gut wie ausgestorben. Per Zufall entdeckten Christian Mayer, vormals Sänger, und die Juristin Maria Scholz im Urlaub dieses alte Handwerk für sich. Fasziniert von der bunten, schweren Zuckermasse, vom köstlich süßen Geruch und von der Fertigungstechnik, entstand der Wunsch, selbst unter die Bonbonmacher zu gehen.

So eröffneten die beiden die Wiener Zuckerlwerkstatt, wo man zweimal täglich dabei zusehen kann, wie die kleinen süßen Schmuckstücke entstehen.

Dass der Zucker eine Diva ist, wurde den jungen Produzenten bald klar: „Die Luftfeuchtigkeit muss stimmen, sie darf keinesfalls zu hoch sein.“ Sonst werden die Zuckerl nämlich außen klebrig-matt statt appetitlich glänzend. „Aber das Wichtigste ist natürlich die Temperatur der Zuckermasse“, erklärt Christian Mayer.

### KLEINE PERLE UND SCHWACHER FLUG

Für diese, die sogenannten Grade, hat das Konditorhandwerk viele Begriffe auf Lager, die aus der genauen Beobachtung des süßen Werkstoffs stammen: Kleine Perle, Starker Flug oder Schwacher Ballen zum Beispiel.

„Wir nehmen die Masse zwischen dem Starken Bruch und Strohgelb vom Feuer.“ Dann wird der Inhalt des großen Topfs, ➔



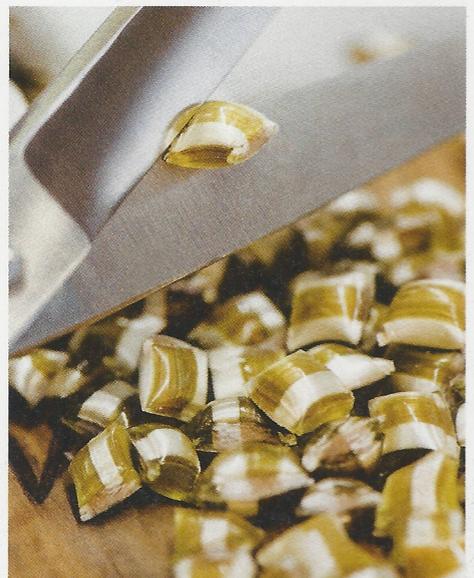
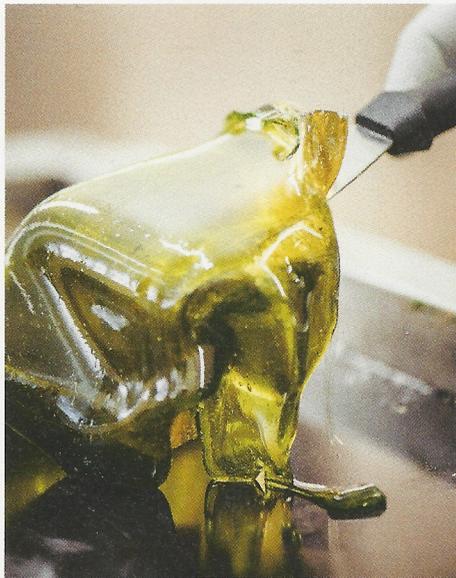


Die Seidenzuckerl werden in reiner Handarbeit und nach alter Rezeptur gemacht.

FRÜHER GAB ES DIE  
SEIDENZUCKERL BEIM GREISSLER.  
ZU BESONDEREN ANLÄSSEN,  
ALS BELOHNUNG ODER EINFACH  
ZWISCHENDURCH.



Wie anno dazumal:  
Die Geschmacksrichtungen  
werden auf kleinen Tafeln  
angeschrieben, alte Holzkisten  
dienen als Dekoration.



**Für den Kern der Zuckerl wird Kakao in die warme Zuckermasse gerührt. Die Glaszuckerschicht ist hart, die andere Zuckermasse wird über Haken gezogen, damit sie weicher wird (1. Reihe v. li. n. re.). Dann werden die Zuckerstränge mit Wasser zusammengeklebt, zu einer dicken Rolle geformt, lang gezogen und geschnitten (2. Reihe v. li. n. re.).**

die Masse aus Einfach- und Zweifachzucker, Wasser und natürlichem Aroma, auf eine geölte Platte aus steirischem Granit gekippt. Hier darf alles ein wenig abkühlen und fester werden – aber auch nicht zu sehr, das mit der Temperatur ist eben eine heikle Sache.

Nun heißt es zügig werken. Das Ausgangsmaterial für die Seidenzuckerl wird auf vier Arten weiterverarbeitet. Schließlich bestehen die Zuckerl aus einer zweifarbigem Hülle, der Schokofüllung und der seidigen Glaszuckerschicht ganz außen.

Für die braune Fülle rühren Maria Scholz und Christian Mayer nicht zu knapp Kakao in einen Teil der Zuckermasse. Da die Schokoladefüllung später eher weich statt splittig sein soll, folgt danach ein besonderer Arbeitsschritt: In dicken Strängen wird die

Masse über Haken an der Wand gezogen (siehe Bild oben rechts), immer und immer wieder. So kommt Luft hinein, die Masse wird schaumiger – ein Effekt, den man vom Schneeschlagen kennt. Und wie das Schneeschlagen, wenn man es mit dem guten alten Schneebesen betreibt, erfordert auch das Schlingen der schweren Zuckermasse Kraft.

#### **DAS MUSTER IST NIE GENAU VORHERZUSAGEN**

Für die bunten Streifen der Zuckerl wird Lebensmittelfarbe in einem weiteren Teil der Masse verteilt. „Wir verwenden für die Seidenzuckerl nur pflanzliche Farben wie grünen Stachelbeerextrakt“, sagt Maria Scholz. Dadurch werden die Zuckerl schön pastellfarben statt künstlich-knallig. Das ungefärbte Material für die weißen Streifen

wird ebenfalls über die Haken geschlungen und somit etwas weicher. Und für die äußerste Hülle legen die Zuckerlmacher einen ungefärbten und „ungezogenen“ Teil zur Seite, dieser wird später in krachenden Glaszucker verwandelt.

Aus diesen vier Grundmassen werden jetzt kurze, dicke Stränge gezogen und zu einer Rolle zusammengefügt: Die Schokolademasse bildet das Innere, die farbigen und die weißen Teile werden in Längsstreifen um den Kern herumgelegt. „Je mehr Streifen, desto schmaler ist später das Muster. Dabei erleben wir immer wieder eine Überraschung, denn man kann das Muster nie genau vorhersagen“, sagt Christian Mayer.

Damit die Stränge aneinander haften, betupft man sie mit einem speziellen



**Maria Scholz und Christian Mayer entdeckten im Urlaub die Liebe zu diesem fast ausgestorbenen Handwerk und beschlossen, unter die Zuckermacher zu gehen. Die Seidenzuckerl bekommen unterschiedliche Aromen und werden in Einmachgläser abgefüllt.**

Klebstoff, erzählt der Zuckermacher und tut sehr geheimnisvoll. „Wasser“, rückt er schließlich mit großem Grinsen heraus. Um die dicke Rolle wird schließlich noch eine Matte aus durchscheinendem Zucker gelegt – sie ist es, die später mit ihrem besonderen Glanz die Zuckerl zu Seidenzuckerl macht.

Nun ziehen Maria Scholz und Christian Mayer die schwere und noch warme Zuckerrolle aus, immer dünner wird der Strang. Und immer besser kann man sich vorstellen, dass wirklich kleine Zuckerl aus dem anfänglichen Trumm werden. Der nunmehr fingerdicke Strang wird zu guter Letzt mit einer riesigen Bonbonschere händisch in Stücke geschnitten. Dabei entsteht die Polsterform, die so charakteristisch für die Seidenzuckerl ist.

„Bei besonders großen Mengen arbeiten wir mit der traditionellen Kissenpresse“, erzählt Christian Mayer. Dabei drücken zwei Räder aus den Zuckerstangen kleine Pölster ab. Diese hängen zunächst noch an dünnen Sollbruchstellen zusammen, bis man sie mit einem beherrzten Handgriff abtrennt.

#### **APFEL UND ZIMT, ORANGE UND INGWER**

„Das macht immer so ein unglaublich schönes, knisterndes Geräusch!“, sagt Christian Mayer, und man sieht, dass er sich wie ein Kind über die alte Technik freut. „Und wenn wir die Stangen vor dem Schneiden noch eindrehen wie eine Kordel, sind die Zuckerl später diagonal gestreift.“

Schließlich werden die fertigen Seidenzuckerl in Weckgläser gefüllt: Apfel-Zimt ist

grün-weiß, Vanille-Pfefferminz ist rot-weiß, Orange-Ingwer ist orange-weiß. Zu den Sorten, die sich die beiden Zuckermacher selbst ausdenken, gesellen sich auch immer wieder vergessene traditionelle Rezepte. Denn es gibt begeisterte Kunden, die den beiden alte Konditorbücher mitbringen, teilweise handgeschrieben und noch aus dem 19. Jahrhundert. Auf dass der Wiener Zuckerlwerkstatt für ihr süßes Handwerk nie die Ideen ausgehen mögen. 🍯

**Zuckerlwerkstatt Wien:** Herrengasse 6–8,  
1010 Wien, Tel.: +43/1/890 90 56,  
[www.zuckerlwerkstatt.at](http://www.zuckerlwerkstatt.at)  
Geöffnet: Montag bis Samstag von  
10 bis 18 Uhr