Süßes in der City

Die Zuckerlwerkstatt im Hochhaus in der Herrengasse ist ein wahres Schlaraffenland für Naschkatzen.

Text von Barbara Knapp Fotos von Philipp Horak und Zuckerlwerkstatt

Vor dem schicken Laden tut sich was, die Passanten bleiben unweigerlich stehen, Klein und Groß drücken sich am Schaufenster die Nasen platt. So bunt, so reizend – stilvoll arrangierte Lollies in schrillen Farben, Rexgläser prall gefüllt mit den legendären Seidenzuckerln, Reagenzgläser mit schwarzen Bonbons. Im Hintergrund zwei Zuckerbäcker: Er hat eine Masse am Haken, zieht sie wie Kaugummi in alle Richtungen, hängt sie gekonnt wieder drauf, sie knetet kunstvoll einen giftgrünen Klumpen. Die beiden haben sichtlich Spaß an ihrer Arbeit.

Nomen est omen, die Zuckerlwerkstatt ist Shop und Manufaktur, da wird gewogen, gekocht, gerührt, geformt und geschnitten was der Zucker hält. Die Rezeptur ist simpel, wobei exaktes Wiegen und Temperieren das Um und Auf sind: In einem Kessel werden Zucker, Glucose und Wasser erhitzt, bevor die Aromen zugegeben werden, muss die Masse etwas abkühlen, danach wird sie auf eine Platte gestrichen.

Vor dem Formen kommen noch die Farben ins Spiel. Was danach kommt, erfordert viel Liebe zum Detail, Fingerspitzengefühl, eine ruhige Hand und eine gehörige Portion Geschick.

Zurück zu den beiden Zucker(l)-bäckern, zur Juristin Maria Scholz und zum Sänger Christian Mayer, den Insider als Chris Coras kennen. Die beiden haben sich mit der Zuckerlwerkstatt einen Kindheitstraum erfüllt. Seit einem Jahr produzieren sie hier nach alten Rezepten und Techniken, die teilweise aus dem 18. Jahrhundert stammen, edle Süßigkeiten, laden in ihre Show-Küche ein und veranstalten Workshops.

Ein besonderes Zuckerl: Hier muss man nicht von der Stange kaufen, auf Wunsch kann man sich sein individuelles Sweety designen lassen.

Die Zuckerlwerkstatt
1010 Wien
Herrengasse 6–8/4
www.zuckerlwerkstatt.at