

Gebt den Affen Zuckerln

In der **Zuckerlwerkstatt** wird nicht nur von Hand gefertigt, seit Kurzem ist alles rein pflanzlich

BESUCH:

BIRGIT WITTSTOCK

Zuckerln haben heutzutage ein schweres Standing: Sie sind so etwas wie das süße Äquivalent zu Wärmeflaschen, beworben mit Großvätern, Hustenkranken oder hustenden Großvätern. In den Supermarktregalen findet man zwischen all den verschiedenen Sorten von Schokoladen, Keksen und anderem Naschzeug vor allem Plombenreißer aus Karamell oder Fruchtgummi. Die anachronistischen Klassiker, Seidenzuckerln und Saure Drops, verstauben heute in den Gläsern diverser Süßwarengeschäfte.

Dass das aber auch anders geht, zeigen seit anderthalb Jahren die beiden gebürtigen Salzburger Maria Scholz und Christian Mayer mit ihrer Manufaktur „Zuckerlwerkstatt“ in der Wiener Herrengasse. In dem kleinen Verkaufslokal, in dem sich Gläser voller bunter Zuckerln, Lakritze und Lollis aneinanderreihen, wird mehrmals täglich Nachschub hergestellt. Live. Da kann man zusehen, wie aus literweise geschmolzenem Zucker, Kräutern und Pflanzenfarben langsam riesige bunte Rollen geformt, in deren Inneres Motive eingearbeitet, und aus denen lange, dünne Zuckerstangen gezogen werden, die im Querschnitt dann die kleinen

Zuckerln ergeben. Die Idee mit den handgefertigten Zuckerln haben der Berufsmusiker, 37, und die fast fertige Juristin, 33, von einem Schwedenurlaub mit nach Hause gebracht, wo man quasi in jedem Kaff eine eigene Manufaktur für Naschsachen findet. „Als wir 2013 aufgesperrt haben, sind laufend pensionierte Zuckerlmacher von Heller und Co bei uns her-

einspaziert, haben uns das Handwerk erklärt und alte Rezepte verraten“, erzählt Mayer. Neben Anleitungen aus dem Jahr 1876 sind die beiden so auch an eine Walze aus den 1920er-Jahren gekommen, mit der man Zuckerln in diversen Formen ausstechen kann.

Heute haben sie zehn Angestellte – darunter einen ehemaligen Porzellanmaler –, die im Geschäft und in einer weiteren Fertigung Zuckerln mit saisonalen oder personalisierten Motiven herstellen. Und wenn die Regale, wie vor Weihnachten oft der Fall, leergekauft sind, dann muss man eben warten, bis die nächste Partie fertig ist.

Mittlerweile kommen in die Zuckerln nur noch pflanzliche Inhaltsstoffe hinein. „Ich werde oft gefragt, warum ich da echte Bourbonvanille und Safran reinhau“, sagt Mayer. „Manche Zutaten sind zwar sauteuer, aber uns ist es wichtig, dass da was Gescheites drinnen ist.“ Bald wollen sie auf Bio und Fairtrade umstellen, aber das stellt sich als schwierig heraus: „Viele natürliche Zutaten verändern bei der Verarbeitung Farbe und Konsistenz.“ Und obwohl das Business wie am Schnürchen läuft, kommen maschinelle Herstellung und Großhandel für sie nicht infrage: „No way.“



Christian Mayer und Maria Scholz bei der täglichen Zuckerlherstellung

Info: www.zuckerlwerkstatt.at