



Wiener Seidenzuckerl sind mit Schokolade und Kakao gefüllte Kissenbonbons. Es gibt die Geschmacksrichtungen Pfefferminz-Vanille, Apfel-Zimt und Orange-Ingwer.

BILDER: S/N/DIE ZUCKERLWERKSTATT

In der Zuckerlwerkstatt entstehen süße Träume

Eine Juristin aus Zell am See und ein steirischer Musiker toben sich kreativ aus: Vor zweieinhalb Jahren eröffneten sie die Zuckerlwerkstatt in Wien, ab Samstag folgt ein Geschäft in Salzburg.

NICOLE SCHNELL

SALZBURG-STADT. Sie sind kunterbunt, haben lustige Motive und schmecken süß: Rund 20 verschiedene Zuckerlsorten gibt es in der Zuckerlwerkstatt. Christian Mayer und Maria Scholz haben die Manufaktur 2013 in Wien gegründet. Am Samstag eröffnet in der Wiener-Philharmoniker-Gasse 3 ein Geschäft in Salzburg.

Den Wunsch habe es schon lange gegeben, erzählt Mayer. Scholz ist gebürtige Zellerin, er selbst Steirer. Sie Juristin, er Musiker. Während eines Urlaubs in Amsterdam habe das Paar ein Bonbongeschäft entdeckt und sofort beschlossen, diese Idee zu Hause umzusetzen. Aus dem Konzept entstand die Schau-manufaktur Zuckerlwerkstatt. „Die Handwerkskunst der Zu-

ckerlmacher ist vor 50 Jahren fast komplett ausgestorben. Es freut uns, dass wir diese wiederbeleben konnten“, sagt Mayer. Das Paar beschäftigt mittlerweile insgesamt 17 Mitarbeiter.

Alle Zuckerl werden manuell hergestellt, das Paar legt hohen Wert auf regionale Produkte. Alle Bonbons seien vegan, erklärt Mayer. Interessierte können bei der Herstellung zuschauen, bis

zu vier Mal täglich werde produziert. Mayer rät, um 11.30 Uhr vorbeizuschauen, da beginne die erste Produktion. Der Aufwand hänge vom Muster ab. Hergestellt werden etwa Rock Candies, Bonbons mit Motiven, Schriften und Logos, Seidenzuckerl und Lollis. Wer selbst kreativ sein möchte, kann individuell gestaltete Zuckerl anfertigen lassen.

WWW.ZUCKERLWERKSTATT.AT

Daten & Fakten

Wie Christian Mayer und Maria Scholz bunte Zuckerl herstellen

Zucker, Glukose und Wasser werden in einem Kessel erhitzt. Man lässt die Masse abkühlen. Die Aromen werden beigegeben. Anschließend kommt die Zuckermasse auf eine Granitplatte. So kühlt die Masse weiter ab. Die Farben kommen hinzu. Ein Teil der Masse wird anschließend am Zuckerhaken gezogen. Dann werden Motive eingearbeitet.

