

Auf der Zunge zergehen lassen



Sie sind klein und fein, aber ihre Herstellung ist ein Knochenjob: In Wien werden Zuckerln noch nach den alten Rezepten der Zuckerlmacher hergestellt.

VON CARMEN OSTER



ZUR PERSON

Christian Mayer hat im Oktober 2013 mit seiner Lebensgefährtin Maria Scholz die „Wiener Zuckerwerkstatt“ im ersten Wiener Bezirk eröffnet, die Zuckerln nach alten Rezepten herstellt.

Vor Kurzem haben der Sänger und die Juristin die zweite Niederlassung in Salzburg eröffnet. Infos unter: www.zuckerwerkstatt.at

Pippi Langstrumpf landete auch einmal in so einem Geschäft. Oder, seien wir uns einmal ehrlich – in so einem Paradies. Zuckerln in allen Farben und Formen, verstaut in Gläsern, die wie Vergrößerungsgläser der kindlichen Vorfreude wirken. So mag es wohl gerade den amerikanischen Touristen ergehen, die sich ihre Nasen an der Scheibe platt drücken, während auf der anderen Seite der Schauwerkstatt Julia und Constantin die Zuckermasse, die mittlerweile das Geschäft in frischen Grapefruitduft hüllt, traktieren – kochen, mischen, rühren, ziehen.

Chef Christian Mayer steht daneben und erklärt den Anwesenden Schritt für Schritt, wie aus der zähen Masse schließlich

Grapefruit-Zuckerln werden. „Zuckerlmachen ist ein ständiges Arbeiten mit Temperaturen“, sagt der Experte, ohne den Blick von den Kollegen abzuwenden. Deswegen werden Teile der noch warmen Zuckermasse auch auf einer dicken Granitplatte mit Pflanzenextrakten vermischt und so lange geknetet, bis alles gleich temperiert ist und eine formbare Viskosemasse entsteht.

Handarbeit und Knochenjob

Obwohl das bereits nach Knochenjob aussieht – die Masse muss ständig in Bewegung gehalten werden –, kommt der anstrengendste Teil erst. Nur wenig später wird der zähe Klumpen um den sogenannten Zuckerhaken gewunden und ausgezogen. Im-

mer und immer wieder kommt Luft in die Zuckerln, mit sie sich auch später leicht beißen lassen und sich schmack sowie Aroma verschmecken.“ Sollen doch am Ende aus einer großen Zucker-Grapefruit Tausende kleine Minimumpackungen entstehen.

Aber wie kommen ein Sänger und eine Juristin eigentlich auf die Idee, eine Zuckerlmanufaktur zu eröffnen? Christian Mayer und Maria Scholz haben im Urlaub nach dem Besuch einer Zuckerfabrik in Amsterdam im wahrsten Sinne Zucker geleckt. Heute, Jahre später, arbeiten 19 Menschen in der Wiener und Salzburger Niederlassung, die vor wenigen Wochen erst eröffnet wurden. Unter ihnen ein Porzellanm-

Wiener Seidenzucker
256 Zuckerschichten und dazwischen Haselnussmarmelade
von Zotter
MARIJA KANIZAJ (8)
KK (4)





Die Zucker-
masse
muss im-
mer in Be-
wegung blei-
ben. Später
wird sie immer
wieder über einen
Haken gezogen. Zum
Schluss wird die große
„Grapefruit“ so lange in die Länge
gezogen, bis dünne, lange Stangen
entstehen, die schließlich in
Zuckerlstücke geschnitten werden



ein Architekt oder ein Bildhauer. Außerdem gab es anfangs auch ganz unerwartete Hilfestellung. „Irgendwann einmal ist Fritz Heller von den ‚Wiener Zuckerln‘ bei uns im Geschäft gestanden. Er hat sich so gefreut, dass sich jemand für diese Technik interessiert“, sagt Mayer und zeigt auf ein Bild an der Wand. „Er hat uns sogar Zuckerlkataloge, die teilweise aus dem Jahr 1895 stammen, geschenkt.“

Handwerk, das nicht nur die Besucher des hübschen Geschäfts begeistert, sondern rund um die Welt Wellen schlägt. Einer der bisherigen Höhepunkte: Im Vorjahr filmte die BBC in der „Wiener Zuckerlwerkstatt“. Unterdessen sind Julia und Constantin dem Ziel, rund 6000 Grape-

fruitzuckerln, schon erheblich näher. Sie haben begonnen, aus den verschiedenfarbigen Teilen der Masse eine große Grapefruit zu bauen, die später so lange in die Länge gezogen wird, bis dünne Grapefruitstangen entstehen. Diese Stangen werden schließlich in Stücke geschnitten und in Gläser gefüllt.

Vorausgesetzt, sie verschwinden vorher nicht aus mysteriösen Gründen... Wie gesagt: Pippi, Annika und Tommy hätte es hier sicher gefallen.

