



ZUCKERL RELOADED

Christian Mayer und Maria Scholz lassen ein traditionelles Handwerk in der Wiener Herrengasse wieder neu aufleben. FORBES Austria hat ein bisschen mitgenascht...

TEXT: ELISABETH WODITSCHKA | ELISABETH.WODITSCHKA@FORBES.AT
FOTOS: MATTHIAS HOMBAUER

Als FORBES Austria auf Besuch in der Zuckerlwerkstatt ist, liegt ein zitroniger Duft in der Luft, der der schweren Süße der noch warmen Zuckermasse ein bisschen Leichtigkeit verleiht. In eineinhalb Stunden macht Christian Mayer mit zwei seiner Mitarbeiter aus diesen acht Kilo Zuckermasse – einem Gemisch aus Wasser, Zucker, Glukose und in diesem Fall Limettenöl – 4.000 Limettenzuckerl. 18 Millionen Zuckerl haben Christian Mayer und Maria Scholz in ihrer Zuckerlwerkstatt in nur zwei Jahren produziert. Für den Betrieb arbeiten insgesamt 16 Mitarbeiter – in einem Shop mit Showküche in der Wiener

Segment. Außerdem haben wir uns in den letzten fünf Monaten darauf konzentriert, unsere Firmenstruktur aufzubauen“, erklärt Mayer, der Ende 2013 mit seiner Lebensgefährtin mit dem Geschäft im ersten Bezirk und entsprechend hoher Miete so richtig ins kalte Wasser gesprungen ist – denn die beiden hatten davor mit der Süßigkeit nichts am Hut. „Das Geschäft zu starten war eine Riesen-Action. Wir sind um die ganze Welt geflogen, um Zuckerlmacher zu finden, die uns Sachen zeigen. Ein passendes Lokal im ersten Bezirk zu finden war gar nicht so einfach, aber das Produkt passt hier am besten her“, erzählt der Gründer über die ersten Wochen als Zuckerlmacher. Er

Heller-Zuckerlfabrik im zehnten Wiener Gemeindebezirk war Kammerlieferant des Kaisers. Vor dem Ersten Weltkrieg beschäftigte die Familie Heller 1.400 Mitarbeiter. Eine sehr bekannte Erfindung, die viele im Nu zurück in die Kindheit versetzt, ist das Wiener Zuckerl – heute wird es von der Firma Englhofer produziert. Im Jahr 2000 hat Manner Heller gekauft. „Fritz Heller, der Ur-Enkel des Gründers und Bruder von André Heller, hat uns viele alte Rezepte gegeben, weil er sich so darüber freut, dass das endlich wieder jemand macht. Die älteren Kunden freuen sich im gleichen Maß darüber, wieder ein Stück Kindheitserinnerung zurückzubekommen. Die Jungen finden es total



Wir haben im vergangenen Jahr im Rahmen einer Kampagne für Citroën Cactus 600 Kilo Zuckerl à 10 Gramm verpackt.

Herrengasse und einer reinen Produktionsstätte in Purkersdorf. Im März wird noch ein weiterer Standort, in der Wiener-Philharmoniker-Gasse in Salzburg, dazukommen – inklusive sechs weiterer Mitarbeiter.

„Wir fahren mit angezogener Handbremse, weil wir organisch wachsen wollen. Das Handwerk und alles händisch zu produzieren ist uns sehr wichtig. Letztens hat jemand von Rewe angerufen, sie wollen uns ins Sortiment aufnehmen, aber das interessiert uns nicht. Wir sehen uns nicht in diesem

setzt damit eine selten gewordene, dafür umso lieber gewonnene österreichische Tradition fort. „Die letzten 50 Jahre ist dieses Geschäft fast ausgestorben. Die Ausbildung gibt es gar nicht mehr. Ich habe eine Hotelfachschule besucht und deshalb die Konditorenkonzession. Die braucht man, um Zuckerl machen zu können.“ Dabei war Österreich mit dem Produzieren der süßen Gaumenfreuden einmal richtig groß im Geschäft, egal ob kleiner Betrieb oder große Fabrik. Der Traditionserzeuger Heller mit Gründungsjahr 1891 und der

cool, Zuckerl personalisieren zu können.“ Die Herausforderungen des Anfangs sind mittlerweile also Schnee von gestern. Trotzdem möchte Mayer nicht über Verkaufszahlen sprechen; er beteuert aber, das Geschäft laufe gut. „Am Anfang, als junges Unternehmen, bist du nur am Aufbauen. Da fällt noch nicht so viel ab. Und das, was abfällt, stecken wir wiederum in die Firma“, so Mayer zur finanziellen Situation, die den beiden offensichtlich noch einiges abverlangen dürfte – trotzdem haben sie ihr Geschäft auf solide Beine gestellt, ohne





Die heiße Zuckermasse, bestehend aus Wasser, Glukose, Zucker und Limettenöl, wird auf eine kühlende Granitplatte gegossen.



Die Masse wird in drei Abschnitten eingefärbt, auseinandergeschnitten und mit Spachteln geknetet, während sie weiter abkühlt.



Beim Zuckerziehen wird die Masse in Achterform um einen Haken geschlagen und somit Luft eingearbeitet.



Nach dem Ziehen der Massen – bis auf die der Hülle – werden sie in Form gebracht.

sich anzubiedern. „Wir haben fast alles selbst finanziert. Natürlich kommt auch ein gewisser Teil von der Bank. Ich bin aber noch nie Klinken putzen gegangen. Wenn jemand unsere Zuckerl verkaufen will, schaue ich mir den Shop an, und wo wir platziert werden würden. Wenn Platzierung und Image passen, machen wir das sehr gerne.“ So sind die Zuckerl aus der Herrengasse bei Käfer in München oder beim Café Landtmann in Wien zu haben und damit doch an sehr exquisiter Feinkoststelle vertreten.

Ihr Geheimnis? Ein Rezept aus Handarbeit und dem weitestmöglichen Verzicht auf künstliche Zusatzstoffe wie Lebensmittelfarben. „Großteils verwenden wir Pflanzenextrakte zum Färben. Ich will keine künstlichen Stoffe in meinen Zuckerln. Für den Geschmack arbeiten wir mit Zulieferern wie zum Beispiel Zotter oder dem Mandlberggut in Radstadt – sie sind die Einzigen, die Latschenkiefernöl aus Latschen aus dem Nationalpark gewinnen, und das auf uralte Art.“ Eine weitere Grundlage für die

süßen Gaumenfreuden sind traditionelle Wiener Rezepte, wie die Palette an Seidenzuckerln, die Mayer und Scholz im Sortiment haben, beweist. Die Zuckerln begeistern vor allem durch ihren Geschmack, dennoch kommt der Anspruch an optische Qualitäten nicht zu kurz.

Motive wie Herzerl, Früchte, oder auch personalisiert, als Firmenlogo beispielsweise, werden aufwendigst eingearbeitet und begeistern eine breite Palette an Kunden – auch große Namen aus der Wirtschaft, etwa Microsoft,



Die Zuckerln sollen wie eine aufgeschnittene Limette aussehen. Dafür werden die Massen entsprechend zusammengefügt.



Die mit Wasser verklebten Zuckermasseteile werden noch mit einer Hülle umgeben. Das Ergebnis nennt man „Batch“, an dem Mayer einen Flaschenhals formt.



Der Flaschenhals wird immer weiter gezogen und es werden Zuckerstangen von je circa 40 cm Länge geformt.



Mit einer scharfen Spachtel werden schließlich die Zuckerln gehackt.

McDonald's oder Citroën. „Für den Citroën Cactus haben wir im vergangenen Jahr eine gesamte Werbekampagne begleitet.“ Rund 45 Sorten kann man im Laden bestaunen. Man experimentiert auch, wie das Kürbiskern-Seidenzuckerl beweist, oder passt sich an saisonale Bedürfnisse an. Die Weihnachtsedition – übrigens die Hochzeit für Zuckerl – kleidet sich unter anderem in Apfel-Zimt. „Saisonale Editionen sind im Verkauf Killer.“ Durchgängige Verkaufsschlager seien vor allem Seidenzuckerl und

fruchtige Sorten. „Seidenzuckerl bestehen aus 256 Zuckerschichten, dazwischen sind je nach Sorte zum Beispiel Schokoladeschichten eingearbeitet. Das beim Seidenzuckerl entscheidende Zuckerziehen ist – neben pflanzlichen Stoffen – ein gern angewandter Geheimtipp. So werden Aromen vermengt und Luft in die Masse eingearbeitet. Da beißt man dann nur einmal drauf und hat eine richtige Geschmacksexplosion im Mund.“ Dass Mayer erst seit zwei Jahren im Geschäft ist, würde man nicht annehmen.

Dabei war der gebürtige Schladminer vorher Profimusiker. „Ich hab beim Songcontest Back-Vocals und Gitarre gemacht, war mit den Makemakes auf Tour – das war neben den Zuckerln. Das größte Ding bis jetzt war aber, als Thomas Gottschalk mich und meine Band eingeladen hat, ein Konzert vor der Übertragung der letzten ‚Wetten Dass...‘-Folge auf Mallorca zu geben. Der ist richtig abgegangen.“ Er begeisterte also schon Millionen mit Musik. Und jetzt macht er Millionen an Zuckerln. **F**