

SPANNENDE BERUFE

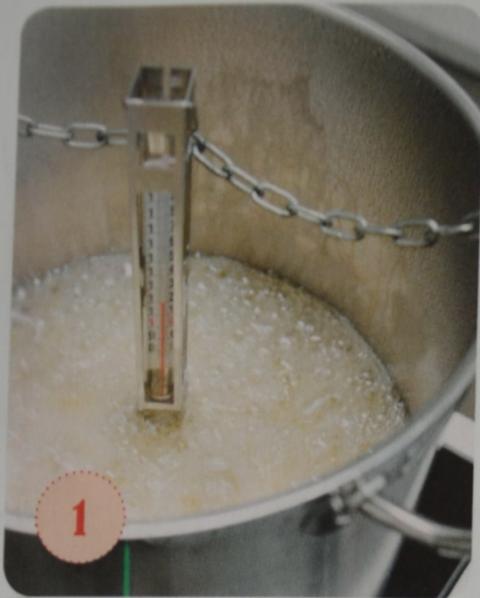


# Im Reich der Zuckerzauberer

Erdbeer! Vanille! Karamell! Mmmmh ...  
Können ihr die köstlichen Lutscher riechen?  
Kommt mit in den Naschkatzenhimmel.

TEXT: GUNDI BITTERMANN FOTOS: CHRISTOF WAGNER





1



2



3



4

Sieht aus wie ein überfahrener Gummibärchen.



5

Ist es aber nicht.



6

Kinder, wenn ihr in die Wiener Innenstadt kommt, werdet ihr was Seltsames bemerken: Die Herrengasse riecht nach Himbeere – als wär sie verzaubert.

Aber geht ruhig weiter. Ist das Apfelduft? Ein paar Schritte weiter: Zimt, eindeutig! Ihr wollt Vanille? Dann immer geradeaus! Für Brombeer und Karamell nach dem Schuhgeschäft leicht links. Folgt einfach dem Zauberduft, immer der Nase nach. Sie wird euch zu Hausnummer 6 führen. Und hier werdet ihr verstehen, was hinter dem geheimnisvollen Aroma der Herrengasse steckt: ein kleines Geschäft, hinterm Tresen Maria und Chris. Sie sind es, die die Herrengasse duftverzaubern – sie machen Bonbons, verführerisch süß und bunt wie ein Regenbogen.

**1, 2 & 3:** Zuerst wird Zucker **sehr, sehr heiß** gemacht, gerührt, mit einer **Geschmackssensenz** vermischt und vorsichtig auf die Arbeitsplatte gegossen.

**4 & 5:** Hier kühlt die Masse langsam etwas aus. Mit einem Holzspatel rührt Chris weiter und überprüft, wie **flüssig oder zäh** sie ist.

**6:** Wenn die Zuckermatte etwa so elastisch ist wie ein **Gummibärchen**, schneidet Chris sie in Stücke, die er dann weiterbearbeiten kann. ✂





7



8



9



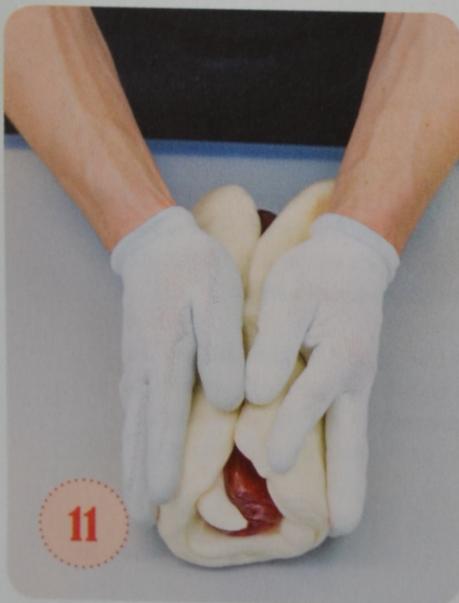
10

**7:** Chris nimmt sich einen Vanille-Teil vor, Maria arbeitet an einem Himbeer-Stück.

**8:** Jetzt wird's richtig anstrengend: Über einen Haken an der Wand zieht Chris die Zuckermasse **wie einen Kaugummi** immer und immer wieder in die Länge, faltet sie zusammen und zieht wieder. Das braucht viel Kraft, denn der Zucker ist ganz schön widerspenstig.

**9, 10 & 11:** Jetzt werden die einzelnen Teile zusammengesetzt, damit daraus **bunte Bonbons in köstlichen Geschmackskombinationen** werden.

**12:** Und wieder ziehen! Kein Wunder, dass Chris ordentliche Muskeln hat.



11



12



13



14

*Klick, klack,  
Bonbons ich  
hack!*

**13:** Wenn aus dem Zuckerbrocken dann eine schöne Schnur geworden ist, schneidet Chris Stücke ab ...

**14:** ... die er dann zu klassischen **Zuckerstangen** biegt ...

**15:** ... oder zu **Lollis** dreht.

**16:** Maria hat sich die dünnsten Stränge geschnappt, die inzwischen **komplett ausgehärtet** sind. Sie zerkleinert sie mit einem Metallspatel in mundgerechte Stücke, die sie später in kleine Gläser abfüllen wird.

**17 & 18:** Am liebsten würde man alle auf einmal vernaschen – aber das geht natürlich nicht. Gleich werden sie hübsch verpackt und in das Schaufenster des Zuckerzauberladens gestellt.



15



16



17



18

### Wiener Zuckerwerkstatt

Herrengasse 6-8, 1010 Wien  
[www.zuckerwerkstatt.at](http://www.zuckerwerkstatt.at)

Bonbons bestellen kannst  
du unter  
[www.servusmarktplatz.com](http://www.servusmarktplatz.com)