



CANDY PAPER

N° 1 - 2026

In the heart of Vienna and Salzburg, we create handmade candies in small batches. Freshly cooked, pulled and cut by hand. Many of our traditional varieties are based on recipes passed down since 1895. And yes — you are very welcome to watch.

www.zuckerlwerkstatt.at

info@zuckerlwerkstatt.at

+43 1 890 90 56

SOME DREAMS TAKE TIME

With our new caramel production in Herrengasse, we have fulfilled a dream. One that requires patience – and many trials.



Caramel had long been on our wish list. An idea that kept returning, yet had to wait until all the pieces finally came together.

There were many attempts, many tests — and just as many pauses. Caramel cannot be rushed. Anyone who wants to make caramel by hand needs patience — and the willingness to accept mistakes.

With the renovation of our Herrengasse location, this wish has now become reality. In the heart of Vienna, we have recently begun cooking Viennese caramel by hand. Not hidden away, but right where our production can be seen.

The varieties are deliberately chosen, the ingredients selected with care — not many, but good ones. Our most important ingredient is regional sourcing.

Caramel production is now another specialty in our range. And it reminds us why we prefer to make things ourselves: because only then do you truly understand what you create.

DIE ROSE FORGROVE 22B

Our Rose Forgrove 22B (c. 1955) is a classic double-twist wrapping machine, built by the British manufacturer Rose Forgrove, once renowned worldwide for its robust confectionery machinery.

Lovingly restored, it now does what it was designed to do: wrap our hand-made Viennese caramels using pure mechanics and the quiet precision of clockwork — with remarkably low energy consumption.

Bringing our green “Rose” back into operation is, for us, also a statement: to produce sustainably and with respect for craftsmanship, engineering and resources.





WHAT A ZUCKERL CAN BE

Eine Überraschung im Osternest

Zu Ostern finden Sie in unserem Sortiment frühlingshafte Motive und kleine Geschenke fürs Osternest – handgemacht und mit derselben Sorgfalt gefertigt wie unser gesamtes Sortiment. Darunter auch unsere bunten Osterhasen im Miniglas, in fruchtigen Geschmäckern von Kirsche bis Heidelbeere.

Ein Qualitätsversprechen

Was wir verkochen, wählen wir mit Bedacht. Unsere Zutaten stammen, wo immer möglich, aus regionaler Herkunft und werden sorgfältig geprüft. Wir arbeiten mit wenigen Rohstoffen und viel Aufmerksamkeit. Wir verwenden für unsere Zuckerl ausschließlich Pflanzenfarben – unser Blau wird zum Beispiel aus Spirulina gewonnen.

Eine Geschmacksexplosion

Manche Kombinationen überraschen schon beim ersten Biss. Zum Beispiel unsere Ostergelees. Holunderblüte, Apfel und Erdbeer-Rhabarber – hell, fruchtig und samtig weich. Vegan gefertigt und nur zur Osterzeit erhältlich.

Ein Erlebnis

Wer uns besucht, sieht Handwerk in Bewegung. In unserer Wiener Schaumanufaktur beim Albertinaplatz (Führichgasse 3) können Sie bei einer 90-minütigen Schauproduktion zusehen, wie ein Motivzuckerl in alter Handwerkstechnik entsteht und viel Wissenswertes über die Produktion erfahren.

Ein persönliches, süßes Schmuckstück

Mit individuellen Motiven, Geschmäckern und Farben werden sie für besondere Anlässe gefertigt. Eine Idee im Kopf? Wir machen daraus ein Zuckerl.

1010 Wien, Führichgasse 3

Shop, Schauproduktion & Führungen

1010 Wien, Herrengasse 6–8

Shop & Karamellproduktion

5020 Salzburg, Wiener-Philharmoniker Gasse 3

Shop & Schauproduktion

