



ZUCKERLPAPIER

N° 3 - 2026

Im Herzen von Wien und Salzburg entstehen bei uns handgemachte Zuckerl in kleinen Chargen.
Frisch gekocht, gezogen und gehackt. Viele unserer traditionellen Sorten beruhen auf
überlieferten Rezepturen, die bis ins Jahr 1895 zurückreichen. Zuschauen ist ausdrücklich erwünscht.

www.zuckerlwerkstatt.at

info@zuckerlwerkstatt.at

+43 1 890 90 56

WIR LASSEN UNS GERNE AUF DIE FINGER SCHAUEN

Unsere Zuckerl entstehen mitten in der Stadt – sichtbar und offen.
Denn wir sind überzeugt: Echtes Handwerk darf man sehen.



Als wir die Zuckerlwerkstatt gründeten haben, wollten wir das fast vergessene Handwerk des Zuckerlmachens nicht nur bewahren, sondern wieder lebendig machen. Deshalb zeigen wir gerne, wie aus Zucker, natürlichen Zutaten und viel handwerklichem Können unsere Produkte entstehen.

Besonders stolz sind wir auf unsere Motivzuckerl. Bilder und Schriftzüge in eine Zuckerstange einzuarbeiten und daraus tausende kleine Zuckerl mit identischem Motiv herzustellen, gilt als die Königsdisziplin des Zuckerlhandwerks und erfordert Erfahrung, Präzision und Teamarbeit. Wer einmal erlebt hat, wie aus einer heißen Zuckermasse tausende kleine Kunstwerke entstehen, versteht, warum uns dieses Handwerk so begeistert.

Und schließlich schätzen wir den direkten Austausch mit unseren Kundinnen und Kunden. Unsere offenen Manufakturen sind nicht nur Produktionsstätten, sondern auch Orte der Begegnung. Hier entstehen Gespräche, Fragen, Ideen und manchmal sogar neue Zuckerl.

Weil gutes Handwerk davon lebt, erlebt zu werden, machen wir unsere Arbeit sichtbar – Tag für Tag, Zuckerl für Zuckerl.

PRODUKTION MITTEN IN DER STADT

Lange Zeit verschwanden Werkstätten und Produktionsbetriebe aus den Innenstädten. Heute kehren vielerorts kleine Manufakturen, Brauereien, Röstereien und Handwerksbetriebe bewusst zurück. Eine Entwicklung, die wir gerne mitgestalten. Denn eine lebendige Stadt braucht auch Orte, an denen mit den Händen gearbeitet, produziert und Neues geschaffen wird.

Was ein Zuckerl bei uns alles sein kann



Eine Geschmacksreise

Kokosnuss, Maracuja, Ananas, Mango, Kiwi, Wassermelone, Honigmelone, Litschi und Banane – die Aromen unserer limitierten Frucht-Edition lesen sich fast wie eine Urlaubsliste. In liebevoller Handarbeit verwandeln wir diese sonnigen Aromen in bunte Zuckerl, die zu einer süßen Reise einladen. Ganz ohne Kofferpacken.

Ein Stück Kindheit

Manche Dinge verlieren nie ihren Zauber. Die Freude über einen Lollipop gehört dazu. Bunt, süß und ein bisschen magisch erinnert er an jene Zeit, in der ein Zuckerl am Stiel schon genügte, um einen ganz normalen Tag zu etwas Besonderem zu machen.



Ein Goldschatz aus den Bergen

Safran verbindet man meist mit exotischen Gewürzmärkten und den Geschichten aus Tausend-undeiner Nacht. Unser Safran hat einen deutlich kürzeren Reiseweg: Er wächst in den Salzburger Bergen. Dort bauen die Familien Mayrhofer und Wölfler das kostbare Gewürz in sorgfältiger Handarbeit an und geben uns jedes Jahr etwas von ihrer Ernte ab. Daraus entstehen Gelees mit einer ganz besonderen Note – solange der Vorrat reicht.

Ein persönliches, süßes Schmuckstück

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

Eine kleine Kaffeepause

Für unser Espresso-Karamell verwenden wir keinen Aromastoff, sondern echten, frisch gebrühten Espresso. Die Bohnen stammen aus der Wiener Traditionsrösterei Naber. Frisch gebrüht wird der Kaffee von unserem Partner Schönbergers Kaffeegeissler in der Wiedner Hauptstraße – dort, wo schon Generationen von Wienerinnen und Wienern im legendären Naber-Stehcafé ihren Espresso getrunken haben. So entsteht ein Karamell mit echtem Kaffeecharakter und unverkennbaren Wiener Wurzeln.

1010 Wien, Führichgasse 3

Shop, Schauproduktion & Führungen

1010 Wien, Herrengasse 6–8

Shop & Karamellproduktion

5020 Salzburg, Wiener-Philharmoniker Gasse 3

Shop & Schauproduktion

