



ZUCKERLPAPIER

N° 1 - 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

EIN TRAUM, DER ZEIT BRAUCHT

Mit der neuen Karamellproduktion in der Herrengasse haben wir uns einen Traum erfüllt.
Einen, der Geduld braucht – und viele Versuche.



Karamell stand lange auf unserer Wunschliste. Eine Idee, die immer wieder da war und doch warten musste, bis wir alle Teile zusammen hatten.

Es gab viele Versuche, viele Tests und ebenso viele Pausen. Karamell lässt sich nicht beschleunigen. Wer Karamell von Hand machen will, braucht Geduld – und die Bereitschaft, Fehler auszuhalten.

Mit dem Umbau des Standorts Herrengasse ist dieser Wunsch nun Wirklichkeit geworden. Mitten in Wien kochen wir seit Kurzem Wiener Karamell von Hand. Nicht im Hintergrund, sondern dort, wo unsere Produktion sichtbar ist.

Die Sorten sind bewusst gewählt, die Zutaten mit Sorgfalt ausgesucht – nicht viele, aber gute. Unsere wichtigste Zutat ist dabei Regionalität.

Die Karamellproduktion ist eine weitere Spezialität in unserem Sortiment. Und sie erinnert uns daran, warum wir Dinge lieber selbst machen: weil man nur so versteht, was entsteht.

DIE ROSE FORGROVE 22B

Unsere Rose Forgrove 22B (b. ca. 1955) ist eine klassische Double-Twist Verpackungsmaschine. Konstruiert wurde sie vom britischen Maschinenbauer Rose Forgrove, der für seine langlebige Süßwarenmechanik berühmt wurde.

Sie wurde liebevoll restauriert und tut nun wieder das, was sie am liebsten macht: Mit reiner Mechanik und der Präzision eines Uhrwerks unsere handgemachten Wiener Karamell einwickeln – und das mit erstaunlich geringem Energieverbrauch. Unsere grüne „Rose“ wieder in Betrieb zu nehmen, bedeutet für uns, nachhaltig zu produzieren, mit Respekt vor Handwerk, Technik und Ressourcen.





Was ein Zuckerl bei uns alles sein kann

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

