



ZUCKERLPAPIER

N° 2 - 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

WAS BEI UNS ZUERST KOMMT

Bevor bei uns gekocht, gezogen oder gehackt wird, kommt die Auswahl der Zutaten.
Denn was am Ende gut schmecken soll, muss am Anfang gut gewählt sein.



© Bailoni

Oft beginnt ein neues Rezept nicht im Kochtopf, sondern mit der Suche nach den richtigen Produzenten. Nach Menschen und Betrieben, denen Qualität so wichtig ist wie uns – und die mit ihren Produkten genau das mitbringen, was wir suchen: Geschmack, Charakter und Eigenständigkeit. Besonders schön ist es, wenn das ganz in der Nähe liegt. Denn Regionalität ist für uns kein Nebengedanke, sondern Teil der Qualität.

Fündig geworden sind wir etwa in der Wachau – bei Bailoni, einem der traditionsreichsten Likörhersteller Österreichs. Ein Haus, das nicht nur für Hochprozentiges bekannt ist, sondern auch für eigene Marillengärten, für gewachsene Geschichte und für Produkte, in denen all das spürbar bleibt.

Und diese Qualität verkochen wir direkt in unseren Bailoni Fruchtgelees. Die Marille bringt nicht nur eine wunderbare Fruchtigkeit mit, sondern auch jenen unverwechselbaren Charakter, der entsteht, wenn Herkunft und Verarbeitung zusammenpassen.

WIR HABEN NACHSCHAUEN LASSEN.

Unsere Rezeptbücher öffnen wir nur ausnahmsweise. Für unsere Zertifizierung als regionaler Hersteller haben wir dennoch einen Einblick gewährt. Geprüft wird dabei, woher unsere Zutaten kommen, was wir einkaufen und wie sich unsere Herkunftsangaben nachvollziehen lassen. Seit 2019 sind wir von der AMA zertifiziert. Dass man dafür genau hinsieht, gefällt uns eigentlich ganz gut – schließlich beginnt Qualität oft dort, wo man es lieber genau wissen will.



Was ein Zuckerl bei uns alles sein kann



Ein süßes JA!

Ein kleines Wort, das alles verändert. Unsere Hochzeitszuckerl mit „Ja“-Motiv, feinem Orangengeschmack und goldener Hülle begleiten den großen Moment auf besonders schöne Weise. Und nach dem Ja gilt ganz offiziell: Sie dürfen das Zuckerl jetzt vernaschen.

Ein seidig glänzender Klassiker

Ihren besonderen Glanz erhalten unsere Seidenzuckerl durch das Ziehen des Zuckers am Haken. Zu dieser eleganten Spezialität passen natürlich auch ausgewählte Geschmäcker – von Zotter-Schokolade über Haselnuss bis Latschenkiefer. Ein Zuckerl mit Tradition, Glanz und ziemlich guten inneren Werten.

Ein eingewickeltes Stück Wien

An unserem Standort in der Herrengasse kochen und schneiden wir seit Kurzem Wiener Karamell. Eingewickelt werden sie von unserer Rose Forgrove 22B – einer rund 70 Jahre alten Double-Twist Verpackungsmaschine aus England. Und weil gute Maschinen auch ein bisschen Eitelkeit haben dürfen: Die Rose liebt es, wenn man ihr beim Einwickeln zuschaut. Natürlich kommt Wiener Karamell bei uns nicht allein daher, sondern in guter Gesellschaft – etwa mit Salz-Vanille, gerösteten Mandeln, Pistazien, Graumohn oder Espresso.

Ein perfektes Team

Unsere Zuckerl entstehen in reiner Handarbeit. Aber eine Hand reicht dafür bei Weitem nicht – meist braucht es vier, bei aufwendigeren Motivzuckerl sogar sechs. In unserer Wiener Schäumenfabrik beim Albertinaplatz (Führichgasse 3) können Sie bei einer 90-minütigen Schauproduktion live erleben wie ein Motivzuckerl in alter Handwerkstechnik entsteht – und warum gutes Handwerk manchmal einfach mehrere Hände braucht.

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.

1010 Wien, Führichgasse 3

Shop, Schauproduktion & Führungen

1010 Wien, Herrengasse 6–8

Shop & Karamellproduktion

5020 Salzburg, Wiener-Philharmoniker Gasse 3

Shop & Schauproduktion

