



© privat

Tradition

## Süße Kunstwerke in höchster Qualität

Christian Mayer, Die Zuckerlwerkstatt e.U.

Die Hauptzutaten in Christian Mayers Zuckerlwerkstatt: Passion, Freude und viel Leidenschaft. Andere bringen nur schöne Erinnerungen aus dem Urlaub mit. Meine Partnerin Maria und ich haben bei einer Reise in den hohen Norden eine kleine Bonbonmanufaktur entdeckt und waren sofort von diesem köstlichen Handwerk verzaubert. Wir beide waren uns sofort einig, unser Jobs als Juristin und Sänger aufzugeben und unser Leben ab jetzt der Herstellung dieser kleinen, süßen Köstlichkeiten zu widmen.

"Wir haben von den letzten Meistern eines fast ausgestorbenen Handwerks gelernt."

Unser Ziel war es, dass die kleinen Kunstwerke nicht nur die höchste Qualität besitzen sollten, sondern auch durch optische Schönheit entzücken. Hier in Österreich haben wir dieses Handwerk von den letzten Meistern dieser ausgestorbenen österreichischen Tradition gelernt. Es werden in der Zuckerlwerkstatt längst vergessene Bonbonsorten nach alten Rezepten, einer 150 Jahre alten Handwerkstechnik und vor allem mit viel Leidenschaft und Sorgfalt gefertigt. Jedes Zuckerl ist bei uns ein Einzelstück. Wir sind der Meinung, dass man Leidenschaft in jedem einzelnen unserer Zuckerl schmecken kann. Und jeden Tag aufs Neue sehen wir, dass

unsere Kunden diesen Geschmack lieben, wenn sie mit einem süßen Lächeln unsere Manufakturen verlassen. Hochqualitative Süßigkeiten herzustellen fängt aber nicht erst bei der Produktion unserer Bonbons an, sondern bei der Herkunft unserer Zutaten und Verpackungen. JOSEF ZOTTER, MANDLBERGGUT, KRÄUTERDORF IRSCHEN und andere versorgen uns täglich mit feinsten Zutaten, die unsere Zuckerl erst zu dem machen, was sie sind: kleine, handgemachte Glücksmomente. [www.zuckerwerkstatt.at](http://www.zuckerwerkstatt.at)  
Online seit 19.11.2019 (Aktualisiert: 27.06.2022)