



# AUSLIEBE

MARZIPAN. NOUGAT. PRALINÉ. CHOCOLATE.



## Cornelia Poletto

*Ein exklusives Festtags-  
dessert von Deutschlands  
bekanntester Köchin*

Verführerischer  
Countdown

Mit Niederegger  
durch den Advent



## Von Herzen

*Durch Leidenschaft und Hingabe  
entstehen einzigartige Genussmomente*

MARZIPAN  
BROT DES  
JAHRES 2023

## TYP KIRSCH AMARETTO KUCHEN



SÜSSER  
AMARETTO

KNACKIGE  
ZARTBITTER-  
SCHOKOLADE

FRUCHTIGE  
KIRSCH-  
STÜCKCHEN



### UNSERE NEUESTE KREATION

Wie füreinander gemacht: Die leicht säuerliche Note der Kirsche und das süße Mandelaroma von Amaretto vereinen sich im Marzipan Brot „Kirsch Amaretto Kuchen“ zu einer genussvollen Kombination. Eingebettet in saftiges Marzipan und umhüllt von knackiger Zartbitter-Schokolade, ist unser fein ausbalanciertes Brot des Jahres 2023 ein raffiniertes Geschmackserlebnis – ob als süße Überraschung zum Kaffee oder als kleine Kuchenfreude zwischendurch.



**Theresa Mehrens-Strait**  
Geschäftsführende  
Gesellschafterin  
des Familien-  
unternehmens  
Niederegger  
in achter  
Generation

## Liebe Genießerin, lieber Genießer,

was wäre das Leben ohne Genuss? Die Freude an süßen Versuchungen und köstlichen Kleinigkeiten macht das Wesen des Menschen aus. Uns von Niederegger erfüllt es mit Stolz und großer Zufriedenheit, dass unsere Kreationen seit Generationen für solche besonderen Glücksmomente sorgen. Und es ist uns ein unbedingtes Anliegen, diese Tradition aufrechtzuerhalten.

Ob Marzipan, Schokolade, Praliné, Nougat oder unsere neue vegane Vielfalt: In all unseren Produkten stecken das gesamte Niederegger-Know-how und ein kompromissloses Qualitätsversprechen – von der Auswahl der Rohstoffe bis zum fertigen Produkt. Wir blicken auf eine lange Tradition zurück – und schauen in eine Zukunft, in der noch viele köstliche Innovationen darauf warten, Niederegger-Liebhaberinnen und -Liebhaber auf der ganzen Welt zu begeistern.

Wir freuen uns sehr, wenn Sie uns weiterhin auf dieser Reise begleiten. Im Namen meiner Familie sowie unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter wünsche ich Ihnen eine gesunde und besinnliche Weihnachtszeit.

*Ihre Theresa Mehrens-Strait*

### IMPRESSUM

**Herausgeber und verantwortlich:** J.G. Niederegger GmbH & Co. KG, Zeißstraße 1-7, 23560 Lübeck, Tel. 0451 53010, [www.niederegger.de](http://www.niederegger.de) **Marketingleitung:** Thomas Arndt  
**Projektleitung:** Nadine Petersen **Konzept & Produktion:** Torner Brand Media GmbH, Lilienstraße 8, 20095 Hamburg **Projektleitung:** Sven Torner **Redaktion:** Mirka Döring  
**Art-Direktion:** Stefie Bernier, Elisabeth Tebbe **Bildbearbeitung:** Daniela Jänicke **Schlussredaktion:** Schlussredaktion.de **Druck:** Walstead Kraków Sp. z o.o., ul. Obrońców Modlnia 11, 30-733 Krakau, Polen **Bildnachweis:** istockphoto.com: Seite 17: artisteer; stock.adobe.com: Seite 5: lightgirl, superpolix, grey, Seite 15: Amy Lv, Seite 16: 2ragon, satura, jan3007, Seite 28-29: Zeitgugga6897, siaminka, Pixxs, scottchan

## Ihre Wege zu uns



### In Ihrem E-Mail-Postfach

Exklusive Gewinnspiele, Produkttests und News aus Lübeck – abonnieren Sie unseren monatlichen Newsletter, und Sie sind immer up to date:

[www.niederegger.de/newsletter](http://www.niederegger.de/newsletter)

### Im Online-Shop

Hier können Sie 24/7 Ihre Lieblingsprodukte auswählen und bestellen:

[www.shop.niederegger.de](http://www.shop.niederegger.de)



### Auf unserer Website

Sie möchten mehr über unsere Produkte erfahren, die Unternehmensgeschichte kennenlernen oder im Niederegger-Rezeptarchiv stöbern? Besuchen Sie uns unter: [www.niederegger.de](http://www.niederegger.de)



### Auf Facebook und Instagram

Auf unseren Social-Media-Kanälen erfahren Sie als Erstes, wenn es Neuigkeiten, Produkttests, Gewinnspiele oder Aktionen gibt. Werden Sie auch dort ein Teil der Niederegger-Community:

[@niederegger\\_luebeck](https://www.facebook.com/niederegger_luebeck)



### In den Filialen

Wir freuen uns, Sie in unseren Ladengeschäften begrüßen zu dürfen. Adressen und Öffnungszeiten unter:

[www.niederegger.de/  
cafe-niederegger/filialen](http://www.niederegger.de/cafe-niederegger/filialen)





# Neues aus dem Hause Niederegger

So innovativ und einfallsreich wie am ersten Tag! Auch zwei Jahrhunderte nach Unternehmensgründung denken wir uns stets neue Köstlichkeiten für Sie aus



## Mit Liebe

Sicher ist Ihnen jemand ganz besonders wichtig? Dann freut sich diese Person ganz bestimmt, wenn Sie ihr das auch zeigen - zum Beispiel mit unserer **Meister-Selektion** in drei aufregend neuen Designs. Die hübschen Präsente vereinen das **Beste aus dem Niederegger-Sortiment**: klassisches Marzipan, zart schmelzendes Nuss-Nougat, feinstes Praliné-Toffee und herrlich schokoladige Double Chocolate.

## Zum Anbeißen

Bei Niederegger trifft Leidenschaft auf Verantwortung. Wir möchten, dass jede und jeder in den Genuss unserer köstlichen Kreationen kommen darf. Also haben wir unser ganzes Können in die Entwicklung eines rein pflanzlichen Sortiments gesteckt. Der neueste Zugang zu unseren mittlerweile sechs Sorten hat Biss: **Caramel Crunch** heißt das Juwel, bei dem sanfter Karamell-Geschmack auf knusprigen Crunch trifft. Für ein extra-schokoladiges Erlebnis wird das aufregende Duo von bestem Kakao komplettiert - ganz nach dem Motto: Sooo lecker ist vegan von Niederegger!



## Glück in Dosen

Wo das Glück zu finden ist? Wir haben die Antwort: in Dosen. Unsere neue Metalldose Edition No. 1 in limitierter Auflage aus der Reihe **Für ein bisschen Glücklichsein** zaubert sofort ein Lächeln ins Gesicht. Gefüllt ist dieses einzigartige Sammlerstück mit einer 185 Gramm schweren Zartbitter-Marzipan-Torte. Das perfekte Geschenk an sich selbst und an alle, die ein bisschen Happiness gebrauchen können.

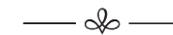
## Sommer, bitte bleib!

Süß-saftige Blaubeer-Muffins halten die Erinnerung an einen schönen Sommer und eine gemütliche Kaffeepause im Grünen lebendig. Genau diesen kleinen Genussmoment möchte Ihnen der neueste Zuwachs unseres Landglück-Sortiments schenken. **Schokolade-Blaubeer-Muffin** sind köstliche Happen aus zart schmelzender Vollmilch-Schokolade mit einer wundervollen Blaubeer-Muffin-Füllung.



**Dem Alltag so fern**  
Die neuen Landglück-Happen sorgen für kleine Pausen, wann immer sie gebraucht werden





# VON HERZEN

*Ob Ikone oder Trendprodukt: Wenn Leidenschaft, Tradition und Kreativität aufeinandertreffen, entstehen einzigartige Genussmomente*

**E**in kleiner Quader, in dem eine ganze Genusswelt steckt: Der Niederegger Klassiker® ist unser beliebtestes Produkt. In ihm steckt saftiges Marzipan in einer Hülle aus knackiger Zartbitter-Schokolade. So pur, so vollkommen. Die unvergleichliche Marzipan-Rezeptur unserer Produkte ist seit unserer Gründung 1806 unverändert. Aber ganz gleich, ob als Klassiker®, Marzipan Brot, Herz oder Tafel: Das sinnliche Niederegger-Rot lässt die Herzen von Marzipan-Liebhabern auf der ganzen Welt höher schlagen. Die elegante, intensive Farbe steht für unsere Liebe zum Detail und für unsere Hingabe zur Perfektion – und ist damit Erkennungszeichen für ausgezeichnete Qualität.

## VON DER MANDEL BIS ZUM FERTIGEN PRODUKT: DIE QUALITÄT ÜBERZEUGT

Für die traditionelle Herstellung der Marzipan-Rohmasse werden nur die edelsten Mandeln ausgewählt. In den Händen unseres erfahrenen Konditormeisters durchläuft die Rohmasse unter ständigem Rühren eine sorgsame Röstung über offener Flamme – wie vor über 200 Jahren in großen Röstkesseln. Dabei entfaltet unsere Rohmasse ihr unnachahmliches Aroma, das jede Kreation zu einem Erlebnis macht. Die genaue Rezeptur können wir natürlich nicht preisgeben, sie ist unser streng gehütetes Geheimnis. Was wir aber verraten können: Probieren lohnt sich!



Fotos: Kramp • Golling, Styling: Patricia Darlison, Food-Styling: Hermann Rottmann, Niederegger



*Die höchste Qualität und der beste Geschmack – das sind unsere Ansprüche, die wir mit Handwerkskunst und ständiger Innovation verfolgen*

Es bereitet unseren Konditormeistern große Freude, von dieser Basis aus immer wieder neue Sorten zu erfinden, deren Vielfalt Sie überraschen dürfte. Wir können Ihnen garantieren, dass Sie bei uns für jeden Geschmack den passenden Klassiker® finden. Die beliebtesten Sorten haben wir als Klassiker® Variationen in einer eleganten Präsentation zusammengefasst. Da finden Sie durch gemahlene Pistazien verfeinertes Marzipan oder solches, das mit exotischer Ananas oder fruchtiger Orange veredelt ist. In dieser Kollektion durfte auch der herb-süße Espresso-Klassiker® nicht fehlen, dessen komplexes Kaffee-Aroma für zusätzliche Tiefe sorgt.

Apropos herb: Fans des intensiven Geschmacks sind von der Klassiker® „Edition Dark“ begeistert. Lassen auch Sie sich von der dunklen Seite des Genusses verführen! Ausgeprägte Schokoladenaromen treffen hier auf kraftvoll-nussige Nuancen. Beides verschmilzt zu einer regelrechten Symphonie für Ihre Sinne. Ob Kaffee-Nuss, Dark Chocolate, Walnuss oder Salted Cashew: Die Sorten der Edition Dark balancieren das Verhältnis von Herbheit und Süße perfekt aus.

Wo eine dunkle Seite ist, gibt es natürlich auch eine helle. Und hier kommt unsere stilvolle „Edition“ ins Spiel. Allein



**Klassiker® Variationen** Ob fruchtig, nussig, kräftig oder herb – bei unserer Auswahl der beliebtesten Klassiker® Variationen ist für jeden Geschmack etwas dabei. Espresso, Pistazie, Ananas oder Orange: Welche Sorte ist Ihr Favorit?

**Klassiker® Variationen „Edition“** Glänzende Verpackung mit sanftem Kern: Die vier köstlichen Geschmacksrichtungen Cheesecake, Caramel Brownie, Vanilla Toffee und Double Chocolate liegen voll im Trend



die trendige Optik – zarte Pastelltöne, die metallisch sanft schimmern – strahlt etwas Magisches aus, das Sie verzaubern möchte. So sanft wie die Präsentation ist auch der Inhalt: Marzipan Klassiker® in den Sorten Caramel Brownie, Cheesecake, Double Chocolate und Vanilla Toffee sind die süßen Versuchungen, denen Sie sich kaum entziehen können – und hoffentlich auch nicht wollen. Zumindest, bis wir neue köstliche Sorten für Sie kreiert haben. Denn sicher ist: Die Ideen gehen uns auch nach über 200 Jahren nicht aus!



**Klassiker® Variationen „Edition Dark“** Von süß bis herb, von salzig bis knackig, dabei immer herrlich nussig. Ob Walnuss, Salted Cashew, Kaffee-Nuss oder Dark Chocolate: Lassen Sie sich mitnehmen auf die dunkle Seite des Genusses



Fotos: Kramp • Colling, Styling: Patricia Darlison, Food-Styling: Hermann Rottmann

**Lässt Sammlerherzen höher-schlagen:** In diesem Jahr schmückt ein liebevoll gestaltetes „Café Niederegger“-Motiv unsere beliebte Weihnachtskugel



1



2

**1 Weihnachtsmann** Knackige Zartbitter-Schokolade mit einem saftigen Marzipan-Kern in nostalgischem Design  
**2 Zimtsterne** Feinstes Zimt-Marzipan, umhüllt von Zartbitter- und Vollmilch-Schokolade



# Magische Momente

*Liebevoll gestaltete Leckereien: Mit Niederegger wird jeder bunte Teller zu einem wunderschönen Blickfang*

**B**ezaubernde Weihnachtszeit! Wir sind immer wieder erfüllt von der Magie dieser ganz besonderen Wochen. Es ist eine Zeit, in der Erinnerungen entstehen und Traditionen gepflegt werden. Uns erfüllt es mit Stolz, dass in vielen Familien die Niederegger-Köstlichkeiten fest zu dieser besinnlichen Zeit dazugehören.

Umso größer ist unser Ansporn, unsere Produkte in bestem Licht erstrahlen zu lassen. Da gibt es die glamourös verpackte Weihnachts-Marzipanerie®, die mit adventlichen Kreationen von Bratapfel über Mandel-Karamell bis hin zu Lebkuchen gefüllt ist. Oder die wunderschönen, goldglänzenden Zimtsterne, die nicht nur festlich aussehen, sondern die Wartezeit bis zum Fest buchstäblich versüßen. Natürlich darf auch der Weihnachtsmann nicht fehlen, der mit seinem liebevoll gestalteten Gewand schönste nostalgische Weihnachtsstimmung verbreitet. Tauchen Sie ein in unsere zauberhafte Weihnachtswelt und lassen Sie sich vom Strahlen unserer Produkte anstecken. Wir freuen uns, Teil Ihres Festes zu sein!

**3 Marzipan Stollen** Erlesene Gebäckspezialität, veredelt mit saftigem Marzipan in bester Niederegger-Qualität

**4 Weihnachtsmänner und Stern** Hübsch wie ein Mandala: Marzipan in einer Hülle aus knackiger Zartbitter-Schokolade

**5 Weihnachts-Marzipanerie®** Glänzende Marzipan Weihnachtswelt mit Rezepturen wie Bratapfel, Mandel-Toffeee, Lebkuchen oder Eierpunsch

3



4



5



# COCKTAIL PARTY

Geselligkeit und Genuss – auf einer Cocktail-Party pulsiert das Leben in seiner schönsten Form. Köstliche Drinks bilden das Herzstück dieses besonderen Events, das uns zu neuen Kreationen inspiriert hat



1

**Edle Taler** Die gefüllten Marzipan Taler orientieren sich an den angesagtesten Cocktail-rezepturen. Das Ergebnis? Einzigartige Kreationen in den Sorten Mai Tai, Gin Tonic, Espresso Martini und Strawberry Daiquiri

**Exquisite Tafeln**  
Die Praliné-Tafeln „Whiskey Cola“ und „Sex on the Beach“ interpretieren klassische Drinks auf unnachahmliche Niederegger-Weise. Einfach köstlich!

2

## Süßes mit Extra



3

**E**ine Bar: Bunte Cocktails, glänzende Spiegel, gedämpftes Licht. Der Raum ist erfüllt vom sanften Summen angeregter Unterhaltungen, von klirrenden Gläsern und gelöstem Lachen. Im Hintergrund spielt dezent stilvolle Lounge-Musik. Es ist eine gelassene Atmosphäre voll entspannter Fröhlichkeit.

Genau das ist die Stimmung, die unsere neuesten Kreationen eingefangen haben, um sie zu Ihnen nach Hause zu bringen. Wir haben die beliebtesten Cocktails genommen und zu köstlichen Marzipan Talern verwandelt. Jeder Taler ist ein kleines Kunstwerk, in dem sich die sinnliche Erfahrung des Pate stehenden Drinks manifestiert.

Da ist zum Beispiel der komplexe und gleichermaßen erfrischende Mai Tai aus Rum, Limette und Orangenlikör, der für seinen markanten Geschmack geschätzt wird. Oder der fruchtige, süßsaure Strawberry Daiquiri, dessen Erdbeernote durch den Rum eine charmante Wärme bekommt. Als echter Klassiker darf der herbe Gin Tonic nicht fehlen, der durch seine Einfachheit, Klarheit und das perfekte Gleichgewicht von Tonicwater und Gin besticht. Und last, but not least ist der kräftige und zugleich ausgewogene Espresso Martini mit von der Partie, der jüngst zu einem regelrechten Revival gefunden hat.

Ergänzt wird diese ganz besondere Genusswelt von den üppig gefüllten Praliné-Tafeln „Sex on the Beach“ und „Whiskey Cola“. Und für die Freunde des traditionelleren Geschmacks haben wir das Marzipan Brot „Rum Traube“ frisch designt.

Stoßen Sie mit uns auf das Leben an und lassen Sie sich durch unsere Kreationen in eine genussvolle Partystimmung versetzen.

1



**Marzipan Taler „Cocktail Party“**  
Köstlich gefülltes Marzipan in aufregenden Sorten

2



**Praliné-Tafeln „Whiskey Cola“ und „Sex on the Beach“**  
Edle Füllungen in knackiger Vollmilch-Schokolade

3



**Marzipan Brot „Rum Traube“**  
Feinste Rum-Note trifft auf süße Trauben und saftiges Marzipan

4

# O DU SÜSSER DUFT

Die Gewürze der Weihnachtsbäckerei  
entführen Sie auf eine nostalgische Zeitreise



**W**ie eine warme Umarmung – so fühlt es sich an, wenn der Duft von Zimt, Nelken und Kardamom in der Luft liegt. Wohlige Gefühle von Glück und Geborgenheit steigen dann in uns auf, und vielleicht werden sogar schöne Erinnerungen an die gemütlichen Stunden in der Weihnachtsbäckerei der Kindheit geweckt. Einige dieser markanten Aromen tauchen auch in unserer Weihnachtskonditorei immer wieder auf. Würziger Zimt lässt nicht nur an Zimtsterne denken. Er verbindet sich auch perfekt mit der samtigen Textur unseres Nougats und harmoniert genauso wunderbar mit dem süß-herben Aroma von Anis, wie es charakteristisch im Apfelpunsch vorkommt – in der Niederegger-Version



## DIE MAGISCHE KRAFT DER GEWÜRZE

natürlich in Kombination mit Marzipan als köstliches Weihnachtsbrot und Klassiker\*. Nelken verleihen eine komplexe Tiefe, während Ingwer für eine warme Schärfe sorgt. Gesellen sich dann noch Nuancen von zitrusartigem Kardamom, süßlich-nussigem Muskat und pfeffrigem Piment hinzu, tut sich eine zusätzliche, subtile Dimension auf, die den typischen Geschmack von Spekulatius ausmacht.

Es ist wirklich faszinierend, wie bestimmte Gewürze nicht nur unsere winterlichen Kreationen perfektionieren, sondern wie sie uns in einem Sekundenbruchteil in diese ganz besondere Stimmung von Behaglichkeit und Wohlsein versetzen, die untrennbar mit der Weihnachtszeit verbunden ist. Kommen Sie mit uns auf diese nostalgische Zeitreise!

### WINTER KLASSIKER® APFELPUNSCH UND SPEKULATIUS

Mit den winterlichen Geschmacksrichtungen machen unsere Marzipan Klassiker® Lust auf die kalte Jahreszeit



### WINTER-NOUGATERIE

In der Winter-Nougaterie treffen unsere Nougat-Happen, verfeinert mit Spekulatius und Zimt, auf eine Hülle aus feinsten Vollmilch-Schokolade

### WEIHNACHTSBROTE SPEKULATIUS UND APFELPUNSCH



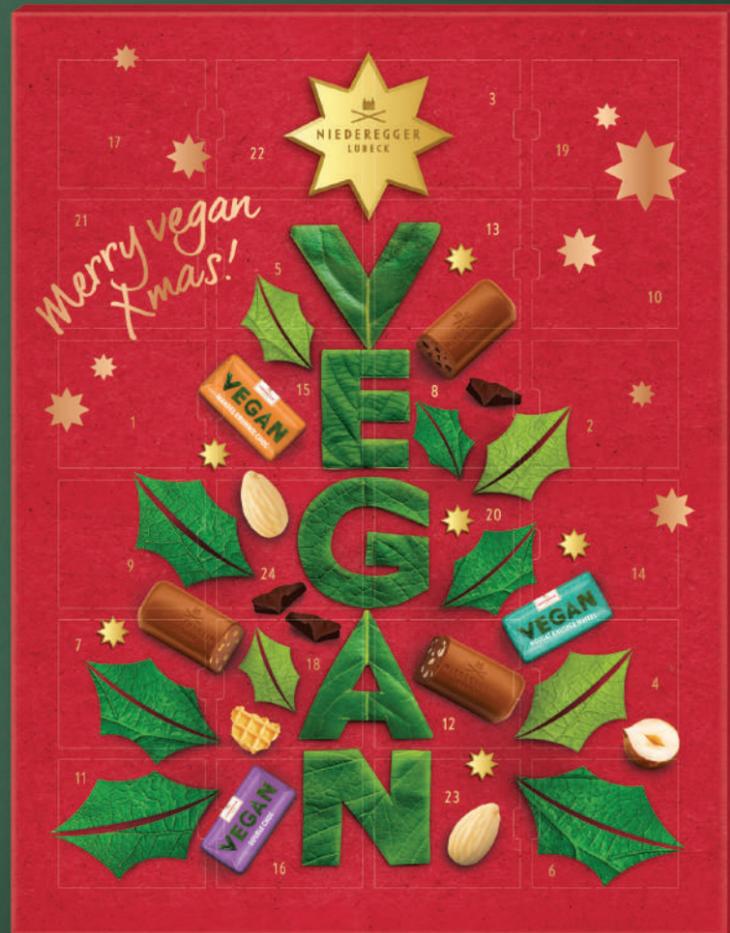
**GEWÜRZMANDELN** Weihnachtsmarktgenuss für zu Hause? Gibt es mit unseren köstlichen Gewürzmandeln. Das sind knackige Mandeln, drapiert in Vollmilch-Schokolade und mit besten Gewürzen verfeinert

**MARZIPAN WEIHNACHTSKUGELN** Unsere festlich gewürzten Marzipan Weihnachtskugeln, ummantelt von einer hauchdünnen Schicht Zimt, haben großes Potenzial zum echten Weihnachtsklassiker



# Vegane Adventszeit

Vegan und lecker von Niederegger: Sechs rein pflanzliche Produkte sorgen für außergewöhnliche Geschmackserlebnisse – auch in der Weihnachtszeit



**Advent, Advent**  
Abwechselnd versüßen vier köstliche Sorten die Wartezeit bis zum Fest



U nerschütterliche Leidenschaft für Qualität, jahrhundertelange Erfahrung und tief verwurzelte Liebe zur Schokolade: Das sind die drei Grundzutaten für jede Niederegger-Kreation. Als Experten für Gaumenfreuden haben wir unser ganzes Können genutzt, um eine vegane Linie zu entwickeln, die unser Sortiment vervollständigt – und das Ergebnis kann sich schmecken lassen!

Jedes Stück ist Ausweis unseres Engagements und unserer Werte. Mit den bislang sechs unwiderstehlichen Sorten dürfen endlich auch diejenigen in den Genuss der Niederegger-Köstlichkeiten kommen, die auf tierische Bestandteile verzichten wollen oder müssen. Denn Niederegger ist für alle da!

Es ist uns wichtig, dass auch die Liebhaber des klassischen Sortiments Freude an den kleinen veganen Happen, der puren Kakao-Tafel oder an den saisonalen Ostereiern haben. Und so ist schließlich jeder Bissen eine Hommage an den Geschmack, den Niederegger-Fans kennen und lieben und bei dem wir selbstverständlich keine Kompromisse machen – das ist unser Versprechen, das wir seit 1806 halten. Wir sind uns sicher: Wenn Tradition und Innovation Hand in Hand gehen, entsteht wirklich Besonderes. Überzeugen Sie sich selbst!



**1 Double Choc** Knackige Schokoladenstückchen sorgen für die Extraportion Schokoladengenuss

**2 Caramel Crunch** Unvergleichlich crunchy – in unserer neuesten Sorte trifft bester Kakao auf köstlichen Karamell

**3 Nougat-Knusperwaffel** Zart schmelzend und knusprig zugleich: mit Waffelstückchen verfeinerte Nougat-Happen

**4 Mandel-Brownie-Choc** Ein harmonischer Mix aus knackigen Mandelstückchen und dem verführerischen Geschmack von Brownies

**5 Marzipan** So pur, so lecker: Der rein pflanzliche Marzipan-Happen steckt in einer knackigen Zartbitter-Hülle

**6 Kakao-Tafel** Für alle, die den puren Kakaogenuss schätzen, gibt es eine edle Tafel mit 36 Prozent Kakaanteil



# ZAUBERHAFT ZART

*Ein Hauch von Wärme: Durch winterliche Gewürze und traditionelle Kompositionen verkörpert unser Nougat die Magie der Weihnachtszeit*

Festliches Design: Unser Nougat stimmt lustvoll auf die Adventszeit ein



## VERFÜHRERISCHER GENUSS

**G**emütliche Abende im Kreise der Liebsten, der Duft von frisch gebackenen Plätzchen und die Magie der vorweihnachtlichen Dekoration: Die Liste der Dinge, die die Adventszeit zu einer der schönsten Jahreszeiten machen, ist lang.

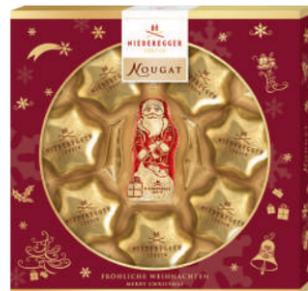
Für uns gehören auch der Genuss und das Verschenken unserer weihnachtlichen Nougat-Kreationen zu den lieb gewonnenen Ritualen. Ob als kleine Belohnung nach einem ausgiebigen Winterspaziergang oder als festliches Mitbringsel für Freunde und Familie: Sanft im Mund schmelzend, ist das Nougat von Niederegger eine verlockende Nascherei und versüßt die Adventstage ungemein.

Das Geheimnis des besonders zarten Schmelzes liegt in der einzigartigen Herstellungsweise, bei der die hochwertigen Nüsse behutsam conchiert werden, wodurch die ausgeprägt samtige Textur entsteht. In jeder einzelnen Kreation liegt das gesammelte Wissen unseres traditionsreichen Handwerks – und das ist Hingabe, die man schmeckt!



**BUNTER TELLER**  
Ein festlicher Mix aus Weihnachtssternen, Weihnachtsmännern, Happen und Baumschmuck

**WINTER-NOUGATERIE**  
Zart schmelzende Nougat-Happen mit Noten von Zimt und Spekulatius



**WEIHNACHTSSTERNE UND WEIHNACHTSMANN**  
Glänzende Kombination in liebevoll verzierter Verpackung

**NOUGATERIE**  
Mit köstlichen Happen, Herzen und Marzipan-Nougat-Pasteten

Ein herrlich intensiver Nussgeschmack zeichnet das Nougat von Niederegger aus – das in unseren Pasteten auch in Kombination mit Marzipan begeistert



## ZART SCHMELZENDE VERLOCKUNG

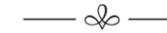
Fotos: Kramp - Golling, Styling: Patricia Darlison, Food-Styling: Hermann Rottmann

## Bakery

Eine Hommage an zwei der beliebtesten Kuchenkreationen: Bei **Blueberry Cheesecake** harmonisieren saftige Blaubeeren mit der samtigen Textur des cremigen Cheesecakes. **Chocolate Cupcake** sorgt mit intensiver Kakao-Note für puren Schokoladengenuss. Jeder Bissen ist ein Traum!



NIEDEREGGER PRALINÉ



# Jedes Praliné ein kleines Kunstwerk

*Tauchen Sie ein in eine einzigartige Genusswelt!  
Unsere Pralinés sind ein Fest für Ihre Sinne*

**F**ein aufeinander abgestimmte Füllungen, umhüllt von knackiger Zartbitter- oder zart schmelzender Vollmilch-Schokolade: Niederegger Pralinés sind Ausdruck höchster Confiterie-Qualität. Bei der Herstellung legen wir natürlich größten Wert auf handwerkliches Können und verwenden nur ausgewählte Zutaten, die unsere Konditoren mit Leidenschaft zu aufregenden Sorten komponieren. Jeder Schritt auf dem Weg zum fertigen Praliné wird mit Sorgfalt und Hingabe ausgeführt, um Ihren und unseren Ansprüchen gerecht zu werden.

Sie sind herzlich eingeladen, uns auf dieser Geschmacksreise zu begleiten. Entdecken Sie die Vielfalt und lassen Sie sich von der Perfektion und Raffinesse unserer Pralinés verzaubern.

## Eierliqueur

Die zart cremige **Eierliqueur**-Füllung ist pur schon ein Genuss. Trifft sie dann noch auf die exotische Süße der fruchtigen **Maracuja**, entsteht ein ganz besonderes Geschmackserlebnis. Lassen Sie sich von der Harmonie der Aromen überraschen!





## Mousse

**Mousse au Chocolat** ist eine wahre Gaumenfreude für Schokoladenliebhaber. Die luftige Konsistenz schmilzt auf der Zunge und entfacht ein regelrechtes Geschmacksfeuerwerk. Ob hell oder dunkel: Die Pralinés versüßen jedem den Tag – oder den Abend.

Viele Geheimnisse liegen in Gegensätzen, die sich anziehen. So auch dieses: Denn wenn die karamellige Note des **Toffees** auf eine Prise **Salz** trifft, eröffnet sich eine zusätzliche Geschmacksdimension, die Ihren Gaumen verwöhnt.

## Toffee



## Dolce

Die italienischen Verführungskünste sind weltberühmt. Und bei den köstlich-cremigen Praliné-Sorten **Himbeer Panna Cotta** und **Tiramisu** werden auch wir schwach. Kommen Sie mit auf diese Genussreise, *la dolce vita* war nie süßer!



# Kaum in Torte zu fassen

*Eine Torte ist so viel mehr als eine Torte: Kunstwerk, Verwöihnmoment, Achtsamkeit, Genuss – und eine große Quelle des Glücks*



## Prinz-Heinrich-Torte

Royaler Genuss! Feiner Wiener Boden, geschichtet mit lockerer Weinbrand-Buttercreme und cremigem Nougat-Rand, vollendet mit kleinen Marzipan-Kronen



## Marc de Champagne-Torte

Himmlich: Köstlich verfeinerte Creme trifft auf knusprigen Krokant-Rand und zarte Schokoraspel

**D**enken Sie einmal nach: Bei einigen der schönsten Momente Ihres Lebens war vermutlich die eine oder andere Torte involviert. Von der Taufe über den runden Geburtstag bis zur Hochzeit: Torten sind Zeugen unserer Feste. Zu ihrem Genuss kommen wir zusammen und begegnen uns.

Genau solche Begegnungsräume wollen wir für Sie schaffen! Ein Besuch in einem der Niederegger-Cafés in Lübeck oder Travemünde bietet Ihnen eine sinnliche Pause vom Alltag, in der Sie im Kreise Ihrer Liebsten wunderbar abschalten können. Besonders das Stammhaus in der Lübecker Altstadt ist ein Treffpunkt für Marzipan- und Tortenfans aus der ganzen Welt. Wir freuen uns sehr darauf, wenn auch Sie uns bald besuchen. Fühlen Sie sich herzlich eingeladen, bei uns genussvoll die Zeit zu vergessen – und die Liste Ihrer schönsten Momente zu erweitern.



**Kaffeehauskultur mal anders:** Auch wenn sich der Besuch in Lübeck oder Travemünde nicht sofort planen lässt, können Sie schönste Kaffeehaus-Atmosphäre genießen – und zwar ganz einfach mit unseren Heißgetränken in aufregenden Geschmacksrichtungen

## Schwarzwälder Kirschtorte

Kirschwasser-Sahne-Füllung auf Schokoladenbiskuit – ein Traum!



Die Adressen und Öffnungszeiten aller Niederegger-Cafés und -Ladengeschäfte finden Sie unter [www.niederegger.de/cafe-niederegger/filialen](http://www.niederegger.de/cafe-niederegger/filialen)



## Exklusiver Genuss für Sie



Genießen Sie feinste Konditorenkunst in gewohnter Niederegger-Qualität, wann und wo immer Sie möchten – wir versenden ausgewählte Torten sowie über 300 Produkte deutschlandweit. Jetzt entdecken auf [www.niederegger.de/cafe-niederegger/konditorenkunst](http://www.niederegger.de/cafe-niederegger/konditorenkunst)

*Da bei uns jede Torte in Handarbeit entsteht, kann die Dekoration von Mal zu Mal leicht variieren.*





# Geschmack mit Biss

WAS SCHENKT MAN EINEM MANN? DANK UNSERER  
ULTRASTARKEN MÄNNERSACHE-KREATIONEN STELLT  
SICH DIESE FRAGE NICHT MEHR

**1 MARZIPAN MINI-BROTE** Purer Genuss im Kleinformat: saftiges Marzipan in knackiger Zartbitter-Schokolade

**2 XMAS-DOSE** Stylishes Geschenkmetalldose mit 185 Gramm schwerer Marzipan Torte

1

2

5

7

8

3

6

4

**3 MARZIPAN BROT XMAS** Saftiges XXL-Karamell-Marzipan mit gesalzene Cashewkernen in Vollmilch-Schokolade

**4 NOUGAT, PRALINÉ UND CHOCOLATE-HAPPEN** Ultrastarkes Geschmackstrio mit den Sorten Nougat Espresso Shot, Chocolate Mint Flash und Praliné Whiskey Cola

**5 MARZIPAN WEIHNACHTSMANN** Saftiges Kerlchen: Marzipan umhüllt von knackiger Zartbitter-Schokolade

**6 LIQUEUR ESPRESSO SHOT** Müde Männer werden munter: Der köstliche Kaffeeliqueur ist ein echter Wachmacher

**7 MARZIPAN TAFEL APPLE BOURBON** Vollmilch-Schokolade, verfeinert mit saftigen Apfelstückchen und echtem Bourbon-Whiskey  
**8 TANNENBAUM** Ein Weihnachtsbaum nach Männergeschmack: gefüllt mit Marzipan- und Lebkuchen-Marzipan-Sternen

**K**lare Kante zeigen – können wir. Denn in unserer weihnachtlichen Männersache-Range verzichten wir auf Schnickschnack und setzen auf starke Sorten mit Biss. Manchmal sogar ganz wortwörtlich – wie bei unserem kernigen Marzipan Brot „Salted Cashew Crunch“, das mit gesalzene Cashewstücken verfeinert ist. Oft mit dabei: unser megacooler Santa Claus, der auf der Route 24 Richtung Heiligabend cruist. Den gibt's nicht nur als stylishen Aufdruck, sondern auch als richtigen Marzipan Weihnachtsmann, der von knackig-herber Zartbitter-Schokolade umhüllt ist.

Keine Frage: Wenn's ums Naschen geht, wissen wir, wo der Hammer hängt. Markante Kerle kommen beim Genuss unserer Männersachen voll auf ihre Kosten – was aber nicht heißt, dass Frauen den köstlichen Kreationen widerstehen können. Aufgepasst, Jungs!



# Genussvoller Countdown

Die Adventszeit steckt voller wunderbarer Rituale – am schönsten ist das tägliche Öffnen eines Türchens. Mit Niederegger wird es noch schöner!

1

- 1 GLAMOUR MINIS** Saftige Marzipan Klassiker® in Zartbitter-Schokolade im Mini-Format
- 2 GLAMOUR** Mit einem Mix aus feinen Klassiker®-Variationen aus der Meister-Selektion
- 3 NUSSKNACKER** Mit den Sorten Pistazie, Orange, Ananas, Espresso, Classic und Vollmilch
- 4 NOUGAT-STANGEN-KALENDER** Mit den Sorten Knusperwaffel, Spekulatius, Zimt, Sahne und Nuss



3



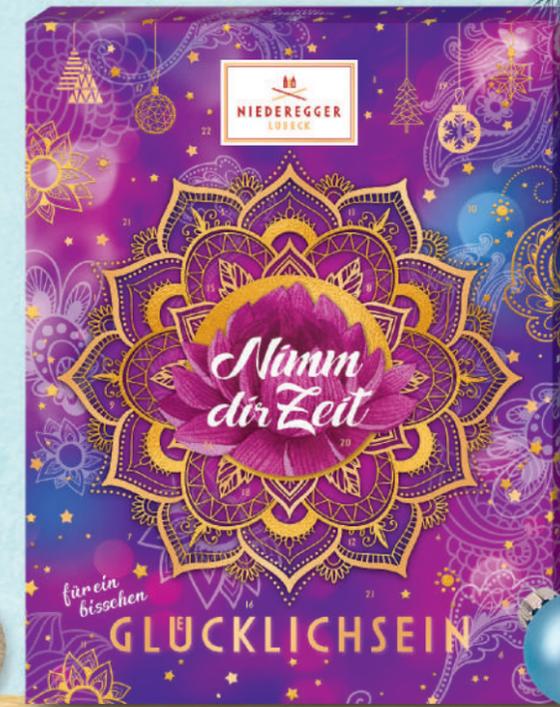
4



2



5



6

- 5 GLÜCKLICHSEIN** Besondere Herzen in den Sorten Pfirsich-Matcha-Marzipan, Sahne-Nougat, Erdbeer-Prosecco-Praliné und Vanille-Trüffel

- 6 CAFÉ NIEDEREGGER** Gefüllt mit edlen Kreationen: von Klassiker®-Variationen bis zu weihnachtlichen Talern, Figuren und Blätterkrokant

- 7 MINIS WICHTELWERKSTATT** Saftige Marzipan Klassiker® in Zartbitter-Schokolade im Mini-Format

7





# VON A BIS Z

Die Niederegger-Produktfamilie besticht durch eine beeindruckende Vielfalt an Sorten und Geschmacksrichtungen: Von Ananas bis Zimt ist bei unseren Happen für jede Vorliebe etwas dabei. Welche Sorte ist Ihr Favorit?

MARZIPAN



MARZIPAN KLASSIKER® VOLLMILCH PISTAZIE ANANAS ORANGE ESPRESSO BLACK WHITE



APFEL CALVADOS MIRABELLEN-GEIST RUM-KROKANT GIN TONIC DOUBLE CHOCOLATE VANILLA TOFFEE CHEESECAKE CARAMEL BROWNIE



SALTED CASHEW WALNUSS DARK CHOCOLATE KAFFEE-NUSS APFEL-PUNSCH SPEKULATIUS DATTEL-HONIG INGWER-ORANGE

LANDGLÜCK



NOUGAT WALNUSS SCHOKOLADE BLAUBEER-MUFFIN VEGANER KLASSIKER® NOUGAT-KNUSPER-WAFFEL MANDEL-BROWNIE-CHOC DOUBLE CHOC CARAMEL CRUNCH

VEGAN

PRALINÉ



TIRAMISU HIMBEER PANNA COTTA MOUSSE AU CHOCOLAT HELL MOUSSE AU CHOCOLAT DUNKEL CHOCOLATE CUPCAKE BLUEBERRY CHEESECAKE TOFFEE TOFFEE SALTED



EIER-LIQUEUR EIER-LIQUEUR MARACUJA MARC DE CHAMPAGNE APFELPUNSCH GLÜHWEIN

NOUGAT



SCHICHT-NOUGAT SPEKULATIUS ZIMT MANDEL KAREMELL SAHNE KNUSPER-WAFFEL NUSS

CHOCOLATE



COFFEE CRISP MINT & CASSIS FRESH MINT LEMON CHEESECAKE PINK BERRY CRISPY WAFFEL DOUBLE CHOC LAKRITZ CRUSH



TOFFEE CRUNCH BLACK & WHITE BRATAPFEL WINTER-NÜSSE MINT FLASH CHOCOLATE ESPRESSO SHOT NOUGAT WHISKEY COLA PRALINÉ

MÄNNERSACHE



# ORANGEN-MARZIPAN- PANNACOTTA



Exklusiv für Niederegger  
von Spitzenköchin Cornelia Poletto



**D**as Leben ist voller süßer Momente – daran erinnert uns auch dieses zeitlose Dessert, das den krönenden Abschluss Ihres Festtagsdiners bilden könnte.

Schon der Anblick des filigranen Meisterwerks macht sprachlos – die orangefarbenen Töne erinnern an den warmen Glanz von Kerzenlicht, und die festliche Stimmung kommt durch die liebevolle Dekoration von ganz allein auf. Die Vorfreude auf die sanfte Textur der Orangen-Marzipan-Pannacotta könnte jedenfalls nicht größer sein. Mit jedem Bissen entfaltet sich dann auch die harmonische Verbindung von fruchtiger Orange und süßem Marzipan. Dank der cremigen Konsistenz, der Leichtigkeit im Geschmack und der erfrischenden Orangennote ist die Pannacotta das perfekte Dessert nach einem üppigen Festmahl.

Auf den nächsten Seiten nehme ich Sie mit und zeige Ihnen Schritt für Schritt, wie Sie mit den Niederegger-Köstlichkeiten einen Nachtschreier kreieren, der Herzen öffnet und sie mit Wärme erfüllt. Viel Spaß bei der Zubereitung!

## CORNELIA POLETTA

Sie ist Deutschlands bekannteste Köchin. Cornelia Poletto begeistert regelmäßig im TV und betreibt in Hamburg eine Kochschule, ein Restaurant sowie das „Paolas“, ein Mix aus Deli und Bar. Außerdem ist sie Autorin zahlreicher Kochbücher. Sie entwickelt jährlich exklusiv für Niederegger ein köstliches Festtagsdessert.

[www.cornelia-poletto.de](http://www.cornelia-poletto.de)

Fotos: Andreas Sibley; Styling: Patricia Darlison; Food-Styling: Pio

*„Diese herrlich leichte Marzipan-Creme mit erfrischender Orangennote ist perfekt für den Abschluss Ihres Menüs. Lassen Sie es sich schmecken!“*



Das Rezept finden Sie auf Seite 34



# FESTLICHES FINALE

*Fruchtig-süßes Highlight: Durch die Kombination von erfrischender Orange und süßem Marzipan entsteht eine harmonische Balance, die das Festessen in einem ganz besonderen Finale gipfeln lässt*

## REZEPT FÜR 4 PERSONEN

### Für die Pannacotta:

- 3 Blatt Gelatine
- 500 ml Sahne
- 1 Bio-Orange
- 12 Stk. Niederegger Marzipan Klassiker® Orange

### Für die Marzipan-Sahne:

- 250 ml Sahne
- 5 cl Niederegger Marzipan Liqueur

### Zur Fertigstellung:

- 4 Stk. Niederegger Marzipan Klassiker® Orange
- 4 Orangen
- Orangenzesten
- Amarettini

1. Zunächst die Gelatine in kaltem Wasser einweichen.
2. Orangen mit einem Sparschäler schälen und die Schale in dünne Streifen schneiden, den Saft der Orange auspressen.
3. Sahne aufkochen und in einen Messbecher füllen. Orangensaft und Niederegger Orangen Marzipan in die Sahne geben und für circa 2 Minuten ziehen lassen. Mit dem Schneebesen verrühren. Anschließend die Gelatine hinzugeben und erneut gründlich verrühren.

4. Die noch lauwarme Masse in 4 Gläser gießen, abdecken und am besten über Nacht kalt stellen.

5. Die Sahne steif schlagen. Anschließend mit einem Schneebesen den Niederegger Marzipan Liqueur unterheben und kalt stellen.

6. Niederegger Orangen Marzipan am besten ein paar Stunden vorm Servieren ins Eisfach legen. Dadurch lässt es sich später einfacher schneiden oder hobeln.
7. Die beiden Enden der Orangen abschneiden. Die Orangen hochkant auf ein Schneidebrett stellen und die

- Schale in schmalen Bahnen von oben nach unten abschneiden. Dabei darauf achten, dass keine weißen Stellen der Orangenschale mehr zu sehen sind. Nun die Orangenfilets zwischen den „Wänden“ herausschneiden.
8. Die Sahne mittig auf die fest gewordene Pannacotta geben. Die Orangenfilets darum anrichten.
9. Mit frisch gehobeltem Marzipan, Orangenzesten und Amarettini-Bröseln garnieren.

**Optional:** Die Pannacotta kann auch vegetarisch zubereitet werden. Ersetzen Sie hierbei die Gelatine durch 2 g Agartine und rühren diese vor dem Aufkochen in die Sahne.



### TIPP: LIEBLINGS-EDITION

Wussten Sie, dass Sie sich Ihre individuelle Lieblings-Edition selbst zusammenstellen können? Ganz nach dem Motto „Pick 'n' Mix“ wählen Sie die Packungsgröße aus und befüllen sie nach Herzenslust mit Ihren Niederegger-Favoriten – zum Beispiel mit Orangen Marzipan.  
[shop.niederegger.de/pick\\_and\\_mix](http://shop.niederegger.de/pick_and_mix)

Foto: Andreas Sibler

KLASSIKER®  
DES JAHRES 2023

*Salted Cashew  
Blondie*

*Von unseren  
Marzipan-Testern  
gewählt*



And the winner is ... *Salted Cashew Blondie* ist Klassiker® des Jahres 2023! Entdecken Sie eine unwiderstehliche Kombination aus gesalzene Cashewkernen und süß-saftigem Blondie-Geschmack, umgeben von einer Hülle aus zart schmelzender Vollmilch-Schokolade. Absolut himmlisch!

# COCKTAIL PARTY



NEU



*IT'S DRINK O'CLOCK!*

BEI KÖSTLICH GEFÜLLTEN MARZIPAN TALERN  
KOMMT GENUSSVOLLE PARTYSTIMMUNG AUF