



**MARZIPAN AUS LIEBE. SEIT 1806.**

## **Momente des Genießens mit Niederegger-Marzipan**

**Wir laden Sie ein, sich dem Besonderen hinzugeben - tauchen Sie in die Welt des Niederegger - Marzipans ein und gönnen Sie sich und Ihren Lieben vollendeten Genuss!**

### **Niederegger - Synonym für Marzipan-Premium-Qualität!**

Niederegger ist die Lübecker Institution, die für feinste Handwerkskunst aus Leidenschaft steht. Die strenge Auswahl der Rohstoffe, ihre besonders sorgfältige Verarbeitung und ein feines Gespür für köstliche Innovationen machen Niederegger-Marzipan zu einem unvergleichlichen Genuss.

### **Jeder Tag ist Anlass genug ...,**

... um zu genießen! Verwöhnen Sie sich und Ihre Lieben daher mit dem Marzipan der besonderen Art, z.B. als Zeichen Ihrer Dankbarkeit, Anerkennung oder Freundschaft. Niederegger bietet dafür hochwertige Marzipan-Spezialitäten, die einem ein genießerisches "Hmm" entlocken. Erfahren Sie mehr über die Geschichte und Herstellung auf den folgenden Seiten, denn lange Zeit war Marzipan ausschließlich ein elitärer Genuss und Naschwerk für Hofdamen, Fürsten und gekrönte Häupter. Heute können wir unsere Sinne täglich mit dem edlen Genuss verwöhnen.

### **Niederegger-Marzipan - Marzipan aus Liebe. Seit 1806.**



## **Mythos, Sage oder ein Quäntchen Wahrheit?**

Um die Entstehung des Marzipans ranken sich zahlreiche Geschichten und Mythen. Mit konstanter Regelmäßigkeit kehrt in den weihnachtlichen Zeitungsaufsätzen die Sage von der Hungersnot in Lübeck 1407 wieder, die zu der Erfindung der Markusbrot, des Marci panis, geführt hätte. So wurden die Speicher nach Vorräten durchforstet. Aus den verbleibenden Mandeln und dem restlichen Zucker fertigte man eine Mandelspeise, formte diese zu Brotlaiben (lat. Pan) und verteilte sie am Markustag an die notleidende Bevölkerung. Diese Wandersage taucht jedoch überall dort auf, wo man sich später intensiv mit der Herstellung der süßen Leckerei beschäftigt hat, nur die Jahreszahlen variieren.

## **Relativ sicher hingegen ist ...,**

... dass der Ursprung des Marzipans im Orient liegt, wo sich schon Kalifen und Haremsdamen an der delikaten Mandelzuckermischung erfreuten. Die süßen Spezialitäten erreichten zunächst Spanien und Portugal, und wurden durch die Kreuzzüge über den Handelsplatz Venedig nach Europa gebracht. In Deutschland wurde Marzipan in den Anfängen ausschließlich von Apothekern hergestellt und galt noch bis zum 18. Jahrhundert als exklusives Heilmittel. Erst seit 1714 dürfen in Lübeck auch die Zuckerbäcker Marzipan produzieren. Jedoch war Marzipan noch Anfang des 19. Jahrhunderts, wegen des hohen Zuckerpreises, eine für den einfachen Bürger kaum zu bezahlende Kostbarkeit. Dies änderte sich erst, nachdem 1801 die erste Rübenzucker-Fabrik ihre Arbeit aufgenommen hatte. Damit wurde Zucker und folglich auch Marzipan überhaupt erst für weitere Kreise erschwinglich. Beinahe zeitgleich beginnt die Erfolgsgeschichte des Hauses Niederegger. Aber auch heute noch zählt insbesondere Niederegger Marzipan zu den exklusiveren Süßwaren, da teure und kostbare Mandeln als Hauptbestandteil verwendet werden.



## **Niederegger - Marzipanspitzenqualität seit 1806**

Die Erfolgsgeschichte der Marke Niederegger begann vor nunmehr über 200 Jahren. Der Konditor Johann Georg Niederegger machte sich 1806 mit einer Konditorei in Lübeck selbstständig, verlieh ihr seinen Namen und kreierte die Rezeptur des bis heute beliebten Niederegger-Marzipans. 1822 erwirbt der erfolgreiche Unternehmer das Stammhaus in der Breiten Straße gegenüber der Rathaustreppe, das seitdem Sitz des Niederegger-Cafes ist. Dort wurde auch 1999 der Niederegger-Marzipansalon eröffnet.

Noch unter der Führung des Gründers wurde bereits der russische Zarenhof mit Niederegger-Köstlichkeiten beliefert. Auf der Wiener Weltausstellung (1873) wurde Niederegger Marzipan mit der Goldmedaille prämiert, eine von mittlerweile unzähligen Auszeichnungen. Im Jahre 1908 etabliert sich der Marzipan-Spezialist als Hoflieferant des deutschen Kaisers. Bereits 1921 gestaltete Prof. Alfred Mahlau das bis heute gültige Corporate Design - Markenzeichen und Lübeck-Symbol in Weiß, Rot und Gold mit den Initialen des Firmengründers (J.G.N.). Heute wird die über 200-jährige Erfolgsgeschichte des Hauses Niederegger bereits in siebter und achter Generation erfolgreich fortgeführt.



### **Kleine Niederegger-Marzipankunde**

Der Name Niederegger steht seit Anbeginn für höchste Marzipan-Spitzenqualität. Mit Tradition und Leidenschaft geführt, produziert das Haus Niederegger zahlreiche Marzipan-Spezialitäten, die ihresgleichen suchen!

### **Seit jeher von Meisterhand überwacht!**

Noch heute wie zur Gründerzeit wird die Herstellung täglich vom Konditormeister persönlich überwacht. Das Geheimnis von Niederegger-Marzipan liegt in der überlieferten und strengstens überwachten Rezeptur für die genaue Mischung von Mandeln, mit Zucker und einer mit Rosenwasser vergleichbaren geheimen Zutat. Nur die besten Rohstoffe werden für die Herstellung von Niederegger-Marzipan verwendet, die auf handwerklicher Könnerschaft mit viel Liebe zum Detail beruht. Den Hauptbestandteil des Marzipans bilden die Mandeln.

### **Spitzenqualität fängt bei den Rohstoffen an!**

Bei Niederegger werden ausschließlich höchst aromatische Mandeln verwendet. Durch persönlichen Einkauf gelangt nur erstklassige Ware nach Lübeck und findet handverlesen ihren Weg in den Produktionsprozess. Mit Zucker vermischt werden die Mandeln durch verschiedene Walzstühle aus Granit geführt, bis sie in die traditionellen Röstkessel gelangen, in denen sie auf offener Flamme geröstet werden, um ihr volles Aroma entfalten zu können. Zum Schluss wird das kleine Niederegger-Geheimnis hinzugegeben, um den unwiderstehlichen Geschmack zu vollenden.



## **Der entscheidende Unterschied**

Die Qualitätsstufen von edlem Marzipan werden über den Gesamtzuckeranteil im Marzipanendprodukt definiert - je weniger Zucker desto feiner ist die Qualität. Nach den Vorschriften des deutschen Lebensmittelgesetzes darf Marzipanrohmasse einen Zuckergehalt von 35% nicht übersteigen. Der Marzipanrohmasse darf jedoch, je nach Qualitätsstufe, später noch in der Weiterverarbeitung Zucker zugefügt werden.

- **Niederegger-Marzipan (100:0)**

besteht zu 100% aus feinsten Marzipanrohmasse - folglich hat Niederegger-Marzipan einen Gesamtzuckeranteil von nur 35%.

- **Lübecker Edel-Marzipan (90:10)**

setzt sich aus 90% Marzipanrohmasse und zusätzlichen 10% Zucker zusammen, dies ergibt einen Gesamtzuckergehalt von 41,5%.

- **Lübecker Marzipan (70:30)**

enthält nur 70% Rohmasse und wird mit einem zusätzlichen Zuckeranteil von 30% verarbeitet. Es befinden sich also 54,5% Zucker im Endprodukt.

- **Konsummarzipan (50:50)**

wird aus 50% Rohmasse und weiteren 50% Zucker hergestellt. Konsummarzipan hat also einen Gehalt von 67,5% Zucker.



## **Genuss in seinen schönsten Formen**

Vom weltberühmten Niederegger-Marzipan über erlesenste Pralines bis hin zu feinsten Torten und Gebäckkreationen bietet Niederegger über das Jahr ein breitgefächertes Sortiment. Dazu zählen rund 300 verschiedene schokolierte, geschminkte oder mit Marzipan veredelte Spezialitäten, wie klassische Marzipanbrote, feine Pralinen, niedliche Figuren, Marzipan-Likör, heiße Getränke, ergänzt durch festtägliche und jahreszeitliche Extras.

In der Saison werden in Lübeck täglich etwa 30.000 Kilogramm dieser erlesenen Süßigkeiten nach bester Handwerkskunst produziert, verpackt und in alle Welt versandt.

**Genießen Sie den besonderen Unterschied –  
genießen Sie Niederegger-Marzipan**

Kontakt:

J. G. NIEDEREGGER GMBH & CO. KG – Herr Meier oder Frau Mura  
Public Relations – Zeißstraße 1-7 – 23560 Lübeck  
Telefon: 0451-5301-196 – Fax: 0451-5301-297  
E-mail: [eva.mura@niederegger.de](mailto:eva.mura@niederegger.de)