



## MARZIPAN AUS LIEBE. SEIT 1806.

Lübeck, 01.02.2019

### Erfolgreiches Seminar „Marzipan & Wein“ im Café Niederegger

Auch in diesem Jahr haben die Traditionshäuser Niederegger und von Melle in dem Seminar „Marzipan & Wein“ ihre Teilnehmer auf eine kulinarische Entdeckungsreise mitgenommen.

Am Freitag, 1. Februar 2019, stellten Herr Mack (von Melle) und Herr Marchlewski (Niederegger) das Zusammenspiel feinstem Marzipan und erlesenen Weine vor.

Die Welt des Genießens – sei die Welt von Wein und gutem Marzipan, dem Haremskonfekt, wie es Thomas Mann bezeichnete. Doch längst nicht jedes Marzipan harmoniert mit jedem Wein. Es sind einerseits die Kontraste, andererseits die Parallelen der Aromen, die diese beiden Genüsse anzieht.... berichteten die Experten Mack und Marchlewski.

Den Marzipan- und Wein Liebhabern wurde das Wechselspiel der Genüsse, einen kraftvollen Rotweins oder filigranen Weißweins mit der Vielfalt edler Marzipankreationen vorgestellt wie z.B. einen Althäuser Secco Rose, Pfalz, mit dem Marzipan-Weißbrot. Selbstverständlich darf der Lübecker Rotspon Tradition, Bordeaux A.C. mit dem Marzipan-Klassiker „Espresso“ nicht fehlen.



Niederegger Caféleiter Bernd Marchlewski und Weinfachmann Dipl. Ing. Manuel Mack vom Weinhaus von Melle erklären, wie gut Marzipan und Wein zusammen passen.

#### PRESSEKONTAKT

Kathrin Gaebel  
Eva Mura

Telefon: 0451-5301 284  
presse@niederegger.de

J.G. Niederegger GmbH&Co. KG  
Zeißstraße 1-7  
23560 Lübeck

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