



Lübeck, 22.12.2022

Warum Marzipan zum Weihnachtsfest am besten schmeckt

Kaum ein anderer Festtag ist in Deutschland von so vielen Traditionen geprägt, wie das Weihnachtsfest: Weihnachtsbaum, Zusammenkommen der Familie, Geschenke und gutes Essen gehören bei vielen dazu. So auch Marzipan. Die Lübecker Spezialität, die ihre Fans auf der ganzen Welt hat, wird zu Weihnachten am meisten nachgefragt. Schaut man auf die Umsatzentwicklung des Traditionsunternehmens Niederegger, ist Weihnachten untrennbar mit Marzipan verbunden. Über 50 Prozent erwirtschaftet der Lübecker Marzipanhersteller bis heute in diesem Zeitraum.

Schmeckt Marzipan also zu Weihnachten besonders lecker? Ganz so einfach ist die Antwort nicht. Denn geschmacklich ändert sich zu Weihnachten erstmal nicht viel: Die hochwertige Rezeptur des Niederegger Marzipans seinem hohen Mandelanteil bleibt das ganze Jahr über gleich. Natürlich gibt es die Mandelspezialität zu Weihnachten in passenden Formen als Stern oder Tannenbaum und in Geschmacksrichtungen wie Spekulatius oder Apfelpunsch. Aber selbst zu Weihnachten ist das klassische Marzipan am beliebtesten.

Etwas aufschlussreicher ist ein Blick in die Geschichte des Produktes. Wie so oft bei Traditionen findet sich hier die Erklärung, wie es zu einer so engen Verknüpfung zwischen Weihnachten und Marzipan gekommen ist:

Marzipan galt früher als eine exquisite Köstlichkeit. Die Hauptzutaten Mandeln und Zucker waren in Europa nur selten vorhanden und wurden zu entsprechend hohen Preisen gehandelt. Als Kostbarkeit bekannt war Marzipan daher etwas, was man sich nur zu besonderen Anlässen gönnte oder in Form von Geschenken seine Wertschätzung damit ausdrückte. Hinzu kam, dass die Lübecker ihr Marzipan noch mit Schokolade überzogen und diese Pralinen daher besonders leicht im Winter herzustellen und zu transportieren waren. Was im Sommer aufgrund der Hitze nicht ging, war in der kalten Jahreszeit kein Problem.

Dank moderner Kühlketten und innovativen Geschmacksvarianten ist Marzipan heutzutage auch ganzjährig sehr beliebt - die lange Tradition wird aber auch zukünftig die Weihnachtsfeste prägen und das Lübecker Marzipan weltweit unter den Weihnachtsbäumen liegen.

Passendes Bildmaterial zum Download finden Sie [hier](#).

PRESSEKONTAKT

Kathrin Gaebel
Eva Mura

Telefon: 0451-5301 284
presse@niederegger.de

Das 1806 gegründete Familienunternehmen Niederegger wird heute in 7. und 8. Generation geführt. Das Sortiment umfasst über 300 feinste Marzipan-, Nougat- und Praliné- und Schokoladen- Spezialitäten. Bis heute werden diese nach traditionellen Verfahren und mit viel Handarbeit produziert. Zur Weihnachtssaison umfasst die Tagesproduktion ca. 30 Tonnen, die von 750 Mitarbeitern hergestellt und weltweit in über 40 Länder versendet werden.

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