NIEDEREGGER
LÜBECK

MARZIPAN AUS LIEBE.
SEIT 1806.

MARZIPAN AUS LIEBE. SEIT 1806.

NIEDEREGGER

JON

MARZIPAN UND NIEDEREGGER. EINE LÜBECKER INSTITUTION.

Von Björn Engholm

Sie war 17 Jahre, blond, bildschön – und von einer größeren Jungenschar heftig umworben. Die Bewerber, pfiffig und fintenreich, boten alles auf, um ihre Aufmerksamkeit zu gewinnen: tollkühne Kunststücke auf Fahrrädern, Röhrenhosen engsten Zuschnitts, lässiges Schwenken filterloser Zigaretten – Imponiergehabe aller Art, kaum zu überbieten.

Wie sollte ich damit konkurrieren? Wie sollte ich ihr etwas bieten, was andere nicht zu bieten vermochten? Wie ihre Zuneigung gewinnen, wie sie verführen? Nach langem und sorgfältigem Abwägen aller Optionen war sie – heureka! – plötzlich da, die Idee: eine Einladung ins Café Niederegger. Das Flair des Hauses, die gediegene Einrichtung, die unbeschreiblichen, ja, erotischen Düfte von Schokoladen, von Mandel und Zimt, Nougat und Sahne, die kunstvollen Türme aus Marzipan, die feinen Aromen von Kaffee und Tee, Schokolade und Flips, üppige Torten- und Gebäcklandschaften; dazu die adrette und uns Jungen wohl gesonnene Bedienung, das feine Geschirr und das nicht minder feine Publikum: Das Eis war gebrochen.

Obwohl ein wenig zu gediegen für uns kaum Gediegene, so zog es uns doch immer wieder dorthin, in dieses Paradies süßer Genüsse – zum Verführen und Verführtwerden.

Aber nicht nur zu Zeiten des Himmelhochjauchzens, auch in Stunden tiefer Betrübnis bot das Haus Niederegger Trost und Zuflucht. Nach Ausgabe der Zeugnisse machten sich ganze Heerscharen von

Das Rathaus der Hansestadt Lübeck. Gleich gegenüber, auf der anderen Seite der Breite Straße, erwarb Johann Georg Niederegger 1822 das Stammhaus des Unternehmens

Gymnasiasten auf den Weg ins Lübecker Nobel-Café. Die einen, um ihre schulischen Erfolge zu feiern, die anderen (wie ich, mit einer Betonfünf in Latein), um die Betrübnis mit Hilfe einer doppelten Portion Marzipantorte zu überwinden.

Über viele Jahre hinweg, und vor allem seit es uns – nach dem grausamen Krieg – wieder besser ging in Lübeck und im Land der Deutschen, stand Niederegger ständig auf der Agenda. Kein Monat ohne Besuch von Vater, Mutter und Schwester im Café. Kein Weihnachtsfest ohne Marzipanstollen, Zimtsterne und süßen Baumbehang; kein Ostern ohne köstliche Hasen und Eier für die Kinder; kein Gast in unserem Haus, der ohne Marzipan die Rückreise antrat …

Dabei waren die Vorlieben höchst differenziert. Vater hielt es, stets konservativ, mit den Marzipankartoffeln. Mutter liebte das mit dunkler Schokolade umhüllte Marzipanbrot. Meine Schwester war, wie meine Frau bis heute, immer den Pasteten auf der Spur, die Töchter verzehrten auch gerne süßen Aal (nachdem sie festgestellt hatten, dass es sich nicht um Fisch handelte), Seehund und manch' andere Marzipantierchen. Mir dagegen genügen die schlichten Weißbrote und gelegentlich ein Marzipaneis.

Dass diese für sich schon solitären Genüsse durch raffinierte Kombinationen noch zu steigern waren, lernte ich von einer langjährigen Nachbarin. Sie nahm ein weißes Marzipanbrot und einen Block Nougat, schnitt von beiden mit einem erwärmten Messer dünne Scheiben ab, rollte sie zusammen und schob sie mir in den Mund, wo sie sich zu einer zart schmelzenden Rolle verbanden. Von diesem Augenblick an ahnte ich, was Lübecks Ehrenbürger, der Nobelpreisträger Thomas Mann, gemeint haben mochte, als er Marzipan als „Haremskonfekt" bezeichnete.

Nicht nur der Zarenhof und die preußischen Wilhelminen waren den Köstlichkeiten Niedereggers verfallen – bis in die Gegenwart reicht die Schar derer, die wir auf Reisen und Empfängen innerhalb und

Liebt den Flair des Hauses, den verführerischen Duft von Schokoladen, Zimt und Marzipan und die legendäre Nusstorte: Björn Engholm im Café Niederegger

NIEDEREGGER UND LÜBECK. EINE WUNDERSAME UND ERFOLGREICHE VERBINDUNG.

außerhalb der hansischen Stadtmauern mit Marzipanpräsenten zu begeistern vermochten. François Mitterand und Gerald Ford, Bruno Kreisky, Jacques Delors und Shimon Perez, der Gouverneur von Grönland (im Austausch gegen Krabben!), ja, selbst gekrönte Häupter wie Königin Silvia oder Königin Margrethe waren dem Naschwerk sehr zugetan. Und natürlich liebte es der Lübecker Willy Brandt über alles – wie sich übrigens auch Franz Josef Strauß oder Helmut Kohl nie abgeneigt zeigten, mehr als nur ein kleines (Marzipan-)Brot zu sich zu nehmen.

Ob die vielen Freunde, die Griechen Costa, Jannis, Maria und Efgenia auf der sonnigen Insel Karpathos, ob im schweizerischen Thurgau Dagmar und Kurt (der jeden Bissen mit „Heilig's Vaterland" begleitet), ob alte Freunde auf Ibiza, ob neue in San Diego: Alle sind sie verliebt in den Gaumenkitzel aus Deutschlands Norden.

Nichts überwindet so mühelos alle Grenzen, vor allem: Keine Botschaft kündet so lustvoll und nachhaltig von Lübeck wie alles Edle aus dem Haus J. G. Niederegger. Als Viktor Mann nach vielen Jahren endlich wieder auf Lübeck zufuhr, voller Herzklopfen, erhob sich die Stadt, deren Türme, Giebel und Tore er vor allem von den Niederegger'schen Weihnachtssendungen kannte, vor ihm „wie ein riesiges Marzipanrelief".

Auf nahezu wundersame Weise haben sich seit der Gründung des Unternehmens vor 200 Jahren Niederegger und Lübeck symbiotisch verbunden. Kein Unternehmen, kein Produkt, keine Marke, kein Logo, kein Design sind so unverwechselbar „lübisch". 1806, als sich der in Ulm geborene Johann Georg Niederegger als Konditor „auf eigene Rechnung" selbstständig machte, war ein schwarzes Jahr in der Geschichte Lübecks. Die preußische Armee, zu Jena und Auerstedt vernichtend geschlagen, befand sich auf dem Rückmarsch. Ein Teil unter General Blücher verschanzte sich in Lübeck. Versuche, den nachsetzenden französischen Truppen zu trotzen, waren vergeblich. Den von Graf Bernadotte befehligten Franzosen gelang handstreichartig die Eroberung der Stadt, die fortan für mehr als sechs Jahre unter einem äußerst harten napoleonischen Regime litt und darbte.

Den jungen Konditor Niederegger focht das offensichtlich nicht an. Er nahm die Erschwernisse der Zeit als Herausforderung, betrachtete die Risiken als Chance – und gründete sein Unternehmen ganz im Geist und Sinn der hansischen Kaufleute, die schon im 12. Jahrhundert das Fundament eines weltoffenen, wagnisorientierten und innovativen Entrepreneurtums gelegt und Lübeck damit zur „Königin der Hanse" gemacht hatten.

Dieser „Spirit" aus Tradition und Moderne prägt nunmehr in siebter Generation die Herstellung von Marzipan und so manchem ihm verbundenen Leckerbissen: zum Nutzen Niedereggers, zum Vorteil Lübecks – und zur Sinnesfreude von Menschen auf allen Kontinenten. Als einst Leonard Bernstein, wunderbar als Mensch und genial als Komponist und Dirigent, nach einer kräftezehrenden Konzertprobe eine Marzipanpastete zwischen Zunge und Gaumen zerschmelzen ließ, entfuhr ihm nur ein Wort: „Divine".

Dass diese „göttlichen" Produkte aus meiner Heimatstadt stammen und von Marzipanfreunden in aller Welt geliebt werden, stimmt mich froh. Könnte ich mir ein Lübeck ohne Marzipan, ohne Niederegger vorstellen? Das wäre wie Pilsen ohne Urquell, wie Nürnberg ohne Lebkuchen, was sage ich: wie Schottland ohne Whisky und Italien ohne Ferrari zugleich. Unvorstellbar!

Zum Glück gibt es keinen Anlass zu solchen Befürchtungen. Schließlich freuen sich heute schon meine Enkel auf die himmlischen Verführer aus dem Hause Niederegger. Und deren Kindern und Kindeskindern wird es nicht anders ergehen. Also – auf die nächsten 200 Jahre!

Björn Engholm wurde 1939 in Lübeck geboren und wuchs in der Hansestadt auf. 1969 Abgeordneter des Deutschen Bundestages, 1981 bis 1982 Bundesminister für Bildung und Wissenschaft, 1988 bis 1993 Ministerpräsident von Schleswig-Holstein

SINNESFREUDEN
Das Niederegger-Café lockt seine Gäste in gediegenem Ambiente mit der legendären, marzipanüberzogenen Nusstorte und anderen feinen Leckerbissen hoher Konditoren-Kunst und natürlich mit der großen Vielfalt seiner berühmten Marzipanspezialitäten

MÄRCHENWELT
Das winterliche Lübeck mit seinem markanten Wahrzeichen, dem Holstentor, im farbenprächtigen Modell aus Marzipan. Der Gaumenkitzel aus süßen Mandeln und Zucker machte die Hansestadt schon vor Jahrhunderten weit über ihre Mauern hinaus bekannt

GESCHICHTE
In der zweiten Etage des Niederegger-Cafés haben sich an einer Tafel rund um Johann Georg Niederegger elf berühmte Marzipan-Liebhaber aus allen Epochen versammelt – lebensgroß modelliert aus Marzipan von dem Bildhauer Johannes Kiefer

VON DER MANDELBLÜTE ZUR ROHMASSE
Aromatische Mandeln aus den Anbaugebieten am südlichen Mittelmeer sind der Wertrohstoff für das hochwertige Niederegger-Marzipan
Seite 10

VOM KONDITOR ZUM UNTERNEHMER
1806 übernahm Johann Georg Niederegger die Lübecker Konditorei Maret – die Geburt des Traditionsunternehmens Niederegger
Seite 24

IN DER SIEBTEN GENERATION
Mit Geschick und Mut entwickelten die Nachfolger Niedereggers das Unternehmen weiter und wahrten dabei die Tradition des Hauses
Seite 32

LÜBECKS HEIMLICHES WAHRZEICHEN
Seit 1880 gibt es das Café im Niederegger-Stammhaus – ein beliebter Treffpunkt und eine Attraktion für Lübecks Besucher
Seite 42

HANDWERK UND MODERNE PRODUKTION
Neben den modernen Produktionsstraßen sind bei Niederegger nach wie vor Konditoren-Kunst und handwerkliches Geschick gefragt
Seite 54

GANZ NAH AM KUNDEN
Um Frische garantieren zu können, beliefert Niederegger seine Kunden direkt. Das gilt auch für die wachsende Zahl der Partner im Ausland
Seite 68

Eine Lübecker Institution *Seite 04* Vom Orient ans Ostseeufer *Seite 22*
Konditorei und weltbekannte Marke *Seite 40* Im Zeichen der Nusstorte *Seite 52*
Aus Liebe zum Beruf *Seite 66* Niederegger: ein Ausblick *Seite 76*

MARZIPAN VOM FEINSTEN. VON DER MANDELBLÜTE ZUR ROHMASSE.

Aromatische süße Mandeln aus südlichen mediterranen Regionen sind der Wertrohstoff für das hochwertige Niederegger-Marzipan

Ende Januar, Anfang Februar, auf Mallorca die Zeit der Mandelblüte. Die weiten Haine zeigen sich dann in ihrer weißen und rosafarbenen Pracht

AROMATISCHE MANDELN. DIE WICHTIGSTE VORAUSSETZUNG FÜR GUTES MARZIPAN.

An den letzten Tagen des Januar, spätestens Anfang Februar, wenn es hier zu Lande noch ungemütlich und frostig ist, regt sich auf Sizilien, in Kalabrien und Apulien der Frühling auf eine ganz besondere Art. Die langsam höher steigende Sonne beschert den mediterranen Gefilden schon Temperaturen bis zu 15 Grad. Die leichten Winde tragen dann einen frischen, aromatischen Duft durch das Land, der für diese Zeit so typisch ist, auch rund um Valencia, auf Mallorca oder im spanischen Calderon. Es ist die Zeit der Mandelblüte. Die weiten Haine zeigen sich in ihrer leuchtend weißen und rosafarbenen Pracht. Ein faszinierender Anblick, der die Einheimischen Feste feiern lässt und Fremde lockt, in dem zauberhaften Ambiente die Seele baumeln zu lassen. Auch Holger Strait und Ehefrau Angelika Strait-Binder, Geschäftsführende Gesellschafter der J. G. Niederegger GmbH & Co. KG, zieht es in den Tagen der Mandelblüte in die mediterranen Gefilde, wächst dort doch der Rohstoff für das feine Marzipan heran, welches das Unternehmen nunmehr in der siebten Generation in Lübeck herstellt. „An der Fülle der Blüten lässt sich schon erkennen, wie die Ernte ausfallen wird“, weiß Holger Strait inzwischen aus langjähriger Erfahrung. Klar, dass der Unternehmer in jedem Frühling auf eine gute Mandelernte hofft. „Schließlich ist eine gute, aromatische Mandel die wichtigste Voraussetzung für gutes Marzipan.“

Der Mandelbaum mit dem lateinischen Namen Prunus dulcis zählt zu den Rosengewächsen, ist

Die empfindlichen, noch ungeschälten Mandelkerne sind bei Nieder egger erfahrenen Lagermeistern anvertraut

In Stichproben wird die Qualität der in Jutesäcken gelagerten Mandelkerne fortlaufend geprüft

also eng verwandt mit Kirsche, Pfirsich, Aprikose und eben der Rose. Schon die Bibel erwähnt die Mandel wegen ihrer frühen Blüte oft als Zeichen des Erwachens. Seit rund 4000 Jahren wird der frostempfindliche Baum kultiviert, seine Heimat ist das subtropische China und Kleinasien. Von dort gelangte die Mandel zu den Griechen und den Römern in den südlichen Mittelmeerraum, wo sie im vorherrschend warmen Klima bestens gedeiht. Das gilt auch für Kalifornien, den größten Mandellieferanten weltweit. Die qualitativ hochwertigen Erträge indes stammen vor allem aus den mediterranen Anbaugebieten um Valencia und Bari und auf Mallorca.

Schon im April ist von der Blütenpracht der Mandelbäume nichts mehr zu sehen. Dann sind die Früchte bereits ein gutes Stück herangewachsen. Anfang bis Mitte September beginnt dann die Ernte. Der essbare Mandelkern ist von trockenem, grünem Fruchtfleisch umgeben und steckt in einer harten Schale; die begehrten Kerne mit ihrem süßen, zart bitteren, nussig aromatischen Geschmack in ihrer zimtbraunen Haut sind der Stoff für eine Vielzahl wohlschmeckender Speisen. Und sie sind der Rohstoff für das berühmte Niederegger-Marzipan – hochwertige süße Mandelkerne, ausschließlich aus dem Mittelmeerraum.

In den Erntegebieten Spaniens und Italiens werden die Mandeln aus ihrer Fruchthülle geschält und von ihrer harten Steinschale befreit. Abgefüllt in Jutesäcke, werden sie dann per Lastwagen auf die Reise geschickt, mehr als 2500 Kilometer Richtung Norden. Nach rund zwei Tagen erreicht die wertvolle Fracht Lübeck. Bevor sie im Man-

Geschälte Mandeln vor der weiteren Verarbeitung

DAS ORIGINAL-REZEPT. SEIT ÜBER 200 JAHREN UNVERÄNDERT.

dellager bei Niederegger in der Zeißstraße eingelagert wird, steht zunächst eine erste labortechnische Qualitätsprüfung an: In Stichproben werden die Mandelkerne vor allem auf Insekten- und Schimmelbefall sowie auf Aflatoxin – ein Stoffwechselprodukt des Schimmelpilzes – untersucht. Das kritische Augenmerk der Prüfer gilt aber auch Schalenresten, Staub, Fremdkörpern, Pestizidrückständen sowie Blei und Cadmium. Zeigt sich in einer Ladung ein Mangel, so wird sie nicht angenommen, sondern komplett zurückgeschickt. Natürlich schwanken Naturprodukte von Ernte zu Ernte in ihren geschmacklichen und aromatischen Ausprägungen. Bei Niederegger werden diese Schwankungen durch Mischung verschiedener Provenienzen ausgeglichen, so dass der typische Geschmack des Marzipans unverändert erhalten bleibt. Nach der Qualitätsprüfung ist dann die sachgerechte Lagerung des empfindlichen Rohstoffs wichtig, die Lagerräume müssen trocken sein und bei gleich bleibend kühler Temperatur gut belüftet. So ruhen die Mandeln in ihren Jutesäcken, nach Sorte und Anbaugebiet gekennzeichnet, behütet von erfahrenen Lagermeistern.

„Man nehme Mandeln, Zucker und Rosenwasser …“ lautet die einfache, klassische Rezeptur für Marzipan. Entscheidend für die einzigartige Qualität der Niederegger-Produkte ist neben der Qualität der Rohstoffe das richtige Mischungsverhältnis der Zutaten sowie das traditionelle Röstverfahren. Die hohen Ansprüche gelten bei dem Lübecker Unternehmen über den gesamten Produktionsprozess, von der Mandel über die Rohmasse bis zum Vertrieb der Spezialitäten. So ist das Lübecker Traditionsunternehmen unter den Premiummarken in Deutschland heute das einzige, das auch die Marzipanrohmasse für seine Produkte selbst herstellt. Dem Grunde nach hat sich bei der Herstellung des Marzipans bei Niederegger seit 200 Jahren nicht viel geändert. Das Erfolgsrezept liegt in der überlieferten Mischung der Mandeln, des Zuckers und einer mit Rosenwasser vergleichbaren Zutat, die dem Niederegger-Marzipan seinen unverwechselbaren Geschmack verleiht. Verraten wird die Rezeptur natürlich nicht. Nur so viel: „Wir

Die geschälten Mandeln, ausgebreitet auf einem Transportband, müssen noch vor den kritischen Blicken erfahrener Prüferinnen bestehen, die mit flinken Handgriffen allerletzte Schalenreste und Verunreinigungen herauspicken

Die Rohmasse aus Mandeln und Zucker wird zum Abrösten in die Kupferkessel gegeben

haben an dem Originalrezept nichts, aber auch gar nichts verändert“, versichert Holger Strait.

Niederegger – das heißt auch heute noch viel Handarbeit und Tradition, wenngleich die harte Arbeit, die bis ins vorvorige Jahrhundert mit der Marzipanherstellung verbunden war, inzwischen von Maschinen erledigt wird. Zu Beginn des 19. Jahrhunderts, zu Zeiten des Unternehmensgründers Johann Georg Niederegger, mussten die Mandeln noch mühselig von Hand geschält werden, bevor sie in einem Reibstein aus Granit von einem kräftigen Arbeiter mit einem Holzstößel zu Brei zerdrückt wurden. Erst nach und nach ersetzten Maschinen die schweißtreibende Knochenarbeit – zunächst kleine, von Hand getriebene Granitwalzen zum Zerkleinern der Mandeln und des Zuckers. An den hohen Ansprüchen hat sich nichts geändert. Schon Johann Georg Niederegger

HÖCHSTE QUALITÄT. BEI NIEDEREGGER GIBT ES KEINE KOMPROMISSE.

Auf 95 Grad erhitzt, bilden sich die feinen Röstaromen heraus und der Masse wird Feuchtigkeit entzogen

verarbeitete Mandeln aus Sizilien oder Apulien, und dabei ist es geblieben. Wie in den Anfängen des Unternehmens werden auch heute nur hochwertige, aromatische süße Mandeln aus dem Mittelmeerraum verarbeitet.

Inzwischen wird bei Niederegger die Verarbeitung der Mandeln bereits in der ersten Stufe von Maschinen erledigt. Nach einer abschließenden Qualitätsprüfung auf dem Lagerboden werden die Kerne in eine elektronisch gesteuerte Sortiermaschine geschüttet, die jene Mandeln aussortiert, die nach Farbe und Form nicht einwandfrei erscheinen. Von dort gelangen sie in ein heißes Wasserbad. Die Mandeln werden „blanchiert“, um sie durch Schälmaschinen schnell und vollständig von ihrer braunen Haut befreien zu können.

Die geschälten Kerne werden dann erneut auf ihre Güte geprüft. Zunächst wieder von der unbestechlichen elektronischen Optik einer Maschine, die nur teilweise oder gänzlich ungeschälte Exemplare aussortiert. Dann müssen die geschälten Mandeln, ausgebreitet auf einem Transportband, noch vor den kritischen Blicken eines Spaliers erfahrener Prüferinnen bestehen, die mit flinken Handgriffen allerletzte Schalenreste und Verunreinigungen herauspicken – in die weitere Verarbeitung gelangen schließlich nur perfekt gold schimmernde Kerne. Ein höchst aufwändiger Prozess, bei Niederegger aber unverzichtbar. „Die Mandeln sind nun mal der wichtigste Rohstoff für das Marzipan. Wenn wir in dieser Phase nicht konsequent wären, würden wir die bekannte Qualität unserer Produkte nicht garantieren können“, begründet Holger Strait den enormen Aufwand. „Da gibt es bei uns keine Kompromisse.“

In großen kupfernen Trommeln werden die Mandelkerne noch einmal gründlich gewaschen, bevor die beiden Hauptbestandteile der Marzipanrohmasse – Mandeln und Zucker – zusammengebracht werden. Das Mischungsverhältnis wird vom deutschen Lebensmittelrecht vorgegeben. Grundsätzlich gilt: je höher der Mandelgehalt, umso edler das Marzipan. Die Rohmasse indes muss nach den Lebensmittelgesetzen einen Mandelanteil von mindestens 48 Prozent haben, der Zuckeranteil darf höchstens 35 Prozent ausmachen. Der Rest ist Feuchtigkeit. Das Lebensmittelrecht lässt es jedoch zu, dass der Rohmasse in der späteren Verarbeitung noch weitere Zuckerbestandteile zugegeben werden dürfen.

Für die bekannten Qualitätsbegriffe gibt es allerdings wieder feste Vorgaben: So wird aus der Rohmasse „Edelmarzipan“, wenn ihr höchstens weitere 30 Prozent Zucker zugesetzt werden. Die Qualität „Lübecker Edelmarzipan“ erlaubt nur 10 Prozent zusätzlichen Zucker. Die Krönung ist das Niederegger-Marzipan. „Wir fügen der Rohmasse nicht ein einziges weiteres Gramm Zucker zu“, erklärt Holger Strait die Spitzenqualität des Traditionsunternehmens.

Sobald die Mandeln in den Kupfertrommeln gründlich gereinigt sind, werden sie zunächst grob zerkleinert und mit feinem Zucker vermischt. Dieses Mischgut gelangt dann in ein Walzwerk, in dem es zwischen zwei mächtigen Granitwalzen bis zur erforderlichen Endfeinheit bearbeitet wird.

Im Anschluss daran beginnt das so genannte Abrösten der Rohmasse. Dazu wird der Teig in rotierende Kupferkessel gegeben und über offener Flamme gleichmäßig auf etwa 95 Grad erhitzt. Bei dieser Temperatur bilden sich die feinen Röstaromen heraus, zudem wird der Rohmasse durch die Erhitzung und das ständige Rühren unter den Augen erfahrener Röstmeister Feuchtigkeit entzogen und auf das gewünschte Maß reduziert. Gleichzeitig werden dadurch der Zucker und die Inhaltsstoffe der Mandel – zu rund 55 Prozent Fette und knapp 19 Prozent Proteine – so verbunden, dass sich die typischen Aromen entwickeln können. Den Schlusspunkt setzt das Abkühlen der noch heißen Rohmasse. Dazu wird ihr in so genannten Kühlschiffen kühle, keimfreie Luft zugeführt. Nach einer kontrollierten Abkühlphase wird die Masse in Blöcke geformt, luftdicht in Folie verpackt und unter konstanter Temperatur eine bestimmte Zeit gelagert – ein Reifeprozess, in dem sich die Aromen weiterentwickeln. Das Ergebnis: Die Mandel bleibt im Biss deutlich spürbar, zumal der Rohmasse auch später kein weiterer Zucker mehr zugesetzt wird – Niederegger-Marzipan ist daher weniger süß und bewahrt somit den Geschmack seines mediterranen Wertrohstoffs. Niederegger-Marzipan ist deshalb auch nicht blendend weiß – ein Hinweis auf einen hohen Zuckergehalt –, sondern typisch mandelfarben.

Erst nach der Ruhephase wird das Rohmarzipan zu den Niederegger-Klassikern weiterverarbeitet. Dann werden der Masse die für Niederegger typischen, dem Rosenwasser ähnlichen Ingredienzen hinzugefügt, die man verständlicherweise als Geheimnis bewahrt. Ob Brote, Herzen oder Schweinchen – die Produkte bleiben einzigartig. „Unverkennbar Niederegger“, sagt Inhaber Holger Strait nicht ohne Stolz, „wie seit eh und je.“

Nach dem Rösten wird die Rohmasse den Kupferkesseln entnommen und in so genannten Kühlschiffen abgekühlt

TYPISCH
NIEDEREGGER.
UNVERKENNBAR
WIE SEIT
EH UND JE.

VOM ORIENT ANS OSTSEEUFER

Seit Jahrhunderten ist Marzipan als edle Süßspeise bekannt. Um seine wahre Herkunft ranken sich zahlreiche Legenden und exotische Geschichten

„Sieht man diese Süßigkeit genauer an, diese Mischung aus Mandeln, Rosenwasser und Zucker, so drängt sich die Vermutung auf, dass da der Orient im Spiel ist.“ Thomas Mann

Um es vorweg zu sagen: Nein, das Marzipan wurde nicht in Lübeck erfunden – auch wenn liebevoll erdachte Geschichten gelegentlich diesen Eindruck erweckten. So auch die von der Hungersnot im Jahre 1407, als man in Lübeck die Speicher nach Vorräten durchforstete, nichts fand außer Mandeln und Zucker und daraus eine Speise für die notleidende Bevölkerung machte. Die wahren Ursprünge des Marzipans finden sich in Ländern weit entfernt von der Hansestadt. So gilt mittlerweile als sicher, dass bereits im 9. Jahrhundert die Kalifen des Orients ihr ohnehin an Genüssen nicht allzu armes Leben mit der Mandel-Zucker-Mischung versüßten. Schließlich waren im Zweistromland die nötigen Zutaten verfügbar: Hier verstand man sich auf die aufwändige Herstellung des Rosenwassers und unter der Sonne des Orients gediehen prächtige Mandelbäume. Handelskarawanen aus Indien schließlich schafften den begehrten Zucker ins Perserreich. Das „Haremskonfekt“, wie es Thomas Mann einmal nannte, galt damals als krönende Gaumenfreude, die von arabischen Dichtern gepriesen und von Ärzten sogar als Heilmittel eingesetzt wurde.

Das Abendland erreichten das Marzipan und seine Rohstoffe auf unterschiedlichen Wegen. Bereits den Kreuzrittern des frühen Mittelalters wird nachgesagt, Gefallen an der orientalischen Speise gefunden zu haben, deren Existenz somit auch in Europa bekannt wurde. Durch die Eroberung der Iberischen Halbinsel brachten die Araber schließlich das Marzipan und mit dem in Ägypten angebauten Zuckerrohr einen wichtigen Grundstoff auf den Kontinent. Bedeutender für die Verbreitung des Marzipans im Abendland war jedoch der Handel über Venedig. Die Kaufleute der italienischen Handelsmetropole versorgten wohlhabende Europäer mit den Schätzen des Orients und fanden auch für das Marzipan eine reiche Zahl an Abnehmern.

Nicht ganz einig ist man sich unter den „Marzipangelehrten“ über den Ursprung des Namens. Die Sprachforschung hält zwei Möglichkeiten bereit, die beide ihren Ursprung in Venedig haben. So sollen Kaufleute der Hanse das „marcis panis“, das Brot des heiligen Markus – des Schutzpatrons Venedigs – , von ihren Handelsreisen aus der Lagunenstadt mitgebracht haben. Die andere Spekulation über den Ursprung des Namens ist ein wenig komplizierter, dafür aber die wahrscheinlichere. Demzufolge soll das arabische Wort „Mauthaban“, das einen „sitzenden König“ beschreibt, zur Bezeichnung einer byzantinischen Münze getaugt haben, die das Abbild eines sitzenden Christus zeigt. Die Venezianer führten um 1200 eben diese Münze unter dem italienischen Namen „Matapan“ oder „Marzapan“ ein. Diese Münze, so die Annahme der Forschung, habe später dem Wert einer kleinen, mit Konfekt gefüllten Schachtel entsprochen und sei im 13. Jahrhundert als Bezeichnung für deren Inhalt verwendet worden.

Mit Beginn der Neuzeit hatten die italienischen Kaufleute schließlich auch Rezeptur und Rohstoffe

Über den Ursprung des Begriffs „Marzipan“ sind sich die Gelehrten nicht ganz einig. Die Sprachforschung bietet zwei Möglichkeiten, die beide ihren Ursprung in Venedig haben. Im Bild eine Darstellung der Lagunenstadt aus dem 14. Jahrhundert

in ganz Europa bekannt und verfügbar gemacht. Aufgrund der phantastischen Preise für den allseits begehrten Zucker und der weiten Wege von den Mandelanbaugebieten ins kühlere Mitteleuropa, blieb Marzipan bis auf weiteres ein elitäres Vergnügen wohlhabender Gourmets. Mehr noch: Nur Klöster und Apotheken durften Marzipan herstellen, da es wahlweise als Aphrodisiakum, Kraftnahrung oder Herzmittel gehandelt wurde. Auch wenn die moderne Wissenschaft Marzipan derlei Wirkungen kaum bescheinigt, bis ins 16. Jahrhundert galten Marzipantherapien als durchaus erfolgversprechend. „Mandelkern, wenn sie mit Rosinen gegessen werden, so erwecken sie die natürliche Begierde, und eben diese Kraft haben sie auch, wenn sie mit Zucker überzogen werden“, notierte beispielsweise der Arzt Johannes Wittich aus Arnstadt in seinen medizinischen Aufzeichnungen. Neben der vermeintlich wirkungsvollen Verwendung als Medizin fand das apothekenpflichtige Naschwerk schnell seinen Platz auf Fest- und Hochzeitstafeln von Fürsten, Päpsten und Kaisern.

Die leicht formbare Masse machte Marzipan zum beliebten Grundstoff essbarer Bildhauerkünste. Entsprechende Literatur gab damals reichlich Anregungen. So beschrieb der kurmainzische Hofkoch Marx Rumpoldt 1582 die Anfertigung von „Kalbskopf auf grünem Salat, Schnecken, Karpfen, Lerchen, Schildkröten oder Forellen“. Sein Repertoire an „deftiger“ Konditorkunst war schier unerschöpflich und manifestierte sich in seinem Ausspruch: „Wer den Marcipan wol kann machen, der kann allerley Sachen machen, die der Mensch erdenken kann.“

Noch bis ins 18. Jahrhundert profitierten Apotheker von dem alleinigen Herstellungs- und Verkaufsrecht für Zuckerwaren, Konfekt und eben auch Marzipan. Doch mit dem zunehmenden Einfluss der französischen Küche ließen sich in Paris geschulte Confiseure und Patisseure in Deutschland nieder. Die Zuckerbäcker verstanden sich auf das Zuckergießen und Marzipanmodellieren, und kaum eine fürstliche Hofhaltung kam noch ohne französischen Zuckerbäcker aus. Deren Rezeptbücher wurden übersetzt und immer wieder neu aufgelegt – schnell war das Marzipan kein Apothekergeheimnis mehr und es fand Einzug in die bürgerliche Stube. Am Anfang des 19. Jahrhunderts dann die bahnbrechende Entdeckung: Auch aus der robusten Runkelrübe ließ sich Zucker gewinnen, in Schlesien entsteht die erste Rübenzuckerfabrik der Welt. In Städten wie Lübeck oder Königsberg mit Handelshäfen und ausreichend Hinterland für den Anbau von Zuckerrüben begann man zu erschwinglicheren Preisen Marzipan herzustellen. Bereits im Jahre 1848 wird aus Königsberg berichtet, dass es hier „so viele Konditoreien hat wie Leipzig Buchhändler“. Wenig verwunderlich ist es da, dass auch die Geschichte der hungersnotbedingten Marzipanerfindung nicht nur in Lübeck, sondern auch in Königsberg eine noch immer gern zitierte Legende ist.

JOHANN GEORG NIEDEREGGER. VOM KONDITOR ZUM UNTERNEHMER.

1800 kam Johann Georg Niederegger, in Ulm geboren, in die Hansestadt Lübeck. Sechs Jahre später übernahm er auf eigene Rechnung die Konditorei Maret – der Beginn des Traditionsunternehmens

Lübeck 1808, von Stadtmauern umgeben. Johann Georg Niederegger hinterließ, als er 1858 starb, seinem Nachfolger ein erfolgreiches Unternehmen

DAS HANDELS-ZENTRUM LÜBECK. EINE MARZIPAN-STADT MIT GROSSER TRADITION.

Es steht nicht gerade gut um die Stadt Ulm ausgangs des 18. Jahrhunderts. Der Siebenjährige Krieg und anschließende Missernten haben ihre Spuren hinterlassen, die Donaustadt drückt ein gewaltiger Schuldenberg. 1770 scheint ein Bankrott kaum mehr abwendbar. Auch in den folgenden Jahrzehnten kann sich die Stadt an der Donau von dieser Last nicht befreien. Im Gegenteil, es kommt noch schlimmer: In Folge des ersten Koalitionskriegs, der Ulm schwer trifft, muss die Stadt 1797 weitere 2,2 Millionen Gulden aufbringen, allein die Franzosen fordern 200 000 Gulden für ihren Abzug. Im zweiten Koalitionskrieg besetzen 1799 dann die Österreicher die Stadt – erst rund 20 Jahre später wird Ulm die Wirrungen und Belastungen jener Zeit überwunden haben.

Ulm ist die Heimatstadt Johann Georg Niedereggers, der zu der Zeit 23 Jahre alt ist. Auch wenn dafür keine gesicherten Erkenntnisse vorliegen, so steht doch zu vermuten, dass es auch die schwierige und ungewisse Lage der Stadt ist, die den jungen Johann Georg Niederegger 1800 veranlasst, seiner Heimat den Rücken zu kehren. Zu der Zeit sind die Niedereggers bereits seit Generationen in Ulm ansässig, der Familienname ist dort bereits 1731 nachweisbar. 1739 wurde Johann Georgs Großvater David Bürger der Stadt. David Niederegger war der Sohn eines aus dem Defereggental stammenden Tagwerkers. In dem abgelegenen Tal im heutigen Osttirol waren gegen Ende des 17. Jahrhunderts Protestanten nicht willkommen. Die, die ihrem lutherischen Glauben nicht abschwören wollten, wurden verfolgt und am Ende gar vertrieben. Sie mussten Haus und Hof verkaufen und ihre Kinder bis zu einem bestimmten Alter zurücklassen. Im April 1693 traf dieses Schicksal auch die Brüder Kaspar, Veit und Balthasar Niederegger. Sie wurden aus dem Defereggental ausgewiesen und gelangten schließlich nach Ulm, eine Stadt, die verfolgten Protestanten Religionsfreiheit zusicherte.

Johann Georg Niederegger wird 1777 geboren. Seine Eltern – Vater Leonhard, der als Beruf Handelsmann angibt, und Mutter Anna Judith – ermöglichen dem Sohn eine Ausbildung zum Konditor. Dokumente aus jenen Jahren gibt es nicht mehr, das Archiv des Lübecker Traditionsunternehmens Niederegger wurde im März 1942 durch den alliierten Bombenangriff auf die Hansestadt vollständig zerstört. Hinweise aus Forschungen der jüngsten Zeit lassen jedoch vermuten, dass der junge Niederegger seinen Beruf und die Kunst der Marzipanherstellung im schwäbischen Langenau, knapp 20 Kilometer entfernt von Ulm, bei einem Konditormeister namens Eduard Renz erlernte.

Ob dies stimmt, ist ungewiss. Sicher dagegen ist, dass der 23-jährige Johann Georg Niederegger sich 1800 nach Lübeck aufmacht. Weshalb sich der junge Konditorgeselle ausgerechnet die Hansestadt an der Trave zum Ziel nimmt, ist ebenfalls unklar. Lübeck war in jenen Jahren keine reiche, wohl aber eine wohlhabende und gewiss weltoffene Stadt. Ihre Glanzzeit allerdings lag schon ein paar Jahrhunderte zurück. Schon im 13. Jahrhundert war Lübeck zur Drehscheibe eines regen Handels avanciert, der sich vom Westen Frankreichs über Russland bis ans Schwarze Meer, vom norwegischen Bergen und dem schwedischen Stockholm bis an die Küsten des Mittelmeers und in den Orient erstreckte. Die Lübecker nutzten dabei geschickt ihre Privilegien als Reichsstadt weit im Norden, deren Handelsrecht fremde Kaufleute dazu verpflichtete, die dort gehandelten Waren auch in der Stadt für eine bestimmte Zeit zum Verkauf anzubieten. Dieser sanfte Zwang machte Lübeck zu einem zentralen Umschlagplatz für Massenprodukte wie Hering und Salz, Getreide und Mehl, für Waldbauprodukte und Rohstoffe für die Tuchherstellung, zunehmend aber auch für die begehrten Gewürze wie Safran,

Mit dieser Urkunde ernannte Friedrich II. Lübeck 1226 zur Freien Reichsstadt

Pfeffer und Ingwer, für italienischen Samt, flämische Tuche und norwegischen Stockfisch.

Mit der Hanse, in die der Handel der Stadt eingebunden war, wuchs auch die Bedeutung Lübecks. Mitte des 14. Jahrhunderts brachte es die Stadt sogar zum „hovet der hense“, zum Haupt der Hanse, der zu der Zeit rund 200 Binnen- und Hafenstädte angehörten. Seine Politik und seine Angelegenheiten regelte der Städtebund, mit Abstand der mächtigste des Mittelalters, auf seinen Hansetagen, die ab 1358 in unregelmäßigen Abständen vorzugsweise in Lübeck abgehalten wurden.

In den Jahren des Wohlstands entstand auch das Stadtbild Lübecks, das in seinen Grundzügen bis heute unverändert besteht. Prägend sind die sieben Türme der fünf großen Altstadtkirchen. 1173 wurde im Beisein Heinrichs des Löwen im Süden der Stadt der Grundstein für den Dom gelegt und nur wenig später mit dem Bau der übrigen Pfarrkirchen begonnen. Neben der größten unter ihnen, der Marienkirche – gleich neben dem Rathaus, später die Kirche des Rates und der Bürgerschaft –, entstanden die Petri-, die Jakobi- und die Aegidienkirche. Rund um die Kirchen, die alle im 14. Jahrhundert fertig gestellt wurden, entwickelten sich zur Hoch-Zeit der Hanse die verschiedenen, für Lübeck so typischen Quartiere – im Westen entstanden die Kontor- und Wohnhäuser der wohlhabenden Kaufleute, im Osten das Kleingewerbe mit seinen Handwerkern, an der Stadttrave die kargen

Unterkünfte der Korn- und Gemeinträger, der Heringspacker und Kohlenstürzer, die dort an den Kaianlagen schufteten. Die mittelalterliche Struktur Lübecks mit dem für die Stadt typischen Straßengefüge und den Gängevierteln ist übrigens bis heute nahezu unverändert bewahrt worden.

Mitte des 14. Jahrhunderts zählte Lübeck rund 30 000 Einwohner und wurde damals in Deutschland nur von Köln übertroffen. Doch Macht und Wohlstand der stolzen Hansestadt schwanden. Nach der Entdeckung und Besiedlung der Neuen Welt verlagerte sich der Handel aus dem Ostseeraum nach Westen, nach Holland und England. Der Verbund der Hanse lockerte sich, 1630 schließlich wurde der letzte Hansetag abgehalten. Die imposanten Zeugen der großen Handelsgeschichte Lübecks blieben. Beispielsweise die gewaltigen Befestigungsanlagen rund um die Altstadt, die stärksten Europas, die im 15. Jahrhundert mit dem Bau des berühmten Holstentors noch einmal verstärkt worden waren. Ein weiteres Zeugnis der großen Handelstradition ist das 1535 erbaute Haus der Schiffergesellschaft, das immer noch das Handelsbekenntnis Lübecks in Stein gemeißelt an seinem Giebel trägt: „Du bist der Mann, Herr Jesu Christ, dem Wind und Meer gehorsam ist. Drum halt in Gnaden Deine Hand auch über unsern Schifferstand. Für Sturm, für Räuber, für Gefahr, Herr unser Seefahrt stets bewar“.

Es mag Lübecks Bedeutung als Handelszentrum sein, die den jungen Niederegger in die Hansestadt zieht. Wohl aber auch die Tatsache, dass Lübeck auch zu dieser Zeit schon eine ansehnliche Tradition als Konditor- und Marzipanstadt hat. Marzipan wurde bereits 1530 erwähnt, in der Lübecker Zunftordnung, die es Einzelhändlern untersagte, Konfekte, darunter Marzipan, zu verkaufen. Gestattet war ihnen nur der Handel mit den Rohstoffen. Dass in Lübeck die unverarbeiteten Wertstoffe für Marzipan, der zu jener Zeit noch kostbare Zucker und die ebenso kostbaren Mandeln, angeboten wurden, ist angesichts der Geschichte der Stadt mit ihren weit reichenden Handelsbeziehungen wenig verwunderlich. Mandeln beispielsweise wurden

Lübeck und die berühmten sieben Türme auf einem kolorierten Kup ferstich von Georg Braun und Franz Hogenberg aus dem Jahr 1572

LÜBECK UND NIEDEREGGER. DER BEGINN EINER NEUEN EPOCHE IN DER HANSESTADT.

schon im 13. Jahrhundert in der Hansestadt umgeschlagen: Eine Verordnung des Rates von 1299 schrieb vor, dass das Entladen von drei Sack Mandeln mit einem Pfennig zu entlohnen war.

Weiteren Aufschluss über den Marzipangenuss in Lübeck geben die Kämmereiabrechnungen der Stadt. Ihren Honoratioren wurde zu festlichen Anlässen reichlich Konfekt zum Nachtisch gereicht – auch Marzipan, wenngleich in kleineren Mengen. Schon damals nutzten die Apotheker, denen die Marzipanherstellung vorbehalten war, die Formbarkeit der süßen Speise. Sie kneteten das Marzipan in Modeln, in hölzerne Marzipanformen. Im Lübecker St.-Annen-Museum sind drei solcher Modeln aus der Zeit um 1600 erhalten: Die Mitte der Rundmodeln bildet ein aus sechs oder acht Rauten zusammengesetzter Stern, der zum Außenrand durch Dreiecke ergänzt wird. Die Rauten der darin geformten Marzipantorte – des seinerzeit deshalb so genannten „Rautenmarzipans“ – waren die Portionsstückchen, die den tafelnden Herrschaften serviert wurden.

Lange gelang es den Apothekern, ihr lukratives Privileg, Zucker, Konfekt und Marzipan verkaufen zu dürfen, zu verteidigen. Doch langsam vollzog sich ein Wandel: Der Anbau des Zuckerrohrs auf den Kanarischen Inseln, in Mittelamerika und Kuba führte dazu, dass Zucker in Europa erschwinglicher wurde. Nicht gerade für den gewöhnlichen Bedarf und für breitere Schichten. Auf den täglichen Küchenzettel kam Zucker erst mit der Gewinnung des Rübenzuckers. Doch mit den sinkenden Preisen für Zucker bröckelte das Monopol der Apotheker bei der Marzipanherstellung. Im 18. Jahrhundert gewannen die Konditoren zunehmend die Oberhand. So auch in Lübeck, wo Konditoren namens Kröger, Duclos, Maquinet und Maret in den „Lübecker Anzeigen“ ihre Produkte anboten – Konfekt etc., aber auch Damenuhren und Schmuck, weil sich allein mit dem Verkauf von Süßspeisen der Lebensunterhalt damals wohl nicht bestreiten ließ. Der Ruhm, in Lübeck am 28. November 1795 als erster Konditor Marzipan annonciert zu haben, gebührt Johann Georg Maquinet, wohnhaft in der Schmiedestraße hinter St. Petri.

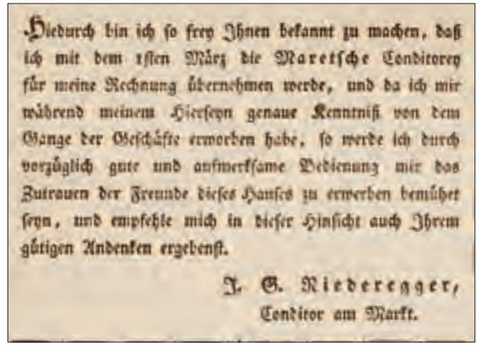
Die Hansekogge, Symbol Lübecker Handelstradition, aus Marzipan im Niederegger Marzipan-Salon

Johann Georg Niederegger kommt 1800 also in eine Stadt, die einem begabten und ehrgeizigen Konditorgesellen beste Voraussetzungen bietet. Seine erste Stellung nimmt der 23-Jährige beim Konditor Johann Gerhard Maret an. Er muss sich dort sehr hervorgetan haben, denn als Maret bald darauf stirbt, überträgt ihm dessen Witwe das Geschäft auf eigene Rechnung. So kann sich Niederegger am 1. März 1806 mit – wie man es damals ausdrückt – einer öffentlichen Erklärung in der Zeitung „etablieren“: „Mit dem heutigen Tage trete ich die bisherige Conditorey des sel. Hrn. J. G. Maret Wwe. für meine Rechnung an, und erlaube mir, mich dem Wohlwollen der Freunde dieses Hauses, wie dem des ganzen verehrten Publiko auf das Ergebenste zu empfehlen. Ich werde allemal mein äußerstes Bestreben dahin richten, durch aufrichtige und billige Behandlung das Zutrauen zu verdienen, dessen sich meine Vorgänger mit so viel Recht rühmen konnten – Joh. Georg Niederegger“.

Der junge Unternehmer erweist sich in den folgenden Jahren nicht nur als ausgezeichneter Konditor, sondern zugleich auch als geschickter Kaufmann, der sich mit Fleiß und Tüchtigkeit das Vertrauen seiner Kundschaft erwirbt. Es ist zweifellos Johann Georg Niederegger zu verdanken, dass die Marzipanherstellung in Lübeck ihren bekannten Aufschwung nimmt. Dabei sind die wirtschaftlichen Voraussetzungen in der Hansestadt in jenen Jahren alles andere als günstig. 1806, gerade hat Niederegger auf eigene Rechnung das Geschäft Maret übernommen, flüchten am 5. November 1806 nach der Schlacht von Jena und Auerstedt Teile der preußischen Armee unter Blücher vor Napoleons Soldaten in die Hansestadt. Das ist zwar eine Verletzung von

deren Neutralität, dennoch müssen die Lübecker diese Besetzung erdulden. Blücher lässt die Stadt verteidigen, doch vergeblich: Die nachrückenden französischen Truppen erobern die Hansestadt und ziehen drei Tage lang plündernd durch die Straßen. Die von Napoleon verhängte Kontinentalsperre tut ein Übriges. Die Blockade führt dazu, dass der Handel fast zum Erliegen kommt. 1811 etwa läuft kein einziges fremdes Schiff den Lübecker Hafen an. Erst 1813 gelingt die Befreiung Lübecks.

Trotz dieser Widrigkeiten betreibt Johann Georg Niederegger sein Geschäft ausgesprochen erfolgreich. „Mit diesem Schritt begann eine wichtige Epoche im Lübecker Wirtschaftsleben“, schreibt die Historikerin Christa Pieske in ihrem Buch „Marzipan aus Lübeck“. Als 1822 der inzwischen erwachsene Sohn Marets die Konditorei seines Vaters übernimmt, ist Niederegger finanzkräftig genug, um


Hiedurch bin ich so frey Ihnen bekannt zu machen, daß ich mit dem 1sten März die Maretsche Conditorey für meine Rechnung übernehmen werde, und da ich mir während meinem Hierseyn genaue Kenntniß von dem Gange der Geschäfte erworben habe, so werde ich durch vorzüglich gute und aufmerksame Bedienung mir das Zutrauen der Freunde dieses Hauses zu erwerben bemühet seyn, und empfehle mich in dieser Hinsicht auch Ihrem gütigen Andenken ergebenst.

J. G. Niederegger,
Conditor am Markt.

Beste Empfehlung: die Geschäftskarte, die sich Johann Georg Niederegger 1806 anlässlich der Übernahme der Konditorei Maret drucken ließ

gegenüber der Rathaustreppe, in sehr bevorzugter Lage also, ein eigenes Haus kaufen zu können. Das Gebäude Ecke Hüxstraße/Breite Straße wird später zur Marzipanfabrik und zum Café ausgebaut und steht, wenngleich mehrfach erweitert, zerstört und wieder aufgebaut, heute noch. Auch im Hinblick auf die Qualität seines Marzipans macht Niederegger auf sich aufmerksam. Das habe, berichtet Christa Pieske weiter, der Konditor und Destillateur F. A. Sunderhoff deutlich gemacht, als der über den unterschiedlichen Geschmack des „feinen weißen Lübecker Marzipans“ und des gefüllten, belegten und abgeflämmten Königsberger Marzipans geschrieben habe.

Zweifellos ein Verdienst Johann Georg Niedereggers, dessen Konditorei 1825 als einzige Lübecks in das Nürnberger „Adressbuch für Kaufleute und Fabrikanten“ aufgenommen wird, obgleich außer ihm noch weitere sechs Konditoren in der Hansestadt ansässig sind. Auch das „Wetteprotokoll“ (eine Polizeiakte) von 1832 weist aus, dass Niederegger für seine Kollegen federführend ist. Es geht dabei um die Abgrenzung gegenüber Feinbäckern, denen die Herstellung von Kraft- und Mandeltorten sowie von Mandel- und Makronenkonfekt verboten worden war. Die Konditoren bilden aufgrund ihrer kleinen Zahl keine eigene Zunft, sondern halten sich in allen Streitfragen an die Krämerkompagnie, der sie sich wegen des Verbrauchs überseeischer Handelsgüter zugehörig fühlen. Niedereggers gesicherte Position zeigt sich schließlich auch dadurch, dass er als angesehener und erfolgreicher Unternehmer 1841 für einen Ratzeburger Konditor eine Bürgschaft übernimmt.

1856 begeht Johann Georg Niederegger sein 50-jähriges Geschäftsjubiläum. Lübeck profitiert in jenen Jahren von dem Bevölkerungswachstum in Europa. Wenngleich in der Nachbarschaft starke Konkurrenz heranwächst, die Stadt bleibt nach wie vor eine starke Handelsmetropole, in den Jahren nach 1825 schließt sie mit zahlreichen europäischen und überseeischen Ländern neue Handelsverträge, darunter England, die Vereinigten Staaten von Amerika, süd- und mittelamerikanische Länder sowie Persien, Siam und Sansibar. Die Verkehrsanbindungen werden nach und nach ausgebaut und auch die Industrialisierung erreicht Lübeck, wenn auch nur langsam. Als Johann Georg Niederegger kurz nach seinem Geschäftsjubiläum stirbt, hinterlässt er seinem Schwiegersohn Karl Georg Barth in einer Zeit des wirtschaftlichen Aufbruchs in Lübeck ein wohlfundiertes Unternehmen.

NIEDEREGGER. EIN FAMILIEN-UNTERNEHMEN IN DER SIEBTEN GENERATION.

Auf den Unternehmensgründer Johann Georg Niederegger folgten Geschäftsführer und Inhaber des Unternehmens, die es mit viel Geschick weiterentwickelten und dabei die Tradition des Hauses wahrten

Niederegger-Inhaber Johann G. L. Köpff 1911 im Kreis seiner Mitarbeiter. Links das Burgtor zu Beginn des 20. Jahrhunderts

QUALITÄT UND TRADITION. SEIT ÜBER 200 JAHREN BLEIBT NIEDEREGGER SEINEN GRUNDSÄTZEN TREU.

Nach dem Tod des Firmengründers Johann Georg Niederegger übernimmt Karl Georg Barth 1856 die Geschäftsführung des florierenden Unternehmens. Der im sächsischen Delitzsch geborene Barth ist zu der Zeit 52 Jahre alt, seit 1833 bei der Firma Niederegger und verheiratet mit Friederike Niederegger, einer Tochter des Firmengründers. Barth verfügt nach der langjährigen und engen Zusammenarbeit mit Johann Georg Niederegger über beste Voraussetzungen, um das Unternehmen ganz im Sinne des Gründers weiterzuführen.

Zunutze kommt ihm dabei der wirtschaftliche Aufschwung in Lübeck, der um 1860 einsetzt, und die ruhige allgemeine Entwicklung im Land. Die Einwohnerzahl der Hansestadt steigt kontinuierlich an, die Verkehrsverbindungen der Stadt nach Berlin und Hamburg haben sich seit 1851 mit dem Bau der Eisenbahn nach Büchen verbessert. Die Anbindung an das deutsche Eisenbahnnetz beflügelte vor allem Lübecks Seehandel. Auch die Industrialisierung der Handelsstadt und ihres Umlands entwickelt sich weiter positiv, und erstmals in der Geschichte Lübecks etabliert sich in den 1850er Jahren in der Stadt ein nennenswertes Banken- und Kreditgewerbe. Die deutlich aufwärts gerichtete Entwicklung bewahrt die Stadt – im Gegensatz etwa zu Hamburg – 1857 weitestgehend vor den Folgen der weltweiten Wirtschaftskrise.

Natürlich profitiert auch die von Karl Georg Barth geführte Firma Niederegger von dem positiven Trend. Marzipan bleibt zwar eine besondere, vor allem festlichen Ereignissen wie Familienfeiern oder Weihnachten und Ostern vorbehaltene Speise, wird jedoch zunehmend auch für breitere Schichten erschwinglich. So kann Karl Georg Barth die Marzipanfabrik weiter ausbauen und die Spitzenposition Niedereggers unter den Lübecker Konditoreien festigen. Und er kann ein ganz besonderes Privileg seines Unternehmens fortführen: die Belieferung gekrönter Häupter. Ende der 1850er Jahre hatte Niederegger den russischen Zaren Alexander II. beliefern dürfen. Lebensgroße Marzipangänse sollen es dem Potentaten besonders angetan haben, er vergab sie jedenfalls als Präsente an verdiente Untertanen. Dass auch die Zarin und deren Hofdamen Gefallen an den Marzipangänsen fanden, belegt ein Brief aus dem kaiserlichen Palast. „Der Marzipan hat gestern geradezu Furore in Zarskoje-Selo gemacht“, berichtet darin eine unbekannte Schreiberin. „Die Fersen (eine Hofdame) hat kaum die Kiste geöffnet, so ist gleich eine Teilung vorgenommen; ein Stück für sie selbst, das andere für die alte Kaiserin.“ Die Zarin und den Zaren als Kunden gewonnen zu haben, bedeutet zweifellos

Karl Georg Barth, 1804–1884

ein gutes Stück Renommee für Niederegger, denn jede Exportkiste, die von Lübeck an die Zarenresidenz verschifft wird, trägt die Initialen des Firmengründers und macht die drei Buchstaben J. G. N. auch in St. Petersburg zu einem Qualitätsbegriff.

Eine für das Unternehmen Niederegger nicht ganz unbedeutsame Auseinandersetzung um ein Lübecker Wahrzeichen fällt ebenfalls in die Zeit Karl Georg Barths als Inhaber des Unternehmens. Hatte doch 1854 der Bürgerausschuss der Stadt empfohlen, das seinerzeit arg ramponierte Holstentor abtragen zu lassen. Einem Verein zur Wiederherstellung des traditionsreichen Bauwerks gelang es schließlich, einen Stimmungsumschwung herbeizuführen – mit der hauchdünnen Mehrheit von nur einer Stimme entschied sich die Bürgerschaft schließlich gegen den Abriss. Stattdessen wurde das Holstentor restauriert und konnte also – wenn auch erst viele Jahre später – in stilisierter Form in das Logo der Firma Niederegger aufgenommen werden.

Nach nur acht Jahren gibt Karl Georg Barth die Geschäftsleitung in jüngere Hände. Ein schwerer Schicksalsschlag, der Tod des einzigen Sohnes, nimmt ihm jedes Interesse an dem Geschäftsbetrieb. 1859 war der erst 21-jährige Wilhelm Köpff als Gehilfe in das Unternehmen eingetreten. Köpff, wie Johann Georg Niederegger in Ulm geboren, hatte in nur wenigen Jahren bewiesen, dass er nicht nur ein ausgezeichneter Konditor, sondern auch ein umsichtiger Kaufmann geworden war. Ganz offensichtlich kam kein anderer in Betracht, die Firmenleitung zu übernehmen, und Wilhelm Köpff zeigt, dass er für Niederegger der Richtige ist. Auch ihm kommt die wirtschaftliche Entwicklung in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts mit der Liberalisierung des Handels zugute. Die Reichsgründung 1871 und die damit verbundene Aufhebung der Zollschranken innerhalb Deutschlands gibt der Wirtschaft enorme Impulse und führt landesweit zu einem stürmischen wirtschaftlichen Aufschwung.

Wilhelm Köpff nutzt die Zeit der Prosperität nach der Reichsgründung, um das Unternehmen Niederegger weiter auszubauen und zu stärken. So erwirbt

Wilhelm Köpff, 1838–1895

er in der Hüxstraße das an das Unternehmensgebäude angrenzende Haus, um die Geschäftsräume und die Produktion erweitern zu können. Um der wachsenden Nachfrage nach dem begehrten Niederegger-Marzipan gerecht werden zu können, werden neue Maschinen angeschafft, die zunächst von Hand, später elektrisch betrieben werden – Enthülsungsmaschinen, Mandelreibmaschinen und Granitwalzen, mit deren Hilfe Zucker und Mandeln zur Rohmasse des Marzipans verarbeitet werden.

Doch trotz der zunehmenden maschinellen Fertigung setzt auch Wilhelm Köpff konsequent auf die Qualität des Niederegger-Marzipans. Auf der Weltausstellung 1873 in Wien, die von rund sieben Millionen Menschen und den prominentesten Persönlichkeiten der Zeit besucht wurde, erntet das Niederegger-Marzipan große Anerkennung und wird mit einer Auszeichnung geehrt. Aber auch zu Hause in Lübeck weiß Wilhelm Köpff für Niederegger und seine Produkte zu werben: Am 1. November 1880 eröffnet er die neu eingerichtete Konditorei mit Café und Lesezimmer – ein eleganter und bevorzugter Treffpunkt für das Lübecker Publikum.

1925 wird mit einer Marzipan-Lotterie das Geld für die Jubelfeiern der 700-jährigen Reichsfreiheit Lübecks eingespielt

Im Alter von nur 57 Jahren stirbt Wilhelm Köpff 1895 in Lübeck. Erhalten bleibt dem Unternehmen noch dessen Ehefrau Sophie, die als gute Seele des Hauses gilt und noch bis 1910 mitwirkt. Die Geschäftsführung indes übernimmt Johann Georg Leonhard Köpff, genannt Hans, der älteste Sohn Wilhelm Köpffs, der 1897 auch Alleininhaber wird. Wie sein Vater erweitert auch Johann Georg Leonhard Köpff das Café und die Marzipanfabrikation. Und auch er legt großen Wert auf höchste Qualität der Niederegger-Produkte, für die er auch auf zahlreichen Reisen ins Ausland wirbt. In die Zeit Johann Georg Leonhard Köpffs fällt auch die Ernennung Niedereggers zum Hoflieferanten des Kaisers, neben zahlreichen Preisen und Ehrungen auf Handels- und Industrieausstellungen die höchste Auszeichnung des Hauses. Johann Georg Leonhard Köpff kann als Geschäftsführer und Alleininhaber Niedereggers das 100-jährige Firmenjubiläum feiern, er hat aber auch mit den Belastungen und dem Leid fertig zu werden, die der Erste Weltkrieg nach Lübeck bringt.

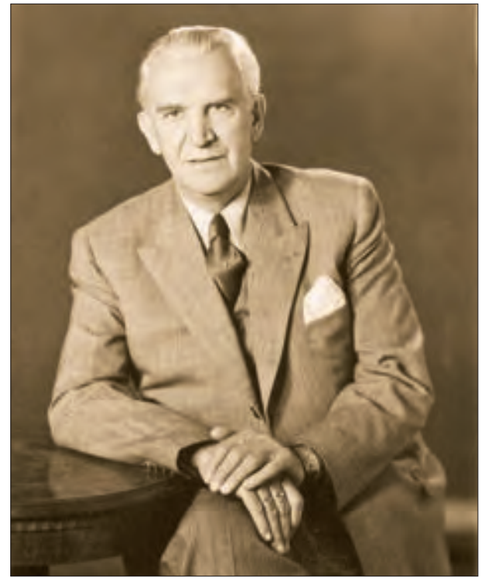
Johann G. L. Köpff, 1865–1931

Insbesondere gilt das für die Folgejahre des Krieges, als die Inflation zahlreichen Familien die letzten Ersparnisse raubt. Für ein Unternehmen wie Niederegger eine harte Zeit, war man doch auf Käufer und Kunden angewiesen, die sich neben dem täglichen Bedarf noch Marzipan leisten konnten.

Noch 1926 ist die Wirtschaftslage derart kritisch, dass die Stadt sich außerstande sieht, die Feiern der 700-jährigen Reichsfreiheit Lübecks mit einem Zuschuss zu unterstützen. Eine Marzipan-Lotterie erweist sich schließlich als Retter in der Not: Die Lübecker Konditoren fertigen hohle Marzipankugeln, die entweder eine Niete oder einen Gutschein enthalten. Binnen weniger Tage im Dezember 1925 sind die angebotenen 100 000 Kugeln verkauft, der Reinerlös beläuft sich auf rund 34 000 Reichsmark. Der Erfolg macht Mut: Im April 1926 wird eine weitere Marzipan-Lotterie veranstaltet, wieder mit einem stattlichen Überschuss – die Feiern zur Reichsfreiheit der Stadt Lübeck können stattfinden.

Bis 1929 liegt die Geschäftsführung Niedereggers in den Händen von Johann Georg Leonhard Köpff, der 1931 im Alter von 65 Jahren in Hamburg stirbt. Sein Nachfolger wird Carl Arthur Strait, 1884 in Dänemark geboren und Schwiegersohn seines Vorgängers. Zu der Zeit ist Carl Arthur Strait bereits seit zehn Jahren im Unternehmen. Der gelernte Kaufmann schlägt in der Marzipanherstellung neue Wege ein. Er löst das Unternehmen noch weiter von der handwerklichen Fertigung. 1930, inzwischen alleiniger Inhaber, erwirbt er in der Zietenstraße ein Grundstück und baut dort eine Marzipanfabrik, der sich später eine Konfektherstellung anschließt. So kurz nach der schweren Weltwirtschaftskrise, die auch in Deutschland weite Teile der Wirtschaft zum Erliegen brachte, ist der Bau einer Fabrik zweifellos eine unternehmerische Meisterleistung, die großen Mut und einen festen Glauben an die Tradition und die Leistungsfähigkeit Niedereggers voraussetzt.

Wie schon seine Vorgänger, baut Carl Arthur Strait das Verkaufsnetz des Unternehmens im In- und Ausland weiter aus. Einen besonderen Spürsinn beweist Strait auch für die Werbung. Er beauftragt den



Carl Arthur Strait, 1884–1960

jungen Maler und Grafiker Alfred Mahlau mit dem Entwurf eines Niederegger-Markenzeichens. Mahlau hatte seine Jugendjahre in Lübeck verbracht – vermutlich die Wurzeln des typischen Stils seiner Arbeiten – mit dem er Lübecks Bauten zu Ornamenten formte. So auch das Holstentor, das Markenzeichen der Firma Niederegger. In seiner besonderen Farbigkeit – Weiß, Rot und Gold, den festlichen Farben des Barocks – ist es bis heute der unverwechselbare und zeitlose Ausweis für die Qualität des Marzipans aus dem Haus Niederegger.

Es gelingt Carl Arthur Strait, unter schwierigen Startbedingungen die Spitzenposition und den Erfolg Niedereggers über Jahre zu sichern und auszubauen. Es bleibt ihm aber nicht erspart, erleben zu müssen, wie ein erheblicher Teil des Werks, das er und seine Vorgänger in Jahrzehnten aufgebaut haben, binnen weniger Stunden zerstört wird. Am 28. März 1942, in der frostklaren, mondhellen Nacht zu Palmsonntag, wird Lübeck als erste deutsche Großstadt völlig unerwartet bombardiert. Britische Flugzeuge werfen in drei Wellen Brand- und Spreng-

bomben. Die Altstadt wird zu einem großen Teil zerstört, darunter auch das Niederegger-Stammhaus an der Breite Straße. Das Archiv mit zahlreichen Erinnerungsstücken aus der nahezu 140-jährigen Firmengeschichte wird ein Opfer der Flammen.

Doch Carl Arthur Strait lässt sich nicht entmutigen. Unmittelbar nach Kriegsende, im Mai 1945, macht er sich, wie so viele Lübecker, an den Wiederaufbau der ausgebrannten Ruinen. Schon 1949 ist das zerstörte Haupthaus bis zum zweiten Stockwerk wiederhergestellt. Unterstützt wird Carl Arthur Strait von seinen Söhnen Jürgen und Henning, die 1947 als Persönlich haftende Gesellschafter in das Unternehmen eintreten. Der bald nach der Währungsreform einsetzende Aufschwung in Deutschland tut ein Übriges. Niederegger-Marzipan ist den Deutschen offensichtlich bestens in Erinnerung geblieben, und mit dem beginnenden Wirtschaftswunder leisten sie sich wieder mehr von den Köstlichkeiten aus Zucker und Mandeln – sehr zum Wohle des Lübecker Unternehmens. 1955 übergibt Carl Arthur Strait die Geschäftsführung seinen Söhnen Jürgen und Henning, und als er 1960 in Lübeck stirbt, besitzt der Name Niederegger bereits Weltruf.

Der wirtschaftliche Erfolg des Unternehmens fordert von den Brüdern Jürgen und Henning Strait mutige Entscheidungen. Zunächst ziehen sie das Stammhaus in der Breite Straße Stockwerk um Stockwerk wieder hoch. Und sie richten das Café wieder ein,

Die Brüder Henning (links), geb. 1926 und Jürgen Strait, 1921–1963

das bald erneut zum beliebten Treffpunkt der Lübecker und ihrer Gäste wird. Der wirtschaftliche Aufschwung in Deutschland hält unvermindert an, die Marzipanproduktion in der 1930 großzügig angelegten Fabrik an der Zietenstraße kann mit der wachsenden Nachfrage nicht länger Schritt halten. Die Brüder Strait beschließen 1962 den Bau einer neuen Fabrik auf der grünen Wiese und kaufen die dafür erforderlichen Flächen an der Zeißstraße im Lübecker Stadtteil Genin. Nach Errichtung des ersten Bauabschnitts stirbt Jürgen Strait im Alter von 41 Jahren an den Folgen eines Verkehrsunfalls. Es bleibt seinem fünf Jahre jüngeren Bruder Henning vorbehalten, die neuen Fabrikanlagen zu vollenden und in Betrieb zu nehmen.

Henning Strait, fortan alleiniger Geschäftsführer des Unternehmens, baut die Fabrik in den folgenden Jahren kontinuierlich aus und führt modernste Produktionsstraßen ein. Mit der Belieferung des Süßwarenfachhandels weit über Norddeutschland hinaus und der späteren Aufnahme auch der Warenhäuser in den Kundenkreis stärkt er das positive Image der Produkte des Hauses Niederegger und legt damit den Grundstein für die weitere Expansion. Schließlich sorgt Henning Strait mit einer unverbindlichen Preisempfehlung dafür, dass Niederegger Spezialitäten aus den Preiskämpfen des Handels herausgehalten werden. 1986 übergibt er die Firma an Holger Strait, den Sohn seines Bruders Jürgen.

Während der britischen Besatzungszeit lebten Jürgen Strait und Ehefrau Ingrid in einer Wohnung in der Fabrik in der Zietenstraße, wo Sohn Holger am 16. Dezember 1949 „direkt neben dem Röstkessel“ geboren wurde. Anders ausgedrückt: Holger Strait wächst mit der Marzipanproduktion auf. Nach seiner Ausbildung zum Bank- und zum Diplomkaufmann arbeitet er zunächst zwei Jahre in den USA im Marketing, danach zwei Jahre im Controlling des Bremer Kaffeerösters Jacobs. 1980 tritt er in die Geschäftsleitung des Hauses Niederegger ein, zunächst verantwortlich für den Bereich „Café-Betriebe“. 1986, als Onkel Henning Strait aus dem Unternehmen ausscheidet, übernimmt Holger Strait die Gesamtverantwortung bei Niederegger. Der

Holger Strait, seit 1986 Geschäftsführender Gesellschafter und Inhaber der J. G. Niederegger GmbH & Co. KG, vor dem Lübecker Holstentor

HANDWERK UND MODERNE. BEI NIEDEREGGER HAT HANDARBEIT NACH WIE VOR EINEN HOHEN STELLENWERT.

Bereich „Café-Betriebe“ wird seither von seiner Ehefrau Angelika Strait-Binder geführt.

Holger Strait hat den Ausbau der Marzipanfabrikation in der Zeißstraße konsequent fortgeführt. Er hat dabei jedoch auch weiterhin auf die traditionelle Fertigung gesetzt, die Niederegger seit mehr als 200 Jahren auszeichnet. In Spitzenzeiten können bis zu 30 000 Kilogramm Marzipan in bis zu 70 Meter langen Formstraßen ausgeformt, verpackt und versandt werden. Im „Normalbetrieb“ beschäftigt die J. G. Niederegger GmbH & Co. KG rund 350 Mitarbeiter, die während der saisonalen Spitzenzeiten um bis zu 200 Aushilfskräfte verstärkt werden. Doch alle Technik ändert nichts daran, dass bei Niederegger die Handarbeit nach wie vor einen hohen Stellenwert hat: Wahre Künstler und Künstlerinnen formen und schminken auf traditionelle Weise Tiere, Obst oder Tortenmotive aus Marzipan und setzen damit die inzwischen 200-jährige Tradition des Hauses Niederegger im besten Sinn fort.

KONDITOREI UND WELTBEKANNTE MARKE

Große Konditoren-Kunst und eine beständig hohe Qualität haben Niederegger zu einer Marke gemacht, die inzwischen weit über Deutschland hinaus bekannt ist

„Der Konditor“, schreibt die Historikerin Christa Pieske in ihrer kleinen Geschichte über das Marzipan aus Lübeck, „der in aller Absicht unter die Künstler gezählt wurde, hatte Spektakelstücke für die fürstliche Tafel genauso zu liefern wie das Konfekt für die städtischen Abnehmer.“ Ein anspruchsvolles Handwerk also. Da scheint die Lehrzeit von sechs Jahren, die ein Konditor zu Beginn des 19. Jahrhunderts bis zur hohen Kunst des Marzipanmodellierens zu absolvieren hatte, schon angemessen. Und kaum überraschend, dass Meister ihres Fachs wie Johann Georg Niederegger, zumal in der Marzipanstadt Lübeck, hoch angesehen und geachtet waren.

Anfangs war die Kunst der Konditoren der höfischen Küche und wohlhabenden Bürgern vorbehalten. Mit der Gewinnung des bis dahin kostbaren Zuckers aus Rüben wurde die Konditorei jedoch mehr und mehr „bürgerlich“. Um die stetig wachsende Kundschaft bedienen zu können, begann schon Niederegger, in der Marzipanherstellung Maschinen einzusetzen – ohne dadurch die Konditoren-Kunst zu schmälern. Johann Georg Niederegger blieb Konditor, auch als erfolgreicher Unternehmer. Gleiches gilt für seine Nachfolger in der Führung des Unternehmens, die zwar die Fabrikation der Marzipanherstellung weiter ausbauten, zugleich aber konsequent auf die Handwerkskunst und die Tradition ihres Hauses setzten. Niederegger bekam dadurch einen Namen, denn Niederegger stand uneingeschränkt für Qualität.

Der erste Schritt zur Marke: das Rundschachtel-Etikett, entstanden um 1900

Zwei entscheidende Voraussetzungen, die das Unternehmen nutzen konnte, um sich von einer ausgezeichneten, über die Stadtgrenzen hinaus bekannten Konditorei zu einer Marke von Weltruf zu entwickeln. „Die Voraussetzung der natürlichen Markenbildung ist die Warenqualität“, nannte der „Markenpapst“ Hans Domizlaff 1939 den ersten seiner 22 Grundsätze der Markentechnik in seinem Buch „Die Gewinnung des öffentlichen Vertrauens“. Bereits um die Jahrhundertwende hatte der damalige Inhaber Johann Georg Leonhard Köpff erkannt, dass ein Produkt, das unverwechselbar sein will,eine Marke und eine Verpackung braucht. „Eine Marke hat ein Gesicht wie ein Mensch“, schrieb Domizlaff später – ein Gesicht, mit dem der Kunde vertrautwird und das er mit einer verlässlichen Leistung verbindet.

Das erste „Gesicht“ Niedereggers und damit der erste Schritt zur Marke war ein Rundschachtel-Etikett, das ein unbekannter Künstler in jenen Jahren entworfen hat. Verwendet wurde eine Jugendstil-Ornamentik zusammen mit einer ruhigen Schriftgestaltung, die zwar die noch so beliebten Medaillen und die eingetragene Schutzmarke „Holstentürme“ brachte, sie jedoch nicht überbewertete. Das Etikett wies erstmals die Farbigkeit auf, die Niederegger seither prägen sollte: Weiß, Rot und Gold, die festlichen Farben der Barockzeit. Ergänzt wurde das Signet schließlich in den 1920er-Jahren von dem Maler und Grafiker Alfred Mahlau, der in dem ihm eigenen Stil das Holstentor hinzufügte. Durch die Eigenwilligkeit und die Bedeutsamkeit der Mahlau’schen Entwürfe bekam das Niederegger-Marzipan auch das seiner Qualität entsprechende Gewand, das in seiner Zeitlosigkeit und Prägnanz noch weitere Jahrzehnte überdauern wird.

Grafiker Alfred Mahlau in seinem Atelier

Natürlich prägt nicht die äußere Erscheinung eine Marke, sondern vielmehr ihre inneren Werte. In diesem Sinn hat Niederegger über die Jahre hinweg konsequent Markenpflege betrieben. „Wir sind nie irgendwelchen modischen Trends gefolgt, wir haben nie lärmende Werbung gemacht und wir waren nie auf einen vermeintlich schnellen Erfolg aus“, beschreibt Holger Strait die Markenstrategie Niedereggers. Selbstbewusst und niemals zu laut. Die Produkte fortwährend von gleicher Qualität, der Name Niederegger als Garantie. „Markengesetze sind Naturgesetze“, zitiert Niederegger-Inhaber Holger Strait den großen Stilisten Hans Domizlaff. Eines dieser Gesetze: „Nicht die Preisfrage entscheidet in erster Linie, sondern das Vertrauen in die Qualität“.

Das „Gesicht“ Niedereggers im Wandel: das kleine Marzipanbrot (ganz links) mit dem Schriftbild Alfred Mahlaus. Das stilisierte Holstentor wurde erst später in das Niederegger-Logo integriert und mehrfach überarbeitet

DAS NIEDEREGGER-CAFÉ. LÜBECKS HEIMLICHES WAHRZEICHEN.

Als Wilhelm Köpff 1880 im Niederegger-Stammhaus ein Café eröffnete, konnte er kaum ahnen, was daraus werden würde: ein beliebter gesellschaftlicher Treffpunkt und eine Attraktion für Lübecks Besucher

Weihnachtliche Stimmung: das Niederegger-Café in der Breite Straße

DAS CAFÉ ZUR KAISERZEIT. WELTOFFENES FLAIR IN FEINER GESELLSCHAFT.

Mit ein wenig Wehmut blickte Lübecks altgedienter Bürgermeister Heinrich Theodor Behn Ende des 19. Jahrhunderts „auf die schöne Zeit“ seines alten Lübecks zurück, als die Stadtkassen noch gefüllt waren und man die wirtschaftliche Konkurrenz anderer Ostseestädte nicht fürchten musste. Lübeck hatte sich stark verändert, die Stadt war endgültig im Industriezeitalter angekommen. 1870 lebten rund 52 000 Einwohner im damaligen „Staatsgebiet Lübeck“. Die Silhouette des Hafens wurde zunehmend durch Dampfschiffe geprägt, 1889 wurde an der Trave zum letzten Mal ein hölzernes Segelschiff auf Kiel gelegt. Außerhalb der Stadttore entstanden neue Wohngebiete, in der Innenstadt konzentrierte sich zunehmend das wirtschaftliche und kulturelle Leben. Das historische Rathaus wurde aufwändig renoviert, der Markt umgestaltet und mit neugotischen Brunnen verziert. Das zierliche Telegraphenamt – erst wenige Jahre zuvor erbaut – wurde kurzerhand abgerissen und 1882 durch ein zentrales Postamt ersetzt, ein monumentaler Gegenpol zum Rathaus.

Wilhelm Köpff, zu der Zeit Alleininhaber und Geschäftsführer von Niederegger, wusste die allgemeine wirtschaftliche Aufwärtsentwicklung für das Unternehmen geschickt zu nutzen. Niederegger-Marzipan war längst über die Stadtgrenzen hinaus bekannt und gefragt. Die steigende Nachfrage erforderte schon bald eine Erweiterung der Geschäfts- und Produktionsräume an der Breite Straße. Als es Wilhelm Köpff schließlich gelang, das Grundstück neben dem Stammhaus in der Hüxstraße zu erwerben, konnten nicht nur die Produktionskapazitäten erweitert werden, sondern es bot sich auch die Chance, dort ein Café einzurichten – ein Ort der Begegnung im Niederegger-Stammhaus inmitten der Stadt. Am 1. November 1880 war es soweit. In der Breite Straße öffnete Wilhelm Köpff dem neugierig wartenden Lübecker Publikum die Türen seines „Cafés mit Lesezimmer“. Doch weder Köpff noch die feine Gesellschaft dürften sich am Eröffnungstag vorgestellt haben, dass sich das Café in nur wenigen Jahren zu einem Mittelpunkt des Lübecker Lebens entwickeln würde. Wie heute Lübecker und die zahlreichen Touristen zu „Niederegger“ gehen, wenn der Besuch eines Cafés auf dem Programm steht, so ging man damals ins „Café Köpff“.

Sohn Johann Georg Leonhard Köpff, der Nachfolger Wilhelm Köpffs in der Führung des Unternehmens, verfolgte die Pläne seines Vaters konsequent weiter. So wundert es kaum, dass alt eingesessene Lübecker das Café noch lange mit den Namen der damaligen Geschäftsinhaber verbanden. Johann Köpff sorgte 1899 zudem für eine wesentliche Erweiterung des Cafés und Rauchsalons. Er richtete auch in der ersten Etage zusätzliche Plätze ein für den Genuss von Kaffee und der berühmten marzipanüberzogenen Nusstorte.

Das Niederegger-Stammhaus im festlichen Schmuck des 100-jährigen Firmenjubiläums 1906

Gute Nachbarschaft: Das Niederegger-Café (links) und die Treppe des historischen Rathauses

Neben süßen Köstlichkeiten lockte das Café gleichzeitig durch sein weltoffenes Flair. Während im preußisch geprägten Berlin zu jener Zeit kaum eine Dame ohne männliche Begleitung eine Gaststätte aufsuchte, nahm im hanseatischen Lübeck kaum jemand daran Anstoß. So saß im Erdgeschoss das weibliche Publikum um die weiß ausgekleideten Auslagetische und wählte aus den süßen Verlockungen, die auf runden Marmorplatten etagenförmig rings um die Säulen im Raum angeboten wurden. Zehn Pfennig zahlten die Damen im Erdgeschoss für ein kleines Stück Kuchen. Eine Etage höher versammelte sich an Vormittagen die Herrenwelt. Hier gönnte man sich einen kleinen Imbiss, bevor die Börsenglocke aus dem gegenüberliegenden Rathaus zurück zur Arbeit rief. Beliebt waren besonders die kleinen Nischen des Balkons, von dem die Gäste das geschäftige Treiben auf der Breite Straße bestens im Auge hatten. Die Fenster im Café blieben damals ohne Vorhänge, um den Blick auf die Geschehnisse vor der Tür nicht zu schmälern.

Nicht selten traf man in Köpffs Café auch auf Leutnants, die nach einem morgendlichen Ausritt in der bei Reitern beliebten Palinger Heide eine kleine Stärkung zu sich nahmen. An den Nachmittagen mischte sich dann das Publikum. Ob der Lübecker Kapellmeister (und spätere Dirigent der Leipziger Symphoniker) Hermann Abendroth oder die bekannte

Das Café 1903 zur Kaiserzeit …

… 1912 nach dem Umbau im Jugendstil …

… und 1956 in altem Glanz neu aufgebaut

Schriftstellerin Ida Boy-Ed – man konnte schon sicher sein, den einen oder anderen prominenten Lübecker bei Köpff anzutreffen. Ida Boy-Ed galt als Förderin Thomas Manns und war Gründerin des „Lübecker Salons“, mit dem sie das kulturelle Leben der Stadt nachhaltig beeinflusste. Entsprechend selbstbewusst, so erzählt man sich, inszenierte sie ihre regelmäßigen Auftritte im vornehmen Café, das sie gerne mit ausladendem Pleureusenhut und spitzenbesetztem Sonnenschirm betrat, um für ihre regelmäßig stattfindenden Diners und Tees eine Auswahl an Gebäck und Marzipan zu treffen.

Doch nicht nur die illustren Gäste zogen die Blicke auf sich, auch die Inneneinrichtung des Cafés bot den Besuchern eine ganz ungewöhnliche Optik. Der große und hohe Raum mit weißer Decke und weißen Wänden war mit Paneelen aus Mahagoni ausgelegt, aus dem auch die grünplüschenen Polstermöbel gefertigt waren. Große Spiegel am Buffet setzten die Köstlichkeiten der Konditorenkunst in Szene. Im Jahre 1902 wurden die Parterreräume im modernen Jugendstil umgestaltet. Die dekorativ geschwungenen Linien und die typischen Ornamente des neuen Architekturtrends fanden beim Publikum großen Anklang. Der Umbau des beliebten Cafés war den „Lübeckischen Anzeigen“ gar eine kleine Hommage wert. Der Autor ließ sich zu einem wahren Loblied auf das neue Café hinreißen: „Die nach dem neuesten auf kunstgewerblichem Gebiet herrschenden Geschmack angefertigten Schau- und Türfenster aus geschliffenem Spiegel- und Buntglas harmonieren aufs Beste mit den aus Mahagoni gefertigten Rahmen, Täfelungen und Füllungen. – Die herrlichen Malereien des Raumes sind ebenfalls in modernster Richtung gehalten“, schrieb das Blatt und versäumte nicht, das Café in den Rang einer Institution von nationaler Bedeutung zu heben: „Das Café ist eine Sehenswürdigkeit ersten Ranges, wie sie selbst Hamburg und Berlin nicht zu bieten haben.“

Bereits ein Jahr später wurden die Räumlichkeiten ein weiteres Mal erweitert. Und wieder zeigten die besten Handwerker und Dekorateure Lübecks ihr ganzes Können. Neue Garderoben, Beleuchtungen, rote und grüne Wandbespannungen und ein riesiger hufeisenförmiger Spiegel sorgten für Atmosphäre im mittlerweile weit über die Stadtgrenzen bekannt gewordenen Café, dessen Beliebtheit auch in den Zeiten der Weimarer Republik nicht abnehmen sollte. Einen besonderen Ort zum Genuss der süßen Verlockungen bot Niederegger seinen Kunden in den dreißiger Jahren. Auf dem Seitenraddampfer „Freya“, ursprünglich gebaut für die Versorgung der Nordseeinsel Sylt, wurde mit viel handwerklichem Aufwand ein Niederegger-Café im Miniaturformat eingerichtet. So pendelte das dampfgetriebene Ausflugsschiff zwischen Lübeck und dem mondänen Kur- und Badeort Travemünde und sorgte für Caféhausatmosphäre auf den Ostseegewässern der Lübecker Bucht.

1938 wurde das Café in seinem Angebot weiter ausgebaut. Im bisher nicht für den Cafébetrieb genutz-

Große Tafel zum Jubiläum: Die Belegschaft feiert 1931 den 125-jährigen Geburtstag der Firma im Café Köpff

Ida Boy-Ed mit Thomas Mann. Ida Boy-Ed galt als Förderin Thomas Manns und war Gründerin des „Lübecker Salons“, mit dem sie das kulturelle Leben der Stadt nachhaltig beeinflusste

Die Welt des Marzipans: der festlich geschmückte Verkaufsraum im Niederegger-Café

ten zweiten Obergeschoss des Hauses wurde ein Teeraum eingerichtet. In vielen Variationen wurden erlesene Teesorten aus aller Welt serviert, und nicht immer ließen sich die Gäste nur ihren „Fünf-Uhr-Tee“ an den Tisch bringen: Durch einen Seitenaufgang in der Hüxstraße gelangten die Teefreunde auch in den Abendstunden in die neuen Räumlichkeiten, während eine Etage tiefer bereits die letzten Cafébesucher das Haus verlassen hatten.

Zu Beginn des Zweiten Weltkrieges existierte das Niederegger-Café bereits 60 Jahre. Es hatte sich in Lübeck zu einer festen Institution entwickelt: Als einer der gesellschaftlichen Mittelpunkte der „feinen Gesellschaft“ in der Kaiserzeit, als beliebter Treffpunkt für Lübecker Bürger sowohl in den Zeiten der Weimarer Republik als auch im Dritten Reich. Doch mit Beginn des Zweiten Weltkrieges war das Café wie die übrige Altstadt Lübecks den einsetzenden Fliegerangriffen ausgesetzt. Ab Frühjahr 1941 kam es zu vereinzelten Angriffen, die jedoch immer häufiger und bedrohlicher wurden. In der Nacht vom 28. auf den 29. März 1942 wurden schließlich in einem flächendeckenden Bombardement große Teile des historischen Stadtzentrums in Schutt und Asche gelegt. Das Stammhaus Niedereggers in der Breite Straße fiel in einer einzigen Nacht den Bomben der Royal Air Force zum Opfer. Allen Wirrungen und Verlusten der Kriegs- und Nachkriegszeit zum Trotz, begannen bereits 1945 die Planungen zum Wiederaufbau der Räumlichkeiten an gleicher Stelle. Vorübergehend wurde der Caféhausbetrieb in der Fleischhauer Straße weitergeführt. Die dortigen Räumlichkeiten waren eigentlich zur Herstellung von Konditoreiwaren gedacht und vor dem Fliegerangriff nahezu fertig gestellt, dienten nun aber als behelfsmäßige Unterkunft für den Cafébetrieb. Noch mochte man nicht recht glauben, dass inmitten der Trümmer der Lübecker Altstadt schon bald wieder der beliebte Treffpunkt entstehen sollte, den die Lübecker so schätzten. Doch schon 1949 war das Gebäude bis zum zweiten Stock fertig gestellt und wurde schnell zu dem, was es bis heute geblieben ist: eine der wichtigsten Attraktionen der Stadt Lübeck und unverzichtbarer Bestandteil eines jeden Lübeck-Besuchs.

Vom Baumkuchen bis zur Kirschbaiser-Torte: die verführerische Vielfalt am Kuchenbuffet in der ersten Etage des Cafés

Bereits 1956 trug sich Bundespräsident Theodor Heuss bei seinem Besuch in das Gästebuch des Cafés ein und sollte nicht der letzte prominente Besucher des Hauses bleiben. Schauspieler, Politiker und gekrönte Häupter kamen zu offiziellen Anlässen oder um ganz inoffiziell nur ein Stückchen Nusstorte zu genießen. Die Besuche von Prinzessin Margaretha von Schweden zählten zu gesellschaftlichen Highlights in Lübeck. Die Bundeskanzler Helmut Schmidt und Helmut Kohl statteten dem Haus in der Breite Straße ebenso Besuche ab wie die Frau des russischen Staatspräsidenten Wladimir Putin oder der saudische Botschafter Exzellenz Abbas F. Ghazzawi. Ganz privat schauten immer mal wieder Heide Simonis oder Björn Engholm vorbei, auch Hollywoodstar Armin Mueller-Stahl oder Wolfgang Joop zählen zu den Freunden des Lübecker Marzipans. Letzterem wurde eine besondere Ehre zuteil: Fast in Lebensgröße ziert eine Marzipanskulptur des Modemachers den Niederegger-Marzipan-Salon,

WEIT MEHR ALS MARZIPAN. DAS NIEDEREGGER-CAFÉ BIETET KONDITOR-KUNST VOM FEINSTEN.

Die Geschichte von Mandeln, Zucker und Marzipan im Marzipan-Salon in der dritten Etage

der 1999 als weitere Attraktion im zweiten Obergeschoss des Hauses eingerichtet wurde. Insgesamt zwölf aus Marzipan modellierte Figuren verschiedener Geschichtsepochen haben „an der Tafel Platz genommen" – in ihrem Mittelpunkt Johann Georg Niederegger. Fast 3500 Arbeitsstunden hat der Bildhauer Johannes Kiefer in dieses weltweit einmalige Kunstwerk aus Marzipan gesteckt und dabei eine halbe Tonne Marzipan verarbeitet. Zudem erfährt der Besucher in der Dauerausstellung auf einer virtuellen Zeitreise alles über den Weg des Marzipans von seinen orientalischen Ursprüngen bis nach Lübeck.

Jährlich mehr als eine Million Besucher finden mittlerweile ihren Weg in das traditionsreiche Haus. Zum Frühstück, Lunch, zur Kaffeestunde oder zum Dämmerschoppen bietet das Café seinen Besuchern auch weiterhin eine behagliche Atmosphäre mit Meisterwerken der Konditorenkunst: Baumkuchen, Marc-de-Champagne- oder Kirschbaiser-Torte gehören genauso zu den Spezialitäten wie fantasievolle Eiskreationen und natürlich immer noch die klassische Nusstorte. „Damit bietet unser Café weit mehr als Marzipan", so Angelika Strait-Binder, Geschäftsführende Gesellschafterin bei Niederegger und zuständig für die Café-Betriebe, „in unserer Konditorei sind wahre Könner am Werk, wenn es darum geht, Kuchen, Torten und andere Spezialitäten zu kreieren."

Doch kaum einer der zahlreichen Marzipan-Touristen wird das Café verlassen, ohne nicht im Erdgeschoss ein kleines oder großes Mitbringsel zu erstehen. Rund 100 Gebäckarten und mehr als 300 Artikel des weltberühmten Marzipans stehen zur Wahl – von A wie Aal bis Z wie Zitrone reicht die Formenvielfalt. Natürlich alles aus Mandeln und Zucker, gefertigt nach der jahrhundertealten und immer gleichen Rezeptur.

IM ZEICHEN DER NUSSTORTE

Schon als Café Köpff wurde das Niederegger-Stammhaus gerne von illustren und prominenten Gästen besucht. Daran hat sich bis heute nichts geändert

Wolfgang Clement, seinerzeit Wirtschaftsminister, mit einer Auszubildenden bei Niederegger

„Für einen Cappuccino ist immer Zeit“, mag sich Ludmilla Putin gedacht haben, als sie völlig unerwartet den protokollarischen Ablauf ihres Besuches in Lübeck änderte. Eigentlich wurde die Ehefrau des russischen Präsidenten Vladimir Putin im festlichen Audienzsaal des Lübecker Rathauses erwartet. Die russische First Lady mischte sich jedoch kurzerhand unter die Besucher des Niederegger-Cafés, genoss einen Cappuccino und sorgte für nervöse Unruhe bei Protokollbeamten und Bodyguards. „Der Besuch kam völlig überraschend“, erinnert sich Angelika Strait-Binder, „aber wir haben uns sehr darüber gefreut.“ Das Niederegger-Café war schon seit jeher ein Anziehungspunkt für Prominente, sogar für gekrönte Häupter und Staatsmänner. „Dabei bieten wir unseren hohen Gästen genau das, was alle unsere Kunden hier genießen können. Atmosphäre, delikates Marzipan und hohe Konditorkunst vom Feinsten.“ Vor allem Angehörige skandinavischer Adelshäuser zog es immer wieder nach Lübeck. Die historisch gewachsenen Handelsbeziehungen der Hansestadt mit Skandinavien mögen ein Grund für viele Besuche gewesen sein, die berühmte Niederegger-Nusstorte ein anderer. Prinzessin Margaretha von Schweden verließ das Café nicht ohne ein paar Marzipanköstlichkeiten mit auf den Heimweg zu nehmen. Schwedens König Gustav VI. Adolph schaute mit der Frau Gemahlin vorbei. Der ehemalige Hamburger Bürgermeister Herbert Weichmann nutzte die Nähe zur Marzipanhauptstadt gerne für kurze Besuche. Genau wie Helmut Schmidt, der das Café sowohl zu offiziellen wie privaten Anlässen besuchte. Weitere prominente Marzipanliebhaber wie Helmut Kohl, Armin Mueller-Stahl oder der ehemalige Wirtschaftsminister Wolfgang Clement reihten sich in jüngster Zeit in die Liste der Café-Gäste ein.

Niedereggers Gäste: der spätere Bundeskanzler Helmut Schmidt, Hamburgs Bürgermeister Herbert Weichmann und Henning Strait mit ihren Ehefrauen, Frankreichs Staatspräsident Jacques Chirac und Altbundeskanzler Gerhard Schröder, Prinzessin Margaretha von Schweden (oben) sowie der schwedische König Gustav VI. Adolph mit Gemahlin und Lübecks Bürgermeister Dr. Walther Boettcher

NIEDEREGGER-MARZIPAN. HANDWERK UND MODERNE PRODUKTION

Bei der Fertigung figürlichen Marzipans sind bei Niederegger nach wie vor Konditorkunst und handwerkliches Können sehr gefragt. Die Klassiker wie Brote, Herzen und Sterne werden auf modernen Produktionsanlagen hergestellt und verpackt

Das Holstentor aus dem Model, Marzipanherzen in der Schokoladenüberziehungsanlage – Handarbeit und automatische Produktion bei Niederegger

TRADITIONELLE MARZIPAN-HERSTELLUNG. GARANTIERT NIEDEREGGER-SPITZENQUALITÄT.

Mehr als 24 300 Quadratmeter Arbeits- und Nutzfläche, bis zu 70 Meter lange Formstraßen, 350 feste Mitarbeiter, 30 Tonnen feinstes Marzipan täglich – das sind, kurz gefasst, die „technischen Daten“ der Niederegger-Marzipanfabrik in der Lübecker Zeißstraße. Doch bei aller Technik und maschinellen Produktion – bei Niederegger setzt man nach wie vor auf die traditionelle Marzipanherstellung. Als einzige Premiummarke arbeitet das Lübecker Unternehmen noch „direkt von der Mandel“: Es importiert hochwertige süße Mandeln aus den mediterranen Anbaugebieten und produziert seine Rohmasse selbst. „Wir sind davon überzeugt“, begründet Inhaber Holger Strait den aufwändigen Prozess, „dass nur die traditionelle Marzipanherstellung eine gleich bleibende Spitzenqualität und den einwandfreien, charakteristischen Geschmack garantiert.“

Die Tradition in der Marzipanherstellung reicht zurück bis 1806, als Johann Georg Niederegger mit der Gründung des Unternehmens die hohen Maßstäbe für die Produkte des Hauses setzte. Anfangs war die Marzipanherstellung reine Handarbeit, doch mit der wachsenden Nachfrage setzte man bei Niederegger zunehmend auch auf maschinelle Produktion. Ein entscheidender Schritt in der teils dynamischen Entwicklung des Unternehmens war zweifellos der Bau der ersten Niederegger-Marzipanfabrik 1930 in der Zietenstraße, den der seinerzeitige Inhaber Carl Arthur Strait veranlasste. Unterbrochen vom Krieg, setzte sich die stetige Aufwärtsentwicklung Niedereggers in den 50er-Jahren fort. Sehr bald zeigte sich, dass die Fabrik in der Zietenstraße zu eng geworden war. So entschieden sich Henning und Jürgen Strait, die ihrem Vater Carl Arthur in der Unternehmensführung gefolgt waren, 1963 für den nächsten Schritt in die industrielle Fertigung des Marzipans. Jürgen, der ältere Bruder, verunglückte im selben Jahr bei einem Verkehrsunfall tödlich. So blieb es Henning Strait vorbehalten, die gemeinsame Entscheidung umzusetzen: Er ließ auf den neu erworbenen Flächen in der Zeißstraße die Fabrik bauen, die bis heute das Kernstück der Niederegger-Marzipanproduktion ist.

In den folgenden Jahren wurde die Produktionsstätte kontinuierlich erweitert und modernisiert. Nach 1986, als Holger Strait, der jetzige Inhaber, bei Niederegger die Geschäftsführung übernahm, wurde nicht nur das Stammhaus in der Lübecker Innenstadt Stockwerk um Stockwerk gründlich renoviert. Auch die Fabrik in der Zeißstraße wurde den wachsenden Anforderungen entsprechend Zug um Zug ausgebaut. „Wir haben damit die Voraussetzungen geschaffen, um die hohen Anforderungen an unsere Produkte in qualitativer und quantitativer Hinsicht jederzeit erfüllen zu können“, so Holger Strait über die Produktionsstätte im Lübecker Stadtteil Genin, „das gilt sowohl für die automatisierte Fertigung als auch für die Marzipanherstellung von Hand, die bei uns nach wie vor einen großen Raum einnimmt.“

Vor allem die Niederegger-Klassiker werden in großer Stückzahl auf modernen Anlagen gefertigt.

Die produktschonend von einer Aluminiumfolie umhüllten Marzipansterne werden von Hand weiterverpackt

Ein echter Klassiker: die „Pellkartoffeln“, nachdem sie in einem Schwenkkessel mit Kakaopulver gepudert wurden

Am Anfang der Produktionsstraßen wird das Marzipan in die Formmaschinen gegeben, die es als Reihe von Broten, Herzen oder Sternen wieder verlässt. Die geformten Produkte gelangen über ein Fließband in die Schokoladenüberziehungsanlage, durchlaufen anschließend Kühlkanäle, um dann zu den Verpackungsanlagen geführt zu werden. Dieser Prozess verläuft vollautomatisch. Um den Ablauf zu optimieren, ist die Halle in warme und kühle Zonen unterteilt. Das Überziehen mit der temperierten Kuvertüre – einer Edelkuvertüre, die speziell für Niederegger hergestellt wird – erfolgt in einem warmen Raum. Auf den automatisierten Produktionsstraßen wird auch gefülltes Marzipan hergestellt; die feinen Pasteten und Pralinen können an verschiedenen Punkten mit den jeweiligen Zutaten gefüllt werden.

Neben den Herzen und den Sternen sind die Marzipanbrote die besonders gefragten Klassiker von Niederegger. Die Brote werden in Größen von 48 Gramm bis zum stattlichen Zwei-Pfund-Laib angeboten, und zwar das „Weißbrot“ als reine Marzipanmasse und zum anderen das „Schwarzbrot“, das mit Kuvertüre überzogen ist und auch

Feiner Pinselstrich und hohe Konditorkunst: Marzipanfiguren wie diese Weihnachtsmänner werden bei Niederegger kunstvoll und aufwändig von Hand „geschminkt“

Handwerkszeug: Mit feinen Pinseln werden die aus Pflanzenextrakten gewonnenen Farben aufgetragen

aus Ananas-Marzipan sein kann. Die attraktive Kombination von Marzipan und Schokolade ist in der Marzipanherstellung vergleichsweise jung. Sie dürfte erst um 1900 entstanden sein. Dabei hat der Schokoladenüberzug neben der besonderen geschmacklichen Note zudem den Vorzug, das Marzipan länger vor dem Austrocknen zu schützen.

Die gelegentliche Behauptung, Marzipan müsse erst „ablagern", um gut zu schmecken, ist so alt wie falsch: Nur frisch entfaltet es sein volles Aroma. Deshalb wird bei Niederegger großer Wert auf die Verpackung gelegt, die sowohl optisch ansprechend als auch in höchstem Maß produktschonend sein muss. Die Einzelstücke – das Niederegger-Sortiment umfasst rund 300 verschiedene Produkte – werden in Aluminium-, Zellglas- und Kunststofffolien verpackt. In den Einwickelmaschinen wird die mit den Firmenzeichen bedruckte Alufolie zerschnitten und das Produkt damit passgenau umwickelt. Der hohe Anspruch an die Verpackung gilt auch für die Marzipankartoffeln, ebenfalls Klassiker im Niederegger-Programm. Die „Pellkartoffeln" werden aus der Formmaschine in einen Schwenkkessel gegeben, wo sie mit Kakaopulver gepudert werden. Gleich anschließend werden sie, ebenso wie die anderen kleinen Früchte, luftdicht verpackt – Vakuumverpackungen sind für das Marzipan die optimalen Frischhalter.

Neben der maschinellen Marzipanproduktion nimmt im Haus Niederegger die Handfertigung nach wie vor großen Raum ein. Die gute Formbarkeit des Marzipans hat die Hersteller seit jeher zu fantasievollem figürlichen Marzipan inspiriert. Besonders beliebt war es, aus Marzipan Äpfel, Birnen, Erdbeeren, Bananen, Trauben, Ananas und Pfirsiche zu formen und die Marzipanfrüchte, ihren Vorbildern täuschend ähnlich, zu opulenten Desserts zu arrangieren. Die Nachfrage nach den

Augen für die Glücksschweine: am Schminktisch Stück für Stück von Hand bemalt

traditionellen Stückwaren hält unvermindert an, von Niederegger werden sie in allen Größen bis zur natürlichen Größe angeboten. Im Sommer kommen so genannte Strandartikel dazu, von der Flunder bis zum Seepferdchen, von der Muschel bis zum Spickaal. Andere Vexiersachen sind übers ganze Jahr gefragt, die Bayrische Brotzeit beispielsweise, das Lübecker Spatzenpaar oder das Marzipan-Glücksschwein.

Die Vexierfrüchte sind ihren Vorbildern natürlich nur dann zum Verwechseln ähnlich, wenn sie auch in der Farbgebung den Naturprodukten perfekt nachempfunden werden. So war die „Handmalerei", das so genannte Schminken, einst Ausdruck hoher Kunstfertigkeit der Konditoren, die ihre Marzipanfrüchte mit großer Akribie formten und bemalten. Bei Niederegger durchlaufen täglich bis zu drei Tonnen Marzipan die kranzförmig angeordneten Formen für Glücksschweinchen oder Früchte.

Die Grundfarben werden mit modernen Farbspritzautomaten aufgetragen, die strahlend blauen Augen eines lustigen Schweinchens oder der rote Kamm eines Hahns werden traditionell von Hand gemalt; mit feinen Pinseln werden die aus Pflanzenextrakten gewonnenen Farben aufgetragen. Dass dabei die geltenden Farbstoffverordnungen streng eingehalten werden, versteht sich bei Niederegger und dem hohen Qualitätsanspruch der Produkte von selbst.

Die enge Verbindung Lübecks und Niedereggers macht das Thema „Lübeck“ in der Marzipanherstellung zu einem Dauerbrenner. Ein begehrtes Motiv ist beispielsweise das Holstentor in verschiedenen Größen, von Hand in einem Halbmodel ausgeformt und anschließend, ebenfalls von Hand, nachgearbeitet und häufig auch „geschminkt“. Aber auch andere Stadtansichten der Hansestadt finden großen Anklang, das Rathaus beispielsweise, die Marienkirche oder das Gesamtpanorama mit seinen sieben berühmten Türmen. Bereits seit Beginn des 19. Jahrhunderts benutzten die Konditoren für die Formgebung solcher Reliefs oder ihrer Marzipantorten Modeln aus Schwefel. Dazu wurde das Abbild der darzustellenden Szene von den Formschneidern zunächst in eine Holzplatte geschnitzt. Die vertieft geschnittene Holzform wurde dann mit Tragant – einem Pflanzengummi – ausgedrückt. So entstand ein erhabenes Relief, das mit einem Rand umgeben und mit flüssigem Schwefel ausgegossen wurde. Nach dem Erstarren hatte man die fertige Schwefelform. Bei Niederegger wird die Form heutzutage aus Plastilin gearbeitet und dann mit Schwefel oder Silikon ausgegossen. Die Nachfrage nach Marzipantorten mit individuell vorgegebenen Motiven ist groß. So nehmen beispielsweise Firmen aller Branchen gern historische Tortenvorbilder als Werbegaben, ob Füllhörner, Biedermeiersträuße oder allegorische Darstellungen aus Handel und Wirtschaft.

Als Johann Georg Niederegger 1806 das Unternehmen gründete, machte er die Marzipanherstellung, wie man heute sagen würde, zu seinem Kerngeschäft. Wie es aber damals für Konditoren üblich war, stellte der Firmengründer auch Konfekt her. Auch das ist heute bei Niederegger nicht anders, die Herstellung von Confiserie-Pralinen erweist sich als ideale Ergänzung der Marzipanfertigung. In der Confiserie-Abteilung wird eine Vielzahl von Formen in ebenso vielfältigen Geschmacksvarianten hergestellt – wie traditionell bei Niederegger in einer Kombination aus maschineller Produktion und handwerklicher Fertigung. Seit Mitte der 80er-Jahre werden die Pralinen durch ein reichhaltiges Angebot an Trüffeln ergänzt.

Natürlich sind die Marzipan-Klassiker unter den Niederegger-Produkten die Renner. Doch die allein reichen nicht, um dem sich wandelnden Geschmack der Verbraucher voll zu entsprechen. Dieser fordert nämlich zunehmend auch eine raffinierte Zusammenstellung der geschmacklichen Anreize. Diesem Trend kommt das Haus Niederegger nach durch eine große Zahl kleiner und großer Pasteten in verschiedenen Geschmacksausrichtungen. Es finden Ingwer und Zimt Verwendung, Römer-Nüsse und Walnüsse aus dem Dauphiné, verschiedene Spirituosen, Amarena-Kirschen aus dem Piemont, reife Ananas, Trüffel, knuspriger Krokant und Nougat. Letzteres wird inzwischen sehr viel häufiger verarbeitet als es früher üblich war, Niederegger verwendet allein zwölf verschiedene Sorten. In der Variation der Geschmacksrichtungen und Zutaten ergeben sich rund 200 Rezepte für die verschiedenen Füllmassen – auch verwöhnte Gaumen dürften angesichts solcher Vielfalt kaum enttäuscht werden.

Ideale Ergänzung der Marzipanherstellung: die Fertigung von Confiserie-Pralinen bei Niederegger

VIELFALT IN GESCHMACK UND FORM. CONFISERIE-PRALINEN VON NIEDEREGGER.

Marzipan war seit jeher eine ausgesuchte Speise für besonders festliche Anlässe, insbesondere für Weihnachten und Ostern, aber auch für private Feiern oder Jubiläen von Firmen oder Organisationen. Das wird auch so bleiben. Gleichwohl werden Marzipan und die Produkte auf der Grundlage von Marzipan zunehmend zu einer Gaumenfreude, welche die Menschen über das ganze Jahr hinweg erfreut. Niederegger steht für die lieb gewonnenen Klassiker, die Brote, Herzen und Sterne. Niederegger steht aber auch für die überwiegend noch in Handarbeit hergestellten Sonderanfertigungen, für die Schweinchen, Osterhasen und Früchte. Damit verbindet das Unternehmen in überzeugender Weise Tradition und Moderne. Es zeigt sich auch offen für trendige, innovative Kreationen und technische Neuerungen in der Produktion. „Entscheidend ist aber“, formuliert Holger Strait das hochgesteckte Ziel bei Niederegger, „dass die Qualität bei uns immer an erster Stelle steht.“

AUS LIEBE ZUM BERUF

Niederegger ist einer der beliebtesten Arbeitgeber Lübecks. Lange Betriebszugehörigkeiten haben die Arbeitswelt und die Kultur des Unternehmens geprägt

„Die Türme sind das Schwierigste“, sagt Nina Pfuhl über ihre Arbeit. Die 41-Jährige fertigt bei Niederegger Sondertortenformen, und natürlich ist die Lübecker „Skyline“ mit den sieben Kirchtürmen eines der beliebtesten Motive, die von der Formenbauerin kunstvoll ausgearbeitet werden. Rund 1000 verschiedene Formen für Torten und Sonderanfertigungen werden jährlich von Unternehmen, Vereinen oder Jubilaren bestellt, und „keine Form ist wie die andere, jede ist eine Herausforderung, und langweilig wird meine Arbeit nie“, so Nina Pfuhl. Nicht umsonst übte ihre Vorgängerin diese Tätigkeit mehr als 25 Jahre aus – bei Niederegger kein Einzelfall. „Lange Betriebszugehörigkeiten haben die Arbeitswelt und die Kultur unseres Unternehmens seit jeher stark geprägt“, erklärt Inhaber Holger Strait: „Alleine im vergangenen Jahr habe ich zehn Mitarbeitern zu ihrem 25-jährigen Firmenjubiläum gratulieren können.“ So fühlen sich viele ehemalige Angestellte dem Unternehmen auch nach ihrer Pensionierung verbunden und schauen immer wieder einmal bei ihrem alten Arbeitgeber „nach dem Rechten“.

200 Jahre nach ihrer Gründung ist die Firma Niederegger zu einem der wichtigsten Arbeitgeber der Hansestadt Lübeck geworden – und einem der beliebtesten. Während man in Stuttgart „beim Daimler schafft“, arbeitet man in Lübeck „bei Niederegger“. 350 fest angestellte Mitarbeiter zählt das Unternehmen am Produktionsstandort in der Zeißstraße, hinzu kommen 150 Mitarbeiter in den Cafés – Konditoren schaffen hier täglich frische Tortenkreationen, erfahrene Servicekräfte bedienen jährlich fast eine Million Besucher, und das Personal im Ladengeschäft sorgt für die attraktive Präsentation und den Verkauf der Marzipanprodukte. Um die zu Weihnachten und Ostern steigende Nachfrage bedienen zu können, werden in der Produktion zusätzlich noch einmal 200 Saisonkräfte eingesetzt. Rund ein Drittel der Mitarbeiter in der Marzipanproduktion sind bei Niederegger angelernte Kräfte, die an den Schokoladenüberziehungsmaschinen oder Ausformmaschinen den reibungslosen Produktionsablauf überwachen und das hochwertige Marzipan mit Hilfe von Maschinen oder per Hand sachgerecht verpacken. Ausformerinnen und Schminkerinnen machen ein weiteres Drittel der Belegschaft aus, zu deren Aufgaben das Formen und das Schminken des Marzipans gehört. Diese Tätigkeiten sind bei Niederegger immer noch überwiegend Handarbeit. Von den Augen der beliebten Marzipanschweinchen bis hin zum Wurmstich im Apfel bringen die Schminkerinnen mit feinem Pinselstrich Lebensmittelfarbe auf die Marzipanprodukte.

„Konditoren und Fachkräfte für Süßwarentechnik“, so die Bezeichnung der Ausbildungsberufe, machen ein weiteres Drittel in der Marzipanproduktion aus. Sie beurteilen die Qualität der verwendeten Rohstoffe und verrichten damit einen wichtigen Beitrag zur Qualitätssicherung. Mit ihrem Sachverstand und teilweise jahrzehntelanger Erfahrung garantieren sie die exakten Mischungsverhältnisse der Niederegger-Rezepturen. Sowohl die angelieferten Mandeln als auch Pistazien, Kirschen, Kuvertüre oder Füllungen müssen ihren strengen optischen und geschmacklichen Ansprüchen genügen. Handarbeit leisten sie zudem in der Pralinenherstellung, die nach wie vor klassisches Konditorenhandwerk ist.

Um täglich bis zu 30 Tonnen Marzipanprodukte, mit einem hohen Anteil handwerklicher Arbeit, produzieren zu können, sind natürlich eine Vielzahl an Wartungs-, Überwachungs- und Reparaturarbeiten notwendig. Schlosser, Elektriker oder Mechatroniker sorgen dafür, dass die Produktion ständig am Laufen gehalten werden kann. „Bei uns bleibt der Schlosser auch mal bis weit nach Dienstschluss, damit am nächsten Tag die Maschinen wieder pünktlich anlaufen können. Eine derartige Einstellung prägt natürlich ein ganzes Unternehmen“, meint Holger Strait. Trotz der Unternehmensgröße ist die Zusammenarbeit der Mitarbeiter geprägt vom Geist eines traditionsreichen Familienunternehmens. Mitarbeitern in sozialen Notlagen wird im Rahmen der Möglichkeiten geholfen; die Verantwortung für die Angestellten endet bei Niederegger nicht an den Werkstoren. Das verschafft dem Unternehmen ein gutes Image, das auch von Saisonkräften und ungelernten Mitarbeitern hoch geschätzt wird – man arbeitet eben gerne bei Niederegger.

Nicht ohne Grund fühlen sich die Mitarbeiter dem hohen Qualitätsanspruch verpflichtet, dem sich das Unternehmen verschrieben hat. Konsequent wird die Arbeit bei Niederegger deshalb mit Zeitlöhnen bezahlt. „Akkordlöhne gibt es bei uns nicht. Das widerspricht unserem Qualitätsdenken. Jeder Mitarbeiter muss die Zeit haben, um erstklassige Arbeit abliefern zu können“, erklärt Holger Strait. So sind nicht wenige der heutigen Mitarbeiter ehemalige Saisonkräfte, die eigentlich nur ein zeitlich beschränktes Arbeitsverhältnis eingingen, ihre Anstellung jedoch verlängerten und teilweise bis ins Rentenalter dem Unternehmen treu bleiben.

Außerhalb der eigentlichen Produktion arbeiten rund 100 Mitarbeiter in den Büros gleich neben der Fertigung. Qualitätskontrolleure aus Labor- und Konditoreiberufen überwachen Hygienevorschriften, vor allem aber Farbe, Geschmack und Form der Endprodukte. Die Verwaltung beschäftigt Industriekauffrauen und -männer, die für den Einkauf, das Controlling, die Buchhaltung, EDV-Wartung, Produktionsplanung und den Vertrieb im In- und Ausland zuständig sind. Grafiker, Produktmanager und Marketing-Experten planen Werbekampagnen, betreiben Marktforschung und versorgen Presse und Öffentlichkeit mit Informationen rund um das Marzipan. Sie alle haben „Niederegger im Blut“, so Holger Strait, der weiß, was er an seinen Mitarbeitern hat: „Nicht billigere Produkte machen uns erfolgreich, sondern bessere. Und die gelingen uns nur durch die hohe Qualität, die unsere Mitarbeiter Tag für Tag herstellen.“

Filigranarbeit beim Formenbau: Bei Niederegger hat handwerkliches Geschick nach wie vor einen hohen Stellenwert

VERTRIEB UND EXPORT. GANZ NAH AM KUNDEN.

Als qualitätsbewusster Streckenlieferant sucht Niederegger den engen Kontakt zum Kunden. Das gilt auch für die wachsende Zahl der Partner im Ausland

Sonderarrangements wie diese Präsentkörbe werden bei Niederegger mit Liebe zum Detail zusammengestellt

DER NAME NIEDEREGGER STEHT FÜR QUALITÄT. SEIT 200 JAHREN.

Zu Zeiten Johann Georg Niedereggers, als die Marzipanherstellung noch recht mühselig war, machte man sich in der Weihnachtszeit schon nachts daran, die Mandeln zu schälen und zu putzen. Wenn am Abend dann das Marzipan zu vollendeten Früchten, Torten und anderen Figuren geformt war, fand der Tag mit dem Austragen der bestellten Waren an die Kunden seinen Abschluss – in aller Regel eine Aufgabe der Lehrlinge.

Ihre Abnehmer suchten die Lübecker Konditoren durch Anzeigen in der Zeitung, vorzugsweise in den „Lübeckischen Anzeigen". Johann G. Maquinet war der Erste unter ihnen, der 1795 in der Zeitung seine „Conditorey Waaren" und darunter ausdrücklich Marzipan empfahl. Die anderen folgten. Nur nicht Johann Georg Niederegger, der – abgesehen von der Anzeige seiner Geschäftsübernahme 1806 – gar nicht annoncierte. Offensichtlich war der erfolgreiche Konditor für die Qualität seiner Produkte in Lübeck und darüber hinaus so gut bekannt, dass er auf Werbung weitestgehend verzichten konnte. Der Name Niederegger stand für Qualität, damals wie heute.

Mit der wachsenden Produktion und den größer werdenden Absatzgebieten konnten die Kunden natürlich nicht mehr von Lehrlingen, den Korb am Arm, bedient werden. Es mussten andere „Vertriebsformen" gefunden werden. Fotografien aus dem 19. Jahrhundert zeigen Pferdefuhrwerke, beladen mit Kisten voller Marzipan. Zweispännig wurde die Ware zum Bahnhof kutschiert zum Weitertransport nach Hamburg, Berlin oder gar ins Ausland. Mit zunehmender Motorisierung konnten die Vertriebsgebiete weiter ausgedehnt und die Lieferzeiten verkürzt werden, man wurde „flexibler", würde man heute sagen, und man war näher am Kunden. Und Niederegger wurde Teil des Straßenbildes, ganz besonders in Lübeck: Auf den Kastenaufbauten der Lieferwagen prangten groß die drei Buchstaben „J. G. N." – Niederegger war zu der Zeit längst eine Institution in der Hansestadt.

Traditionell hat Niederegger großen Wert darauf gelegt, seine Kunden direkt zu beliefern. Daran hat sich im Grunde nichts geändert. Das Lübecker Unternehmen ist nach wie vor ein Streckenlieferant, der die Einzelhändler oder „Outlets", wie es heute heißt, direkt mit den hochwertigen Marzipanprodukten versorgt. Mit diesem System kann Niederegger sichergehen, dass immer frische Ware an die Kunden gelangt. „Wir lassen die Ware nicht allein", beschreibt Holger Strait den Vorzug des direkten Vertriebswegs. Früher wurde nur der Süßwarenfachhandel beliefert, inzwischen wird Niederegger-Marzipan fast überall im gehobenen Lebensmitteleinzelhandel angeboten, eben dort, wo die Verbraucher das Besondere erwarten.

„Für uns ist es sehr wichtig, zu unseren Kunden direkten Kontakt zu halten und sie kompetent beraten zu können", begründet Niederegger-Inhaber Holger Strait die Vertriebsstrategie seines Unternehmens. In den 50er- und 60er-Jahren oblag die Kundenpflege ein paar „Reisenden", die damals noch Kleidergeld bekamen, damit sie immer adrett auftreten konnten. Heute werden die rund 14 000 Outlets, die in Deutschland Niederegger-Produkte vertreiben, von knapp 50 geschulten Außendienstmitarbeitern betreut. Deren Aufgabe ist es nicht nur zu verkaufen, sondern ihre Kundschaft auch zu beraten mit dem sicheren Blick dafür, wie Niederegger-Produkte möglichst attraktiv zu präsentieren sind.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurden Marzipanprodukte zweispännig zum Bahnhof transportiert

Um 1930: Ein Lieferwagen mit den Buchstaben J. G. N. vor dem Niederegger-Stammhaus in der Breite Straße

Natürlich sind auch bei Niederegger die Zeiten, als im Außendienst noch mit Block und Bleistift gearbeitet wurde, längst passé. Um eine hohe Qualität im Kundenkontakt und in der Kundenpflege zu gewährleisten, bedient sich das Lübecker Traditionsunternehmen eines modernen Systems zur Kundenbetreuung, das den Vertrieb und das Marketing wirkungsvoll unterstützt. Für Holger Strait war der Schritt in die Welt der elektronischen Datenverarbeitung nur logisch. „Das zeigt doch, dass wir bei aller Tradition für technische Innovationen offen sind, entscheidend ist nur, dass sie die hohen Qualitätsansprüche unseres Hauses nicht beeinträchtigen", so der Niederegger-Inhaber. Inzwischen sind die Außendienstmitarbeiter mit einem mobilen „Tablet PC" unterwegs. Mit der eigens für Niederegger entwickelten Software lassen sich mit dessen Hilfe beim Kunden alle erforderlichen Informationen über die Produktion, über verfügbare Liefermengen und Lieferzeitpunkte abrufen; die vor Ort erfassten Daten und Bestellmengen werden dann unmittelbar in die Niederegger-Datenbank transferiert und stehen für einen Abgleich mit dem Workflow im Unternehmen

Niederegger in London: Die Briten finden zunehmend Gefallen an den Marzipanspezialitäten aus Lübeck

sofort zur Verfügung. „Der Informationsverlust ist nahezu null“, lobt Holger Strait das System, „es unterstützt uns sehr dabei, unseren Kunden einen schlanken und effizienten Service bieten zu können.“

Deutschland gilt zweifellos als ausgesprochenes „Marzipan-Land“, nirgendwo sonst hat die Süßspeise eine so lange Tradition wie hier zu Lande. So war es im 19. Jahrhundert für die Lübecker Marzipanhersteller wohl mehr eine Prestigeangelegenheit, wenn sie ihre kunstvollen Produkte ins Ausland liefern durften. Der Konditor Grell jedenfalls ließ 1855 die für einen Liebhaber in Mexiko bestimmten Marzipantorten erst einmal gebührend im Schaufenster seines Geschäfts am Klingberg bewundern. Und auch die Marzipangänse in Lebensgröße, die Niederegger etwa zu der Zeit an den Zarenhof nach St. Petersburg lieferte, waren

ENGER KUNDEN-KONTAKT. DER DIREKTE VERTRIEB GARANTIERT KOMPETENTE BERATUNG UND FRISCHE PRODUKTE.

Niederegger in Hongkong: Rot und Gold, die Farben Niedereggers, stehen in China für Harmonie und Partnerschaft

Niederegger in Tokio: Im Land der aufgehenden Sonne findet das hochwertige Marzipan immer mehr Freunde

vermutlich für das Renommee des Unternehmens von größerer Bedeutung als für den augenblicklichen pekuniären Erfolg.

Auch später gelangte Marzipan eher zufällig ins Ausland, es wurde beispielsweise von Auswanderern, die zu Millionen Deutschland verließen, „exportiert". Marzipan war ihnen später ein Stück Erinnerung an ihre Heimat, vielleicht auch an das Weihnachtsfest, wenn sich zu Hause Marzipan auf dem bunten Teller fand. So entstand in Kanada rund um Toronto und in den USA südwestlich von Chicago, wo viele deutsche Einwanderer siedelten, sozusagen eine Marzipankolonie: Die Neubürger ließen sich aus ihrem „Good Old Germany" zu besonderen Anlässen die edle Süßspeise schicken, auch um damit ihr Heimweh zu stillen. Ihre Vorliebe für Marzipan übertrugen sie auf die nachfolgenden Generationen, so dass Marzipan in den

TRADITION UND EXPORT. IM AUSLAND SETZT NIEDEREGGER AUF ORTSANSÄSSIGE PARTNER.

Niederegger in New York: Im In-Café Dean & Deluca genießt man auch in der US-Metropole das köstliche Marzipan

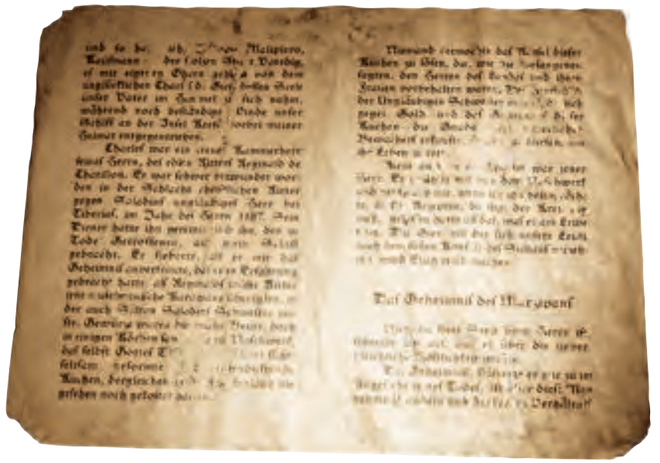
Regionen langsam Verbreitung fand und ein kleiner, aber wachsender Markt entstand.

Inzwischen spielt der Export bei Niederegger eine wichtige Rolle. Auch im Exportgeschäft setzt Niederegger auf Tradition. „Business is local", sagt Inhaber Holger Strait. Aus diesem Grund hat er das Geschäft in den verschiedenen Exportländern dort ansässigen Partnern übertragen, „in der Regel inhabergeführte Unternehmen", so Holger Strait. In Europa zählen neben England vor allem die skandinavischen Länder mit Norwegen an der Spitze zu den größten Abnehmern. Doch auch in den osteuropäischen Ländern wächst der Markt, in Polen beispielsweise und in Russland, dort insbesondere in den Metropolen Moskau und St. Petersburg.

In Übersee finden sich in den USA die meisten Marzipanliebhaber, was auf Grund der zahlreichen Familien mit deutschen Wurzeln kaum überraschend ist. Aber auch in asiatischen Ländern wächst der Absatz, etwa in Japan, China mit den boomenden Zentren um Shanghai und Hongkong oder in Singapur. „Dort geht es den deutschen Managern, die dort arbeiten, so ähnlich wie der ersten Generation der deutschen Einwanderer in den USA", hat Holger Strait beobachtet, „die kaufen sich mit dem Marzipan ein Stück Heimat." In den chinesischen Absatzgebieten und dem chinesisch beeinflussten Drachenstaat Singapur findet Niederegger-Marzipan bei den Einheimischen aus einem anderen Grund großen Anklang: Die Niederegger-Farben Rot und Gold stehen dort für Harmonie und Partnerschaft – eine Assoziation, die auf das Marzipan aus Lübeck übertragen wird. „Uns soll es recht sein", lächelt Holger Strait, „wir überzeugen die Menschen gern und auch weltweit von der Qualität unseres Marzipans."

NIEDEREGGER-MARZIPAN. EIN AUSBLICK.

Tradition bewahren, Qualität sichern, die Marke stärken – auch künftig wird Niederegger sich von seinem hochgesteckten Ziel leiten lassen und setzt dabei auf seine qualifizierten und engagierten Mitarbeiter



Niederegger-Marzipan: das Originalrezept, seit 200 Jahren unverändert

Geschäftsführende Gesellschafter der J. G. Niederegger GmbH & Co. KG: Angelika Strait-Binder und Holger Strait

Niederegger ist das leistungsstarke Lübecker Familienunternehmen mit einer langen Tradition. Das ist eine große Verpflichtung, für die Geschäftsführung und für unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Wir werden uns deshalb auch künftig mit ganzer Kraft darauf konzentrieren, unsere Marke zu stärken. Höchste Qualität ist für Niederegger seit über 200 Jahren Anspruch und Ansporn zugleich. Das wird auch so bleiben: Wir wollen nicht mehr und nicht weniger als weltweit das beste Marzipan anbieten. Und wir wollen möglichst viele Menschen von der besonderen Qualität unserer Produkte überzeugen – nicht nur in Deutschland, sondern in der ganzen Welt.

Die Marke Niederegger steht vor allem deshalb für höchste Güte, weil wir unser Marzipan „direkt von der Mandel“ herstellen. Wir führen den Wertrohstoff aus den mediterranen Anbaugebieten selbst ein und verarbeiten ihn nach unserem nunmehr 200

NIEDEREGGER-SPEZIALITÄTEN. INNOVATIVE PRODUKTKONZEPTE UND HANDWERKLICHE KÖNNERSCHAFT.

Jahre alten unveränderten Originalrezept. Unsere Kompetenz ist die Spezialitätenproduktion, die nicht nur die schnelle und flexible Umsetzung innovativer Produktkonzepte garantiert, sondern auch die Pflege handwerklicher Könnerschaft – auf die wir sehr großen Wert legen – und die Bereitstellung individuell gefertigter Produkte für spezielle Kundengruppen. So verbinden wir die Konditoren-Kunst – mit der sich schon J. G. Niederegger im 19. Jahrhundert in Lübeck erfolgreich durchsetzen konnte – mit einem modernen, auch technischen Neuerungen gegenüber aufgeschlossenen Unternehmertum.

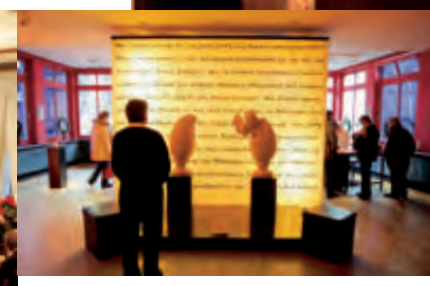
Wir sind uns sicher, dass wir auf diese Weise auch in Zukunft unsere Spitzenstellung im Markt behaupten werden. Denn das Grundprinzip unseres Handelns ist und bleibt die Absicherung und die Ausweitung unserer Qualitätsführerschaft. Das gilt nicht nur für die Qualität unserer Produkte, sondern auch für alle Leistungen, die der Innen- und der Außendienst unseren Kunden gegenüber erbringen. Wir halten an dem Konzept des Streckenlieferanten fest, denn der eigene Vertrieb sichert uns enge Kontakte zu unseren Abnehmern. Nur so können wir unsere Kundschaft kompetent beraten und garantieren, dass jederzeit frische Produkte angeboten werden.

Natürlich ist Weihnachten nach wie vor die Hochzeit für Marzipan. Die Produktion in unserer Fabrik in der Zeißstraße läuft schon Wochen vorher an ihrer Kapazitätsgrenze und in unserem Café in der Breite Straße im Zentrum Lübecks herrscht in den Adventswochen Hochbetrieb wie sonst nie im Jahr. Doch Marzipan entwickelt sich zunehmend zu einem ganzjährig gefragten Genuss. Gemeinsam mit unseren Partnern im Handel sind wir erfolgreich dabei, die Momente des Genießens von Niederegger-Marzipan zu Weihnachten durch neue Themenwelten auch auf andere festliche Ereignisse wie Valentinstag, Ostern und Muttertag zu übertragen. Die Produkte, die zu diesen Anlässen angeboten werden, transportieren die Grundwerte unserer Marke ebenso wie unsere Eigenverzehrsartikel, zum Beispiel unsere Marzipan-Tafelschokoladen, die das ganze Jahr gefragt sind. Aber auch Spezialitäten wie das Lübecker Spatzenpaar und das Glücksschwein finden ganzjährig ihre Liebhaber. Die schönen Momente des Genießens lassen sich auch auf Produkte übertragen, die mit Marzipan veredelt werden. Das gilt etwa für Dominosteine und Stollen – ebenfalls Produkte mit der unverwechselbaren Qualität von Niederegger.

Seit 200 Jahren hat Niederegger, ein Familienunternehmen nunmehr in der siebten Generation, einen ausgezeichneten, inzwischen weltweit bekannten Namen. Das erfüllt uns mit Stolz, denn in den zwei Jahrhunderten hat es natürlich auch Widrigkeiten und nicht zuletzt zwei Weltkriege gegeben, die den Fortbestand unseres Hauses bedroht haben. Unsere Vorgänger haben sich jedoch nicht entmutigen lassen. Ganz im Geist guter hansischer Kaufleute haben sie das Unternehmen immer wieder aufgerichtet und erfolgreich weitergeführt. Klar ist, dass der hohe Qualitätsanspruch, den wir uns vorgeben, nur von initiativen und qualifizierten Mitarbeitern erfüllt werden kann. Für deren kompetentes Engagement zur Verwirklichung gemeinsamer Ziele wird Niederegger auch künftig ein attraktives Arbeitsumfeld, eigenverantwortliche Aufgaben, klare Kompetenzen und hohe soziale Verantwortung bieten. Denn wir wollen bleiben, was wir sind: ein finanziell unabhängiges Familienunternehmen, das sich durch Qualität und Leistung seine Spitzenposition im Markt und damit seine Ertragskraft sichert – die beste Voraussetzung für Investitionen in die Zukunft.

Holger Strait, Angelika Strait-Binder

IMPRESSUM
Herausgeber
J.G.Niederegger GmbH & Co. KG
Zeißstraße 1-7, 23560 Lübeck, Germany
Projektleitung Linda Göttsche
Konzeption Gerhard Thomssen und Detlef Schlottmann
Gesamtherstellung thomssen.communications
Kollaustraße 122, 22453 Hamburg
Art Direction und Layout Detlef Schlottmann
Texte Gerhard Thomssen und Christian Koch
Bildredaktion und Fotografie Norbert Schmidt
Fotos Picture Alliance (09, 29, 43, 52, 53),
Corbis (04, 09, 15), Ullstein (27, 32, 39), Imago (14),
Pobywork/Victor Tate (75), Grischa Rüschendorf (73),
Studio Aupa (74), Museen für Kunst und Kultur-
geschichte der Hansestadt Lübeck (28/29, 41),
Gerhard Friedrich Dose (47), Archiv Niederegger
Lithos und Druckvorbereitung
Imagine Ingo Schwarz GmbH, Hamburg
Druck Bahruth Druck & Medien GmbH, Reinbek
Copyright
© 2006 bei Niederegger und thomssen.communications.
Alle Rechte, insbesondere das Recht auf Verbreitung,
Nachdruck von Text und Bild, Übersetzung in
Fremdsprachen sowie Vervielfältigungen jeder Art
durch Fotokopien, Mikrofilm, Funk- und
Fernsehsendung, für alle veröffentlichten Beiträge
einschließlich Abbildungen vorbehalten.



Seit 1806 steht der Name Niederegger für höchste Qualität, für eine Spezialität, die ihresgleichen sucht. Das Geheimnis des althergebrachten Rezeptes für Niederegger-Marzipan liegt in der Mischung aromatischer süßer Mandeln aus dem Mittelmeerraum, feinem Zucker und einer mit dem Rosenwasser vergleichbaren Zutat.