



Lübecker Spezialität aus 1001 Nacht Lübeck's Specialties from 1001 Nights



i 2006 feierte Niederegger in Lübeck 200-jähriges Jubiläum : Export in 40 Länder : Umsatz im 3-stelligen Millionenbereich : 500 Mitarbeiter

In 2006 Niederegger celebrated its 200th anniversary in Lübeck : Exports to 40 countries : Turnover of well over 100 million euros : 500 employees

Ein Unternehmen, das wie kein zweites mit dem Standort Lübeck verbunden ist. Eine Erfolgsgeschichte, die auf ein jahrhundertaltes Erfolgsrezept zurückgeht. Eines, das als krönende Nachspeise schon die Kalifen im alten Orient in genussvolle Verzückung geraten ließ. Und noch heute zu den höchsten Gaumenfreuden zählt. Seit 1806 in Lübeck hergestellt. Nach einer überlieferten und strengstens gehüteten Rezeptur des Hauses. Unter einem Namen, bei dem fast jedem das Wasser im Munde zusammenläuft. Niederegger. Synonym für beste Qualität. Garant für höchsten Genuss. Eine Lübecker Institution, die für feinste Handwerkskunst aus Leidenschaft steht. Niederegger Marzipan.

A company that is connected to Lübeck like no other. This is the success story of a centuries-old recipe. One that was the crowning dessert in the by-gone days of the Orient and even sent the caliphs into ecstasy. And still is one of the most exquisite delights for the taste buds even today. Produced in Lübeck since 1806. Using a handed-down and closely guarded company recipe from a name that is enough to make almost everyone's mouth water. Niederegger. A synonym for excellent quality and pleasurable indulgence. A Lübeck institution that stands for finest craftsmanship. Niederegger Marzipan.



Süße Versuchung und Haremskonfekt

Genuss hat einen hohen Stellenwert. Darauf setzt Holger Strait, Niederegger-Inhaber in siebenter Generation. Zu Recht, denn sein Unternehmen stellt seit mehr als 200 Jahren sehr erfolgreich Premium-Genussprodukte her. Vom weltberühmten Niederegger Marzipan über erlesenste Pralinés bis hin zu feinsten Torten und Gebäckkreationen. Spezialitäten, die Thomas Mann einst als Haremskonfekt beschrieb und mit denen sich schon der russische Zarenhof und der deutsche Kaiser verwöhnen ließen. Süße Gaumenschmeichler, die heute die Sinne unzähliger Marzipanliebhaber berühren. Köstliches, mehrfach preisgekröntes Naschwerk aus Mittelmeermandeln, Zucker und einer geheimnisvollen Zutat ähnlich wie Rosenwasser. 300 verschiedene schokolierete, glasierete oder geschminkte Spezialitäten. Klassische Marzipanbrote, feine Pralinen, niedliche Figuren, süße Liköre, heiße Getränke und jahreszeitliche Extras. Täglich werden 30 Tonnen dieser erlesenen Süßigkeiten in Lübeck nach bester Handwerkskunst produziert, verpackt und versandt. Von alters her überlieferte Manufakturverfahren – z. B. in der Rohmasseherstellung – und moderne Technologien – u. a. in der Verpackung und Logistik – garantieren den charakteristischen Geschmack und die seit 1806 gleichbleibende Premiumqualität. Diese ist letztlich immer vorrangig vor den Arbeitskosten. Schließlich übertrifft Niederegger Marzipan selbst feinstes Edelmarzipan um Längen. Weil ausschließlich 100 % Rohmarzipan verarbeitet wird – mit Liebe.

Drei, die zusammengehören:

Lübeck, Marzipan und Niederegger. Ein Unternehmen und sein Produkt: Synonym für eine Stadt. So beschreibt das auch Holger Strait, der „neben dem Röstkessel“ geboren wurde, und fügt expressis verbis hinzu: „Es gibt ja kaum eine Stadt, die so mit einer Marke identifiziert wird, wie Lübeck.“ Anfangs begründeten die Handelswege die Standortwahl: Als Königin der Hanse war Lübeck Umschlagplatz für Gewürze, Mandeln und Zucker. Diesen Fokus gibt es heute nicht mehr, aber als Tor in die Ostsee bietet der Standort neue Vorteile. Nicht zuletzt für den starken Markt in Skandinavien und den wiederauflebenden Markt im Baltikum. Die Frage, weshalb Niederegger also nach wie vor in Lübeck aktiv ist, erübrigt sich: Was wäre Lübecker Marzipan, wenn es z. B. aus Oberammergau käme? Niederegger ist nun mal nur am Standort authentisch. Und das ist auch wichtig für das Marketing. Kein Wunder, dass die Zeichen der Stadt – allen voran das altherwürdige Holstentor – schon 1921 Eingang in das Corporate Design des Unternehmens gefunden haben. Aber auch andere Faktoren spielen eine nicht zu unterschätzende Rolle. Die Nähe zu Hamburg etwa. Und zuverlässige Partner am Standort. In der Verpackungsindustrie zum Beispiel. Alles in allem: „Lübeck, Marzipan und Niederegger gehören zusammen.“ Deshalb will Strait auch am Standort expandieren und selbständig und unabhängig bleiben, so wie es die Tradition des „Generationsfamilienunternehmens“ vorgibt: „Die Chancen dafür stehen nicht schlecht ...“

Sweet temptation and harem confectionery

The importance of indulgence is not to be underestimated. At least according to Holger Strait, seventh-generation Niederegger proprietor. And he should know, because his company has very successfully produced luxury confectionery for more than 200 years. From the world-famous Niederegger marzipan to exquisite chocolates and the finest tarts and pastry creations. Specialties that Thomas Mann once described as “harem confectionery” and which even Russian Czars and the German emperor indulged in. Sweet delights that tantalize the taste buds of countless marzipan lovers today. These delicious delights made of Mediterranean almonds, sugar and a mystery ingredient similar to rose water have won many awards. There are 300 different chocolate-covered, glazed or decorated specialties, including classic marzipan in the shape of bread, fine chocolates, cute figures, sweet liqueurs, hot drinks and seasonal extras. In Lübeck, 30 tonnes of these exquisite sweets are produced, packaged and shipped every day using the best craftsmanship available. Traditional manufacturing processes (e. g. in production of the raw mass) and modern technologies (e. g. in packaging and logistics) guarantee the characteristic taste and consistently high quality that Niederegger has been famous for since 1806. Ultimately, quality always takes priority over labor costs. And that is why Niederegger marzipan is in a class of its own even among the finest quality marzipan. Why? Because it is made out of 100% raw marzipan – with loving care.

Three things that belong together

Lübeck, marzipan and Niederegger. A company and its products as a synonym for a city. Holger Strait, who was born “next to the roasting caldron”, agrees and adds: “There is almost no other city that identifies with a brand the way Lübeck does.” In the beginning, trading routes were the reason for the choice of location. Lübeck was the Queen of the Hanseatic League and a transshipment center for spices, almonds, and sugar. Although this focus no longer exists, the location offers new advantages as a gateway to the Baltic Sea. Not least in relation to the strong Scandinavian market and the reawakened Baltic market. The question as to why Niederegger is still operating in Lübeck is superfluous: What would Lübeck marzipan be if it came from Oberammergau, for example? Niederegger can only be authentic if it is located here. And that is also important from a marketing perspective. No wonder that the symbols of the city – first and foremost the time-honored Holstentor town gateway – became part of the company’s corporate design as early as 1921. But other factors also play a role that should not be underestimated. For instance, the proximity to Hamburg. And reliable local partners – in the packaging industry, for example. All things told: “Lübeck, marzipan and Niederegger belong together.” That’s why Strait wants to stay in Lübeck, expand operations and remain independent according to the tradition of this family business that has been handed down for generations. And “The odds are looking good ...”