

Lindner Country & Strand Hotel Timmendorfer Strand

NICHT NUR BESSER. ANDERS.

Der Ostsee-Adel und seine süßen Sünden

Lübeck machte das Marzipan zum Star - und ist bis heute ein Mekka für Liebhaber dieser Leckerei in höchster Qualität. Darauf ist die Region stolz, und mit ihr auch das Lindner Country & Strand Hotel Timmendorfer Strand. Das lädt mit einem leckeren Marzipan-Arrangement und eigens kreiertem Marzipan-Cocktail zu süßen Verwöhn-Momenten ein.

Timmendorfer Strand, 29. September 2015. Obwohl das Marzipan nicht in Lübeck erfunden wurde sondern in Persien, genießt die Stadt an der Ostsee den Ruf als „Marzipanstadt“ - und das zurecht. Schließlich machte sie es möglich, dass die ganze Welt in den Genuss der süßen Versuchung kam. Deswegen bietet das Lindner Country & Strand Hotel Timmendorfer Strand nahe Lübeck ein Marzipan-Arrangement an. Dazu kreierte das Bar-Team sogar einen eigenen Marzipan-Cocktail namens „Marzipan-Brise“ mit Amaretto, Sahne und Weißschokoladensirup.

Markusbrot tut Adel gut

Vermutlich stammt die Bezeichnung Marzipan vom italienischen „Marci panis“, Brot des Markus. Dieser war der Schutzheilige von Venedig, zu dem Lübeck gute Handelsbeziehungen hatte. Venezianische Händler brachten daher das Marzipan und die Liebesgeschichte begann.

Doch zunächst war das teure Marzipan auch in Lübeck nur beim Adel bekannt. Schließlich durfte die aus Mandeln, Zucker und Rosenwasser gefertigte Masse wie alle Süßwaren nur von Apothekern hergestellt werden. Marzipan war eine begehrte Ware: So forderte zum Beispiel General Tilly, Heerführer während des Dreißigjährigen Krieges, 80 Pfund Marzipan als Tribut von den Sachsen.

Marzipan für alle!

Den Sprung vom limitierten Luxusgut hin zur Süßigkeit für alle schaffte das Marzipan Anfang des 19. Jahrhunderts von Lübeck aus. Durch die Hafenanlage konnten die dortigen Hersteller große Mengen an Übersee-Mandeln kaufen, die frisch verarbeitet werden mussten. Und durch den Anbau von



Zuckerrüben im Umland wurde es erschwinglich, Marzipan im großen Stil zu produzieren.

Einer der ersten und bis heute bekanntesten Hersteller war 1822 der Konditor Johann Georg Niederegger. Nach ihm wurden etwa ein Dutzend weitere Marzipan-Fabriken in und um Lübeck gegründet. Sie legten den Grundstein für die heutige weltweite Verbreitung.

Grund für den Siegezug war auch die Qualität: Sie ist umso höher, je niedriger der Zuckergehalt ist. Das „Niederegger“-Marzipan besteht zu 100 Prozent aus Marzipanrohmasse und hat damit die höchste Qualität. „Lübecker Edelmarzipan“ muss mindestens 90 Prozent Marzipanrohmasse und maximal 10 Prozent Zuckerzusatz (Qualitätsstufe 90/10) enthalten. Und „Lübecker Marzipan“ darf nicht unter Qualitätsstufe 70/30 liegen. Gesetzlich vorgeschrieben ist in Deutschland nur ein Verhältnis von 50/50 - das Lübecker Marzipan hält die Standards also hoch.

Genuss und Geschichte

All dies kann man in der Stadt - etwa 20 Minuten vom Lindner Hotel entfernt - aus erster Hand erleben und erschmecken. So versetzt der historische Marzipanspeicher in die Zeit der Buddenbrooks. Das Gebäude des „Marzipanlands“ war ein Hauptmotiv in der Neuverfilmung der Buddenbrooks mit Armin Müller-Stahl und Iris Berben. Neben Marzipan-Shop und Speicher-Café lockt das kostenlose Marzipan-Museum mit Kuriositäten, Exponaten und einer Marzipan-Show.

Auch im Café der Firma Niederegger geht man auf eine Zeitreise durch die jahrhundertelange Geschichte der Mandelspezialität und lernt die Herstellung kennen. Der Marzipan-Salon beherbergt zudem zwölf lebensgroßen Persönlichkeiten aus Marzipan von Thomas Mann bis zu Wolfgang Joop, die bekannt sind für ihre Marzipan-Leidenschaft. Wie solche Kunstwerke entstehen, zeigt eine Modellierführung der Konditoren - nützlich für die nächste Geburtstagsstorte ist das allemal. Auch zur Weihnachtszeit können Marzipan-Gebildete punkten: Beim nächsten Dominostein wissen sie, dass hier mitnichten Marzipan, sondern Persipan verspeist wird, der aus Pfirsich- und Aprikosenkernen hergestellte Bruder des Marzipans. Guten Appetit wünschen wir trotzdem!

Das Lindner Marzipan-Arrangement enthält:

- Zwei Nächte inkl. Frühstück
- Marzipan-Begrüßungscocktail
- Marzipan-Möweneier auf dem Zimmer
- Ein Abendessen

Das Arrangement ist pro Person im Doppelzimmer ab 125 Euro, im Einzelzimmer ab 186 Euro buchbar. Reservierung und Informationen unter Tel.: +49 4503 808 559, per E-Mail: reservierung.timmendorferstrand@lindner.de oder über <http://goo.gl/UycwPZ>.

Lindner Strand & Country Hotel Timmendorfer Strand

Nur wenige Meter vom kilometerlangen Timmendorfer Strand und seiner berühmten Flaniermeile entfernt heißt das Lindner Country & Strand Hotel Timmendorfer Strand seine Gäste in gemütlichem Landhausstil willkommen. Mit maritimem Flair und der Ostsee vor der Tür laden 93 Zimmer und Suiten zu entspannenden Wellness- & Beauty-Pausen, gemütlichen Abenden oder erfrischendem Strandurlaub am längsten Strand in Schleswig-Holstein ein. Mit einer guten Anbindung an Lübeck und Hamburg ist es ein idealer Ausgangspunkt für Entdeckungen, Ausflüge und Naturerlebnisse, aber auch entspannte Tagungen. Und nach den maritimen Abenteuern verwöhnt das Hotelrestaurant Besucher und Gäste mit regionalen Spezialitäten und Themenbuffets.

Lindner Hotels & Resorts

Die familiengeführte Hotel-Gruppe (2.000 Mitarbeiter; 179 Millionen Euro Umsatz in 2014) betreibt 33 Hotels in sieben europäischen Ländern. Sie zählt damit zu den führenden deutschen Hotelgesellschaften. Neben modernen Businesshotels in Großstädten gehören zum Portfolio hochwertige Spa- und Sport-Resorts. Einige Häuser wurden aus schwierigen wirtschaftlichen Situationen übernommen und erfolgreich neu positioniert. Seit kurzem ergänzen Franchise-Betriebe das Angebot und bieten wie die bestehenden Häuser individuelle Urlaubskonzepte, hohe Qualitätsstandards und innovative Spa-Angebote. Die besonderen Hotelkonzepte von Otto Lindner, der das Unternehmen in zweiter Generation führt, erhielten zahlreiche Auszeichnungen: Das Lindner Park-Hotel Hagenbeck in Hamburg wurde zur „Hotelimmoblie des Jahres“ gekürt, Otto Lindner selbst wurde „Hotelier des Jahres“ und Geschäftsreisende wählten Lindner bei den Business Traveller Awards 2014 auf Platz zwei als „Beste Hotelgruppe für Geschäftsreisende in

Deutschland“. Im Human-Resources-Bereich gewann Lindner schon zum zweiten Mal den Hospitality HR Award sowie den zweiten Platz in der Studie „Die besten Arbeitgeber Deutschlands“ als mittelständisches Tourismus-Unternehmen.

Bildmotive zum Download unter www.lindner.de/bilder

Für den kleinen Nachrichtenhunger: twitter.com/lindner_hotels

Wer mehr sehen will: instagram.com/lindnerhotels

Neuigkeiten gibt es auch auf facebook.com/LindnerHotels

Unternehmenskommunikation Lindner Hotels & Resorts:

Catherine Bouchon (Director Public Relations)

Fon: +49 211 5997 1133

Mail: catherine.bouchon@lindner.de

Emanuel-Leutze-Str. 20

40547 Düsseldorf