

BASISPRESSEMITTEILUNG

2023

Seite 1 von 2



Das Stralsunder Marzipan

In der Stralsunder Marzipanmanufaktur entstehen unter dem Namen SUMARA regionale Köstlichkeiten mit besonderer Rezeptur

Süßes Glück mit regionaler Note: Seit dem Jahr 2009 hat die Hansestadt Stralsund ihr eigenes Marzipan. In diesem Jahr erfand der gebürtige Schwabe und seit vielen Jahren in Stralsund ansässige Unternehmer Thomas Eberl die Rezeptur für eine kulinarische Spezialität, die in ihrer Rezeptur und ihrem Geschmack einzigartig ist. Heute werden in einer Manufaktur in der Ostseemetropole unter dem Namen SUMARA ganzjährig rund 20 verschiedene Marzipankreationen hergestellt. Die gesamte Bandbreite der handgearbeiteten Leckerbissen sowie weitere Informationen zur Herstellung und zu den Besonderheiten der Köstlichkeiten gibt es im Stralsunder Marzipanhaus, das mit einem Marzipan-Shop, einer Marzipan-Mitmach-Werkstatt sowie einer Marzipan-Infoecke aufwartet. Darüber hinaus ist das Stralsunder Marzipan in einem Online-Shop auf der Internetseite www.stralsunder-marzipan.de, in zahlreichen Feinkostläden in Mecklenburg-Vorpommern sowie in ausgewählten EDEKA-Märkten in der Region erhältlich.

Das Erfolgsrezept: Zutaten und Zubereitung

Gesetzliche Vorgaben fordern für die Herstellung von Marzipan, dass in seiner Rohmasse mindestens 48 Prozent Mandeln und nicht mehr als 35 Prozent Zucker sein müssen bzw. dürfen. Während der Rohmasse in handelsüblichen Produkten oft noch weiterer Zucker und Begleitstoffe hinzugefügt werden, zeichnet sich das Stralsunder Marzipan durch einen besonders hohen Mandelanteil und einen wesentlich geringeren Zuckeranteil aus. Konkret: 70 Prozent blanchierten Mandeln aus dem sonnigen Kalifornien stehen nur 30 Prozent Kristallzucker gegenüber. Die fein austarierte Mischung, die dem Stralsunder Marzipan seinen ganz besonderen Geschmack mit unverwechselbar kräftiger Mandelnote verleiht, wird im heißen Kupferkessel geröstet und anschließend, je nach Produkt und Geschmacksrichtung, mit Früchten wie Sanddornbeeren,

BASISPRESSEMITTEILUNG

2023

Seite 2 von 2

Schwarzen Johannisbeeren oder Limetten verfeinert. Anschließend können Überzüge mit Vollmilch-, Zartbitter- oder weißer Schokolade sowie Aufsätze von Toppings erfolgen. Da während der Produktion keinerlei Konservierungsmittel verwendet werden, sind die in Handarbeit hergestellten Unikate maximal acht bis zwölf Wochen haltbar.

Von Kir-Royal bis Seepferdchen: Die Produktpalette

Zu den beliebtesten Produkten des Stralsunder Marzipans gehören die sogenannten Stralsundtaler, denen das Stralsunder Stadtwappen aufgeflammt ist. Weitere Klassiker sind Marzipanbrote, die mit verschiedenen Schokoladenüberzügen versehen und pur sowie mit Zusätzen von Eierlikör oder Sanddornbeeren erhältlich sind. Eine limitierte Sonderedition ist das Marzipanbrot „Kir Royal“, welches unter anderem mit Marc de Champagne und Schwarzer Johannisbeere zubereitet wurde und mit weißer Schokolade umhüllt ist. Besonders als Geschenk eignen sich Stralsunder Marzipanhappen, Sanddornhappen oder Espressoheppen, die edel verpackt hohen Genuss versprechen. Marzipantafeln in verschiedenen Geschmacksrichtungen, Konfektwürfel sowie sogenannte Stralsunder Marzipanseepferdchen runden das Angebot ab.

Aus dem Orient an die Ostsee: Über Marzipan

Die genaue Herkunft des Marzipans ist bis heute nicht belegt. Kulturhistorischen Untersuchungen nach soll die aus Zucker und Mandeln hergestellte Süßspeise ursprünglich aus dem Orient kommen und vermutlich zunächst im frühen Mittelalter in Persien hergestellt worden sein. Erstmals in Europa genossen die Venezianer das in Italien als „Marzapane“ benannte Marzipan – vor allem der Hochadel ließ es sich als Konfekt veredelt schmecken. Rund um das Jahr 1800 kam das Marzipan nach Deutschland. Zu dieser Zeit gründete der Konditor Johann Georg Niederegger in Lübeck eine Marzipanmanufaktur und machte die süße Spezialität über die Stadtgrenzen hinaus bekannt. Heute werden, dem Sozialverband VdK zufolge, in Deutschland pro Jahr rund 55.000 Tonnen Marzipan hergestellt – davon jedoch nur ein geringer Teil in Manufakturen.

Weitere Informationen: www.stralsunder-marzipan.de