

Masse mit Klasse

Für viele Menschen ist die Weihnachtszeit untrennbar mit einem Geschmack verbunden: Marzipan. Doch das war nicht immer so. Vielmehr galt der Teig aus Mandeln, Zucker und Rosenwasser lange als Luxusgut, das dem Adel vorbehalten war. Erst als die Rübenzuckerproduktion Zucker erschwinglich machte, fand das

Marzipan seinen Weg in bürgerliche Häuser. Heute ist es eher der Mandelanteil, der über die Qualität und damit auch über den Preis der Spezialität entscheidet. Nur reines, sogenanntes Edelmarzipan verwenden die Lauensteiner Chocolatiers für ihre kleinen Verführungen: Sie verfeinern es mit handverlesenen Zutaten und formen es zu mundgerechten Kunstwerken.

Bei einem so edlem Produkt bietet es sich an, es als Geschenk zu verpacken. Speziell zu Weihnachten lässt sich das oberfränkische Traditionshaus daher immer wieder etwas Neues einfallen. Der „Marzipanliebling“ jedenfalls, dürfte nicht nur Fans der feinen Mandelmasse erfreuen; mit seinem winterlich-modernen Design in grauem Filz mit weißem Druck und Holz-

element macht er auch optisch Lust auf mehr. Und das gibt's im Inneren, in Form einer kleinen Marzipanpralinenauslese, eines Burghappen und einem stattlichen Edelmarzipan-Barren. Letzteren gibt es übrigens auch einzeln zu erwerben, für PuristInnen.

In die Riege der Weihnachtspräsente fällt auch die handliche Lauensteiner Weihnachtsstange Pistazien-Marzipan. Sechs handgemachte Tannenbaumpralinen schlummern in diesem winterlich designten Stück, umhüllt von Zartbitter- oder Vollmilchschokolade. Wer sich oder anderen, statt der sechs, lieber 24 der feinen Stücke schenken möchte, findet auch unter den schmucken Lauensteiner Adventskalendern ein Exemplar, das ganz dem Edelmarzipan gewidmet ist. Er trägt das klassisch-festliche Design „Weihnachtsbaum“ und glänzt in stilvollen Rosé- und Goldtönen. Hinter den Türchen: Marzipankreationen in zehn Sorten. ■

www.lauensteiner.de

