



Sawade-Marzipan: Thomas Mann's „Haremskonfekt“ wird in Berlin zum Hipster-Glück

Die deutsche Sprache ist manchmal kalt. Was auf den sonnengefluteten Hügeln an Mandelbäumen am Mittelmeer reift und später aufwendig in Kupferkesseln nach traditioneller Methode geröstet wird und mit wenig Zucker veredelt, heißt in deutscher Fachsprache schlicht: „Marzipan-Rohmasse“.

Die Marzipan-Rohmasse gehört jedoch zu den edelsten Zutaten, die das Confiserie-Handwerk zu verarbeiten hat. Viele Mythen ranken sich um das geschichtsträchtige Marzipan. Vermutlich wurde es in Persien, dem heutigen Iran, erstmals hergestellt. Im Mittelalter kam es mit den Arabern nach Europa, durch Spanien, wo es eigentlich erst populär wurde.

Man muss acht Jahrhunderte zurückgehen und mindestens sieben Länder bereisen, um den Zauber der einzigartigen Mandel-Spezialität nachschmecken zu können. Die Reise würde von Agadir über Cadix nach Toledo führen und über Venedig nach Königsberg und Lübeck schließlich bei Sawade in Berlin enden. Um die Jahrhundertwende genoss die feine Berliner Gesellschaft bei Sawade – Hoflieferant und feinste Pralinen- und Trüffel-Manufaktur der Hauptstadt - im Geschäft „Unter den Linden“ die Spezialität.

Nobelpreisträger und Gourmet Thomas Mann, der sich mit den „Buddenbrooks“ in die Weltliteratur schrieb, betitelte das Marzipan später als ein Haremskonfekt, dessen Rezeptur wahrscheinlich über Venedig zu uns gelangte. Darauf deutet auch der Name „Marzipan“ hin: Marci panis, das Brot des Marcus, des Schutzheiligen der Stadt Venedig.

Marzipan erfreute sich schon im Mittelalter großer Beliebtheit bei Kaisern, Fürsten und Feldherren. Kaiser Karl IV. (1316-1378), der in Prag Hof hielt und den Ruf als der „erste Kaufmann auf dem Thron“ genoss, schätzte die Süßigkeit. Er bekam 1368 in Siena mit Blattgold überzogene Marzipanbrote geschenkt. 1514 verbot die Stadt Venedig das Vergolden von Marzipan dann als übertriebenen Luxus. Das edle Marzipan wurde auch zum Kriegsgut. Wallensteins General Tilly forderte von den Sachsen während des Dreißigjährigen Krieges 80 Pfund Marzipan als Tribut.

Die Karriere des Marzipans begann allerdings als Kraftbrot und Liebesmedizin aus der Apotheke. Erst im 18. Jahrhundert übernahmen die Konditoren die Macht darüber.

Mit der Rübenzuckerproduktion, die in der ersten Hälfte des 19. Jahrhunderts die entsprechende Rohstoffbasis bot, begann die „Verbürgerlichung des Marzipans“. Es kam vom Tisch des Hofes auf die Tische des aufstrebenden Bürgertums. Die Mandeln wurden aus Übersee geliefert. Man verarbeitete sie frisch. So waren schon 1820 das Lübecker und das Königsberger Marzipan berühmt. Die Konditoren nutzten die günstige Lage in den Hafenstädten.

Ab 1880 nutzte Chocolatier Ladislaus Maximilianus Ziemkiewicz sein in Paris erlerntes Handwerk und die gute Geschäftslage in der Prachtstraße „Unter den Linden“. Er begründete das Berliner Schokoladen-Imperium, das Sawade bis heute zu dem macht, was es ist und innovativ weiterentwickelt: die älteste Pralinen- und Trüffel-Manufaktur in der neuen hippen Hauptstadt Deutschlands.

Frische Pralinen, Trüffel und Schokoladen-Spezialitäten aus naturbelassenen Zutaten, sorgfältiger Handarbeit in 100 Prozent „Made in Germany“ und ausgewogener Süße sowie international preisgekrönter Qualität. Auch von Hauptstadt-Hipstern gern gepriesen, weil geprüft vegan. Die handgemachten Sawade-Marzipan-Produkte haben hier viele neue Freunde gefunden.

Ein „false friend“ der deutschen Schokolaterie ist und bleibt jedoch das Wort „Edelmarzipan“. Ein Wort, das in der Berliner Manufaktur nur mit geschürzten Lippen in den Mund genommen wird. Denn damit verhält es sich diametral zum Begriff „Marzipan-Rohmasse“. Während es 100 Prozent besser ist als sein Name, ist das sogenannte „Edelmarzipan“ mindestens 100 Prozent schlechter. Dessen Inhalt ist weder edel noch hochwertiges Marzipan, sondern mehr und mehr Zucker.

Eine letzte neudeutsche Klippe für Marzipanfreunde bildet die Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV) aus dem Jahre 2014. Sie besteht auf einer gewichteten Angabe der verwendeten Zutaten. So muss Sawade den Mandelanteil mit 28 Prozent ausweisen, weil z. B. Schokolade ein weiterer gewichtiger Inhaltsstoff ist. Er beträgt natürlich trotzdem traditionell feine 52 Prozent Sawade-Qualität.

Marzipan-Liebhaber und Sawade-Kunden wissen längst: Je besser die Mandeln und je höher ihr Anteil in der Rohmasse und je niedriger der Zuckergehalt, desto hochwertiger ist die Marzipan-Qualität. Am Mittelmeer mischen sich seit jeher Süß- und Bittermandelbäume. Sawade verwendet Marzipan aus Mandeln dieser Region, weil die natürliche Durchmischung der Früchte der alten Baumbestände ein charaktervolles, aromatisches und komplexes Marzipan mit ausgewogener Süße hervorbringt. Sawade garantiert darüber hinaus in traditioneller Kupferkesselröstung einen 52-prozentigen Mandelanteil in der Marzipan-Rohmasse – für den feinen Geschmack in allen Produkten. Das macht einfach den Unterschied.

Quellen und noch mehr Wissen zum Marzipan:

https://www.monumente-online.de/de/ausgaben/2006/6/das-brot-des-marcus.php#.WnW9KGaX_Q

https://de.wikipedia.org/wiki/Marzipan#cite_note-4

<http://www.zeit.de/1955/51/geheimnisvolles-marzipan>

<http://www.ln-online.de/Lokales/Luebeck/Die-suesse-Geschichte-vom-Marzipan>

GOODNEWS • AGENTUR FÜR GUTE NACHRICHTEN

leitung: michael von raison • stefan-zweig-str. 1 • 04178 leipzig
tel/fax: 0341/ 86 29 109 o. 0151/52572024 • net: www.goodnewsweb.de • e-mail: info@goodnewsweb.de
bankverbindung: sparkasse leipzig • konto: 1100 88 28 35 • blz: 860 555 92 • steuernummer • 232/260/04149 • fa leipzig