

Lückentext (Niveau B2)

Lesen Sie den folgenden Text und schreiben Sie den richtigen Buchstaben (A – V) hinter die Nummern 1 – 15 unten. Sie können jedes Wort nur einmal verwenden! 5 Wörter bleiben übrig.



Das Marzipan von Niederegger in Lübeck

Lübeck ist eine schöne Stadt in Norddeutschland. Um 1800 erhielt Lübeck seine „Marke“ ---- 1 ---- Marzipanstadt in Deutschland. Nach und nach gründeten hier viele Unternehmer ihr Unternehmen zur Herstellung von Marzipan ---- 2 ---- Lübeck. So bekam Lübeck seinen Rang und Namen. Heute ist Lübeck für das Marzipan weltweit bekannt und exportiert es in die ganze Welt. ---- 3 ---- den verschiedenen Marzipan-Herstellern ist Niederegger vielleicht der berühmteste. Im Jahre 1806 gründete der Konditormeister Johann Georg Niederegger sein ---- 4 ---- in Lübeck. Die Geschichte des Marzipans ist aber viel älter. Der persische Arzt Rhazes (850-923) schrieb ein ---- 5 ----, in dem er das Mandel-Zucker-Gemisch als Heilmittel anpries. Als die Kreuzritter aus dem Orient zurückkehrten, brachten sie vielerlei Gewürze und Geheimnisse mit, die in Italien in kleinen Schachteln gehandelt wurden. Das Wort „Mataban“ (= Schachtel) wurde im ---- 6 ---- der Zeit auf den Inhalt übertragen: *marzapane* (italienisch), *massepain* (französisch), Marzipan (deutsch). Die Hanseschiffe brachten dann Gewürze und andere Zutaten in den hohen Norden. Mit Zucker und Gewürzen durften aber zunächst nur Apotheker handeln. Erst ---- 7 ---- durften Bäcker auch Marzipan herstellen und so entstand der Beruf des Konditors. Die Ersten, die in Europa die Mandelspeise Marzipan genießen konnten, waren die Könige und ---- 8 ----, weil Marzipan sehr teuer war. Ab Anfang des 19. Jahrhunderts konnten in den Kaffeehäusern auch die Bürger die Mandelspeisen kosten, denn mit der Gewinnung des Zuckers aus der Zuckerrübe wurden die kostbaren Süßigkeiten preiswerter. Auch ---- 9 ---- Lübeck wurde Marzipan besonders beliebt und geschätzt. Johann Georg Niederegger eröffnete 1806 sein Marzipan-Geschäft in der Stadtmitte und bald lieferte er seine Produkte an Könige und Zaren. 1822 erweiterte er das Geschäft mit Café und Marzipanfabrik. Dort befindet sich noch immer das Stammhaus des Unternehmens, das bis heute ---- 10 ---- sieben Generationen in Familienbesitz ist. Nach seinem Rezept muss der Marzipan „so vielen Mandeln wie möglich, so viel Zucker wie nötig“ enthalten, aber dazu gibt es noch ein Geheimnis: Die geheime ---- 11 ---- hat sich vor 207 Jahren Firmengründer Johann Georg Niederegger ausgedacht. Das genaue Rezept wird seitdem unverändert von Generationen zu Generationen weitergegeben: Im Haus Niederegger kennen es nur fünf Leute. ---- 12 ---- weniger Zucker in der Rohmasse enthalten ist, umso hochwertiger ist das Marzipan, denn Mandeln sind teuer. Eine dritte Zutat ist ---- 13 ---- Lübecker Marzipan normalerweise Rosenwasser. Es gibt gute Marzipan-Produkte, die mindestens aus 65% Mandeln bestehen und höchstens 35% Zucker enthalten. ---- 14 ---- der Anteil an Marzipanrohmasse mindestens 70 % beträgt, spricht man von „Edelmarzipan“. Der weltberühmte Niederegger Marzipan besteht bis zu 100% aus feinsten Marzipan-Rohmasse. Nach Firmenangaben werden täglich bis zu 30.000 kg Marzipan hergestellt und die Produkte werden in weltweit ---- 15 ---- als 40 Länder versandt.

A. Adelige	1. _____
B. als	2. _____
C. aus	3. _____
D. Buch	4. _____
E. Firma	5. _____
F. für	6. _____
G. in	7. _____
H. je	8. _____
I. Laufe	9. _____
J. mehr	10. _____
K. seit	11. _____
L. so	12. _____
M. später	13. _____
N. unter	14. _____
O. Unternehmen	15. _____
P. von	
Q. wann	
R. weiter	
S. wenn	
T. Zutat	

Lösung

1. als
2. aus
3. unter
4. Unternehmen
5. Buch
6. Laufe
7. später
8. Adelige
9. in
10. seit
11. Zutat
12. je
13. für
14. wenn
15. mehr