



FEINES BERLINER MARZIPAN
— seit 1902 —

Hinter den Kulissen



MADE in
BERLIN
since 1902



Wir wollen die Menschen mit guten Produkten verwöhnen.

Edith Hell | CEO Georg Lemke GmbH & Co. KG



Lemke Story Teller

Je nachdem wie der Wind steht – sollte man in Neukölln, im Süden Berlins, unterwegs sein – kann es vorkommen, dass einen der süße Duft von Marzipan, gerösteten Mandeln oder Haselnüssen umgibt. Schließt man dann noch die Augen, fühlt man sich ruck zuck in die Kindheit zurück versetzt.

Höchste Zeit euch in unsere köstliche Welt mitzunehmen, denn Produkte von Lemke verzaubern schon längst, getarnt in Pralinen und Co., so manchen Gaumen.
Es ist angerichtet!

Inhalt

Geschichte	Marzipan ist süß und optimistisch	6
	Unternehmensphilosophie	10
Know How	Rohstoffe & Produktsicherheit	12
Marzipassion	1x1 von Marzipanmassen	21
Naschen, Backen, Schnabulieren	DIE LEMKE LITTLE ONES	22
	☛ Marzipankartoffeln mit Schmackes	24
	☛ Marzipanstangen mit Schmackes	25
Funny Figure	MARZIFUN	29
Storyteller	Anthony Lams im Interview	29
	☛ So machst du ne gute Figur	37
Shake it, Bake it, Pump it	Lemke Pulverfass	39
Know How	Nussmehle	40
	☛ Mandeldrink-/Shake	41
	☛ Schoko Bananenkuchen	41
Glow with the Flow	SPEISEJOLD	44
	☛ Schnelles Mandelpesto	
Auf die Stulle, fertig, los!	STADTSTREICHER	46
Yammlou & You	YAMMLOU	48
	☛ Frühstücksbowl	49
Wat Tun, Wat nun?	Anwendungsbereiche auf eine Blick	50



MARZIPAN IST SÜSS & OPTIMISTISCH



Seit über 100 Jahren produziert die
GEORG LEMKE GmbH & Co. KG
süße Köstlichkeiten und bringt
Menschen weltweit auf den
guten Geschmack.

Heute sind wir einer der führenden
Hersteller in der Süßwarenindustrie.



Erste Wort-Bild-Marke des Unternehmens Georg Lemke & Co. mit Verzierungen von Jugendstil und Gründerzeit

Wilhelm II., stolz, ehrgeizig, König von Preußen
und deutscher Kaiser, donnerwetter, tadellos. Ber-
lin ist Hauptstadt wie London, Paris oder Rom. Die
Einwohnerzahl ist schon längst über eine Million.
Berlin ruft, und alle, alle kommen. Die beiden Apo-
theker Benno Markus und Georg Lemke sind schon
da. Sie stellen ätherische Öle und Essenzen her und
gründen am 18. November 1902 die erste Berliner
Marzipanmassen-

Fabrik. Georg Lemke & Co. Marzipan aus Berlin.
Das Traditionsunternehmen Lemke ist speziali-
siert auf die Herstellung von Marzipan und ent-
wickelt maßgeschneiderte Produktlösungen. Mo-
dernste Produktionstechnik und jahrzehntelanges
Know-How haben es uns möglich gemacht, die
Produktpalette um Persipan, Nougat, Mandel- und
Haselnusspräparate sowie diverse Füllcremes zu
erweitern.

Lassen Sie sich inspirieren!





FEINES BERLINER MARZIPAN
seit 1902

1902

Ein Duo für Marzipan

wird „Georg Lemke & Co.“ von den beiden Apothekern Benno Markus und Georg Lemke in Berlin-Kreuzberg gegründet.

1945

übernimmt Otto Klühe, Mitarbeiter im Hause Lemke seit 1932, die Geschäftsführung des Unternehmens. Er wurde vom Bezirksbürgermeister Berlin-Kreuzberg mit der treuhänderischen Betriebsführung der Firma Lemke beauftragt.

Nach Kriegsende sind Rohstoffe teilweise nicht zu bekommen und Lemke produziert Tee statt Marzipan. „Silvi“-Tee aus aufgerauhten Tannennadeln. Als später Flugzeuge Berlin durch die Luft ernähren, stellen Marzipanmaschinen „Eira“-Brot-aufstrich aus Raps, Salz und Gewürzen her. Dazu liefert Lemke Eiweißnährmittel.

1947

Otto Klühe, Mitarbeiter seit 1932 und Geschäftsführer erwirbt die Firma Lemke. Seitdem ist das Unternehmen im Familienbesitz Klühe/Hell.

1949

Es duftet wieder nach Marzipan

Im August 1949 kann die Marzipanproduktion in der Urbanstraße wieder aufgenommen werden. Otto Klühe, konnte wieder herstellen, was der Bestimmung des Unternehmens entspricht: Marzipan, Persipan, Nougat, Mandel- und Nußpräparate.

1968 **Time to move**

Unter der Führung Klühe/Hell hat sich das Familienunternehmen zum größten europäischen Spezialbetrieb auf dem europäischen Kontinent entwickelt. Es ist Zeit die traditionsreichen Fertigungsstätten in der Urbanstraße zu verlassen und den Schritt in die Neuzeit zu wagen. Der neue Firmensitz in Berlin-Britz wird bezogen.

1977 **Frauenpower**

Edith Hell übernimmt zu Beginn des Jahres die Geschäftsführung im Unternehmen.

1987

erwirbt Lillia Klühe das Nachbargrundstück der „Georg Lemke & Co.“ Späthstraße 33/34.

1994

Up to date wird die Firma Lemke als erste Marzipanfabrik in Deutschland nach DIN ISO 9001:1994 zertifiziert.



Im Gepäck:

jeden einzelnen qualifizierten Mitarbeiter, kostbare Rezepturen und die Überzeugung, dass Qualität sich durch nichts ersetzen lässt.



1965 **Erste Frau in Führungsposition**

wird die Firma von seiner Witwe Lillia Klühe, geb. Jensen, nach dem Tode von Otto Klühe im Jahr 1965 fortgeführt.

1964

Edith Hell tritt in das Familienunternehmen ein.

1955

Otto Klühe kann auf Grund gesundheitlicher Probleme das Unternehmen nicht weiterführen und übergibt die Leitung seiner Frau Lillia.

2020 **Neue Wege gehen**

Erstmals in der über hundertjährigen Geschichte des Familienunternehmens werden die gewohnten Pfade verlassen, um den Schritt vom Industriezulieferer in den Einzelhandel zu wagen. Von nun an sind Lemkes Köstlichkeiten nicht mehr unsichtbar in Pralienen, Backwerk und Eis versteckt, sondern unter eigener Flagge in den Regalen der Supermärkte zu finden. Ab nun heißt es **LEMKE NASCHEN, BACKEN, SCHNABULIEREN!**

Von Berlin in alle Welt

produzieren am Standort Berlin-Britz mehr als 100 Mitarbeiter/innen mit neuester Technologie rund um die Uhr süße Köstlichkeiten für das Bäcker- und Konditorenhandwerk sowie die industrielle Weiterverarbeitung. Ob klassische Nougatcreme oder Milchcreme mit exotischer Fruchtnote, Tradition und Innovation wird mit großem Erfolg vereint. Ergänzend zum traditionsreichen Marzipan und Nougat wird heute eine Vielzahl köstlicher Füllungen produziert. Der Vertrieb erfolgt in alle Metropolen der Welt.

1997

tritt Jan Hell als Assistent der Geschäftsführung in das Unternehmen ein und übernimmt die Position des Einkaufsleiters.



1996

tritt Sven Hell als Assistent der Geschäftsführung in das Unternehmen ein und übernimmt die Position des Marketingleiters.

1995

Wir wachsen

errichtet Lillia Klühe ein neues Produktions- und Lagergebäude auf dem Grundstück Späthstraße 33/34 für die Firma Lemke.

1998

Es grünt so grün

Lemke erhält das BIO-Zertifikat nach Verordnung 2092/91 (DE-001- Öko-Kontrollstelle).



2002

Happy Birthday

feiert die Firma „Georg Lemke GmbH & Co. KG“ ihr 100 jähriges Bestehen.



to be continued



2016

Jan Hell verlässt das Unternehmen und Edith Hell führt seitdem das Unternehmen mit ihrem Sohn Sven Hell als Familienduo.

2008

erfolgt die IFS Zertifizierung Version 5 Higher Level.



2007

erhält „Georg Lemke GmbH & Co. KG“ die Zertifizierung nach BIO Suisse und NOP.

2005

erfolgt die Zertifizierung nach ISO 14001:2004 für Umweltmanagement.



Besuch einer Mandelfarm
in Reus, Spanien.



UNSERE PHILOSOPHIE

Die Georg Lemke GmbH & Co.KG ist ein inhabergeführtes Unternehmen mit Sitz in Berlin, Britz. Neben unserer langjährigen Erfahrung, Expertise und erstklassigen Rohstoffen sind es vor allem unsere motivierten Mitarbeiter die als Garanten für erstklassige Endprodukte Sorge tragen. Ihre Qualifikation liegt uns als mittelständisches Unternehmen besonders am Herzen. Deshalb legen wir Wert auf ständige Weiterbildung unserer Mitarbeiter und Ausbildung junger Fachkräfte. Dank des familiären Zusammenhalts und der außerordentlichen Teamarbeit unserer Mitarbeiter wächst unser Familienunternehmen seit Jahren, das erfüllt uns mit Stolz. Als Berliner Süßwarenproduzent stehen wir für Innovationen und Flexibilität – zwei Herausforderungen, denen wir uns gerne stellen.

BEWUSST

Als Spezialbetrieb mit exzellentem Fachwissen verwenden wir ausschließlich kontrollierte und hochwertige Rohstoffe. Diese stammen aus Anbaugebieten, die wir selbst weltweit besuchen und zu deren Farmen wir jahrzehntelange, direkte Geschäftsbeziehungen pflegen. Alle Produkte werden sorgfältig hergestellt, stets nach dem neuesten Stand der Technik.



Beim internationalen Einkauf unserer Rohstoffe versuchen wir ausschließlich mit solchen Lieferanten und Dienstleistern zusammen zu arbeiten, die sich verpflichten, auf menschliche, sichere und produktive Arbeitsbedingungen zu achten. Grundsätzlich streben wir an, Lieferanten zu präferieren, die unter dem Aspekt der Nachhaltigkeit produzieren (=Nutzung eines regenerativen Systems).

Die Beschaffung von Palmfetten & Palmölen haben wir vollständig auf Fette und Öle mit dem Status RSPO (MB und SG) umgestellt. Kakaobestandteile tragen zu 100 % das UTZ Kakao (MB) Siegel.

Ebenso achten wir auf die ständige Reduzierung von Emissionen, so wie die Nutzung von umweltfreundlichen Technologien.

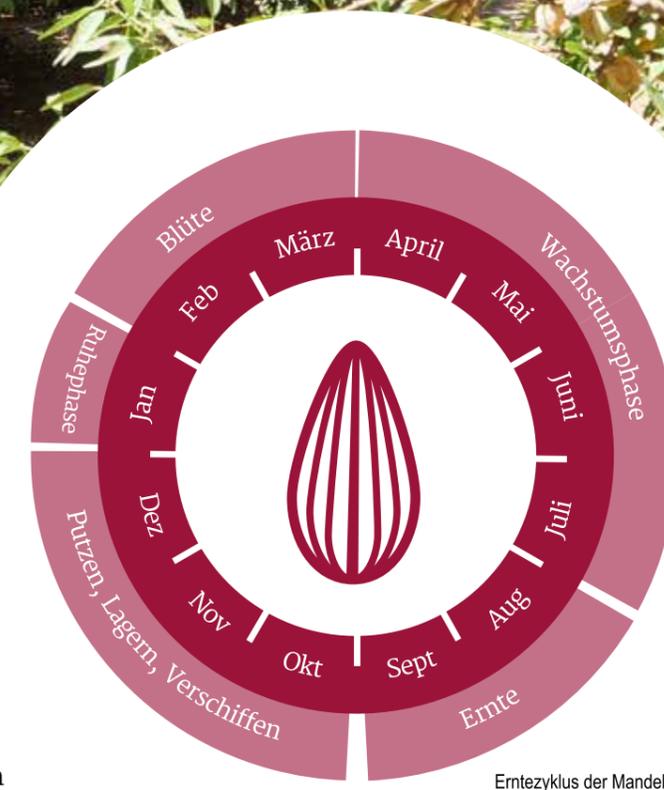
UMWELTPOLITIK

Da wir uns auch umweltrelevanten Erfordernissen verpflichtet fühlt, beziehen wir den Schutz unserer Umwelt gleichwertig mit rechtlichen, wirtschaftlichen und sozialen Belangen in sämtliche Unternehmensentscheidungen mit ein. Der Verpflichtung zur Einhaltung aller einschlägigen Umweltvorschriften kommen wir gewissenhaft nach. Dabei ist es unser Bestreben die eingesetzten Ressourcen schonend und effektiv einzusetzen.

Umweltauswirkungen von Tätigkeiten, Produkten und Prozessen werden beurteilt, um Umweltschäden damit soweit wie möglich zu vermeiden. Dazu wenden wir die beste verfügbare Technik an, die für uns wirtschaftlich vertretbar ist. Um Störfälle und Auswirkungen auf die Umwelt möglichst zu vermeiden, wird ein aktives Risikomanagement betrieben. Wir erwarten auch von unseren Vertragspartnern und Lieferanten die Einhaltung unseres Umweltstandards.



Sven Hell, Geschäftsführer (rechts) beim Besuch einer Mandelfarm.



Erntezyklus der Mandel

Wir streben eine laufende Verbesserung der Umweltsituation an und stehen alternativen umweltfreundlichen Produkten und Verfahren offen gegenüber. Bei unseren Mitarbeitern wird auf allen Ebenen das Verantwortungsbewusstsein für die Umwelt durch Information und Ausbildung zu ökologischen Fragestellungen unterstützt. Durch unser Umweltmanagement, welches nach DIN ISO 14001 zertifiziert ist, stellen wir sicher, dass unser Handeln im Einklang mit dieser Umweltpolitik erfolgt und notwendige Korrekturen bei Abweichungen eingeleitet werden.

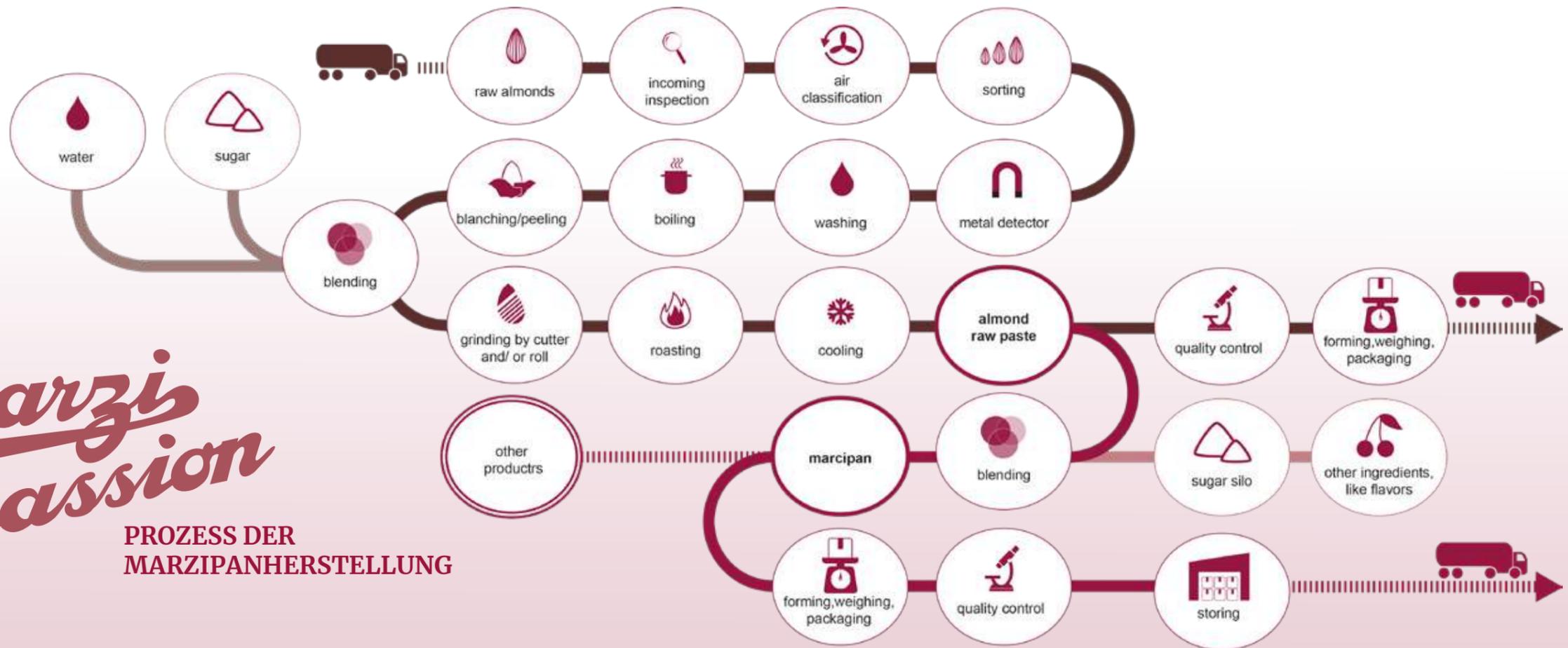
Die Herstellung unsere Produkte ist sehr Energieaufwändig (Abb S.14). Um die knapper werden Welt-Ressourcen zu schonen, fühlen wir uns auch dem Bereich Energie verpflichtet, die uns verfügbaren Möglichkeiten zu nutzen, um Energie effizient, umwelt- und klimaschonend innerhalb der Grundstücksgrenzen unseres Betriebes zu nutzen und sofern es uns möglich ist sogar eigenständig zu gewinnen.

Unser Energiemanagementsystem, welches alle energierelevanten Prozesse und Bereiche umfasst, hat dafür Sorge zu tragen, dass das Unternehmen im Sinne dieser Politik handelt und den Fokus in der Leitung des Unternehmens auf effizienten Einsatz von Energie zur Herstellung unserer Produkte legt. Die regelmäßige Überprüfung und Bewertung dieses Systems, im Zuge einer kontinuierlichen Analyse des Energieverbrauchs, wappnet das Unternehmen eine weiterführende



Marzi's passion

PROZESS DER MARZIPANHERSTELLUNG



Sensorische Qualitätskontrolle der täglichen Marzipanproduktion.



Alles außer altbacken! Cremiges Marzipan, zartschmelzendes Nougat und knusprige Kokosmakronen geschichtet zum Hochgenuss des Glücks.

Eignung dessen und die Anpassung an aktuelle und kommende (rechtliche) Anforderungen, sowie eine kontinuierliche Verbesserung der Energieleistung gewährleistet zu können. Im Unternehmen wurde ein interdisziplinäres Energieteam gebildet, welches als übergeordnete Instanz die kontinuierliche Verbesserung der energiebezogenen Leistung des Unternehmens steuert und überwacht. Das Energieteam erarbeitet jährlich neue Ziele und Maßnahmen, welche zu einer konkreten Reduzierung des Energieverbrauches bzw. Erhöhung der Energieeffizienz und damit insgesamt zu einer Reduzierung der Treibhausgase führen soll. Die Einhaltung und Erreichung dieser Ziele wird in regelmäßigen Abständen Teamsitzungen gewährleistet und evaluiert.



WIR ENTWICKELN INNOVATIONEN FÜR NEUE MÄRKTE, AM PULS DER ZEIT: VON BERLIN IN ALLE WELT

Vertrauen ist gut, Kontrolle ist besser.



SICHER

Unser modernes und sicheres Qualitätsmanagementsystem garantiert eine gleichbleibende hohe Qualität unserer Produkte. Dem Gedanken der Produktsicherheit wird durch die sachgerechte Anwendung und ständige Pflege unseres HACCP- Konzeptes, sowie unseres Qualitätsmanagement- Systems, welches nach DIN EN ISO 9000 ff. aufgebaut wurde und seit 2009 nach IFS- Richtlinien zertifiziert geführt wird, nachgekommen.



Im Einzelnen sollten folgende Kriterien erfüllt werden:

- die Einhaltung der gesetzlich vorgeschriebenen Arbeitszeit und Lohnzahlungen
- das Verbot der Kinder- und Zwangsarbeit sowie der Diskriminierung von Beschäftigten
- Zahlung der gesetzlichen Leistungen bei Krankheit und Schwangerschaft
- die Vertretung von Arbeitnehmerinteressen im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen
- Arbeitsschutz- und Gesundheitsschutz, Notfallversorgung und die Einhaltung von Sicherheitsbestimmungen
- Angemessene Hygienebestimmungen sowie eine menschenwürdige Unterbringung der Arbeiterinnen und Arbeiter
- das Verbot seelischer und körperlicher Disziplinierungen
- die Bekanntgabe der Standards in der örtlichen Sprache
- Berücksichtigung des ETI-Grundkodex (Ethical Trading Initiative)
- Beachtung des ILO-Übereinkommen (internationale Arbeitsorganisation)
- Der Nachhaltigkeitsgedanke umfasst sowohl ökologische, als auch ökonomische wie soziale Aspekte. Der ökonomische Bereich sollte sich nicht so sehr in der monetären Situation, sondern vielmehr in der Effizienz der Nutzung von Rohstoffen ausdrücken.
- Nachhaltige Entwicklung bedeutet vereinfacht, die Reduzierung des Ressourcenverbrauchs auf ein Niveau, welches die Regenerationsfähigkeit der Ressourcenpotentiale nicht überschreitet. Hierbei sollen die drei Zielimensionen Ökologie, Ökonomie und Soziales miteinander verknüpft werden.

Manche Dinge sollten sich nie ändern!
12.000 Tonnen Ware verlassen inzwischen jährlich unser Werk. Damit sind wir einer der führenden Hersteller für die Süßwarenindustrie. 70 Prozent der Marzipan- und Persipanmassen entfallen dabei auf das Weihnachtsgeschäft. Ein großer Teil unserer Mandel- & Haselnusspräparate werden für die Eissaison benötigt.



MARKTSTELLUNG

Führender Anbieter von Marzipan, Persipan, Füllcremes und Mandel- und Haselnusspräparaten.

ABSATZMÄRKTE

- Deutschland ca. 75 %
- Europa ca. 20 %
- Asien ca. 5 %

KAPAZITÄT

> 14.000 mt pro Jahr

ZERTIFIZIERUNGEN

- IFS Food
- Organic (EU-Bio), Organic-Suisse
- RSPO
- UTZ Kakao
- UTZ Haselnuss
- Kosher
- Halal

SONSTIGES

- Mitglied bei SEDEX

TOP ABSATZMÄRKTE INTERNATIONAL

- Belgien
- Polen
- Dänemark
- Italien
- Schweden
- Großbritannien
- Ungarn
- Österreich
- Schweiz
- Tschechische Republik
- Baltikum
- Japan

Unsere hohen Standards sichern wir darüber hinaus mit permanenten Qualitätsprüfungen im firmeneigenen Labor während des gesamten Lager- und Herstellungsprozesses. Das Einhalten von internationalen Qualitätsnormen (International Food Standard und Einhaltung des HACCP-Konzepts) ist wesentlicher Bestandteil der Herstellung und letztlich auch Grundstein für die Basis langfristiger Kundenbeziehungen.

Mega lecker die Schnitten und super praktisch für unterwegs.

FÜR WEN & WAS

Seit über hundert Jahren schätzen unsere Kunden die bunte Qualitätsvielfalt von Lemke. Nun sind wir an dem Punkt angekommen mit Ihnen gemeinsam den Sprung in den Einzelhandel zu wagen. Kleine Brötchen backen, also haushaltsübliche Verpackungsgrößen laden zum zugreifen ein. Marzipan gehüllt im kleinen Schwarzen und so garnicht bieder wird für Furore sorgen, aber es sind die inneren Werte die die Kunden langfristig begeistern.

Top- Qualität über alle Ebenen ist die wichtigste Voraussetzung, denn die Zufriedenheit der Kunden ist der Mittelpunkt aller Bemühungen dem sich Lemke verschrieben hat.

Naschen, Backen, Schnabulieren-Das sind Genussmomente für die ganze Familie. Wir wollen mit unserem Sortiment und unseren Kunden Erinnerungen schaffen.



I AM SO
SIMPLY
PURE



I FEEL
SO
TIPSY
AMARETTO



Marzipan passion

Vorhang auf für die Lemke little ones.
Für jede Type der richtige Jeschmack.

UNSER KLEINES 1 X 1 DER MARZIPANMASSEN AUF DAS VERHÄLTNISS KOMMT ES AN

Diese bestehen aus Mandeln, Zucker und Wasser, mit oder ohne Zusatzstoffe, wie z.B. Fruchtpasten. Lemke verwendet für seine Marzipancreationen süße Mandeln aus Kalifornien, sowie Mittelmeermandeln, die etwas kräftiger im Geschmack sind. Mandeln sind die kostenintensivste Zutat in der Herstellung.

MARZIPANROHMASSE

ist die qualitativ beste Masse, mit dem größten Mandelanteil und dem niedrigsten Zuckergehalt (Simply Pure). Die genaue Zusammensetzung ist in den "Leitsätze für Ölsamen und daraus hergestellte Massen und Süßwaren" festgelegt:

Marzipanrohmasse ist eine aus blanchierten/geschälten Mandeln hergestellte Masse. ...Der Anteil des zugesetzten Zuckers beträgt höchstens 35% und der Mandelölgehalt mindestens 28%, beides bezogen auf die Marzipanrohmasse mit 17% Feuchtigkeitsgehalt.

Entbitterte bittere Mandeln sowie Bergmandeln werden zur Herstellung von Marzipanrohmassen nicht verwendet.

MARZIPAN

ist eine Mischung aus Marzipanrohmasse und höchstens der gleichen Gewichtsmenge Zucker. Also ein Verhältnis von max. 50-50.

WAS IST EDELMARZIPAN?

Nach den Richtlinien für Zuckerwaren (Bund für Lebensmittelrecht und Lebensmittelkunde e.V.) gelten folgende Qualitätsanforderungen:

Edelmarzipan enthält mindestens 70 Teile Marzipanrohmasse.

Als Faustregel kann man sagen, dass je heller die Marzipanmasse ist, desto höher der Zuckeranteil. Generell gilt jedoch, über Geschmack lässt sich nicht streiten. So gibt es Marzipanliebhaber die einen intensiven Mandelgeschmack bevorzugen, als auch welche, die ein süßeres Produkt lieber haben.



NASCHEN BACKEN SCHNABULIEREN



SIMPLY PURE - Marzipanrohmasse

Bodenständig kommt es daher, unser Marzipan Simply Pure. Eine Mischung aus blanchierten Mandeln, Zucker und Wasser, die zuverlässig den verschiedensten Anforderungen begegnet. Der hohe Mandelanteil von 54% lässt auf Selbstbewusstsein schließen, jedoch mit der entsprechenden Bescheidenheit und Souveränität. Einfach everybody's Darling!



HEAVENLY GRACE - Edelmarzipan mit gerösteten Mandelstückchen

Für alle die mehr von einem Marzipan erwarten. Heavenly Grace ist ein Produkt der obersten Kategorie. Hat man dieses Marzipan erst einmal probiert, weiß man wie gut Marzipan schmecken kann. Der Mandelanteil von 62% spricht eine eindeutige Sprache. Doch wer nun vermutet, von einer herben Aufdringlichkeit auf den Pfad der Verbitterung geführt zu werden, der irrt. Himmlisch gut und dabei ganz auf dem Boden der Tatsachen lässt uns dieses

Marzipan stilvoll an den guten Dingen des Lebens teilhaben. Für einen besonderen Twist sorgen fein geröstete Mandelstückchen.



SALTY CARAMEL - Salzkaramell - Marzipan mit Mandelstückchen

Salty Caramel ist definitiv der Casanova unter den Marzipansorten. Charmant und charismatisch wickelt diese Marzipansorte seine Bewunderer um den Finger. Die betörende Kombination aus Salz, Karamell, gepaart mit dem subtilen Mandelgeschmack und dem gewissen Crunch, lässt keine Wünsche offen. Bei einem Flirt wird es nicht bleiben.



TIPSY AMARETTO - Amaretto - Marzipan

Sie sind spontanen Begegnungen gegenüber aufgeschlossen? Sehr gut, denn dieser Frohnatur kann man nur schwerlich entkommen. Der kleine Italiener ist der Inbegriff des Dolce Vita. Beschwingt und pulsierend zugleich vereint dieses Marzipan angenehme Süße, feines Mandel- und Amarettoaroma und macht es zu einem geselligen Vertreter seiner Gattung. Wer von der Melodie des süßen, unbeschwerten Lebens nicht genug bekommt, für den ist Topsy Amaretto definitiv ein Gewinner.



SANDY DORN - Sanddorn - Marzipan

Dieses Marzipan ist ein echter Naturbursche, dessen Wurzeln in den sandigen Dünen der nordischen Küstenregionen verankert ist. Die ein oder andere steife Briesse lassen diese Seebeere zu einem Leuchtturm des guten Geschmacks heranreifen. Eigensinningkeit, Extravaganz und nordische Vitalität vereinen sich zu einem Revoluzer mit Alleinstellungsmerkmal. Definitiv nicht zu unterschätzen! Die außergewöhnlichen Noten von Sanddorn und feinen Mandeln sind nicht nur geschmacklich ein Erlebnis, sondern auch optisch ein echter Knaller.



SUNNY ORANGE - Orangen - Edelmarzipan

Sunny Orange – Der Name ist Programm! Spontan und mitreißend präsentiert sich diese Marzipansorte und lässt Sonne in Ihr Herz. Die fruchtig, herben Aromen von sonnengereiften Orangen machen Lust auf die süße Seite des Lebens. Dieses Schätzchen versprüht puren Optimismus und sorgt für gute Vibes. Definitiv der kürzeste Weg für ein bisschen California Feeling!



VERY CHERRY - Kirsch - Edelmarzipan

Wenn zwei Herzen höher schlagen, dann kann es nur Very Cherry sein.

Diese Versuchung ist eine Sünde wert! Unser feines Marzipan mit Kirschgeschmack ist wohl das frechste Früchtchen am Marzipanhimmel. Die natürlichen Aromen knackiger Kirschen spielen auf natürliche Weise mit der Kraft unbescholtener Leidenschaft, welche sich im Entzücken wahrer Gaumenfreude widerspiegelt.





YUMMY HONEY-Bio-Honig-Marzipan

Kannst du es hören? Das vibrierende Summen welches in der Ferne ertönt? Licht bricht sich im Morgentau, während ein Schwarm Bienen in den Himmel aufsteigt und sich in der Ferne verliert. Emsig auf der Suche goldenen Blütennektar zu sammeln.

Nicht nur für das Bienenvolk ein wertvolles Gut, veredelt der goldene Saft der Natur auch unser Marzipan Yummy Honey und gibt ihm sein charakteristisches, mildes Honig-Aroma. Mit 53% Mandeln und 43% Honig ein echter Purist, welcher nicht nur zur Weihnachtszeit eine Delikatesse ist.



GLAMMY AMBER-Bio Marzipan mit Rohrohrzucker

Nicht so raffiniert mit der gewissen Raffinesse und aus kontrolliert biologischem Anbau. Diese Marzipansorte trumpft mit 56% Mandeln auf. Rohe Ursprünglichkeit bernsteinfarbender Kristalle, gewonnen aus dem Zuckerrohr, sorgen für eine angenehme Süße.



CREAMY WHITE-Edelmarzipan

Creamy White ist ein echter Handschmeichler. Die geschmeidige Textur passt sich jeglicher Formvollendung bestens an und schmiegt sich wie eine liebende Umarmung an deine köstlichen Backkunststücke. Hervorragend geeignet zum Ausrollen, Modellieren, Kneten und Einfärben. Auch eine perfekte Ergänzung zu dem Figurenmarzipan MarziFUN (S.28)



MARZIPAN-KARTOFFELN MIT SCHMACKES

Schwierigkeit 🍷🍷🍷🍷🍷

Zutaten

Wähle dein Lemke Lieblingsmarzipan

Zutaten Cover

Zartbitterschokolade, Vollmilchschokolade, Kakaopulver oder Zimtpulver

Zutaten Topping

Lass deiner Kreativität freien Lauf. Erlaubt ist was gefällt und schmeckt. Besonders eignen sich gehackte Mandeln und Walnüsse. Mit Mini-Zuckerperlen und Gold-Zucker kannst du deiner Kreation einen richtigen Wow-Effekt verleihen.

Zubereitung

Ca. 10g von der Marzipanmasse abteilen und zu Kugeln formen.

Variante 1:

mit Kakaopulver oder Zimt bestäuben, oder darin wälzen.



Variante 2:

Schokolade über einem Wasserbad zum Schmelzen bringen. Die Kugeln auf eine Gabel setzen und in die Schokolade tauchen. Anschließend auf einem Stück Backpapier leicht auskühlen lassen. Solange die Schokolade weich ist, die Kugeln mit Toppings dekorieren.

Auch als Marzi-Pop

Ca. 20g von der Marzipanmasse abteilen und zu Kugeln formen. Die Kugeln auf einen Cake-Pop Stiel stecken/ alternativ einen Papierstrohalm verwenden. Anschließend in Schokolade tauchen oder für einen Dripping-Effekt von oben über den Marzi-Pop laufen lassen. Im Anschluss ausgarnieren.



Backzeit ca. 18 min.

Temperatur 190° C

Schwierigkeit 🍷🍷🍷🍷🍷

Menge Zutaten

- 630 g Bsp. Marzipan Sandy Dorn*
- 240 g Marzipan Simply Pure
- 80 g Mandeln gemahlen
- 55 g Eier

So geht's:

1. Alle Zutaten miteinander verkneten.
2. Die hergestellte Masse in jeweils 55g abwiegen.
3. Nun zu einem ca. 13cm langem Strang und gleichzeitig in gehobelten Mandelblättchen rollen.
4. Diese auf glatte Bleche setzen und bei 190°C ca. 18 min. backen.
5. Wenn die Sanddorn-Marzipanstangen abgekühlt sind, beliebig in temperierte Zartbitterkuvertüre tauchen und mit gehackten Pistazien ausgarnieren.

MARZIPANSTANGEN MIT SCHMACKES



ECHT SCHNITTIG.



MARZIFUN

mit Anthony Lams

Heute auf dem Lemke Storyteller, Anthony Lams. Im Interview erzählt er uns von seinen Anfängen, Schwierigkeiten und schönsten Erlebnissen.

In Bredene, einem kleinen Ort (ca. 17.000 Einwohnern) an der belgischen Küste, ist er zu finden: Anthony Lams, „der Meister des Marzipans“. Zwei Tage hatte wir das Vergnügen ihn, seine Familie und seine Arbeit besser kennenzulernen.

In einer Seitenstraße, etwas abseits vom touristischen Trubel, befindet sich das kleine Geschäft von Anthony Lams. Der gelernte Konditormeister und Chocolatier hat sich hier zusammen mit seiner Frau Bernadette, ebenfalls Konditorin, den Traum vom eigenen Familienbetrieb erfüllt. Ob in klassischen oder gewagten Formen, Farben und Kombinationen, Marzipan steht immer an erster Stelle. Seit 15 Jahren bereiten sie kleinere und größere Marzipankunstwerke zu und verschicken sie inzwischen sogar bis nach Dubai.

Lemkes
Marzipanbotschafter
Anthony Lams begeistert
mit seinen Kreationen
Menschen auf der
ganzen Welt.



“Marzipan ist meine Passion”

Belgien ist ja bekannt für Schokolade, Waffeln und Bier. Wie bist du ausgerechnet auf Marzipan gekommen?

Ich bin gelernter Bäckermeister und Chocolatier und wollte schon immer etwas machen, was kein anderer macht. Den Weg zum Marzipankünstler kann man eher als Prozess beschreiben.

In meiner Lehrzeit, ich war 18 Jahre alt, habe ich einen Lehrgang zum Thema Modellieren mit Marzipan in der Schweiz gemacht. Unter anderem fand auch ein kleiner Wettbewerb statt. Bei dem mein Werkstück als Bestes bewertet wurde. Aber wie das als junger Mensch so ist, habe ich damals noch nicht begriffen, dass ich Talent in dem Bereich habe.

“Aufgeben ist keine Option”

Erst in Recklinghausen, wo ich drei Jahre gearbeitet habe kam ich durch ein einschneidendes Erlebnis ernsthaft auf den Gedanken mit Marzipan etwas zu machen. Für das Geschäft wurden immer außergewöhnliche Stücke von dem Meister für das Schaufenster angefertigt. Auch ich, damals noch Lehrling, durfte mich diesmal daran versuchen. Ein Jahr habe ich während, und nach der Arbeitszeit, daran gearbeitet, es sollte perfekt werden. Die Kreation bestand aus einer Kutsche aus Zucker, die von einem Pferd, gefertigt aus Marzipan, gezogen wurde. Ich war sehr stolz, als ich endlich fertig war. Verständlich oder?! Doch leider wurde es nicht ausgestellt.

Warum?

Ich glaube mein Meister war etwas eifersüchtig, weil ich ja „nur“ der Lehrling war. Soetwas hatte er wohl nicht erwartet.



Während unseres Besuchs, fertigte Anthony ganz nebenbei 1000 Stück dieser kleinen Schweinchen.



Wie hast du darauf reagiert?

Ich war natürlich sehr enttäuscht, denn ich hatte ja unendlich viel Zeit, aber vorallem Leidenschaft in das Schaustück investiert. Aber manchmal braucht es einfach ein paar Rückschläge, damit man seinen eigenen Weg findet. Ich bin ein sehr ehrgeiziger Typ, Aufgeben kommt für mich nicht in Frage. Dieses Erlebnis hat mich wachgerüttelt und ich fand es war an der Zeit mein eigenes Geschäft zu starten.





Anthony und Bernadette Lams, als sie sich kennenlernten, zeigte sie ihm erstmal die kalte Schulter. Inzwischen ergänzen sie sich in ihrer Unterschiedlichkeit. Zusammen haben sie die Marke Anthony Lams, -Meister in Marzipan- geschaffen.



Marzipanmasse mit Klasse 20 Tonnen Lemke Marzipan werden pro Jahr per Hand verarbeitet.

Schiebefenster eingebaut. Jetzt kann ich mich mit noch mehr Genauigkeit und Erfindungsgeist meiner Leidenschaft widmen und dabei auch den ein oder anderen Plausch halten. (lacht)

Die Freude meiner Kunden treibt mich an.

Wie hast du Lemke kennengelernt? Wie bist du auf das Unternehmen Lemke aufmerksam geworden?

Das ist eine lustige Geschichte (lacht) und schon 15 Jahre her. Wir, meine Frau und ich, waren auf einer Messe. Dort haben wir einen kleinen Stand entdeckt, bzw. eigentlich bin ich erst daran vorbei gegangen. Dann aber nochmal schnell

zurück gegangen und habe mir ein Musterpäckchen Marzipan geben lassen. Zu der Zeit habe ich noch mit Marzipan einer anderen Firma gearbeitet und hatte keinen wirklichen Bedarf an neuen Produkten. Demzufolge habe ich das Marzipan von Lemke erstmal in einen Schrank gelegt und lange nicht weiter beachtet.

Ungefähr ein Jahr später hatte sich die Lage geändert. Ich musste mich tatsächlich nach einem neuen Lieferanten umsehen. Da hat mich Bernadette an das Marzipanstück im Schrank erinnert. Der Rest ist Geschichte. Inzwischen verarbeiten wir 20 Tonnen Lemke Marzipan pro Jahr.

Wie hast du darauf reagiert?

Ich war natürlich sehr enttäuscht, denn ich hatte ja unendlich viel Zeit, aber vor allem Leidenschaft in das Schaustück investiert. Aber manchmal braucht es einfach ein paar Rückschläge, damit man seinen eigenen Weg findet. Ich bin ein sehr ehrgeiziger Typ, Aufgeben kommt für mich nicht in Frage. Dieses Erlebnis hat mich wachgerüttelt und ich fand es war an der Zeit mein eigenes Geschäft zu starten.

beitet. Doch, wie jeder Jungunternehmer, muss man sich erstmal am Markt behaupten. Da kam es schon öfter vor, dass vor allem Großkunden um die Preise feilschen wollten.

Der Druck ist enorm, sieben Tage die Woche von morgens bis abends steht man in der Backstube und will immer noch besser und vor allem schneller und schneller arbeiten, um mehr Ware zu produzieren.

“Es ist sein hartes Geschäft”

In dieser Zeit hast du auch deine Frau Bernadette kennengelernt.

Ja, sie hat mich von Anfang an unterstützt und wir haben gemeinsam den Weg in die Selbstständigkeit gewagt. Ohne meine Frau würde ich es gar nicht schaffen. Sie hält mir den Rücken frei.

Wie lange habt ihr das durchgehalten?

Sechs Jahre haben wir so gearbeitet. Dann wussten wir, dass es so nicht weiter gehen kann. Das Geschäft musste radikal umstrukturiert werden.

Das bot uns die Möglichkeit, das komplette Konzept zu überarbeiten. Ein neuer Standort musste her und die Mitarbeiter wurden entlassen. Wir haben nochmal ganz von vorn begonnen. Praktisch und vor allem offen sollten die neuen Räume gestaltet werden. Ich liebe den Kontakt zu den Kunden, deshalb haben wir zwischen Verkaufsraum und Backstube ein großes

Wie lange ist das jetzt her?

Vor 15 Jahren haben wir ganz klein angefangen, in einer umgebauten Schlachtereier. Es hat sich relativ schnell herumgesprochen und das Geschäft lief gut an. In den ersten Jahren haben wir Mitarbeiter eingestellt und 1,5 Tonnen Marzipan pro Jahr verar-





Hinter jeder Kreation verbirgt sich eine Geschichte.



Was zeichnet dich als Meister des Marzipans aus?

Zusammen mit meinem Mitarbeitern, stellen wir alle unsere Produkte in Handarbeit her. Dazu braucht es jahrelange Übung und Durchhaltevermögen.

Welche Eigenschaften muss man als Mensch mitbringen, um das zu erreichen?

Übung, Übung, Übung, Durchhaltevermögen, Durchsetzungsstärke, den Glauben an sich selbst und den unbedingten Willen erfolgreich zu sein. Ich bin immer bemüht mich weiter zu entwickeln. Jetzt, nach 15 Jahren der Selbstständigkeit, habe ich endlich ein Niveau erreicht, auf dem man viel machen kann. Trotzdem bin ich immer auf der Suche nach neuen Techniken, auch wenn dazu leider zu wenig Zeit bleibt. Wir haben einen Betrieb, und der muss laufen. Wenn ich nicht in der Backstube stehe, verdienen wir kein Geld. Da bleibt wenig Zeit für Inspiration.

Was liebst du am meisten an deiner Arbeit?

Das man die Resultate sieht. Man steckt unheimlich viel Zeit in das Unternehmen. Trotzdem kann man nur kleine Schritte machen, um Entwicklungen voranzutreiben. Wir versuchen jedes Jahr einen Schritt nach vorn zu machen.

Wie reagierst du auf Trends? Schaust du, wie sich Trends entwickeln?

Leider noch viel zu wenig. Da ich viele Auftragsarbeiten fertige sehe ich die Entwicklungen an den Wünschen der Kunden. Ich liebe die traditionellen Handwerklichkeiten. Ich brauche schnelle Ergebnisse. Sehen und umsetzen, das ist meine Arbeitsweise.

Wir müssen einen Hype um Marzipan machen.

In den letzten Jahren hat sich ein ganz klarer Trend zum Homebaking entwickelt. Jeder versucht jetzt zu Hause die tollsten Kreationen zu machen. Was hältst du davon?

Ich finde das sehr schön. Vor allem neue TV-Formate beflügeln den Backtrend.

Was verbindest du mit dem Begriff Marzipanbotschafter?

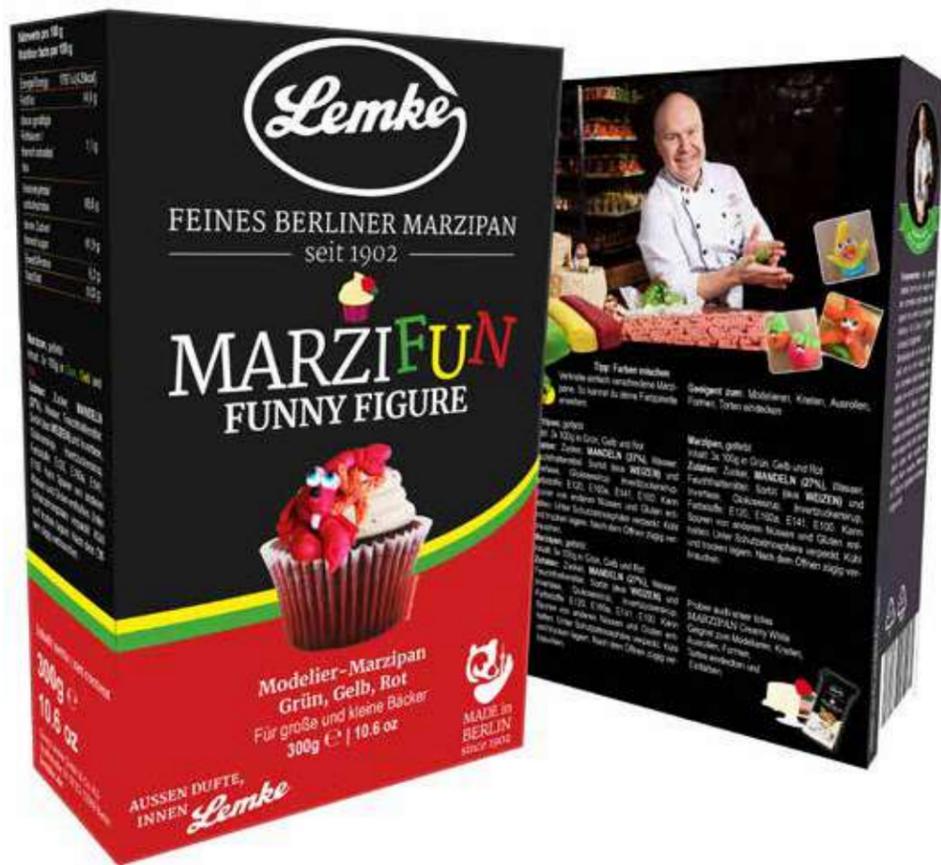
Marzipan ist meine Passion und ich möchte junge Leute an dieses tolle Produkt heranzuführen. Man kann Marzipan in tollen Kreationen neu interpretieren und von seinem angestaubten Image befreien. Aber vor allem möchte ich Leute glücklich machen.

Was planst du für dein zukünftiges Sortiment und die Zusammenarbeit mit Lemke?

Wir wollen das Sortiment verfeinern, neue Kunden gewinnen, Betriebe für Marzipan – im speziellen Modelliermarzipan – begeistern. Ich möchte dass der Name Lams mit Lemke-Marzipan in Verbindung gebracht wird und umgekehrt. Ich kombiniere immer Lemke-Lams und umgekehrt. Was ich machen kann, ist gut für Lemke und was Lemke macht ist gut für mich. Ich glaube zusammen kann man noch viel erreichen. Wir müssen einen Hype um Marzipan machen.

Schau vorbei: anthonylams.be/

SO MACHST DU 'NE GUTE FIGUR!



naturally
VEGAN

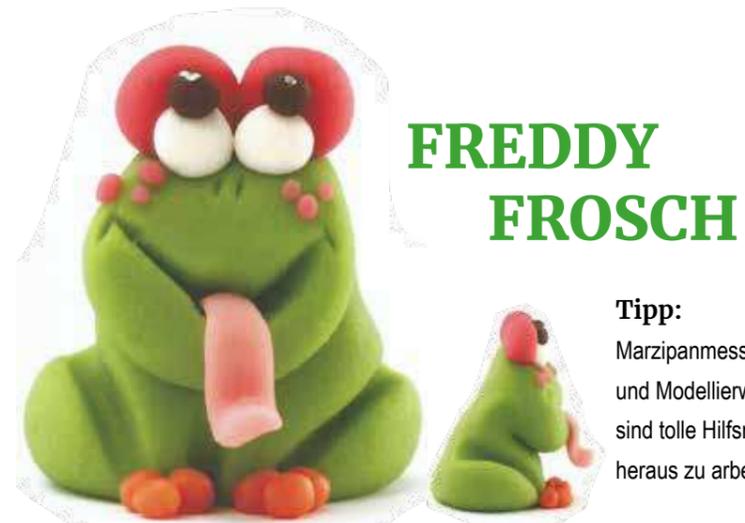
- OHNE ALKOHOL
- GLUTENFREI

SO WIRDS GEMACHT

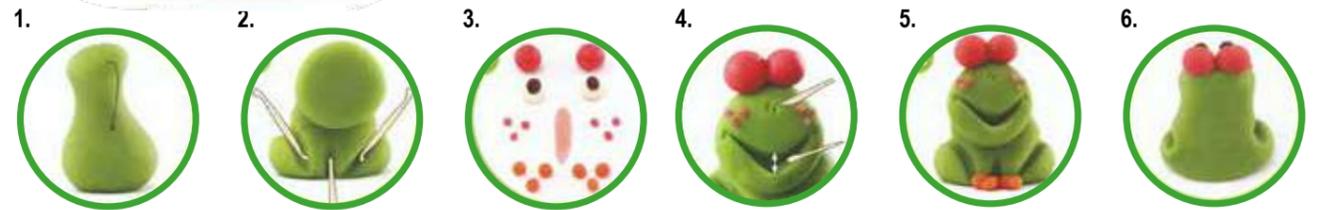
Tipp: Farben mischen

Verknete einfach verschiedene Marzipane, so kannst du deine Farbpalette erweitern.

MarziFUN ist geeignet zum: Modellieren, Kneten, Ausrollen, Formen, Torten eindecken.
Großer Spaß für große und kleine Bäcker.



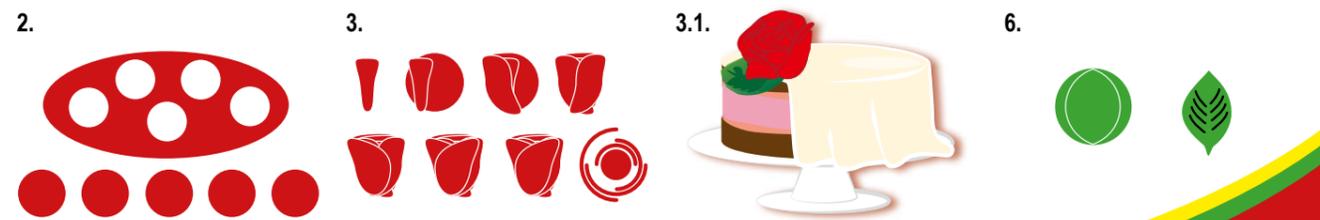
Tipp:
Marzipanmesser und Modellierwerkzeug sind tolle Hilfsmittel um Details heraus zu arbeiten.



ROTE ROSEN AUS BERLIN

Die Marzipanrose ist ein beliebter Klassiker zum Dekorieren von Torten, Kuchen und Cupcakes. Der Durchmesser der ausgestochenen Kreise bestimmt die Größe deiner Rosenblüte.

- 1. Ausrollen**
Leg das Marzipan zwischen zwei Lagen Backpapier und roll es auf 2 mm Dicke aus. Wenn du kein Backpapier hast, kannst du auch das Nudelholz mit Puderzucker einreiben. So bleibt das Marzipan nicht kleben.
- 2. Ausstechen**
Stech mit Hilfe von einem Glas oder Keksaustecher Kreise aus dem ausgerollten Marzipan.
- 3. Blüte**
Rolle den ersten Kreis ganz eng zu einem Blütenstempel. Lege nun die anderen Kreise immer versetzt um deinen Blütenstempel. Je mehr Blütenblätterkreise du verwendest, desto voluminöser wird deine Blüte.
- 3.1. Blüte**
Um deiner Blüte eine schöne Form zu geben, kannst du die obere Seite der Blütenblätter leicht nach außen biegen.
- 6. Blätter**
Schneide aus den grünen Marzipankreisen die Form deiner Blätter. Um ihnen eine bessere Form zu geben, musst du sie noch etwas in Form modellieren. Um eine schöne Blattstruktur zu modellieren, eignet sich z.B. eine Gabel als Hilfsmittel.



Lemke

PULVERFASS
MANDELPROTEIN & HASELNUSSMEHL

SHAKE IT!

BAKE IT!

PUMP IT!

naturally
VEGAN

GO ANYWHERE
& SHAKE

AUSSEN DUFTE,
INNEN **Lemke**

BERLINER FLOUR POWER

Vor über 70 Jahren produzierte Otto Klühe schon Eiweißnährmittel, denn die Vorteile einer Eiweißreichen Ernährung waren schon damals bekannt.

An diese, in unsere Firmengeschichte verankerte Tradition, knüpfen wir heute mit unseren Pulverfässern an. Feines Mandelprotein mit einem Eiweißgehalt von 56% und Haselnussmehl mit einem Proteingehalt von 44%. Nicht schlecht was alles in so einer kleinen Mandel stecken kann, oder? Beide Pulver zeichnen sich durch ein besonders intensives Aroma aus, welches wir durch ein schonendes Röstverfahren an der offenen Flamme erreichen.



400g 20Liter



**MANDELPROTEIN ODER
HASELNUSSMEHL ERGIBT
MANDEL- ODER
HASELNUSSDRINK, BEI
INTENSIVEREM GESCHMACK
ALS HANDELSÜBLICHE
VERGLEICHSPRODUKTE.**

Nussmehle erfreuen sich zunehmend steigender Beliebtheit, bringen sie doch ernährungsphysiologisch viele Vorteile mit sich. Mit Mehl im herkömmlichen Sinne (aus Getreide) haben sie allerdings nichts gemein. Grundsätzlich ist in zwei Varianten zu unterscheiden, beispielsweise Mandelmehl & gemahlene Mandeln. Dabei ist zu sagen, dass es in der Produktbezeichnung keine gesetzlichen Definitionen zu den erwähnten Begrifflichkeiten gibt. Es obliegt somit dem Hersteller unter welchem Namen er seine Produkte in den Handel bringt. Die Kennzeichnung Mandelmehl (für geriebene Mandeln) kann den Kunde ohne Vorwissen im Supermarkt schnell mal zu einem überbewerteten Produkt greifen lassen.

Mandelmehl vs gemahlene Mandeln

Unser Mandelprotein besteht aus entöhlten Mandeln. Durch die Pressung der Mandeln entsteht der sogenannte Presskuchen welcher feinst vermahlen wird, bis eine pulverfeine Qualität erreicht ist. Unter anderem entsteht bei der Pressung unser wertvolles Speisejold. Ungefiltert behält es den ursprünglichen und intensiven im Geschmack.

Gemahlene Mandeln enthalten im Gegensatz noch den vollen Anteil des Öls. In den meisten Supermarktregalen findet man diese Qualität.

Mandelmehl vs Mandelprotein

Auch hier gibt die Gesetzeslage keine eindeutigen Richtlinien vor. Unsere Nussmehle-/proteine sind alle teilentölt. Nur Produkte mit einem Mindestproteingehalt von 50% loben wir als Proteinpulver aus.

Mach was draus

Diesen beiden Produktkategorien bringen neben einem anderen Geschmack dementsprechend auch andere Nährwerte und Backeigenschaften mit sich. Ruft ein Rezept explizit nach Nussmehl-/protein, sollte man die Zutat nicht ohne weiteres eins zu eins mit gemahlene Mandeln ersetzen. Das Ergebnis könnte eine flüssige Angelegenheit werden. Entöhltes Nussmehl ist sehr trocken und nimmt bei der Zubereitung eines Teigs viel Flüssigkeit auf.

Auch herkömmliches Mehl sollte man ohne eine Anpassung der Rezeptur nicht ersetzen. Denn nur das im Getreide enthaltene Gluten ermöglicht durch seine Klebeeigenschaften die notwendige Konsistenz vieler Backwaren.

Warum also Nussmehl-/protein?

Diese Produkte unterstützen Konsumenten teils schwierige Ernährungsgewohnheiten, wie Zölliakie (Glutenunverträglichkeit), zu meistern ohne auf Genuss verzichten zu müssen. Auch für Lifestyleentscheidungen wie Veganismus und Speisepläne diverser Diäten (Bsp. Keto, Low Carb) sind die Pulverfässer eine echte Bereicherung.

- Von Natur aus glutenfrei
- Von Natur aus vegan
- Ohne künstliche Zusätze
- Universell einsetzbar -Getränke-, Backen
- Unterstützen eine gesunde Lebensweise
- Tragen zum Muskelaufbau- und Erhalt bei

NOCH NICHT ÜBERZEUGT? Probier doch mal den Schoko-Bananenkuchen mit Haselnussmehl (S.42). Der ist schnell gemacht, super einfach und lecker saftig.

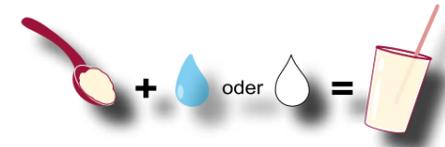


SHAKE IT!



Lecker mit Beeren!

MANDEL- & HASELNUSS DRINK/MILCH



- Zutaten**
 30g Mandelproteinpulver oder Haselnussmehl
 230ml Wasser oder Milch

So geht's:
 Alle Zutaten in einen Shaker oder Mixer geben und kräftig mischen oder schütteln und direkt genießen.

Wenn du deinen Mandeldrink später genießen möchtest, vorher noch mal kräftig schütteln oder umrühren, da sich das Pulver natürlicherweise absetzen kann. Wir empfehlen 1-2 Portionen täglich. Achte auf eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung, sowie eine gesunde Lebensweise.

SCHOKOSHAKE

- Zutaten**
 30g Mandelproteinpulver oder Haselnussmehl

- 230ml Wasser oder Milch
 1 gefrorene mittelreife Banane (in Stücken einfrieren)
 1-2 Datteln ohne Kerne
 1 TL ungesüßtes Kakaopulver
 1/2 TL Vanillepaste

So geht's:
 Alle Zutaten in einen Mixer geben und mixen bis die Masse cremig ist. Bei Bedarf noch etwas Wasser oder Milch zugeben. In ein Glas füllen und genießen.

Bananen, je oller desto doller!
 Je fortgeschrittener der Reifegrad der Bananen, desto süßer sind sie.



SCHOKO BANANENKUCHEN

Backzeit ca. 45 min.
 Temperatur 180° C Ober- / Unterhitze
 Schwierigkeit

- Zutaten**
 75 g Butter, weich
 100 g Zucker
 1 Ei
 1/2 TL Zimt
 1 Prise Salz
 2 reife Bananen
 75 g Dinkelmehl 630
 75 g Haselnussmehl
 1/2 TL Backpulver

- So geht's:**
- Butter, Zucker, Ei und Gewürze glatt rühren.
 - Die Bananen mit der Gabel zerdrücken und einrühren.
 - Mehl mit Backpulver mischen und unter die Masse rühren.
 - Masse in eine gefettete oder mit Backpapier ausgelegte Kastenform geben.

Schoki geht immer!
 Wenn du magst rühre doch einfach noch ein paar Schokostücke unter den Teig.



BAKE IT!

SPEISEJOLD GLOW WITH THE FLOW

JULIAS PESTO PRESTO Schnelles Basilikum Mandelpesto

Zutaten:

50g Basilikum
40g Mandeln gemahlen
2 Knoblauchzehen
1/2-1 TL grobes Meersalz
120 ml Mandelöl

So geht's:

Alle Zutaten mit einem Pürierstab oder in einem Mixer bis zur gewünschten Konsistenz zerkleinern.

Tipp: Lecker als Brotaufstrich, in Wraps, Dressings und zu Pasta.



Unsere Mandeln und Haselnüsse wurden vor der Verarbeitung von der Flamme geküsst. Das macht sie unverwechselbar aromatisch.

STADTSTREICHER

AUF DIE STULLE, FERTIG, LOS!

HASTE, KANNSTESPOONTAN IN DIE KARIBIK!



IN BERLIN SIND DIT PFANNKUCHEN

Kennste wa? Kennste! Wenn ein Biss in diese fluffigen Dinger deine Nase mit Puderzucker dekoriert und die herrliche Creme ein wahres entzücken hervorruft? Ne? Dann wird es höchste Zeit. Füll doch deine nächsten Pfannkuchen mit deinem liebsten Stadtstreicher.





Yammlou® &you

Gesund, mit natürlichen Zutaten & geheimer Rezeptur
Ursprünglich entstanden im Argan-Gebiet Marokkos findet eine seit Generationen gehütete und überlieferte Rezeptur endlich den Weg auf unseren Frühstückstisch. Proteinreich, Glutenfrei, Halal, Kosher-zertifiziert und ohne Zusatz von Zucker verwöhnt Yammlou in drei Geschmacksrichtungen eine neue Genussgeneration.

Dip it!
Spread it!
Top it!

Yammlou ist das delikate Allround-talent. Ob auf frischem Brot, zum Löffeln, zum Füllen von Kuchen, als Power-topping auf deiner Bowl, im Obstsalat oder klassisch auf Crêpes und Waffeln- Deinem Variationsmöglichkeiten sind keine Grenzen gesetzt.

Sallys Himbeer Smoothie Bowl mit Feigen / Frühstück ohne Kochen

1 Portion

Zutaten

- 1 Banane
- 100g Himbeeren (TK oder frisch)
- 1 TL Zitronensaft
- 50g Haferflocken
- 70g Hafermilch

Topping

- 3 Feigen
- 1 TL Haferflocken
- 10g Mandeln (gehobelt)
- 6 Himbeeren
- 1 Esslöffel Yammlou (ivory)

So wird's gemacht:

Püriere die Banane mit den Himbeeren, dem Zitronensaft, den Haferflocken und der Milch oder zerdrücke alles mit einer Gabel oder dem Whacker. Fülle den dickflüssigen Smoothie in eine Schale.

Schneide die Feigen in Scheiben, lege sie an den Rand der Bowl und bestreue sie mit den Haferflocken und Mandeln. Dekoriere die Himbeeren dazu und lasse das Yammlou in Streifen darüberlaufen.

Viel Spaß beim Nachmachen, eure Sally!

Quellen:
<https://sallys-shop.de/Yammlou-Mandelcreme-mit-Arganoeel---Harmony>
Bildrechte liegen bei Sallys Welt (Hintergrund/Bild rechts)



WAT NUN, WAT TUN

Hier stehen einige Beispiele in welchen Kategorien die einzelnen Produktgruppen angewendet werden können.

Natürlich ist dies auch immer der Kreativität des Einzelnen überlassen.

Im Zweifel:
SNACKEN, BACKEN, SCHNABULIEREN.

Weitere Produktinformationen entnehmen Sie bitte unserer Retail Collection.

 BACKEN	 PATISSERIE KONDITOREI CONFISERIE	 SÜSSWAREN	 EIS	 DRINKS, SMOOTHIES, SHAKES	 CEREALIEN & PORRIDGE	DRESSINGS & SOSSEN
     	 	  	  	  	  	  



call me

Ansprechpartner: Vinod Krishnamurthy
Telefon: +49(0)30 66581 - 497
Zentrale: +49(0)30 66581 - 300
Fax: +49(0)30 66581 - 500
retail@lemke.de · lemke.de

Georg Lemke GmbH & Co. KG
Späthstraße 31-32 | 12359 Berlin

AUSSEN DUFTE,
INNEN *Lemke*