



Lüneburg zum Anbeißen

Schokoladenkultur in der Salz- und Hansestadt

Ein Beitrag von Sofia Julia Meyer

Wer ein Wochenende in Lüneburg verbringt, sollte eines der Schokoladengeschäfte besuchen, denn Lüneburgs Schokoladenkultur ist größer als man vermutet – **EDELMANN & PAULIG, PraLüne, die Schokothek, CONTIGO und Arko**. Nur einen Kilometer lang ist der Schokoladen-Spaziergang, der die Besucher mitten durch das historische Lüneburg führt. Während des Spaziergangs bietet sich die Möglichkeit, um zwischendurch einen Kaffee in einem der vielen kleinen Cafés zu trinken, über den Bauernmarkt zu schlendern oder die Bauwerke zu bewundern. Die Schokoladengeschäfte Lüneburgs sind im Vergleich zu anderen Städten sehr zentriert und bieten viel touristisches Potential. Obwohl Lüneburg keine Großstadt ist, können die verschiedenen Manufakturen und Schokoladenläden gut nebeneinander existieren. Es besteht kein großer Konkurrenzkampf, denn jeder Laden setzt seinen Fokus anders. Diese Vielfalt an Möglichkeiten zum Kauf von hochwertiger Schokolade ist eine touristische Besonderheit Lüneburgs.

EDELMANN & PAULIG – Salzkaramell und Rote Rosen

EDELMANN & PAULIG

Lüneburger Schokoladenmanufaktur
Bei der Abtspferdetränke 1
21335 Lüneburg
Tel.: 04131 777 866
www.edelmann-paulig.de

Öffnungszeiten

Mo – Fr: 11:00 - 18:00 Uhr
Sa: 10:00 - 16:00 Uhr
So: 13:00 - 16:00 Uhr



Betrifft man die kleine Verkaufsfläche der Schokoladenmanufaktur EDELMANN & PAULIG wird man stets freundlich begrüßt. Zwei der vier Wände sind vollgestellt mit Schokoladenskulpturen, die nicht nur toll aussehen, sondern noch viel besser schmecken. In einer großen Theke werden Pralinen präsentiert, die einem das Wasser im Munde zusammenlaufen lassen. Egal ob mit oder ohne Alkohol, mit weißer oder dunkler Schokolade, mit oder ohne Motiv, jeder Schokoladenfreund wird etwas zum Naschen finden. Besonders beliebt sind die „Rote Rosen“-Pralinen, die ihren Namen der Vorabendserie „Rote Rosen“ verdanken. Der Laden befindet sich nur wenige Meter vom Hotel Bergström entfernt, vor dessen Türen der Vorspann dieser Serie gedreht wurde. Touristen, die an einer „Rote Rosen“-Tour durch Lüneburg teilnehmen, kommen daher auf jeden Fall bei Edelmann & Paulig vorbei. Deren Salzkaramell-Pralinen verbinden nicht nur süß und salzig miteinander, sondern schaffen auch eine Verbindung zur Salz- und Hansestadt.



Im Sommer stellt das Team von Edelman & Paulig auch eigenes Eis her, das die Einwohner Lüneburgs zu schätzen wissen. Eine tolle Abwechslung zu den üblichen Eisdielen, in denen sich Einwohner und Touristen tummeln.

Edelman & Paulig stellt auch Spezialanfertigungen für Unternehmen oder Privatpersonen her. In einem ausführlichen Beratungsgespräch erhält man wichtige Tipps und alle Informationen für die persönliche Praline.

Wer nun immer noch nicht genug von Edelman & Paulig hat, sollte sich ins Auto setzen und die gläserne Manufaktur besuchen (In der Marsch 13B, 21339 Lüneburg). Hier kann man an vorgegebenen Terminen bei der Produktion der Schokolade zuschauen und sich von der Kunst der Zubereitung begeistern lassen. In Pralinen-Kursen kann man zusätzlich selbst Hand anlegen und erlernen, wie man Pralinen macht.

PraLüne – Schokoladenmanufaktur und Caféhaus



PraLüne Schokoladenmanufaktur

Am Berge 26
21335 Lüneburg
Tel.: 04131 955 477
www.praluene.de

Öffnungszeiten

Mo – Sa: 10:00 - 18:00 Uhr
So: geschlossen

Keine zwei Gehminuten von Edelman & Paulig entfernt, befindet sich die zweite Schokoladenmanufaktur Lüneburgs. PraLüne ist jedoch nicht nur eine Schokoladenmanufaktur, sondern außerdem ein Caféhaus.

Das Sortiment reicht von Pralinen und Tafelschokolade, über Schokofrüchte, Trüffel und viele vegane Schokoladensorten bis hin zu eigenen Aufstrichen und Torten, die im Café zu Kaffee oder Tee gereicht werden. Die Ladenfläche ist um einiges größer als die von Edelman & Paulig. Trotzdem muss man sich, vor allem in der Vorweihnachtszeit, für den Einkauf viel Zeit nehmen. Auch das Café, welches sich im hinteren Teil des Ladens befindet, ist einen Besuch wert. Die Karte bietet wenige, aber sorgfältig ausgewählte Kaffee- und Teespezialitäten, diverse Kaltgetränke sowie besondere Torten und Pralinen aus eigener Herstellung.

Einen Blickfang für alle Passanten, die vom Sande aus in Richtung Stint gehen, bietet die auffällige Wandgestaltung des Ladens. Alle Wahrzeichen Lüneburgs, vom Wasserturm bis zum Rathaus, sind in einem Kunstwerk zusammengefasst, das die ganze Wand ziert. Diese besondere Wandgestaltung verleiht dem Laden ein einzigartiges Flair und lockt die Kundschaft von der Straße in das Geschäft. Wer nicht genug von

dem Anblick bekommt, kann das Bild auch als Postkarte oder auf einer Tasse erwerben. Als weiteren Service bietet PraLüne im November einen Adventskalender an, der mit Pralinen aus der eigenen Herstellung gefüllt ist. Wer kann da schon nein sagen?



Schokotheek – Wein und Schokolade

Schokotheek

Enge Str. 1

21335 Lüneburg

Tel.: 04131 75 75 988

genuss@schokotheek.de

www.schokotheek.de

Öffnungszeiten

Mo: 10:00 - 18:00 Uhr

Di: 13:00 - 18:00 Uhr

Mi – Fr: 10:00 - 18:00 Uhr

Sa: 10:00 - 16:00 Uhr

So: geschlossen



Abseits der Touristenwege, in der Enge Str. 1, liegt die Schokothek mit einem außergewöhnlichen Konzept, das Schokolade und Wein miteinander verbindet.

Die Inhaberin und gleichzeitig einzige Mitarbeiterin lebt für ihren kleinen Laden. Jeder Wein ist handverlesen, jede Schokolade fair gehandelt und etwas Besonderes. Ihre fränkischen Weine bezieht Frau Schlenker ausnahmslos von ihr bekannten Winzern, deren Produkte sie schätzt. So kann sie gewährleisten, dass sie authentisch hinter ihren Produkten steht. Die persönliche Beratung, die man bei ihr erhält, ist heutzutage selten geworden.



Ein kleines Verhör zu Beginn, dann ein Produkttest, um die perfekte, individuelle Mischung für jeden Kunden zu finden. Als kleines Extra finden regelmäßig Veranstaltungen in der Schokothek statt, darunter „Schokolade und Wein“-Verkostungen, Schokoladenverkostungen und Kunstveranstaltungen. Darüber hinaus kann man in der Schokothek auch seine individuelle Feier veranstalten.

Contigo und Arko

CONTIGO Fairtrade Shop Rosenstraße 1 21335 Lüneburg Tel.: 04131 99 82 43 3 lueneburg@contigo.de www.lueneburg.contigo.de	Öffnungszeiten Mo – Fr: 10:00 - 19:00 Uhr Sa: 09:30 - 18:30 Uhr So: geschlossen
--	---

Contigo ist eine Ladenkette, die auch eine Filiale in Lüneburg hat. Contigo verkauft ausschließlich Fair Trade Produkte aller Art. Das Angebot reicht von Wohnaccessoires über Schmuck bis hin zu Kaffee und Schokolade. Die Schokoladenmarke, die Contigo vertreibt, ist ZOTTER. Jede ZOTTER Schokolade wird von *bean-to-bar*, also von der Bohne bis zum fertigen Produkt, in der ZOTTER-Manufaktur in Riegersburg in Österreich gefertigt.

Contigo bietet eine gute Möglichkeit innerhalb Lüneburgs fair einkaufen zu gehen und dabei vielleicht die eine oder andere Tafel Schokolade mitzunehmen. Die Produkte

sind zwar nicht regional, doch kann man ihre Herkunft nachverfolgen. Contigo bietet hierzu einen eigenen Service und Informationsbroschüren in den Filialen an.

Arko Große Bäckerstraße 30 21335 Lüneburg Tel.: 04131 248850	Öffnungszeiten Mo – Fr: 09:00 - 18:30 Uhr Sa: 09:00 - 16:00 Uhr So: geschlossen
--	---

Die Filiale von Arko befindet sich nur ein paar Meter weiter. Schokoladenkultur wird hier mit Kaffeekultur verknüpft.

Das Sortiment ist ähnlich dem der Schokoladenmanufakturen, jedoch werden die Spezialitäten nicht lokal in Lüneburg hergestellt, sondern kommen aus einer großen Massenfertigung, die alle Arko-Filialen versorgt. Doch um einen Schokokuchen zu essen und dazu einen Kaffee zu trinken, ist man hier an der richtigen Adresse. Denn die Schokolade ist durchaus ein Qualitätsprodukt.

Fazit

Lüneburg bietet eine Vielzahl an Möglichkeiten, um sich und seine Liebsten mit außergewöhnlicher Schokolade zu verwöhnen. Selbst das Touristenbüro neben dem Rathaus bietet kleine Portionen der Edelman & Paulig-Schokolade an.

Die Schokoladenkultur Lüneburgs bietet viel Auswahl und spannende Geschichten rund um das Thema Schokolade. Ein kleiner Rundgang, der sich lohnt, denn überall werden Sie freundlich empfangen und Ihre Fragen gerne beantwortet.

Alle Abbildungen ohne weitere Kennzeichnung wurden von den Verfasser/innen erstellt.