

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

ISM kürt Top-Innovation 2021:

And the winner is...die Lauensteiner Teeblätter-Dose

Einzigartige Fairtrade-Schokoladen mit echtem Tee – in filigraner Form und 9 aufregenden Sorten

Ludwigsstadt, 23. März 2021 – Sie ist die Produktneuheit der traditionsreichen Lauenstein Confiserie im oberfränkischen Ludwigsstadt: die Teeblätter-Dose mit ihren neun filigranen Tea Chocolate Blättern in außergewöhnlichen Sorten, wie Goldene Milch oder Matcha Yuzu Ingwer. Diese kreative und handwerkliche Meisterleistung wurde im Rahmen der Internationalen Süßwarenmesse ISM nun auf Platz 1 der Top-Innovationen 2021 gewählt. Das Produkt überzeugte die JurorInnen sowohl geschmacklich, durch die sehr gute Balance der verschiedenen Komponenten, als auch durch seinen Genuss. Und auch die ungewöhnliche Produktidee und ihre hochwertige, ansprechende Verpackung trugen letztendlich zum Sieg bei.



Download der Bilder [hier](#)

Das besondere an den Lauensteiner Teeschokoladen-Blättern sind ihre zarte Form, die Farben und das Feuerwerk der Aromen, das jedes einzelne Blatt mit sich bringt. Das Genusserebnis ist so unerwartet, wie die Vermählung der beiden Rohstoffe, Tee und Schokolade – Camelia Sinensis

und Theobroma Cacao. Beides sind uralte Kulturpflanzen, die von ihren jeweiligen Ursprungsgebieten in Südostasien und Südamerika aus, jede für sich, die Welt eroberten. In der traditionsreichen Lauenstein Confiserie werden sie seit 2019 in einem eigens dafür entwickelten Verfahren zu den einmaligen Tea Chocolates verarbeitet. Neun dieser besonderen Fairtrade-Schokoladenkreationen hat die oberfränkische Pralinenmanufaktur nun in eine zarte Blattform gegossen, zum Verkosten, Genießen und Verschenken. Das Urteil der Jury: „Hier waren echte Schokoladen-Perfektionisten am Werk. Schon das wäre einen Preis wert gewesen, doch auch Verpackung und Gesamthalt stehen für hohe Qualität“. Einstimmig - das gibt es nicht zu oft – gelangte die Jury zu der Überzeugung, dass der Gewinner ein schokoladiges Highlight nicht nur für Tee-Liebhaber ist.

Maximilian Kaub, Geschäftsbereichsleiter Marketing/Vertrieb/Export der Lauenstein Confiserie, über die Auszeichnung: „Wir freuen uns unglaublich über diese Auszeichnung, denn sie belohnt eine jahrelange Entwicklung und den Mut zur Innovation. Auch als traditionsreicher mittelständischer Familienbetrieb muss man mit der Zeit gehen und einem veränderten Konsum- und Geschmackssinn Rechnung tragen. Wurden früher meist alkoholhaltige Pralinen gewünscht, so steht vielen Genießern unserer handgemachten Spezialitäten heute der Sinn eher nach alkoholfreien, exotisch-fruchtigen und vor allem ausgefallenen Geschmackserlebnissen.“

Die Internationale Süßwarenmesse (ISM) ist die zentrale Plattform für Innovationen der Branche. 70 AusstellerInnen aus 20 Ländern mit 110 Produkten stellten auf der digitalen New Product Database ihre Produktneuheiten vor. Höhepunkt war, wie immer, die Kür der Top 3 Innovationen der ISM 2021 durch eine fachkundige Jury, die am 22. März verkündet wurden. Weitere Informationen unter <https://www.ism-cologne.de/events/events/new-product-showcase/>.

Während die Gläserne Manufaktur & das Café der Lauenstein Confiserie derzeit, aufgrund der aktuellen Lage, für den Publikumsverkehr geschlossen bleibt, ist der Werksverkauf in der traditionellen Fischbachsmühle regulär geöffnet.

Unter [Lauensteiner.de](https://www.lauensteiner.de) ist das gesamte Sortiment für kontaktlose Shopping- und Schenkfreuden verfügbar.

Preise:

Lauensteiner Teeschokoladen-Blätter – 90g, 9-fach sortiert, ohne Alkohol

€9,95*

*inkl. gesetzlicher MwSt., [zzgl. Versandkosten](#)

Über die Lauenstein Confiserie

Als Geschenk und Zeichen der Wertschätzung haben Pralinen eine lange Tradition, aber auch sich selbst verwöhnen qualitätsbewusste ‚Chocoholics‘ gerne mit einem echten Stück süßer Handwerkskunst. Egal zu welchem Anlass – das über die Jahre stetig gewachsene Angebot der Lauenstein Confiserie hält für die Kunden von „Pralinen à la Carte“ über edle Schokoladentafeln bis hin zu saisonalen Editionen eine schier unendliche Produktvielfalt bereit. Ob klassisches Nougat-Praliné, Marc-de-Champagne-Trüffel oder ausgefallene Matcha-Schokolade: Allem Genuss zugrunde liegt bei Lauenstein das unbedingte Bekenntnis zu Qualität und Handwerk. Das begann 1964 mit den ersten Kreationen eines Berliner Konfektmachers, der der Liebe wegen den Frankenwald zu seiner Heimat gemacht hatte, und bildet bis heute das Fundament des 170 Mitarbeiter starken, international aufgestellten Familienbetriebs. Einst der Ausgangspunkt der Lauenstein’schen Erfolgsgeschichte, ist die gläserne Manufaktur mit Café und Werksverkauf in der aufwändig restaurierten Fischbachsmühle bei Ludwigsstadt heute ein beliebtes Ausflugsziel. Weitere Informationen unter lauensteiner.de.

Kontaktdaten:

Confiserie Burg Lauenstein GmbH, Lauensteiner Strasse 41,
96337 Ludwigsstadt; Tel. +49 - 92 63-945 0; info@lauensteiner.de; lauensteiner.de

Pressekontakt Michaela Rosien PR:

Michaela Rosien, Sankt Anna Platz 1a, D-80538 München
mobile +49-173-29 177 92; m.rosien@michaelarosien-pr.de, michaelarosien-pr.de

Die erteilte Einwilligung zur Speicherung der Daten, der E-Mail-Adresse sowie deren Nutzung zum Versand der Pressemitteilung können Sie jederzeit widerrufen, etwa über den "Austragen"-Link oder per Mail an info@michaelarosien-pr.de. Die Rechtmäßigkeit der bereits erfolgten Datenverarbeitungsvorgänge bleibt vom Widerruf unberührt. Die von Ihnen zum Zwecke des Pressemitteilung-Bezugs bei uns hinterlegten Daten werden von uns bis zu Ihrer Austragung gespeichert und nach der Abbestellung gelöscht. Sie erhalten diese E-Mail, weil Ihre E-Mail-Adresse in unseren Verteiler eingetragen wurde. Wenn Sie keine Pressemeldung mehr erhalten möchten, [klicken Sie hier](#)