

Pressemitteilung [Lauenstein Confiserie](#)

## Trüffelkunst im urbanen Gewand: Traditions-Confiserie Lauenstein präsentiert die Adventskalender Editionen für 2019

Die Lauensteiner „Bühne“ zeigt feinstes Schokoladenhandwerk im wandelbaren Festtags-Look

*München, 26. September 2019* – Täglich eine kleine Überraschung, ein süßer Glücksmoment; aber auch das Bewusstmachen jedes einzelnen Tages in der besonderen Zeit vor dem 24. Dezember: Das alles sind Gründe für den festen Platz, den der Adventskalender seit Mitte des 19. Jahrhunderts bei vielen Familien einnimmt. Da sich nicht nur Kinder am Ritual des Türchen-Öffnens erfreuen, krönt die traditionsreiche Schokoladenmanufaktur Lauenstein ihr Sortiment jedes Jahr mit einer Auswahl liebevoll gestalteter und nach allen Regeln der Confiserie-Kunst bestückter Adventskalender. 2019 neu dabei ist das preisgekrönte Design „Bühne“ in den Editionen Deutschland, Wien und Salzburg. Wie ihre sieben „Geschwister“ versprühen die drei alkoholfrei gefüllten Kunstwerke mit Braille-Schrift den zeitlosen Zauber der großen Weihnachtsmärkte und können für Firmen individuell angepasst werden. Neben der beliebten „Bühne“ hat Lauenstein auch ausgefallene Designs, wie die „Winter Cubes“ oder das nostalgisch anmutende Advents-Buch im Programm. Ihnen allen gemein sind die kostbaren Schätze hinter den Türchen – vom würzigen Spekulatustrüffel über Spezialitäten aus Macadamia, Eierlikör oder Vanille bis hin zur Marc-de-Champagne-Praline.

		
<p>Adventskalender „Bühne“ ©Lauenstein Confiserie</p>	<p>Adventskalender „WINTER CUBES“ ©Lauenstein Confiserie</p>	<p>Advents-Buch ©Lauenstein Confiserie</p>

Der Adventskalender als Geschenk – egal ob im Privaten oder im Geschäftsbereich – ist nach wie vor ein echter Klassiker. Damit diese besondere Tradition, die so viel freudige Erwartung und schöne Erinnerungen birgt, auch in der Wiederholung nichts von ihrem Zauber einbüßt, stecken die Produktdesigner der in Franken beheimateten Confiserie Lauenstein jedes Jahr besonders viel Liebe in ihre Ausgestaltung. So wurde das Design des vorwiegend in Gold gehaltenen Modells „**Bühne**“, mit seinen plastisch wirkenden, winterlichen Städtemotiven, der Braille-Schrift und dem großen Weihnachtsbaum im Vordergrund bei der Messe Haptica mit dem Promotional Gift Award ausgezeichnet. Es gibt sie mit zehn unterschiedlichen „Bühnenbildern“. Sie alle sind mit 300 Gramm hochwertigster Pralinenkunst in 24 Variationen befüllt – darunter Winterspezialitäten, wie das Glühweinherz oder der Zimtmond und Klassiker, wie Vanille-, Mocca- oder Rotweintrüffel. Für Firmenkunden gestaltet Lauenstein die Kulisse der „**Bühne**“ auch ganz individuell, zum Beispiel an die CI des Unternehmens angepasst.

Ein gleichermaßen ausgefallenes wie edles Geschenk zur Adventszeit ist auch das Modell „**Winter Cubes**“, das die Traditions-Confiserie in zwei Farbvarianten anbietet. Beide sind mit 22 einzeln gewickelten Gourmetkugeln sowie je einer Weihnachtsspezialität hinter dem sechsten und 24. Türchen bestückt. Verpackt kommen die „**Winter Cubes**“ in perfekter Geschenkform, als Quader mit schicker Banderole daher. Wird das Paket entfaltet, bringt es 24 verheißungsvolle Würfel mit winterlichen Designs hervor, die sowohl liegend als auch hängend ein echter Blickfang sind.

Eine Hommage an all die zauberhaften Geschichten, die sich weltweit um diese besondere Zeit ranken, ist das **Lauensteiner Advents-Buch**. Wie ein dickes Werk voller Weihnachtsmärchen gestaltet, ist es in Zartbitter sowie mit oder ohne Alkohol zu haben. Außen mit einem nostalgischen Nikolausmotiv und innen mit einer fantasievollen Winterlandschaft bedruckt, lädt es Groß und Klein zum gemeinsamen Träumen und Geschichtenerzählen ein. In der alkoholfreien Ausgabe stecken Kreationen, wie Walnuss-Nougat-Schiffchen und Weihnachtsgewürz-Karamell – süße Schätze, die schon die Kleinsten als etwas ganz Besonderes wahrnehmen.

Weitere Informationen und Designs unter [lauensteiner.de](http://lauensteiner.de).

#### **Über die Confiserie Lauenstein**

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 Confiserie Lauenstein hält für

die Kunden von „Pralinen à la Carte“ über edle Schokoladentafeln und saisonale 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 Konditormeisters, 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 Confiserie mit Café und Werksverkauf in der aufwändig restaurierten Fischbachsmühle Ludwigstadt heute ein beliebtes Ausflugsziel. Weitere Informationen unter [lauensteiner.de](http://lauensteiner.de).

**Kontaktdaten:**

Lauenstein Confiserie, Confiserie Burg Lauenstein GmbH, Lauensteiner Strasse 41,  
96337 Ludwigsstadt; Tel. +49 - 92 63-945 0; [Info@lauensteiner.de](mailto:Info@lauensteiner.de); [lauensteiner.de](http://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](mailto:m.rosien@michaelarosien-pr.de), [michaelarosien-pr.de](http://michaelarosien-pr.de)