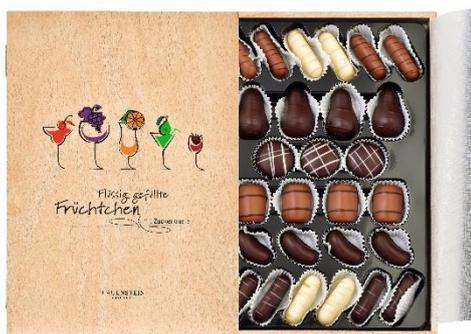


Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

Alchemie oder altes Handwerk: Die Krustenpralinen der Lauenstein Confiserie

Erst das Knacken, dann die Aromen, dann das Feuer – wie der Edelbrand in die Schokolade kommt

Ludwigsstadt, 1. Juli 2020 – Ein bisschen altmodisch sind sie ja schon, die flüssig gefüllten Pralinen mit Hochprozentigem, in dieser hauchzarten Zuckerkruste und dem zarten Schokomantel. Und doch haben sie bei der Pralinenmanufaktur Lauenstein im fränkischen Ludwigsstadt seit jeher eine beachtliche Fangemeinde – was den ConfiseurInnen einen guten Grund gibt, dieses wundersame Handwerk aufrechtzuerhalten. Ob Obstbrand, Rum oder feiner Likör: den flüssigen Kern in seinen Tresor aus Schokolade zu schließen, erfordert äußerste Präzision und Feingefühl. Diese Hingabe kommt auch am Gaumen und nicht zuletzt im Bauch an, wo sie ein warmes Gefühl hinterlässt und ein Lächeln nach oben schickt.



Lauensteiner Schnapskistchen
©Lauenstein Confiserie



Lauensteiner Schnapskistchen
©Lauenstein Confiserie

Erst der zarte Schmelz leicht bitterer Schokolade, ein leises Knacken und dann unzählige Aromen, gefolgt von einem wohlig-warmen Schauer: Wer einmal ein handgemachtes Williams-Birnchen oder einen Cointreau-Taler der Lauenstein Confiserie gekostet hat, weiß die kleinen Kostbarkeiten meist zu schätzen. Und genau diese Wertschätzung gebührt ihnen auch, denn kaum eine Praline erfordert in der Herstellung so viel Zeit und Feinarbeit, wie jene Besonderheit.

Was dahintersteckt: Zunächst stanzen die ConfiseurInnen Hohlräume mit der gewünschten Form in ein spezielles Stärkebett, während zeitgleich aus Zucker, Wasser und der ausgewählten Spirituose eine heiße Lösung zubereitet wird. Diese wird per Hand in die kleinen Förmchen gefüllt. Erkalte die Masse, entzieht die Stärke der Lösung nach und nach das Wasser. Und damit beginnt der eigentliche Prozess: kleine Kristalle wachsen zu einer zarten Haut und schließen den flüssigen Kern, wie in einem Geschmackstresor, ein. Nach vier bis sechs Stunden können die Rohlinge zum ersten Mal gewendet und nach einem weiteren Tag aus dem Stärkebett entnommen werden. Vorsichtig abgekehrt ist die hauchdünne Zuckerkruste mit dem flüssigen Kern nun bereit für ein Bad in edler Lauensteiner Schokolade.

So ist der wohldosierte und bewusste Genuss dieser hochprozentigen Spezialität nicht nur eine Frage der Gesundheit, sondern auch der Achtsamkeit. Zu haben ist sie bei der Confiserie Lauenstein in sechs Sorten, als Himbeergeist-Stäbchen, Weinbrandbohne, Cointreau-Taler, Williams-Birnchen, Schwarzwälder-Kirsch-Stäbli und Rum-Fässchen – edel verpackt im hölzernen **Lauensteiner Schnapskistchen**. Wer Gäste erwartet oder sicherstellen will, dass der Vorrat so schnell nicht ausgeht, gönnt sich die **Lauensteiner Mischung – flüssig gefüllte Pralinen**, mit ganzen 1000 Gramm Krustenpralinenkunst in vier Sorten.

Während die Gläserne Manufaktur der Lauenstein Confiserie aufgrund der aktuellen Lage für den Publikumsverkehr derzeit geschlossen bleibt, sind sowohl das Café als auch 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 Schnapskistchen – 300g, 6-fach sortiert, mit Alkohol

€ 24,50*

Lauensteiner Mischung - flüssig gefüllte Pralinen – 1000g,

4-fach sortiert, mit Alkohol

€ 45,00*

*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 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