

# TRADITION TRIFFT ZEITGEIST

Qualität, überliefertes Wissen und ein freier Geist sind die Grundlagen der Chocolaterie-Kunst aus dem oberfränkischen Ludwigsstadt.

nen bei der oberfränkischen Traditionsmanufaktur auch à la carte gewählt und in attraktive Präsentboxen gebettet werden. Mit einem individualisierten Schließenband und einem hübschen Anhänger nebst Grußbotschaft versehen, wird das Geschenk dann entweder zur persönlichen Übergabe an den Besteller geliefert – oder zum Wunschtermin direkt an den Empfänger verschickt. Diesen persönlichen Geschenkversandservice bietet die Lauenstein Confitserie darüber hinaus für alle Produkte im Sortiment an, Kundinnen können hierfür aus einer Reihe von Grußkarten, Schließen und Anhängern wählen, die nach Wunsch bedruckt oder beschriftet werden.

Ein heißer Tipp mit Blick auf die Weihnachtszeit sind die individualisierbaren Lauensteiner Adventskalenender. Es gibt sie in verschiedensten Designs, von nostalgisch bis modern und auch menpräsent oder kleine süße Auszeit für den täglichen Trubel: Allem Genuss zugrunde liegt bei Lauenstein das unbedingte Bekenntnis zu Qualität und Handwerk.

Ob zu den Festtagen oder dazwischen, als Firmenvantskaften, auch hierfür werden edler Papierhülle oder einem schicken traditionellen Holzkästchen, auch hierfür werden alle Zulieferprodukte sorgfältig in Bezug auf Regionalität und einem bewussten Umgang mit unseren Ressourcen ausgewählt.

Rohstoffe, Temperatur, Art und Dauer der Bearbeitung; die richtige Rezeptur und das Gespür für Harmonie: die Herstellung einer perfekten Praline ist eine Wissenschaft. Und jene, die sie beherrschen, hüten sie wie einen Schatz. So auch die traditionsreiche Lauenstein Confitserie. Grundlage aller Bemühungen ist der Rohstoff: die sagenumwobene Frucht des Theobroma Cacao. Entscheidend für Geschmack und Schmelz ist, neben der Qualität, das Rezept der Confiturinnen, Kakaobutter, Sahne oder Gewürze, wie Ceylon Zimt oder feine Madagaskar-Vanille; sie alle haben ihren Platz in den Rezeptbüchern. Und auch optisch ist der „Werkstoff“ Schokolade ein äußerst vielseitiger, wie die kreativ verzieren Pralinenhüllen der Lauensteiner zeigen. Ob in edler Papierhülle oder einem schicken traditionellen Holzkästchen, auch hierfür werden alle Zulieferprodukte sorgfältig in Bezug auf Regionalität und einem bewussten Umgang mit unseren Ressourcen ausgewählt.

Überhaupt ist das gestalterische ein wichtiger Aspekt. Die Trüffel- und Pralinen-Auswahl kön-

