

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

## Achtsam genießen – mit den Adventskalendern der Lauenstein Confiserie

Süßes Genusshandwerk für Romantik- oder Designfans, für sinnhaft Schenkende und die ganz große Vorfreude...

*Ludwigsstadt, 14. September 2022* – Wenn im Winter die Natur in den Ruhemodus schaltet und die Nächte länger als die Tage sind, schafft es manchmal auch der Mensch, aus der großen Produktivitätsmaschine auszusteigen; sich etwas Stille zu gönnen. Und wenngleich es gar nicht viel braucht, um die Sinne auf Empfang zu stellen – ein paar Gramm achtsamen Genusses können durchaus helfen. Die liebevoll designten Adventskalender der Lauenstein Confiserie etwa eignen sich bestens zum Üben. Das Suchen und Öffnen des Türchens, das Reinspüren in die Zeit, und dann: eine handverzierte Schokoladenhülle, das sinnliche Spiel von Konsistenzen und fein komponierten Zutaten. Das ist Genusshandwerk fürs Hier und Jetzt. Optisch reichen die insgesamt 23 Designs vom rotwangigen Nikolaus über zeitgenössische Weihnachtsmotive und Kunst von Kinderhand bis hin zu den ausgefallenen Cubes, dieses Jahr in modernen Salbei-Tönen. Und dann wäre da noch die Lauensteiner Bühne – ein glänzender, wandelbarer Klassiker mit Braille-Schrift.

			
<p>Lauensteiner Winter Cubes – 310g, 13-fach sortiert, mit/ohne Alkohol ©Lauenstein Confiserie</p>	<p>Lauensteiner Adventskalender Santa Claus, mit und ohne Alkohol ©Lauenstein Confiserie</p>	<p>Lauensteiner Adventskalender HORIZONT – 300g, 13- fach sortiert, ohne Alkohol ©Lauenstein Confiserie</p>	<p>Lauensteiner „Bühne“ – 300g, 24-fach sortiert, mit oder ohne Alkohol ©Lauenstein Confiserie</p>

**Festlich, edel und traditionell mit Braille Schrift – die Lauensteiner Bühne:** Das vorwiegend in Gold gehaltene Design mit den plastisch wirkenden Städtemotiven und dem großen Weihnachtsbaum im Vordergrund ist aus dem Sortiment der oberfränkischen Confiserie nicht mehr wegzudenken. Es gibt sie mit elf unterschiedlichen „Bühnenbildern“, alle befüllt mit Pralinenkunst in 24 Variationen – darunter Lauensteiner Klassiker, und Winterspezialitäten wie das Glühweinherz, die Spekulatius-Nougat-Praline oder der Zimtmond. Für Firmenkunden gestalten die Lauensteiner die Kulisse der „Bühne“ auch ganz individuell, zum Beispiel mit Logo oder angepasst an die Corporate Identity.

**Winter Cubes in Gold und Salbei – der edle Hingucker:** Für Designliebende sind, die farblich neugestalteten „Winter Cubes“ eine stilvolle Auffrischung des oftmals traditionellen Adventslooks. Bestückt mit 22 Gourmetkugeln sowie je einer Weihnachtsspezialität hinter dem sechsten und 24. Türchen, kommt der Kalender in perfekter Geschenkform daher, als Quader mit schicker Banderole. Wird das Paket entfaltet, bringt es 24 verheißungsvolle Würfel mit winterlichen Designs hervor, die sowohl liegend als auch hängend ein echter Blickfang sind.

**Genießen und helfen – mit der HORIZONT Edition:** Ein besonders sinnvolles Exemplar ist „der Neue“ in Kooperation mit Horizont e.V.

Die von Jutta Speidel gegründete Organisation setzt sich dafür ein, unverschuldet in Not geratenen Frauen und ihren Kindern ein Zuhause zu geben; sie Schritt für Schritt zurück ins Leben zu begleiten. Auf den 24 Türchen haben sich Kinder aus den derzeit zwei HORIZONT Häusern verewigt; hinter jedem findet sich ein süßer, alkoholfreier Schatz. Aus jedem Verkauf gibt Lauenstein mindestens 10 Prozent an den Verein weiter und unterstützt die Kinder darüber hinaus mit Schulmaterialien und Lernequipment.

**Hohoho – der Lauensteiner Schmunzel-Santa:** Nicht nur für Kinder ist er der Weihnachtsbote schlechthin, der Nikolaus. Und die Lauensteiner Ausführung des großmütigen Bartträgers hat nur Gutes im Gepäck. Mit rosigen Wangen und einem ansteckenden Lächeln im Gesicht bringt der originell designte Standkalender 24 bunt umwickelte Trüffel- und Gourmetkugeln ins Haus, sechsfach bzw. 12-fach sortiert und wahlweise mit oder ohne Alkohol.

Für Firmenkunden bieten die Lauensteiner verschiedenste Arten der Personalisierung an. Es gibt Seidenbänder mit individuellem Text, Logo-Anhänger und Grußkarten, stilvolle Verpackungen und auf Wunsch auch termingerechte Versandoptionen. Nähere Informationen und fachkundige Beratung gibt es unter [lauensteiner.de/de/firmenkunden](http://lauensteiner.de/de/firmenkunden).

Zu haben sind die Lauensteiner Adventskalenderideen vor Ort in der Fischbachsmühle in Ludwigsstadt mit Werksverkauf, Café und Gläserner Manufaktur, oder online unter [www.lauensteiner.de](http://www.lauensteiner.de).

**Preise:**

Lauensteiner Santa Claus – 300g, 6 bzw. 12-fach sortiert, mit oder ohne Alkohol	€24,95*
Lauensteiner Adventskalender HORIZONT – 300g, 13-fach sortiert, ohne Alkohol	€26,50*
Lauensteiner „Bühne“ – 300g, 23-fach sortiert ohne Alkohol, 24-fach sortiert mit Alkohol	€28,95*
Lauensteiner Winter Cubes – 310g, 13-fach sortiert, mit/ohne Alkohol	€29,95*

\*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 Konfektmakers, 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](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)