

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

## Der Duft der großen, weiten Welt: Feines aus Tee und Schokolade zum International Tea Day 2022

Am 15. Dezember wird es hocharomatisch – mit Schokoladen und Pralinen mit echtem Tee, handgefertigt in der Lauenstein Confiserie.

*Ludwigsstadt, 14. November 2022* – Es ist heute kaum noch vorstellbar, doch echter Tee – also die fermentierten Blätter der *Camelia sinensis* – waren einst nicht nur ein Luxusprodukt. Es umwehte sie auch der Duft der großen, weiten Welt. Auf Schiffen der niederländischen Ostindien-Kompanie kam 1610 die erste Ladung mit Tees aus China und Japan in Amsterdam an; heute finden sich dutzende Sorten aus aller Welt in den Supermarktregalen. Da gerät leicht in Vergessenheit, wie weit diese Schätze gereist sind; wie viel harte Arbeit in ihrer Produktion steckt. Um den Menschen all das in Erinnerung zu rufen hat das World Social Forum vor knapp 20 Jahren den International Tea Day ins Leben gerufen. Gefeiert wird er weltweit am 15. Dezember, jedes Jahr ausgerichtet von einem anderen Tee-produzierenden Land. Die Leidenschaft für die Welt des Tees teilen auch die Chocolatiers der oberfränkischen Lauenstein Confiserie. Als eine von wenigen Manufakturen in Europa fertigen sie Schokoladen und Pralinen mit echtem Tee – kleine, besondere Kostbarkeiten, mit denen sich der International Tea Day 2022 gebührend feiern lässt.



### Tea around the world: Die original Lauenstein® Tea Chocolates

Leicht herber Matcha, kostbares Yuzu-Öl und weiße Schokolade; kräftiger Schwarztee, feurige Gewürze und edle Vollmilkschokolade – die Kompositionen der insgesamt 10 Lauenstein® Tea Chocolates versprechen ein sinnliches Feuerwerk. Und dank der hochwertigen Ingredienzen können sie dieses Versprechen auch halten. So verwendet Lauenstein echte, schonend verarbeitete Tees, hochwertigen Rooibos sowie natürliche Zitrusöle und Gewürze kontrollierter Herkunft.



Wer die besondere Fusion aus Tee und Schokolade nicht nur am International Tea Day genießen möchte, kann das sinnliche Fest auch auf den gesamten Advent ausweiten. Im **Lauensteiner Adventskalender ‚Tea Chocolate‘**, zum Beispiel, stecken sechs verschiedene, hauchzarte Napolitains mit dem besten dieser besonderen Kollektion.

#### **Zur Feier des Tages: die Lauensteiner Tee Trüffel**

Wie es sich für eine traditionsreiche Pralinenmanufaktur gehört, haben die Lauensteiner einige ihrer Tea Chocolates auch mit einer eigenen Trüffelkreation geadelt – zu verkosten etwa in den Lauensteiner Tee-Trüffel-Spezialitäten. Hinter grünteefarbenem, griffig-mattem Strukturpapier mit goldener Prägung warten sie auf ihren großen Moment: die Kreationen aus Goldener Milch, Zimt und dunkler Schokolade; aus Earl Grey und Vollmilch oder feinstem Rooibos mit Orange und Milkschokoladenhülle. In der weißen Praline mit der geheimnisvollen Verzierung verbirgt sich ein heimischer Genuss: eine feine Trüffelcreme aus Rhabarber-Früchtetee mit einem Hauch roter Beete. Das roséfarbene Topping: leicht knuspernder, gefriergetrockneter Rhabarber.

#### **Geschenkidee zum International Tea Day: Die Lauensteiner Teeblätter-Dose**

Auf der Internationalen Süßwarenmesse wurden sie als Top-Innovation 2021 gefeiert: Die feinen Teeschokoladenblätter in ihrer pastellig-edel designten Aromaschutzdose. Das Besondere dieser Kreationen liegt in ihrer zarten Form, den natürlichen Farben und dem Feuerwerk der Aromen, das jedes einzelne Blatt mit sich bringt. Neun der duftigen Lauensteiner Tea Chocolate Kreationen werden hierfür von Hand in eine filigrane Blattform gegossen – zum Verkosten, Genießen und Verschenken.

Zu haben sind diese und viele weitere Confiseriefreuden 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 Adventskalender Tea Chocolate – 240g, 6-fach sortiert, ohne Alkohol	€24,95*
Lauensteiner Tee-Trüffel-Spezialitäten – 120g, 4-fach sortiert, ohne Alkohol	€13,95*
Lauensteiner Teeblätter-Dose – 90g, 9-fach sortiert, ohne Alkohol	€12,95*
Lauensteiner Teeschokolade – 60-Gramm-Tafeln in 10 verschiedenen Sorten	€4,50*

\*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 Konfektmeisters, 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)