

**Pressemitteilung Lauenstein Confiserie**

## **Lauensteiner Edelmarzipan: Süße Klasse trifft kreative Raffinesse**

**Die Qualität macht den Unterschied, die Kreativität das Besondere**

**Ludwigsstadt, 10. Oktober 2024 – Die Vorweihnachtszeit ist für viele Menschen nicht nur eine Zeit der Besinnung, sondern auch eine Zeit des Genusses – und für Liebhaber feiner Köstlichkeiten ist Marzipan dabei ein unverzichtbarer Begleiter. In der Lauenstein Confiserie, dem Traditionshaus mit besonderem Gespür für erlesene Kreationen, ist Edelmarzipan längst zum Synonym für höchste Qualität und kreative Vielfalt geworden. Besonders in der kalten Jahreszeit feiern die handverlesenen Marzipankreationen ihren großen Auftritt. Doch nicht nur zu Weihnachten, sondern das ganze Jahr über bietet die familiengeführte Confiserie ihre kunstvollen und geschmackvollen Meisterwerke an.**

### **Die Geschichte des Marzipans**

Was heute als allgegenwärtiger Leckerbissen in der Weihnachtszeit gilt, war früher ein Luxus, den sich nur die Adligen leisten konnten. Erst mit der Verfügbarkeit von günstigem Zucker wurde das Marzipan auch für den breiten Markt zugänglich. Doch der wahre Unterschied in Qualität liegt heute im Mandelanteil – und hier setzt die Lauenstein Confiserie Maßstäbe: Für ihre Edelmarzipan-Spezialitäten verwendet die Manufaktur ausschließlich Marzipanrohmasse, die aus zwei Teilen Mandeln und einem Teil Zucker besteht. Diese Basis bildet den Ausgangspunkt für zahlreiche Veredelungen und geschmackliche Höhepunkte.

### **Edle Marzipan-Geschenke für die Festtage**

Weihnachten ist die Zeit des Schenkens, und die Lauenstein Confiserie macht es zur Kunst, festlichen Genuss in stilvolle Geschenke zu verwandeln. Ein herausragendes Beispiel ist die Lauensteiner Weihnachtsstange Pistazien-Marzipan, die sechs handgemachte Pralinen in Form von Tannenbäumen präsentiert, liebevoll umhüllt von Zartbitter- oder Vollmilkschokolade. Ein kleines, aber feines Highlight, das die Adventszeit versüßt und perfekt zum Genießen oder Verschenken ist.

Ein weiteres Schmuckstück im Sortiment ist die Lauensteiner Marzipan-Liebe. Diese sorgfältig zusammengestellte Auswahl an feinen Marzipanspezialitäten, liebevoll in ein Geschenksäckchen verpackt, ist die ideale Überraschung für Freunde, Mitarbeiter oder als kleines Mitbringsel. Enthalten

sind unter anderem ein edler Zartbitter-Marzipanbarren, Pariser Marzipanröllchen in Vollmilch, Pistazien-Marzipan in Zartbitterschokolade sowie das klassische Mandel-Marzipan-Schiffchen. Begleitet von einem stilvollen Geschenkanhänger, bietet dieses Präsent den perfekten Genuss für Marzipan-Liebhaber.

Wer noch mehr Vielfalt sucht, wird bei den Lauensteiner Edelmarzipan-Spezialitäten fündig. Ob die große 700-Gramm-Box mit elf exquisiten Sorten wie Mango-Edelmarzipan, Wodka-Lemon-Pralinen und dem klassischen Pariser Edelmarzipanröllchen oder die kompaktere 100-Gramm-Auslese mit Highlights wie dem Mandel-Edelmarzipan-Schiffchen und der Kokos-Edelmarzipanpraline – hier ist für jeden Marzipanliebhaber etwas dabei.

Ein Highlight für die Adventszeit ist der Lauensteiner Adventskalender "Weihnachtsbaum", der mit seinen zehn Sorten feinstem Edelmarzipan täglich neue Genussmomente bietet. Mit Köstlichkeiten wie dem Mandel-Edelmarzipan-Schiffchen und der Wodka-Lemon-Praline sorgt dieser stilvolle Kalender für Freude hinter jedem Türchen und begleitet Genießer durch den Dezember.

Die Lauenstein Confiserie zeigt auf beeindruckende Weise, wie traditionelle Handwerkskunst und kreative Ideen zu einzigartigen Marzipan-Kreationen verschmelzen. Ob als Geschenk oder für den eigenen Genuss – die feinen Marzipanspezialitäten der oberfränkischen Manufaktur lassen die Weihnachtszeit zu einem unvergesslichen Erlebnis werden und beweisen einmal mehr: Edelmarzipan ist ein zeitloser Genuss, der Freude schenkt.

Zu haben sind diese und viele weitere Confiseriefreuden vor Ort, in der Fischbachsmühle in Ludwigsstadt mit Werksverkauf, Café und Gläserner Manufaktur, oder online unter [lauensteiner.de](http://lauensteiner.de).

**Preise:**

<u>Lauensteiner Marzipan-Liebe</u> - 200g, mit Alkohol	€ 14,95*
<u>Lauensteiner Edelmarzipan-Barren</u> – 100g, o. Alkohol	€ 4,95*
<u>Lauensteiner Weihnachtsstange Pistazien-Marzipan</u> – 75g, 2-fach sortiert, o. Alkohol	€ 7,95*
<u>Lauensteiner Edelmarzipan Spezialitäten</u> – 700g, 11-fach sortiert, mit Alkohol	€ 44,95*
<u>Lauensteiner Edelmarzipan-Auslese</u> – 100g, 6-fach sortiert, mit Alkohol	€ 8,95*

Lauensteiner Adventskalender "Weihnachtsbaum", Edelmarzipan 290g, 10-fach sortiert, mit

Alkohol

€ 26,95\*

\*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 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 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)