

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

Neuer Glanz im Frankenwald: Die Lauenstein Confiserie eröffnet Gläserne Manufaktur mit Bean-to-Bar-Erlebnis



Ludwigsstadt, 2. September 2025 – Tradition trifft Innovation:

Mit der Neueröffnung der Fischbachsmühle präsentiert die Lauenstein Confiserie ihre neu gestaltete Gläserne Manufaktur – und macht mit ihrer Bean-to-Bar-Produktion Schokolade in all ihren Facetten erlebbar. Im Herzen des Frankenwaldes entsteht ab sofort Schokolade „von der Bohne bis zur Tafel“.

Besucherinnen und Besucher können hautnah verfolgen, wie aus ausgewählten Kakaobohnen edle Tafeln entstehen – vom Rösten und Conchieren bis zur handwerklichen Veredelung. Transparenz, Qualität und Leidenschaft stehen dabei im Mittelpunkt.

„Bean to Bar ist für uns mehr als eine Produktionsweise – es ist ein Bekenntnis zu Ursprung, Individualität und bewusster Genusskultur“, erklärt Geschäftsführer Maximilian Kaub. „Unsere Gäste sehen, riechen und schmecken, wie aus der Bohne Schokolade wird – ein Erlebnis, das Schokolade einen völlig neuen Stellenwert gibt.“

Zum Start präsentiert die Lauenstein Confiserie fünf Sorten, die exklusiv im Werksverkauf erhältlich sind – von den fruchtigen Noten des mexikanischen Selva Tabasqueño bis zur milden Eleganz des nicaraguanischen O’Payo. 2026 wird das Sortiment auf zwölf Sorten erweitert und auch online erhältlich sein. Die neue Gläserne Manufaktur verbindet Tradition mit Innovation: Neben der Bean-to-Bar-Produktion erwartet Gäste die längste Pralinentheke Oberfrankens, ein Café mit hausgemachten fränkischen Kuchenspezialitäten sowie zahlreiche Geschenkideen. Damit wird die Fischbachsmühle zu einem Ausflugsziel, das Genuss und Entdeckung perfekt verbindet – und ein Besuch im Frankenwald besonders lohnenswert macht.

„Mit unserer neuen Manufaktur schaffen wir einen Ort, an dem die Faszination Schokolade lebendig wird“, ergänzt Geschäftsführer Thomas Luger. „Wir verbinden handwerkliche Tradition mit modernster Technik und machen sichtbar, was uns ausmacht: Leidenschaft, Qualität und Liebe zum Detail.“



Die Bean-to-Bar-Manufaktur wird im Rahmen des EFRE-Programms des Freistaates Bayern und der Europäischen Union kofinanziert.

[Bilderlink](#), [Bildrechte Lauenstein Confiserie](#)

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, aktuell im Umbau, mit Café und Werksverkauf in der aufwändig restaurierten Fischbachsmühle bei Ludwigsstadt heute ein beliebtes Ausflugsziel. Weitere Informationen unter lauensteiner.de.

Kontaktdaten:

Lauenstein Confiserie, 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