

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

Neustart mit Genussfaktor: Die Lauensteiner Fischbachsmühle feiert Grand Opening – und zeigt mit ihrer neuen Bean-to-Bar-Manufaktur, wie Schokolade heute gedacht wird



Ludwigsstadt, 2. September 2025 – Es war ein Wochenende voller Genussmomente und Premieren: Mit dem Grand Opening am 29. und 30. August 2025 hat die Lauenstein Confiserie die traditionsreiche Fischbachsmühle in Ludwigsstadt in ein neues Kapitel ihrer Geschichte geführt. Rund 250 geladene Gäste aus der Region, Politik, Tourismus, Wirtschaft und Medien feierten die Wiedereröffnung und

entdeckten die neu gestaltete Gläserne Manufaktur, die nach monatelangem Umbau mit dem innovativen Konzept Bean to Bar begeistert.

Herzstück der Neugestaltung ist die Bean-to-Bar-Produktion, die erstmals in Oberfranken Schokolade „von der Bohne bis zur Tafel“ erlebbar macht. Besucherinnen und Besucher können zukünftig live verfolgen, wie aus ausgewählten Kakaobohnen edle Schokoladen entstehen – vom Rösten über das Conchieren bis hin zur handwerklichen Veredelung. Transparenz, Qualität und Leidenschaft verbinden sich hier zu einer Manufaktur, die das traditionelle Handwerk neu interpretiert.

Geschäftsführer Thomas Luger betont: „Mit der neu gestalteten Gläsernen Manufaktur haben wir einen Ort geschaffen, an dem unsere Gäste die Faszination Schokolade hautnah erleben können. Hier verbinden wir unsere handwerkliche Tradition mit modernster Technik und machen sichtbar, was uns ausmacht: Leidenschaft, Qualität und Liebe zum Detail.“

Geschäftsführer Maximilian Kaub ergänzt: „Bean to Bar ist für uns mehr als eine neue Produktionsweise – es ist ein klares Bekenntnis zu Ursprung, Transparenz und Genusskultur. Mit unserer neuen Produktion und den ersten fünf Bean-to-Bar-Sorten geben wir Schokolade einen neuen Stellenwert: puristisch, individuell und bewusst. Wir wollen, dass unsere Kundinnen und Kunden den Weg von der Bohne bis zur Tafel sehen, schmecken und erleben.“



Pünktlich zum Grand Opening wurden die fünf ersten Bean-to-Bar-Sorten vorgestellt, die ab sofort exklusiv im Werksverkauf erhältlich sind. Der Online-Verkauf startet 2026, wenn das Sortiment auf zwölf Sorten erweitert wird. Jede Sorte erzählt ihre eigene Geschichte – von den fruchtigen Noten des mexikanischen Selva Tabasqueño bis hin zur milden Eleganz des nicaraguanischen O'Payo.

Mit der neuen Manufaktur präsentiert sich die Fischbachsmühle heute als Ort, an dem Schokoladenträume wahr werden – ein Platz, der Tradition und Innovation verbindet und Besucherinnen und Besucher einlädt, Schokolade mit allen Sinnen zu entdecken. Ergänzt wird dieses Erlebnis durch den Werksverkauf und das Café, die das Ensemble vervollständigen und die Fischbachsmühle zu einem beliebten Ausflugsziel machen: Hier locken die längste Pralinentheke Oberfrankens, der legendäre Schokoladenbrunnen, zahlreiche Geschenkideen mit und ohne Schokolade und hausgemachte fränkische Kuchenspezialitäten.

Im Rahmen des feierlichen Grand Openings begrüßten die Geschäftsführer Thomas Luger und Maximilian Kaub unter anderem Regierungsvizepräsident Thomas Engel, das Ehepaar Anja Gräfin und Constantin Graf von Keyserlingk, Thomas Rebhan (3. Bürgermeister von Ludwigsstadt), Gerhard Wunder (Landratsamt Kronach), Frank Ziener (Stadt Ludwigsstadt) und Frank Jakob den Bürgermeister von Teutschnitz.

Die neue 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