Kakao-Zauber am Rennsteig

CONFISERIE 60 Jahre süße Versuchung: Die Confiserie Burg Lauenstein blickt auf eine bewegte Geschichte und spannende Zukunftspläne. So gelang es, die Schokoladenproduktion am Rennsteig trotz einiger Hindernisse zu etablieren.

VON UNSEREM REDAKTIONSMITGLIED **MARCO MEISSNER**

60 Jahre: Die Confiserie Burg Lauenstein darf feiern. Foto: Marco Meißner

Lauenstein Der Trubel war enorm. 60 Jahre Confiserie Burg Lauenstein wollten ausgiebig gefeiert sein. Nicht zuletzt mit zwei festlichen Tagen und der Eröffnung der neuen „Gläsernen Manufaktur". Doch hinter dem Konfektthersteller steckt weit mehr als eine „normale" Pralinenfabrik. Schon die Anfänge waren außergewöhnlich. Die beiden Geschäftsführer Thomas Luger und Maximilian Kaub blicken zum Jubiläum tief in die Geschichte des Unternehmens. Sie sprechen über Wandel, Hindernisse und Innovationen.

Die Wurzeln der Confiserie Burg Lauenstein liegen zunächst einmal in der Hauptstadt. Ihr Gründer war 1965 der angesehene Berliner Konditor Lothar Feddrich. Sein Sohn Dirk ließ es sich übrigens nicht nehmen, eigens zu den Jubiläumsfeierlichkeiten nach Lauenstein zu reisen.

Aber wie kommt ein Berliner auf die Idee, sich ausgerechnet am nördlichen Zipfel des Landkreises Kronach ein neues berufliches Standbein zu suchen? Des Rätsels Lösung ist einfach. Die Müllerstochter aus der Fischbachsmühle hatte sein Herz erobert. „Bald wurde ihm die Mühle zur Fertigung überlassen", erklärt Thomas Luger. Mit fünf Leuten in Produktion und Vertrieb habe dann alles seinen Anfang genommen.

Einige Wandel mitgemacht

„1989 hat die Kaub-Gruppe das Unternehmen zu einem neuen Leben erweckt", sagt Luger bei den Feierlichkeiten, der selbst 1991 die Geschäftsführung übernommen hat. „Dann ging bald das Wachstum los", erinnert er sich. „Deshalb sind wir mit der Verpackungsabteilung schon mehrfach umgezogen." Irgendwann waren immer wieder die Kapazitätsgrenzen erreicht.

Im Jahr 2007 folgte die Verlagerung der Hauptproduktion nach Teuschnitz in ein ehemaliges Goebel-Werk. Ein Schritt, der sich rentiert hat. Bis heute hat sich der Standort als Glücksgriff bewährt. Die Fischbachsmühle hingegen wurde zunehmend auch zum Ausflugsziel, denn 2008 erfolgte der Ausbau des dortigen Cafés. Und inzwischen führt sogar ein Frankenwald-Steigla Wanderer dort direkt vorbei.

Bedingungen noch nie so schwer wie heute

Aber auch in der jüngeren Vergangenheit hat sich einiges getan. Im Oktober 2023 ging es an die Sanierung der Fischbachsmühle. Diese präsentiert sich nun in neuer Pracht und mit einer „Gläsernen Manufaktur", die den Blick in die Produktion der hochwertigen Schokoladen zulässt. Dieser Schritt ging einher mit dem Erschließen neuer Wertschöpfungsketten, wie Luger feststellt.

Maximilian Kaub (l.) und Thomas Luger eröffneten als Geschäftsführer die Jubiläumsfeierlichkeiten. Foto: Marco Meißner

So sehen die Mitarbeiter selbst ihre Arbeit bei der Confiserie. Foto: Marco Meißner

„Es war noch nie so schwierig, unternehmerisch tätig zu sein, wie heute", stellt Geschäftsführer Maximilian Kaub im Zuge der Jubiläumsfeierlichkeiten fest. Corona, steigende Rohstoffpreise, schwierige Lieferketten, Probleme des stationären Handels und der Fachkräftemangel wirken sich auch auf den Betrieb der Confiserie aus. „Dennoch haben wir uns kontinuierlich weiterentwickelt." Lösungsansätze fand das Unternehmen beispielsweise im Erschließen des Lebensmittelhandels oder auch in neuen Produkten, Lieferketten und Vermarktungswegen. Immer wieder erfand sich die Confiserie neu.

Das blieb auch anderen Stellen nicht verborgen. So lobte bei der Jubiläumsfeier unter anderem der oberfränkische Regierungsvizepräsident Thomas Engel: „Solche Innovation am Standort – davon lebt die Region."

Thomas Luger erzählt weiter: „Wir wollen unabhängig sein!" Deshalb strebe man danach, „die Wertschöpfung selbst in die Hand zu bekommen". Um selbst zu steuern, wie „aus gutem Kakao gute Schokolade" wird, wurde sogar eine eigene Marke ins Leben gerufen. „Wir sind gut dabei, das weiterzuentwickeln", geht Luger auf das Konzept des „bean to bar" ein, also der eigenen Produktion von der Kakaobohne bis hin zum finalen Schokoladenprodukt.

In der „Gläsernen Manufaktur" lässt sich die Arbeit nach diesem Motto bereits beobachten. Besondere Rücksicht finden dabei auch die Faktoren fairer Handel und Nachhaltigkeit. Außerdem wird Wert darauf gelegt, regionale Produkte in die Herstellung der Schokoladen und Pralinen einzubeziehen sowie die Menge der Abfälle zu reduzieren.

170 Mitarbeiter und 18 Millionen Umsatz

Wie stark ist das Team, dass all dies möglich macht? „Wir haben insgesamt circa 170 Mitarbeiter und machen ungefähr 18,34 Millionen Euro Umsatz im Jahr", sagt Maximilian Kaub.

Er nennt als die drei Säulen der Firmenpolitik die Innovation und den Genuss, der verbinden und Geschmackserlebnisse schaffen soll. Auch dadurch soll die Marke zur Identifikationsfigur werden. Dass dies nicht nur für Kunden gilt, zeigen die an diesem Festtag überall eifrig wirbelnden Mitarbeiter in ihren weinroten Firmenshirts.

Auf dem Rücken die Aufschrift: „Herzlich – stolz – leidenschaftlich". Drei Worte, die aus einer Umfrage unter den Mitarbeitern zu ihrem Selbstverständnis bei der Confiserie Lauenstein hervorgingen. Dass diese Aussage angesichts der aktuellen Entwicklung ins Schwarze trifft, machte bei den Feierlichkeiten einer aus ihren Reihen klar. Alexander Becker unterstrich: „Wir sind einfach dankbar, dass wir hier so weitermachen können – mit so viel Innovation und so viel Kraft!"