

kreolade®. Individuell. Puristisch. Handwerklich. Und ein bisschen verrückt.

Unikat statt Standard: Die Lauenstein Confiserie eröffnet mit kreolade® ein neues Spielfeld für Genuss und Kreativität.



Ludwigsstadt, 12. November 2025 – Ein Herz, ein Stern oder die klassische Tafel – mit kreolade® präsentiert die Lauenstein Confiserie eine Schokolade, die alles auf den Kopf stellt. Nicht die Chocolatiers geben den Ton an, sondern die, die genießen. Ob mutig, verspielt oder puristisch – jede kreolade® ist ein Unikat, geprägt von den persönlichen Vorlieben ihrer Schöpfer. Die Basis bildet edelste Schokolade, veredelt durch eine individuelle Auswahl an Toppings – von fruchtig bis nussig, von klassisch bis extravagant. So entsteht eine Verbindung aus Genuss, Kreativität und handwerklicher Präzision.

Die Basis jeder kreolade®

Feinste Schokolade in ausgewählten Sorten bildet den Ausgangspunkt. Im eigens entwickelten Online-Konfigurator unter www.kreolade.de wählen Genießerinnen und Genießer ihr Lieblingsformat: Herz, Stern oder Ei (je 125 g) oder die klassische Tafel (100 g).

Kreativität ohne Grenzen

Über 40 Toppings warten darauf, kombiniert zu werden – bis zu fünf pro Schokolade. Daraus entstehen Kreationen, die so bunt und vielfältig sind wie die Menschen, die sie entwerfen. Von edel bis exzentrisch: Rosa Pfeffer, Zimt und Meersalz treffen auf karamellisierte Walnüsse, feinen Pistaziengrieß oder fruchtige Himbeerstückchen. Wer es noch ausgefallener mag, setzt auf Mini-Gummibärchen, Zucker-Einhörner oder goldene Schokokugeln. Saisonal wechselnde Dekore – von festlichen Weihnachtsmotiven bis hin zu fröhlichen Osterideen – sorgen dafür, dass auch das Auge mit lacht.

Verpackung mit Augenzwinkern

Das Besondere hört bei der Schokolade nicht auf: Auch die Verpackungen brechen mit Konventionen. Mal klar und puristisch, mal bunt, wild und flippig – sie spiegeln die Vielfalt der kreolade®-Kreationen wider. Jede Tafel wird damit nicht nur geschmacklich, sondern auch optisch zum Statement. Ein Geschenk, das auffällt, überrascht und im besten Sinne „anders“ ist.

Handwerk trifft Freigeist

So verspielt die Idee ist, so ernst nimmt die Lauenstein Confiserie ihr Handwerk. Hinter jeder kreolade® steckt die Erfahrung und Sorgfalt der Confiseure aus Ludwigsstadt – verbunden mit einem Augenzwinkern und dem Mut, Genuss neu zu denken. Ergebnis: Schokolade, die nicht einfach vernascht wird, sondern Geschichten erzählt – über die Menschen, die sie gestalten.

Mit kreolade® erweitert die Lauenstein Confiserie ihren Kosmos um eine Produktlinie, die Genuss, Kreativität und Individualität vereint. Ein Produkt für alle, die keine Lust auf Standards haben – und die Schokolade so sehen, wie sie wirklich ist: ein Spielplatz für Fantasie.

Weitere Informationen und Bestellungen unter www.kreolade.de. Das gesamte Sortiment der Lauenstein Confiserie ist unter www.lauensteiner.de erhältlich.

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