

Deutschlands beste Edel-Vollmilch-Schokolade kommt aus dem Frankenwald

Die Lauenstein Confiserie gewinnt den Stiftung-Warentest-Vergleich, Freude und Triumph für 60 Jahre Confiserie-Handwerkskunst



Geschäftsführer Thomas Luger und Maximilian Kaub

Ludwigsstadt, 1. Dezember 2025 - Es gibt Momente, die eine Geschichte krönen. Für die Lauenstein Confiserie ist dieser Moment jetzt: Die Lauensteiner Edel-Vollmilch-Schokolade wurde von Stiftung Warentest zum Testsieger 2025 (Platz 1) gekürt, ein außergewöhnlicher Erfolg, der weit über eine gute Bewertung hinausgeht. Er ist eine Hommage an 60 Jahre Manufakturtradition, an gelebtes Handwerk und an den tiefen Glauben daran, dass Schokolade nur dann wirklich berührt, wenn sie mit Herz und Hingabe entsteht.

Eine Auszeichnung im Jubiläumsjahr, Symbol für Qualität, die bleibt

Erst im August feierte die Lauenstein Confiserie ihr 60-jähriges Jubiläum, sechs Jahrzehnte voller Leidenschaft, Innovation und dem festen Willen, Genusskultur zu bewahren. Die Auszeichnung kommt in einer Zeit, in der die Manufaktur ihre Wurzeln zugleich pflegt und erneuert: Die historische Fischbachsmühle, der Geburtsort unzähliger Lauensteiner Spezialitäten, wurde liebevoll restauriert. Sie bleibt ein Ort, an dem Tradition spürbar ist und an dem sich täglich zeigt, dass echter Genuss niemals aus der Mode kommt.



Edelkakao, eigene Rezeptur und Innovationskraft – der Lauensteiner Weg

Die preisgekrönte Edel-Vollmilch-Schokolade verkörpert den Qualitätsanspruch der Manufaktur wie kaum ein anderes Produkt. Mit 45 Prozent Kakaoanteil, einer hauseigenen, fein abgestimmten Rezeptur und der Verwendung von Edelkakao aus den definierten Ursprungsländern des Internationalen Kakaoabkommens trägt sie alles, was die Lauenstein Confiserie besonders macht: Sorgfalt, handwerkliche Präzision und die bewusste Entscheidung für hochwertige Rohstoffe.

Handarbeit seit 1965 und noch immer das Herz der Manufaktur

In der Lauenstein Confiserie wird Schokolade nicht einfach produziert, sie wird geschaffen. Seit 1965 entstehen in der Fischbachsmühle Spezialitäten, die von erfahrenen Chocolatiers in sorgfältiger Handarbeit gefertigt werden. Jede Tafel der Edel-Vollmilch-Schokolade wird hauchdünn gegossen, behutsam kontrolliert und im charakteristischen 2 × 40 g-Format verpackt, ideal für bewusste Genussmomente, zum Teilen oder zum Verschenken.

„Wir sind unglaublich stolz auf diese Auszeichnung“, sagt Geschäftsführer Thomas Luger. „Gerade in unserem Jubiläumsjahr ist der Testsieg ein starkes Zeichen: Er zeigt, dass unsere Werte Manufaktur, Innovation, Genuss, Qualität und das ständige Weiterdenken heute aktueller sind denn je“, ergänzt Geschäftsführer Maximilian Kaub.

Ein Testsieg mit Signalwirkung

Der erste Platz im Test ist damit weit mehr als ein Siegel. Er ist ein Signal an alle Schokoladenliebhaberinnen und -liebhaber, dass Manufakturtradition, Innovationsfreude und echte Qualität noch immer den Unterschied machen. In jeder Tafel Edel-Vollmilch-Schokolade steckt ein Stück Frankenwald, ein Stück Lauensteiner Geschichte und das Versprechen, Genuss immer wieder neu zu denken.

Das gesamte Sortiment der Lauenstein Confiserie ist unter 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 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, 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