

Nr. 71 | Oktober 2025

Coburger Das Magazin

Gesellschaft. Kultur. Wirtschaft. Politik.



SCHOKOLADE NEU GEDACHT

**LAUENSTEIN CONFISERIE
SCHLÄGT NÄCHSTES KAPITEL AUF**

Wer heute die Fischbachsmühle im Ludwigsstädter Ortsteil Lauenstein betritt, riecht sie schon, bevor er sie sieht: frisch geröstete Kakaobohnen, die ihren warmen, tiefen Duft verströmen. Hier, wo seit 1965 süße Träume entstehen, hat die Confiserie Lauenstein jetzt einen mutigen Schritt getan. Hinter den alten Mauern, die einst ein Berliner Konfektmacher in eine Pralinenwerkstatt verwandelte, schlägt seit kurzem das Herz einer neuen Ära. „Bean to Bar – von der Bohne zur Tafel – ist für uns mehr als eine neue Technik – es ist eine Haltung“, sagt Geschäftsführer Maximilian Kaub.

60 Jahre

Seit über 60 Jahren steht die Lauenstein Confiserie für feinste Schokoladenkunst, handwerkliche Perfektion und regionale Verwurzelung. Mit der neuen Produktionsstätte in der geschichtsträchtigen Fischbachsmühle zeigt das Unternehmen, dass gelebte Tradition und mutige Innovation kein Widerspruch sind – sondern der beste Weg, die Zukunft zu gestalten.





Ein Besuch in Peru

Die beiden Mitarbeiterinnen Ev-Marie, Süßwarentechnologin und Mandy, Fachkraft für Süßwarentechnik bei der Lauenstein Confiserie, haben sich kürzlich vor Ort in Peru über den Kakaoanbau informiert. Gerade vor dem Hintergrund der Zukunftsstrategie „Bean to bar“ sind Besuche in den Plantagen vor Ort wichtig, um sich selbst ein Bild machen zu können.

COBURGER: Sie beide arbeiten seit vielen Jahren mit Schokolade – wie kam es dazu, dass Sie plötzlich auf einer Kakaoplantage in Peru standen?

EV-MARIE: Wir wollten sehen, wo unsere Bohnen wirklich herkommen. Bücher, Bilder oder Verträge sind das eine – aber dort zu stehen, die Menschen zu treffen, den Boden zu riechen, das ist eine andere Welt. Für mich war das wie das Kribbeln vor einer Premiere im Theater: Aufregung, aber vor allem Vorfreude.

COBURGER: Was hat Sie vor Ort am meisten beeindruckt?

MANDY: Dass wir uns frei bewegen konnten, wir konnten alles sehen und hinterfragen. Für mich war wichtig: Es gibt dort keine Kinderarbeit. Die Bauern arbeiten in Genossenschaften, die wiederum mit Kooperativen zusammenarbeiten. Und es gibt echte Schulungen – vom Bio-Dünger bis zur besseren Fermentation.

EV-MARIE: Ja, und diese Offenheit hat mich berührt. Man merkt: Es ist ein gemeinsames Miteinander. Die Kooperativen legen Wert darauf, dass die Bauern nachhaltig arbeiten und fair bezahlt werden. Herkunft ist hier nicht nur ein Etikett auf einer Schokolade, sondern gelebte Verantwortung.

COBURGER: Sie sind beide Süßwarentechnologinnen. Was bedeutet so ein Besuch für Ihre Arbeit?

EV-MARIE: Für mich war es, als ob sich ein Kreis schließt. Ich habe die Lehre vor 20 Jahren gemacht – und jetzt stehe ich auf dem Feld, sehe die Bohnen, die wir später verarbeiten. Das gibt eine ganz neue Wertschätzung.

MANDY: Genau. Man sieht die Bedingungen, die Menschen, die Mühe dahinter. Und wenn ich heute eine Bohne in der Hand habe, sehe ich nicht nur ein Rohprodukt, sondern auch die Gesichter und Geschichten, die dahinterstehen.

COBURGER: Und ganz persönlich – was nehmen Sie aus Peru mit?

MANDY: Dass unsere Arbeit hier in Lauenstein sehr eng mit Menschen am anderen Ende der Welt verbunden ist. Dieses Bewusstsein macht stolz – und demütig zugleich.

EV-MARIE: Für mich ist es das Gefühl, Teil einer größeren Geschichte zu sein. Wenn jemand eine Tafel Schokolade kauft, steckt darin nicht nur Handarbeit aus dem Frankenwald, sondern auch das Leben einer Bohne aus dem Amazonas.

Von der Bohne zur Tafel

„Wir wollen zeigen, woher unsere Schokolade kommt. Wir kennen die Bauern, wir sehen die Plantagen – und wir wissen, dass das Geld wirklich bei den Menschen ankommt, die die Bohnen anbauen.“ Dafür reist Kaub selbst nach Ghana oder Peru, spricht mit Kooperativen, prüft Bedingungen vor Ort. Alle Bohnen sind bio-zertifiziert. „Das war für uns der Einstieg ins Bio-Segment. Alles, was wir hier in Fischbachsmühle für Bean to Bar verarbeiten, ist bio.“



Gläserne Manufaktur

Und dafür gibt es auch eine neue Gläserne Manufaktur, Schaufenster für Gäste und Labor zugleich. Besucher können verfolgen, wie Bohnen verlesen, geröstet, conchiert und schließlich in glänzende Tafeln gegossen werden. „Es ist unfassbar viel Handarbeit – jede Bohne wird von Hand kontrolliert. Aber das Ergebnis ist eine Schokolade, die man sehen, riechen und schmecken kann“, schwärmt Kaub.

NEUE SORTEN

Zum Auftakt hat Lauenstein fünf Bean-to-Bar-Sorten entwickelt. Bis Januar sollen es insgesamt zwölf werden - Vielfalt für jeden Geschmack: Es gibt fruchtige Kreationen genauso wie milde Eleganz und sogar eine vegane Variante - jede der Sorten erzählt eine eigene Geschichte. Für eine Schokolade hat Lauenstein sogar eine komplette Ernte einer Sorte Kakaobohnen aus Peru aufgekauft. Exklusiver und reiner geht es nicht. „Wenn sie weg ist, ist sie weg – das macht diese Bohnen und die Schokolade so besonders“, sagt Kaub.



Bio ist die Zukunft

Die Philosophie ist klar: Kakao von allen Kontinenten rund um den Äquator, fair und direkt gehandelt, geschmacklich vielfältig. „Für die jüngeren Zielgruppen wird Nachhaltigkeit immer wichtiger. Sie wollen wissen: Wo kommt mein Produkt her, wie wird es erzeugt? Genau darauf geben wir eine Antwort“, erklärt Kaub.



BEAN-TO-BAR

In echter Handarbeit entstehen eigene Schokoladen in Bioqualität – hergestellt aus den besten Kakaobohnen der Welt. Mit dem neuen Bean-to-Bar-Konzept geht die Lauenstein Confiserie einen bedeutenden Schritt in Richtung Zukunft: Die Schokolade wird künftig von der Bohne bis zur Tafel im eigenen Haus produziert – nachhaltig, nachvollziehbar und mit modernster Technik, jedoch stets im Sinne der traditionellen Confiserie-Kunst.





www.kreolade.de

KREOLADE

Lieblingskreationen lassen sich künftig online ganz individuell gestalten – veredelt mit vielfältigen, kreativen Toppings, gefertigt in liebevoller Handarbeit und so transparent wie nie zuvor. Wer wollte nicht schon immer einmal seine eigene Schokolade gestalten? Mit bunten Einhörnern, quietschgelben Entchen mit Glitzerdetails, süßen Dinos oder auch leckeren Früchten, gerösteten Mandeln und vielem mehr – bei der Lauenstein Confiserie wird dieser Traum wahr.



Süße Einzelstücke

Doch Innovation bedeutet nicht nur, die Bohne ernst zu nehmen. Mit der „Kreolade“ hat Lauenstein eine ganz neue Produktidee entwickelt: Schokolade zum Individualisieren. Über einen Online-Konfigurator lassen sich Tafeln nach Wunsch gestalten – von getrockneten Erdbeeren mit Chili bis hin zu dekorativen Einhörnern oder Eulen. Jede Tafel wird in Handarbeit bestreut, verziert und verschickt. „Das Thema Individualisierung ist riesig. Wir schaffen Unikate – kleine Kunstwerke aus Schokolade, die es so nur einmal gibt“, sagt Kaub. Die Kreolade ist vor allem für ein jüngeres Publikum gedacht, das Schokolade nicht nur als Genussmittel, sondern als Ausdruck von Persönlichkeit begreift. Auch hier gilt: handwerklich, transparent, nachhaltig.



Bekenntnis zur Heimat

Dass all dies ausgerechnet in der Fischbachsmühle stattfindet, ist kein Zufall. Für die Lauenstein Confiserie ist der Standort mehr als eine Adresse – er ist Ursprung und Versprechen. „Das hier ist die Keimzelle unseres Unternehmens. Und wir wollen, dass es die Keimzelle unseres zukünftigen Wachstums bleibt“, so Kaub.

Rund 1,5 Millionen Euro hat das Unternehmen in die Sanierung gesteckt: neue Heizung, neue Lüftung, neue Verkabelung, neue Produktionsräume. Das alte Mauerwerk wurde trockengelegt, der Charakter bewahrt. Herausgekommen ist ein Ensemble, das Tradition spüren lässt und gleichzeitig touristisch strahlt: mit Café, Werksverkauf, der längsten Pralinetheke Oberfrankens und dem legendären Schokoladenbrunnen.

„Wir wollten nicht einfach sanieren, sondern etwas schaffen, das die ganze Region stärkt“, erklärt Kaub. Neue Arbeitsplätze sind entstanden, fünf allein in der Produktion. Und das Projekt zieht: „Es ist ein wahnsinnig spannendes Thema. Das spricht auch junge Menschen an, die Teil einer solchen Geschichte sein wollen.“



FISCHBACHSMÜHLE

1964 verliebt sich ein angesehener Berliner Konditor in die Müllerstochter der alterwürdigen Fischbachsmühle und kommt in den Frankenwald, um mit Liebe Pralinen zu kreieren. Im ehemaligen Mühlen- und Silogebäude der Fischbachsmühle werden Pralinen in Handarbeit gefertigt. 1965 erfolgt die Gewerbeanmeldung einer Pralinenschokoladenfabrikation. Zur Lauenstein Confiserie wird das Unternehmen 1989.

Seither sind die Pralinen aus dem Frankenwald zum Inbegriff für höchste Pralinenkultur in bester Manufakturqualität geworden. Im Jahr 2007 zieht die Hauptproduktion in die Manufaktur nach Teuschnitz. Die Fischbachsmühle wird 2008 nach aufwendigen Renovierungs- und Restaurierungsarbeiten zu einem einzigartigen Genuss- und Ausflugsziel.

Mit der neuen Manufaktur zum 60. Firmenjubiläum in diesem Jahr präsentiert sich die Fischbachsmühle 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. Vor allem auch in der völlig neu gestalteten Gläsernen Manufaktur, die Besuchern Einblicke in die Schokoladenproduktion ermöglicht. 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 Pralinetheke Oberfrankens, der legendäre Schokoladenbrunnen, zahlreiche Geschenkideen mit und ohne Schokolade und hausgemachte fränkische Kuchenspezialitäten.

Mutig in die Zukunft



Dass eine Confiserie in einer ländlichen Mühle im Frankenwald so konsequent auf Innovation setzt, ist keineswegs selbstverständlich. Der Kakaomarkt ist von massiven Preisschwankungen geprägt, die Branche gilt als eher konservativ. „Es gehört unternehmerischer Mut dazu, in solchen Zeiten so viel zu investieren. Aber wenn man zukunftsfähig bleiben will, muss man diesen Mut haben“, sagt Kaub. Auch wenn Bean-to-Bar noch ein Nischenmarkt ist – Lauenstein öffnet ihn Schritt für Schritt für neue Zielgruppen. „Unsere Kunden sind heute sehr bewusst. Sie wollen weniger Zucker, mehr Kakao, mehr Herkunft. Genau das bieten wir.“

Gäste aus Nah und Fern

So ist aus einer historischen Getreidemühle im Frankenwald ein Ort geworden, der den Blick nach vorne richtet. Ein Ort, an dem Handwerk und Innovation, Nachhaltigkeit und Regionalität zusammenfinden. Ein Ort, der über die Region hinaus Menschen anzieht, die sehen, schmecken und verstehen wollen, was Schokolade heute sein kann.

Oder, wie es Maximilian Kaub auf den Punkt bringt: „Wir haben die Fischbachsmühle nicht nur renoviert. Wir haben ihr eine neue Seele gegeben – und die schmeckt nach Schokolade.“

Confiserie Burg
Lauenstein GmbH
Fischbachsmühle 2
96337 Ludwigsstadt
Tel. 09263/945480



Werksverkauf & Café
Montag - Freitag: 9 - 18 Uhr
Samstag: 10 - 17 Uhr
Sonntag/Feiertag: 11-17 Uhr geöffnet
Gläserne Manufaktur
Ab Oktober 2025 ist die
Gläserne Manufaktur
regelmäßig für Besucher
zugänglich. Es gibt auch
zahlreiche Mitmachaktionen.
Mehr Informationen unter
www.lauensteiner.de

