

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

JAKAO – von der Bohne bis zur Tafel: Die Lauenstein Confiserie erweitert ihr Sortiment um eine eigene Bean to Bar Schokolade



Ludwigsstadt, 11. Februar 2026 – Mit JAKAO stellt die oberfränkische Genuss-Manufaktur Lauenstein Confiserie ein neues Schokoladenprojekt vor, das Handwerk, Herkunft und zeitgemäßen Genuss in den Mittelpunkt rückt. Unter dem Namen JAKAO entsteht in der behutsam restaurierten Fischbachsmühle eine eigene Bean-to-Bar-Linie, die Schokolade als sinnliche Erzählung begreift: Jede Tafel ist eine kleine Geschichte vom Ursprung der Bohne bis zum letzten Bissen.

JAKAO steht für Schokolade in ihrer ursprünglichsten Form. Ausgewählte Kakaobohnen aus klar definierten Herkunftsländern werden von Hand verlesen, schonend geröstet, gemahlen und weiterverarbeitet, damit ihre charakteristischen Aromen unverfälscht zur Geltung kommen. Die Sorten sind bewusst so komponiert, dass sie Herkunftsprofile erfahrbar machen — von feiner Fruchtsäure über nussige Wärme bis zu karamelligen Tönen, die Kindheitserinnerungen hervorrufen.

In den alten Mauern der Fischbachsmühle, wo einst Mühlenräder surrten, nimmt heute ein kleines Team jede Kakaobohne persönlich in Empfang. Nicht die anonyme Maschine entscheidet, sondern die geübte Hand: beim Röstgrad, beim Reifezeitpunkt, bei jedem Schritt, der aus Rohstoff und Können eine Tafel formt. Aus dieser Nähe zur Rohware entstehen Schokoladen, die man nicht nur isst, sondern „liest“ - Tafeln mit eigenem Charakter, Aromen, die an Orte und Erinnerungen rufen, und Strukturen, die den Ursprung des Kakaos fühlbar machen.

Ein liebevolles, pragmatisches Detail sind die Geschmacks-Icons an jeder Tafel: kleine Symbole, die auf einen Blick verraten, ob eine Sorte eher fruchtig, nussig, karamellig, blumig oder würzig ist — ergänzt durch eine Angabe zur Kakao-Intensität. Die Icons sind Einladung und Orientierung zugleich:

sie erleichtern die Auswahl, machen Verkostung zum Erlebnis und dienen im Handel als praktisches Beratungstool.

„Für uns ist die Arbeit mit Kakaobohnen aus den Ursprungsändern eine Herzensangelegenheit. Der Erlös jeder Tafel unterstützt die Bauern direkt und fördert den ökologisch nachhaltigen Anbau in Agroforstsystemen. Wir leisten zudem einen wichtigen Beitrag zum Schutz seltener Edelkakaosorten und die schonende Röstung ermöglicht es uns das volle Geschmackspotential jeder Bohne zu entfalten. Jakao by Lauensteiner ist fair gegenüber den Bauern, nachhaltig gegenüber unserer Umwelt und einzigartig im Geschmack. Dafür stehen wir mit voller Überzeugung!“, sagt Maximilian Kaub Geschäftsführender Gesellschafter der Lauenstein Confiserie.

Bean to Bar aus Überzeugung

JAKAO ist weniger ein rein technisches Projekt als eine Haltung. Bean to Bar bedeutet hier: volle Verantwortung für Rohstoff, Verarbeitung und Qualität. Die Lauenstein Confiserie setzt auf transparente Lieferketten, langfristige Partnerschaften und die handwerkliche Kontrolle jedes Produktionsschritts. So entsteht Schokolade, die Herkunft, Handwerk und Haltung vereint.

Neue Manufaktur als Herzstück

Die **JAKAO**-Manufaktur in der Fischbachsmühle ist Werkstatt und Begegnungsort zugleich. Nach behutsamer Restaurierung verbindet sie historische Atmosphäre mit moderner, handwerklicher Produktionskultur. Café, Werksverkauf und Produktionsräume bilden einen Ort, an dem Geschichte und Gegenwart aufeinandertreffen und Schokolade in Ruhe, mit Hingabe und Präzision entsteht.

Fair, nachhaltig, einzigartig

Nachhaltigkeit und Verantwortung begleiten **JAKAO** von der Bohne bis zur Tafel. Faire Beschaffung, Rückverfolgbarkeit und ein schonender Umgang mit Ressourcen prägen das Projekt. Die Lauenstein Confiserie ergänzt damit ihr Sortiment um eine sehr persönliche, sinnlich erzählte Facette, die sowohl Genuss als auch Herkunft in den Vordergrund stellt.

Weitere Informationen unter jakao.de. Das gesamte Sortiment der Lauenstein Confiserie ist online unter lauensteiner.de erhältlich; im Werksverkauf der Fischbachsmühle in Ludwigsstadt gehört dazu außerdem ein Café mit der längsten Pralinentheke Oberfrankens.



Über die Lauenstein Confiserie

Als Geschenk und Zeichen der Wertschätzung haben Pralinen eine lange Tradition. Doch auch qualitätsbewusste Genießer verwöhnen sich selbst gern mit einem echten Stück süßer Handwerkskunst. Die Lauenstein Confiserie steht seit 1964 für feinste Confiseriekunst, handwerkliche Qualität und ausgesuchte Rohstoffe. Das Sortiment reicht von Pralinen à la Carte über edle Schokoladentafeln bis hin zu saisonalen Editionen und innovativen Neuprodukten.

Ein besonderer Meilenstein war das 60-jährige Jubiläum im Jahr 2025, in dem die Lauenstein Confiserie nicht nur auf ihre Geschichte zurückblickte, sondern auch wichtige Zukunftsprojekte realisierte. Dazu zählt die modernisierte Fischbachsmühle bei Ludwigsstadt, die als Herzstück des Unternehmens gilt. In dem aufwendig restaurierten Gebäude befinden sich ein Café, der Werksverkauf und die neue Bean to Bar-Manufaktur, in der unter anderem die Schokoladenlinie JAKAO entsteht. www.jakao.de

Ebenfalls neu im Jahr 2025 wurde die Marke **Kreolade** ins Leben gerufen. Ein eigenständig entwickeltes Produkt, das die Innovationskraft der Lauenstein Confiserie unterstreicht und das Portfolio um eine weitere zeitgemäße Genusswelt ergänzt. www.kreolade.de

Mit rund 170 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist die Lauenstein Confiserie heute ein international aufgestellter Familienbetrieb, der Tradition und Zukunft verbindet und Genuss immer wieder neu denkt. Weitere Informationen unter www.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