

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

## **JAKAO eröffnet seine Herkunftsreise mit Mexiko: Die Lauenstein Confiserie stellt das erste Ursprungsland ihrer Bean-to-Bar-Linie vor**



*Ludwigsstadt, 11. März 2026* – Mit JAKAO hat die Lauenstein Confiserie im Jubiläumsjahr 2025 eine eigene Bean-to-Bar-Linie ins Leben gerufen. Nun beginnt die Genuss-Manufaktur aus Oberfranken eine besondere Reise: Regelmäßig stellt JAKAO eines der Herkunftsländer seiner Kakaobohnen in den Mittelpunkt. Den Auftakt macht Mexiko, die Wiege der Schokolade. Wo alles begann.

Im tropischen Grün der Selva Zoque im mexikanischen Bundesstaat Tabasco, eingebettet zwischen den Ausläufern der Sierra Madres, wächst seit über 4.000 Jahren eine besondere Kakaohybride: der Selva Tabasqueño. Bereits die Maya und Azteken verehrten Kakao als göttliches Getränk und nutzten ihn als Zahlungsmittel. Bis heute ist der Anbau eng mit der Kultur und den Traditionen der Region verbunden. Die Kakaobäume wachsen in lebendigen Mischkulturen zwischen Chilisorten, Brotnussbäumen und Gewürzen. Diese Form des Agroforstsystems schützt seltene Edelkakaosorten, bewahrt Biodiversität und erhält altes Wissen. Für JAKAO ist Mexiko daher kein beliebiger Ursprung, sondern ein symbolischer Anfang.

### **Mexico 70 % Selva Tabasqueño: Herkunft zum Schmecken**

Aus Bio-Acriolado-Kakaobohnen entsteht eine dunkle Schokolade mit 70 Prozent Kakaoanteil, die intensiv und zugleich vielschichtig ist. Ihr Geschmacksprofil vereint eine ausgeprägte Kakaointensität mit süßen, fruchtigen Noten, feinen Erd- und Gewürztönen sowie einer angenehmen, lebendigen Säure und ist vegan, pur und bewusst reduziert, damit nichts vom Charakter dieser besonderen Herkunft ablenkt.



In der restaurierten Fischbachsmühle in Ludwigsstadt, dem Herzstück der Lauenstein Confiserie, wird jede Bohne mit handwerklicher Sorgfalt verarbeitet, von der schonenden Röstung bis zur fertigen Tafel. JAKAO steht dabei für eine klare Haltung: transparente Lieferketten, enge Partnerschaften mit den Erzeugern und volle Verantwortung für Qualität und Ursprung.

„Mit JAKAO möchten wir zeigen, wie deutlich man Herkunft schmecken kann. Mexiko ist der Ursprung der Schokolade und deshalb der ideale Beginn unserer Herkunftsreise“, erklärt Maximilian Kaub, Geschäftsführender Gesellschafter der Lauenstein Confiserie.

Mexiko bildet den Auftakt einer fortlaufenden Auseinandersetzung mit ausgewählten Kakaoherkünften. In den kommenden Monaten folgen weitere Länder, die jeweils ihr eigenes Aromaprofil und ihre eigene Geschichte erzählen: Peru mit seiner aromatischen Tiefe und beeindruckenden Biodiversität; Nicaragua mit lebendiger Fruchtigkeit; Tansania mit klarer Struktur und feinen Zitrusnoten sowie Uganda mit milder Balance und honigartigen Nuancen. JAKAO versteht jede Tafel als Einladung, Kakao bewusst zu entdecken und somit als Produkt eines bestimmten Ortes, einer bestimmten Landschaft und einer bestimmten Kultur.

Die JAKAO-Manufaktur in der Fischbachsmühle verbindet historische Atmosphäre mit moderner, handwerklicher Produktionskultur. Hier entsteht Schokolade mit Zeit, Hingabe und Präzision: fair beschafft, nachhaltig gedacht und einzigartig im Geschmack.

[JAKAO Pure - Mexico 70%](#) - Bean to bar, Bio-Qualität/Vegan Inhalt 60g

8,90 Euro

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](http://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](http://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](http://www.lauensteiner.de)

**Kontakt Daten:**

Lauenstein Confiserie, Confiserie Burg Lauenstein GmbH, Lauensteiner Strasse 41, 96337 Ludwigsstadt; Tel. +49 - 92 63-945 0; [Info@lauensteiner.de](mailto:Info@lauensteiner.de); [lauensteiner.de](http://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](mailto:m.rosien@michaelarosien-pr.de), [michaelarosien-pr.de](http://michaelarosien-pr.de)