

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

## Ein Sommer voller Schokolade: leichte Genussideen für sonnige Tage



Mit frischen Aromen, zitrusfruchtigen Geschenksets und kreativen Schokoladenkreationen wird Schokolade zum charmanten Begleiter für Picknick, Gartenparty und sommerliche Einladungen.



**Ludwigsstadt, 9. April 2026** – Wenn die Tage länger werden und warme Abende nach draußen locken, verändert sich auch der Genuss. Frische Aromen, leichte Süßigkeiten und kleine besondere Momente gewinnen an Bedeutung. Dass Schokolade dabei keineswegs nur in die kalte Jahreszeit gehört, zeigt die Lauenstein Confiserie mit einer Auswahl sommerlicher Kreationen – von kreativen Schokoladenideen bis hin zu fruchtigen Pralinen und eleganten Geschenksets.

### Kreativität trifft Kakao: kreolade

Eine besonders moderne Facette der Lauensteiner Schokoladenwelt ist kreolade; eine kreative Marke, die Individualität und handwerkliche Confiserie-Tradition miteinander verbindet. Die Idee dahinter: Schokolade nicht nur genießen, sondern gestalten. Ausgangspunkt jeder kreolade ist eine hochwertige Schokolade, die anschließend individuell veredelt wird. Formen wie Herz, Stern, Ei oder klassische Tafeln bilden die Basis. Dazu kommen zahlreiche Zutaten und Dekore von fruchtigen Komponenten über Nüsse bis hin zu besonderen Gewürzen. So entstehen Schokoladen, die geschmacklich und optisch zu kleinen Unikaten werden. Gefertigt werden sie mit viel Sorgfalt und der langjährigen Erfahrung der Confiseure aus der Fischbachsmühle. Die Verbindung aus handwerklichem Können, Kreativität und Design macht jede kreolade zu einer besonderen Genussidee. Gerade im Sommer entfaltet dieses Konzept seinen besonderen Reiz: als originelles Mitbringsel für Gartenfeste, als persönliche Geschenkidee für Hochzeiten oder als süße Aufmerksamkeit bei sommerlichen Einladungen. Kreolade zeigt, wie vielseitig und verspielt Schokolade heute sein kann: individuell, handwerklich und voller Genussfreude.

### Schokolade als Begleiter für sonnige Momente

Auch die klassischen Spezialitäten der Lauenstein Confiserie zeigen, wie vielseitig Schokolade im Sommer sein kann. Ob Picknick im Grünen, Gartenparty mit Freunden oder ein Sundowner auf der Terrasse; kleine süße Köstlichkeiten machen diese Momente noch genussvoller. Besonders gefragt sind in den warmen Monaten Kompositionen mit frischer Aromatik und leichteren Rezepturen. Zitrusnoten, fruchtige Füllungen oder zartschmelzende Nougatkreationen sorgen für ein

ausgewogenes Geschmackserlebnis, das auch bei sommerlichen Temperaturen angenehm leicht wirkt.



### Sommerliche Geschenkideen statt Blumen

Sommer ist die Zeit spontaner Einladungen, ein Grillabend im Garten, ein Picknick am See oder ein Treffen auf der Terrasse. Statt eines klassischen Blumenstraußes entscheiden sich viele Gastgeber heute für eine feine Pralinen- oder Schokoladenspezialität. Die Lauenstein Confiserie bietet dafür zahlreiche liebevoll gestaltete Präsente. Besonders sommerlich zeigt sich die fruchtige Limited Edition mit floralem Motiv und feinen Trüffelspezialitäten, die mit frischen Aromen und ihrer fröhlichen Gestaltung die Leichtigkeit der warmen Monate einfängt.

Mit über 300 verschiedenen Pralinen- und Schokoladenkreationen verbindet die Lauenstein Confiserie mit ihrer traditionsreichen Fischbachsmühle handwerkliche Confiserie-Kunst mit zeitgemäßen Ideen und zeigt, dass Pralinen und Schokolade auch im Sommer ein stilvoller Genussbegleiter sein können.

Das gesamte Sortiment der Lauenstein Confiserie ist online unter [lauensteiner.de](https://www.lauensteiner.de) erhältlich; im Werksverkauf der Fischbachsmühle in Ludwigsstadt gehört dazu außerdem ein Café mit der längsten Pralinentheke Oberfrankens.

Und hier eine Produktauswahl für sommerliche Genussfreuden:

<a href="#">Lauensteiner Limited Edition Blüten Trüffelspezialitäten, 125g</a>   5-fach sortiert, mit Alkohol	14,95 Euro
<a href="#">Lauensteiner Fruchtige Auslese, 75g</a>   6-fach sortiert, mit Alkohol	8,50 Euro
<a href="#">Lauensteiner Fruchtige Auslese, 125g</a>   10-fach sortiert, mit Alkohol	12,95 Euro
<a href="#">Lauensteiner Fruchtige Auslese, 200g</a>   16-fach sortiert, mit Alkohol	21,95 Euro
<a href="#">Lauensteiner Feinzeugs-Dose, 500g</a>   20-fach sortiert, mit Alkohol	46,70 Euro
<a href="#">Lauensteiner Feinzeugs-Stange, 80g</a>   6-fach sortiert, mit Alkohol	6,80 Euro
<a href="#">Turnowsky &amp; Lauenstein Geschenkset HERZENSANGELEGENHEIT, 210g</a>   4-fach sortiert, ohne Alkohol	23,95 Euro



[Turnowsky & Lauenstein Geschenkset SÜSSER BLUMENGRUSS, 230g](#) |

3-fach sortiert, ohne Alkohol

23,95 Euro

### **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)

### **Kontaktdaten:**

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)