

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

Fruchtig, fein, facettenreich: JAKAO widmet sich Nicaragua als nächste Kakaoherkunft

Ludwigsstadt, 16. April 2026 – Nach dem Auftakt in Mexiko führt die oberfränkische Lauenstein



Confiserie ihre Reise durch die Ursprungswelt des Kakaos mit ihrer Bean to Bar Linie JAKAO weiter fort. Eine Reise, bei der jede Tafel ihre eigene Herkunft erzählt. Mit Nicaragua rückt nun ein Land in den Mittelpunkt, das für feine Fruchtigkeit, elegante Nuancen und eine moderne, qualitäts-orientierte Kakaokultur steht. Hier zeigt sich, wie präzise sich Klima, Boden und Handwerk im Geschmack widerspiegeln und Kakao eine ganz eigene Handschrift entwickelt.

Kakao mit lebendiger Handschrift

Zwischen Pazifikküste, Vulkanlandschaften und tropischem Regenwald entstehen in Nicaragua ideale Bedingungen für hochwertigen Kakao. Fruchtbare, mineralreiche Böden und ein feuchtes, warmes Klima prägen das Terroir und damit auch den Charakter der Bohnen. Der Kakao stammt überwiegend aus kleinbäuerlichen Strukturen, in denen Anbau, Ernte und Fermentation mit großer Sorgfalt erfolgen. Diese Nähe zum Rohstoff und das Wissen der Produzenten sind entscheidend für die Qualität und spiegeln sich unmittelbar im Geschmack wider.

Nicaragua: Eleganz in unterschiedlichen Facetten

Die Nicaragua-Herkunft zeigt sich bei JAKAO in mehreren Ausprägungen und macht deutlich, wie vielseitig ein Ursprung interpretiert werden kann. Grundlage ist die seltene Kakao-Sorte O'Payo aus dem Norden des Landes, die für ihre aromatische Tiefe und feine Fruchtigkeit geschätzt wird. In ihrer reinen Form entfaltet sie ein intensives, vielschichtiges Geschmacksbild mit fruchtigen Noten von Passionsfrucht und Ananas, begleitet von feinen nussigen und leicht karamelligen Nuancen. Ergänzt wird diese Ursprungsschokolade durch weitere Interpretationen, die die Charakteristik Nicaraguas auf unterschiedliche Weise akzentuieren etwa durch feine Zitrusnoten oder eine dezente Salzigkeit,



die die fruchtige Aromatik zusätzlich hervorheben. Alle Varianten bleiben dabei bewusst pur und klar komponiert, sodass die Herkunft in ihrer ganzen Differenziertheit erlebbar wird.

Herkunft bewusst erleben

In der im letzten Jahr restaurierten Gläsernen Manufaktur in der Fischbachsmühle in Ludwigstadt, dem Herzstück der Lauenstein Confiserie, wird jede Bohne mit handwerklicher Sorgfalt verarbeitet – von der schonenden Röstung bis zur fertigen Tafel. JAKAO steht dabei konsequent für Transparenz, enge Partnerschaften mit den Erzeugern und einen respektvollen Umgang mit dem Rohstoff.

„Nach dem Ursprung in Mexiko eröffnet Nicaragua eine weitere Facette der Kakaowelt: frischer, fruchtiger und moderner in seiner Ausprägung. Genau diese Vielfalt möchten wir mit JAKAO erlebbar machen und gleichzeitig vermitteln, wie stark Herkunft den Charakter einer Schokolade prägt. Jede Bohne bringt ihre eigene Geschichte mit. Und genau diese Unterschiede beim Probieren und bewussten Genießen erfahrbar zu machen, ist unser Anspruch“, erklärt Maximilian Kaub, Geschäftsführender Gesellschafter der Lauenstein Confiserie.

Kakao als Ausdruck seiner Herkunft

Mit Nicaragua setzt JAKAO den Weg fort, Kakao nicht als anonyme Zutat zu verstehen, sondern als Produkt eines konkreten Ortes. Weitere Herkunftsländer wie Peru, Tansania und Uganda werden im Jahresverlauf folgen und jeweils ihre eigene geschmackliche Handschrift einbringen. So entsteht Schritt für Schritt ein vielschichtiges Bild der Kakaowelt geprägt von Landschaften, Klimazonen und kulturellen Einflüssen.

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 Nicaragua 90% - Bean to bar,

Bio-Qualität/Vegan Inhalt 60g

8,90 Euro

JAKAO Nicaragua 55% - Bean to bar,

Bio-Qualität, 60g

8,50 Euro



JAKAO Nicaragua 55% - Bean to bar, mit Orange, Flor de Sal,

Bio-Qualität, 60g

8,50 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. 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. 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 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