

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

Ein Tag, an dem Kalorien höflich ignoriert werden dürfen

Die Lauenstein Confiserie feiert den Tag der Schokolade am 7. Juli mit einer süßen Liebeserklärung an Kakao, Kreativität und kleine Glücksmomente



Ludwigsstadt, 27. Mai 2026 – Es gibt Feiertage für ernste Dinge. Und dann gibt es den Tag der Schokolade am 7. Juli. Einen jener seltenen Tage, an denen man guten Gewissens behaupten darf, dass ein Stück Schokolade keine Nascherei ist, sondern emotionale Selbstfürsorge.

Für die Lauenstein Confiserie ist dieser Tag im Juli weit mehr als nur ein Anlass im Kalender. Er ist eine Hommage an einen Rohstoff, der seit Jahrhunderten Menschen glücklich macht, Erinnerungen weckt und aus kleinen Momenten große Genussrituale entstehen lässt. Denn Schokolade kann vieles sein: Trostpflaster

an grauen Tagen. Nervennahrung vor wichtigen Gesprächen. Geschenk für Lieblingsmenschen. Heimlicher Mitternachtssnack. Oder schlicht der beste Grund, kurz alles andere zu vergessen.

Von der Kakaobohne bis zum kreativen Lieblingsstück

Seit über 60 Jahren widmet sich die Lauenstein Confiserie der Kunst, Schokolade immer wieder neu zu interpretieren, von klassisch über verspielt, zu überraschend oder puristisch. Da sind die handgefertigten Pralinen, die mit feinen Füllungen kleine Genussgeschichten erzählen. Die beliebten Burgtafeln, die seit Jahren zu den Klassikern des Hauses gehören. Oder seit August 2025 neu im Sortiment JAKAO, die Bean to Bar Linie der Lauenstein Confiserie, bei der Herkunft, Kakaoschmelze und handwerkliche Verarbeitung im Mittelpunkt stehen. Hier wird Kakao nicht einfach verarbeitet, sondern verstanden, von Mexiko über Nicaragua und Peru bis nach Uganda und Tansania.

Und dann gibt es noch Kreolade: die wohl kreativste Seite der Schokolade. Hier wird bestreut, dekoriert und kombiniert, was Freude macht mit Pistazien, Himbeeren, karamellisierten Nüssen,

Mini-Gummibärchen oder bunten Schokolinsen. Ob Herz, Stern, Ei oder klassische Tafel: Jeder kann seine eigene Schokolade gestalten und damit ein kleines Unikat erschaffen.



Schokolade kann fast alles. Außer lange überleben.

Und tatsächlich gibt es vermutlich kaum ein Lebensmittel, das gleichzeitig Kindheitserinnerung, Luxusmoment, Geschenkidee und Nervennahrung sein kann.

Die einen mögen es dunkel und intensiv. Andere lieben cremige Vollmilch, knackige Nüsse oder flüssiges Karamell. Manche verstecken ihre Lieblingspralinen im Kühlschrank vor der Familie. Andere behaupten jedes Jahr aufs Neue, sie würden „eigentlich gar nicht so viel Süßes essen“.

Am Tag der Schokolade darf all das gefeiert werden. Und vielleicht auch die Tatsache, dass Schokolade Menschen seit Generationen verbindet.

Eine Welt aus Kakao, Handwerk und Fantasie

Mit der Fischbachsmühle in Ludwigsstadt besitzt die Lauenstein Confiserie einen Ort, an dem die Welt der Schokolade besonders erlebbar wird. Hier treffen traditionelle Confiseriekunst, moderne Bean to Bar Herstellung sowie echte Naschmomente im Werksverkauf und Café aufeinander – geprägt von handwerklicher Leidenschaft, Liebe zum Detail und der Freude daran, Schokolade immer wieder neu zu denken.

Vielleicht ist genau das das Geheimnis guter Schokolade: Sie macht die Welt nicht perfekt. Aber manchmal für einen kurzen Moment ziemlich viel besser.

Ausgewählte Lauensteiner Spezialitäten anlässlich des Tages der Schokolade am 6. Juli 2026:

<u>Lauensteiner Tafelschokolade Florentiner</u> , 80g 38% Cacao, ohne Alkohol	5,95 Euro
<u>Lauensteiner Gefüllte Schokolade Schwarzwälder Kirsch</u> , 80 g 60% Cacao, mit Alkohol	5,95 Euro
<u>JAKAO Pure Uganda 100%</u> - Bean to bar, Bio-Qualität/Vegan, 60g	8,90 Euro
<u>JAKAO Uganda 70%</u> - Bean to bar, mit Zitrone & Malabar Pfeffer, Bio-Qualität/Vegan, 60g	8,50 Euro
<u>JAKAO Peru 50%</u> - Bean to bar, mit Espresso Macchiato, Bio-Qualität, 60 g	8,50 Euro
<u>KREOLADE HERZ HEIMAT-LIEBE</u> , 130g Vollmilch / weiß, ohne Alkohol	15,95 Euro
<u>KREOLADE Tafel " Von Herzen"</u> , 100g Vollmilch, ohne Alkohol	8,95 Euro

Weitere Informationen und das gesamte Sortiment der Lauenstein Confiserie sowie die Markenwelten von JAKAO und Kreolade sind online unter www.lauensteiner.de, www.jakao.de und www.kreolade.de erhältlich; in der Fischbachsmühle in Ludwigsstadt lädt außerdem der Werksverkauf mit Café und der längsten Pralinentheke Oberfrankens zum Entdecken, Probieren und Genießen ein.



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