

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

JAKAO* vollendet seine Herkunftsreise mit Tansania.

Die klare, kraftvolle Seite des Kakaos zum Abschluss der Ursprungsländer.



Ludwigsstadt, 18. Juni 2026 – Mit Tansania führt die Lauenstein Confiserie ihre Herkunftsreise innerhalb der Bean to Bar Linie JAKAO fort und widmet sich einer Kakaoherkunft, die für Präzision, Ausdruckskraft und außergewöhnliche Qualität steht. Nach Mexiko, Nicaragua, Peru und Uganda richtet sich der Blick nun auf Ostafrika, wo einer der spannendsten Kakaos des Kontinents wächst. Tansania zeigt eindrucksvoll, wie unterschiedlich Klima, Landschaft und Anbau den Charakter einer Schokolade prägen können.

Kakao aus einem Tal voller Artenvielfalt

Im Herzen Tansanias, im fruchtbaren Kilombero Tal in der Region Morogoro, wächst der Kakao für die **JAKAO** Tansania Tafeln. Die Region grenzt an die beeindruckenden Udzungwa Berge, deren Nationalpark seit 1992 für seine außergewöhnliche Artenvielfalt bekannt ist. Zwischen tropischer Vegetation, fruchtbaren Böden und idealen klimatischen Bedingungen entstehen hier beste Voraussetzungen für hochwertigen Edelkakao. Seit Generationen bauen rund 1.500 biozertifizierte Kleinbauern ihren Kakao auf durchschnittlich zwei Hektar großen Farmen an. Unterstützt werden sie von Koko-Kamili, einer Initiative, die Schulungen anbietet, eine eigene Baumschule betreibt und Prämien für besonders hochwertige Bohnen zahlt. So können sich die Bauern gezielt auf die Qualitätsverbesserung ihrer Ernten konzentrieren und gleichzeitig nachhaltige Anbaumethoden weiterentwickeln. Das Ergebnis ist ein Kakao, der weit über die Grenzen Tansanias hinaus Beachtung findet. Bereits 2017 wurde er bei den renommierten **Cacao of Excellence Awards** unter die 18 besten Kakaos der Welt gewählt.

Klarheit zum Probieren

Die Tansania-Herkunft zeigt bei **JAKAO**, wie vielschichtig Kakao sein kann. Noten von Karamell, roten Beeren und Aprikose prägen das Geschmacksprofil und verleihen der Schokolade Wärme, Fruchtigkeit und Tiefe. Zugleich überzeugt der Kakao mit einer außergewöhnlichen Klarheit und Präzision, die ihm eine kraftvolle, beinahe geradlinige Struktur verleiht. Das Ergebnis ist eine ausdrucksstarke und dennoch ausgewogene Tafel mit langem Nachhall, ein Charakter, der die Besonderheit dieser Herkunft eindrucksvoll widerspiegelt. Auch diese Schokolade bleibt bewusst pur und reduziert komponiert, damit die Herkunft in ihrer ganzen Eigenständigkeit wahrnehmbar bleibt.

Jede Herkunft erzählt ihre eigene Geschichte

Mit Tansania setzt JAKAO den Schlusspunkt unter die erste Reise durch ausgewählte Kakaoherkünfte rund um den Globus. Mexiko als Wiege der Schokolade, Nicaragua mit seiner feinen Fruchtigkeit, Peru mit seiner aromatischen Tiefe, Uganda mit seiner harmonischen Balance und nun Tansania mit seiner klaren, kraftvollen Handschrift zeigen, wie unterschiedlich Klima, Landschaft, Kultur und Anbau den Charakter einer Schokolade prägen können.

JAKAO* versteht jede Tafel als Einladung, Kakao nicht nur zu genießen, sondern als Produkt eines bestimmten Ortes, einer bestimmten Landschaft und einer bestimmten Kultur wahrzunehmen. In der Gläsernen Manufaktur der Fischbachsmühle in Ludwigsstadt wird dabei jede Bohne mit handwerklicher Sorgfalt verarbeitet von der schonenden Röstung bis zur fertigen Tafel. Transparente Lieferketten, enge Partnerschaften mit den Erzeugern und ein respektvoller Umgang mit dem Rohstoff prägen die Philosophie der Marke.

Die **JAKAO*** Bean to Bar Manufaktur verbindet historische Atmosphäre mit moderner, handwerklicher Produktionskultur. Hier entsteht Schokolade mit Zeit, Hingabe und Präzision: fair beschafft, nachhaltig gedacht und einzigartig im Geschmack.

JAKAO Tansania 75%, Bio-Qualität Inhalt 60 g

8,50 Euro

JAKAO Tansania 50%, Bio-Qualität Inhalt 60 g

8,50 Euro

*inkl. gesetzlicher MwSt., zzgl. Versandkosten

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.

* Gefördert durch den Freistaat Bayern und die Europäische Union im Rahmen des Europäischen Fonds für regionale Entwicklung (EFRE).



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.

Mit ihrem 60-jährigen Jubiläum hat die Lauenstein Confiserie 2025 ein bedeutendes Kapitel ihrer Unternehmensgeschichte geschrieben und gleichzeitig wichtige Weichen für die Zukunft gestellt. Sichtbares Zeichen dieser Entwicklung ist die Fischbachsmühle bei Ludwigsstadt, deren historisches Ensemble umfassend aufgewertet wurde. Sie vereint Café, Werksverkauf und Erlebniswelt unter einem Dach und lädt Besucher dazu ein, die Welt der Schokolade mit allen Sinnen zu entdecken.

Ein weiterer Meilenstein ist die modernisierte Gläserne Manufaktur mit integrierter Bean to Bar-Fertigung. Hier begleitet das Team den gesamten Entstehungsprozess der Schokolade – von der Kakaobohne bis zum fertigen Produkt. In transparenter Handwerksarbeit entstehen dort unter anderem die Schokoladen der Marke JAKAO sowie die kreativen Schokoladenkunstwerke von Kreolade. Beide Marken stehen für Innovationsfreude, hochwertige Zutaten und authentischen Schokoladengenuss. Weitere Informationen unter www.jakao.de und www.kreolade.de.

Mit rund 170 Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ist die Lauenstein Confiserie heute ein international tätiger Familienbetrieb, der seine fränkischen Wurzeln pflegt, gleichzeitig neue Wege beschreitet und Genuss immer wieder neu interpretiert. 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