

Tradition trifft Zeitgeist

Die Chocology der Lauenstein Confiserie

Als Geschenk und Zeichen der Wertschätzung haben Pralinen eine lange Tradition, aber auch sich selbst verwöhnen qualitätsbewusste „Chocoholics“ gerne mit einem echten Stück süßer Handwerkskunst. Egal zu welchem Anlass – das über die Jahre stetig gewachsene Angebot der Confiserie Lauenstein hält für die Kunden von „Pralinen à la Carte“ über edle Schokoladentafeln und saisonale Editionen eine schier unendliche Produktvielfalt bereit.



Qualität, Feingefühl und überliefertes Wissen sind die Grundlagen der Chocolateriekunst aus dem oberfränkischen Ludwigsstadt. Rohstoffe, Temperatur, Art und Dauer der Bearbeitung, die richtige Rezeptur und das Gespür für harmonisierende Aromen: die Herstellung einer perfekten Praline oder auch „nur“ einer erstklassigen Tafel Schokolade ist eine Wissenschaft für sich. Und jene, die sie beherrschen, hüten dieses uralte Geheimnis. So auch die traditionsreiche Lauenstein Confiserie, in deren Stammhaus Chocoholics aus aller Welt einen Blick auf die Arbeit in der gläsernen Manufaktur werfen können.

Mit viel Gespür

Von der Verarbeitung der Rohschokolade bis hin zu Trüffelgefüllungen und filigranen Verzierungen lassen die Maitres Chocolatiers in der Fischbachsmühle ihr Wissen durchblitzen. Die unzähligen Kniffe und das Gespür für den delikaten Rohstoff behalten sie freilich für sich, denn sie sind das Kapital des Handwerksbetriebs, der mit seinen süßen Schätzen heute Gourmets auf der ganzen Welt beglückt. Wer handwerklich auf einer derart soliden Basis steht, dem gelingen meist auch experimentelle Kreationen, was die Lauensteiner Confiseure immer wieder unter Beweis stellen, wie jüngst, mit dem erfolgreichen Launch der exotischen Lauensteiner® Tea Chocolates.

Von hoher Qualität

Genauso viel Wert legt die Lauenstein'sche Confiserie auf die Produktion der Rohstoffe: die sagenumwobene Frucht des Theobroma Cacao. Schon ihre Ernte ist nur etwas für geübte Hände, denn die empfindliche Pflanze hat nicht nur ganz bestimmte Vorstellungen bezüglich des Klimas und Standortes, ihre Früchte müssen auch an der richtigen Stelle abgeschlagen werden, damit sie dort auch weiterhin tragen kann. Sind die Früchte geöffnet, geht es an die Fermentation der Bohnen, die zu dieser Zeit noch von weißem Fruchtfleisch umhüllt sind. Dieser Gärprozess, bei dem Temperaturen von bis zu 50°C entstehen, erfolgt in Holzkisten, Fässern, Körben oder zwischen Bananenblättern und schwankt zwischen zwei und sieben Tagen, je nach Kakaosorte.

Mit Sorgfalt verarbeitet

Der heikle Vorgang, bei dem die Bauern auf den Einfluss der richtigen Hefen und Mikroben angewiesen sind, hat nicht nur zur Folge, dass die Bohnen einen guten Teil ihrer Bitterstoffe verlieren und das gewünschte Aroma entwickeln, sie erhalten dadurch auch ihre charakteristische braune Färbung. Danach folgt das rund zweiwöchige Trocknen an der Sonne, wodurch die Bohnen haltbar werden und ihr Aroma weiterentwickeln. Danach treten die Schätze ihre Reise nach Europa an. Nach strengen Vorgaben der Lauenstein'schen Schokoladenrezeptur wird aus den Bohnen die einzigartige Lauensteiner Schokolade, die perfekt auf die Manufaktur-Produkte abgestimmt ist.

Mit Liebe veredelt

Ab hier entscheidet das Rezept des Confiseurs, wohin die geschmackliche Reise für die Schokolade geht. Es kann zum Beispiel Kakaobutter hinzugefügt werden, Sahne oder verschiedene Aromen, wie feine Madagaskar-Vanille. Es können Pralinenhüllen in vielerlei Form gegossen werden oder – wie im Falle der extravaganten Lauensteiner® Tea Chocolates – feine Tafeln in Geschmacksrichtungen, wie Ceylon Schwarztee Lavendel, Rooibos Orange oder ‚Goldene Milch‘ Kurkuma Latte.

In Schatzkästchen verpackt

Für die hochwertigen Trüffel und Pralinen verwendet die bei der ‚Genussregion Oberfranken‘ zertifizierte Confiserie nicht nur Milchprodukte aus der Region, sondern unter anderem auch oberfränkische Brände und Geiste oder oberfränkisches Bier für die feinen Bierpralinen. Verpackt werden all die süßen Kreationen schließlich unter anderem in Schatzkästchen aus heimischem Buchenholz, das eigens für die Lauenstein Confiserie in einem fränkischen Betrieb hergestellt wird.

Höchste Ansprüche

Am Beispiel der beliebten Marzipanröllchen zeigt sich, dass auch bei den überregional bezogenen Rohstoffen höchste Ansprüche an die Qualität gestellt werden:





So wird reines Rohmassen-Marzipan ohne Zusatz von Zucker verwendet, die handverlesenen Walnusskerne aus Frankreich werden mit hochfeiner Lauenstein Schokolade überzogen und per Hand an das Marzipan gesetzt, bevor sie zum Abkühlen behutsam in ein Zuckerbett abgelegt werden.

Für eine faire Welt

Da die Nachhaltigkeit eines der wichtigsten sozioökonomischen wie auch ökologischen Themen der heutigen Zeit ist, markierte die Lancierung der Lauenstein® Tea Chocolates für die Traditions-Confiserie zugleich auch den Einstieg in das Fairtrade-Rohstoff-Modell für Kakao. Damit möchte das Familienunternehmen aktiv zur Unterstützung der knapp 200.000 Fairtrade-Kakaobauern weltweit beitragen. Die Fairtrade-Prämienmittel werden verwendet, um den Kakaobauern eine Ausfallgarantie für einen Preissturz von Kakao zu gewährleisten und fließen zusätzlich in die Fairtrade-Kooperativen. Sie unterstützen die einzelnen Kakaobauern bei der Qualitätssteigerung, fördern Training und Ausbildung und helfen bei der Anschaffung von Maschinen und Werkzeugen.

Die gläserne Manufaktur

Ob klassisches Nougat-Praliné, Marc-de-Champagne-Trüffel oder ausgefallene Matcha-Schokolade: Allem Genuss zugrunde liegt bei Lauenstein das unbedingte Bekenntnis zu Qualität und Handwerk. Das begann 1964 mit den ersten Kreationen eines Berliner Konfektmeisters, der der Liebe wegen den Frankenwald zu seiner Heimat gemacht hatte, und bildet bis heute das Fundament des 170 Mitarbeiter starken, international aufgestellten Familienbetriebs. Einst der Ausgangspunkt der Lauenstein'schen Erfolgsgeschichte, ist die gläserne Confiserie mit Café und Werksverkauf in der aufwändig restaurierten Fischbachsmühle Ludwigsstadt heute ein beliebtes Ausflugsziel. Weitere Informationen unter lauensteiner.de. ◆

Lauenstein Confiserie
Confiserie Burg Lauenstein GmbH, Lauensteiner Straße 41,
96337 Ludwigsstadt, Tel. 00 49 (0) 92 63 / 94 50, lauensteiner.de