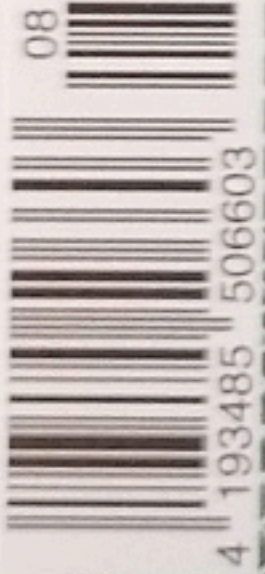


Only the Best

BRAND SPACES

FAMILIEDÄRR
NOTHING COMPARES



KÜNSTLICHE INTELLIGENZ
IM COCKPIT

GALERISTIN
SARAH KRONSBEIN

DAS BESTE FÜR GENIESSER

DAS BESTE AUS KUNST & DESIGN

DAS BESTE DER TECHNOLOGIE & ZUKUNFT



SÜSSESHANDWERK MIT EXPANSIONSGEIST

Die Lauenstein Confiserie ist ein Traditionsunternehmen aus dem oberfränkischen Ludwigsstadt. Ihre handgefertigten Pralinen-, Trüffel- und Schokoladenspezialitäten werden in die ganze Welt exportiert – darunter China und Japan.

Rohstoffe, Temperatur und Bearbeitung, immer neue Rezepturen und das Gespür für Harmonie: Die Herstellung einer perfekten Praline ist eine Wissenschaft. Und die hütet die Lauenstein Confiserie wie einen Schatz. Kein Geheimnis ist hingegen ihr Qualitätsanspruch. Nur die

seine Fühler nach Fernost ausgestreckt – und von der Pandemie dann den entscheidenden Anstoß erhalten. Seitdem hat er viel gelernt über das Kaufverhalten und die geschmacklichen Vorlieben der dortigen Kundschaft. Die Mischungen werden speziell zusammengestellt; das



besten Zutaten kommen zum Einsatz. Wo es geht, kommen sie aus der Region. Das hat sich schnell rumgesprochen, und zwar weit über die Grenzen Oberfrankens und Bayerns hinaus. Kaum ein Kaufhaus oder Süßwarengeschäft, wo die edel verpackten Trüffel- und Pralinenmischungen nicht in der Auslage sind.

Verantwortlich für den Vertrieb ist seit 2017 Maximilian Kaub. Bereits vor der Pandemie hat der gebürtige Münchner

Marketing folgt völlig anderen Regeln. Das zahlt sich aus: Das China- und Japan-Geschäft florierte bereits, als Deutschland noch im Lockdown steckte – und das tut es bis heute. Max Kaub war es auch, der den Ausbau und Relaunch des unternehmenseigenen Online-Shops sowie die Produktinnovation der mehrfach ausgezeichneten Lauensteiner Tea Chocolates® vorantrieb. Wo die Reise als Nächstes hingeht, behält der Wahl-Oberfranke noch für sich.

DUFTIG, LEICHT, EINZIGARTIG: DIE LAUENSTEINER TEE-SCHOKOLADEN UND TRÜFFEL

Wer gerne Tee trinkt, hat es vielleicht schonmal festgestellt: Das duftende Heißgetränk versteht sich gut mit Schokolade – aber längst nicht mit jeder. Denn so speziell die Aromen von Earl Grey, Rooibos, Matcha und Co, so unterschiedlich sind auch ihre Wahlpartner. Die Lauensteiner Chocolatiers haben die Kunst dieser besonderen Art „Matchmaking“ perfektioniert. Angefangen hat es 2019 mit den einzigartigen Tea Chocolates – zehn brandneuen Fairtrade-Schokoladenkreationen, die nach intensiver Entwicklungsarbeit mit einem der größten europäischen Teeproduzenten perfektioniert wurden – von Matcha-Limette bis Schwarztee-Lavendel. Ihnen folgten die filigranen Teeblätter in ihrer preisgekrönten Geschenkdose, bevor die edlen Teetrüffel in vier Sorten die Herzen der Kundschaft eroberten.



DIE LAUENSTEIN CONFISERIE – GENUSSHANDWERK SEIT 1964

Als Geschenk haben Pralinen eine lange Tradition, doch auch sich selbst verwöhnen qualitätsbewusste „Chocoholics“ gerne mit einem Stück süßer Handwerkskunst. Egal zu welchem Anlass – das Angebot der Lauenstein Confiserie hält für die Kunden von „Pralinen à la Carte“ über edle Tafeln bis hin zu saisonalen Editionen eine schier endlose Vielfalt bereit. Allem Genuss zugrunde liegt das unbedingte Bekenntnis zu Qualität und Handwerk. Das begann 1964 mit den ersten Kreationen eines Berliner Konfektmeisters, der der Liebe wegen in den Frankenwald kam, und bildet bis heute das Fundament des 170 Mitarbeiter starken Familienbetriebs. Einst der Ausgangspunkt der Lauenstein'schen Erfolgsgeschichte, ist die gläserne Manufaktur mit Café und Werksverkauf in der aufwändig restaurierten Fischbachsmühle bei Ludwigsstadt heute ein beliebtes Ausflugsziel.

Weitere Informationen unter www.lauensteiner.de