

Pressemitteilung [Lauenstein Confiserie](#)

Knusper, knusper, Häuschen: Bei der Lauenstein Confiserie zieht der Weihnachtszauber ein

Das beliebte Adventshaus der Lauenstein Confiserie zeigt sich 2026 in neuem, modernem Gewand



Ludwigsstadt, 3. September 2026 – Ein kleines Haus im verschneiten Winterwald, warme Lichter hinter den Fenstern und 24 süße Geheimnisse, die darauf warten, entdeckt zu werden. Das Adventshaus der Lauenstein Confiserie gehört seit vielen Jahren zur Vorweihnachtszeit. Für die Adventssaison 2026 hat der beliebte Klassiker nun ein neues Gesicht bekommen: liebevoll modernisiert, aber mit all dem Weihnachtszauber, der das Haus schon immer ausgemacht hat.

Dabei bleibt es nicht bei einer hübschen Fassade. Mit wenigen Handgriffen entfaltet sich der Adventskalender zu einem winterlichen Fachwerkhaus und wird damit selbst zur Weihnachtsdekoration. Auf Kommode, Sideboard oder Fensterbank zieht ein kleines Stück Winterwelt ein, das Tag für Tag ein Türchen öffnet.

Knusper, knusper, knäuschen ...

Ein bisschen erinnert es an das Knusperhäuschen aus dem Märchen. Nur dass sich im Lauensteiner Adventshaus keine Lebkuchenwände, sondern 24 handgefertigte Trüffel- und Pralinenspezialitäten verbergen. Die Auswahl ist komplett alkoholfrei und reicht von fruchtigen und nussigen Kreationen bis zu winterlichen Aromen. Amarena-Nougat und Himbeer-Waldfrucht treffen auf Gianduja-Nougat, Florentiner und Karamell-Sahne. Spätestens bei Spekulatius-Nougat, Weihnachts-Gewürz-Karamell, Zimt-Mond und kleinen Weihnachtssternen wird es dann auch geschmacklich richtig weihnachtlich. Und natürlich schaut am 6. Dezember auch ein kleiner Nikolaus vorbei.

Ein Adventskalender, der bleiben darf

Gerade seine dreidimensionale Form macht das Adventshaus zu mehr als einer Verpackung für 24 süße Überraschungen. Einmal aufgebaut, begleitet es als kleines weihnachtliches Schmuckstück

durch den Dezember und verbindet so Adventskalender und Dekoration miteinander. Das macht es auch zu einer schönen Geschenkidee für Familien, Großeltern und alle, die sich im Advent ein wenig von jener Vorfreude bewahren möchten, die man eigentlich aus Kindertagen kennt.

Denn auch wenn das Lauensteiner Adventshaus 2026 moderner geworden ist, bleibt die Idee dahinter wunderbar vertraut: 24 Tage, 24 kleine Genussmomente und jeden Morgen die Frage, was sich wohl hinter dem nächsten Fenster verbirgt.

Lauensteiner Adventskalender "Adventshaus", 300g, 24-fach sortiert, ohne Alkohol 31,95 Euro
Preise inkl. 7% MwSt. zzgl. Versand

Das Adventshaus und weitere Adventskalender der Lauenstein Confiserie sind ab Mitte September 2026 erhältlich. 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.

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