Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

Wenn München zur Schokoladenhauptstadt wird

Die Lauenstein Confiserie bringt mit JAKAO zwölf Single-Origin-Schokoladen zum ersten MUCHO – Munich Chocolate Festival

Ludwigsstadt, 29. September 2026 **– Zwei Tage, mehr als 50 internationale Aussteller und eine gemeinsame Leidenschaft: Schokolade in all ihren Facetten. Wenn am 24. und 25. Oktober 2026 das erste MUCHO – Munich Chocolate Festival seine Türen in der Alten Paketposthalle im Pineapple Park München öffnet, ist auch die Lauenstein Confiserie dabei und bringt mit ihrer Bean-to-Bar-Marke JAKAO die geschmackliche Vielfalt unterschiedlicher Kakaoherkünfte nach München.**

Das neue Festival bringt Produzenten, Manufakturen, Chocolatiers und Schokoladenliebhaber zusammen. Dabei geht es nicht nur ums Probieren: Herkunft und Verarbeitung des Kakaos, handwerkliches Können und die Menschen hinter der Schokolade stehen ebenso im Mittelpunkt. „Das MUCHO Festival bringt vieles zusammen, wofür auch die Lauenstein Confiserie steht: echtes Handwerk, hochwertige Zutaten, Neugier und die Freude daran, Schokolade bewusst zu erleben. Dass wir bei der Premiere dabei sein können, freut uns besonders“, so Thomas Luger, Geschäftsführender Gesellschafter der Lauenstein Confiserie.

Von Peru bis Uganda: Schokolade mit Herkunft

Mit **JAKAO** präsentiert die Lauenstein Confiserie beim MUCHO zwölf verschiedene Single-Origin-Schokoladen. Die Kakaobohnen stammen aus Peru, Nicaragua, Mexiko, Tansania und Uganda und werden von kleinen Kooperativen, teilweise sogar direkt von einzelnen Kakaobauern bezogen. In der eigenen Bean-to-Bar-Manufaktur in Ludwigsstadt werden die Bohnen sortiert, geröstet, zerkleinert und melangiert, bevor daraus die fertigen Tafeln entstehen. Einige Kreationen werden anschließend mit ungewöhnlichen Zutaten wie Birdseye Chili, Lemon Malabar Pfeffer, Espresso Macchiato oder Orange Flor de Sal veredelt.

Das Entscheidende aber ist der Kakao selbst: Je nach Herkunft bringt er seinen ganz eigenen Charakter und sein individuelles Aromenspiel mit.

Probieren ausdrücklich erwünscht

Beim MUCHO lässt sich diese Vielfalt direkt erschmecken: Alle zwölf **JAKAO-**Sorten werden am Stand zur Verkostung angeboten**.** Das **JAKAO**-Team mit Pamela, Mandy und Alexander ist vor Ort und nimmt Besucher mit in die Welt von Bean-to-Bar. Zusätzlich gibt es einen Live-Vortrag mit Verkostung auf der Showbühne für eine begrenzte Teilnehmerzahl. Dabei geht es nicht nur um Geschmack und Herstellung, sondern auch um die Fragen hinter der Schokolade: Woher stammt der Kakao? Wie wird er angebaut und verarbeitet? Und welche Rolle spielen Qualität, faire Entlohnung der Kakaobauern und nachhaltige Anbaumethoden?
Für J**AKAO** und die Lauenstein Confiserie ist die Festivalpremiere damit vor allem eine Einladung, Schokolade nicht nur zu genießen, sondern ein wenig genauer hinzuschmecken.

MUCHO – Munich Chocolate Festival

24. und 25. Oktober 2026

Alte Paketposthalle, Pineapple Park München

Weitere Informationen unter **muchofestival.de**, **jakao.de** und **lauensteiner.de**.

Presseakkreditierungen sowie Interviewanfragen für die Lauenstein Confiserie nehmen wir gerne unter **m.rosien@michaelarosien-pr.de** entgegen.

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