

Nr. 1 | November 2024

Kronacher

Das Magazin

Gesellschaft. Kultur. Wirtschaft. Politik.



MUTIGES VORBILD

Die Geschichte des Kronachers Andreas Bauer und seiner Widerstandsgruppe „Gelbe Birke“ erinnert an seinen mutigen Widerstand gegen das NS-Regime. Jetzt ist eine 66-seitige Broschüre über ihn veröffentlicht worden. Bauer, einst Schriftsetzer und Journalist, wagte bereits 1933 die offene Opposition und zahlte mit Gefängnis und Berufsverbot. Doch auch im Militärdienst ab 1939 blieb sein Widerstandsgeist ungebrochen: Stationiert in Schweinfurt, baute er eine geheime Gruppe aus Soldaten und Zivilisten auf, die Kriegsgefangene und Zwangsarbeiter heimlich mit Lebensmitteln und Kleidung versorgte und ihnen Schutz gewährte. Andreas Bauers „Gelbe Birke“ bot Zuflucht und Hoffnung und rettete inmitten des Kriegschaos viele Menschenleben. Die Broschüre ist in der Kulturwerkstatt Disharmonie der Schweinfurter „Initiative gegen das Vergessen“ erhältlich.

KRONACH ERSTRAHLT WIEDER

Zum 20-jährigen Jubiläum von „Kronach leuchtet“ gibt es ein ganz besonderes Konzept: Die Festung Rosenberg wird zum Kern des einzigartigen Lichtkunstfestivals vom 25. April bis 3. Mai 2025. Zum Reinkommen wird schon vorab beim ticketfreien Warm-up in der Oberen Stadt mit Live-Musik und reichlich Kulinarik gefeiert, bevor es bzw. bevor Jedermann und Jedefrau dann so richtig losgeht auf der zwei Kilometer langen Lichtfliegermeile auf dem Festungsgelände, das mit allerlei Lichtüberraschungen lockt, Lichtkunst präsentiert, auf zwei Jahrzehnte Festival zurückblickt aber natürlich vor allem mit inspirierenden Neuheiten begeistert. Und auf dem Heimweg geleiten stimmungsvolle Illuminationen der Hochschule Coburg die Gäste von der Festung herab bis zur Stadtpfarrkirche mit meditativer Lichtshow als entspannendem Schlusspunkt. Mehr zu Kronach leuchtet auch in unserer Fotostrecke ab Seite 14.



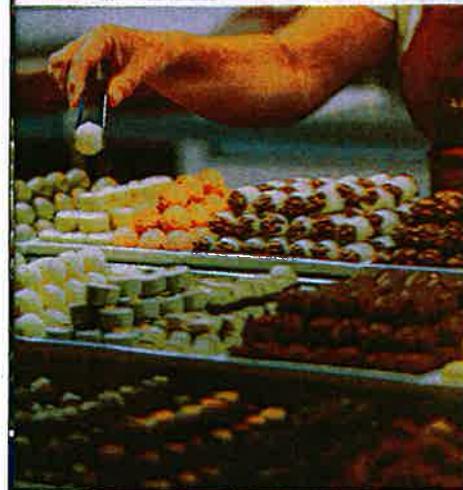
SCHLAUE KÖPFE

Oberfranken sucht seine besten Innovationen und hat unter dem Motto „Zeig uns deine Innovation“ das Projekt „Innovative Heimat – smartes Innovationsland Oberfranken 2035“ gestartet, einen Innovationswettbewerb für Oberfranken, mit dem die Innovationskraft der Region sichtbar gemacht und gestärkt werden soll. Gesucht werden die besten Innovationen Oberfrankens, egal aus welchem wirtschaftlichen Bereich und egal ob Erfinderin oder Erfinder, Unternehmerin oder Unternehmer oder ob kreativer Kopf, egal ob großes Unternehmen oder StartUp. Die besten Innovationen Oberfrankens werden auch zum Preis Innovator des Jahres der Deutschen Wirtschaft vorgeschlagen. Die Teilnahme ist bis 31. Januar 2025 möglich.

www.oberfranken.de/de/innovationswettbewerb-oberfranken



Winterzauber
ZEIT FÜR SÜSSE MOMENTE



MANUFAKTUR
WERKSVERKAUF & CAFÉ
FISCHBACHSMÜHLE

Montag - Freitag: 9 - 18 Uhr
Samstag: 10 - 17 Uhr
Sonntag/Feiertag von 11-17 Uhr

NACHHALTIGES GESCHMACKS-
ERLEBNIS FÜR ALLE SINNE

Von der Bohne zur Praline

LAUENSTEINER RÖSTET DEN
KAKAO KÜNFTIG SELBST

Die Lauenstein Confiserie geht in ihrem 60. Jahr einen großen Schritt zu noch mehr Nachhaltigkeit und mehr Geschmack. In der Fischbachmühle, wo 1965 alles begann, wird derzeit eine neue gläserne Manufaktur eingerichtet. Künftig sollen hier die Kakaobohnen selbst geröstet werden.

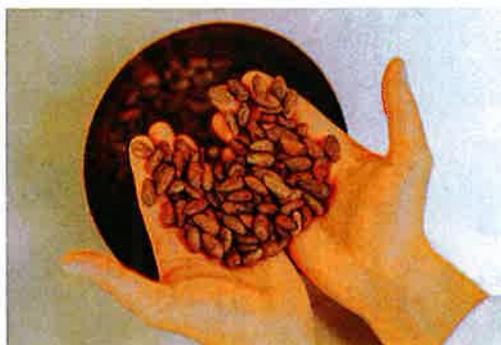
Die Kakaobohnen werden dann direkt aus Peru, Mexiko, Kamerun oder Indonesien in den Frankenwald geliefert und hier zu besten Schokoladen verarbeitet. Nach dem Rösten werden die Bohnen gebrochen und schließlich conchiert. Hierbei werden Wasser und unliebsame Geschmacksstoffe ausgetrieben und es entsteht die Schokoladenmasse, die dann weiterverarbeitet werden kann – so wie bisher auch. „Wir werden aus jeder Bohne etwas Besonderes machen“, sagt Geschäftsführer Maximilian Kaub. Als Besonderheit schwebt den Lauensteinern eine Praline mit einer Füllung aus der Pulpe der Kakao-Frucht vor. Dies ist das Fruchtfleisch. Kaub ist nach Ghana gefahren und hat sich selbst umgesehen und selbst probiert. „Das ist ein Wahnsinnsrohstoff. Er schmeckt ein wenig wie Litschi und hat eine wunderbare leichte Säure“, erzählt er. Von den Inhaltsstoffen ist die Kakaopulpe ein Superfood und ein Geschmackswunder.

Nachhaltig geht es in der Verarbeitung weiter: Passend soll die neue Schokolade dann auch in Papier aus Kakaoschalen verpackt werden. „Wir wollen mit der neuen gläsernen Produktion von der Bohne den direkten Kontakt zu den Bauern herstellen. Wir wollen wissen, wer uns beliefert“, sagt Kaub. Damit haben die Lauensteiner außerdem eine wichtige Stellschraube ins eigene Haus geholt: die Röstung. Wie lange wird geröstet? Bei welcher Temperatur geschieht das? „Der ursprüngliche Kakaogeschmack kann in einer ungeheuren Vielfalt entwickelt werden. Nur mit dem Rösten habe ich viel mehr Möglichkeiten als bisher, wenn ich fertige Drops oder Schokoladenblocks bekomme und mit Gewürzen verfeinere“, beschreibt er die neue Dimension, in die sich die Confiserie bewegt. „Die Bohnen haben einen dominanten Eigengeschmack – Sie können beispielsweise die Lavaerde aus Indonesien schmecken. Denn wir können den Geschmack nur mit dem Rösten unheimlich stark gestalten“, schwärmt Kaub. Seine Augen leuchten, als ob er allein vom Erzählen schmeckt, was bald Neues entsteht.

Das Konzept sieht vor, bei den Schokoladen, die direkt aus der Bohne entstehen, auch auf Industriezucker zu verzichten. „Wir verwenden stattdessen beispielsweise Dattelsirup. Zuckerreduziert und vegan – da liegt die Zukunft“, erklärt Kaub. Für diese Zukunft investiert er. Die neuen Maschinen sind bereits bestellt. Kaub rechnet mit einer Lieferung noch vor Weihnachten. Dann wird experimentiert und probiert. Für den neuen Prozess von der Bohne bis zur Schokolade hat er eine Expertin eingestellt – der schweizer Titel „Chocolatier“ gefällt ihm besser als der deutsche: Süßwarentechnologin. Eine Beraterin, die Erfahrung im Rösten und Conchieren besitzt, begleitet die Lauenstein Confiserie auf ihrem neuen Weg. So möchte Maximilian Kaub seine Firma mit rund 180 Mitarbeitern fit für die Zukunft machen. Ab Februar könnte



Alles aus einer Hand:
Lauenstein wird künftig selbst aus der Kakaobohne Schokolade herstellen und daraus schließlich Pralinen. Für den Geschmack spielt die Röstung eine bedeutende Rolle. Sie zieht bald in die neue gläserne Manufaktur in der Fischbachmühle ein.



„Die Bohnen haben einen dominanten Eigengeschmack – Sie können beispielsweise die Lavaerde aus Indonesien schmecken. Und wir können den Geschmack nur mit dem Rösten unheimlich stark gestalten.“

Geschäftsführer Maximilian Kaub



Lauenstein betritt mit Begeisterung Neuland. „Wir werden zusätzliche Kompetenzen bei uns aufbauen. Wir werden das mit großer Neugier angehen, weil uns eine Leidenschaft verbindet und antreibt. Das ist, aus besonderer Schokolade außergewöhnliche Pralinen zu machen – und bis in die geschmacklichen Nuancen vorzudringen. Wir lieben Schokolade“, so Maximilian Kaub.

