

Pressemitteilung Lauenstein Confiserie

Fröhlich buntes Frühlings-Gewimmel: Die neue Oster-Kollektion der Lauenstein Confiserie

Die Neuheiten 2025: Witzig und verspielt, bringt ein brandneues Oster-Design Farbe ins Nest, und Meister Lampe bekommt knackige Verstärkung.



Ludwigsstadt, 27. Februar 2025 – Sie ist bunt, sie ist lebensfroh, und sie stellt Hasengehilfen vor eine kleine Challenge: Denn die neue Osterkollektion der Lauenstein Confiserie ist ein Hingucker — und damit gar nicht so leicht zu verstecken. Während im Inneren handgemachte Trüffel- und Pralinschätze friedlich auf ihre Entdeckung warten, herrscht auf den Covern der sieben neuen Präsentpackungen ein gutgelauntes Oster-Gewimmel, das den Frühblühern im Garten farblich Konkurrenz macht. Da ist der neue Nuss-an-Nuss-Hase schon besser getarnt. Gemeinsam mit den anderen Osterkreationen der

Lauensteiner wollen sie am Ende aber doch alle gefunden werden. Dafür sind sie schließlich gemacht — mit Liebe, handwerklichem Geschick und den besten Zutaten.

Wer findet die Hasen?!

Hasen und Schmetterlinge, Blüten, Schleifen, Osterkörbe... Das liebevoll illustrierte Wimmelmotiv auf den Covern der neuen Oster-Kollektion lässt die kindliche Freude am Osterfest bildhaft auferstehen. Das aufgeregte Suchen und die Freude am Finden, die süßen Genussmomente und der frisch erwachte Frühling — das alles ist ins Design mit eingeflossen. Und es lässt die Suche weitergehen, noch lange nachdem alle Nester geleert sind. Wer alle Hasen im Bild gefunden hat, darf dann endlich auch hineinschauen. Je nach Sortierung warten unter dem Gewimmel bis zu 16 verschiedene Lauensteiner Trüffel- und Pralinenkreationen, wahlweise mit oder ohne Alkohol.

Heimlich naschen? Bei diesem Häschen eher schwierig...

Und noch ein Neuzugang erfreut das Oster-Sortiment 2025: der Lauensteiner Nuss-an-Nuss-Hase. Knackig frisch geröstete, ganze Haselnüsse und 38-prozentige Edel-Vollmilch-Schokolade machen ihn zu einem gern gesehenen Gast in jedem Osterkorb. Und er hat eine eingebaute Weg-ess-Sperre. Denn so zart er auch scheint, so verräterisch laut knacken die dicht an dicht gepackten Haselnusskerne, wenn jemand heimlich ins Hasenohr beißt.

Osterpralinen à la Carte

So süß das Häschen und so bunt das Gewimmel — Schokoladen-Eier dürfen nicht fehlen. Und die liebevoll verzierten Manufaktur-Exemplare der Lauensteiner zählen seit jeher zum Feinsten, was ein Osternest füllen kann. Weil über die Jahre so viele Kreationen hinzugekommen sind, gibt es die derzeit 21 Sorten im Online-Shop nun auch à la Carte, also zum selbst zusammenstellen. Die hochwertigen Verpackungen können so individuell mit 12, 20 oder 30 Pralinen-Eiern bestückt werden. Für Geschenke stehen im Bestellvorgang verschiedene Schleifenbänder sowie ein praktischer Versandservice zur Wahl.

Wie die Neuheiten, gibt es auch die klassischen Osterdosen, die beliebten Fabergé-Eier und viele weitere österliche [Geschenk-Ideen](#) zum Bestellen unter www.lauensteiner.de – oder vor Ort in der Fischbachsmühle mit Café und Werksverkauf.

Preise:

<u>Lauensteiner Nuss-an-Nuss-Hase</u> – 95g, ohne Alkohol	€ 9,95*
<u>Lauensteiner Osterpräsent</u> – 75g, 6fach sortiert, mit Alkohol	€ 8,50*
<u>Lauensteiner Osterpräsent</u> – 75g, 6fach sortiert, ohne Alkohol	€ 8,50*
<u>Lauensteiner Osterpräsent</u> – 125g, 8fach sortiert, ohne Alkohol	€ 12,95*
<u>Lauensteiner Osterpräsent</u> – 200g, 16fach sortiert, mit Alkohol	€ 21,95*
<u>Lauensteiner Osterpräsent</u> – 200g, 8-fach sortiert, ohne Alkohol	€ 21,95*
<u>Lauensteiner Osterpräsent</u> – 300g, 12fach sortiert, mit Alkohol	€ 27,95*
<u>Lauensteiner Osterpräsent</u> – 400g, 16fach sortiert, mit Alkohol	€ 35,95*

*inkl. gesetzlicher MwSt., zzgl. Versandkosten

Über die 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 Lauenstein Confiserie hält für die Kunden von „Pralinen à la Carte“ über edle Schokoladentafeln bis hin zu saisonalen Editionen eine schier unendliche Produktvielfalt bereit. 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 Konfektmakers, 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 Manufaktur, aktuell im Umbau, mit Café und Werksverkauf in der aufwändig restaurierten Fischbachsmühle bei Ludwigsstadt heute ein beliebtes Ausflugsziel. Weitere Informationen unter 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

