

# PRESSEMELDUNG

## **Lakritz trifft Frucht: Jahnke präsentiert auf der ISM 2026 innovative Lakritz-Neuinterpretation**

**Kaltenkirchen, Dezember 2025 – Auf der ISM 2026 in Köln (1.–4. Februar) präsentiert Jahnke die neuen Sorten „Lakritz & Frucht“ – eine moderne Range, die den klassischen Lakritzgeschmack auf überraschend fruchtige Weise neu interpretiert und dabei den Zeitgeist trifft. Die drei Sorten kombinieren die charakteristische Lakritz-Note mit fruchtiger Süße und eröffnen neue Zielgruppenpotenziale im Bonbonregal.**

### **Lakritz im Trend: Tradition neu interpretiert**

Lakritz erlebt 2026 einen kreativen Aufschwung: Verbraucher:innen schätzen vertraute Geschmäcker, wünschen sich aber zugleich neue Impulse und Kombinationen. Mit der neuen Range „Lakritz & Frucht“ reagiert Jahnke auf diesen Trend und verbindet das Beste aus zwei Welten: handwerkliche Qualität und innovative Rezepturen. Laut dem Mintel Global Food & Drink Trend Report 2026 zählen Neuinterpretationen traditioneller Produkte zu den zentralen Marktimpulsen. In einer Zeit, in der Nostalgie und multisensorische Erlebnisse den Genuss prägen, bietet „Lakritz & Frucht“ die perfekte Balance: vertraut und doch überraschend. Die fruchtige Komponente hebt den Genussfaktor auf ein neues Niveau und trägt dazu bei, neue Konsument:innen für Lakritz zu begeistern, mit dem Ziel, den sogenannten Lakritzäquator zu überschreiten und die Zielgruppe nachhaltig zu erweitern.



### **Drei Sorten, klare Differenzierung**

Die neue Range umfasst die drei Sorten: „Lakritz & Kirsche“, „Lakritz & Pfirsich“ und „Lakritz & Himbeere“. Jedes Bonbon ist zweifarbig gestaltet und macht die Kombination aus charaktvoller Lakritz-Note und natürlicher, fruchtiger Süße mit echtem Fruchtsaft sowohl geschmacklich als auch visuell erlebbar. Durch das transparente Blickfenster am Beutel wird diese Zweifarbigkeit bereits am Point of Sale sichtbar und zieht die Aufmerksamkeit auf sich. Einzelnen verpackt im praktischen 125-g-Beutel – ideal für unterwegs und zum Teilen. Die Verbindung von Lakritz und Frucht sorgt für ein ausgewogenes Geschmackserlebnis und eine klare Differenzierung im Bonbonregal. Die drei Sorten sind ab Januar 2026 zu einem UVP von 1,79 € im Handel erhältlich.



## Markenstrategie im Zeichen von Tradition und Zeitgeist

Seit Jahrzehnten steht Jahnke Süßwaren für hochwertige Lakritzprodukte „Made in Germany“. Mit „Lakritz & Frucht“ erweitert das Unternehmen sein Sortiment um ein Konzept, das Tradition und Innovation verbindet.

„Mit den neuen Produkten zeigen wir, wie sich klassische Rezepturen zeitgemäß weiterentwickeln lassen. Als Tochterunternehmen der Cavendish & Harvey Confectionery GmbH profitieren wir von der langjährigen Kompetenz im Bereich der Fruchtbonbons und kombinieren diese mit unserer Lakritzexpertise. So machen wir das Thema Lakritz auch für neue Zielgruppen attraktiv – ehrlich, nordisch und mit handwerklichem Anspruch“, sagt Frank Gemmrig, Geschäftsführer der Cavendish & Harvey Confectionery GmbH.



### Am Point of Sale: Sichtbarkeit und Impulskäufe

Das moderne, nordisch inspirierte Verpackungsdesign sorgt für hohe Wiedererkennbarkeit und unterstreicht den charakterlichen Markenlook. Das zweifarbige Bonbon visualisiert die Verbindung von Lakritz und Frucht. Die kompakte Beutelgröße eignet sich ideal für Zweitplatzierungen und Impulskäufe – unterstützt durch einen aufmerksamkeitsstarken Bodenaufsteller, der mit klaren Farbkontrasten und maritimen Gestaltungselementen für zusätzliche Sichtbarkeit am POS und bei neuen Zielgruppen sorgt.

### Neuproduktpremiere auf der ISM 2026

Auf der ISM 2026 (1.–4. Februar, Köln) feiert die Jahnke Süßwaren GmbH die Premiere der neuen „Lakritz & Frucht“ in Halle 10.2, Stand G-31. Die Messepräsentation markiert den Start einer neuen Produktgeneration, die das klassische Lakritzsortiment um fruchtige

Facetten erweitert. Besucher:innen sind herzlich eingeladen, am Stand die neuen Sorten zu probieren.

## Über die Jahnke Süßwaren GmbH

Die Jahnke Süßwaren GmbH blickt auf eine lange Tradition in der Herstellung feiner Bonbons zurück. Bereits in den 1930er-Jahren begann Gründer Rudi Jahnke in Hamburg-Altona mit dem Handwerk - mit Leidenschaft, Mut und einer ordentlichen Portion norddeutschem Ehrgeiz. Aus der kleinen Bonbonküche entwickelte sich über die Jahrzehnte ein erfolgreiches Familienunternehmen, das 1989 seinen heutigen Sitz in Kaltenkirchen fand. Seit 2024 gehört Jahnke zur familiengeführten Boettger Gruppe und konzentriert sich unter dem Dach der Cavendish & Harvey Confectionery GmbH auf die Herstellung hochwertiger Zuckerwaren. Produziert wird weiterhin mit viel Handwerkskunst, Erfahrung und Liebe zum Detail - für authentischen Geschmack und Qualität Made in Norddeutschland.

### Für weitere Informationen:

lauffeuer Kommunikation | Lara Haßlberger | Telefon: 040 716 61 33 27 | E-Mail: lh@lauffeuer-kommunikation.de