



Über die Confiserie Sprüngli

Seit über 185 Jahren gehört die Confiserie Sprüngli zum exklusiven Kreis der Schweizer Schokoladenhersteller und trägt mit ihren frischen Schokoladen, Truffles und Pralinés bis heute massgeblich zum Weltruf der Schweizer Schokolade bei.

Als Pionier in der Verarbeitung von [Grand Cru-Schokolade](#) in der Schweiz wird Sprüngli seit jeher von höchsten Ansprüchen getrieben und setzt auf unverwechselbare Qualität mit den edelsten Kakaosorten weltbesten Provenienzen, schonend von Hand geerntet und mit Sorgfalt verarbeitet. Die Confiserie Sprüngli lebt so als Haut Chocolatier ihre Vision von genussvoller Schokolade in Form von echtem Handwerk und nach hauseigenen, streng gehüteten Rezepten.



Auch die ikonischen [Luxemburgerli](#) sind längst ein Wahrzeichen der Confiserie Sprüngli geworden. Die Erfolgsgeschichte dieses inzwischen weltberühmten Konfekts begann bereits in den Fünfzigerjahren. Seither haben die Confiseure des Hauses Sprüngli die Rezeptur immer weiter verfeinert. Die luftig-leichten Makrönchen, gefüllt mit feinsten Füllungen, werden täglich mit grösster Sorgfalt aus natürlichen Zutaten von Hand zubereitet und versprechen ein einzigartiges Genusserlebnis. Die Aromavielfalt der Luxemburgerli reicht von echter Bourbonvanille, Schokolade und Champagner bis hin zu Himbeere, Zitrone und vielem mehr. Laufend kommen mit den Monats-Créations neue, unwiderstehliche Geschmacksrichtungen dazu.

Neben edlen Grand Cru-Schokoladen und Luxemburgerli umfasst das Angebot der Confiserie Sprüngli unwiderstehliche Pralinés und Truffles, einzigartige Tortencreations, frische Salate und Sandwiches sowie saisonale Spezialitäten und Geschenkideen. Dabei werden alle Produkte seit über 185 Jahren tagtäglich aus den besten Zutaten mit Liebe und Begeisterung von Hand hergestellt. Von den Rohstoffen und der Verarbeitung über die Verpackung bis zur Präsentation im Verkaufsgeschäft und der Beratung im Verkauf – das Rezept von Sprüngli heisst höchste Qualität.

Sprüngli



Die Erfolgsgeschichte – Tradition und Innovation seit 1836

Vor über 185 Jahren gründete David Sprüngli zusammen mit seinem Sohn Rudolf die Confiserie Sprüngli. Aus der kleinen Konditorei in der Zürcher Altstadt ist ein stattliches Unternehmen geworden, mit nationaler Präsenz und internationaler Ausstrahlung. Die Confiserie Sprüngli gehört heute zu den renommiertesten Haut Chocolatiers Europas und zu den erfolgreichsten Familienunternehmen der Schweiz.

Dass sich die Confiserie Sprüngli über sechs Generationen und bald zwei Jahrhunderte hinweg so erfolgreich entwickeln konnte, lag auch daran, dass das Unternehmen sich stets weiterentwickelt hat. Bereits der Kauf der damaligen Konditorei Vogel an der Zürcher Marktgasse 1836 durch David Sprüngli für 24 000 Gulden war ein grosses Wagnis. Doch der Firmengründer erkannte die Geschäftsmöglichkeiten, die sich durch die Entwicklung der Stadt ergaben. Auch sein Sohn Rudolf Sprüngli wurde durch diesen Pioniergeist angetrieben. Er führte 1845 die Schokoladenproduktion ein und zog mit der Konditorei 1859 an den noch wenig bekannten Neumarkt, dem heutigen Paradeplatz, an dem sich rund um das renommierte Hôtel Baur en ville und das Postkutschenzentrum der kantonalzürcherischen Postdirektion ein neues Verkehrs- und Handelszentrum entwickelte. Durch den Bau einer direkten Verbindung zum Bahnhof – der Bahnhofstrasse – und der Zuschüttung des Fröschengrabens erfuhr der Platz 1864 eine weitere Aufwertung. Der Grundstein zur späteren Prachts- und Einkaufsstrasse war gelegt. Die Confiserie Sprüngli nahm darin von Anfang an eine wichtige Stellung ein.



Auch die jüngere Vergangenheit der Confiserie Sprüngli ist durch diesen unternehmerischen Geist geprägt. Richard Sprüngli, der das Unternehmen von 1956 bis 1994 in fünfter Generation leitete und ihm bis 2003 als Präsident des Verwaltungsrats vorstand, trieb die Entwicklung mit unternehmerischen Ideen und klaren Prinzipien weiter voran. In seine Ära fallen die Lancierung der heute weltweit bekannten Luxemburgerli Ende der 1950er Jahre, der Auf- und Ausbau der Produktionsstätte in Dietikon in den 1960er Jahren, der Beginn der Expansion des Vertriebs mit Verkaufsgeschäften in den neu entstandenen Einkaufszentren und Ladenpassagen in Bahnhöfen in den 1970er Jahren sowie der Ausbau des weltweiten Versandhandels. Diese Massnahmen sind noch heute ein wichtiger Teil des Erfolgs. In den letzten Jahren hat das Unternehmen nicht nur das Sortiment auf neue Essgewohnheiten ausgerichtet, den

Sprüngli



Auftritt modernisiert und das Verkaufsnetz ausgebaut, sondern auch die Rezepte verfeinert und einen klaren Fokus auf Qualitätssicherung und Nachhaltigkeit gelegt. Auch kam das Unternehmen weiterhin seiner Innovationskraft nach. Als Pionier der Grand Cru-Schokolade lancierte Haut Chocolatier Sprüngli 2020 eine Weltneuheit. Mit der [Grand Cru Absolu](#) entwickelte Sprüngli eine Schokolade, die zu 100% aus der Kakaofrucht besteht. Verarbeitet werden nur zwei Zutaten – Edelkakaobohnen aus Bolivien und der aus der Kakaofrucht gewonnene süsse Fruchtsaft. 2022 präsentierte Sprüngli mit den [Grand Cru Bâtons](#) vegane Pralinés – ebenfalls aus dem natürlich-süssen Fruchtsaft der Kakaofrucht und drei unterschiedlichen Grand Cru-Edelkakaosorten. Damit führt Sprüngli seine Rolle als Schokoladenpionier erfolgreich fort und zeigt eindrücklich wie Tradition und Innovation Hand in Hand gehen.

Heute wird das traditionsreiche Familienunternehmen in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil geführt. Die in gewerblicher Tradition mit viel Handarbeit in Dietikon hergestellten Produkte werden in 28 eigenen Geschäften in der Schweiz verkauft. Diese befinden sich in und um Zürich, Baden, Basel, Bern, Luzern, St. Gallen, Winterthur, Zug und Genf. Insgesamt ergänzen vier Gastrobetriebe, von der kleinen Café-Bar bis zum legendären Restaurant am Paradeplatz, das Angebot. Ausserhalb der Schweiz ist die Confiserie Sprüngli seit 2022 mit Verkaufsgeschäften am Flughafen München sowie am Flughafen Wien vertreten. Zusätzlich steht den Kundinnen und Kunden aus der Schweiz und aus dem Ausland der Einkauf im [Onlineshop](#) zur Verfügung.

Sprüngli