

Zeitschrift:	Schweizer Revue : die Zeitschrift für Auslandschweizer
Herausgeber:	Auslandschweizer-Organisation
Band:	33 (2006)
Heft:	6
 Artikel:	Schokoladenland Schweiz : wie die Schweizer Schokolade die Welt eroberte
Autor:	Wey, Alain
DOI:	https://doi.org/10.5169/seals-911327

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

Download PDF: 25.02.2026

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Wie die Schweizer Schokolade die Welt eroberte

Erwähnt man im Ausland die Schweiz, läuft dem Gegenüber oft schon das Wasser im Munde zusammen – wie beim Gedanken an zartschmelzende Schokolade. Als Symbol für eine weltweit einzigartige Tradition wird unser Land unweigerlich mit Schokolade in Verbindung gebracht. Ein Blick zurück auf den beispiellosen Werdegang der Schweizer Chocolatiers. Von Alain Wey

Eine Schokoladenpraline. Eine göttliche Speise, die an den Ufern der Schweizer Flüsse und Seen optimale Bedingungen fand, um ihr ureigenes Wesen zur Entfaltung zu bringen. Wenn es etwas gibt, das in der ganzen Welt als Aushängeschild der Schweiz gilt, dann ist das bestimmt die Schokolade. War es Vorsehung oder Zufall, dass die Wörter SCHweiz und SCHokolade mit den gleichen drei Buchstaben beginnen? Solch mystische Zusammenhänge werden wohl immer im Dunkeln bleiben. Ursprünglich deutete allerdings nichts darauf hin, dass den Chocolatiers in unserem Lande ein besonderer Werdegang beschieden sein würde. Dank der unvergleichlichen Qualität, die sie erreichten – gepaart mit erforderlicher Neugier und

entscheidenden Innovationen – brachten sie die Schokoladenherstellung zur höchsten Vollendung. Heute erobert das Label «Schweizer Schokolade» die Auslandsmärkte – seit 2003 ist sogar eine rasante Zunahme der Exporte zu verzeichnen: die denkwürdige Geschichte der Schweizer Chocolatiers.

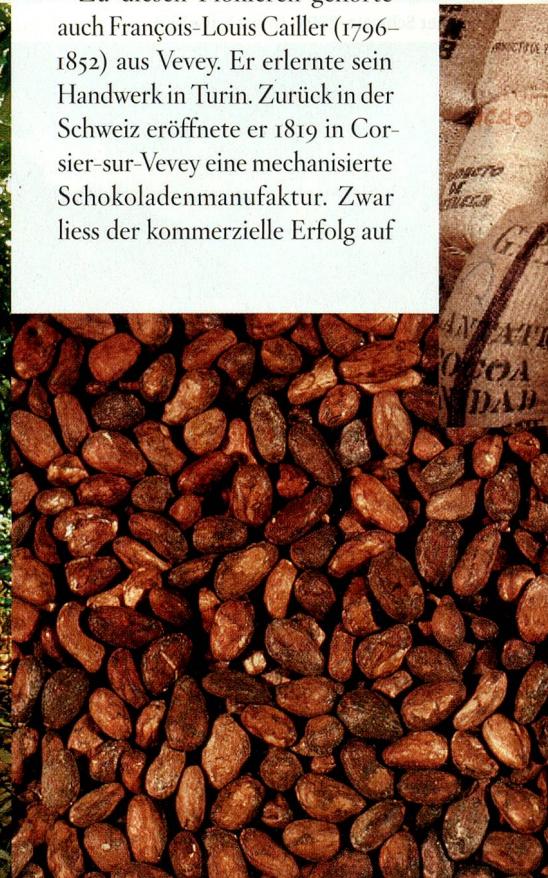
Zwischen der Einfuhr der ersten Kakao-bohne aus Südamerika nach Europa im 16. Jahrhundert und der Herstellung einer Essschokolade vergingen mehrere Jahrhunderte. Als Erstes eroberte die Schokolade die europäischen Fürsten- und Königshäuser: Mit Honig und Gewürzen vermischt genoss man sie als Getränk. Danach wurde sie von den Confiseuren entdeckt, die sie in ihren Kreationen verwendeten. Im 18. Jahrhundert

entwickelte sich Italien zum Zentrum der Confiseur- und Cioccolatierkunst und zog Berufsleute aus ganz Europa an. Viele Chocolatiers aus dem Tessin (Val Blenio) und Graubünden, die ihr Handwerk in Turin, Mailand oder Venedig erlernt hatten, verließen im 19. Jahrhundert ihre Heimat, um im europäischen Ausland zu arbeiten. Sie gründeten unzählige, stark familiär geprägte Produktionsbetriebe: Man fand sie in Amsterdam, Stockholm, Frankfurt, Hamburg, Strassburg, Nizza, Paris, London, St. Petersburg, Kopenhagen usw. Ihr Know-how floss zurück zu den Schweizer Schokoladenpionieren, die nun nach und nach die ersten Fabriken eröffneten und die Schweiz bis Anfang des 20. Jahrhunderts zum Schokoladenland Nr. 1 machten.

Zu diesen Pionieren gehörte auch François-Louis Cailler (1796–1852) aus Vevey. Er erlernte sein Handwerk in Turin. Zurück in der Schweiz eröffnete er 1819 in Corsier-sur-Vevey eine mechanisierte Schokoladenmanufaktur. Zwar liess der kommerzielle Erfolg auf



Der Kakao, aus dem die Schweizer Schokolade produziert wird, stammt aus Südamerika und Afrika.



sich warten, der junge Cailler schaffte aber die Grundlagen für eine industrielle Produktion (Reibmaschine für Kakaobohnen) und bot sechzehn Sorten Schokolade mit unterschiedlichen Beigaben wie Zimt oder Vanille an. In Genf begann 1826 Jacques Foulquier (1799–1865) mit der manuellen Herstellung von Schokolade. Sein Schwiegersohn und Nachfolger Jean-Samuel Favarger gab der auch heute noch bekannten Marke seinen Namen. Die Nachfrage wuchs, und 1832 zählte man im Kanton Waadt rund 32 Handwerksbetriebe, in denen Schokolade hergestellt wurde. Die ersten Dampfschiffe nahmen ihren Betrieb auf und sorgten für neue Konsumenten. Der Tourismus blühte. Die Gruselgeschichten, die Lord Byron, der Dichter Shelley und seine Frau Mary («Frankenstein») 1816 am Genfersee schrieben, zogen die ersten Touristen aus dem Reich von Königin Victoria an.

Nach einer Confiseurlehre bei seinem Bruder in Bern reiste der im neuenburgischen Boudry geborene Philippe Suchard (1797–1884) 1824 in die Vereinigten Staaten, wo er zahlreiche Schweizer Emigranten traf. Wieder zurück in Neuenburg eröffnete er 1826 eine Schokoladenfabrik, die weit über die Grenzen hinaus bekannt wurde. Der Pioniergeist, der Philippe Suchard beflügelte, beschränkte sich aber nicht allein auf die Schokolade: Er war es, der die Dampfschifffahrt auf dem Neuenburger- und dem Thunersee einführte. Zudem interessierte er sich für die Rheinschifffahrt, handelte mit

Seide und Maccaroni und war sogar im Eisenerzabbau in den USA geschäftlich engagiert. Eine Branchenübersicht aus dem Jahr 1883 zeigt, dass damals die Hälfte der in der Schweiz produzierten Schokolade auf das Konto von Suchard ging.

Der Lausanner Kolonialwaren-Großhändler Charles-Amédée Kohler (1790–1874), der u. a. auch Kakao verkaufte, beschloss 1831, lieber seine eigene Schokoladenfabrik zu eröffnen, als weiterhin nur die Confiseure mit dem Rohstoff zu beliefern. Wie Cailler und Suchard bemühte er sich ständig um die Verfeinerung der damals existierenden Schokoladensorten. Seine wichtigste Kreation: die Nusschokolade. Das Familienunternehmen bildete berühmte Lehrlinge aus, darunter auch Rudolf Lindt (1872–1875) und Robert Frey (1880–1883).

Daniel Peter (1836–1919), ein Schwiegersohn von F.-L. Cailler und enger Freund von Henri Nestlé, gründete 1867 in Vevey das Unternehmen Peter-Cailler. Es gelang ihm, Kakaomasse mit Kondensmilch zu mischen, wodurch er 1875 die erste Milchschokolade der Welt schuf, die er «Gala Peter» nannte. Der Erfolg war so überwältigend, dass ab 1880 die ganze Branche dieses Herstellungs-

verfahrens übernahm. Daniel Peter trug damit entscheidend dazu bei, dass die Schweizer Schokolade ihre heutige Vormachtstellung erlangen konnte. Der Chemiker und Apotheker Henri Nestlé (1814–1890) produzierte selber zwar keine Schokolade, ab 1904 übernahm sein Unternehmen aber die weltweite Vermarktung der Milchschokolade von Peter.

Im Jahr 1845 wurde die erste Schokoladenfabrik in der Deutschschweiz eröffnet. Inspiriert von den Versuchen von Cailler und Suchard verwendete Rudolf Sprüngli-Ammann (1816–1897) ein Produktionsverfahren, mit dem er eine Verfeinerung der Schokolade erreichen konnte. Für die Schokoladenproduktion in der Ostschweiz war vor allem Aquilino Maestrani (1814–1880) von Bedeutung. Wie sein Vater, ein Luganeser Chocolatier, begab er sich in die Lombardei (Mailand) und später nach Nürnberg, um das Schokoladenhandwerk zu erlernen. 1850 eröffnete er in Luzern eine Fabrik, die er 1859 nach Sankt Gallen verlegte.

In Bern eröffnete Rudolf Lindt (1855–1909) 1879 eine Schokoladenmanufaktur. Der geborene Tüftler verbesserte seine Rühr- und Reibmaschinen so lange, bis er ein Ver-



Auch die heutige industrielle Produktion folgt den traditionellen handwerklichen Arbeitsschritten.

fahren entwickelt hatte, mit dem eine zartschmelzende Schokolade, genannt «Chocolat surfin», hergestellt werden konnte. Es war die erste Schokolade, die im Munde schmolz. Dies war die Geburtsstunde der modernen Schokolade. Ebenfalls in Bern betrieb Jean Tobler (1830–1905) eine Confiserie, in der er seine eigenen Spezialitäten und die Schokolade von Produzenten wie Lindt verkaufte. 1899 gründete er die Schokoladenfabrik Tobler. Seinem Sohn Theodor haben wir die Erfindung der berühmtesten aller Schweizer Schokoladen, der Toblerone, zu verdanken (1908).

In den Jahren 1890–1920 erlebte die Schweizer Schokoladenindustrie eine Blütezeit und fand weit über unsere Grenzen hinaus Anerkennung. Der Tourismus boomte. Die Angehörigen der internationalen High Society, die ihre Ferien in der Schweiz verbrachten, wurden im Ausland zu den Botschafterinnen und Botschaftern für Schweizer Schokolade. Rudolf Lindt richtete beispielsweise seine Kundenwerbung auf die exklusiven Mädchenpensionate in der Westschweiz aus, wo die Jeunesse dorée aus ganz Europa versammelt war. In diesem Zeitabschnitt war das Wachstum schlicht fulminant. Von 1888 bis 1910 erhöhte sich die Zahl der Schokoladenproduzenten von 13 auf 23, und die Anzahl der in dieser Branche Beschäftigten stieg von 528 auf 5547. 1905 betrug die Produktion schätzungsweise 13 Tonnen, 1918 erreichte sie bereits 40 000 Tonnen, wobei drei Viertel für den Export bestimmt waren. Die Schweiz wurde also sozusagen zu einer Schokoladen-Weltmacht. 1912 erreichte ihr Anteil am Schokoladen-Weltexportmarkt 55 Prozent.

Während der Wirtschaftskrise in den 1920er- und 1930er-Jahren sanken allerdings

die Exportzahlen. Erst nach dem Ende des 2. Weltkrieges erholte sich die Schweizer Schokoladenindustrie wieder und setzte zu einem neuen Höhenflug an. In den 1950er-Jahren betrug der Absatz noch 26 000 Tonnen, heute sind es bereits 160 000 Tonnen. Die Konkurrenz auf dem Weltmarkt zwang die Schweizer Schokoladenindustrie offensichtlich dazu, ihre Produktion zu rationalisieren und gleichzeitig die bewährten Rezepte, die den ausgezeichneten Ruf der Schweizer Schokolade begründeten, beizubehalten und weiter zu verbessern.

Angesichts der Aufregung, die kürzlich um die neuen Verpackungen von Cailler- und Frigor-Schokoladen entstand, und des nachfolgenden Einbruchs der Verkaufszahlen musste sich Nestlé schliesslich eingestehen: Die Schokoladenkonsumentinnen und -konsumenten sind konservativ. Kürzlich teilte Nestlé nun mit, dass die Cailler-Schokoladen ab Januar 2007 wieder in der herkömmlichen Verpackung verkauft würden. Auch im 21. Jahrhundert bleibt die Tradition ein entscheidender Verkaufsfaktor. Selbstverständlich braucht es Innovationen und Neu-creationen, Zurückhaltung ist aber angebracht. Und wieso sollte man ändern, was

ZAHLEN ZUR SCHOKOLADE

- 2005 nahm der Absatz der 18 Schweizer Schokoladenfabrikanten um 8,2 % zu und erreichte 160 323 Tonnen. Der Umsatz (1,466 Mrd. CHF) wuchs gegenüber dem Vorjahr um 7,5 %*.
- 2005 wurden 57 % der Schweizer Gesamtproduktion exportiert*.
- Die 18 Betriebe der schweizerischen Schokoladenindustrie beschäftigen 4400 Personen*.
- Lediglich 1 % der weltweiten Kakaobohnenernte landet in der Schweiz*.
- In der Schweiz zählt man 333 Confiserien/ Patisserien.

(Quellen: Schweizerischer Konditor-Confiseurmeister-Verband; resp. *Chocosuisse, Verband Schweizerischer Schokoladefabrikanten)

Erfolg hat? Die Erfolgsgeschichte der Schweizer Schokolade ist jedoch noch nicht zu Ende. Sollte eines Tages, Lichtjahre von der Erde entfernt, ein Weltraumforscher einem Ausserirdischen Schokolade anbieten, wetten, dass es sich dann um echte Schweizer Schokolade handeln wird?



Es entsteht die Schokolade mit dem unvergleichlichen Schmelz.