Zeitschrift: Oltner Neujahrsblätter
Herausgeber: Akademia Olten
Band: 79 (2021)

Artikel: 175 Jahre Schweizer Schokoladengeschichten
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-913774

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: 14.12.2025

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

175 Jahre Schweizer Schokoladengeschichte

Lindt & Sprüngli

Lindt & Sprüngli Schokoladenfabrik in Kilchberg im Jubiläumsjahr 2020

Im Jahr 2020 blickt Lindt & Sprüngli bereits auf 175 erfolgreiche Jahre voller Leidenschaft, Kreativität und spannender Meilensteine der Schweizer Schokoladengeschichte zurück. Für das Unternehmen war der Produktionsstandort in Olten dabei wichtiger Dreh- und Angelpunkt für das künftige Wachstum der gesamten Gruppe.

Lindt & Sprüngli – von einer kleinen Confiserie in Zürich zur internationalen Unternehmensgruppe

Die Geschichte von Lindt & Sprüngli nahm ihren Anfang, als David Sprüngli-Schwarz eine kleine Zuckerbäckerei in der Zürcher Altstadt übernahm. Bereits 1845 stellte er gemeinsam mit seinem Sohn Rudolf Sprüngli-Ammann die erste Schokoladentafel in der Deutschschweiz her, die sofort grossen Anklang bei den Zürchern fand. Die kleine Manufaktur konnte der Nachfrage bald kaum gerecht werden und so investierten die beiden Unternehmer 1847 in ihre erste eigene Schokoladenfabrik im Schleiftobel in Horgen.

Der ungebrochene Erfolg verlangte schon bald nach der nächsten unternehmerischen Entscheidung und so investierte die Familie Sprüngli 1859 in ein zweites Geschäft direkt am Neumarkt, dem heutigen Paradeplatz in Zürich. Die elegante Konditorei war eine Neuheit, die damals wie heute der Treffpunkt für die Zürcher Gesellschaft ist. Qualitätsschokolade von Sprüngli erfreute sich so grosser Beliebtheit, dass bereits 1870 die Produktion nach Zürich in die zentral gelegene Werdmühle verlegt wurde.

Nach dem erfolgreichen Aufbau des Unternehmens zog sich Rudolf Sprüngli-Amman 1892 aus dem Geschäftsleben zurück und regelte die Übergabe an seine beiden Söhne: David Robert Sprüngli-Baud führte fortan die beiden Konditoreien in Zürich und sein Bruder Johann Rudolf Sprüngli-Schifferli die Schokoladenfabrik. Beide setzten die Erfolgsgeschichte ihres Vaters fort.

Im Jahr 1898 begann Johann Rudolf Sprüngli-Schifferli mit dem Bau einer grossen, modernen Schokola-

denfabrikation direkt am Zürichsee in Kilchberg. Das Unternehmen ist dem Standort bis heute treu geblieben und ist zum Wahrzeichen Kilchbergs geworden. 1899 traf Sprüngli die wichtigste Entscheidung in der Unternehmensgeschichte. Er erwarb das Berner Unternehmen Rodolphe Lindt fils mitsamt dem innovativen und bis dahin geheimen Conchierverfahren für Schokolade, das die gesamte Schokoladenindustrie revolutionieren sollte.

Seither hat sich Lindt & Sprüngli durch internationale Expansion und Akquisition von Premiummarken zu einer bedeutenden internationalen Unternehmensgruppe entwickelt, die bereits seit 175 Jahren für Schweizer Qualität, Expertise und Innovationsgeist steht. Somit bleibt eines bis heute unverändert: Die Kreationen von Lindt & Sprüngli sind Inbegriff für Premiumschokolade. Heute werden die Produkte an elf eigenen Produktionsstandorten in der Schweiz, Europa und den USA hergestellt und sind in mehr als 120 Ländern erhältlich. Sie werden von 28 Tochtergesellschaften und Niederlassungen über 500 eigene Geschäfte, den E-Commerce der Marken Lindt, Ghirardelli und Russell Stover sowie über ein Netzwerk von über 100 unabhängigen Distributoren vertrieben. Mit über 14 600 Mitarbeitenden erzielte die Lindt & Sprüngli-Gruppe 2019 einen Umsatz von CHF 4,51 Milliarden.

175 Jahre Lindt & Sprüngli

1845 Beginn der Schokoladenära – David Sprüngli-Schwarz und Sohn Rudolf Sprüngli-Ammann stellen in ihrer Confiserie erstmals eine feste Tafel Schokolade her.

1879 Rodolphe Lindt erfindet das Conchierverfahren und stellt weltweit die erste zartschmelzende Schokolade her.

1899 Johann-Rudolf Sprüngli-Schifferli baut die Schokoladenfabrik am heutigen Standort in Kilchberg und übernimmt im selben Jahr das Unternehmen von Rodolphe Lindt mitsamt dem geheimen Conchierverfahren und der Marke Lindt.

1952 Der «Lindt-Goldhase» erblickt das Licht der Welt.

1969 Die Erfolgsgeschichte des heutigen Klassikers «Lindor Kugel» beginnt.

1986 Lindt & Sprüngli geht an die Schweizer Börse.

1989 Die «Excellence»-Tafeln kommen auf den Markt.

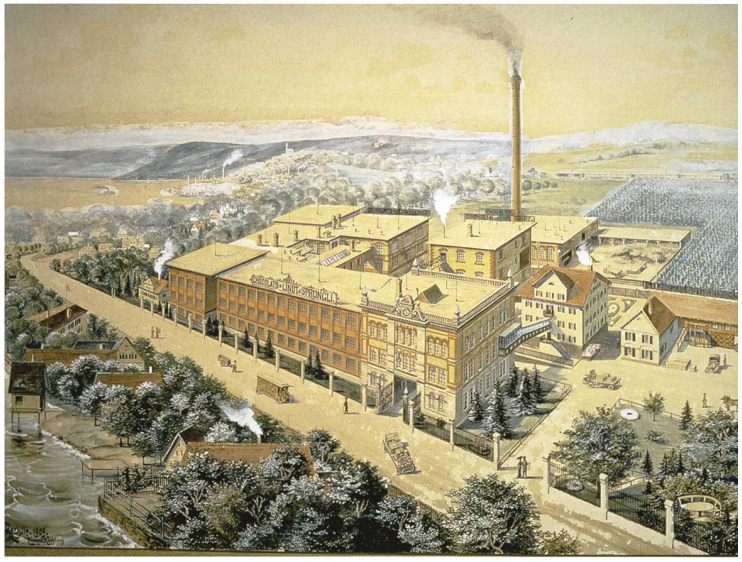
1998 Der Lindt Maître Chocolatier wird zum Sinnbild für Schweizer Qualität, Kompetenz, Innovation und Passion. Lindt & Sprüngli akquiriert im selben Jahr das amerikanische Traditionsunternehmen Ghirardelli in San Francisco.

2008 Qualitativ hochwertige Kakaobohnen sind das Herz der Schokolade von Lindt & Sprüngli. Das Unternehmen übernimmt Verantwortung von der Auswahl der Kakaobohnen bis zur Herstellung der fertigen Schokoladenprodukte – von der «Bohne bis zur Tafel». Daher ruft Lindt & Sprüngli 2008 ein eigenes nachhaltiges Beschaffungsmodell ins Leben: das Lindt & Sprüngli Farming Program.

2009 Der weltbekannte Tennisstar Roger Federer wird Lindt Markenbotschafter. Lindt & Sprüngli beginnt im selben Jahr mit dem Aufbau des eigenen Ladennetzes.

2014 Lindt & Sprüngli übernimmt das Traditionsunternehmen Russell Stover in den USA.

2020 Das Lindt Home of Chocolate öffnet seine Türen. Mit dem visionären Projekt stellt die Lindt Chocolate Competence Foundation der breiten Öffentlichkeit eine Schokoladenerlebniswelt als umfassende Informationsplattform zum Thema Schokolade zur Verfügung. Mehr als CHF 100 Millionen flossen in das Bauprojekt am historischen Hauptsitz von Lindt & Sprüngli in Kilchberg. Das für die Schweiz in dieser Form einzigartige Schokoladenkompetenzzentrum wird die Innovationskraft der Industrie langfristig stärken.



Lindt & Sprüngli Schokoladenfabrik in Kilchberg um 1899

Lindt & Sprüngli am Standort in Olten

1957 Beginn der Kooperation zwischen Lindt & Sprüngli und Nago Nährmittel AG in Olten

1967 Bau der charakteristischen Silos in Olten

1971 Lindt & Sprüngli fusioniert mit der Nago Nährmittel AG.

1991 Olten wird zum Kakaomassewerk für Lindt & Sprüngli Schweiz AG. Das Werk wird in den folgenden Jahren stetig ausgebaut und beliefert heute die Produktionsgesellschaften in der Schweiz, Deutschland, Frankreich und Italien.

2019 Das Kakaomassewerk in Olten wird für CHF 30 Millionen zum grössten Kakaomassewerk der Lindt & Sprüngli-Gruppe ausgebaut. Die Investition ist ein klares Bekenntnis zum Standort Schweiz.

Das Lindt Cocoa Center in Olten – nicht nur hochmoderne Kakaomasseproduktion, sondern auch Forschungsstandort

Olten – Das Schweizer Herz unserer Schokolade

Mit der Fusion von Lindt & Sprüngli und der Nago Nährmittel AG in Olten im Jahr 1971 begann die erfolgreiche Geschichte des inzwischen weltweit grössten Kakaomassewerks von Lindt & Sprüngli. Heute ist das Werk in Olten das wichtigste Kompetenzzentrum für Kakaomasse der gesamten Unternehmensgruppe und jedem Einwohner ein Begriff. Spätestens, wenn man den feinen Kakaoduft wahrnimmt…

Lindt & Sprüngli ist eines der wenigen grossen Unternehmen, das jeden einzelnen Schritt der Schokoladenproduktion, von der Auswahl der Kakaobohnen bis hin zum fertigen Produkt – mit anderen Worten von «bean to bar« – selbst verantwortet. Die vorwiegend aus Westafrika und südamerikanischen Anbaugebieten für Edelkakao stammenden Bohnen werden per Schiff in die Niederlande und danach umweltschonend per Bahn nach Olten transportiert. Daher war der optimale Anschluss an die Bahninfrastruktur entscheidend für die Ansiedlung in der Nähe des Hauptsitzes in Kilchberg. Heute werden die Kakaobohnen in mehr als 400 Bahnwagons pro Jahr angeliefert und in die für das Werk so charakteristischen Silos zur Weiterverarbeitung eingelagert.

Herstellungsprozess der Kakaomasse

Von der Kakaobohne zur Kakaomasse

Im heute grössten Werk der gesamten Gruppe erfolgt der erste wichtige Produktionsschritt, die Veredelung der Kakaobohnen zu Kakaomasse. In einem ersten Schritt werden die Bohnen abgewogen und gemischt, wobei das ausgeklügelte Mischverhältnis ein streng gehütetes Fabrikationsgeheimnis ist, da die Aromen der Provenienzen den Geschmack der Schokolade bestimmen. Nach dem Mischen werden die Bohnen in speziellen Maschinen aufgebrochen und die Schale wird entfernt. Übrig bleibt der Kakaokernbruch, die so genannten Nibs, die nun mittels eines speziellen Lindt & Sprüngli-Verfahrens geröstet werden. Dabei sind Röstdauer und Rösttemperatur perfekt aufeinander abgestimmt. Nur so erhält der Kakao eine gleichmässige Röstung und sein besonderes Aroma.

Im Anschluss werden die Nibs in speziellen Mühlen zerkleinert und gemahlen. Durch den Druck und die Wärme verflüssigt sich die Kakaobutter in den Bohnen und die dickflüssige Kakaomasse entsteht. Sie zeichnet sich durch ein dunkles Braun und den charakteristisch starken Kakaoduft aus, der jedem Bewohner Oltens vertraut ist. Die hergestellte Kakaomasse ist Ausgangspunkt für die Schokoladenherstellung in einem der europäischen Produktionsstandorte, in der Schweiz, Deutschland, Italien und Frankreich. In jedem dieser Werke findet die weitere Verarbeitung und Veredlung vor Ort nach strengstem Schweizer Standard statt.

Werksausbau in Olten

Als Schweizer Unternehmen mit einer fast 175-jährigen Tradition stärkt Lindt & Sprüngli kontinuierlich den Standort Schweiz und investiert jedes Jahr in den Ausbau der Werke. Der Ausbau und die Modernisierung des Lindt-Kompetenzzentrums für Kakaomasse im Jahr 2019 war ein Schlüsselprojekt für die gesamte Unternehmensgruppe. Lindt & Sprüngli investierte CHF 30 Millionen in den Aufbau einer weiteren Linie zum Rösten von Kakaobohnen sowie eine hochmoderne Forschungsanlage für Tests an Bohnen, Rezepturen und Verfahren. Der Standort in Olten ist dank dieser neuen Kapazitäten Garant für die nachhaltige Versorgung aller Produktionsstätten in Europa mit Kakaomasse und das künftige Wachstum der Lindt & Sprüngli-Gruppe.

Fakten rund um das Kakaomassewerk in Olten

1. Olten beliefert täglich vier Produktionsstandorte in Europa mit Kakaomasse und ist das wichtigste Kakaomassezentrum der gesamten Gruppe.
2. 400 Bahnwagons Kakaobohnen werden pro Jahr angeliefert.
3. Seit dem Ausbau in nur zwölf Monaten im Jahr 2019 verfügt Olten über fünf Produktionslinien.
4. Im Lindt Cocoa Center arbeitet ein engagiertes Team von über 20 Mitarbeitenden.