



ÜBER DIE CONFISERIE SPRÜNGLI

Seit 1836 steht die Confiserie Sprüngli für handwerkliche Perfektion, höchste Qualität und eine gelebte Genusskultur, die von Leidenschaft und Liebe zum Detail getragen ist. Als eine der renommiertesten Confiserien Europas und Pionierin der Haute Chocolaterie vereint das traditionsreiche Zürcher Unternehmen meisterhafte Confiseriekunst mit zeitgemässer Kreativität und feinem Innovationsgespür. Gegründet in Zürich und bis heute in Familienbesitz, wird die Confiserie Sprüngli in sechster Generation von Milan Prenosil und Tomas Prenosil geführt. Über beinahe zwei Jahrhunderte hinweg hat sich das Unternehmen mit viel Hingabe und Sinn für das Besondere zu einer international geschätzten Adresse für feinste Chocolaterie- und Confiseriespezialitäten entwickelt.

Ikonische Klassiker und kreative Innovationen – die Produktvielfalt von Sprüngli

Die Confiserie Sprüngli steht für eine aussergewöhnliche Vielfalt von handwerklich gefertigten Köstlichkeiten. Neben zartschmelzenden Pralinés, den bekannten Truffes du Jour sowie edlen Grand Cru-Schokoladen umfasst das Sortiment auch einzigartige Tortenkreationen, frisch zubereitete Salate und Sandwiches, saisonale Spezialitäten sowie stilvolle Geschenkideen. Jedes Produkt entsteht in sorgfältiger Handarbeit in der eigenen Manufaktur in Dietikon und wird täglich frisch aus hochwertigen, sorgfältig ausgewählten Zutaten hergestellt.

Zu den bekanntesten Spezialitäten des Hauses zählen die legendären Luxemburgerli. Die luftig-leichten Makrönchen mit ihrer feinen, harmonisch abgestimmten Füllung sind längst zu einem Wahrzeichen der Confiserie Sprüngli geworden. Ihre Erfolgsgeschichte begann in den 1950er-Jahren und wird seither mit viel Sorgfalt und Liebe zum Detail weitergeschrieben: Generationen von Confiseurinnen und Confiseuren haben die Rezeptur behutsam verfeinert und deren unverwechselbares Profil geprägt. Täglich frisch und mit grösster Sorgfalt aus natürlichen Zutaten hergestellt, begeistern die Luxemburgerli mit einer grossen Aromenvielfalt – von klassischer Bourbonvanille, Schokolade oder Himbeere bis zu Champagner, Zitrone und vielen weiteren Kreationen. Ergänzt wird das Sortiment regelmässig durch neue Monatskreationen, die immer wieder für überraschende Geschmackserlebnisse sorgen.



Die Spezialitäten der Confiserie Sprüngli sind heute in 30 eigenen Geschäften in der ganzen Schweiz erhältlich – unter anderem in Zürich, Baden, Aarau, Basel, Bern, St. Gallen, Winterthur, Luzern, Zug und Genf. Ergänzt wird das Angebot durch einen Onlineshop, der Kundinnen und Kunden im In- und Ausland den Zugang zu den Kreationen des Hauses ermöglicht. Darüber hinaus laden vier Gastronomiebetriebe dazu ein, die Welt von Sprüngli mit allen Sinnen zu erleben – darunter das traditionsreiche Café & Restaurant am Zürcher Paradeplatz.

Tradition und Innovation – die DNS der Confiserie Sprüngli

Die Verbindung von Tradition und Innovation prägt die Confiserie Sprüngli seit ihrer Gründung. Der Pioniergeist der Gründerfamilie wirkt bis heute nach: Bewährtes Handwerk wird mit grosser Sorgfalt, echter Leidenschaft und viel Liebe zum Detail weitergeführt, während neue Ideen mit Offenheit und Weitblick entwickelt werden. Diese Haltung spiegelt sich sowohl in den Produkten als auch in der Unternehmenskultur wider.



Im Zentrum steht bei Sprüngli die handwerkliche Confiseriekunst. Ein erfahrenes Team aus Spezialistinnen und Spezialisten bewahrt traditionelle Rezepturen, verfeinert sie kontinuierlich und interpretiert sie mit Kreativität neu. Dabei verarbeitet Sprüngli ausschliesslich hochwertige Rohstoffe und legt grössten Wert auf Qualität, Frische und Natürlichkeit – vom Ursprung der Zutaten über die sorgfältige Verarbeitung bis hin zur Präsentation der Produkte.

Neben der Produktqualität zeichnet sich das Unternehmen auch durch eine ausgeprägte Servicekultur aus. In den Filialen und Gastronomiebetrieben sorgen persönliche Beratung, stilvolles Ambiente und viel Liebe zum Detail für ein besonderes Genusserlebnis.



Die Seele des Unternehmens sind seit jeher die engagierten Mitarbeitenden. Mit ihrem Wissen, ihrer Leidenschaft und ihrem täglichen Einsatz tragen sie dazu bei, die Tradition des Hauses zu bewahren und zugleich immer wieder neu zu interpretieren. So bleibt die Confiserie Sprüngli auch nach 190 Jahren das, was sie seit ihrer Gründung ist: ein Ort, an dem Handwerkskunst, Innovationsfreude und Schweizer Genusskultur auf einzigartige Weise zusammenfinden.

Die Erfolgsgeschichte seit 1836

Vor über 190 Jahren legte David Sprüngli gemeinsam mit seinem Sohn Rudolf den Grundstein für das Unternehmen – 1836 erwarben sie die kleine Zuckerbäckerei Vogel an der Zürcher Marktgasse. Bereits 1845 begann unter dem Namen David Sprüngli & Fils die Schokoladenproduktion – zu jener Zeit echte Pionierarbeit in der Schweiz.

Mit unternehmerischem Weitblick entwickelte sich das Geschäft rasch weiter. 1859 zog die Confiserie an den damaligen Neumarkt – den heutigen Paradeplatz –, der sich in den folgenden Jahrzehnten zu einem bedeutenden Verkehrs- und Handelsplatz entwickelte. Mit dem Bau der Bahnhofstrasse entstand später rund um den Paradeplatz zudem eine der renommiertesten Einkaufsmeilen Europas.





Auch in den folgenden Generationen blieb der Pioniergeist prägend für das Unternehmen. 1961 wurde die Produktion aufgrund wachsender Nachfrage und besserer infrastruktureller Möglichkeiten nach Dietikon verlegt. Dort entstehen bis heute täglich in sorgfältiger Handarbeit jene Spezialitäten, für die die Confiserie Sprüngli bekannt und geschätzt ist. Parallel dazu wuchs auch das Verkaufsnetz kontinuierlich: Heute sind die Spezialitäten des Hauses in rund 30 eigenen Geschäften in der ganzen Schweiz sowie in mehreren Gastronomiebetrieben erhältlich.

Einen wichtigen Entwicklungsschub erlebte das Unternehmen unter Richard Sprüngli. Er leitete die Confiserie von 1956 bis 1994 in fünfter Generation und stand ihr bis 2003 als Präsident des Verwaltungsrats vor. In seine Ära fallen Meilensteine wie die Lancierung der heute weltweit bekannten Luxemburgerli Ende der 1950er-Jahre, der Auf- und Ausbau der Produktionsstätte in Dietikon sowie die Expansion mit neuen Verkaufsgeschäften in Einkaufszentren und Bahnhofspassagen. Auch der internationale Versandhandel wurde in dieser Zeit aufgebaut und entwickelte sich zu einem wichtigen Bestandteil des Unternehmens.

Heute wird das traditionsreiche Familienunternehmen in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil, den Neffen Richard Sprünglis, mit dem gleichen Engagement und derselben Liebe zum Unternehmen, den Produkten und den Mitarbeitenden geführt. Unter ihrer Leitung hat sich die Confiserie Sprüngli schweizweit etabliert und ihre Innovationskraft erneut unter Beweis gestellt. So präsentierte Sprüngli mit der Grand Cru Absolu 2020 eine Weltneuheit: eine Schokolade, die zu 100 Prozent aus der Kakaofrucht besteht und nur zwei Zutaten enthält – Edelkakaobohnen aus Bolivien und den natürlichen Fruchtsaft der Kakaofrucht. 2024 erfuhr das renommierte Sprüngli Café & Restaurant am Paradeplatz dann eine grundlegende Renovierung und Modernisierung – ein weiterer Meilenstein in der bewegten Geschichte des Sprüngli-Hauses.

Das Jahr 2026 ist ebenfalls ein Meilenstein der Confiserie Sprüngli, denn das Unternehmen feiert sein 190-jähriges Bestehen – mit besonderen Kollaborationen, limitierten Jubiläumsprodukten, ausgewählten Veranstaltungen und Einblicken in die traditionsreiche Geschichte des Hauses. Über sechs Generationen hinweg und über beinahe zwei Jahrhunderte hat sich die Confiserie Sprüngli stetig weiterentwickelt, ohne ihre Wurzeln zu vergessen.

