



Sprüngli

Medienmitteilung

**WENN STERNEKÜCHE AUF CONFISERIEKUNST TRIFFT:
SPRÜNGLI UND HEIKO NIEDER PRÄSENTIEREN ZWEI EXKLUSIVE
LUXEMBURGERLI®**

**EINE EINZIGARTIGE KOLLABORATION ZUM 190-JÄHRIGEN JUBILÄUM
DES SCHWEIZER TRADITIONSUNTERNEHMEN**

Zürich, 8. September 2026 – Zum 190-jährigen Jubiläum der Confiserie Sprüngli treffen zwei Zürcher Genussikonen aufeinander: Gemeinsam mit Heiko Nieder, Chef Fine Dining & Culinary Director des Dolder Grand, sind die beiden limitierten Luxemburgerli-Kreationen Champagne Raspberry Rose und Macadamia Popping Candy entstanden. Die exklusiven Editionen verbinden die kreative Handschrift des Sternekochs mit der traditionsreichen Confiseriekunst von Sprüngli und stehen für gemeinsame Werte wie höchste Qualität, absolute Frische, Innovationskraft und die Leidenschaft für präzises Handwerk. Die beiden Kreationen sind ab sofort bis zum 5. Oktober 2026 in allen Sprüngli-Filialen erhältlich.



Kaum ein Konfekt ist so eng mit Zürich verbunden wie das Luxemburgerli der Confiserie Sprüngli. Seit seiner Lancierung im Jahr 1957 hat sich die luftig-leichte Macaron-Kreation zu einer echten Ikone entwickelt. Ebenso prägend für die Zürcher Genusslandschaft ist Sternekoch Heiko Nieder. Mit seinem unverwechselbaren kulinarischen Stil und seinem aussergewöhnlichen Gespür für Aromen zählt er seit Jahren zu den renommiertesten Köchen Europas – und ist, so Heiko Nieder selbst, ein echter Luxemburgerli-Fan.

Anlässlich ihres 190-jährigen Bestehens schlägt die Confiserie Sprüngli nun gemeinsam mit Heiko Nieder ein neues Kapitel auf: Der vielfach ausgezeichnete Sternekoch hat mit Sprüngli zwei neue



Sprüngli

und innovative Luxemburgerli-Kreationen entwickelt, die seine kreative Aromenwelt mit der traditionellen Handwerkskunst von Sprüngli verbinden.

«Luxemburgerli gehören für mich zu den einzigartigsten Versuchungen überhaupt. Gemeinsam mit der Confiserie Sprüngli zwei Jubiläumskreationen entwickeln zu dürfen, war eine grosse Ehre. Uns verbindet der Anspruch, Qualität, Präzision und Kreativität bis ins kleinste Detail zu leben.», sagt Heiko Nieder über die gemeinsame Zusammenarbeit.

Entstanden sind zwei aussergewöhnliche Jubiläumseditionen, die Genuss, Innovation und höchste Qualität auf einzigartige Weise zusammenbringen.



Champagne Raspberry Rose

Das Luxemburgerli Champagne Raspberry Rose verbindet eine zartschmelzende weisse Schokoladencreme mit Marc de Champagne und einem edlen Kern aus Himbeere und Rosenwasser. Eingebettet zwischen zwei luftig-leichten Macaron-Schalen entsteht eine elegante Komposition, die feine Fruchtigkeit, florale Noten und dezente Champagner-Aromen vereint.



Macadamia Popping Candy

Mit dem Luxemburgerli Macadamia Popping Candy zeigt Heiko Nieder seine spielerische Seite. Eine cremige Macadamiafüllung umschliesst einen überraschenden Kern aus Macadamiamus und Popping Candy, veredelt mit einem feinen Plättchen aus weisser Schokolade.

Popping Candy gehört seit vielen Jahren zu den prägenden Zutaten in Heiko Nieders Küche. Inspiriert von seiner Signature-Praliné mit Popping Candy entstand die Idee, dieses besondere Erlebnis in ein Luxemburgerli zu übertragen. Der Sternekoch setzt den Knistereffekt gezielt ein, um Gerichten eine überraschende zusätzliche Textur und spielerische Note zu verleihen – als Zusammenspiel von Geschmack, Textur und Klang. Auch im neuen Luxemburgerli sorgt Popping Candy für ein unerwartetes Geschmackserlebnis.



Sprüngli



Die «Sprüngli x Heiko Nieder»-Luxemburgerli sind ab sofort bis zum 5. Oktober 2026 in allen Sprüngli-Filialen zum regulären Luxemburgerli-Preis von CHF 17.90.– pro 100 Gramm erhältlich.

Für weitere Informationen und Bildanfragen:

Confiserie Sprüngli AG
PR & Kommunikation
Tirza Ledermann
media@spruengli.ch

Bahnhofstrasse 21
8001 Zürich
044 224 47 33
www.spruengli.ch

Über die Confiserie Sprüngli

Die Confiserie Sprüngli ist eine der renommiertesten Confisereien Europas und gehört zu den Schweizer Pionieren der Haute Chocolaterie. Das im Jahre 1836 gegründete traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen Sprüngli wird in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil geführt. In diesem Jahr feiert die Confiserie Sprüngli zudem ihr 190-jähriges Bestehen – begleitet von aussergewöhnlichen Kollaborationen, limitierten Jubiläumsprodukten, besonderen Events sowie Einblicken in die traditionsreiche Geschichte des Hauses.

Neben zartschmelzenden Pralinen und Truffes erfreuen sich auch die legendären Sprüngli-Luxemburgerli grosser Beliebtheit. Als Pionier der Grand Cru-Schokoladen in der Schweiz entdeckt Sprüngli die edelsten Kakaobohnen aus den weltbesten Provenienzen. Die in gewerblicher



Sprüngli

Tradition mit viel Handarbeit in der eigenen Manufaktur in Dietikon hergestellten Produkte werden in 29 eigenen Geschäften in der Schweiz verkauft. Diese befinden sich in und um Zürich, in Baden, Aarau, Basel, Bern, St. Gallen, Winterthur, Luzern, Zug, Zermatt und Genf. Insgesamt ergänzen vier Gastronomiebetriebe, von der Café-Bar bis zum legendären Café & Restaurant am Paradeplatz, das Angebot.

Folgen Sie uns auf Instagram: @confiseriespruengli

Über Heiko Nieder

Heiko Nieder absolvierte seine Kochausbildung im «Hotel Vier Jahreszeiten» in Hamburg. Weitere Stationen führten ihn ins Restaurant «Le Canard in Hamburg», ins Hotel «Zur Traube» in Grevenbroich sowie ins Restaurant «Vau» in Berlin. Seit der Wiedereröffnung des Dolder Grand im Jahr 2008 prägt er als Chef Fine Dining im «The Restaurant» die kulinarische Identität des Hauses mit einer Küche, die Präzision, Kreativität und geschmackliche Tiefe vereint. Unter seiner Leitung wurde «The Restaurant» mit 19 GaultMillau-Punkten und 2 Michelin-Sternen zum höchstdekorierten Restaurant Zürichs. Im Oktober 2018 zeichnete ihn GaultMillau als «Koch des Jahres 2019» aus. Seit April 2021 verantwortet er als Culinary Director zudem die kulinarische Ausrichtung des gesamten Hauses mit seinen vier Restaurants und saisonalen Pop-ups. Mit «The Chef's Table» hat er jüngst ein exklusives Dining-Konzept in seiner Küche geschaffen, das Gästen direkte Einblicke in sein kulinarisches Schaffen ermöglicht. Seine Innovationskraft reicht über die Küche hinaus und zeigt sich sowohl in erfolgreichen Partnerschaften mit Nespresso und Singapore Airlines als auch in seinen Kochbüchern «Heiko Nieder, The Restaurant» aus dem Jahr 2021 und «Private Dining» aus dem Jahr 2025, mit denen er seine kulinarische Handschrift auch in private Küchen trägt.

Über das Dolder Grand

Das 1899 eröffnete Dolder Grand verfügt über 175 Zimmer und Suiten und liegt auf dem Adlisberg mit Blick auf Zürich, den Zürichsee und die Schweizer Alpen. Das City Resort vereint Geschichte, Kulinarik, Kunst und Wellness und trägt die architektonische Handschrift von Lord Norman Foster.

Mit vier permanenten Restaurants, wechselnden Pop-up-Konzepten sowie der Canvas Bar & Lounge bietet das Fünf-Sterne-Superior-Hotel ein vielseitiges gastronomisches Angebot. Dazu zählen The Restaurant mit 2 Michelin-Sternen und 19 GaultMillau-Punkten, Mikuriya mit 17 GaultMillau-Punkten, das vegan-vegetarische Gartenrestaurant blooms mit 16 GaultMillau-Punkten sowie das Restaurant Saltz mit 15 GaultMillau-Punkten. GaultMillau zeichnete das Dolder Grand als «Hotel des Jahres 2024» aus.

Der Spa des Dolder Grand umfasst rund 4'000 Quadratmeter und ergänzt das Angebot des Hauses um einen umfassenden Wellnessbereich. Zum Spa-Angebot gehören auch Behandlungen und Produkte der Marken La Prairie, MARGY'S Monte Carlo, Team Dr Joseph und Seed to Skin. Darüber hinaus beherbergt das Haus eine Kunstsammlung mit über 100 Werken international renommierter Künstlerinnen und Künstler. Das Dolder Grand ist mit 2 Michelin Keys ausgezeichnet und Mitglied der The Leading Hotels of the World, der Swiss Deluxe Hotels und der Responsible Hotels of Switzerland.

Besuchen Sie für Bilder und allgemeine Informationen unsere Medienseite.