**Zeitschrift:** Pestalozzi-Kalender
**Herausgeber:** Pro Juventute
**Band:** 51 (1958)
**Heft:** [1]: Schülerinnen

**Artikel:** Die schweizer Schokoladenindustrie
**Autor:** [s.n.]
**DOI:** https://doi.org/10.5169/seals-986940

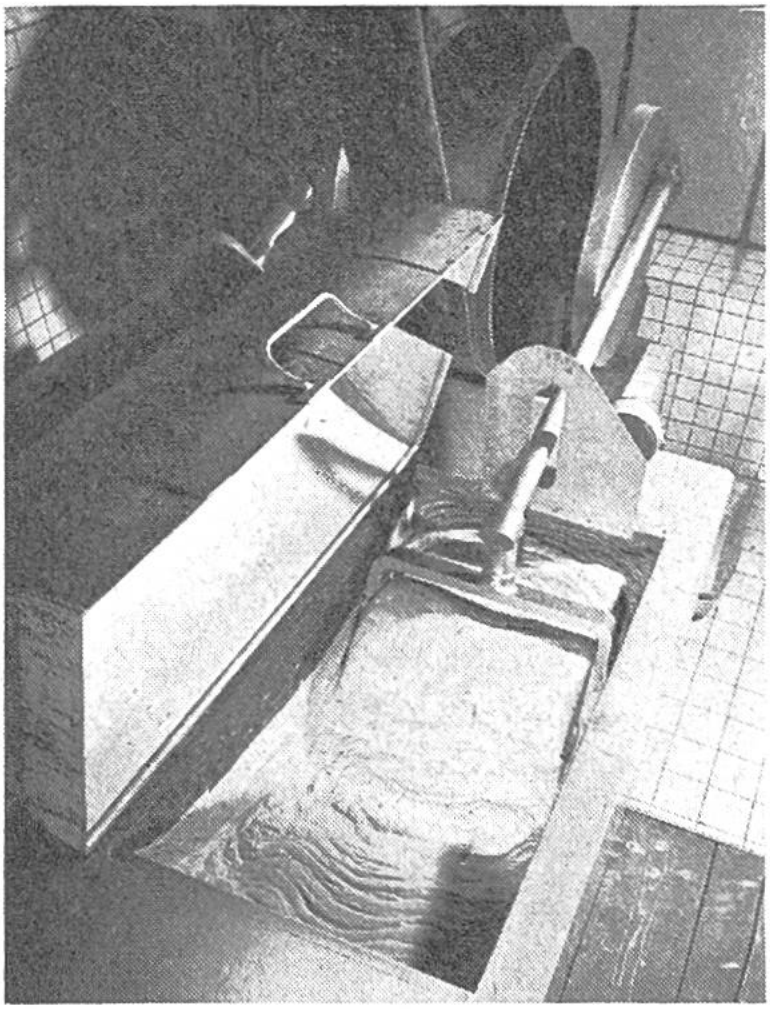
**Nutzungsbedingungen**
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. 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:** 02.07.2025

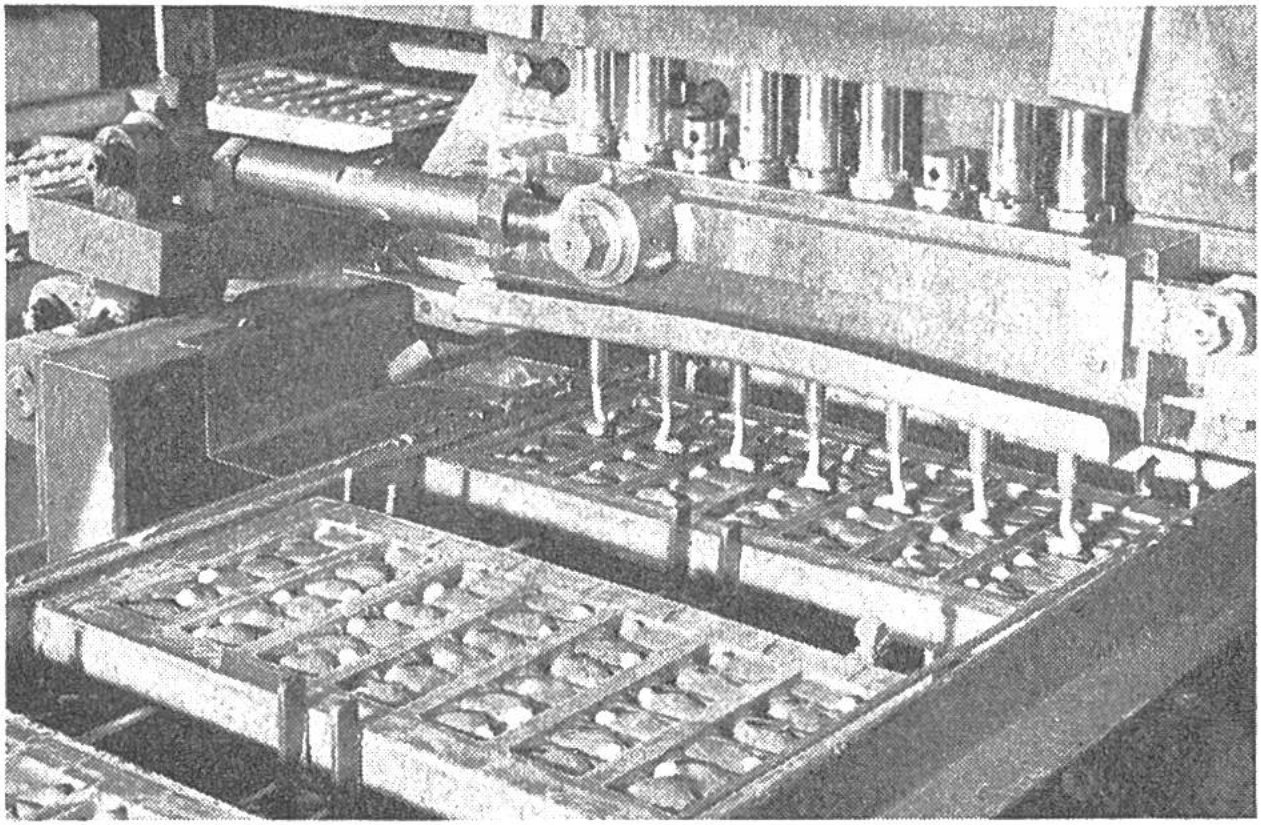
**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch**



Veredelung der Schokolademasse in der Längsreibemaschine: das grosse Geheimnis der Schweiz!

# DIE SCHWEIZER SCHOKOLADENINDUSTRIE

Die Schweiz ist das erste Land, in dem Schokolade auf mechanischem Wege fabriziert worden ist. Es war François Louis Cailler, der 1819 in der Westschweiz, in der Nähe von Corsier (Vevey), die erste Schokoladenfabrik gründete. Wenige Jahre darauf, 1825, wurde von Philippe Suchard eine zweite in Serrières bei Neuenburg erstellt. Suchard verbesserte das Verfahren, indem er den Kakao mittels einer Knetmaschine verarbeitete und dadurch eine Verfeinerung der Schokolade erzielte. Schon 1826 eröffnete Jacques Foulquier in Genf eine weitere Fabrik, und 1831 zog Charles Amédée Kohler in eine ehemalige Mühle bei Lausanne ein, die er in eine Schokoladenfabrik umwandelte. Diese Pioniere der Schokoladenindustrie hatten unzählige Hindernisse zu überwinden. Sie mussten ihre Maschinen selbst erfinden und sich die nötigen Rohstoffe verschaffen, was nicht immer leicht war. In Zürich erfolgte 1845 die Gründung der ersten Schokoladenfabrik der deutschen

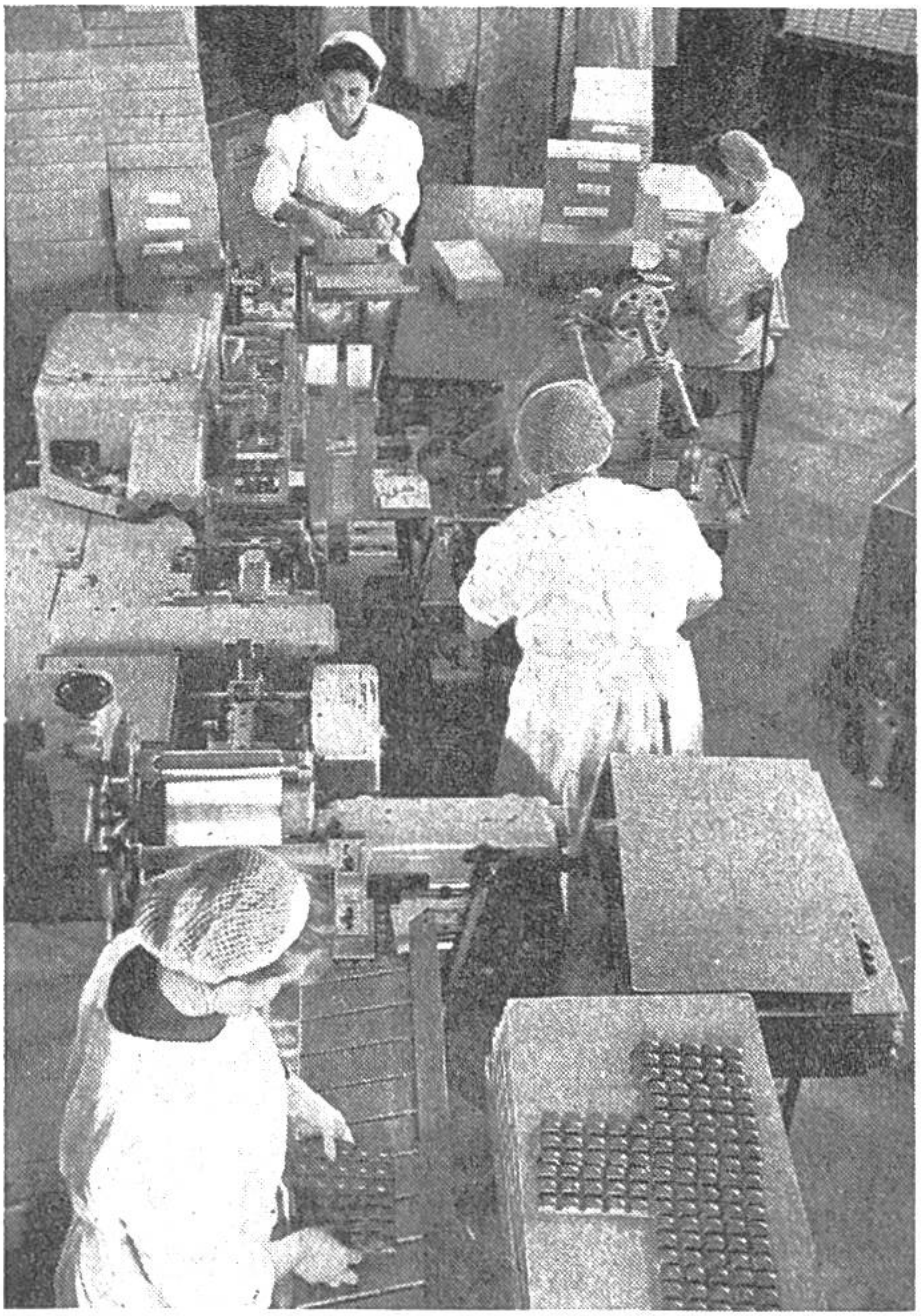


*Formmaschine für gefüllte Tafeln.* In dem auf dem Bild wiedergegebenen Arbeitsprozess wird die Füllung in die Tafeln eingegossen.

Schweiz. Ihr Besitzer, der Konfiseur David Sprüngli, ging gemeinsam mit seinem Sohn Rudolf an die Herstellung von Schokolade nach neuen Methoden. Der Tessiner Giuseppe Maestrani, der schon 1826–1829 in Lugano als Schokoladefabrikant tätig gewesen war, liess sich 1859 in St. Gallen nieder und gründete dort ein neues Unternehmen. – Es wurden neue Schokoladetypen geschaffen, zuerst durch Daniel Peter, der 1875 in seiner Fabrik in Vevey Milchschokolade herstellte. 1879 erfand der Apotheker Rudolf Lindt in Bern ein Verfahren um Fondant-Schokolade zu fabrizieren.

Durch die Herstellung in Tafelform, wie wir sie heute kennen, und die Erfindung der Milchschokolade wurde das Produkt jedermann zugänglich. Mit der Zeit verlor die Schokolade mehr und mehr ihren Charakter als Genussmittel und wurde allgemein als ein Lebensmittel von hohem Nährwert geschätzt.

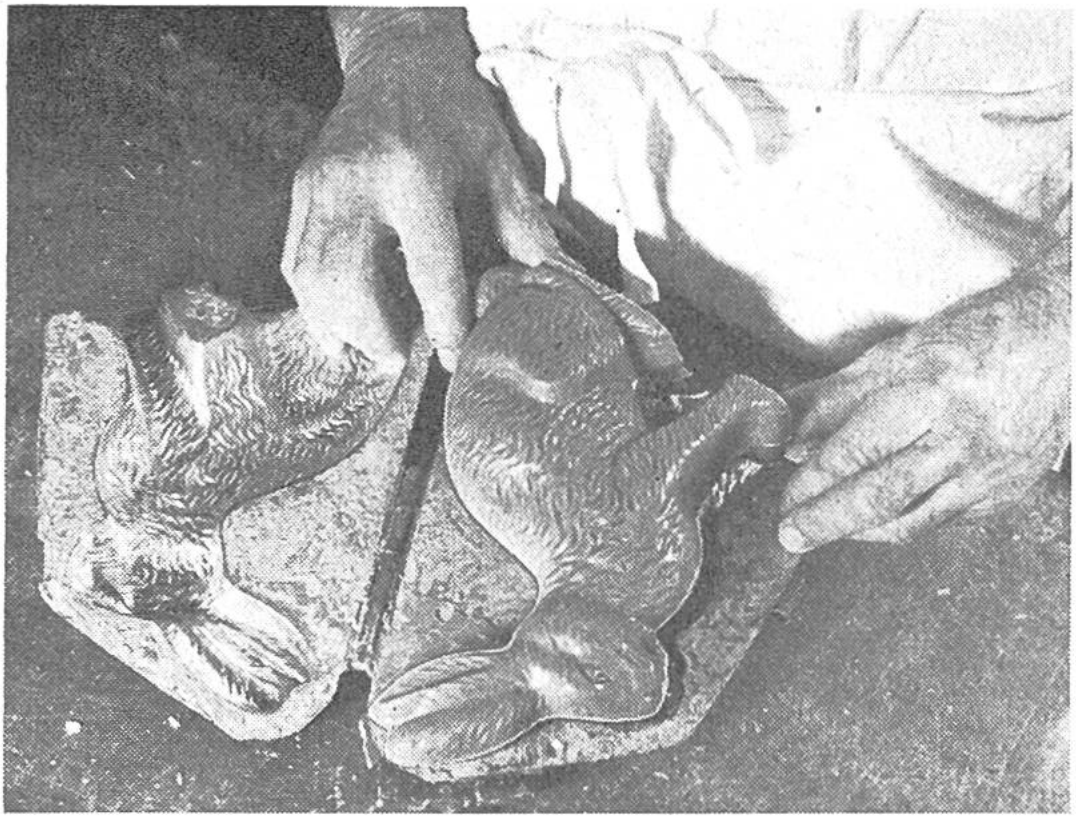
Neue Fabriken erschienen auf dem Plan. 1899 begann der seit 1867 in Bern als Konfiseur tätige Johann Jakob Tobler mit der Herstellung von Schokolade. Einer seiner Söhne, Theodor Tobler, brach-



Einwickeln und Verpacken der Schokoladetafeln.

te 1908 gemeinsam mit seinem Vetter Emil Baumann eine Schokolade mit Honig und andern Zutaten, wie Haselnüssen, Mandeln usw. auf den Markt. 1901 wurde die Fabrik Villars in Freiburg durch den jungen Berner Wilhelm Kaiser gegründet. Im Tessin, wo man zu Beginn des 19. Jahrhunderts schon Schokolade nach dem Vorbild der italienischen Händler hergestellt hatte, wurde hundert Jahre später die neue Industrie durch Chocolat Cima in Dangio eingeführt.

Dank diesen verschiedenen Schweizer Erfindungen wurden die Grundlagen für das moderne Schokolade- und Praliné-Sortiment geschaffen, dem die Schokoladenindustrie nicht nur in der



*Herstellen von Osterhasen.* Die auf dem Bild sichtbare Form wurde zuerst teilweise mit flüssiger Schokolade gefüllt, dann geschlossen und von einer Spezialmaschine so lange gekehrt und gewendet, bis sich die Schokolademasse an der Wand und in allen Ecken festgesetzt hat. Nach dem Abkühlen kann der Osterhase, wie auf dem Bild sichtbar, leicht aus der Form gehoben werden.

Schweiz, sondern auch auf der ganzen Welt ihren Aufschwung verdankt. Im Jahre 1915 konnten gegen 25000 Tonnen Schokolade exportiert werden. Mit dem Ersten Weltkrieg nahm dieser vielversprechende Aufschwung in der Schokoladenindustrie ein Ende. Die Schweizer Schokolade wurde im Auslande zu einem Luxusartikel und der Export durch Einfuhrverbote und hohe Zölle erschwert. Um die ausländischen Absatzmärkte nicht ganz zu verlieren, musste sich unsere Schokoladenindustrie dem Lebensstandard der Länder, die damals die Hauptabnehmer von Schokolade waren, anzupassen suchen. Heute besitzen die Firmen Nestlé, Suchard, Tobler, Lindt & Sprüngli, Klaus und Gubor Filialen, die ihre Produkte im Ausland, nach dem Verfahren des Mutterhauses, herstellen.

Seit dem Ende des Zweiten Weltkrieges hat der Export wieder zugenommen. Die gesamte Schokoladeproduktion in der Schweiz betrug 1956: 37000 Tonnen (mehr als 6 kg pro Kopf der Bevölkerung), wovon rund 6500 Tonnen exportiert wurden. M. O.