



Sprüngli

DIE CONFISERIE SPRÜNGLI FEIERT IHR 190-JÄHRIGES JUBILÄUM

DAS JUBILÄUMSJAHR WIRD GEFEIERT MIT BESONDEREN PRODUKTLANCIERUNGEN UND KOOPERATIONEN – DEN AUFTAKT MACHT DIE ZUSAMMENARBEIT MIT DER GHANAISCHEN MANUFAKTUR MIDUNU

Zürich, 03. Februar 2026 – Unter dem Motto «Genuss, der uns zusammenbringt – seit 190 Jahren» feiert die Confiserie Sprüngli dieses Jahr ihr 190-jähriges Bestehen. Mit aussergewöhnlichen Kollaborationen, limitierten Jubiläumsprodukten, besonderen Events und Einblicken in die traditionsreiche Geschichte würdigt das in sechster Generation geführte Familienunternehmen sein einzigartiges Erbe und seine Innovationskraft. Den Auftakt macht eine besondere Zusammenarbeit mit der ghanaischen Schokoladenmanufaktur Midunu: Eine limitierte Edition vier exklusiver Grand-Cru-Pralinés verbinden afrikanische Aromen mit Zürcher Confiserietradition.



Die Confiserie Sprüngli überrascht im Jubiläumsjahr mit aussergewöhnlichen Aktionen und Partnerschaften.

Überraschende Kollaborationen und spannende Jubiläumskreationen

Gemeinsam mit ihren Kundinnen und Kunden möchte die Confiserie Sprüngli das Jubiläumsjahr mit besonderen Höhepunkten feiern. Dazu arbeitet das Traditionsunternehmen erstmals mit besonderen Freunden des Hauses zusammen; darunter nationale und internationale Spitzenköche sowie Schweizer Institutionen der Handwerkskunst – alle vereint in Exzellenz, Kunstfertigkeit und ihrer Liebe zum Produkt. Ergänzt werden die Partnerschaften durch Jubiläumskreationen, die mit überraschenden Genussmomenten die Geschichte von Sprüngli, dessen Handwerkskunst und Innovationskraft erlebbar machen.

«190 Jahre Sprüngli sind das Ergebnis generationsübergreifenden Engagements, unternehmerischen Mutes und höchster Handwerkskunst – stets dem Besonderen verpflichtet. Dieses Jubiläum feiern wir als Familienunternehmen – mit Freude, Stolz und der Leidenschaft, unser Erbe lebendig in die Zukunft zu tragen», so Tomas Prenosil, CEO der Confiserie Sprüngli.



Sprüngli

Sprüngli x Midunu – Afrikanische Aromen treffen Zürcher Confiseriekunst

Zum Auftakt des Jubiläumjahres lanciert Sprüngli gemeinsam mit der ghanaischen Schokoladenmanufaktur Midunu eine limitierte Praliné-Edition, inspiriert von den Aromen Afrikas. Es ist die erste Zusammenarbeit dieser Art und spiegelt die Innovationskraft und Kreativität des Schweizer Haut Chocolatiers wider.

Midunu wurde von Chocolatière Selassie Atadika gegründet, die international als Pionierin der New African Cuisine bekannt ist und afrikanische Kulinarik kreativ neu interpretiert. Die Manufaktur liegt nahe der ghanaischen Region Suhum, aus der auch die biologisch angebauten Kakaobohnen für Sprünglis Grand Cru-Schokolade Suhum, Cacao 65%, stammen. Die edlen Pralinés verbinden höchste Confiseriekunst mit afrikanischen Aromen und werden in Sprünglis Manufaktur in Dietikon von Hand gefertigt.



Die Zusammenarbeit ist geprägt von gemeinsamen Werten: eine tiefe Wertschätzung für Herkunft, Handwerk und Qualität sowie die Liebe zum Detail und das stetige Streben nach Exzellenz. Jede der vier Kreationen erzählt ihre eigene Geschichte und bringt charakteristische Zutaten und Gewürze Afrikas in eine fein abgestimmte Balance mit edler Sprüngli-Schokolade.



Westafrikanisches Basilikum

Die westafrikanische Variante von Basilikum mit seinen frischen Noten aromatisiert seidigen Rahmkaramell mit weisser Schokolade. Das Praliné wird umhüllt von edler Grand Cru-Schokolade Suhum, die gezähmte Bitterstoffe und feine Malzaromen ergänzt.



Ingwer-Zitronengras

Feinstes Praliné mit einer Fusion aus Zitronengras und Ingwer, die eine seidige weisse Schokoladenganache erfrischend belebt. Die zarte Hülle aus edler Grand Cru-Schokolade Suhum sorgt mit ihren beruhigenden Noten für eine ausgewogene Balance.



Sprüngli



Passionsfrucht-Pfeffer

Eine Melange von Aschanti Pfeffer und Paradieskörner, die die samtige Grand-Cru-Suhm Ganache mit kräftigen, warmen Aromen, Passionsfrucht und Kakaobohnencrunch verfeinert. Die Hülle aus edler Grand Cru-Schokolade Suhm ergänzt gezähmte Bitterstoffe und feine Malzaromen.



Hibiskus

Hibiskusblütenblätter aus Nigeria verfeinern eine cremige weisse Schokoladenganache und kreieren ein blumiges und erfrischendes Aroma. Die zarte Hülle aus edler Grand Cru-Schokolade Suhm sorgt für eine Balance aus belebenden und beruhigenden Noten.

Kulinarisches Highlight in Sprüngli's Café & Restaurant

Als Highlight der Kooperation wird Selassie Atadika am 26. Februar 2026 im renommierten Café & Restaurant von Sprüngli am Paradeplatz Zürich ein exklusives Drei-Gänge-Menü kreieren. Inspiriert von den vielfältigen Aromen Afrikas bringt sie das kulinarische Erbe des Kontinents nach Zürich und macht die Jubiläumsfeierlichkeiten auch gastronomisch zum Erlebnis.

«Sprüngli x Midunu» wird ab dem 17. Februar in allen Sprüngli-Filialen sowie online zu einem Preis von CHF 39.90.– verfügbar sein.

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 das Schweizer Familienunternehmen

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 Tradition mit viel Handarbeit in der eigenen Manufaktur in Dietikon hergestellten Produkte werden in 30 eigenen Geschäften in der Schweiz verkauft. Diese befinden sich in und um Zürich, in Baden, Aarau, Basel, Bern, St. Gallen, Winterthur, Luzern, Zug und Genf. Insgesamt ergänzen vier Gastronomiebetriebe, von der Café-Bar bis zum legendären Café & Restaurant am Paradeplatz, das Angebot.



Über Midunu und Selassie Atadika

Selassie Atadika ist eine mit dem TIME Earth Award ausgezeichnete Köchin, Initiatorin von Veränderungen im Bereich Lebensmittelsysteme und Gründerin von Midunu, einem in Ghana ansässigen Kulinarik- und Schokoladenunternehmen, das sich durch handwerkliches Können, Exzellenz und tiefen Respekt vor der Herkunft auszeichnet. Ihre Arbeit zeichnet sich aus durch eine kompromisslose Liebe zum Detail, bei der die Technik, die Reinheit der Zutaten und der Herstellungsprozess im Vordergrund stehen und die gleichzeitig die afrikanische Esskultur durch Präzision und Sorgfalt hervorhebt.

Atadikas Ansatz basiert auf kulinarischer Sorgfalt und auf gelebter Erfahrung und behandelt Lebensmittel als Handwerk, Erinnerung und materielle Kultur. Durch sorgfältig hergestellten Schokoladen und immersive kulinarische Erlebnisse vermittelt sie eine raffinierte Ausdrucksform dessen, was sie als «New African Cuisine» bezeichnet, die Absicht über Überfluss und Meisterschaft über Spektakel stellt. Ihre Arbeit spiegelt die Überzeugung wider, dass Exzellenz nicht performativ ist, sondern durch Übung – still, bewusst und zielgerichtet – aufgebaut wird.