

## Läderach: Frische Schokolade aus der Schweiz Schweizer Chocolatierkunst für höchste Ansprüche



### Frisch aus der Schweiz

Der frische Geschmack der Schokolade wurzelt im Regenwald und den Schweizer Alpen. Als einer von wenigen Herstellern überwacht Läderach den gesamten Produktionsprozess von der Kakaobohne bis zur Ladentheke. Produziert wird ausschliesslich im Herzen der Schweiz, im Kanton Glarus. Dieser ganzheitliche Blick ermöglicht es dem Schweizer Chocolatier, die nachhaltig hochwertige Qualität seines Kakaos zu garantieren und daraus edle Schokolade herzustellen. Aus dieser entstehen schliesslich die zartschmelzenden Schokoladenkreationen.

Eine Besonderheit dabei: Die flüssige Schokolade wird vom Produktionsstandort in Bilten warm temperiert zur Weiterverarbeitung in die Manufaktur in das nahegelegene Ennenda transportiert, um maximale Frische und somit ein einzigartiges Geschmackserlebnis sicherzustellen. Die beliebte original Läderach FrischSchoggi™ wird täglich frisch produziert und innerhalb weniger Tage an die Verkaufsstellen geliefert – für Frische, die man einfach schmeckt.



Frische, Handwerk, Schweiz – dafür steht der Schweizer Chocolatier Läderach. Mit der klaren Konzentration auf diese drei Werte schafft das Familienunternehmen aus dem Glarnerland handgefertigte und exquisite Produkte der Extraklasse: die original FrischSchoggi™, Pralinés und Truffles, Mini Mousses und edles Schokoladen-Popcorn begeistern anspruchsvolle Schokoladenliebhaber auf der ganzen Welt.

Wer an frische Himbeeren direkt vom Strauch denkt oder den Genuss einer Kokosnuss neben der Palme am Strand, weiss: Frische Lebensmittel können für ganz besondere Genussmomente sorgen. Was viele nicht wissen: Auch bei Schokolade macht die Frische einen grossen Unterschied, wie Johannes Läderach, ältester Sohn der dritten Generation und CEO der Schweizer Manufaktur Läderach, erklärt: „Die Freude an frischer Schokolade, das ist für uns das A und O. Wir legen grossen Wert auf die Qualität jeder einzelnen Zutat, aber auch die Art und Weise, wie wir Schokolade herstellen. Wir sind kreativ, möchten immer wieder überraschen und produzieren Schokolade, die unsere Kunden mit all ihren Sinnen wahrnehmen können.“



### Der Weg zum besten Kakao

Läderachs wichtigster Rohstoff, den kostbaren Kakao, bezieht die Glarner Manufaktur aus Ghana und Südamerika. „Wer die beste Schokolade herstellen will, muss zuerst den besten Kakao finden. Wir kennen jeden unserer Bauern persönlich und arbeiten eng mit den Bauernfamilien, lokalen Organisationen und Nichtregierungsorganisationen zusammen. So sind zum Beispiel alle unsere Kakaolieferungen Rainforest Alliance zertifiziert“, sagt Johannes Läderach.



Konkret bedeutet das unter anderem: Das Unternehmen bezahlt für den Kakao weit über einen Drittel mehr als die üblichen Marktpreise, ermöglicht den Bauernfamilien vor Ort Workshops, die durch die Nichtregierungsorganisation Rainforest Alliance durchgeführt werden und stellt Material zum Schutz der Umwelt und für eine nachhaltige Ertragssteigerung zur Verfügung. Zusätzlich werden die Bauernfamilien mit einer Nachhaltigkeitsprämie unterstützt. Diese können sie in Eigeninitiative für Projekte innerhalb der Gemeinschaft nutzen.



### Innovative Chocolatierkultur

Die erlesenen Rohstoffe für die Qualitätsschokolade werden mit viel Liebe zum Detail von Hand zu kleinen Meisterwerken verarbeitet. „Wir glauben an das authentische Handwerk und lieben leidenschaftlich, was wir tun. Viele unserer Produkte stellen wir immer noch von Hand her“, sagt Johannes Läderach. Die Chocolatiers entwickeln kontinuierlich neue Sorten, Produkte und saisonale Kreationen. Mit seiner Chocolatierkunst sorgte das Unternehmen auch international für Aufmerksamkeit: Elias Läderach, der zweitälteste Sohn der dritten Generation und Mitglied der Gruppenleitung, entschied 2018 die World Chocolate Masters für sich und holte damit als erster Schweizer den Sieg in seine Heimat.



### In der Schweiz verankert, weltweit präsent

Läderach beschäftigt heute weltweit rund 1.300 Mitarbeiter mit insgesamt 47 Nationalitäten. Das Unternehmen wird bereits in dritter Generation von Johannes Läderach, dem Sohn des Firmeninhabers Jürg Läderach, geführt. Bei Läderach werden Werte wie Offenheit, Ehrlichkeit, Respekt und Verantwortungsbewusstsein genauso wie Familie grossgeschrieben: Auch die Söhne Elias und David Läderach arbeiten in entscheidenden Funktionen im Unternehmen und tragen massgeblich zum Erfolg bei.

Die internationale Aufmerksamkeit wird durch regionale Expansionen des Netzwerks manifestiert: 2019 eröffnete Läderach seine ersten Chocolaterien in den USA, Kanada und Grossbritannien im modernen Laden-design. Die 100. Filiale wurde im Dezember 2020 an der Fifth Avenue in New York eröffnet. Damit wird die Premiumschokolade in nun über 100 eigenen Chocolaterien mit Verkaufsstandorten in 15 Ländern, u.a. in der Schweiz, Deutschland, Österreich, Grossbritannien, USA und Kanada, sowie über Franchisepartner im Nahen Osten und Asien angeboten. Zudem können Schokoladenliebhaber die Spezialitäten aus der Schweiz im Online-Shop ([www.laderach.com](http://www.laderach.com)) per Mausklick bequem nach Hause bestellen.



Aber Läderach Schokolade schmeckt nicht nur köstlich, bereits ein Besuch in einer von über hundert Geschäftsfilialen, sogenannten Chocolaterien, ist ein Erlebnis: Die über 20 klassischen Sorten FrischSchoggi™ werden in Offentheken in grossen Schokoladen-Platten angeboten und von Hand in individuelle Stücke gebrochen verkauft. Zusätzlich schaffen die Läderach Chocolatiers mit Limited Editions der FrischSchoggi™ regelmässig neue Geschmackserlebnisse. Des Weiteren umfasst das exklusive Sortiment mehr als 80 verschiedene Pralines und Truffles, luftige Mini Mousses, eine kreative Interpretation des Schokokusses, edles Schokoladen-Popcorn und vieles mehr.



Damit Chocoholics an der Leidenschaft für Schweizer Schokoladenkunst noch intensiver teilhaben können, eröffnete Läderach 2020 das „House of Läderach“ in Bilten am Fusse der Glarner Alpen. Neben einem grosszügigen Laden mit der längsten FrischSchoggi-Theke der Welt erwartet den Besucher ein interaktiver Rundgang, die Factory Tour genannt, eine Live-Produktion und ein Walk-In Atelier, um Schokolade selbst zu machen sowie ein Café – kurzum ein Erlebnis für alle Sinne.



### Die Geschichte zum Erfolg

Nach Unternehmensgründung im Jahr 1962 machte sich Läderach im professionellen Konditorei- und Confiseriegewerbe unmittelbar einen Namen. Bald darauf folgten Fachkunden aus der Spitzen-Hotellerie und -Gastronomie, welche Läderach bis heute mit individuellen Confiserie-Lösungen begeistert. 1970 brachte schliesslich eine 2,7 Gramm leichte Kugel die süsse Erfolgsgeschichte von Läderach massgeblich ins Rollen. Der Chocolatier Rudolf Läderach jun. erfindet und patentiert im Kanton Glarus das «Verfahren zur Herstellung dünnwandiger Truffles-Hohlkugeln». Diese neue Methode mit der bekannten Hohlkugel vereinfacht die Truffelherstellung und sorgt gleichzeitig für eine bessere Qualität – eine revolutionäre Neuerung in der Welt der Confiserie und der Beginn der Expansion des Familienunternehmens. Mit der Übernahme der Merkur Confiseries konnten die Schokoladen-Spezialisten im Jahr 2004 die Basis für den Eintritt in das Konsumentengeschäft schaffen und so fortan auch Endverbraucher direkt beliefern.

Mit Johannes und Elias Läderach trat 2011 die dritte Generation in das traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen ein.

2012 wurde in eine neue Produktionsstätte, ebenfalls im Glarnerland, investiert. Dank der hauseigenen Schokoladenmanufaktur kann das Unternehmen, als einer der wenigen Premiumanbieter, die Schokolade selbst herstellen und den gesamten Produktionsprozess von der Kakaobohne bis zur Ladentheke genau überwachen. Durch dieses Vorgehen wird eine nachhaltige Qualität bis zum Endprodukt garantiert. Sämtliche Schritte der hochwertigen Herstellung und Verarbeitung können Besucher im 2020 eröffneten „House of Läderach“ in Bilten nachverfolgen. Die Kontrolle über die gesamte Wertschöpfungskette sowie die Kontinuität der Unternehmensführung in Familienhand stellen sicher, dass Läderach seit nunmehr fast 60 Jahren für ein Höchstmass an Innovation und Qualität steht.