



CONFISERIE SPRÜNGLI  
Tradition seit 1836

Medienmitteilung

## GROSSE SPRÜNGLI-WIEDERERÖFFNUNG AM ZÜRCHER HAUPTBAHNHOF

Nach über dreijähriger Umbauphase erstrahlt das Sprüngli-Verkaufsgeschäft nicht nur an neuer Lage, sondern auch in neuem Glanz.

Zürich, 3. November 2023 – Der renommierte Haut Chocolatier Sprüngli eröffnete heute sein neues Verkaufsgeschäft in der frisch renovierten Hauptbahnhofhalle in Zürich. Im Rahmen der fünfjährigen Sanierung des 1871 errichteten Südtrakts zog Sprüngli 2020 in ein Provisorium. Nun ist Sprüngli in neue Räumlichkeiten zurückgezogen, die mit fast acht Metern Raumhöhe und kunstvollen Deckenmalereien ein architektonisches Schmuckstück darstellen. Mit der Wiedereröffnung sind die edlen Pralinés & Truffes sowie die ikonischen Luxemburgerli und frischen Bruchschokoladen des Traditionsunternehmens an neuer Lage und in frisch restauriertem Gewand im Erdgeschoss des Hauptbahnhofs wieder erhältlich.



Bei der Sanierung des denkmalgeschützten Südtrakts im Hauptbahnhof Zürich wurde grosser Wert auf die Wiederherstellung der historischen Details gelegt. Dies zeigt sich auch im neuen Verkaufsgeschäft von Sprüngli. Das Geschäft in der Hauptbahnhofhalle erstrahlt auf einer Fläche von 73 m<sup>2</sup> in einer eleganten Kombination aus einem modernen Ambiente und dem 150-jährigen historischen Baustil. Die unverkennbaren Highlights sind die eindruckliche Raumhöhe von 7,5 Metern sowie die kunstvollen, historischen Deckenmalereien. Auf hellem Eichenparkett und zwischen kunstvollen Stuckmarmorsäulen präsentieren sich die Sprüngli-Theken in einer spektakulären Kulisse.

*Sprüngli*



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

Das Sprüngli-Sortiment im neuen Verkaufsgeschäft umfasst feinste Pralinés & Truffes, edle Grand Cru-Tafelschokoladen sowie eine breite Auswahl frischer Bruchschokoladen an der eigenen Chocolathèque. Die Bruchschokoladen aus besten Zutaten werden in kleinen Mengen gegossen und sorgfältig von Hand nach Kundenwunsch Stück für Stück gebrochen. Ebenfalls zum Geniessen laden die ikonischen Luxemburgerli, die frischen Cakes und Torten sowie die köstlichen Sandwiches und Salate ein. Ergänzt wird die Auswahl mit saisonalen Angeboten, wie aktuell mit den liebevollen Adventsüberraschungen und festlichen Weihnachtsgeschenken.



Mit dem Hauptbahnhof Zürich verbindet Sprüngli eine besondere Geschichte. 1859 sicherten sich David Sprüngli und sein Sohn Rudolf am noch wenig frequentierten Zürcher Paradeplatz eine Liegenschaft – in der Hoffnung, dass hier der künftige Bahnhof gebaut würde. Die Fehlkalkulation bereitete der Familie Sprüngli zunächst schlaflose Nächte. Glücklicherweise setzte rund um den Paradeplatz bald darauf eine rege Bautätigkeit ein und machte die Bahnhofstrasse zu einer der renommiertesten Einkaufsmeilen der Welt. Die Confiserie Sprüngli nimmt darin heute mit ihrem Verkaufsgeschäft und dem Restaurant, dem Café und der Bar, die dazugehören, eine bedeutende Stellung ein. Dennoch war es Sprünglis Ziel, auch am Hauptbahnhof Zürich präsent zu sein. 1970 eröffnete das Schweizer Familienunternehmen deshalb sein erstes Verkaufsgeschäft im Hauptbahnhof – über die Jahre kamen vier weitere Geschäfte innerhalb des HB-Gebäudes dazu.

«Mit der Wiedereröffnung in der historischen Halle des Hauptbahnhofs präsentieren wir ein neues Verkaufsgeschäft, das Sprünglis Vision von Tradition & Innovation widerspiegelt. Die Verbindung von Innovationskraft und unserer über 185-jährigen Handwerkskunst machen die Köstlichkeiten von Sprüngli unverkennbar. Wir freuen uns sehr, ab sofort unsere Kundinnen und Kunden in diesem einzigartigen Bauwerk begrüßen und unsere köstlichen Schokoladen präsentieren zu dürfen», so Tomas Prenosil, CEO der Confiserie Sprüngli, heute Morgen vor geladenen Medien und geladener Kundschaft.

*Sprüngli*



CONFISERIE SPRÜNGLI

Tradition seit 1836

### Lage und Öffnungszeiten

Confiserie Sprüngli AG  
ShopVille – Zürich Hauptbahnhof  
Haupthalle  
8001 Zürich

Mo–Fr: 06.45–21.00 Uhr

Sa–So: 06.45–20.00 Uhr

---

Für weitere Informationen und Bildanfragen:

### Confiserie Sprüngli AG

PR & Kommunikation

Tirza Ledermann

[media@spruengli.ch](mailto:media@spruengli.ch)

Bahnhofstrasse 21

8001 Zürich

044 224 47 33

[www.spruengli.ch](http://www.spruengli.ch)

---

### Über Sprüngli-Schokolade

Als Pionier der Grand Cru-Schokoladen in der Schweiz entdeckt Sprüngli die edelsten Kakaobohnen aus den weltbesten Provenienzen. Mit ausgesuchten Partnern achtet Sprüngli vor Ort auf das Schonen der natürlichen Ressourcen, den sensiblen Umgang mit der Natur, faire Produktionsbedingungen und Entlohnung der Kakaobauern. Die von Sprüngli verwendeten Kakaobohnen stammen von Kakaobäumen an ausgewählten Lagen in Venezuela, Ecuador, Bolivien, Kuba und Madagaskar. Die Früchte werden zum idealen Zeitpunkt von Kleinbauern schonend von Hand geerntet und mit Sorgfalt verarbeitet. Die sortenreine Auslese der ursprünglichen Edelkakaobohnen, kombiniert mit dem intensiven Geschmack feingliedriger Aromen, macht die Sprüngli Grand Cru-Schokolade zu einer raren Kostbarkeit – purer, authentischer Genuss in höchster Qualität.

### Über das Schweizer Familienunternehmen

Das traditionsreiche Schweizer Familienunternehmen wird in sechster Generation von Milan und Tomas Prenosil geführt. Die in gewerblicher Tradition mit viel Handarbeit in Dietikon hergestellten Produkte werden in 28 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 Restaurant am Paradeplatz, das Angebot. Ausserhalb der Schweiz ist die Confiserie Sprüngli mit einem Verkaufsgeschäft am Flughafen München vertreten.

Folgen Sie uns auf Instagram: [@confiseriespruengli](https://www.instagram.com/confiseriespruengli)