

Françoise-Louis Cailler (1796 - 1852)

Françoise-Louis Cailler kam auf dem Jahrmarkt in Kontakt mit Schokolade. Er war so begeistert vom Duft, dass er vier Jahre als Schweizer Fremdarbeiter in Turin (Italien) in der Firma Caffarei die Kunst der Schokoladeherstellung erlernte. Nach der Rückkehr in die Schweiz liess er sich eine Steinwalze bauen und eröffnete 1819 in Corsier die erste Schweizerische Schokoladenfabrik.

Charles-Amédée Kohler (1790 - 1874)

Charles-Amédée Kohler war Grossist von Kolonialwaren, bevor er 1830 mit der Produktion von Schokolade begann. Bemüht um eine Verbesserung der gängigen Schokoladensorten gelang ihm die Verbindung von Schokolade und Haselnüssen. Mit seinen Söhnen stellte er nun in Lausanne seine neue Erfindung her. Später schloss sich die Firma mit derer von Daniel Peters zusammen.

Rodolphe Lindt (1855 - 1909)

Rodolphe Lindt gründete 1879 eine Schokoladenfabrik mit Wasserradantrieb an der Aare in Bern. Lindt hat über mehrere Tage in einem länglichen Gefäss eine Walze in der Schokolade hin und her fahren lassen und hat damit das heutige Conchieren erfunden, welches die Schokolade besonders zart und fein werden lässt.

Die Zugabe von Kakaobutter, um noch einen grösseren Schmelz zu erlangen, gehen ebenfalls auf den Ideenreichtum von Rodolphe Lindt zurück. Seine Methoden zur Verfeinerung und die Erfindung der Milkschokolade durch Daniel Peters hat die Schweizer Schokolade berühmt gemacht.

Aquilino Maestrani (1814 - 1880)

Bereits sein Tessiner Vater wanderte in die Lombardei aus, um das Schokoladen-Handwerk zu erlernen. Aquilino Maestrani selbst lernte im Mailand und eröffnete 1852 eine Schokoladenfabrik. Später siedelte er nach St. Gallen über.

Henri Nestlé

Henri Nestlé hat das Verfahren der Milchkondensierung erfunden. Er stellte die eingedickte Milch her, ohne welche Daniel Peters die Milkschokolade nicht hätte erfinden können. Die Verbindungen der beiden Firmen Nestlé und Peters gediehen auch bestens. Erst nach dem Ableben des Firmengründers stellte Nestlé eine eigene Schokolade her.

Daniel Peters (1836 - 1919)

Daniel Peters war der Sohn eines Metzgers und arbeitete in einem Lebensmittelgeschäft in Vevey. Dieses Geschäft stellte daneben auch noch Kerzen her, deren Produktion Peters dann in eigener Regie übernehmen konnte. Da kurz darauf die Petroleumlampe aufkam, hatte die Kerzenproduktion keine Zukunft.

Peters verliebte sich in Fanny Caillier, der Tochter von Françoise Louis Cailler, und lernte dadurch die Schokolade kennen. Durch seinen Erfindergeist verdanken wir ihm die Milkschokolade, denn er war der erste, der 1875 Schokolade mit Milch kombinierte. Später schloss er sich mit Charles-Amédéd Kohler zusammen.

Rudolf Sprüngli-Ammann (1816 - 1897)

Rudolf Sprüngli eröffnet 1845 in Zürich die erste Schokoladenfabrik in der Deutschen Schweiz. Die ersten Schokoladenpioniere hatten ihre Fabriken alle in der Französischen Schweiz (Cailler, Suchard, Kohler). Rudolf Sprüngli stellte zum ersten Mal Schokolade nach einem verfeinerten Verfahren her. 1899 kaufte sein Sohn die Fabrik von Rodophe Lindt. Der Ruf der Lindt-Schokolade war damals schon gross. Für die Geheimrezepte und Markenrechte wurden damals 1½ Millionen Goldfranken bezahlt.

Philippe Suchard (1797 - 1884)

Im Alter von 12 Jahren besorgte Philippe Suchard in Neuchâtel für seine kränkliche Mutter in einer Apotheke ein Pfund Schokolade. Das damals als Kräftigungsmittel angebotene Luxus-Produkt kostete vor bald 200 Jahren zwölf Franken das Kilo, was nicht viel weniger ist, als das Produkt heute kostet.

Philippe Suchard absolvierte 1815 eine Konditorlehre bei seinem Bruder in Bern. Nach einem Besuch in den Vereinigten Staaten eröffnete er Ende 1824 eine Konditorei in Neuchâtel. 1826 eröffnete er in Serrières eine Schokoladenfabrik. Die Fabrik mit einer Tagesproduktion von 25 bis 30 Kilo war mit einem Wasserrad betrieben und hatte nur einen einzigen Angestellten.

1880 eröffnete Philippe Suchard seine erste Ausland-Filiale in Lörrach (Deutschland). Sein Schwiegersohn **Jacques Foulquier** (1798-1865) der 1826 in Genf mit der manuellen Fabrikation von Schokolade begann, wurde später Philippe Suchard Nachfolger.

Jean Tobler (1830 - 1905)

Der Appenzeller Jean Tobler führte seit 1868 in Bern ein Confiseriegeschäft, wo er vor allem selbst angefertigte Spezialitäten anbot. Zuerst verwendete er Schokolade von Produzenten, doch vergrösserte er sich so sehr, dass er 1899 seine eigene Schokoladenfabrik, die "Fabrique de Chocolat de Berne, Tobler & Cie" gründete.