

PRESSEMITTEILUNG

Veröffentlichungsdatum: März 2025

Nala Chocolatière: Von der kleinen Schokoladenwerkstatt im Dachgeschoss zur schmucken Manufaktur im Herzen von Rifferswil

Im idyllischen Rifferswil (ZH), wo Handwerk und Natur aufeinandertreffen, ist Nala Chocolatière zu Hause. Dort begann die Reise von Nala Chocolatière als leidenschaftliches Einfrau-Unternehmen in einem Dachgeschoss kurz vor Corona. Heute freut sich das Unternehmen, die Eröffnung seiner neuen Manufaktur im Juni 2025 am Dorfplatz von Rifferswil bekannt zu geben.

Vom kreativen Einfrau-Unternehmen zur eigenen Manufaktur

Alles begann kurz vor Corona – als kreatives Einfrau-Unternehmen, angetrieben von der persönlichen Liebe zur Schokolade und grossen Leidenschaft für Gewürze. Und offenbar traf Shireen von Schulthess mit ihrem Konzept genau den richtigen Nerv der Zeit. Denn Ihre ersten Kreationen begeisterten so sehr, dass sich bald schon ein Team von 4 Personen um die Pralinenkreationen und aromatischen Tafeln kümmerte. Mit dem anhaltenden Erfolg kommt nun der nächste grosse Schritt: Umzug ins Herz von Rifferswil – und damit die Öffnung der Manufaktur für Besucher. Das neue Zuhause von Nala ist weit mehr als nur ein neuer Produktionsort. Es ist ein Ort für Begegnungen, Genuss und Achtsamkeit – für alle, die Schokolade lieben.

Ein Wohnzimmer für Rifferswil und darüber hinaus

Die Wahl des Standortes ist bewusst gewählt. Das Dorf mit seinem Charme, der lebendigen Gemeinschaft und seiner Nähe zu nachhaltigen Produzenten spiegelt die Werte von Nala Chocolatière perfekt wider. Statt einer anonymen Fertigung in einem Industriegebiet wurde ein Ort geschaffen, der Nähe, Authentizität und Sinnhaftigkeit verkörpert. Die Besucher dürfen sich auf eine wohnzimmerartige Atmosphäre freuen -ein Ort zum Verweilen und Erleben. Das Herzstück der Chocolatière, das Atelier, befindet sich in der ehemaligen Garage. Die Holzflügeltüren bleiben geöffnet und der Eingang wird mit Glas abgeschlossen. So können Passanten und Kundinnen direkt zuschauen, wie die Pralinen, Schokoladen und Truffes hergestellt werden.

Mehr als Schokolade: Ein Erlebnis für alle Sinne

Mit der Eröffnung im Juni 2025 erwartet die Gäste eine exklusive Auswahl an handgefertigten Schokoladenkreationen und einen Einblick hinter die Kulissen von Nala Chocolatière - voller Leidenschaft, Handwerkskunst und inspirierender Geschichten.

Über Nala Chocolatière

Nala Chocolatière steht für handgefertigte Pralinen und Schokoladetafeln, die mit einzigartigen Aromen überraschen. Über das Jahr verteilt entstehen fünf aussergewöhnliche Editionen, die die Aromen der Jahreszeiten zelebrieren. Achtsamkeit spielt dabei eine zentrale Rolle: Rund 80% der Produkte sind vegan, die Schokolade basiert auf bolivianischem Wildkakao, der von den Chima-Indianern in Zusammenarbeit mit einem Partner direkt aus den Wäldern gesammelt wird. Auch die Verpackung spiegelt die Philosophie des Unternehmens wider: Hochwertige Holzboxen aus Schweizer Eschenholz, gefertigt in Werkstätten mit geschätzten Arbeitsplätzen, unterstreichen die Verbindung von traditionellem Handwerk, innovativen Geschmackskompositionen und einem bewussten Umgang mit Ressourcen.

Die Gründerin: Handwerk trifft Kreativität

Shireen C. von Schulthess, Gründerin von Nala Chocolatière, ist eine leidenschaftliche Entdeckerin der Aromen Welt. Ihre Vielseitigkeit zeigt sich nicht nur in den Kreationen, sondern auch in ihrem Werdegang: Nach einem Studium der Umweltingenieurwissenschaften und einer Weiterbildung zur Erwachsenenbildnerin führte Sie ihre künstlerische Ader zu einem Kunststudium in San Francisco, Ihre Leidenschaft für Schokolade führte sie wieder in die USA, wo sie zum Chocolatière ausgebildet wurde. Die Naturwissenschaftlerin liebt das Experimentieren, während ihre künstlerische Ader für Ästhetik in jedem Produkt spürbar ist. Besonders das Entwickeln veganer Pralinen liegt ihr am Herzen: Hier hat sie viel dazu beigetragen, dass neue Lebensmittel wie z.B. der Koa-Saft, der aus dem Fruchtfleisch der Kakaobohne gewonnen wird, oder Olivenöl und weitere Öle oder auch eine Vielfalt an Gewürzen Einzug in die Pralinenverarbeitung gefunden haben. So schafft sie es immer wieder, eine überraschende Balance von fruchtigen, würzigen und süssen Aromen zu kreieren. Mit ihrem Gespür für Qualität und Organisation führt Shireen C. von Schulthess das Unternehmen mit Leidenschaft.

Expertise in der Produktion

Produktionsleitung und Entwicklung liegen in Händen von Maria Wittmann, einer erfahrenen Confiseurin, die ihr Handwerk in Schweizer Superior-Hotels, der Fine-Dining-Welt New Yorks und bei Max Chocolatier perfektioniert hat. Sie teilt die Werte der Gründerin: Achtsamkeit, Ethik, Freude am Spiel mit Aromen und insbesondere die Nachhaltigkeit.

Ein kleines, familiäres Team mit grosser Leidenschaft

Hinter Nala Chocolatière steht ein eingespieltes, familiäres Team – eine Handvoll Menschen, die mit viel Herzblut an einer gemeinsamen Vision arbeiten. Genuss, Ästhetik und Achtsamkeit sind die Werte, die uns verbinden und unser tägliches Handeln prägen. Ganz im Sinne dieser Philosophie ist auch die Familie der Gründerin Shireen mit an Bord: Ihr Mann Reto trägt mit seiner Leidenschaft und seinem finanziellen Fachwissen massgeblich zum Erfolg des Unternehmens bei, während ihr Sohn Alon mit seiner Neugier und Begeisterung Teil des Teams ist. Tatkräftig unterstützt werden Sie von Produktionsleiterin Maria, die mit Präzision und Hingabe die Fertigung leitet, sowie Valery im Back-Office-Management, die stets den Überblick behält. Im Verkauf ist Vanessa eine treibende Kraft im Chocomobile, wo sie die Schokoladenkreationen direkt zu den Menschen bringt. Für den kreativen Feinschliff sorgt Teresa im Marketing, die die Welt von Nala mit Worten und Bildern erlebbar macht. Gemeinsam schaffen wir bei Nala Chocolatière Schokoladenkunst, die mehr ist als nur Genuss – sie ist ein unvergessliches Erlebnis für alle Sinne.

Ort: Rifferswil (ZH)

Kontakt: Nala Chocolatière / Marketing / Teresa Allesch

E-Mail: teresa.allesch@nalachocolate.com

Webseite: www.nalachocolate.com