



Feinkost für die Spitzenküche – Neuenschwander-Produkte erobern die gehobene Gastronomie

Grafenried, 26.09.2025 – Seit über sieben Jahrzehnten steht Neuenschwander R. & H. AG für höchste Qualität im Feinkosthandel. Nun baut das Unternehmen seine Präsenz in der gehobenen Gastronomie weiter aus und beliefert mit einer sorgfältig kuratierten Auswahl exquisiter Produkte nicht nur Fachhändler, sondern zunehmend auch renommierte Restaurants und Luxushotels in der Schweiz und in Liechtenstein.

Zum Sortiment zählen handgefertigte Pasta, edle Trüffelprodukte, feinstes Olivenöl und andere handverlesene Delikatessen – allesamt aus kleinen, traditionsbewussten Manufakturen, die für Authentizität und Handwerkskunst stehen.

Kunst in der Küche – Neuenschwander als Partner der Spitzenköche

In einer Zeit, in der Spitzenköche und Gastronomiebetriebe immer mehr auf Authentizität, Handwerkskunst und Innovation setzen, liefert Neuenschwander nicht nur Zutaten, sondern echte Inspiration für kreative Kochkunst: Vom eleganten Trüffelrisotto über kreative Vorspeisen mit handgemachter Pasta bis hin zu raffinierten Desserts, die mit hochwertigem Olivenöl oder Schokoladenprodukten verfeinert werden – Neuenschwander-Produkte tragen dazu bei, kulinarische Kunstwerke zu schaffen.

„Unsere Produkte stehen für Tradition, Qualität und Authentizität. Sie sind nicht nur Zutaten, sondern ein wichtiger Teil der kreativen Prozesse in der Küche“, erklärt Geschäftsführer & CEO Gianluca Aloisi.

Das Unternehmen pflegt enge Kooperationen mit renommierten Küchenchefs, die den Wert hochwertiger Zutaten zu schätzen wissen und sich mit den Produkten von Neuenschwander eine kulinarische Sprache erarbeiten, die sowohl die Tradition als auch die zeitgemässe Genusserwartung der Gäste widerspiegelt.

„Eusi Chunde liebet euri Allemandi Pasta – i bechume viel Kompliment. Sie het ä schöni Konsistenz und Farb - mer chochets und kombinierts natürlich au perfekt.“

-Christoph Hager, Restaurant Löwen in Regensburg,

Exklusivität trifft Innovation

Neuenschwander bringt nicht nur geschmackliche Vielfalt und Innovationen in die gehobene Küche, sondern punktet auch mit Services bei den Gastronomiebetrieben: Individuelle Beratung, massgeschneiderten Produkten, Produktschulungen und Verkostungen helfen Gastronomiebetrieben dabei, ihr Feinkostangebot optimal zu gestalten



„Die Anforderungen der Gastronomie sind vielfältig und anspruchsvoll. Unser Ziel ist es, mehr als ein Lieferant zu sein – wir möchten Partner der Gastronomie sein und gemeinsam neue Konzepte entwickeln“, erklärt Aloisi weiter.

Nachhaltigkeit als Philosophie

Ein weiterer Schwerpunkt von Neuenschwander liegt auf nachhaltigen Produkten. Die handwerklich produzierten Feinkostwaren stammen aus Manufakturen mit transparenter Lieferkette, welche die traditionelle Herstellungsverfahren mit modernem Anspruch verbinden. Für viele Spitzenköche ist der ethische Aspekt der Produktwahl genauso wichtig, wie der Geschmack. Neuenschwander übernimmt Verantwortung für die Herkunft und Nachhaltigkeit der Produkte und hilft Gastronomiebetrieben diese Werte auf der Karte und gegenüber Gästen sichtbar zu machen.

Individuelle Anpassungen auf Anfrage

Die Gastronomie stellt hohe Ansprüche und dies erfordert oft auch individuelle Anpassungen. Aus diesem Grund bietet Neuenschwander (auf Anfrage) die Möglichkeit, Produkte in Gastrogrößen oder Portionsmengen anzupassen – sofern dies möglich ist und zum Sortiment passt. Diese Flexibilität stellt sicher, dass Neuenschwander stets als zuverlässiger Partner zur Seite steht, auch wenn spezielle Anforderungen oder Wünsche aufkommen.

Private Labels als i-Tüpfelchen

Darüber hinaus können Gastronomiebetriebe ausgewählte Produkte im eigenen Markenauftritt (Private Label) gestalten – wie etwa unsere Tartufi, Cioccolatini und so weiter. Mit einem individuell designten Private Label, können Restaurants und Feinkostbetriebe ihren Kunden ein einzigartiges Markenerlebnis bieten mit Wiedererkennungswert und gleichzeitig exklusive Produkte präsentieren.

Die Zukunft der gehobenen Gastronomie – ein gemeinsamer Weg

Die Feinkostbranche und die Gastronomie befinden sich in einem ständigen Wandel. Neuenschwander reagiert mit neuen Produkten und innovativen Dienstleistungen, welche die Bedürfnisse der Gastronomie aufgreifen. Mit einem Fokus auf Qualität, Nachhaltigkeit und Service, hat Neuenschwander das Ziel, die Zusammenarbeit mit renommierten Küchen und Restaurants weiter auszubauen und gemeinsam kulinarische Massstäbe zu setzen.



Das vollständige Sortiment sowie alle Bestellinformationen finden Fachhändler & Gastronomen unter www.neuenschwanderag.ch

Medienkontakt:

Neuenschwander R. & H. AG
Alessandra Bürkle
Bernstrasse 31, 3308 Grafenried
a.buerkle@neuenschwanderag.com
031 760 10 96

<https://neuenschwanderag.com/de/neuenschwander/pressebereich>

Kurzprofil Neuenschwander R. & H. AG:

Seit über sieben Jahrzehnten ist Neuenschwander auf den Import und Vertrieb exquisiter Fine Food-Produkte aus Italien und der ganzen Welt spezialisiert. Neben einem sorgfältig kuratierten Sortiment bietet das Unternehmen auch kundenspezifische Produktentwicklungen an. Mit Sitz in Grafenried im Kanton Bern und einem Team von 22 Mitarbeitenden zählt Neuenschwander zu den führenden Anbietern im Feinkosthandel. Zu den über 900 Kunden zählen Fachhändler aus der Schweiz und Liechtenstein sowie renommierte Detailhandelsunternehmen in der Schweiz.