

"2023 feiert Leonidas
110 Jahre der Liebe
zu Pralinen und zu
seinen Kunden"

Philippe de Selliers,
CEO Leonidas



Pressedossier 2023



Inhalt

Leonidas in Zahlen	3
Geschichten aus der Geschichte	4
Pressemitteilung 110 Jahre	8
Leonidas, 110 Jahre und noch immer geht Qualität über alles	11
Unsere Top 20-Pralinen	12
Auf ein Wort: Philippe de Selliers	18
Auf ein Wort: Maître Chocolatier	19
Kontakt	20

Leonidas in Zahlen

1968 Eröffnung der ersten Boutique außerhalb Belgiens (im französischen Lille)

1300 Verkaufsstellen in 40 Ländern auf 5 Kontinenten

2013 Leonidas wird belgischer Hoflieferant

2021 Leonidas verwendet ausschließlich nachhaltigen Kakao für alle Schokoladenerzeugnisse

Über 220 saisonale Erzeugnisse

1913 Gründung von Leonidas

1980 Geburtsstunde der legendären Manon von Leonidas

400 Verkaufsstellen in Belgien

395 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

Etwa 100 Pralinen im Dauersortiment, 20 verschiedene Schokoladentafeln und Schokoriegel, 17 Confiserieerzeugnisse



Geschichten aus der *Geschichte*

1910 nimmt Leonidas Kestekides, ein Confiseur, der sich in den USA niedergelassen hat, mit einer griechisch-amerikanischen Delegation an der Weltausstellung in Brüssel teil. Er stellt seine Ware vor und landet aufgrund der hohen Qualität seiner Confiserieartikel einen vollen Erfolg.

1912

heiratet Leonidas die schöne Belgierin Joanna Emelia Teerlinck und sie lassen sich in Gent nieder.

1913

nimmt der junge Leonidas Kestekides erneut an der Weltausstellung in Gent teil und gewinnt dort die Goldmedaille. 1913 ist für Leonidas ein erfolgreiches Jahr. So eröffnet er in der Veldstraat 34 in Gent seinen ersten Teesalon gemeinsam mit Joanna.

1918

eröffnet Leonidas Kestekides einen zweiten Teesalon in Blankenberge.



1924

Nachdem Leonidas die Herzen von Gent und Blankenberge erobert hat, hält er es für höchste Zeit, auch Brüssel für sich zu gewinnen. Der Laden in Gent wird inzwischen von seinen griechischen Angehörigen geführt. Leonidas und Basilio eröffnen einen neuen Teesalon in der Delvauxstraat in Brüssel.

1935

übernimmt sein Neffe Basilio den Staffelstab. Er bietet seine Köstlichkeiten auf der Fensterbank feil und verkauft die Pralinen im Fensterverkauf direkt an Vorübergehende. Bis 35 kg Confiturware verkauft er jeden Tag, direkt vom Pralinenatelier zum Fenster hinaus. Das ist der Beginn des Fensterverkaufs, der später das Markenzeichen von Leonidas werden soll.

1970

stirbt Basilio, Leonidas wird erst eine GmbH, später eine Aktiengesellschaft. Der kleine Confiseur hat so einiges erreicht. Übernimmt Basilios Bruder Ioannis Kestegoglu das Geschäft. Unterstützen lässt er sich von seinem Bruder Alexandre. Dieser stirbt 1999, nachdem er die Praline „Alexander der Große“ erfunden hat, die man heute noch kennt.

1980

bereichert die Manon das Pralinensortiment von Leonidas. Berühmt, begehrt, gesucht, gefragt. Die Manon, wie wir sie heute kennen, ist einzigartig. Wie ist sie entstanden? Ursprünglich war die Manon mit einer Masse auf Krokantbasis gefüllt, mit Zuckerkouvertüre umhüllt und mit einer Walnuss garniert. Yanni Kesdekoglou, ein Verwandter von Leonidas, wandelte das Rezept ab. Yanni schuf



mit diesem neuen Rezept eine Weltpremiere. Er hatte die geniale Idee, den Zucker durch weiße Schokolade zu ersetzen. Niemand sonst auf der Welt stellte zu dieser Zeit Pralinen aus weißer Schokolade her. Im Anschluss wurde die Walnuss durch eine Haselnuss ersetzt, die geröstet werden konnte und sich so besser hielt. Schließlich ersetzte er das Krokant durch die berühmte Buttercreme. Die neue Rezeptur ergab die Manon, wie wir sie heute noch lieben.

Ab dem Jahr 1985

ist mit Ioannis Tochter Maria Kestekidou die Nachfolge gesichert, 1992 erhält sie Verstärkung von ihrem Bruder Dimitrios Kestekoglou und ihrer Nichte Vassiliki Kestekides. Die Familiensaga nimmt zwar ihren Lauf, doch Schritt für Schritt weicht das traditionelle kleine Familienunternehmen einer soliden, professionellen Struktur, die mit fast 1300 Verkaufsstellen auf der ganzen Welt in über 40 Ländern vertreten ist.

2023

feiert Leonidas sein 110-jähriges Bestehen! 110 Jahre Liebe zu Pralinen und zu seinen Kunden! Die „kleine Pralinenküche“ des Firmengründers hat einen weiten Weg hinter sich, ohne jemals ihre Seele und das Geschmacksempfinden aus der Anfangszeit aus den Augen zu verlieren. Die Schokolade besteht garantiert aus 100 % reiner Kakaobutter, bei Schokoladenüberzügen wie bei Schokoladenfüllungen, und ist somit frei von Palmöl. Die Füllungen werden exklusiv mit frischer Butter hergestellt. Und seit Oktober 2021 verwendet Leonidas nur noch nachhaltigen Kakao für all seine Pralinen. Hochwertige Zutaten, verarbeitet nach bewährten Rezepten, die eine treue Kundschaft begeistert aufnimmt.

Heute

verspricht Leonidas mindestens weitere 110 Jahre puren Genuss!

Pressemitteilung

110 Jahre Leonidas



2023 feiert Leonidas sein 110-jähriges Bestehen! 110 Jahre der Liebe zu Pralinen und zu seinen Kunden

Speziell zu diesem Anlass kreiert Leonidas drei neue Varianten der beliebten Manon

Was 1913 mit einem kleinen Laden mit Straßenverkauf begann, bei dem die Pralinen auf der Fensterbank feilgeboten wurden, entwickelte sich zu einem Markenerlebnis mit über 1300 Verkaufsstellen weltweit. Dennoch blieb Leonidas stets den Werten seines Gründers treu, der mit erschwinglichen Pralinen Glücksmomente für alle erschaffen wollte.

2023 wird Leonidas, die Lieblingspralinenmarke in Belgien, **110 Jahre alt**. 110 Jahre Glück, das muss gefeiert werden! Aus diesem Anlass haben sich unsere Maîtres Chocolatiers 3 neue Rezepte für die Manon ausgedacht. Prachtvolle Verpackungen sorgen zudem für eine nicht zu übersehende festliche Eleganz.

Leonidas kreiert zum Jubiläum neue Varianten der beliebten Manon

Zur Feier des 110-jährigen Bestehens der beliebten belgischen Pralinenmarke haben sich die Maîtres Chocolatiers 3 neue Rezepte der legendären Manon-Praline ausgedacht: Manon Ruby, Manon Caramel Blond und Manon Café serré. Drei brandneue Sorten, die die Geschmacksknospen von Jung und Alt entzücken werden.



Manon Ruby: Rubyschokolade, Himbeerbuttercreme, Nougat und Himbeerstückchen



Manon Caramel blond: blonde Schokolade, Karamellbuttercreme, Nougat und eine Prise Salz



Pressemitteilung – Brüssel, 13. Dezember 2022
Kollektion im Geschäft erhältlich ab 2. Januar 2023
Unter Verschluss bis 2. Januar 2023



Manon Café serré: weiße Schokolade, Kaffeesahnebuttercreme mit intensivem 100 % Arabica-Kaffee, Nougat mit einer Perle aus dunkler Schokolade mit einer echten Kaffeebohne darin

Bei diesen drei neuen Manon-Sorten von Leonidas läuft allen Pralinenfans das Wasser im Munde zusammen! Ein herrlich süßer Genuss, ob Sie es nun lieber fruchtig (Ruby), intensiv (Café serré) oder subtil süß-salzig (Caramel Blond) lieben.

Die drei neuen Varianten der Manon sind das ganze Jahr 2023 als Limited Edition erhältlich und ergänzen das klassische Sortiment aus:



Manon:
Kaffeesahnebuttercreme und Nougat



Manon Café Weiß:
Kaffeesahnebuttercreme, Nougat und eine ganze Haselnuss



Manon Café Zartbitter:
Kaffeesahnebuttercreme, Nougat und eine ganze Haselnuss



Manon Café Vollmilch:
Kaffeesahnebuttercreme, Nougat und eine ganze Haselnuss

Damit umfasst die beliebte Manon-Familie 2023 gleich sieben Sorten – für noch mehr Pralinenglück!

Neue Verpackungen bringen noch mehr Freude am Schenken

Zum 110-jährigen Jubiläum entwickelte Leonidas auch neue Verpackungen im festlichen Look! So erhalten die Ballotins ein neues Gewand und auch ein feierliches Grußkärtchen – ein raffiniertes Detail, das das ganze Jahr hindurch ein gewisses Extra bietet.



Außerdem gibt es eine neue Langschachtel mit puristischem Design, die Platz für die sieben verschiedenen Manon-Pralinen bietet – ein einzigartiger Effekt!

Ein Geburtstag ohne Geschenk oder ein Geschenk ohne festliche Verpackung ist doch kein Geburtstag, oder?





Leonidas, 110 Jahre und noch immer geht *Qualität* über alles



100 % reine Kakaobutter

Leonidas möchte Ihnen Augenblicke puren Schokoladenglücks beschern. Deshalb verwenden unsere Maîtres Chocolatiers ausschließlich 100 % reine Kakaobutter. Schokolade aus reiner Kakaobutter ist gut fürs Gemüt. Schon eine einzige Leonidas-Praline zaubert allen ein Lächeln ins Gesicht!



Ohne Palmöl

Unsere Maîtres Chocolatiers sind geradezu besessen von Qualität. Für ihre Kreationen wollen sie nichts anderes als reine Kakaobutter. Deshalb werden Sie in unserer Schokolade keinen Tropfen Palmöl finden. Das ist besser für den Geschmack und für die Umwelt.



Made in Belgium seit 1913

Die Pralinen von Leonidas werden in Belgien hergestellt. Unsere Maîtres Chocolatiers wahren die gute belgische Tradition und verarbeiten erlesenste Zutaten mit viel Liebe und Respekt. Ob in Paris, London oder Tokio – Sie genießen überall die Lieblingspralinen der Belgier (und vermutlich der ganzen Welt).

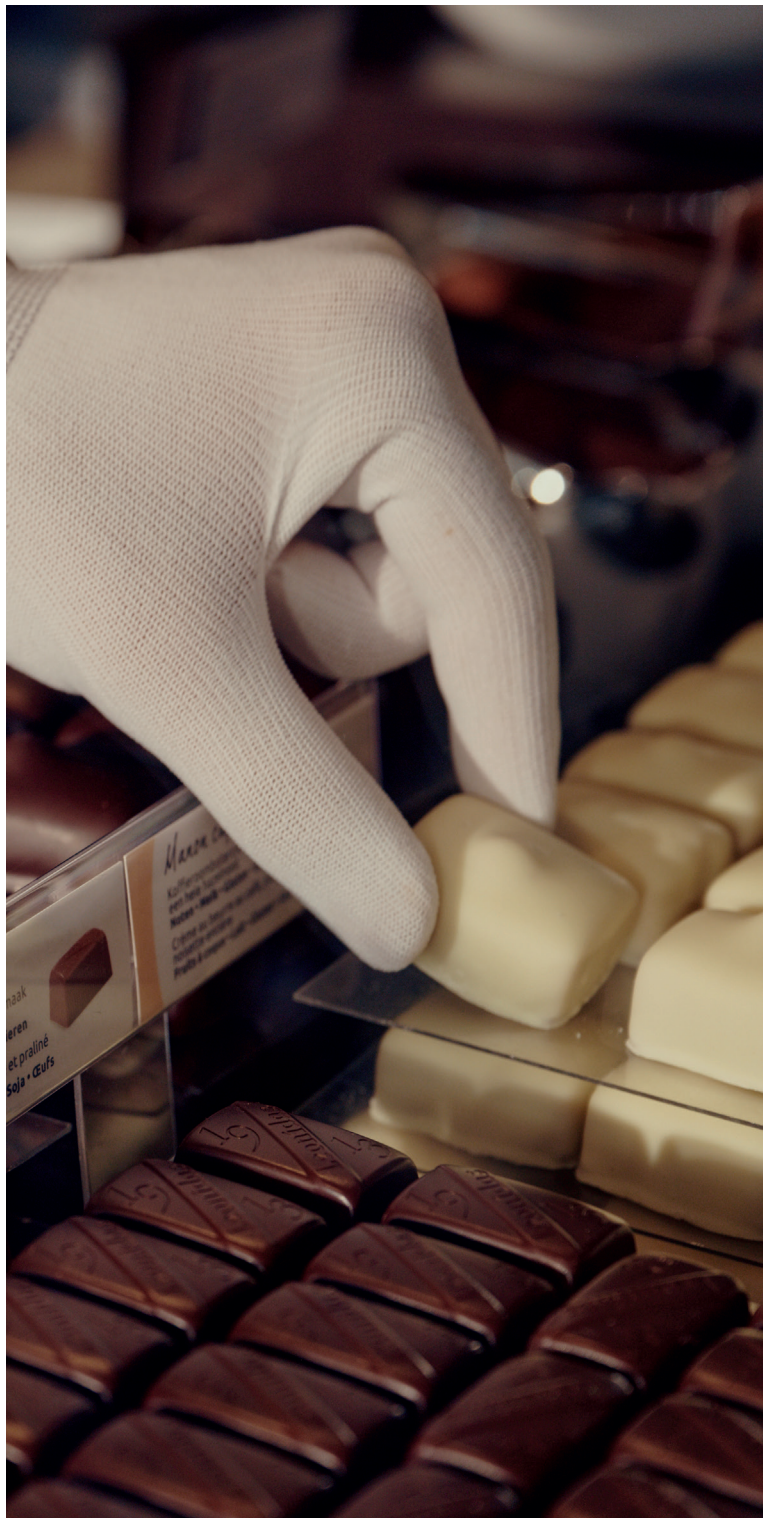


Nachhaltiger Kakao

Seit Oktober 2021 verwendet Leonidas für die Herstellung seiner Pralinen nachhaltigen Kakao. Wenn unser Ziel darin besteht, Glücksmomente für alle zu schaffen, ist es für uns nur selbstverständlich, dass uns Mensch und Umwelt am Herzen liegen.

Dazu stützt sich Leonidas auf renommierte Partner, vor allem die Rainforest Alliance. In seinem Nachhaltigkeitsansatz greift Leonidas für mehrere seiner Erzeugnisse auch auf Cocoa Horizons zurück. So möchten wir sicherstellen, dass unsere Schokolade unseren Kunden, aber auch den Kakaobauern, ohne die es keine Schokolade gäbe, sowie der Umwelt zugutekommt.

Betrachtet man die eingekauften Kakaomengen konkret, leistet Leonidas durch den Bezug nachhaltigen Kakaos einen Beitrag zur Verbesserung der Arbeits- und Lebensbedingungen von schätzungsweise über 2.000 Kakaobauerfamilien, hauptsächlich in Afrika.



Unsere *TOP 20*-Pralinen

Im Lauf der Jahre hat Leonidas immer wieder mit Innovationen aufgewartet und Pralinen kreiert, an denen sich alle erfreuen. Manche dieser Pralinen sind jedoch in den Verkaufszahlen von Leonidas in die Top 20 aufgestiegen, die zwanzig Lieblingspralinen in Belgien und Frankreich.



Weißer Manon Café

Weißer Schokolade, Buttercreme mit Kaffee Aroma, Nougat und ganzer Haselnuss



Weißer Manon

Weißer Schokolade, Buttercreme mit Kaffee Aroma und Nougat



Gianduja

Nougat



Orangette

Zartbitterschokolade mit kandierter Orangenschale



Noisette Masquée Vollmilch

Vollmilchschokolade, Nougat mit ganzer Haselnuss



Marzipan-Erdbeere

Marzipan mit Erdbeergeschmack



Lingot Vanille Vollmilch

Vollmilchschokolade, Buttercreme mit Vanille Aroma und Nougat



Bûche Vollmilch

Vollmilchschokolade mit weichem Nougat



Casaleo Vollmilch

Vollmilchschokolade mit Nougat und Puffreis



Marron Café Vollmilch

Vollmilchschokolade, Nougat mit Kaffee Aroma



Eve Vanille Zartbitter

Zartbitterschokolade, Buttercreme mit Vanille Aroma



Louise Noisettes

Weißer Schokolade, Nougat mit Karamell Geschmack und karamellisierten Haselnüssen



Carré Croquant Vollmilch

Vollmilchschokolade mit Nougat und Puffreis



Marron Noisette Zartbitter

Zartbitterschokolade, Nougat mit Kaffee Aroma und karamellisierten Haselnüssen



Kirsche Zartbitter

Zartbitterschokolade, ganze Sauerkirsche mit Likörcreme



Floranger

Zartbitterschokolade, Zartbitterganache mit Orangenblütenaroma



Noir de noir (Herz?)



Avelanne

Vollmilchschokolade, Ganache mit Vollmilchschokolade und Haselnusscreme



Mystère

Zartbitterschokolade, Buttercreme mit Pistaziengeschmack



Giantina

Nougat mit Stückchen knuspriger Waffel

Auf ein Wort: *Philippe de Selliers* CEO Leonidas



Philippe, was ist Ihre persönliche Geschichte mit Leonidas?

Bei einem meiner ersten Gespräche mit dem Verwaltungsrat Ende 2016 kam ich eine Viertelstunde zu früh und musste am Empfang warten. Ich fand die Menschen auf Anhieb extrem freundlich und sympathisch. Dieses Erlebnis werde ich nie vergessen. Dieser erste Eindruck hat sich im Laufe der ersten Monate und Jahre bei Leonidas bestätigt. Freundlichkeit und Wohlwollen, die wirklich Teil unserer DNA sind, zeichnen alle unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus, ganz zu schweigen von ihrer enormen Begeisterung für Schokolade, ihrer Lust, Tag für Tag aus Leonidas eine schöne Marke zu machen, und ihrem Willen, Glücksmomente für alle zu schaffen, zu jeder Tageszeit und überall auf der Welt! Noch heute liebe ich es, mindestens einmal die Woche eine Runde durch alle Büros und die Halle zu drehen, unsere Mitarbeiter zu sehen und mit ihnen zu sprechen. Dieser Austausch beflügelt mich ungemein und ich erfahre oft mehr am Ort des Geschehens als hinter meinem Bildschirm.

Was ist Ihre Lieblingspraline von Leonidas?

Meine Lieblingspraline ist die Lingot Vollmilch. Ihre Füllung aus Buttercreme mit Vanillearoma und Nougat schmeckt beim Reinbeißen erst knackig köstlich und schmilzt dann auf der Zunge. Auch die Truffes Classiques mit Zartbitter und Spekulatiusstückchen mag ich sehr gerne.

Was ist Ihrer Meinung das Beste, was die Marke Leonidas geschafft hat?

Seinen Erfolg verdankt Leonidas vor allem der Qualität seiner Pralinen. Das ist der Grund, weshalb Leonidas noch 110 Jahre später so großen Erfolg hat. Doch auch unser Vertriebsnetz ist gut. Es bietet einen hochwertigen Service, Fachkompetenz und eine einzigartige Kundenbeziehung. Auch die Kostproben, die wir seit 4 oder 5 Jahren anbieten

und die ein echter Erfolg für die Marke sind, dürfen wir nicht vergessen. Unsere Ware probieren lassen, das ist die beste Werbung, die wir machen können. Es zeigt, dass wir größtes Vertrauen in ihre Qualität haben. Hat man eine Praline von Leonidas probiert, dann hat man sie auch ins Herz geschlossen! Vor Kurzem schließlich haben wir all unsere Schokoladenartikel auf zertifizierte Schokolade umgestellt. Für ein Unternehmen wie das unsere, das Verantwortung, Respekt und Integrität zu seinen Werten zählt, war es naheliegend, die gesamte Produktion auf zertifizierten Kakao umzustellen. Wie bei jedem verantwortungsvollen Unternehmen stehen auch bei uns Mensch und Umwelt im Mittelpunkt. Außerdem können wir unserem Motto, Glücksmomente für alle zu schaffen, nur dann gerecht werden, wenn wir einen Beitrag zur Verbesserung der Lebensbedingungen der Kakaobauern leisten!

Was ist das Schönste, was Sie bei Leonidas erlebt haben?

Am meisten freue ich mich, dass es mir gelungen ist, zur der gesamten Belegschaft und allen Händlern ein langfristiges Vertrauensverhältnis aufzubauen.

Wie sehen Sie die nächsten 110 Jahre von Leonidas?

In den nächsten 110 Jahren möchten wir unserem Motto treu bleiben und es weiterhin im Alltag leben und erleben lassen. Wir möchten auch weiterhin alles dafür tun, dass wir unseren Verbrauchern attraktive Preise bieten können. Kurzfristig stehen wir vor einer sehr schönen Herausforderung, dem Bau einer neuen Produktionsstätte, die ebenfalls Nachhaltigkeitskriterien entsprechen soll. Und schließlich möchten wir auch weiterhin unsere Marke branden und ein gut ausgebautes Verkaufsstellennetz mit optimaler nationaler Abdeckung haben und uns Land für Land mit einer klaren Strategie und Prioritätenfolge vergrößern. Ein ganz schönes Programm, zu dem ich mit größter Zuversicht beitragen möchte.

Auf ein Wort: *Daniel Stallaert* Maître Chocolatier



Daniel, was ist Ihre persönliche Geschichte mit Leonidas?

Ich fing am 1. Juni 2015 bei Leonidas an, ich war total aufgeregt, wollte wahrhaftig der Willy Wonka der Confiserie Leonidas werden und endlich das Geheimnis der Weißen Manon Café lüften. Wie stolz ich war, das weiß ich noch, als ich zum Hüter der Rezepte einer hundert Jahre alten Schokoladenfabrik auserwählt wurde und neuer Erfinder von weltweit verkauften Pralinen werden sollte.

Was ist Ihre Lieblingspraline von Leonidas?

Ganz klar die Bergamote, eine Vollmilchpraline, gefüllt mit Karamellcreme mit Bergamottearoma. Ich liebe den zugleich süßen und cremigen Geschmack mit dem leichten Prickeln von Zitrusfrucht, das Ganze umhüllt von Vollmilchschokolade, die mich an meine Kindheit denken lässt. Denn ja, wer etwas Tolles erfinden will, muss im Herzen ein Kind bleiben.

Was ist das Schönste, was Sie bei Leonidas erlebt haben?

Ich hatte das Glück, mein Hobby zu meinem Beruf machen zu können, jeden Tag etwas Kreatives zu erschaffen, den Wünschen der Kunden Gehör zu schenken, nette Menschen kennenzulernen, Verbrauchern Glücksmomente beschern zu können, und all das in einer Welt der Köstlichkeiten, von der man nur träumen kann. Schöne Erlebnisse? Die kreierte ich Tag für Tag bei Leonidas!

Was ist Ihrer Meinung das Beste, was die Marke Leonidas geschafft hat?

Als Maître Chocolatier bei Leonidas bin ich Teil des Besten, was Leonidas schafft, das sind natürlich seine Pralinen. Ganz oben auf der Pyramide rangiert für mich die **Weiße Manon**

Café, die ideale Verbindung von weißer Schokolade, Kaffee, Sahne und Haselnussnougat. Dann kommt die **Dressé Noisette**, eine zarte Praline, bestehend aus einer Vollmilchganache ohne Überzug und ohne schützende Hülle, die binnen Sekunden im Mund schmilzt. Anschließend die **Noir de Noir**, die Ganache für Puristen, eine Praline für Liebhaber von reinem Kakao und sehr dunkler Schokolade. Und schließlich die **Marzipan-Erdbeer**, eine Marzipanmasse, umhüllt von feinen Zuckerkrystallen, die einen unwillkürlich in die Feiertagsstimmung zum Jahresende versetzt.

Wie sehen Sie die nächsten 110 Jahre von Leonidas?

Ich erwarte keine Revolution, eher eine Evolution bezüglich der Diversität des Sortiments, mit laktosefreien, glutenfreien und veganen Artikeln und schließlich der Personalisierung von Schokoladenerzeugnissen. Und natürlich sehe ich 2069 die erste Manon im All, auf dem Mond oder gar auf dem Mars!





Leonidas

The Preferred Belgian Chocolates

Olga Mathius – Sales Manager
E-mail: olga.mathius@leonidas.be
Mobil: +32 472 47 46 09
www.leonidas.com