



Patiswiss übernimmt das Nobs-Nussgeschäft – und verbindet bewährtes Rösthandwerk mit zukunftsweisenden Prozessen.

Am 1. Januar 2027 startet bei Patiswiss in Gunzgen die Herstellung des hochwertigen, gerösteten Nuss-sortiments von Nobs. Die Übernahme umfasst die Marke Nobs, den Kundenstamm, die Rezepturen sowie Produktionsanlagen.

Damit erweitert der Schweizer Nusspezialist Patiswiss sein Portfolio um eine traditionsreiche Marke und ausgewählte Spezialitäten.

Nobs ist seit über 120 Jahren in der Schweiz verwurzelt – und bei Geniesserinnen und Geniessern zuhause. Die Marke ist im Detailhandel, in der Hotel-lerie, Gastronomie und im Food Service präsent. Sie steht für sorgfältig ausgewählte Nüsse, bewährtes Rösthandwerk und charakteristischen Geschmack. Dieser hohe Qualitätsanspruch bleibt auch künftig im Mittelpunkt.

«Mit der Übernahme setzt Patiswiss ein bewährtes Erfolgsmodell fort», sagt Sandro Ott, CEO der Patiswiss AG. «Wir verbinden gewachsenes Wissen und etablierte Produkte mit modernen Prozessen und neuen Ideen. Dabei steht für uns im Zentrum, was Kundinnen und Kunden an Nobs schätzen: hochwertige Nusspezialitäten mit unverwechselbarem Geschmack.»

«Wir freuen uns, im Zuge der Übernahme auch Mitarbeitende von Nobs in Gunzgen willkommen

heissen zu dürfen», sagt Sandro Ott, CEO der Patiswiss AG. «Unser besonderer Dank gilt Gilbert Dumuid, der das 1904 von Hans Nobs gegründete Traditionsunternehmen über Jahre erfolgreich geführt hat und die Nachfolgelösung mit der Patiswiss ermöglichte.»

Nobs und Patiswiss verbindet mehr als ihre lange Geschichte: die Leidenschaft für ausgewählte Rohstoffe, sorgfältige Veredelung und hochwertigen Genuss.

Mit Nobs gewinnt diese gemeinsame Haltung eine neue Dimension: Gewachsenes Handwerk schafft Zukunftspotenzial. Auf dem Qualitätsanspruch der Marke aufbauend, richtet Patiswiss den Blick auch auf neue Ideen und Produkte, die Geschmack und Wohlbefinden vereinen. Bewährter Genuss und zukunftsweisende Ernährung finden so zusammen.

Food. Reich an Inhalt:
In der Herkunft.
In der Verarbeitung.
In der Wirkung.

Wir freuen uns darauf, die Geschichte von Nobs gemeinsam weiterzuschreiben – und mit neuen Ideen und Produkten fortzuführen.

Gunzgen, 22.09.2026