



PRESS
RELEASE

Loacker baut eigene Haselnuss-Produktion in Italien aus

August 2026. Die Haselnuss ist schon immer eine der wichtigsten Rohstoffe für Loacker. Mit der Übernahme des Landguts Tenuta Fontana Chiusa im Juli 2026 und dem Ausbau des Haselnuss-Verarbeitungsstandorts Capranica führt das Familienunternehmen nun Anbau, Erstverarbeitung und Produktion in einem geschlossenen Modell zusammen und sichert sich damit die gewünschte Qualität und Herkunft seiner Haselnüsse vom Feld bis in die Waffel.

Der weltweit größte Premium-Waffelhersteller Loacker hat am 20. Juli 2026 die Übernahme des Landguts Tenuta Fontana Chiusa abgeschlossen. Der Erwerb ist ein weiterer Schritt in der mehr als zehnjährigen Entwicklung des Programms „Noccioleti Italiani“ und Teil von Lockers übergreifender Strategie zur Vertikalisierung strategischer Rohstoffe, von Kakao und Bourbon-Vanille über Alpenmilch bis hin zu Weizen. Ziel ist ein integriertes, transparentes Produktionsmodell, das Qualität und Rückverfolgbarkeit vom Anbau bis zum Endprodukt sichert.

Tenuta Fontana Chiusa: von der Plantage bis zur Verarbeitung

Das neu erworbene Landgut liegt rund 20 Minuten von Rom entfernt, zwischen den Gemeinden Labico und Palestrina. Von den insgesamt rund 150 Hektar Gesamtfläche werden bereits 125 Hektar als ertragreiche Haselnussplantagen bewirtschaftet. Das geschätzte Ertragspotenzial beläuft sich auf 220 bis 230 Tonnen Haselnüsse pro Jahr. Die erste Ernte für Loacker findet bereits im September 2026 statt.

Mit dieser Transaktion verfügt Loacker damit nun über drei eigene Haselnuss-Plantagen: Corte Migliorina, Collelungo und Fontana Chiusa. Diese ergänzt die bestehenden 275 Hektar Anbauflächen in der Toskana. Damit bewirtschaftet das italienische Familienunternehmen in Latium und in der Toskana nun insgesamt rund 400 Hektar eigene Haselnussfläche und festigt so seine Präsenz in den zentralen italienischen Haselnuss-Anbaugebieten.



**PRESS
RELEASE**

Zum übernommenen Eigentum gehören landwirtschaftliche Gebäude, Produktionsstätten sowie Anlagen zur Erstverarbeitung, Trocknung und Lagerung der Nüsse. Das bestehende Team bleibt Teil des Betriebs. Die direkte Bewirtschaftung schafft die Grundlage für dauerhaft hohe Qualitätsstandards und erlaubt es Loacker, umweltschonende Anbaumethoden gezielt weiterzuentwickeln. Dazu zählen Blattdüngung, unterirdische Tröpfchenbewässerung, die Reduzierung chemischer Mittel sowie der Einsatz erneuerbarer Energien.

Capranica: das letzte Puzzlestück der Verarbeitungskette

Den operativen Verbindungspunkt zwischen Anbau und interner Produktion bildet der Standort Capranica in der Provinz Viterbo, das technologische Herzstück von Loackers Haselnussmodell. Unter der Leitung von Maurizio Furlan, Head of Hazelnut Operations bei Loacker, werden die Nüsse dort geknackt, geschält und sortiert. Ab 2027 folgt die Weiterverarbeitung zu Halbfertigprodukten: Der Großteil geht direkt an die Loacker-Werke zum Rösten und zur Weiterverarbeitung, der Rest wird vor Ort veredelt und an externe Kunden verkauft.

„Der Standort Capranica verbindet Know-how und Qualität“, erklärt Maurizio Furlan. „Wir verwandeln den Rohstoff Haselnuss in ein Premiumprodukt – nicht nur für die Loacker-Produktion, sondern auch für externe Kunden, die italienische Haselnuss-Exzellenz suchen.“

Partnerschaftsmodell mit über 80 Landwirten

Neben den eigenen Landgütern umfasst die Haselnussversorgung von Loacker langjährige Kooperationen mit mehr als 80 regionalen Betrieben in Venetien, Umbrien, der Toskana und den Marken mit einer Gesamtfläche von rund 1.200 Hektar. Das Italienische Familienunternehmen gibt agronomisches und technisches Wissen weiter, begleitet die Betriebe in der Setzphase der Haselnusssträucher und garantiert die Abnahme der gesamten Ernte. Langfristige Partnerschaftsverträge sichern den Landwirten Planungssicherheit und schaffen die Basis für ein stabiles, gemeinsames Wachstum.

Neuer Loacker Store in Capranica eröffnet

Direkt neben dem Werk in Capranica eröffnete Loacker am 11. August 2026 einen neuen Store. Das Sortiment reicht von beliebten Klassikern über Neuheiten bis hin zu feinen Sorten und Geschenkverpackungen. Mit dem Standort stärkt Loacker seine Verbindung zur Region Latium und

**REBELS OF
GOODNESS**



PRESS
RELEASE

setzt den ersten Schritt, das eigene Store-Netz in Italien
auch außerhalb der Heimatregion Südtirol auszubauen.

Loacker

Natur, Qualität und Liebe zu gut gemachten Dingen werden zu köstlichen Spezialitäten aus Waffeln und Schokolade: Seit 1925 wählen die Loacker-Rebellen das Gute. Heute, genauso wie vor hundert Jahren, backen wir unsere Produkte größtenteils in den Bergen, in Unterinn, Südtirol, und in Heinfels, Osttirol, auf über 1.000 Metern über dem Meeresspiegel. Es ist keine einfache Entscheidung, aber es ist die rebellische, dennoch gute Einstellung von Loacker, die sie von einer Konditorei in Bozen, gegründet von Alfons Loacker, zu einer weltbekannten Marke gemacht hat, deren Produkte Verbraucher in über 100 Ländern begeistern. Der Geist bleibt derselbe: alles im Namen des Genusses, auch wenn das bedeutet, schwierige Entscheidungen zu treffen – 100% natürlicher Geschmack und Produkte hergestellt nach höchsten Qualitätsstandards und modernen Prozessen, mit ausgewählten Zutaten, ohne den Zusatz von Aromen, Farbstoffen oder Konservierungsstoffen. Trotz der starken internationalen Präsenz verfolgt Loacker nachhaltige Geschäftsstrategien, die die Umwelt und die Menschen respektieren. Als familiengeführtes Unternehmen optimieren wir Ressourcen in allen Bereichen und halten unser Engagement für soziale und Umweltthemen aufrecht.

Für weitere Informationen
kontaktieren Sie bitte:

Hansmann PR
Carole Friedrich | Lilly Hennersberger

+49 89 360 5499 – 18 | – 34

c.friedrich@hansmannpr.de | l.hennersberger@hansmannpr.de



REBELS OF
GOODNESS