Die Entwicklung Berns im Spiegel eines grossen Industrie-Unternehmens

Autor(en): **[s.n.]**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): **- (1953)**

Heft 13

PDF erstellt am: **24.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-651466

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

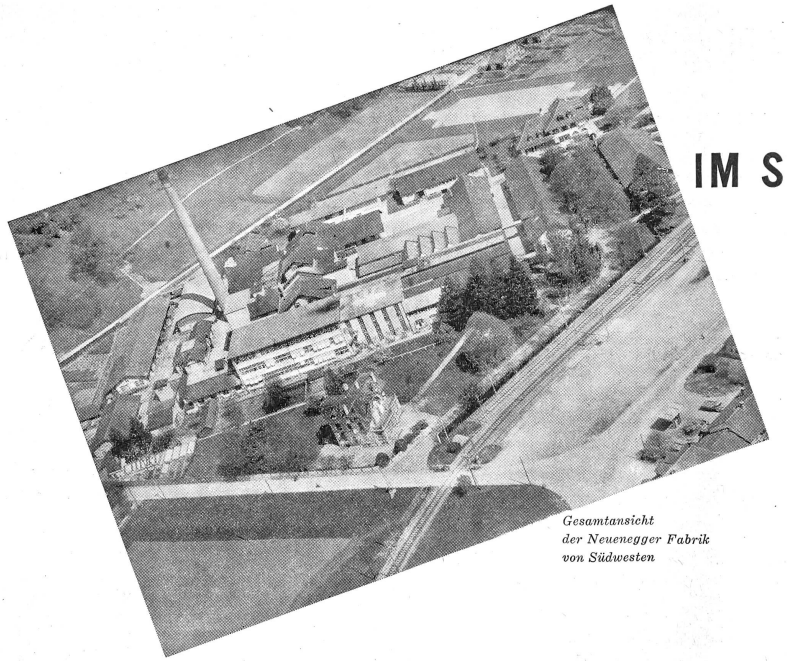
Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

DIE ENTWICKLUNG BERNS IM SPIEGEL EINES GROSSEN INDUSTRIE-UNTERNEHMENS

DR. A. WANDER A. G.



Gesamtansicht der Neuenegger Fabrik von Südwesten

Bern hat bis jetzt noch nie den Anspruch darauf erhoben, als «Industriestadt» zu gelten. Was man unter einer modernen industriellen Entwicklung im Grunde genommen versteht, liegt dem ganzen Wesen Berns, seiner Tradition, seinem Geist und seiner Berufung fern. Während andere Städte und Orte fast über Nacht als Industriezentren aus dem Boden gestampft wurden, führte der Aufstieg der meisten Berner Industrieunternehmungen aus kleinen handwerklichen Anfängen zu ihrer heutigen Größe und Beständigkeit. Doch dieser Weg ging nicht einfach über eine Reihe glücklicher Zufälligkeiten, wie sie oft im Geschäftsleben dem einen oder andern hold sind; vielmehr ist es ein beweisbares, zwangsläufiges Aufsteigen, das, wie alles typisch positiv Bernische, auf solidem Fachwissen, bedächtigen aber doch dynamischen Persönlichkeiten und dem ehrlichen Handwerker- oder Wissenschaftersinn, Brauchbares zu schaffen und zu geben, basiert.

Betrachtet man die Entwicklungsgeschichte einiger Berner Industrieunternehmen aus der geographischen Perspektive, so spiegelt sich deren Aufstieg in ähnlichem Sinne, ja fast parallel dazu. Ein Musterbeispiel hierfür stellt die *Dr. A. Wander A. G.* dar.

Kleiner Anfang — große Zukunft

Es war im Jahre 1863, als der junge Wissenschafter Dr. Georg Wander als Assistent von Professor Schwarzenbach an das chemische Laboratorium der Hochschule in Bern berufen wurde. Bald sehnte sich der tüchtige und unternehmungslustige Chemiker nach einem eigenen Tätigkeitsfeld und eröffnete 1865 an der Kirchgasse zu Bern, mitten im Herzen der Stadt, ein bescheidenes chemisch-technisches und analytisches Laboratorium, das zur Urzelle des heutigen Weltunternehmens werden sollte. Die Entwicklungsmöglichkeiten in der Stadt erschöpften sich jedoch sehr bald, und Dr. Georg Wander installierte sich in einem kleinen Häuschen gegen die damalige Stadtperipherie hin, am Philosophenweg.

Das natur- und landverbundene Bern erwies sich seit Jahrhunderten als besonders fruchtbarer Boden für vorwärtsstrebende Wissenschafter, im besonderen auf dem Gebiete der Medizin und der Heilkunde. Von dieser «in der Luft liegenden» Fruchtbarkeit wurde auch Dr. Georg Wander angesteckt. Beeindruckt von den Publikationen Justus von Liebigs über die theoretische und praktische Bedeutung des Malzabsudes für die Säuglingsernährung, erfaßte er sofort die weittragende Bedeutung dieser Arbeiten, durch welche die physiologische Forschung und Diätetik in neue, fruchtbringende Bahnen geleitet wurden. Von dem Gedanken ausgehend, ein Präparat, das dem an Verdauungsstörungen leidenden Säugling Besserung zu verschaffen vermöge, müsse in der Krankenernährung überhaupt zu einer segensreichen Aufgabe berufen sein, stellte sich Dr. Georg Wander das Ziel, die wertvollen Stoffe des Gerstenmalzes in konzentrierte, haltbare Form von stets gleicher Beschaffenheit zu bringen.

Für diese neuartigen Erkenntnisse und Versuche war das anbrechende 20. Jahrhundert, mit seinen vielgestaltigen Umschichtungen und revolutionären Neuerungen, die sich auch auf dem Gebiete der Ernährung und Heilkunde abzeichneten, die richtige Epoche. Im Zeitalter der Vitamine mußten die soliden wissenschaftlichen Forschungen und Ergebnisse Dr. Wanders bald zu praktischer Bedeutung gelangen. Sein erstes Malzextrakt war zwar fast schwarz und schmeckte bitter, aber sein Wert wurde von den Aerzten jener Zeit rasch erkannt, und schon aus den Jahren 1867 bis 1869 liegen klinische Gutachten aus dem Inselspital vor.

«Das Brot des 20. Jahrhunderts»

Aeußerlich offenbarte sich der fast rhythmisch gleichmäßige Aufstieg des Wanderschen Unternehmens in der Tatsache, daß das Häuschen am Philosophenweg bald zu klein wurde. Ein neues Domizil an der Bundesgasse, ungefähr an der Stelle, wo heute die Volksbank steht, war nicht von langer Dauer, und durch die Weiterführung der Bundesgasse wurde eine weitere Verlegung der Geschäftsräume notwendig. Dr. Georg Wander baute mit fremdem Kapital eine kleine Fabrik am Stadtbach (1873), doch schon 1900 wurde ein neues Fabrikgebäude am Holzikofenweg im Weißenbühl bezogen, das später zur Stammfabrik ausgebaut wurde. Zäh und unaufhörlich arbeitete Dr. Georg Wander an der Verbesserung und Verfeinerung seiner Stammpräparate, und als er 1897 starb, konnte sein Sohn, Dr. Albert Wander, wohl eine große, aber schöne und solid fundierte Lebensaufgabe zur Weiterführung übernehmen.

Das neue, dynamische Zeitalter rief nach dynamischem Wirken, die Entwicklung drängte zu Neuem, Umwälzendem, auch auf dem Gebiete der modernen Nährmittel und Stärkungspräparate. Dem lieben, alten, großmütterlichen Schüttelreim:

«Gib de Chinder Heitibrei
bis sie die rächti Breiti hei»

wurde eine neue, moderne Bedeutung gegeben. Im Jahre 1904 trat Dr. A. Wander nach achtjährigen Vorstudien und unzähligen Versuchen mit der «Ovomaltine» vor die Oeffentlichkeit. Dieses Präparat, aufgebaut auf den Ergebnissen der zeitgemäßen wissenschaftlichen Ernährungslehre, wurde für viele zum «Brot des 20. Jahrhunderts».

Die Fabrik im Grünen

Was liegt näher, als die Herstellung der Ovomaltine dort vorzunehmen, wo, neben dem Malz, ihre wichtigsten Bestandteile (Milch und Eier) in bester Qualität und in greifbarer Nähe vorhanden sind, nämlich im lieblichen, fruchtbaren Land des Sensetales bei Neuenegg, jenem kleinen, reizvollen Dörfchen, das mit der Geschichte des alten Berns so schicksalverbunden ist! Angepaßt an die Fabrikationsbedürfnisse des neuen Präparates, entstand die «Fabrik im Grünen», die Neuenegg und der ganzen umliegenden Landschaft neue wirtschaftliche Perspektiven eröffnete, die nicht zuletzt auch dazu beitrugen, die Landflucht in diesem Gebiete einzudämmen. Die Milchwirtschaft hat dank dem Wanderschen Unternehmen nicht nur quantitativ in der Landschaft um Neuenegg herum einen erfreulichen und volkswirtschaftlich wertvollen Aufschwung erhalten, sondern auch in qualitativer Hinsicht. Ovomaltine verlangt durchwegs frische Milch, die den höchsten Anforderungen punkto Sauberkeit und Qualität entspricht. Dafür erhält aber der Bauer für die Ovomaltine-Milch einen Mehrpreis, hat sich jedoch scharfen Stallkontrollen, Vorschriften über das Futter, der Ausschaltung erkrankter Tiere usw. zu unterziehen. Durchschnittlich gehen täglich bis zu 20 000 Liter Frischmilch in die Fabrik in Neuenegg.

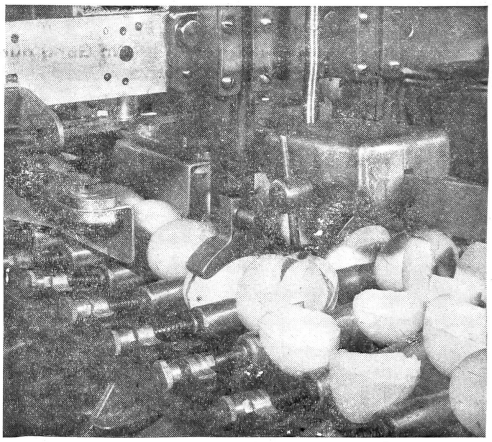
Als Lieferantenfiliale der «Fabrik im Grünen» arbeitet die «Ovomaltine-Eierfarm», die im In- und Ausland als Musterfarm angesehen wird. Sie liegt gewissermaßen am Weg zur Fabrik in Neuenegg, an einem sonnigen Hang ob Oberwangen, an der Bahnlinie Bern—Fribourg. Aus dieser Farm stammt ein großer Teil der Ovomaltine-Eier; doch werden daneben auch noch viele Frischeier auf dem Lande gekauft.

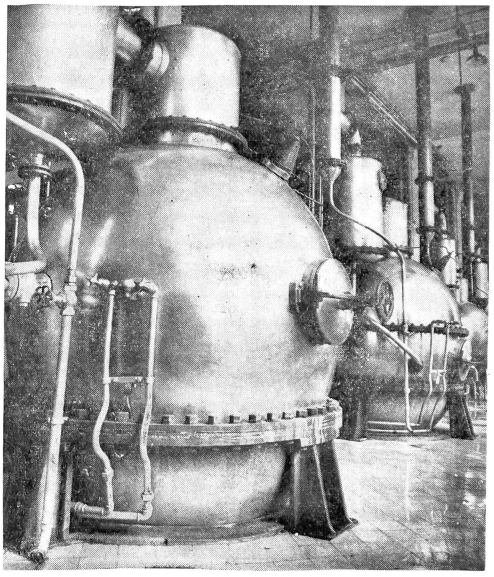
Bernischer Unternehmergeist in aller Welt

Man sagt dem Berner gerne übertriebene Häuslichkeit, ein an seine engen Grenzen Gebundensein nach. Die alte wie die neue Geschichte reden aber eine gegenteilige Sprache. Einst schickte Bern von seinen Vertretern — und es waren nicht die schlechtesten — in alle Welt hinaus: Soldaten, Heerführer, Pioniere, die fast durchweg ihre bernischen Eigentümlichkeiten, ihren gesunden Geist und ihren Tatendrang nutzbringend unter jeder Sonne anzuwenden wußten. Die alten Haudegen sind von der Geschichte überholt worden; das fruchtbare Wirken bernischen Unternehmungsgeistes in aller Herren Länder aber hat sich auch unserer Zeit anzupassen verstanden. Unter der traditionsbewußten und gleichzeitig fortschrittsbetonten Leitung von Dr. Georg Wander wurde in den letzten Jahren das Hauptgewicht auf den Ausbau der Forschungsabteilung gelegt. Auf dem pharmazeutischen Sektor ist Erfolg nur auf einer einwandfreien wissenschaftlichen Basis möglich. Die Arzneimittel, welche den Namen «Wander» tragen, genießen heute in vielen Ländern größtes Vertrauen und stehen in erfolgreicher Konkurrenz mit der internationalen pharmazeutischen Industrie.

Zum Exportgeschäft kommen noch der Ausbau und die Führung der rund 20 Wander-Fabrikations-Unternehmungen.

Die Zahl der Arbeiter und Angestellten, Aktienkapital, Zahl der hergestellten Präparate usw. sind Angaben, die mehr nur den volkswirtschaftlichen Statistiker interessieren. Im Spiegel der wirtschaftlichen, industriellen Entwicklung Berns aber stellt der Aufschwung dieses Unternehmens vom kleinen Laboratorium zu einem der größten bernischen Industrieunternehmen ein mustergültiges und auch menschlich wertvolles Beispiel dar. Gd.





Zu den Bildern:

Eieraufschlag-Maschine. Die Eier werden mit kleinen Hämmerchen aufgedrückt, und der Inhalt fließt in einen Kessel.

Vakuum-Eindampf-Apparate, in denen die Malzwürze und die flüssige Ovomaltine-Mischung bei niedriger Temperatur eingedickt werden.