Vom Staubzuckersieb zur Würfelzuckerindustrie : die Geschichte der Zuckermühle Rupperswil

Autor(en): **Kopp, Fritz**

Objekttyp: **Article**

Zeitschrift: **Lenzburger Neujahrsblätter**

Band (Jahr): **36 (1965)**

PDF erstellt am: **26.05.2024**

Persistenter Link: https://doi.org/10.5169/seals-918257

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

VOM STAUBZUCKERSIEB ZUR WÜRFELZUCKERINDUSTRIE

Die Geschichte der Zuckermühle Rupperswil

VON FRITZ KOPP

Würfelzucker, den man in der Schweiz zu Kaffee, Tee usw. bekommt, ist meistens das Produkt der Zuckermühle Rupperswil. Im folgenden wird geschildert, wie das Unternehmen entstanden ist: 1880 kaufte ein Mann, Müller und Bäcker von Beruf, das «Rote Haus» in Rupperswil. So nämlich nannte man damals das Haus schräg gegenüber dem Gasthof «Zum Bären», die heutige Bäckerei Kopp; schon damals war es eine Bäckerei. Nun wurde zusätzlich ein Spezereiladen eröffnet und Berner Honigkuchen fabriziert. Das erforderte des in großen Mengen zu mahlenden Zuckers wegen viel Zeit. Zuckermühlen für Kleinbetriebe gab es noch nicht. Der Qualitätszucker, der sogenannte Stockzucker, mußte im Mörser gestampft und nachher ausgesiebt werden. Das war mehrmals zu wiederholen und am Schluß der stark zerkleinerte Zucker durch ein Seidensieb auszusieben, um ganz feinen Zucker, Staubzucker, zum Garnieren der Lebkuchen zu bekommen.

Der oben erwähnte Müller und Bäcker wollte ursprünglich Geometer werden, mußte aber das Studium aufgeben, weil der Vetter, der ihn finanziell unterstützte, vorzeitig starb. Er wurde dann Müller und Bäkker wie seine Vorfahren, war aber technisch so begabt, daß er nach eigener Idee eine kleine Zuckermühle entwarf und diese bei Kaspar Obrist-Spörri (heute Riniker & Co., Metzgereimaschinen), in Auftrag gab. Sie bestand aus einem kleinen, soliden, rechteckigen Holzbehälter mit zylinderischer Raffel und Zahnrad-Handantrieb. Fast täglich mußten seine Buben Zucker mahlen und aussieben, denn auch auswärtige Bäcker und Konditoren wollten von dieser Einrichtung und Arbeitseinsparung profitieren.

1896 fand in Genf die dritte Schweizerische Landesausstellung statt. Hier stellte dieser Bäcker und Konditor feingarnierte, große Honiglebkuchen aus und erhielt dafür eine Bronzemedaille und ein Diplom. Auch besuchte er selber die Ausstellung und interessierte sich vor allem für die Maschinenabteilung. Er entdeckte eine für damalige Verhältnisse gute Zuckermühle und eine Würfelzuckermaschine. Das ermutigte ihn zur Erstellung eines Neubaues unten am Bahnhofrain und zum Verkauf der Bäckerei und Konditorei an einen Verwandten, dessen Nachkommen noch heute dieses Geschäft betreiben. 1899 begann er mit dem ma-

schinellen Zuckermahlen und mit der Würfelzuckerfabrikation; Antrieb durch Petrolmotor, weil Elektrizität damals in Rupperswil noch nicht zur Verfügung stand. – Würfelzucker, wie man ihn heute, in drei Stükken hygienisch eingewickelt und leicht löslich erhält, gab es allerdings damals noch nicht. Der Würfelzucker wurde in kurzen Stangen maschinell gepreßt, abgespalten und in Päckchen von mindestens 1 kg geliefert.

Das war der Anfang der Zuckermühle Rupperswil, gegründet von Jakob Kopp von Niederönz bei Herzogenbuchsee. 1906 entstand dann aus dem privaten Unternehmen die heutige Aktiengesellschaft Zuckermühle Rupperswil. Die Fabrikation des Würfelzuckers ist seither ganz der Zeit angepaßt worden. Ein großer Anbau wurde erstellt und darin die Würfelzucker-Fabrikation seit 1960 voll automatisiert. Ohne von Menschenhand berührt zu werden, erfolgt auch die Verpackung in Schachteln und die Einwicklung der Dreierwürfel.

1

Die Zuckermühle Rupperswil

LAUSANNE
30. APRIL
25. OKTOBER

Schloss
Lenzburg

Airport-Restaurant

Flughafen Zürich

Farbige Firmazeichen und Reklamebildchen auf Würfelzuckerumschlägen