Zeitschrift: Lenzburger Neujahrsblätter

Herausgeber: Ortsbürger-Kulturkommission Lenzburg

Band: 36 (1965)

Artikel: Vom Staubzuckersieb zur Würfelzuckerindustrie : die Geschichte der Zuckermühle Rupperswil

Autor: Kopp, Fritz

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-918257

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://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.

Die Zuckermühle Rupperswil

LAUSANNE
30. APRIL
25. OKTOBER

Schloss
Lenzburg

Airport-Restaurant

Flughafen Zürich

Farbige Firmazeichen und Reklamebildchen auf Würfelzuckerumschlägen