Zeitschrift: Oltner Neujahrsblätter
Herausgeber: Akademia Olten
Band: 14 (1956)

Artikel: 50 Jahre "Wernli-Guezli"
Autor: [s.n.]
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-659671

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: 11.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

50 Jahre «WERNLI-Guezli»

Es ist schon so, wie viele Oltner und Trimbacher sagen: daß man bereits beim alten Trimbacher «Käppeli» den WERNLI riecht. Dabei meinen sie den Guezli-Duft, der einem bei schönem Wetter schon aus einiger Entfernung in die Nase sticht; man schnuppert dann ein wenig, und wenn nicht gerade allzu starker Benzingeruch die Baslerstraße beherrscht, schnuppert man nochmals und fragt sich vielleicht, was wohl heute wieder hinter den gelben Fabrikmauern von Gebr. Wernli gebacken werde. Vor allem die Schuljugend kann es selten unterlassen, auf dem Heimweg noch schnell durch ein offenes Fenster des Erdgeschoßes zu gucken, in der Hoffnung, einige Biscuits erbetteln zu können.
Gewiß überlegte sich schon mancher Passant, von diesem Biscuit-Duft angeregt, wie sich die Firma Gebr. Wernli wohl entwickelt habe, wer die heutigen Inhaber der Firma und wer die Leiter seien. Manch älterer Trimbacher Bürger erzählt mit Vorliebe, wie es anno 1905 oder 1920 ausgesehen hat; er kennt den Kampf der Firma, ist sie doch sehr stark mit den Bewohnern von Trimbach und Olten verbunden, bedingt durch Erinnerungen und durch den persönlichen Kontakt der drei Wernli-Generationen mit ihrer Umgebung.

Wir wollen indessen die Entwicklung der Firma Gebr. Wernli nicht nur aus der Perspektive der engeren Umgebung betrachten, genießt sie doch einen guten Ruf in der ganzen Schweiz und weit über die Landesgrenzen hinaus. — Das Wernli-Unternehmen hat alle Bewegungen, Krisen und Hochkonjunkturen der letzten Jahrzehnte miterlebt und man darf es wohl als Beispiel heranziehen, um zu zeigen, wie aus einem kleinen Gewerbebetrieb ein Unternehmen von rund 200 Arbeitern und Angestellten erwachsen kann. — Krisenjahre, zwei Weltkriege, Mechanisierung und Rationalisierung, soziale Bewegungen, Konkurrenz- und Lohnkämpfe, Preiskämpfe, all diese und viele andere Einwirkungen formten das Unternehmen auf ihre Weise und gaben der Firma ein echt schweizerisches Gepräge, das in hundert andern Schweizerunternehmen in ähnlicher Form wiederzuerkennen ist. Es rechtfertigt sich daher, die Entwicklung der Jubilarin in den «OLTNER NEUJAHRSBLÄTTERN» festzuhalten. Wenn auch die Firma auf Trimbacher Boden steht, so ist sie doch eng mit Olten verbunden, besonders in kaufmännischer und volkswirtschaftlicher Hinsicht. Als Beispiel wollen wir nur die langjährige Tätigkeit von Herrn Fritz Wernli-Flückiger sel. im Oltner Handels- und Industrieverein erwähnen. Oder denken wir auch daran, wie viele Oltner durch Arbeit und Lieferung mit der Trimbacher Biscuitsfabrik in Kontakt stehen.

Wir wollen nun an Hand der nachfolgenden Aufzeichnungen die für ihre Zeit typische Entwicklung der Firma Gebr. Wernli verfolgen.

Geschäfts-Eröffnung

Zeige hiermit der tit. Einwohnerschaft von Trimbach und Umgebung an, daß ich mit Ostern eine 1523

Zucker-Bäckerei (Konditorei) in Trimbach

gegenüber der Kirche

eröffnet habe und empfehle mich bestens in allen

Konditoreiwaren

wie:

Torten, Kuchen, Pasteten, Gugelhöpfe, Mandelkonfekt.

Auf Ostern:

Osterkuchen, Osterhaasen und -Eier, Bonbons (Täfeli), Chocolade,

sowie

sämtliches Backwerk

täglich frische Spezialitäten in Glarner-Pasteten, Titrissertorten, Moccacrêmetorten, gefüllte Mandelkränze, u. s. w.

Meine altbekannten Spezialsorten für Restaurant und Gasthöfe in feinem Stück-Backwerk

Leckerli, Pflastersteine u. Honigkuchen zu engros Preisen auf Lager.

Zu geneigtem Zuspruch bittend

F. S. Wernli-Ryffel,
Conditorei Trimbach
früher in Kölliken.

Mit diesem Inserat eröffnete Großvater F. S. Wernli-Ryffel 1905 in der alten Liegenschaft zur «Traube», gegenüber der katholischen Kirche in Trimbach, eine Zuckerbäckerei. Charakteristisch ist, daß schon Großvater Wernli in seinem Eröffnungsinserat in der Osterwoche 1905 die wesentliche Linie der Entwicklung festlegte: die Belieferung der Kunden in größerem Stil als zu jener Zeit üblich war. Gaststätten, Hotels, etc. zählten zu den ersten Großabnehmern und konnten bereits 1905 Backwaren zu Engrospreisen direkt ab Lager beziehen.

Bald traten Schwierigkeiten ein, denn Trimbach zählte damals erst zirka 2200 Einwohner (heute 5500), die ihren Gewohnheiten gemäß für dieses beinahe «städtische Angebot» noch wenig Interesse zeigten, und der Hauenstein-Verkehr brachte auch nicht den erwarteten Aufschwung. Auch das nahe Olten war nicht sehr stark interessiert, besaß es doch schon damals eigene Konditoreien, welche die Nachfrage der wachsenden Stadt zu decken vermochten. Auf ein größeres Einzugsgebiet zu spekulieren, war in den damaligen Verhältnissen für einen Kleinbetrieb mit wenig Arbeitskräften unmöglich. Großvater Wernli konnte sich deshalb nicht durchsetzen, und die Konditorei wurde schon 1907 wieder geschlossen. Nur noch der Backofen blieb in den gemieteten Lokalitäten des Restaurants zur Traube!

1908 wurde die Konditorei zum zweiten Mal eröffnet. Der ältere Sohn Fritz kehrte nach einer längeren Volontär-Ausbildung in der bekannten Konditorei ERNST in Zürich ins väterliche Geschäft zurück. Der junge Fritz Wernli sah bald, wo Mithilfe not tat und setzte sich mit jugendlichem Eifer ein. Mit dem «Göttibatze» kaufte er Zucker, Mehl, Butter und Eier, um die stillgelegte Konditorei wieder in Gang zu bringen. — 1908 bestieg der erst 17jährige sein Velo und trat seinen ersten Reisetag an, der ihn über Eptingen — Waldenburg nach Langenbruck führte. Zu Fuß und per Velo versuchte der unternehmungslustige junge Mann dann neue Kunden zu gewinnen. — Der Erfolg blieb nicht aus, und bereits 1909 konnte der erste Reise-Vertreter eingestellt werden.

Im Jahre 1910 wurde die Konditorei in den gelben Neubau verlegt, und im gleichen Jahre trat der jüngere Sohn Paul in das aufstrebende Unternehmen ein. Dank vorzüglicher Qualität konnten immer mehr Kunden gewonnen werden. 1914 zog sich Großvater Wernli vom Konditoren-Beruf zurück, um sich voll seinem Hobby, der Fotografie, zu widmen. Er verkaufte sein Geschäft den beiden Söhnen Fritz und Paul, welche die heutige Kollektivgesellschaft, Biscuits-Fabrik Gebrüder Wernli, Trimbach-Olten, gründeten.

Jedoch schon kurz nach diesem großen Start mußten beide Brüder die Konditorenbluse mit dem Wehrkleid vertauschen. Die Mobilmachung traf das junge Unternehmen schwer, war man doch zu dessen Aus- und Aufbau große Risiken

eingegangen. Treue Freunde sprangen ein, Mitarbeiter wuchsen über ihren Posten hinaus und der Betrieb konnte weiterlaufen. So konnte trotz allen Schwierigkeiten bereits 1915 der erste Werkführer, Herr Senger, eingestellt werden. Im gleichen Jahre wurden auch die ersten Export-Versuche nach dem Balkan unternommen, jedoch mit wenig Erfolg.

Am Bettag 1925 wurde die ursprüngliche Konditorei für immer geschlossen. Im Dezember des gleichen Jahres starb Großvater Wernli an den Folgen eines Motorrad-Unfalles.

Endlich wurden auch die längst bestellten Maschinen für den schon seit Jahren projektierten Neubau geliefert. Unter anderem wurde der erste Ketten-Tunnelofen der Schweiz mit Gas-Beheizung installiert.

Doch schon bald überstieg die Produktions-Kapazität die damaligen Absatz-Möglichkeiten, so daß man sich vor neue Schwierigkeiten gestellt sah. Die Vorräte an Fertigwaren nahmen rapid zu, und es mußte ein Weg gefunden werden, um neue Absatzgebiete zu erschließen. Es ging um Biegen und Brechen.

Mitten in dieser Not wurde u. a. auch dem Trimbacher Unternehmen durch einen englischen Kaufmann eine neuartige Waffel-Maschine offeriert. Die Geschäftsleitung erkannte sofort die Überlegenheit dieser neuen Maschine über die bisher bekannten Handeisen-Einrichtungen, und griff zu. Bereits 1927 wurde der erste Waffel-Automat installiert und die von den Engländern bevorzugten SUGAR-Waffeln für den Verkauf vorbereitet.

Doch schon nach kurzer Zeit konnte man feststellen, daß dem Schweizer diese trockene und süße Waffel nicht behagte; die mit großem Aufwand vorbereitete Einführungs-Reklame mußte fallen gelassen werden. Wiederum suchte man nach einer neuen Lösung, diesmal ging's ums Letzte. Das neue Waffelnblatt war dem bisher in der Schweiz fabrizierten überlegen, also mußte nur noch eine Füllung gefunden werden, die dem Konsumenten zusagte. Und diesmal gelang es! Diese England-Schweiz-Mischung fand in unerwartetem Maße Anklang, die Finanzbrücke war geschlagen! Nun hieß es noch die geistige Brücke zu bilden, indem man der Waffel einen Namen gab, und was lag da näher als WERNLI.

Nun konnte der Konsument sicher sein, daß er die Waffel, die ihm schmeckte, überall in gleich guter Art erhielt, wenn er sie mit ihrem Namen verlangte, mit WERNLI. Weil die Waffel so ganz anders war, als was man bisher kannte, merkte man sich ihren Namen. WERNLI wurde zur Marke und mit dieser Epoche, wir schreiben 1928, beginnt der Aufschwung des Trimbacher Unternehmens zur schweizerischen Markenartikel-Fabrik.

Tag und Nacht wurde gearbeitet, und im Laufe der Zeit reihte sich ein Waffel-Automat an den andern. WERNLI hatte sich seinen Platz als Waffeln-Spezialist gesichert. Bereits 1928 wurde für die Waffeln-Fabrikation ein eigenes Gebäude erstellt, hinten am Wald, mitten im Grünen.

Im Jahre 1930 folgte der Ausbau des Biscuits-Assortimentes mit dem damals sensationellen Schlager, dem dreieckigen TREFINO. Zusammen mit der sich immer mehr steigernden Waffeln-Produktion verzeichnete das junge Unternehmen eine für die damaligen Verhältnisse sensationelle Entwicklung. Man wollte aber nicht nur im Massenartikel dominieren, sondern auch die besseren und feinen Spezialitäten pflegen. Bald wurde die Fabrikation von Hohlwaffeln aufgenommen.

Die Konkurrenz konnte dieser rapiden Entwicklung des Trimbacher Unternehmens nicht untätig zusehen. Sie warf billige Ware auf den Markt — billig verpackt in den damals neuen Cellophanhüllen. Die Firma Gebr. Wernli wollte diese Entwicklung nicht mitmachen, wußte sie doch, daß Cellophan in der damaligen Art das empfindliche Gebäck nicht genügend schützen würde. Sie war sich auch bewußt, daß nur die absolute Gewähr für dauernde Frische der Marke Wernli die Gunst des Konsumenten sichern konnte.

WERNLI ging seine eigenen Wege. Die Idee, eine Blechdose einzukleiden, daß sie genau so aussieht als wären schön geschichtete Biscuits transparent sichtbar, erwies sich als ein gewaltiger Erfolg. Das Prinzip wurde patentiert, der Name «FINPAK» geschützt! Nicht das Patent, sondern der Wille des Fabrikanten zur maximalen Qualitätsleistung ist entscheidend. Die Hausfrauen sahen bald, daß FINPAK jahraus, jahrein genau hält, was es verspricht, nämlich dauernde Frische. Deshalb konnte diese Packung auch Jahrzehnte überdauern und wird als erster Markenartikel in der Biscuits-Industrie nächstes Jahr das 25jährige Jubiläum feiern können.

Das Finpak-Prinzip wurde noch auf andere Artikel übertragen. Es folgten eine kleine Waffeln-Packung zu einem erstaunlich niedrigen Preis, dann die reiche Mischung «CHOIX ROYAL» und andere mehr. Die Stellung der Firma WERNLI auf dem Biscuits-Markt festigte sich immer mehr, und es gelang ihr, auch im klassischen PETIT BEURRE, dank Sonderqualität, einen begehrten Marken-Artikel einzuführen. Als dann noch eine billige Waffeln-Packung im Klein-Format, KNUSPERGOLD, das Feld eroberte, erachteten es die Konkurrenten als dringlich, den Aufstieg des Trimbacher Unternehmens aufzuhalten. Gemeinsam brachten sie, in gleicher Verpackung und mit gleichem Namen, einen Kampfartikel auf den Markt, die sogenannte «Volkswaffel»! Der Konsument wollte aber nicht «Volksqualität», sondern richtige Qualität. Der Artikel zog nicht und die Volkswaffel verschwand wieder vom Markt. Es bleibt noch zu erwähnen, daß ein beträchtlicher Vorrat an Etiketten Jahre später von der Firma Wernli aufgekauft und aufgebraucht wurde. Nach diesem Fehlschlag der Konkurrenz setzten Verhandlungen ein und der unbequeme Außenseiter trat in den Biscuits-Verband ein. Die Entwicklung wollte es, daß Herr Fritz Wernli-Flückiger manche Jahre hindurch im Verband führende Posten bekleidete und maßgebend an der Festigung des Verbandes mitwirkte.

Die neuartigen Produktionsmethoden und die gute Qualität prägten Gebr. Wernli zum Waffelnspezialisten. Im Biscuitsverband bezeichnete man Herrn Fritz Wernli-Flückiger scherzhafterweise mit «Waffeln-König». Auch in der Biscuitsfabrikation behauptete Wernli seine Stellung. Rückschläge und Niederlagen wurden nicht einfach hingenommen, sondern gaben immer wieder Anlaß, neue und bessere Wege zu suchen.

Auch in der Verpackung durfte nur das Neueste und Beste gut genug sein. Immer wieder galt es, das praktische und ästhetische, aber auch das kaufmännische und das hygienische Moment in Einklang zu bringen, und nicht immer war es leicht, für die vielen Anforderungen einen gemeinsamen Nenner zu finden. Dazu kam die Planung der Reklame; so war für das Jahr 1939 eine ausgedehnte Werbe-Aktion für das nun schon einige Jahre alte FINPAK vorbereitet, als der Zweite Weltkrieg ausbrach. Die Reklame-Kampagne mußte abgebrochen werden und beide Geschäftsinhaber mußten an die Grenze.

Wohl stand das Unternehmen gefestigter da als im ersten Weltkrieg, doch die Schwierigkeiten waren jetzt viel größer, einschneidender. Die Kontingentierung beschnitt die Rohstoffe, die Rationierung nahm dem Konsumenten die Möglichkeit des freien Einkaufes. Monat für Monat verschlechterte sich die Situation. Das Unternehmen fand immer wieder Möglichkeiten, durch Feigen, Haselnüsse, Sultaninen und Konzentrate aller Art fehlende Rohstoffe zu ersetzen. Dies führte zum typischen Kriegsbiscuit TRIXY.

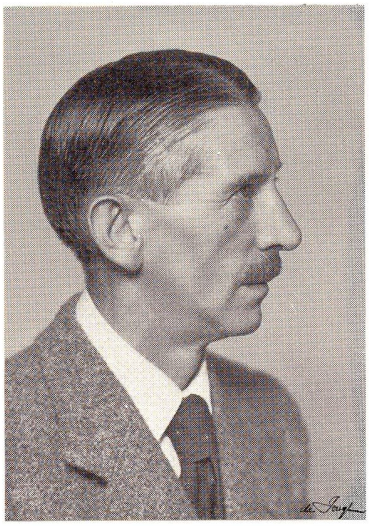
In dieser Zeit zeichnete sich besonders der langjährige Leiter der Firma, Herr Fritz Wernli-Flückiger, als Spezialist für Berechnungs- und Rationierungsfragen aus und erwarb sich sowohl im schweizerischen Verband der Biscuits- und Confiserie-Fabrikanten als auch in der Eidg. Preiskontrolle große Verdienste. Zudem standen die beiden Unternehmer lange Monate an der Grenze, so daß die geschäftlichen Angelegenheiten öfters nur nebenbei erledigt werden konnten.

Während man wähnte, den Tiefpunkt überschritten zu haben, brachte das Jahr 1945 den großen Schlag: Der bisherige Gas-Konsum wurde

um die Hälfte verkürzt. Diese Maßnahme zog schwere Folgen nach sich, da Waffelautomaten und Biscuits-Backofen mit Gas geheizt wurden. Um trotzdem das Personal voll beschäftigen zu können, wurde auf arbeitsintensive, gefüllte Biscuits umgestellt und die erfolgreiche Packung CREAMPAK geschaffen; ferner wurde die Fabrikation von Hohlwaffeln ausgebaut. Das half viele Hände zu beschäftigen. Das Jahr 1945 brachte glücklicherweise aber nicht nur neue große Schwierigkeiten, sondern auch den Waffenstillstand. Der durch den Krieg unterbrochene Weiterausbau der Fabrik konnte nun verwirklicht werden. Schon 1945 wurde ein großer, moderner Erweiterungsbau der Waffeln-Fabrik errichtet. 1946 konnte die Firma bereits die Großfabrikation in Waffeln wieder aufnehmen, doch viel Erfahrung mußte in den ersten Monaten neu gesammelt werden, und es brauchte einige Zeit, bis die alte Wernli-Qualität wieder erreicht war. Erst 1949 entschloß man sich, die vor zehn Jahren abgebrochene FINPAK-Kampagne neu aufzunehmen. Das FINPAK wurde zur Biscuits-Sensation 1949, und es war sehr erfreulich, wie dieser altbekannte Artikel nach einem Unterbruch von zehn Jahren beim Konsumenten wieder Begeisterung auslöste. Auch das Biscuit TREFINO und die WERNLI-Waffeln erschienen aufs neue auf dem Markt. Doch hier zeigte es sich bald, daß sich der Geschmack der Käufer während den Kriegsjahren doch ein wenig geändert hatte. TREFINO konnte nicht den erhofften Erfolg verzeichnen; die WERNLI-Waffeln hingegen entwickelten sich zu einem großen Schlager.

* *

1950, am 23. September, starb der langjährige und initiative Leiter der Firma, Herr Fritz Wernli-Flückiger. Es darf an dieser Stelle nochmals an diesen Mann erinnert werden, der nicht nur der Firma, sondern auch seinen Mitbürgern in Trimbach und Olten wertvolle Dienste erwiesen hat und mit Rat und Tat jedem zur Verfügung stand, der an seine Türe klopfte. Fritz Wernli machte sich nicht nur in seiner Wohngemeinde verdient. Im Handels- und Industrieverein von Olten und Umgebung, in der Solothurnischen Handelskammer, in der Freisinnigen Partei schätzte man seinen klug abgewogenen Rat. Als Vizepräsident der Philantropischen Gesellschaft Olten und der Ref. Kirchgemeinde Olten wird ihn wohl mancher Leser dieser Chronik in Erinnerung halten.



Fabrikant
Fritz Wernli-Flückiger
1891—1950 †

Nach seinem Tode übernahm sein ältester Sohn, Herr Fritz Wernli-Sulzener, der schon 10 Jahre unter seinem Vater im Geschäft tätig gewesen war, die Leitung der Firma. Für ihn und seine Mitarbeiter hieß es nicht nur, die Lücke zu schließen, sondern zugleich auch dem beginnenden Konkurrenzkampf Stand zu halten. Firmen mit den damals modernsten Biscuits-Anlagen hatten nach dem zweiten Weltkrieg einen großen Teil des Absatzes an billiger Ware an sich gerissen. Für die Firma Wernli galt es nun, rascher und rationeller zu arbeiten und die Preise so tief wie möglich zu halten, ohne jedoch die hohe Qualität zu beeinträchtigen. Die Jura-Waffel, die in der Folge wieder eingeführt und propagiert wurde, war ein voller Erfolg. Die große Nachfrage zwang zu Nachtarbeit.

Neue Verpackungsmaterialien gaben anderseits die Möglichkeit, Packungen zu schaffen, in denen Biscuits noch länger haltbar sind und auch bei längerer Lagerung im Detailgeschäft keine Fremdgerüche annehmen. Wernli machte zuerst von dieser Möglichkeit Gebrauch und brachte nach der versiegelten Packung für Hohlwaffeln das sogenannte FRESHPAK heraus, eine zweifach luftdicht versiegelte Cartonpackung, in der

Paul Wernli-Eggli

Anna Wernli-Flückiger

Fritz Wernli-Sulzener

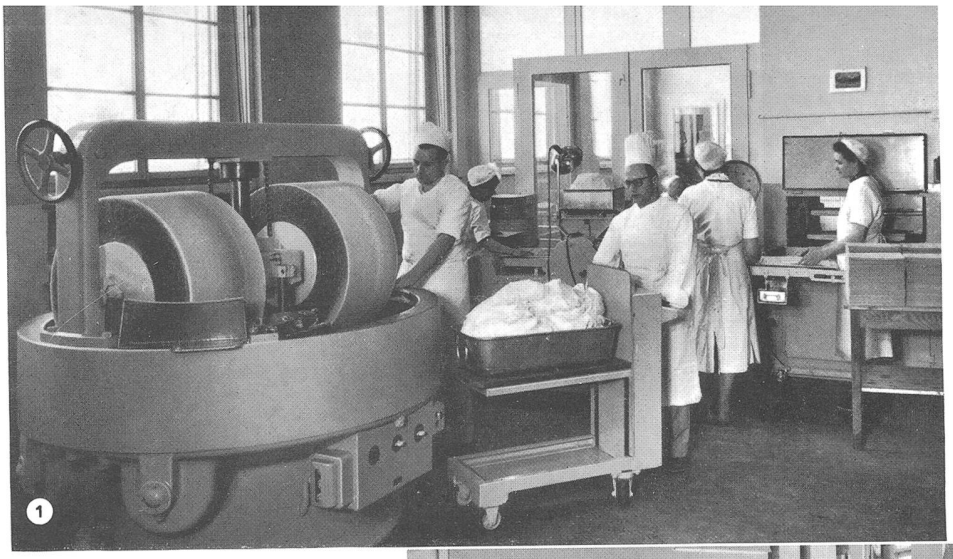
das ganze Wernli-Sortiment abgepackt verkauft wird.

Die Vorteile der Versiegelung sollten jedoch auch der preisgünstigen Ware zugute kommen. Nachdem «Dessert 7» gleich bei Erscheinen einen vollen Erfolg verzeichnen konnte, wurde diese vorzügliche Mischung schon im Herbst 1953 in dem nun luftdicht schließenden Cellophan-Beutel verpackt und versiegelt in den Handel gebracht, später folgten die Waffelnpakete. Während noch vor wenigen Jahren zur Hauptsache offene Biscuits und Waffeln gekauft wurden, hat sich die Kaufgewohnheit gründlich geändert, und heute sind es bereits zirka 80 % der Produktion, die abgepackt geliefert werden. Nebst diesen Halb-Pfund-Packungen wurde auf Anfang dieses Jahres ein modernes Kleinpaket-Sortiment geschaffen, womit nun das ganze Wernli-Assortiment neuzeitlichen Erfordernissen und den Wünschen der Konsumenten entsprechend zur Verfügung steht.

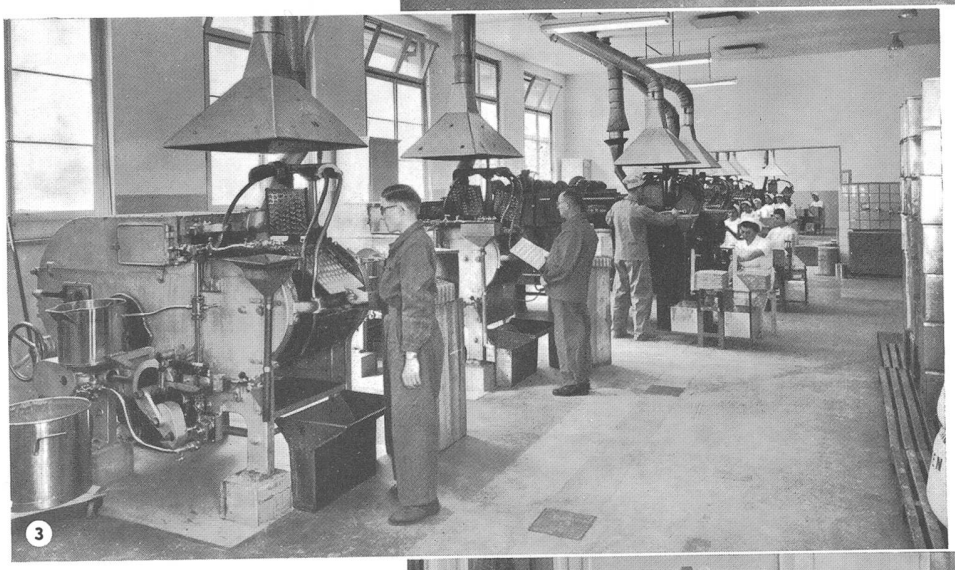
Alle diese Leistungen wären nicht denkbar ohne moderne Hilfsmittel und neuzeitliche Maschinen. Wenn wir noch berücksichtigen, daß die Firma Wernli auf ihr 50jähriges Bestehen hin den ersten Hochfrequenz - Infrarot - Backofen der Schweiz in Betrieb genommen hat, so dürfen wir feststellen, daß wir in der Nähe Oltens eine der modernsten Biscuits- und Waffelfabriken besitzen.

Der heutige Stand der Firma Gebr. Wernli wäre undenkbar ohne die aktive Mithilfe der vielen Mitarbeiter, die während den vergangenen fünf Jahrzehnten zum Aufbau und Ausbau des Unternehmens ihr Bestes beigetragen haben. Ihnen gehört heute der Dank der jetzigen Gesellschafter, Frau Wwe. A. Wernli-Flückiger und Herrn Paul Wernli-Eggli, und der Leitung der Firma.

Dem Leser dieser kurzen Chronik — es ließe sich noch manches über die Entwicklung der Firma sagen — werden nun die gelben Fabrikmauern von Gebr. Wernli nicht mehr so undurchsichtig erscheinen, und der Biscuit-Duft an der Baslerstraße wird vielleicht manches Bild aus vergangenen Tagen wieder erwecken.

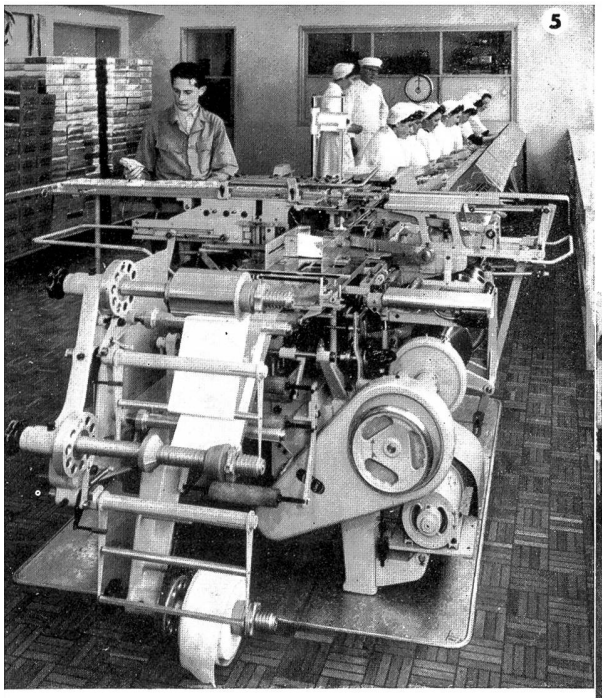


1 Hier werden die Füllungen für die Waffeln innig verarbeitet, die einen mit Natur-Fruchtessenzen, die andern mit feinster Schokolade.



2-4 Mit diesen zehn Waffelautomaten lassen sich wöchentlich zwei Millionen Waffeln produzieren. Knusperfrische Waffeln waren von jeher unsere Spezialität.

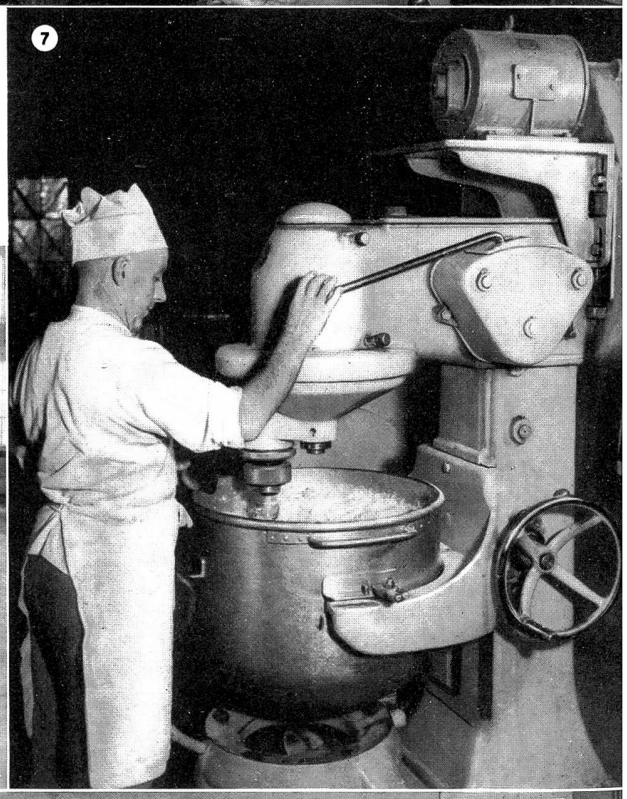
Das Fliessband auf dem unteren Bild läuft von den Maschinen, welche die Füllungen zwischen die zarten Waffelblätter legen, über die Schneidemaschine und die Kontrollposten zum Abpacken der Waffeln

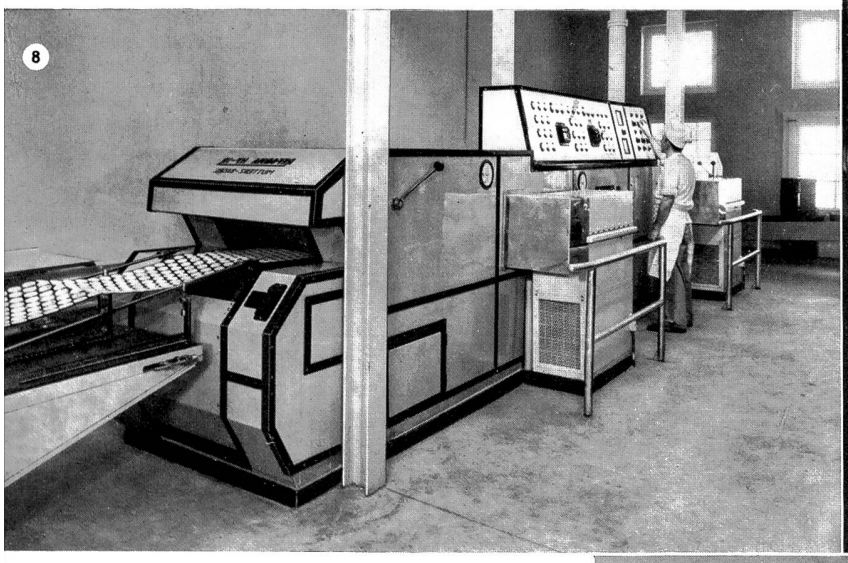


5 Immer wieder werden die Verpackungsautomaten bewundert, welche die Biscuits nicht nur schonend umhüllen, sondern auch schützend versiegeln und so vor Luftfeuchtigkeit und Fremdgeruch sichern.

6/7 Am Fliessband, in fein abgestimmtem Teamwork, werden die Mischungen zusammengestellt, in schützende Hülle gelegt und dann maschinell luftdicht versiegelt.

Rechts eines der grossen Rührwerke, welches die Biscuitmassen schaumig schlägt, damit sie sich zart und knusprig ausbacken.





8/9 Der bahnbrechende Tunnelbackofen, Europas erste Anlage, welche Infrarothitze mit Hochfrequenz-Durchstrahlung kombiniert. Bild oben zeigt, wie sich aus dem Teig die Biscuits formen, durch den Tunnel gleiten, um unten fertig gebacken in absoluter Gleichmässigkeit herauszukommen, bereit zur Verpackung .