

Zeitschrift: Badener Neujahrsblätter
Band: 84 (2009)

Artikel: Von der Volksküche zur individuellen Arbeitsverpflegung : das Beispiel von BBC/ABB
Autor: Lang, Norbert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-324964>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

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. [Voir Informations légales.](#)

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. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 18.10.2024

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

Von der Volksküche zur individuellen Arbeitsverpflegung

Das Beispiel von BBC/ABB

Von Norbert Lang, Nussbaumen.

Wie so vieles, haben sich auch die Gewohnheiten der Arbeitsverpflegung im Lauf der Zeit stark verändert. Musste ursprünglich jeder selbst für seine Verpflegung am Arbeitsplatz besorgt sein, stellten im Kampf um die Gunst der Mitarbeitenden die Betriebe später zunehmend Kantinen und Getränkeautomaten zu Verfügung. Allerdings gab es auch immer wieder Kritik an den Standorten und dem Angebot der Personalrestaurants. Vor gut 40 Jahren erschien in der BBC-Hauszeitung ein Beitrag mit dem Titel «Zur Frage der Gemeinschaftsverpflegung». Darin hiess es: «Die Ansprüche, die vom Einzelnen an die Gemeinschaftsverpflegung gestellt werden, sind sehr verschieden. Da alle Menschen essen und trinken müssen, haben sie darin Erfahrung. Daraus schliessen viele mehr oder weniger, dass sie Sachkenner sind ...» Dieser Text nahm die Tatsache zum Anlass, dass längst nicht alle nach Baden pendelnden BBC-Werksangehörigen bereit waren, das Menüangebot der Kantinen kritiklos zu konsumieren. Ferner verdeutlicht es, dass die Essgewohnheiten in unserer Gesellschaft stets einen individuellen Charakter aufweisen. Nachstehend wird darüber berichtet, wie sich die Arbeitsverpflegung in den letzten 100 Jahren gewandelt hat.

Verpflegung daheim oder auswärts?

In der Frühzeit von BBC, als die Besiedlung von Badens Umgebung noch dünn war und der öffentliche Verkehr entsprechend spärlich, kamen die Mitarbeiter vorwiegend zu Fuss oder mit dem Zug zur Arbeit. Da viele von ihnen Fussmärsche von jeweils einer Stunde und mehr in Kauf zu nehmen hatten, war es logisch, dass sie ihre Mittagsmahlzeit von daheim mitnahmen. Die durch die Fabrikttore strömenden Arbeiter wurden damals oft als «Rucksäckli-Bauern» bezeichnet. Dies einerseits, weil sie ihre Verpflegung im Rucksack mitbrachten, andererseits jedoch auch, weil manche von ihnen zur Versorgung ihrer Familie eine Kuh oder eine Ziege hielten oder zumindest Kaninchen oder Hühner.

Den Selbstverpflegern kam BBC schon bald mit einer besonderen Dienstleistung entgegen: Im Abonnement konnten sie ihre etikettierten Mahlzeiten-Gamellen jeweils am Morgen beim Portier abgeben. Das Essen wurde dann in der Kantineküche aufgewärmt und stand den Konsumenten am Mittag in einem besonderen Raum zum Verzehr bereit. Ab den 1950er-Jahren waren die langen Velokolonnen von BBCisten durch Badens Innenstadt ein Indiz dafür, dass eine steigende Mitarbeiterzahl in der näheren Umgebung wohnte und das Mittagessen zu Hause einem Kantinenbesuch gerne vorzog. Bei BBC gab es damals zwei verschiedene Arbeitszeiten, entweder mit langer oder kurzer Mittagspause.

Neues Gemeinschaftshaus mit Kantine

BBC-Arbeiter hatten 1904 eine Genossenschaft zum Betrieb einer Kantine ins Leben gerufen. Mit Unterstützung durch BBC konnte ein Annexbau des Zürcher Hotels «Waldhaus Dolder» als Occasion erworben werden. Das hölzerne Gebäude wurde an der Bruggerstrasse in Baden aufgestellt und diente 48 Jahre lang unter dem Namen «Volksküche» als BBC-Werkskantine. Der Speisesaal war düster und platzte im Lauf der Zeit aus allen Nähten. Nach dem Zweiten Weltkrieg nahm BBC die Planung eines modernen Personalhauses für die Arbeiterschaft an die Hand. 1954 konnte das grosszügig konzipierte Gemeinschaftshaus Martinsberg eröffnet werden, das denn auch weit mehr war als eine Werkskantine. Das geräumige, für die damalige Zeit äusserst zweckmässig eingerichtete Personalrestaurant konnte dank optimaler Infrastruktur in zwei Schichten täglich bis zu 2000 Mittagsmahlzeiten bereitstellen. Als öffentlich zugängliches Restaurant war es zudem von morgens sechs bis abends elf Uhr geöffnet. Daneben offerierte das Haus eine erstaunliche Vielfalt an Freizeitangeboten. Es gab Kegelbahnen, Jass-, Pingpong- und Billardtische, eine Bibliothek, ferner Freizeitwerkstätten für Holzbearbeitung und Näharbeiten, eine Flugmodellwerkstatt sowie ein komplettes Fotolabor mit Dunkelkammern. Für die BBC-Belegschaft wurden abends Filmvorführungen, Vorträge, Konzerte, Cabaret- und Theatervorstellungen angeboten. Auch öffentliche Bäder und Duschen waren vorhanden, da damals noch längst nicht alle Mitarbeiter zu Hause über Badezimmer verfügten. Zu jener Zeit, als die Lebensansprüche und die Löhne gegenüber heute wesentlich bescheidener waren, bot die Firma den Werksangehörigen damit neben preisgünstiger Verpflegung eine sinnvolle und willkommene Ergänzung des Arbeitsalltags an.

Die Cantina Brisgi und weitere Personalrestaurants

Als nach dem Zweiten Weltkrieg grössere Kontingente italienischer Arbeitskräfte nach Baden geholt wurden, errichtete BBC zu deren Einquartierung spezielle



Die düstere Speisehalle in der
Volksküche um 1910 (alle Fotos:
Archiv ABB Schweiz).



Das vom Architekten Armin Meili konzipierte Gemeinschaftshaus Martinsberg beeindruckt durch seine Dimensionen. Der Speisesaal lag hinter den grossen Fenstern in der oberen Gebäudehöhe.

Im Selbstverpflegerraum konnten die BBC-Mitarbeiter von daheim mitgebrachtes Essen konsumieren.

Der Speisesaal im Martinsberg war hell und sauber, aber etwas nüchtern. In den 1950er-Jahren wurden in zwei Schichten täglich bis 2000 Mittagessen serviert.





Die Serviererinnen im Martinsberg warten auf ihren Einsatz.

Auch das Brotschneiden musste möglichst rationell erledigt werden.



Barackensiedlungen. Die Männer waren im Kappelerhofquartier im «Brisgi» untergebracht, die Frauen in Rieden auf der anderen Limmatseite. Das «Brisgi» entwickelte sich im Lauf der Jahre zu einem «Klein-Napoli». Dazu gehörte natürlich auch eine italienische Cantina mit zugehörigem Kräutergarten. Sie wurde auch bei Schweizern zu einem Geheimtipp. Viele lernten hier erstmals Pizza, Pasta und Chianti kennen und schätzen. Freitags konnte man am Mittagstisch im «Brisgi» auch höher chargierten BBCisten begegnen.

Das Personalrestaurant Martinsberg hatte bei allem Komfort einen gewichtigen Nachteil: Vielen Werksangehörigen, die östlich der Bruggerstrasse, im Römerquartier oder in den Verenaäckern arbeiteten, war der Anmarschweg zu lang. Bei kurzen Mittagspausen scheuten viele Mitarbeitende den Weg quer durch Baden-Nord und den mühsamen Aufstieg über die endlos lange Treppe. Dies war wohl mit ein Grund, weshalb BBC Mitte der 1960er-Jahre in den neuen Büropavillons an der Römerstrasse ein weiteres Personalrestaurant eröffnete. Später wurde dieses in das BBI-Gebäude auf die Verenaäcker verlegt. Unter dem Titel «Kantinenplätze frei!» verbreitete die BBC-Hauszeitung 1968 folgenden Aufruf: «Durch die Verlegung der Motorenfabrik nach Birr und die Eröffnung der neuen Kantine an der Römerstrasse ist eine grössere Anzahl von Plätzen im Martinsberg frei geworden. Wir möchten deshalb unsere Leser ausdrücklich auf diese Gelegenheit hinweisen, vermittelt doch die anerkannt gute Küche unserer Kantinen zu bescheidenem Preis nahrhafte und schmackhafte Mahlzeiten.»

1977 standen den Betriebsangehörigen an den BBC-Werkstandorten Baden, Dättwil, Gebenstorf, Turgi, Birr, Lenzburg, Wettingen und Oerlikon insgesamt elf Personalrestaurants zur Verfügung, die zusammen jährlich weit über eine Million Mahlzeiten zubereiteten. Inzwischen hatten aber auch andere Anbieter die hungrigen BBCisten als einträgliche Konsumenten entdeckt. Der Frauenverein bewirtschaftete an der Haselstrasse das Speiselokal «Sonnenblick», und einige Zeit später eröffnete die Migros das erste Selbstbedienungsrestaurant an der Badstrasse. Dieses führte zeitweise auch eine Filiale in der Tagblatt-Unterführung, ebenfalls in der Nähe des Industriegeländes. Weitere Grossverteiler folgten dem Beispiel. Im Zuge der Rationalisierung wurden auch die BBC-Betriebskantinen auf Selbstbedienung umgestellt, die neueren waren von Anfang an als solche konzipiert.

Verpflegungsautomaten

In der Mittagsausgabe vom 8. April 1959 berichtete die «Neue Zürcher Zeitung» unter dem Titel: «Automatische Verpflegung im grössten Industrieunternehmen der Schweiz»: «Aus verschiedenen Gründen stellt sich auch in der Schweiz wie im übrigen Europa oder in Amerika für Fabrikationsunternehmen die Frage: Wie



In der Cantina Brisgi ging es eher gemütlich zu und her.

kann eine rationelle [!] Zwischenverpflegung der Belegschaft durchgeführt werden? Arbeiter und Angestellte haben oft lange Anmarschwege zum Arbeitsplatz, müssen früh von zu Hause weg und haben keine Zeit mehr, etwas Warmes zu sich zu nehmen. Die Arbeitspausen sind ausserdem meist zu kurz, um Betriebskantinen aufzusuchen, die oft vom Arbeitsplatz zu weit entfernt liegen. [...] Zudem zwingt der freie Samstag zu kürzeren Mittagspausen, so dass viele Arbeiter und Angestellte über Mittag nicht mehr nach Hause können. [...] Dass sich so der Wunsch nach einer kalten oder warmen Zwischenverpflegung regt, ist sehr begreiflich. Aber die Art und Weise, wie dieses Bedürfnis gestillt wird, führt in vielen Betrieben zu schwierigen Problemen.»

Die neu eingeführten Verpflegungsautomaten waren nicht nur für das Fabrikpersonal attraktiv. Auch Büroangestellte waren angetan vom reichen Angebot an Getränken, Backwaren und Schokolade sowie von einer ganz besonderen Attraktion, nämlich den mittels beweglicher Elektroden im Automaten elektrisch erwärmten «Hot Dogs». Um diese Zeit war in der BBC-Hauszeitung zu lesen: «Im März letzten Jahres [1958] wurden die ersten (Verpflegungs-)Automaten bei uns eingeführt. Der Ansturm darauf war so gross, dass die Zahl der Automaten in allen Betrieben sehr rasch wuchs. Heute stehen bereits 73 Automaten, die ausserordentlich rege benützt werden. An die 4000 Ess- und Getränkeportionen werden täglich aus den Automaten bezogen.» Die Abgabe von Sandwiches und Wurstwaren durch Automaten wurde später von der Lebensmittelverordnung unterbunden, obschon die Ausgabegeräte mehrmals täglich gereinigt und frisch aufgefüllt worden waren.

Wandel der Verpflegungsgewohnheiten

Nach dem Übergang von BBC zu ABB 1988 wurden viele Dienstleistungsbereiche verselbstständigt, verkauft oder geschlossen. Auch sämtliche Personalrestaurants gingen an neue Trägerschaften über. Das Martinsberggebäude wurde 1991 an den Kanton Aargau abgetreten, der die Fachhochschule für Wirtschaftswissenschaften darin unterbrachte. Das von der Schule als Mensa genutzte Restaurant stand jedoch weiterhin auch ABB-Mitarbeitern offen. 2004 wurde das Personalrestaurant Martinsberg geschlossen und das Gebäude teilweise umgebaut sowie komplett restauriert. Es wurde Teil des neuen Berufsbildungszentrums Baden, das darin Schulräume, Lehrerzimmer, Aula und Mediathek eingerichtet hat. Das ehemalige Personalrestaurant kam in reduziertem Umfang als Mensa wieder in Betrieb. Es wird heute hauptsächlich von Lehrlingen frequentiert. Immerhin gibt es jetzt vom Schmiedeplatz zum Martinsberg hinauf einen Personenlift.

Nachdem auch das Personalrestaurant auf den Verenaäckern geschlossen worden war, etablierten sich in den Bürogebäuden «Konnex» und «Power Tower» so-



Getränke- und Verpflegungsautomat im BBC-Werk Birr um 1980.

Eine sanfte Renovation und die Umstellung auf Selbstbedienung Mitte der 1970er-Jahre bereicherten die Atmosphäre des Speiserestaurants im Martinsberg.

wie im «Trafo» neue Verpflegungsbetriebe unter externer Führung. Diese sind alle öffentlich, werden aber vorab durch die Belegschaften von ABB und Alstom genutzt. Mittags sind diese Restaurants vor allem bei feuchtem oder kaltem Wetter recht gut besetzt. Bei Sonnenschein hingegen ziehen es viele Leute vor, in der Stadt zu essen oder im Freien, auf Parkbänken oder Treppenstufen sitzend, ein Sandwich oder Fertigmü zu verzehren. Jüngere haben wenig Hemmungen, sich jederzeit und an allen mehr oder weniger passenden Orten zu verpflegen. Sei es im Zug, im Bus oder beim Einkaufen, Flanieren und Arbeiten. Die heute im Überfluss vorhandenen Kioske, Imbissstände, Take-aways und Fastfoodketten laden geradewegs dazu ein. Im Weiteren verfügen moderne Bürotrakte häufig über Küchen mit Wasserkocher, Kaffeemaschine, Kühlschrank und Mikrowellenofen sowie Vorräten an kühlen Getränken. Die Grossverteiler halten ein breites Angebot an gerüsteten Salaten und tiefgekühlten Fertigmüs bereit. Dies erleichtert es den Menschen, sich unterwegs oder am Arbeitsplatz zu verköstigen. Liberale Arbeitszeitmodelle verleiten ebenfalls dazu, für die Pflege des leiblichen Wohls möglichst wenig Zeit zu verschwenden. Viele Leute erscheinen heute ohne Frühstück im Magen am Arbeitsplatz. Sie bringen ein Brötchen oder Gipfeli mit und konsumieren am Schreibtisch dazu einen Kaffee oder Tee.