

# 30 Jahre Verbandsmolkerei Olten

Autor(en): **Amacher, A.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Oltner Neujahrsblätter**

Band (Jahr): **14 (1956)**

PDF erstellt am: **11.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-659672>

## **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.

# 30 Jahre Verbandsmolkerei Olten

Von A. Amacher, ing. agr.

Eines der kostbarsten Nahrungsmittel, das uns die Natur bietet, ist die Milch. Sie enthält alle für die Ernährung notwendigen und unentbehrlichen Bestandteile in leicht verdaulicher Form und in einem normalen Verhältnis.



Verbandsmolkerei Olten  
Verkaufsladen

Die Verbandsmolkerei Olten hat am 1. November 1925 als Betrieb des Verbandes Nordwestschweiz. Milch- und Käsevereinigungen ihre Funktion aufgenommen. Auf diesen Termin hin traten am Platze Olten-Trimbach in der Milchverteilung wesentliche organisatorische Änderungen ein, weil der Consumverein Olten auf die Weiterführung seines Molkereibetriebes verzichtete. Der Denkschrift zum 75jährigen Bestehen des Consumvereins Olten (1862—1937) können wir in bezug auf diese Abtretung folgende Ausführungen entnehmen.

## «Die frühere Consum-Molkerei Olten»

«Dieser Bericht wäre unvollständig, wenn nicht auch vom Molkereibetrieb des C. V. O. gesprochen würde, der während zirka 20 Jahren (vom 1. Mai 1906 bis 31. Oktober 1925) für die Milchversorgung von Olten, Trimbach und Aarburg eine sehr bedeutende Rolle spielte. Der Anteil der Consummolkerei an dieser Milchversorgung war zwischen 50 und 60 %, während sich 10 bis 12 Milchhändler in das restliche Quantum teilten. Durch die Consummolkerei wurde in Olten und Trimbach endlich eine durch Tuchfilter gereinigte und durch Rieselkühler und Kühlbassins abgekühlte Vollmilch erhältlich. Die Milch wurde auch regelmäßig fachmännisch untersucht.

Der Tagesverbrauch der Consummolkerei, der schon bei der Eröffnung 1000 Tagesliter betrug, steigerte sich im vierten Betriebsjahr auf 3000 und war später bis zur Liquidation der Molkerei rund 6000 Liter. In Olten wird der Tagesverbrauch vor dem Krieg etwa 8 Deziliter pro Kopf der Bevölkerung gewesen sein; heute ist er noch zirka 6½ Deziliter. Im Durchschnitt trifft es bei den größeren schweizerischen Städten nur zirka 5,2 Deziliter und in den größeren Städten der Westschweiz sogar nur zirka 4 Deziliter.

Ein erster Versuch mit der Milchvermittlung wurde schon im Gründungsjahr 1862 unternommen, und der Jahresbericht 1863 schreibt dazu mit großer Offenheit:

«Der Verwaltungsrat hatte Aussicht, eine gute, nicht abgerahmte Milch zum gleichen Preis, wenn nicht billiger, liefern zu können, zu welchem die Sennen theils abgerahmte, theils verwässerte Milch liefern. Er hat einen Sennen gedungen, der den angemeldeten Mitgliedern gute Milch zuerst zu 19 Cts., später zu 20 Cts. die Maß (1½ Liter) täglich einmal ins Haus bringt.»

Diese Milchvermittlung wurde schon im ersten Berichtsjahr aufgehoben, weil damals die täglich zweimalige Bedienung ins Haus für den C. V. O. mit zu großen Kosten verbunden war.

Von 1907 bis 1915 betrieb der C. V. O. neben der Frischmilchversorgung auch die Fabrikation von Fettkäse und Butter durch Kauf von Milchen und Anstellung von Lohnkäsern, so in Egerkingen, Wolfwil und Hungerzelg (Rothrist). Die Kriegsjahre brachten der Consummolkerei große Schwierigkeiten jeder Art, zeitweise Milchknappheit und zu andern Zeiten eine verlustbringende «Milchschwemme», weil die überschüssige und teurer bezahlte Verbrauchsmilch in der Consummolkerei verarbeitet werden mußte. Auch existierte bekanntlich während einiger Zeit die Milchrationierungskarte, und die Mobilisation hatte fast das ganze Molkereipersonal unter die Fahnen gerufen.

Durch die Gründung der Milchproduzentenverbände war es mit dem freien Kauf von Milchen zu Ende, die Ankaufs- und die Verkaufspreise von Milch wurden behördlich normiert und die Verschleißspanne wurde zu klein, um neben den erhöhten Lohn- und Betriebskosten noch eine Rückvergütung zu gestatten. Die Rückvergütung an die Mitglieder für ihre Milchbezüge, die anfänglich 4 % und 1909 sogar 9 % war, ging von 1910—1914 auf 7 % und später bis auf 2 % zurück und hat im Jahr 1918 gänzlich aufgehört. Aber dennoch besaß Olten durch seine Consummolkerei eine tadellos funktionierende Milchversorgung, deren maschinelle Einrichtung im Jahr 1917 mit großen Kosten erneuert worden ist.

Nach der Lage der Dinge bestand kein Grund mehr, dem Wunsche des Nordwestschweizerischen Milchverband um käufliche Abtretung des Consum-Milchgeschäftes länger zu widerstehen. Die Molkereieinrichtung war zum Teil erneuerungsbedürftig geworden. Der C. V. O. konnte seinen Kunden nichts Besseres bieten als der Milchverband selbst, der in Olten eine aufs modernste eingerichtete Molkerei zu errichten beabsichtigte und dies nach erfolgtem Vertragsabschluß mit dem C. V. O. auch ausführte. Die große Verbandsmolkerei mit großangelegter Butterfabrikation, die auf 1. November 1925 in Betrieb genommen wurde, ist noch heute eine Zierde Oltens. Das gesamte Consummolkereipersonal konnte laut Verkaufsvertrag in die Dienste der Verbandsmolkerei übertreten und die Verpflichtungen für die Pensionskasse hat der neue Arbeitgeber übernommen.

Die Consummolkerei hat, als es notwendig war, eine wichtige Mission erfüllt; sie war kein Verlustbetrieb, aber für die Mitglieder auch keine Notwendigkeit mehr, und man konnte sich andern genossenschaftlichen Problemen zuwenden...»



Verbandsmolkerei Olten  
Filiale Trimbach

Der Nordwestschweiz. Milchverband verständigte sich 1924/25 in ähnlicher Weise mit dem privaten Milchhandel von Olten. Der größte Teil desselben trat bei der Eröffnung der neuen Verbandsmolkerei ebenfalls in deren Dienste. In Trimbach errichtete alsdann die Verbandsmolkerei eine Milchsammelstelle mit Ladengeschäft. Seither wird nun die gesamte im Einzugsgebiet der Stadt Olten und Trimbach produzierte Verkehrsmilch zentral durch die Verbandsmolkerei erfaßt und kontrolliert. Für die amtliche Milchkontrolle (Ortsgesundheitsbehörde, Kantonschemiker) ist dadurch eine wesentliche Vereinfachung in der Überwachung der lebensmittelpolizeilichen Vorschriften eingetreten. Alle Konsumenten erhalten seither eine tiefgekühlte Milch von guter, einheitlicher Qualität. Die zentralisierte Erfassung und Verteilung der Milch war aber nicht der einzige Grund, weshalb sich der Nordwestschweiz. Milchproduzentenverband um die Errichtung einer Zentralmolkerei bemühte. Der Bundesrat hatte zu Beginn des Ersten Weltkrieges die Organisation der Milchproduzenten (Zentralverband Schweiz. Milchproduzenten, regionale Milchproduzentenverbände) verpflichtet, die Sicherstellung der Milchversorgung und eine gerechte Verteilung zu übernehmen. Da die regionalen Milchverbände in jenem Zeitpunkt auf den großen Konsumplätzen noch nicht über zentrale Reguliermolkereien verfügten, welche den Ausgleich der durch die Produktion und den Absatz bedingten Schwankungen übernehmen konnten, entstanden während des Ersten Weltkrieges in der Milchversorgung der Städte in der milcharmen Zeit außerordentliche Schwierigkeiten. Die vom Eidg. Kriegsernährungsamt zugesicherte Milchration konnte nicht immer in vollem Umfang abgegeben werden, und oftmals war auch die Qualität der nicht molkereimäßig behandelten (nicht tiefgekühlten) Milch ungenügend.

### **Der Bedarf an Konsummilch**

für Olten und Trimbach beträgt derzeit rund 12 000 Tagesliter. Produktion und Bedarf verlaufen nicht geradlinig, sondern sind großen täglichen und jahreszeitlichen Schwankungen unterworfen. In der produktionschwachen Winterszeit wird meist mehr Milch konsumiert als im Sommer. Eine Erscheinung, die sich vermutlich ändern wird, sobald größere Konsumentenkreise einmal entdeckt haben, welche idealer Durstlöcher kalte, pasteurisierte Milch ist. Auch während der Ferienzeit (Juli/August) tritt ein starker Rückgang im Milchbedarf ein. Sodann verteilt sich der Milchverbrauch ungleich auf die einzelnen Wochentage, von denen in der Regel der Freitag den größten, der Sonntag den kleinsten Umsatz aufzuweisen hat. Die Milchablieferungen, bzw. Zufuhren zur Molkerei verhalten sich in der Regel umgekehrt. In den Sommermonaten (Mai/Oktobre) wurden zirka 55 bis 60 % der Jahresmilch abgeliefert. Da das nähere Einzugsgebiet ebenfalls stark bevölkert ist, erhöhen sich die Ablieferungen dieser örtlichen Sammelstellen in Zeiten und an Tagen des Minderverbrauchs an Milch, so daß sich die Milchüberschüsse in der Molkerei kumulieren. Die Verwertung von Milchüberschüssen ist aber für den städtischen Molkereibetrieb in der Regel ein Verlustgeschäft, wie dies bereits auch Herr Verwalter Otto Meister, C. V. O., seinerzeit für die damalige Consummolkerei feststellte. Die verantwortlichen Organe des Milchverbandes und des Molkereibetriebes mußten deshalb zum Ausgleich dieser Schwankungen ein sinnvolles Ablieferungssystem mit regionalen Milchverarbeitungsstellen aufbauen.

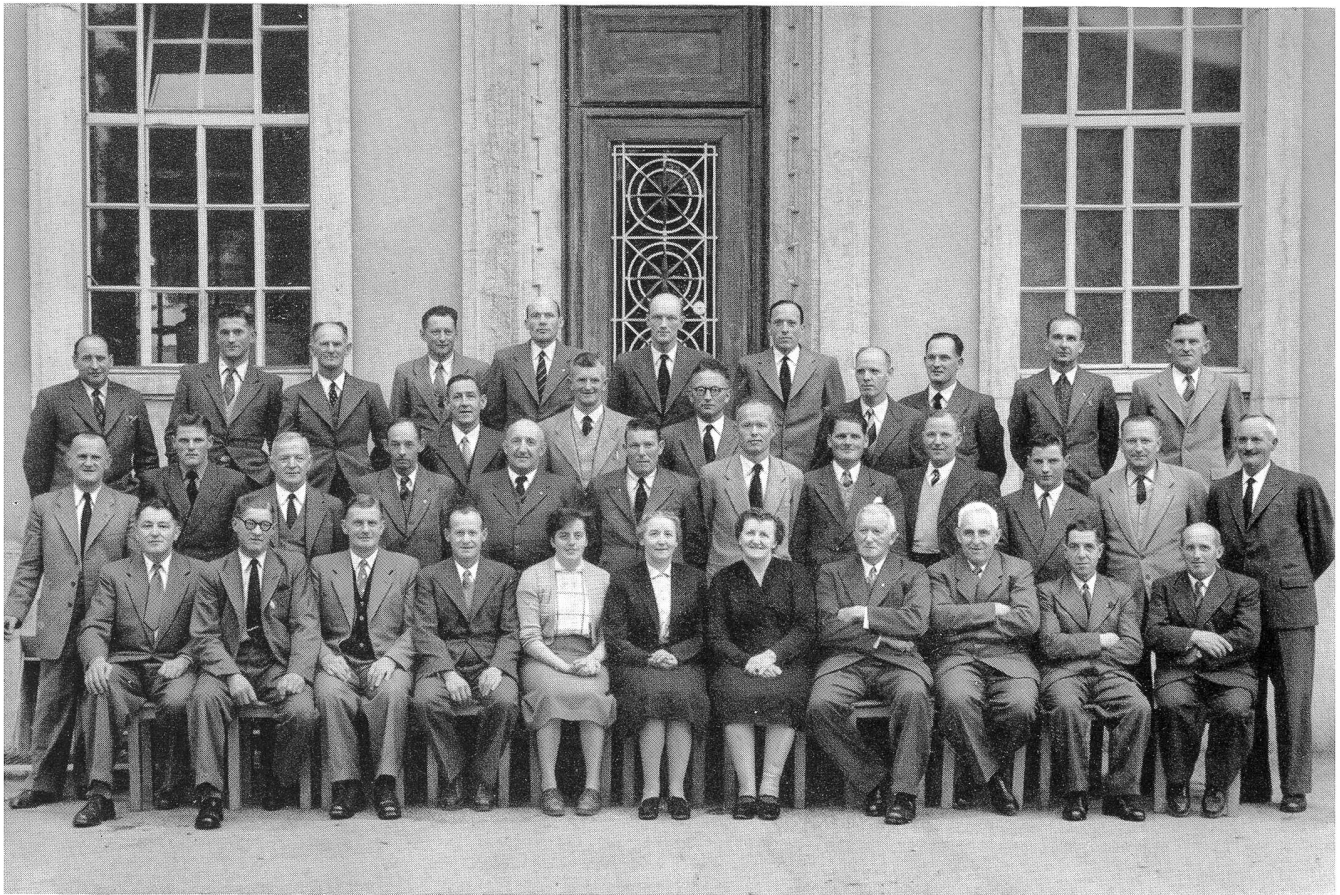
### **Das Einzugsgebiet**

einer Stadt für ihre Milchversorgung ist vor allem von drei Faktoren abhängig: Einwohnerzahl, Produktionsdichte des landwirtschaftlichen Hinterlandes (kg Milch je ha) und Verkehrsnetz. Während den Sommermonaten bezieht die Verbandsmolkerei die Milch regelmäßig ab folgenden Sammelstellen: Olten, Trimbach, Winznau, Obergösgen, Lostorf, Däniken, Rickenbach, Kappel, Boningen, Gunzgen und Härkingen. Die Bedarfs- und Produktionschwankungen werden ausgeglichen durch temporäre Bezüge aus Zentrifugierstellen und Käsereien wie: Stüßlingen, Rohr, Walterwil, Rothacker, Egerkingen, Oberbuchsiten, Fulenbach, Wolfwil, Neuendorf, Niederbuchsiten, Kestenholz und Niederbipp. In den Dürrejahre 1947, 1949, 1951 usw. mußte die Verbandsmolkerei in den milchärmsten Monaten November und Dezember oftmals auch Milch aus dem Kanton Luzern beziehen, damit alle Konsumenten ihren täglichen Bedarf eindecken konnten. Der Nichteingeweihte ist nicht in der Lage zu ermessen, welche Fülle von Arbeit und Organisation die jederzeitige Sicherstellung der städtischen Konsummilchversorgung benötigt, angefangen bei der Feststellung des Bedarfes, der Disposition, der Unterhandlung mit den Lieferanten, der Vereinbarung der Lieferungen, der Stellung des zwei- bis dreifachen Kannenmaterials, der Festlegung von Transportart- und -zeit, Bestellung des Bahnabonnements, des Abtransportes zur Bahn und von der Bahn zur Molkerei usw.

### **Die Molkereibehandlung und Milchuntersuchung**

stehen in erster Linie im Dienst des Bestrebens, den Konsumenten eine haltbare Milch zur Verfügung zu stellen, wie auch im Wert irgendwie reduziert erscheinende oder kranke Milch auszuschei-





Personal Verbandsmolkerei Olten

es gestattet. Bereits schon im Jahre 1925 wurde mit den Angestellten ein Gesamtarbeitsvertrag abgeschlossen. Die letzte Anpassung wurde auf den 1. Juni 1948 vereinbart. (Dem neutralen Charakter des Unternehmens entsprechend, besteht für dessen Angestellte keine Verpflichtung zur gewerkschaftlichen Organisation.) Den von der Consummolkerei an die Verbandsmolkerei übergetretenen Angestellten wurde ermöglicht, die bisherige Mitgliedschaft bei ihrer Alters-, Invaliden- und Hinterbliebenenkasse weiterzuführen. Für die übrigen Angestellten hat der Nordwestschweiz. Milchverband im Jahre 1937 eine eigene Kasse ins Leben gerufen. Der Betrieb beschäftigt gegenwärtig 43 Angestellte, wovon 38 Männer. Der ehemalige Betriebsleiter der Consummolkerei, Herr Hans Zaugg, übernahm auf 1. November 1925 die Betriebsleitung der Verbandsmolkerei. Er hatte es meisterhaft verstanden, die anfänglichen Gegensätze unter den Angestellten diverser Herkunft auszugleichen und zu einer engen Betriebsgemeinschaft zusammenzuschließen.

#### Der Molkereibetrieb

Die Verbandsmolkerei Olten wurde im Jahre 1924/25 im Auftrage des Nordwestschweiz. Milchverbandes unter der Leitung der Herren Architekten von Arx und Real durch das Baugeschäft Constantin von Arx auf der Hagmatt an der Baslerstraße erstellt. Die Kapazität des Betriebes umfaßt die Behandlung und Lagerung von 20—30 000 Tagesliter Milch. Die in den zwanziger Jahren ständig zunehmende Milchproduktion erhöhte von Jahr zu Jahr die anfallende Überschußmilch, so daß im Sommer täglich 2 Laib Emmentaler Käse und größere Mengen Milchzentrifugenbutter hergestellt werden mußten. Die anfallende Magermilch wurde zum Teil zu Viertelfettkäse verarbeitet. Im Jahre 1930 entschloß sich der Nordwestschweiz. Milchverband, dieser Molkerei eine größere Butterei anzugliedern und den Rahm nach dänischem Verfahren zu verbuttern. Dies bedingte eine technische und bauliche Umgestaltung der Fabrikations- und Lagerräume. Anfangs der dreißiger Jahre drohte der Milchwirtschaft eine große Krise. Der Käseexport geriet ins Stocken. Die in den örtlichen Sammel-



Verbandsmolkerei Olten — Fuhrpark

stellen eingelieferte Milch mußte in vermehrtem Maße zentrifugiert werden. Die Verbandsmolkerei erhielt bereits schon im Jahre 1932 von 100—120 Zentrifugierstellen und Käsereien 10—12 000 Tagesliter Rahm zur Verarbeitung auf pasteurisierte Vorzugsbutter «Floralp», nachdem der Betrieb auf 1. Mai 1931 als Markenbutterfabrikationsstelle offiziell anerkannt wurde. Die Jahresproduktion an Butter überstieg in den nachfolgenden Jahren 100 Wagen à 10 000 kg.

Im Jahre 1939/40 folgten ein Erweiterungsbau sowie verschiedene technische Erneuerungen (automatischer Kannenwascher, Plattenpasteur APV, Plattenkühler usw.). Eine zweite Erweiterung brachte das Jahr 1954 durch den Einbau eines neuen Ladenlokals in das Ökonomiegebäude an der Baslerstraße sowie durch einen zweistöckigen Garagebau zur Unterbringung des ständig wachsenden Fuhrparkes. Wärme, Kälte und Wasser gehören zu den Lebensnotwendigkeiten eines Molkereibetriebes. Der Betrieb verfügte von Anfang an über eigenes Grundwasser. Die Leistung der Kältekompressoren beträgt zirka 80 000 Cal./Std. Die Wärme (Dampf, Warmwasser) wird in der Regel durch einen Elektrodampfkessel erzeugt, wozu pro Jahr mehr als 1 Million Kilowatt benötigt werden. Als Reserve dient ein Flammrohr-Kohlenkessel mit 30 m<sup>2</sup> Heizfläche. Zur Herstellung von Milchspezialitäten wie pasteurisierte Milch in Flaschen, Joghurt usw. verfügt der Betrieb über die nötigen technischen Einrichtungen.

Dem Laboratorium steht ein gutausgebildeter milchwirtschaftlicher Inspektor vor, welcher direkt der Milchwirtschaftlichen Zentralstelle Basel unterstellt ist. Die Milchkontrolle wurde in den letzten Jahren stark ausgebaut. Der Inspektor prüft die von den Milchproduzenten in die örtlichen Sammelstellen eingelieferte Milch monatlich auf Haltbarkeit und Reinheit und zweimal jährlich auf Gehalt und Anwesenheit allfälliger Krankheitskeime. Entsprechend diesen Ergebnissen wird die Milch in den örtlichen Genossenschaften jedem Milchlieferanten nach Qualität bezahlt. Dieser Kontrollkreis umfaßt 27 Sammelstellen mit zirka 700 Milchlieferanten. Diese Betriebe wurden durch den Inspektor jährlich 1- bis 2mal kontrolliert und dabei gleichzeitig die Euterkontrolle sämtlicher laktierenden Kühe durchgeführt.

Ein solcher städtischer Milchversorgungsbetrieb erfüllt große Aufgaben im Dienste der Volksgesundheit. Die Verbandsmolkerei Olten ist ein Betrieb, ohne den man sich das Wirtschaftsleben unserer Gegend nicht mehr denken kann. Wir werden die an uns gestellten Aufgaben im Dienste der Konsumenten auch weiterhin freudig und zuverlässig erfüllen und damit dem Wohl der Gesamtheit dienen.

Diverse Buttersorten unserer Fabrikationsstelle für Markenbutter in Basel

