

Die "Hero" Konservenfabrik in Frauenfeld

Autor(en): **Raths, Werner**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Thurgauer Jahrbuch**

Band (Jahr): **40 (1965)**

PDF erstellt am: **03.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-698979>

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.

DIE «HERO» KONSERVENFABRIK IN FRAUENFELD

Für den Schweizer verbindet sich mit der Marke «Hero» der Begriff der Lenzburger Konserven. Außerhalb des Thurgaus wissen aber wenige, daß sich in Frauenfeld ein Zweigbetrieb des Unternehmens befindet, der mindestens so wichtig ist wie das Stammhaus in Lenzburg; ja die Konservenfabrik in Frauenfeld ist sogar älter als jene in Lenzburg. Von ihren früheren Inhabern wurde für die Konservenindustrie zu einer Zeit Pionierarbeit geleistet, als in Lenzburg noch niemand an die Konservenfabrikation dachte. Heute werden in Frauenfeld sämtliche Gemüsekonserven der Marke «Hero» hergestellt, wobei die Erbsenkonservierung weit- aus die bedeutendste Spezialität ist. Lenzburg stellt die Fruchtkonserven, die Ravioli, die Fleischkonserven, die fertigen Mahlzeiten und die Fruchtsäfte her. In einem Zweigbetrieb in Hallau verarbeitet man die Beeren, die dort kultiviert werden und einen langen Transport nicht ertragen.

Die Anfänge

Wie kam es zu dieser Arbeitsteilung? Im Jahre 1868 versuchte in Frauenfeld ein Carl Burkhardt-Gänsli, Wirt «Zur Krone», Konserven herzustellen. Er richtete hierfür im Mühletobel ein «Laboratorium» ein. Bald fand er in Emil Sultzberger einen tatkräftigen Kompagnon. 1869 erwarben die beiden im «Einfang» im Langdorf, dort, wo heute die große Fabrik steht, ein Areal mit einem Haus. Schon 1873 verkaufte Burkhardt an seinen Kompagnon sowohl das Laboratorium im Mühletobel wie auch den Besitz im «Einfang» mit dem neuerstellten Fabrikgebäude. 1878 wurde dieses erweitert; 1879 registrierte man bei der Zählung bereits zwanzig Arbeitskräfte, sechs Männer und vierzehn Frauen. Im Jahre 1901 verkaufte E. Sultzberger einen Teil der Konservenfabrik an den im

Kurzdorf geborenen Kaufmann Hans Wälli, das Fabrikgebäude für 60 000 Franken, das Inventar der Fabrik für 12 000 Franken, einen Schopf und ein Waschhaus für zusammen 2000 Franken und rund 135 Aren Land im «Einfang» und Scheuergäßli für 84 000 Franken. Von 1902 bis 1906 wurde unter dem Namen Konservenfabrik Frauenfeld, Firma H. Wälli-Sultzberger, produziert. Dann erfolgte der Anschluß an die im Jahre 1885 gegründete Konservenfabrik Lenzburg, von deren vormaligen Inhabern, Henkell und Roth, der Markenname «Hero» abgeleitet worden war.

Erweiterungen

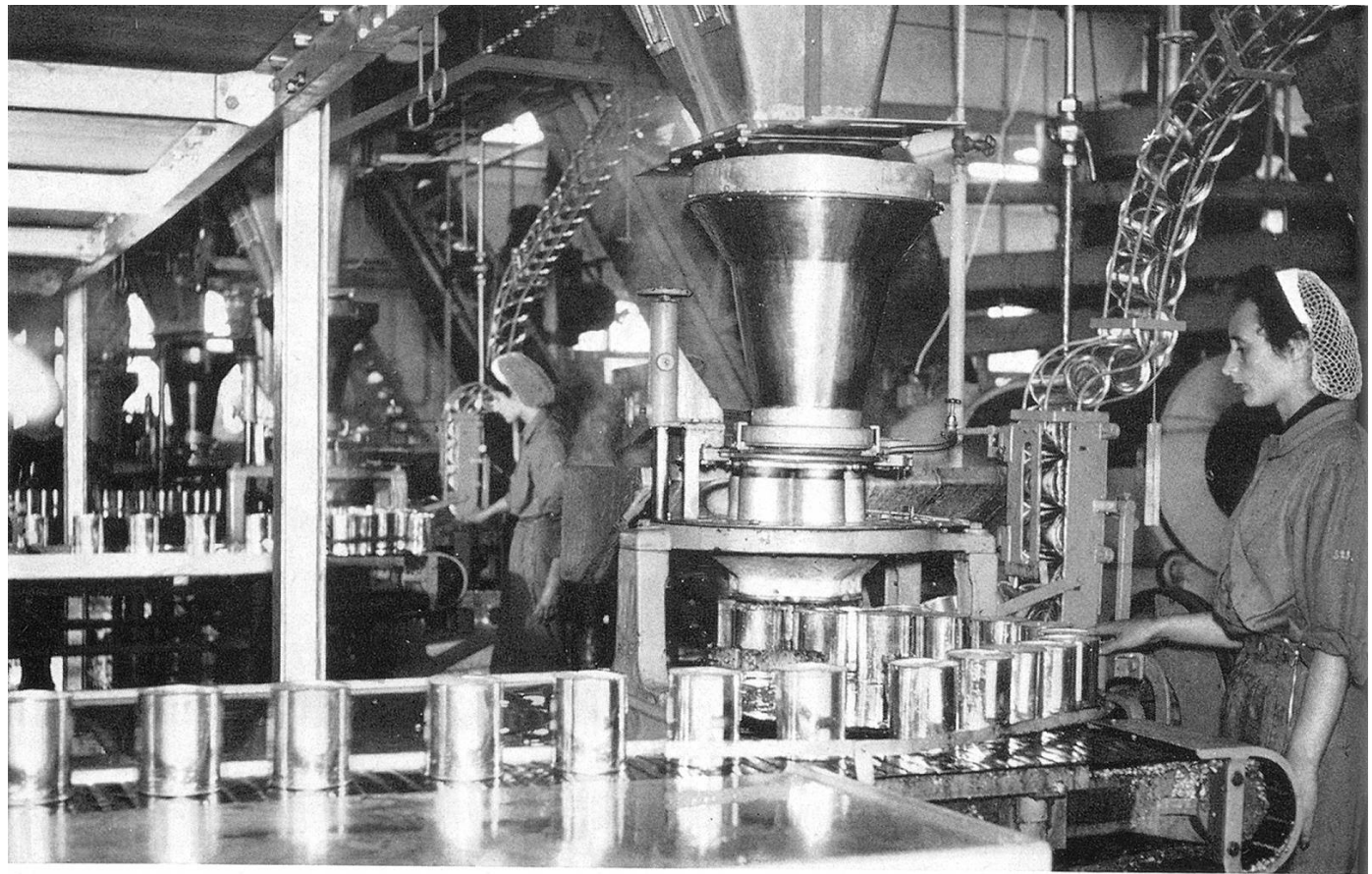
Bereits 1907 wurde die Fabrikationsstätte um rund die Hälfte des heutigen Hochbaus erweitert. Dieser war freilich erst einstöckig

Rechts oben: Ein Flugbild der gesamten Fabrikanlagen. 1 Das älteste Gebäude, in welchem Burkhardt und Sultzberger vor rund neunzig Jahren mit der Fabrikation von Konserven begannen. Heute dient es als Bürogebäude und Werkstätte. 2 Der Hochbau, dessen erster Teil 1907 erstellt, mehrmals erweitert und zum letztenmal 1949 um ein ganzes Stockwerk erhöht wurde. 3 In diesen Hallen befinden sich im wesentlichen die Einfüllautomaten und die Autoklaven für die Konservenfabrikation. 4 Die neuesten Bauten, zwei große Lagerhallen. Eine weitere gleicher Konstruktion ist bis Ende 1964 fertig erstellt. 5 Die Erbsendreschstation. 6 Lager- und Reparaturgebäude für den großen Park der landwirtschaftlichen Maschinen. 7 Das Landhaus für die ausländischen Arbeiterinnen, in drei Etappen zwischen 1946 und 1952 erstellt. 8 In diesen Tanks ist das Heizöl gelagert. 9 Die Waschstation für die Karotten.

Rechts Mitte: Die älteste Aufnahme des Stammhauses der Hero-Konservenfabrik in Frauenfeld.

Rechts unten: Wenn die Erbsen oder Bohnen die Sortiertrommeln, die hinten sichtbar sind, verlassen haben, werden sie auf langen Transportbändern von Arbeiterinnen nochmals kontrolliert. Was für die Fabrikation nicht brauchbar ist, wird ausgeschieden.





Ein Abfüllautomat für Erbsen und Bohnen. Von oben werden die leeren Büchsen zugeleitet; aus dem großen Trichter fällt das zu konservierende Gut samt dem Salzwasseraufguß in richtiger Dosierung in die Büchse. ▲

Ohne ausländische Arbeiterinnen und Arbeiter könnte die Hero nur mit größter Mühe den Betrieb ▲ aufrechterhalten.

und holzverschalt. Von 1910 an folgen in regelmäßigen Abständen weitere Bauten, vor allem in nördlicher Richtung. Bemerkenswert war 1945 die Vergrößerung des Mittelstückes beim Hochbau und insbesondere 1949 die Aufstockung eines ganzen Stockwerkes mit Heben des Dachs ebenfalls beim Hochbau. Während nach dem zweiten Weltkrieg für die eigentliche Fabrikation verhältnismäßig wenig neuer Raum geschaffen werden mußte, da die Produktion durch immer weiter getriebene Rationalisierung der stark steigenden Nachfrage angepaßt werden konnte, waren für andere Bedürfnisse dafür um so mehr Neubauten zu erstellen. Schon früh mußte die «Hero» Frauenfeld ausländische Arbeitskräfte anwerben, wobei sie mit ihren Vertrauensleuten in Italien diese fast ausschließlich aus der gleichen Provinz Norditaliens rekrutieren konnte. Für diese Arbeiterinnen und Arbeiter baute man das Landhaus, die erste Etappe 1946, Erweiterungen und Ergänzungen in den Jahren 1947 und 1952. Weil die Produktion sehr stark anstieg, genügte auch der Lagerraum bei weitem nicht mehr. Deshalb wurden, nördlich an die Fabrik angrenzend, mit Anschluß an das 1949 erstellte Geleise zum Bahnhof, Lagerhallen erstellt, deren Konstruktion bemerkenswert ist. In einer Weite von über dreißig Metern überspannen die Dächer stützenlos den Lagerraum. Lifter ermöglichen es, die palettierten, fertigen Konserven ohne Mühe zu meterhohen Beigen zu stapeln. Zwei derartige Hallen sind schon seit einiger Zeit in Gebrauch, eine dritte wird auf Ende dieses Jahres bezugsbereit sein.

Die «Hero» ist aber nicht nur eine Konservenfabrik, sondern auch ein sehr bedeutender, wahrscheinlich sogar die bedeutendste Gemüseproduzentin der Ostschweiz. Darum wurden den Fabrikationsräumen auch Reparaturwerkstätten und Lagerhallen für landwirtschaftliche Maschinen aller Art angegliedert. Schließlich mußte im Zuge der Rationalisierung für die Erbsen eine Dreschstation



Einige Produkte der Hero Conserven
Lenzburg und Frauenfeld

erstellt werden, und für die Karotten richtete man ebenfalls eine besondere Waschstation ein.

Die Konservierung von Erbsen

Wenden wir uns einmal der Konservierung von Erbsen zu. Früher wurden diese an Drähten gezogen, von Hand gepflückt und in Säcken der Fabrik abgeliefert. Sehr bald zeigte es sich, daß diese Methode ungenügend war; denn einesteils vermochte sie den stets steigenden Bedarf nicht zu decken, andererseits fehlten den Bauern die Arbeitskräfte, um derart produzieren zu können. Daher verlegte sich die «Hero» sehr früh auf das Studium rationeller Anbaumethoden. Sie fand mit den sogenannten Drescherbsen den richtigen Ausweg. Diese sind niedrig und standfest, sie können mit der Maschine gesät, geschnitten und gedroschen werden. Allerdings dauerte es sehr lange, bis die geeigneten Sorten gezüchtet waren; denn nur mit Versuchen, die über Jahre hin fortgesetzt wurden, ließen sich Erbsen finden, die in unserem Klima gedeihen und gute Erträge liefern und deren Qualität auch den Ansprüchen der Konsumenten genügt. Obschon man heute mit diesen Sorten gute Erfahrungen gesammelt hat, werden die Versuche ständig weitergeführt.

Selbstverständlich ist es für die «Hero» nicht möglich, alle von ihr benötigten Erbsen selber anzubauen. Mit Bauern, die sich über die ganze Ostschweiz und bis weit in die Zentralschweiz verteilen, schließt sie Anbauverträge ab. In diesen wird dem Produzenten eine bestimmte Anbaufläche vorgeschrieben. Er erhält das Saatgut – welches die Firma aus überseeischen Ländern bezieht, – es wird ihm vorgeschrieben, wann er es zu säen hat, und später teilt ihm die Firma auch mit, wann und wo er es zum Dreschen abliefern muß. Während der kaum drei Monate dauernden Vegetationszeit

wird von der Fabrik Statistik über das Wetter und die Temperaturen geführt. Da ihr überdies die besondern Verhältnisse jedes Produktionsortes – beispielsweise auch die Höhenlage – bekannt sind, kann sie auf Grund von Erfahrungswerten bestimmen, wann die Erbsen dreschreif sind. Im übrigen ist es geradezu eine Generalstabsarbeit, die Anbauverträge so abzuschließen, daß die Drescherbsen in der richtigen Folge in die Dreschstationen abgeliefert werden; denn die Fabrik soll während der fünf Erntewochen möglichst jeden Tag gleichmäßig ausgenützt sein. Die tägliche Erbsenproduktion beträgt in einer Schicht mehr als eine halbe Million Dosen. Da die gedroschenen Erbsen sofort verarbeitet werden müssen, ist ein fahrplanmäßiger Autodienst zwischen den Dreschstationen und der Fabrik organisiert, um die Erbsen spätestens nach drei Stunden der Produktion abzuliefern. Gegen ein Dutzend Dreschstationen sind in der ganzen Ostschweiz verteilt. Bei denjenigen, die nahe bei Frauenfeld liegen, können die Erbsen sofort in die Produktion abgegeben werden; bei längeren Zufahrtswegen muß man sie, um Aussehen und Gehalt nicht zu beeinträchtigen, vorher kühlen.

Die Dreschmaschinen sind schlechthin geheimnisvoll. Auf der einen Seite wird die ganze Erbsenpflanze der Maschine zugeführt, und am andern Ende fällt das gedroschene Kraut dem Bauern wieder auf den Wagen. In einer rotierenden Trommel, auf welcher gelochte Nylonsiebe aufgespannt sind, werden die Erbsenhülsen mittels Schlägern geöffnet, so daß die Körner durch die Siebe austreten können und das Kraut in der Längsrichtung ausgestoßen wird. Die Erbsenkörner werden auf einem Transportband gesammelt und einer Vorreinigung zugeführt. An dieser Stelle wird ein Muster entnommen, das – mit der Produzentenummer versehen – direkt ins Labor der Fabrik gebracht wird; denn die Pflanze werden nach der Qualität der abgelieferten Erbsen be-

zahlt; die «Hero» läßt den Bauern also am differenzierten Verkaufswert der Dosen direkt teilhaben. Feine Erbsen kosten ja doppelt so viel wie grobe Qualität. Zudem wird die Zartheit mit einem sogenannten Tenderometer gemessen, wobei für harte Erbsen Abzüge erfolgen und andererseits für zarte Erbsen Zuschläge entrichtet werden. Man mag einwenden, daß dadurch einzelne Produzenten benachteiligt werden, da ja die Fabrik den Ablieferungstermin vorschreibt und damit der Einflußnahme des Bauern entzieht. Dem ist aber nicht so, da ein wissenschaftlich ausgearbeitetes System eine absolut gerechte Bezahlung gewährleistet; denn zu früh geerntete Erbsen werden höher bezahlt, sind aber nicht so ertragreich; demgegenüber werden etwas später geerntete Erbsen grob ausfallen, also weniger gut bezahlt, aber dafür mehr Ertrag erzielen und somit den gleichen Erlös in Franken pro Are erhalten wie die vorerwähnten.

Wenn die Erbsen die Sortiermaschinen passiert haben, laufen sie über lange Kontrollbänder, an denen zu beiden Seiten Arbeiterinnen stehen, welche allfällige verunreinigte und die unansehnlichen Erbsen herauslesen. Ist ein Teil der gelieferten Erbsen ungewöhnlich unsauber und unansehnlich, so wird auf dem weiteren Produktionsweg zur nochmaligen Verbesserung der Qualität ein sogenannter Separator eingeschaltet. Meist aber gelangen die Erbsen nach der Handsortierung direkt in den Blancheur. Dort werden sie leicht vorgekocht und nachher mit Wasser abgespritzt. Jetzt sind sie bereit zur eigentlichen Konservierung. In Automaten füllt man sie in die Dosen ab, die auf langen Transportbändern in die Fabrikation rollen. Die Abfüllmaschine läßt vollautomatisch die richtige Menge Erbsen und den Salzwasseraufguß in die Dose fallen. Dieser Aufguß wird für jede Sortierung und für jedes andere Gemüse nach einem besondern Rezept hergestellt; denn außer Salz enthält er auch noch bestimmte Gewürze. In einem Vorwärmer

wird die noch offene Dose etwas erhitzt, damit allenfalls vorhandene Luft entweiche. In der automatischen Verschließmaschine wird der Deckel aufgesetzt, und dann gelangt die verschlossene Dose in den Autoklaven zur Sterilisation. Die Konservenindustrie macht es sich zunutze, daß Wasser bei hohem Druck Siedetemperaturen von weit über 100 Grad hat. Je nach Art des zu konservierenden Gemüses werden der Druck und die Sterilisationszeit variiert; dadurch bekommt der Büchseninhalt ein Maximum von Gehalt und gutem Aussehen. Dies erreicht die «Hero» mit einem kontinuierlichen Autoklaven, und zwar in einem Bruchteil der früheren Sterilisationszeit. Abfüllen, Verschließen der Dose und Sterilisation werden heute mit Maschinen ausgeführt, die pro Minute 260 Dosen (das sind mehr als vier Dosen pro Sekunde) bewältigen. Nach der Sterilisation, wenn die Dosen abgekühlt sind, passieren sie die Etikettiermaschinen und den Verpackungsapparat und gelangen in die großen Lagerhallen.

Die Erbsenkonservierung ist, wie sich das aus dem Produkt selber ergibt, weitaus am besten rationalisierbar. Alle andern Gemüse erfordern weit mehr Handarbeit. Verhältnismäßig einfach lassen sich auch die Bohnen konservieren. Sie müssen aber einigermaßen gerade und ungefähr gleich lang sein, um in den Abfüllautomaten mit einem Wasserstrahl regelrecht in die Büchsen hineingedreht werden zu können. Auch bei den Bohnen, die von den Pflanzern meist in Säcken abgeliefert werden, versucht die «Hero» zu rationalisieren. Sie hat auf ihren eigenen Gemüsefeldern und großen gepachteten Arealen Sorten entwickelt, die sich zur maschinellen Ernte eignen, das heißt, die Bohnen müssen praktisch alle zur gleichen Zeit reif sein, da die Ernte im Gegensatz zu den handgepflückten in einem Arbeitsgang erfolgen muß. Diese Maschinen werden auf dem Felde eingesetzt und pflücken in einem Arbeitsgang Bohnen und Laub von der Staude, die auf dem Feld stehen

bleibt. Das Laub wird mittels Ventilators von den Bohnen geschieden und wiederum als Dünger dem Feld zugeführt, während die Bohnen direkt in die Säcke wandern. Auf diese Weise wird auch diese Bohnenkultur von der so mühsamen Handarbeit befreit. Bestimmte Bohnen (Flageolets), von denen man nur die Kerne verwerten will, werden gedroschen und nachher gleich verarbeitet wie Erbsen.

Nun gibt es aber noch viele weitere Gemüse, bei denen man wegen der unterschiedlichen Größe die Dose von Hand einfüllen muß. Auch das Reinigen ist bei vielen Gemüsesorten derart heikel, daß man es niemals einer Maschine überlassen kann. Solche Spezialitäten werden von der «Hero» meist auf ihren eigenen Feldern oder auf den gepachteten Arealen mit eigenem Personal angebaut, gepflegt und geerntet, damit die Firma Rohmaterial erhalte, welches mit einem verhältnismäßig geringen Aufwand an Handarbeit weiterverwendet werden kann. Nur ein paar Stichwörter zu dem, was sonst noch produziert wird: Spinat, Fenchel, Sellerie, Stangensellerie, Schwarzwurzeln, Randen, Gewürzgurken, Cornichons, Pilze und anderes mehr.

Im Prinzip unterscheidet sich der Arbeitsvorgang nicht von demjenigen bei Erbsen und Bohnen. Das Einfüllen des Konservierungsgutes und des Salzwasseraufgusses erfolgt aber von Hand, so daß natürlich bei weitem nicht jener Ausstoß erreicht wird, der bei vollautomatischer Produktion möglich ist.

Früher wurden in Frauenfeld auch – als Winterarbeit – Büchsen hergestellt, heute werden diese ausschließlich vom Stammwerk in Lenzburg geliefert, mit einer Lackschicht auf der Innenseite des Weißblechs für säurehaltige Produkte (Gewürzgurken beispielsweise), während für helle Gemüse unlackierte Weißblech-Dosen verwendet werden.

Mehr als siebenhundert Beschäftigte

Heute beschäftigt die «Hero» Frauenfeld in der Saison über siebenhundert Personen; die Saison dauert vom frühen Frühling bis gegen die Weihnacht. Aber auch in der ruhigen Zeit reduziert sich die Zahl der Beschäftigten nur unwesentlich, denn es müssen die gesamten Apparaturen kontrolliert, überholt und gelegentlich auch verbessert werden. Während der Saison, vor allem während der Verarbeitung der Erbsen, darf es keine Pannen geben! Die «Hero»-Konservenfabrik in Frauenfeld ist unter den schweizerischen Konservenfabriken eine der größten und wohl die bedeutendste Produzentin von Erbsenkonserven. Auf diesem Gebiet leistete sie Pionierarbeit. Diese Arbeit kommt nicht nur dem Konsumenten zugute, der ein sehr gut mündendes, an Nährgehalt und Vitaminen reiches Produkt erhält, sondern auch dem Bauern, der vor allem mit dem Anbau von Drescherbsen eine in der Anbaufolge wichtige Hackfrucht erhält, die ihm einen sehr guten materiellen Ertrag einbringt. Gerade darum darf man die «Hero» Frauenfeld als einen für den Thurgau vorbildlichen Industriebetrieb bezeichnen.