Zeitschrift: Die Berner Woche

Band: 30 (1940)

Heft: 7

Artikel: Die Zuckerfabrik und Raffinerie Aarberg A.-G.

Autor: [s.n.]

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-637331

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: 28.11.2025

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

Zulett find wir dann auch noch in der komfortablen Kantine gewesen; aus einer blitzaubern, modernen Küche werden dort dem Fabrikpersonal zu billigen Preisen nahr- und schmachafte Speisen und Getränke verabsolgt. Unweit davon stehen auch Duschen und Bäder zur Benutzung bereit. Uebrigens ist das gesamte Personal gegen Unfälle versichert, während die von der Fabrik subventionierten Krankenkassen der Arbeiter und der Firbesoldeten ihre Mitglieder gegen die Nachteile von Krankheiten schließlich hilft auch noch ein besonderer, von der Fabrik gespiesener Unterstützungssonds für Notfälle ieder Art dem Personal über manche Schwierigkeit hinweg.

Als wir wieder vor die Kantine hinaustraten, war mit Blau und Silber der Abend hereingebrochen. Obwohl die Sonne bereits untergegangen war, glomm doch im Westen immer noch ein schwaches Abendrot, das Abendrot eines Abendrotes gleichsam, als ob dieser schöne Tag nicht schwinden und nicht scheiben könne. Bon Westen aber waren schon Wond und Sterne herausgezogen; von der Aare her und durch die Wälder krochen Nebel; die Anhöhen ringsher lösten sich langsam in Dunst und Dust auf und verschwanden. Wir nahmen da und dort Abschied und machten uns auf den Weg zum Bahnhof; "hei gah, hei gah, Läderhössi a" sang dabei ein Knabe hinter uns her. Wir konnten ihn nicht sehen; zwanzig Schritte hinter uns hatte ihn bereits der Nebel verschluckt. Und weit und breit kein Ton außerdem; nur dieses dünne Stimmchen, nur dieses sindsliche: Hei gah, hei gah, Läderhössi a...

Die Zuckerfabrik und Raffinerie Aarberg A.=G.

Ihre Geschichte und ihre Bedeutung für die schweizerische Landwirtschaft und Volkswirtschaft

Die Frage der Errichtung einer Zuderfabrif wurde schon vor 60—70 Jahren in den Kantonen Zürich, Thurgau, Aargau, Luzern und Bern erwogen. Zur Ausführung eines Brojektes kam es jedoch erst im Jahre 1891 durch die Gründung der Zukerfabrik "Helvetia" in Monthen. Die Khoneebene war damals nicht genügend entsumpst und obwohl der Andau von Zuckerrüben auch ins Broyetal, Große Moos und dis Olten ausgebehnt wurde, erhielt die Fabrik nur ungenügend Küben. Sie geriet in Konkurs und ging ein.

In der Gegend des Großen Mooses, das durch die Juragewässerkorrektion und namentlich durch die Abteilung der Aare von Aarberg in den Bielerfee und die Erstellung des Nidau-Büren-Kanals entsumpft und von den Ueberschwemmungen durch die Aare befreit worden mar, erschienen die Berhältniffe günstiger. 1898 murde die "Zuckerfabrik Aarberg" in Aarberg gegründet. Sie nahm 1899 den Betrieb auf. Die landwirtschaftlichen Produttionspreise hielten damals einen Tiefstand; die Raroffeln galten 3. B. nur 2-3 Fr. per 100 Kilo und man hoffte neben der Schaffung von Berdienstmöglichkeiten auch eine Berbefferung der Preise zu erzielen. Die Fabrit mar für eine Rübenverarbeitung von täglich 3,500 g eingerichtet. Sei es, daß der anfänglich mit Fr. 2.10 bezahlte Kübenpreis zu wenig Anreiz bot, sei es, daß die Bauern ihre Betriebsrichtung nicht gerne verließen, die Fabrit erhielt taum die Hälfte der erforderlichen Rübenmenge von jährlich 300,000 q. Sie schritt gur Grundung eigener Landwirtschaftsbetriebe und importierte sogar Rüben aus der Côte d'Or. Als aber 1906 der ohnehin unzureichend gewesene Zollschut auf Zuder zu Gunsten der Schokoladefabriten und Milchfiedereien ohne Rücksicht auf die Fabrit berab= geseht wurde, war fie nicht mehr zu halten. Sie wurde 1909 von der Kantonalbank von Bern konkursamtlich ersteigert und in Regie betrieben, bis die Gebäulichkeiten 1912 durch eine Feuersbrunst zerstört wurden. Zuerst schien es, daß dieser Schlag die Zuckerfabrik in Aarberg endgültig vernichtet habe. landwirtschaftlichen Rreisen des bernischen Seelandes wurde jeboch die Initiative zur Bründung einer neuen Gesellschaft ergriffen, die von Erfolg begleitet war, indem sich der Große Rat des Kantons Bern entschloß, auf den Untrag der Landwirtschaftsdirektion und des Regierungsrates, sich mit einer halben Million Franken am Aktienkapital zu beteiligen. Die Einwohnerund Burgergemeinden von Aarberg, die an der ersten Gesell= schaft schon Fr. 100,000 versoren hatten, zeichneten nochmals eine gleiche Summe. Der Rest des Fr. 850,000 betragenden Aftienkapitals murde von andern Gemeinden des Seelandes und von Privaten aufgebracht. Am 16. November 1912 wurde

die heute noch bestehende Gesellschaft "Zuckerfabrik & Raffinerie Narberg A.=G." gegründet. Die Kantonalbank von Bern wurde und ist noch heute mit der Oberleitung des Unternehmens betraut. Bon Wichtigkeit ift, daß die nun wieder aufgebaute Fabrit mit einer modernen Raffinerie ausgestattet wurde, die es ermöglicht, nicht nur erftklaffige Raffinade aus Rüben berguftel= len, sondern anschließend an die normalerweise drei Monate dauernde Rübenverarbeitung mährend einigen Monaten noch importierten Rohzucker aus Rüben oder Zuckerrohr zu raffinie= ren. Der Schwierigkeiten waren aber bis heute immer wieder neue zu überwinden. Trothem hat sich das Unternehmen inzwischen von einem schwachen Pflänzlein zu einem machtvollen Baume entwidelt. Während es feinen Bedarf an Buderrüben bis 1914 nur in ungenügendem Maße im Inland decken konnte und noch aus Frankreich einführte, mußte die Fabrik ihre Leiftungsfähigkeit seit 1920 ständig erhöhen. Sie ist seit 1936/37, wo eine umfaffende Erweiterung der Anlagen vorgenommen wurde, imstande, innert nüglicher Frist (Ottober/Dezember) 150,000 Tonnen Zuderrüben (gegen anfänglich 30,000 Tonnen) zu verarbeiten. Für ihre nähere und weitere Umgebung hat sich die Zuckerfabrik in volkswirtschaftlicher Hinsicht offensichtlich außerordentlich günstig ausgewirkt. Ihrer Initiative und ihrem Beisviel ist es vorab zu danken, daß die ehemals gar nicht oder nur schlecht kultivierten großen Landflächen im Großen Moos, im Brone- und Orbetal heute einen erfreulich hohen Grad der Bewirtschaftung aufweisen. In den Zentren des Rübenbaues ist die Bevölkerungszahl gestiegen und eine schöne Zunahme des Wohlstandes festzustellen. Durch die Rübenkultur wird der Bauer zu intensivem Ackerbau angehalten, was ihn von Krisenfolgen unabhängiger macht. Diesem Faktor ist es wohl zuzuschreiben, daß die früher oft migachtete Rultur der Zuckerrübe jest beffer gewürdigt wird und Beftrebungen im Bange find, auch im Teffin, im Rhonetal und im Kanton Zürich Rüben= zuderfabriken zu errichten.

Im Winter, wo anderwärts die Arbeitsgelegenheiten sehlen oder zurückgehen, bietet die Fabrik in Aarberg regesmäßig 600 bis 900 Personen Beschäftigung und Berdienst. Sie entrichtet jährlich an Löhnen und Gehältern ca. 2 Millionen Franken. Die an die Pflanzer für abgelieserte Zuckerrüben alljährlich ausbezahlte Summe besäuft sich auf rund 4 Millionen Franken. Durch ihre Austräge für ihren großen Waschinenpark, für das benötigte Backmaterial, Filtertücker, elektrische Krast usw. bestrucktet sie auch andere schweizerische Unternehmen in bedeutender Weise. Den schweizerischen Bahnen ist sie einer der größten Frachtenzahler.

Zuckerrüben und kein Ende..

Die Buderrübe, die heute in volkswirtschaftlicher Beziehung eine so hervorragende Rolle spielt, ist durch Beredelung der Kunfelrübe entstanden. Um die Mitte des achtzehnten Jahrhunberts wies der Berliner Chemiker Marggraf nach, daß in der Runfelrübe friftallifierbarer Buder enthalten fei. Diese Entbedung wurde im Jahre 1798 durch die Errichtung der ersten Buderfabrit in Deutschland verwertet.

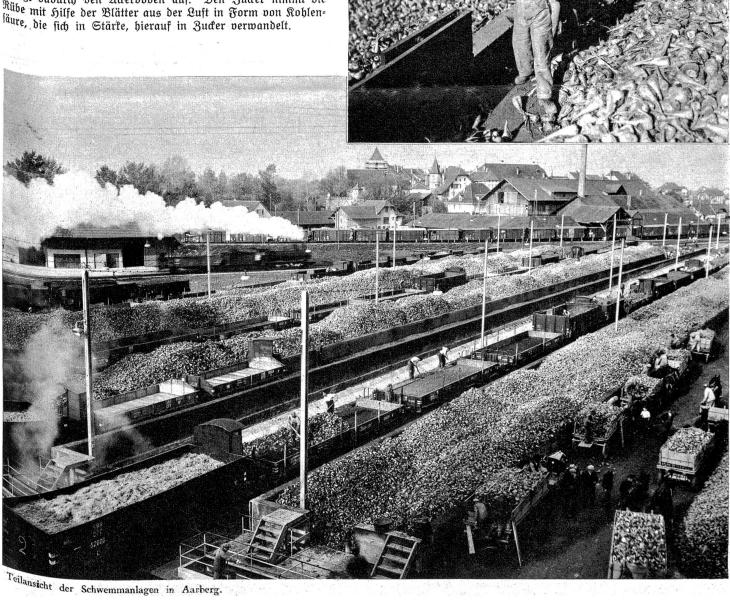
In der damaligen Zeit konnte aus der Runkelrübe zwei bis drei Brozent Zuder gewonnen werden. Durch fortmährende Beredelung und sorgfältige Züchtung des Samens ift unfere beutige Zuckerrübe entstanden, die einen Zuckergehalt von dwölf bis zwanzig Prozent erreichen kann.

Eine normale Buderrübe ift von schlanter Form, ohne ihre Bfahlwurzel bei dreißig Zentimeter lang, zehn bis fünfzehn Bentimeter did und wiegt ein bis drei Rilogramm. Während die Runkelrübe größtenteils über dem Boden wächst, sollen die Buderrüben nur wenig ober gar nicht darüber hinauswachsen, da fie fonft grüne Röpfe bilden, die nur geringen Zudergehalt aufweisen und der Zuderfabrikation nachteilig find. Durch ihre Biablwurzel, die bis zu anderthalb Meter lang wird, tann die Buckerrübe aus den tiefern Bodenschichten Nahrung ziehen und ichließt dadurch den Aderboden auf. Den Zuder nimmt die Rübe mit hilfe der Blätter aus der Luft in Form von Kohlen-



Die Zuckerrüben werden aus einem der Bauernfuhrwerke in die Schwemme ausgeladen.

Ein Güterwagen aus Corcelles wird ausgeladen.



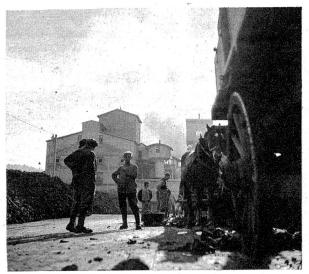








Arbeiter- und Bauerntypen, wie sie zwischen und in den Schwemmen zu beobachten waren,



Zwischen zwei Schwemmen, mit Blick auf die Rohfabrik.

Für die Kultur der Zuckerrübe eignet sich jede Bodenart, mit Ausnahme der schweren, undurchlässigen Tonböden und der allzuleichten Kies-, Sand- und Torsböden, sowie auch der regelmäßig unter Nässe leidenden Böden. Wo die Kartossel gedeiht, gibt sicher auch die Kübe gute Erträge.

Der Zuderrübenfamen wird von der Zudersabrit Aarberg geliefert, die ihn aus den besten, von ihr als bewährt besundenen Hochzuchten bezieht. Sie allein garantiert richtiges Saatgut und nimmt nur diejenigen Rüben an, die aus dem von der Fabrik bezogenen Samen geerntet worden sind.

Unter hiefigen klimatischen Verhältnissen wird die Saat am besten von ansängs die zum 25. April ausgesührt. Im alsgemeinen empsiehlt sich die frühe Saat, mit Ausnahme von Gegenden, die stark und regelmäßig unter Spätsrösten leiden.

Die Reise der Zuckerrübe tritt bei uns gewöhnlich gegen Ende September bis Mitte Oftober ein. Die äußeren Blätter werden gelblich und legen sich auf den Boden. Nur die Herzeblätter stehen noch aufrecht. Kann man die Rüben nicht mit der Hand ausziehen, so bedient man sich des Handrübenhebers. Die ausgehobenen Rüben werden durch Aneinanderschlagen von



Schichtwechsel.

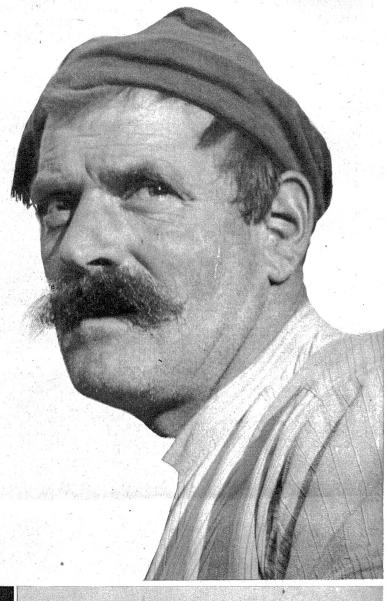
der anhaftenden Erde möglichst befreit und die Blätter mitsamt dem Kopse, etwa einen Zentimeter unter dem Blattansaß, abgeschnitten.

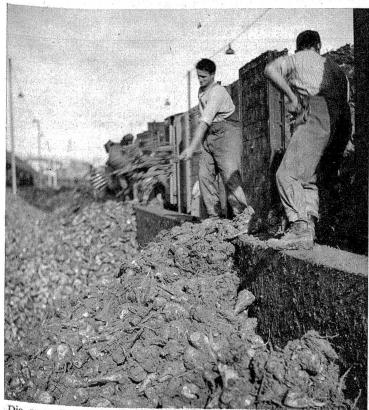
Die Rüben werden dann direkt zur Fabrik gefahren, besiehungsweise auf die Bahn verladen. Die Feststellung des Gewichtes erfolgt auf der Fabrikwaage; die Fuhrwerke oder Eisenbahnwagen werden zunächst brutto gewogen, dann abgeladen und mit der zurückbleibenden Erde nochmals gewogen, um die Lara sestzustellen. Bon jedem Bahnwagen werden zwei Broben von je fünfundzwanzig Rilo Rüben entnommen, von jedem Fuhrwerk nur eine Brobe, die hierauf gewogen und gewaschen werden. Durch nochmaliges Wiegen wird dann die Gewichtsdifferenz ermittelt; sie dient zur Feststellung des Ubzuges für die den Rüben anhastende Erde. Dieselbe Brobe wird zur Ermittelung des Zuckergehaltes benutzt.

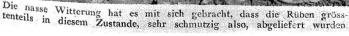
Wenige Tage nach dem Empfang der Kübenlieferung erstellt die Fabrik die Kübenabrechnung und schieft sie dem Kslander zur Prüfung zu. Gegen Borweisung dieser Abrechnung zahlt sie ihm den Betrag an ihrer Kasse aus oder läßt ihn durch die Post vergüten, nachdem ihr die Abrechnung zugesandt wurde.

Was die Rendite des Rübenanbaues betrifft, so fann sich dieser Zweig eines Landwirtschaftsbetriebes bei entsprechender Ausführung mit jedem andern messen. Nach den bisherigen Ersabrungen variieren die Erträge von 130 bis 200 Zentner auf 36 Aren bei 14 bis 17 Prozent Zuckergehalt.

Der Ertrag an Zuderrüben ist viel weniger Schwankungen unterworsen als die meisten andern Kulturen, insbesondere Getreide und Kartosseln. Schon im Frühjahr kann der Pslanzer annähernd ausrechnen, was ihm die Küben im Herbst einbringen werden. Dre Kübenbau erfordert kein Gebäudekapital und das Saatgut ist billig. Die Ernte kann in der Regel unmittelbar vom Felde weg abgeliesert werden. Sie wird auch rasch bezahlt. Endlich ist die Zuderrübe auch gegen Naturereignisse wie Hagelschlag und Fröste weit weniger empfindlich als andere Kulturen. Ganz besonders froh ist der Psslanzer in sutterarmen Jahren über die Nebenprodukte Kübenblätter, Naße und Trokenschnigel. Bon Borteil ist auch, daß beim Zuderrübenandau die Herbstarbeiten besser verteilt werden können, da die Ernte bis in den Spätherbst verteilt werden kann.



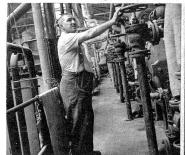






Beim Schwemmen. Das Wasser, wie es dem Hydranten entströmt, weist eine durchschnittliche Temperatur von 25 Grad Celsius auf.

Rohfabrik und Verpacksaal





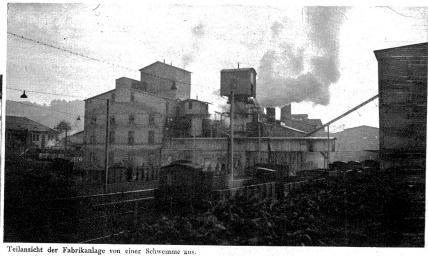
Beim Heraussuchen zu grosser Zuckerstücke.



Zuckerstangen werden bier zu Würfeln geschnitten.

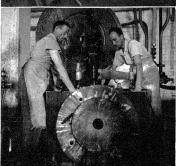


Beim Verpacken der Würfel in die bekannten grauen Karton-schachtelh.

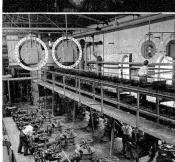




Ein Arbeitertyp aus der Rohfabrik.



Die Zuckerform wird aus dem Kessel



Die Diffusionsstation.

