

**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:** 13.01.2026

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

Zuletzt sind wir dann auch noch in der komfortablen Kantine gewesen; aus einer blitzsauberen, modernen Küche werden dort dem Fabrikpersonal zu billigen Preisen nahr- und schmackhafte Speisen und Getränke verabfolgt. 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 Firgesehenspersonen ihre Mitglieder gegen die Nachteile von Krankheiten schützen. Schließlich hilft auch noch ein besonderer, von der Fabrik gespeisener Unterstützungsfonds für Notfälle jeder 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 scheitern könne. Von Westen aber waren schon Mond und Sterne heraufgezogen; von der Aare her und durch die Wälder frohen Nebel; die Anhöhen ringsher lösten sich langsam in Dunst und Duft auf und verschwanden. Wir nahmen da und dort Abschied und machten uns auf den Weg zum Bahnhof; „hei gah, hei gah, Läderhösli 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 kindliche: Hei gah, hei gah, Läderhösli a... S. B.

## Die Zuckerraffinerie Marberg A.-G.

Ihre Geschichte und ihre Bedeutung für die schweizerische Landwirtschaft und Volkswirtschaft

Die Frage der Errichtung einer Zuckerraffinerie wurde schon vor 60—70 Jahren in den Kantonen Zürich, Thurgau, Aargau, Luzern und Bern erwogen. Zur Ausführung eines Projektes kam es jedoch erst im Jahre 1891 durch die Gründung der Zuckerraffinerie „Helvetia“ in Monthey. Die Rhoneebene war damals nicht genügend entsumpft und obwohl der Anbau von Zuckerrüben auch ins Brogotal, Große Moos und bis Olten ausgedehnt wurde, erhielt die Fabrik nur ungenügend Rüben. Sie geriet in Konkurs und ging ein.

In der Gegend des Großen Moores, das durch die Jura-gewässerkorrektur und namentlich durch die Abteufung der Aare von Marberg in den Bielersee und die Erstellung des Rüdau-Bären-Kanals entsumpft und von den Ueberschwemmungen durch die Aare befreit worden war, erschienen die Verhältnisse günstiger. 1898 wurde die „Zuckerraffinerie Marberg“ in Marberg gegründet. Sie nahm 1899 den Betrieb auf. Die landwirtschaftlichen Produktionspreise hielten damals einen Tiefstand; die Karoffeln galten z. B. nur 2—3 Fr. per 100 Kilo und man hoffte neben der Schaffung von Verdienstmöglichkeiten auch eine Verbesserung der Preise zu erzielen. Die Fabrik war für eine Rübenverarbeitung von täglich 3,500 q eingerichtet. Sei es, daß der anfänglich mit Fr. 2.10 bezahlte Rübenpreis zu wenig Anreiz bot, sei es, daß die Bauern ihre Betriebsrichtung nicht gerne verließen, die Fabrik erhielt kaum die Hälfte der erforderlichen Rübenmenge von jährlich 300,000 q. Sie schritt zur Gründung eigener Landwirtschaftsbetriebe und importierte sogar Rüben aus der Côte d'Or. Als aber 1906 der ohnehin unzureichend gewesene Zollsatz auf Zucker zu Gunsten der Schokoladenfabriken und Milchereien ohne Rücksicht auf die Fabrik herabgesetzt wurde, war sie nicht mehr zu halten. Sie wurde 1909 von der Kantonalbank von Bern konkursamtlich ersteigert und in Regie betrieben, bis die Gebäulichkeiten 1912 durch einen Feuerschlag zerstört wurden. Zuerst schien es, daß dieser Schlag die Zuckerraffinerie in Marberg endgültig vernichtet habe. Aus landwirtschaftlichen Kreisen des bernischen Seelandes wurde jedoch die Initiative zur Gründung einer neuen Gesellschaft ergriffen, die von Erfolg begleitet war, indem sich der Große Rat des Kantons Bern entschloß, auf den Antrag der Landwirtschaftsdirektion und des Regierungsrates, sich mit einer halben Million Franken am Aktienkapital zu beteiligen. Die Einwohner- und Bürgergemeinden von Marberg, die an der ersten Gesellschaft schon Fr. 100,000 verloren hatten, zeichneten nochmals eine gleiche Summe. Der Rest des Fr. 850,000 betragenden Aktienkapitals wurde von andern Gemeinden des Seelandes und von Privaten aufgebracht. Am 16. November 1912 wurde

die heute noch bestehende Gesellschaft „Zuckerraffinerie Marberg A.-G.“ gegründet. Die Kantonalbank von Bern wurde und ist noch heute mit der Oberleitung des Unternehmens betraut. Von Wichtigkeit ist, daß die nun wieder aufgebaute Fabrik mit einer modernen Raffinerie ausgestattet wurde, die es ermöglicht, nicht nur erstklassige Raffinade aus Rüben herzustellen, sondern anschließend an die normalerweise drei Monate dauernde Rübenverarbeitung während einigen Monaten noch importierten Rohzucker aus Rüben oder Zuckerrohr zu raffinieren. Der Schwierigkeiten waren aber bis heute immer wieder neue zu überwinden. Trotzdem hat sich das Unternehmen inzwischen von einem schwachen Pflänzlein zu einem mächtigen Baume entwickelt. Während es seinen Bedarf an Zuckerrüben bis 1914 nur in ungenügendem Maße im Inland decken konnte und noch aus Frankreich einfuhr, mußte die Fabrik ihre Leistungsfähigkeit seit 1920 ständig erhöhen. Sie ist seit 1936/37, wo eine umfassende Erweiterung der Anlagen vorgenommen wurde, imstande, innert nützlicher Frist (Oktober/Dezember) 150,000 Tonnen Zuckerrüben (gegen anfänglich 30,000 Tonnen) zu verarbeiten. Für ihre nähere und weitere Umgebung hat sich die Zuckerraffinerie in volkswirtschaftlicher Hinsicht offensichtlich außerordentlich günstig ausgewirkt. Ihrer Initiative und ihrem Beispiel ist es vorab zu danken, daß die ehemals gar nicht oder nur schlecht kultivierten großen Landflächen im Großen Moos, im Brogotal 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 mißachtete Kultur der Zuckerrübe jetzt besser gewürdigt wird und Bestrebungen im Gange sind, auch im Tessin, im Rhonetal und im Kanton Zürich Zuckerraffinerien zu errichten.

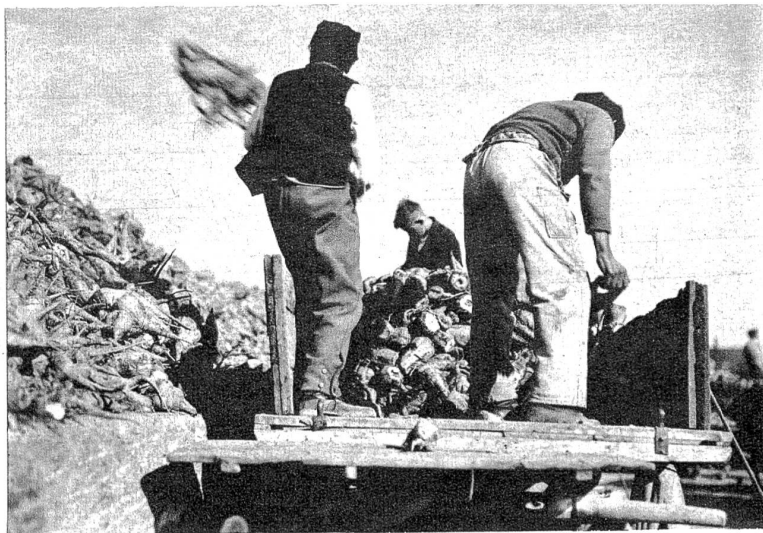
Im Winter, wo anderwärts die Arbeitsgelegenheiten fehlen oder zurückgehen, bietet die Fabrik in Marberg regelmäßig 600 bis 900 Personen Beschäftigung und Verdienst. Sie entrichtet jährlich an Löhnen und Gehältern ca. 2 Millionen Franken. Die an die Pflanzler für abgelieferte Zuckerrüben alljährlich ausbezahlte Summe beläuft sich auf rund 4 Millionen Franken. Durch ihre Aufträge für ihren großen Maschinenpark, für das benötigte Packmaterial, Filtertücher, elektrische Kraft usw. befruchtet sie auch andere schweizerische Unternehmen in bedeutender Weise. Den schweizerischen Bahnen ist sie einer der größten Frachtzähler.

# Zuckerrüben und kein Ende ...

Die Zuckerrübe, die heute in volkswirtschaftlicher Beziehung eine so hervorragende Rolle spielt, ist durch Veredelung der Runkelrübe entstanden. Um die Mitte des achtzehnten Jahrhunderts wies der Berliner Chemiker Marggraf nach, daß in der Runkelrübe kristallisierbarer Zucker enthalten sei. Diese Entdeckung wurde im Jahre 1798 durch die Errichtung der ersten Zuckerfabrik in Deutschland verwertet.

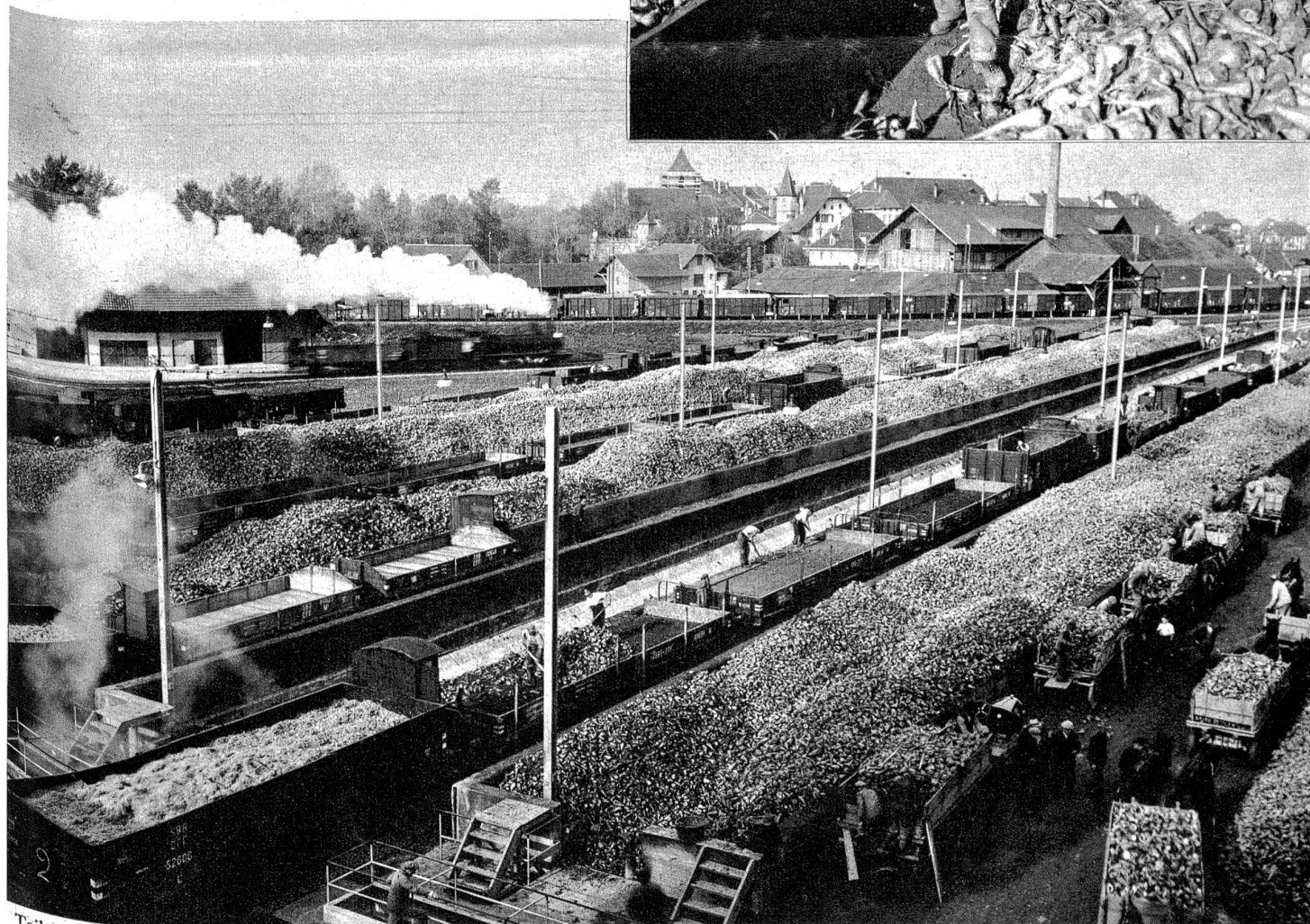
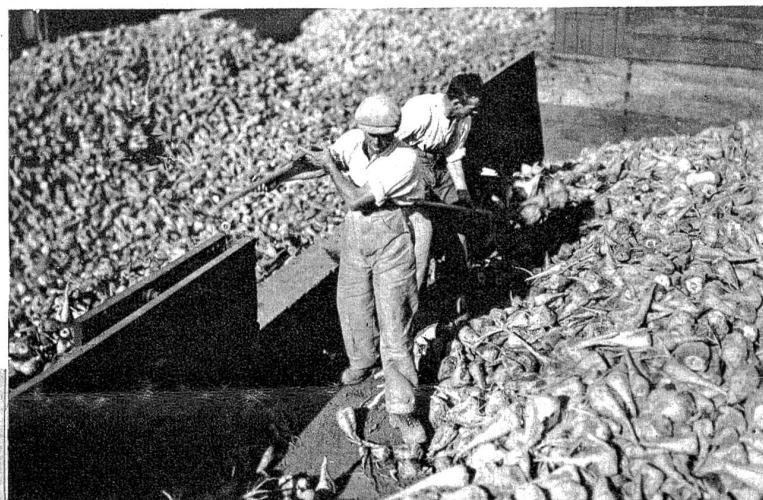
In der damaligen Zeit konnte aus der Runkelrübe zwei bis drei Prozent Zucker gewonnen werden. Durch fortwährende Veredelung und sorgfältige Züchtung des Samens ist unsere heutige Zuckerrübe entstanden, die einen Zuckergehalt von zwölf bis zwanzig Prozent erreichen kann.

Eine normale Zuckerrübe ist von schlanker Form, ohne ihre Pfahlwurzel bei dreißig Zentimeter lang, zehn bis fünfzehn Zentimeter dick und wiegt ein bis drei Kilogramm. Während die Runkelrübe größtenteils über dem Boden wächst, sollen die Zuckerrüben nur wenig oder gar nicht darüber hinauswachsen, da sie sonst grüne Köpfe bilden, die nur geringen Zuckergehalt aufweisen und der Zuckerfabrikation nachteilig sind. Durch ihre Pfahlwurzel, die bis zu anderthalb Meter lang wird, kann die Zuckerrübe aus den tiefern Bodenschichten Nahrung ziehen und schließt dadurch den Ackerboden auf. Den Zucker nimmt die Rübe mit Hilfe der Blätter aus der Luft in Form von Kohlenäure, die sich in Stärke, hierauf in Zucker verwandelt.



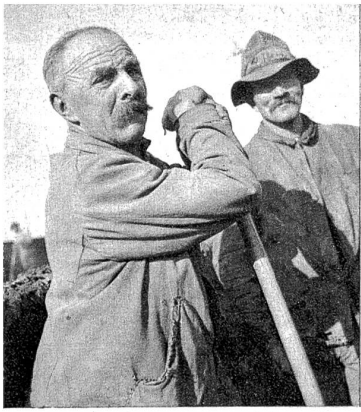
Die Zuckerrüben werden aus einem der Bauernfuhrwerke in die Schwemme ausgeladen.

Ein Güterwagen aus Corcelles wird ausgeladen.

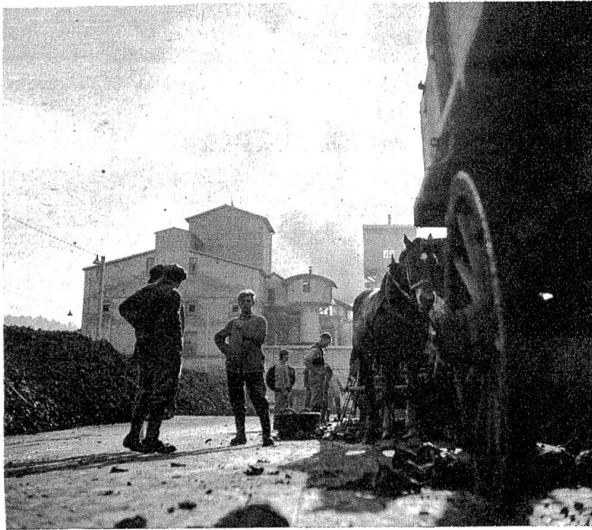


Teilansicht der Schwemmanlagen in Aarberg.





Arbeiter- und Bauertypen, 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 Ries-, Sand- und Torfböden, sowie auch der regelmäßig unter Nässe leidenden Böden. Wo die Kartoffel gedeiht, gibt sicher auch die Rübe gute Erträge.

Der Zuckerrübensamen wird von der Zuckerfabrik Warberg geliefert, die ihn aus den besten, von ihr als bewährt befundenen 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 hiesigen klimatischen Verhältnissen wird die Saat am besten von anfangs bis zum 25. April ausgeführt. Im allgemeinen empfiehlt sich die frühe Saat, mit Ausnahme von Gegenden, die stark und regelmäßig unter Spätfrösten leiden.

Die Reife der Zuckerrübe tritt bei uns gewöhnlich gegen Ende September bis Mitte Oktober ein. Die äußeren Blätter werden gelblich und legen sich auf den Boden. Nur die Herzblätter 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.



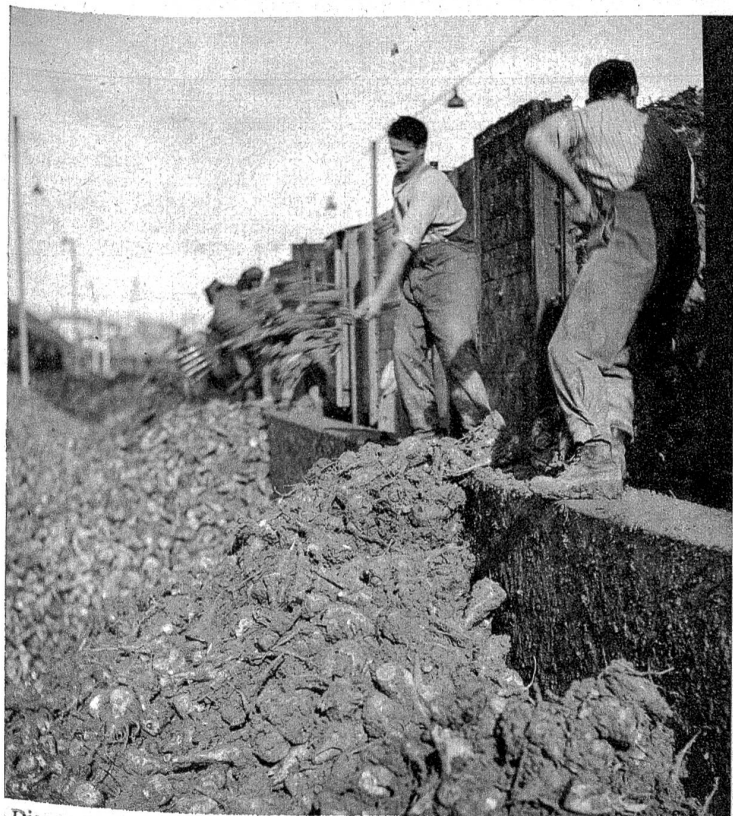
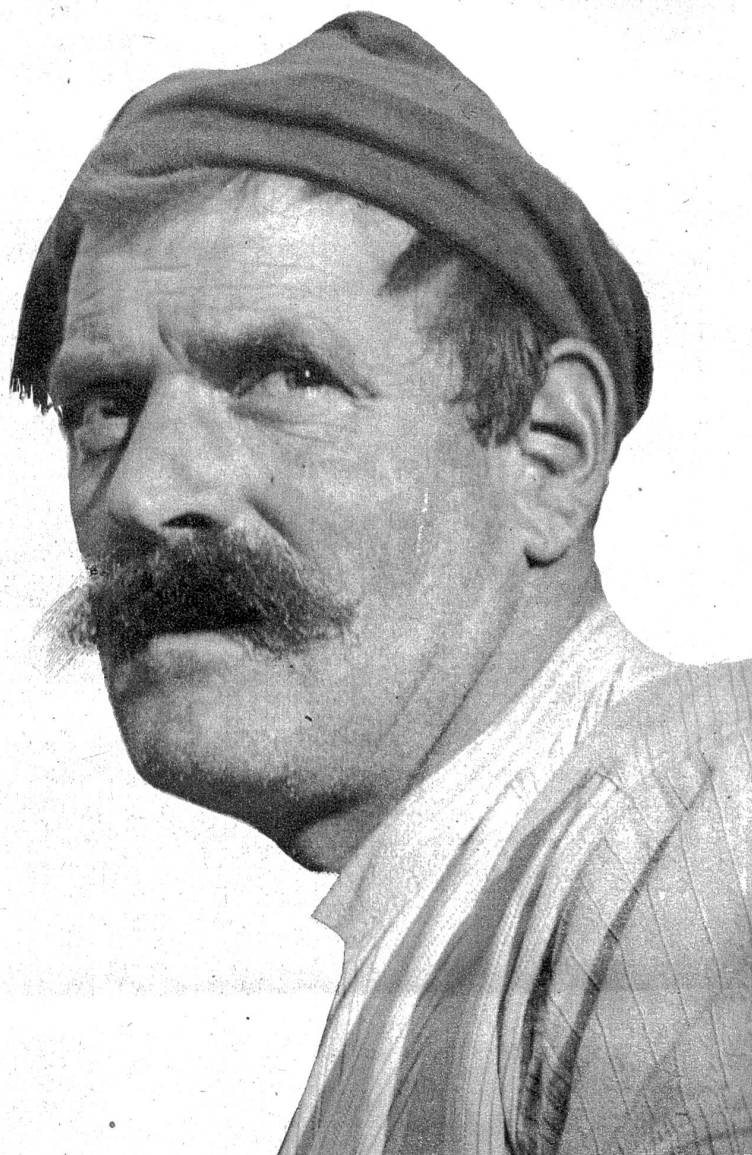
der anhaftenden Erde möglichst befreit und die Blätter mit samt dem Kopfe, etwa einen Zentimeter unter dem Blattansatz, abge schnitten.

Die Rüben werden dann direkt zur Fabrik gefahren, beziehungsweise 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 Tara festzustellen. Von jedem Bahnwagen werden zwei Proben von je fünfundzwanzig Kilo Rüben entnommen, von jedem Fuhrwerk nur eine Probe, die hierauf gewogen und gewaschen werden. Durch nochmaliges Wiegen wird dann die Gewichts differenz ermittelt; sie dient zur Feststellung des Abzuges für die den Rüben anhaftende Erde. Dieselbe Probe wird zur Ermittlung des Zuckergehaltes benutzt.

Wenige Tage nach dem Empfang der Rübenlieferung erstellt die Fabrik die Rübenabrechnung und schickt sie dem Pflanzler zur Prüfung zu. Gegen Vorweisung 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 kann sich dieser Zweig eines Landwirtschaftsbetriebes bei entsprechender Ausführung mit jedem andern messen. Nach den bisherigen Erfahrungen variieren die Erträge von 130 bis 200 Zentner auf 36 Aren bei 14 bis 17 Prozent Zuckergehalt.

Der Ertrag an Zuckerrüben ist viel weniger Schwankungen unterworfen als die meisten andern Kulturen, insbesondere Getreide und Kartoffeln. Schon im Frühjahr kann der Pflanzler annähernd ausrechnen, was ihm die Rüben im Herbst einbringen werden. Der Rübenbau erfordert kein Gebäudelapital und das Saatgut ist billig. Die Ernte kann in der Regel unmittelbar vom Felde weg abgeliefert werden. Sie wird auch rasch bezahlt. Endlich ist die Zuckerrübe auch gegen Naturereignisse wie Hagelschlag und Fröste weit weniger empfindlich als andere Kulturen. Ganz besonders froh ist der Pflanzler in futterarmen Jahren über die Nebenprodukte Rübenblätter, Raß- und Trof fenschmelze. Von Vorteil ist auch, daß beim Zuckerrübenanbau die Herbstarbeiten besser verteilt werden können, da die Ernte bis in den Spätherbst verteilt werden kann.

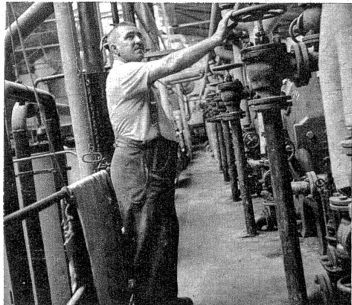


Die nasse Witterung hat es mit sich gebracht, dass die Rüben größtenteils in diesem Zustande, sehr schmutzig also, abgeliefert wurden.



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

# Rohfabrik und Verpacksaal



An der Filterpresse.



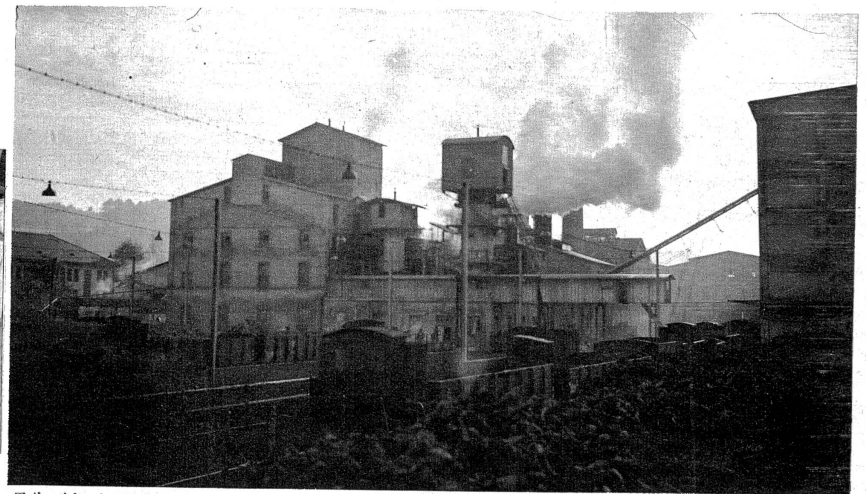
Beim Heraussuchen zu grosser Zuckerstücke.



Zuckerstangen werden hier zu Würfeln geschnitten.



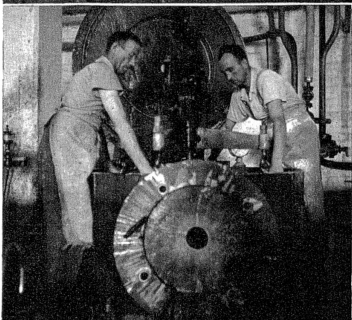
Beim Verpacken der Würfel in die bekannten grauen Kartonschachteln.



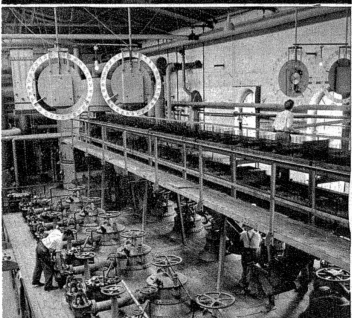
Teilansicht der Fabrikanlage von einer Schwemme aus.



Ein Arbeitertyp aus der Rohfabrik.



Die Zuckerform wird aus dem Kessel gehoben.



Die Diffusionsstation.

Teilansicht des Verpacksaales.

