Zeitschrift: Heimatbuch Meilen
Herausgeber: Vereinigung Heimatbuch Meilen
Band: 10 (1971)

Artikel: Die Geschichte der "Alkoholfreien Weine AG Meilen"
Autor: Guhl, Jakob
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-953852

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: 23.05.2025

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

Jakob Guhl

Die Geschichte der «Alkoholfreien Weine AG Meilen»

Erforschtes und Erlebtes aus der Anfangszeit der Süssmosterei

Der Chronist hat seine besinnliche Stunde

So oft ich auf einem Spaziergang über die Ormis auf unser Dorf hinuntersehe und dabei die ausgedehnten Gebäulichkeiten der Produktion AG ins Gesichtsfeld bekomme, beschleicht mich ein eigenartiges Gefühl, nicht des Heimwehs, nein, das nicht gerade, aber auch nicht jenes des Erlöstseins von einer schweren Last. Und Bilder steigen dann vor mir auf, wie sie sich mir von dieser Stelle aus vor 25, 30 und mehr Jahren darboten, zu einer Zeit also, als die ganze Fabrikanlage noch viel kleiner war, dies und jenes Grundstück noch nicht dazugehörte und im Gebiet der katholischen Kirche ein Rebgelände sich ausbreitete, durchzogen von einem Fussweglein, das von mir viermal des Tags benützt wurde auf meinem Gang zur und von der Arbeit, der Arbeit in eben diesem «Produktion AG Meilen», kurz auch «PAG» genannten Industriebetrieb der Migrosgenossenschaft. In mancherlei Stellungen hatte ich dort gewirkt, einmal als Spediteur, dann wieder als Verwalter des Rohmaterialagers und — der Leser mag es mir glauben oder nicht — sogar als «Philatelist», dies nämlich während des Zweiten Weltkrieges und der Lebensmittel-Rationierung, als nichts ohne die meiner Obhut anvertrauten «Märkli» zu haben war.

Und auch jenes Septembertages im Jahre 1927 erinnere ich mich lebhaft, da ich, von Thun herkommend, in die Station Meilen einfuhr, der schräg gegenüber damals einzig die Urzelle der PAG stand, ein Ziegelbau bescheidener Grösse mit der Firmenanschrift «Alkoholfreie Weine AG Meilen». Meine neue Arbeitsstätte in unserem Zürichseedorf hatte ich damit an diesem Tage zu Gesicht bekommen. Darin sollte ich mich

fortan der gärungslosen Obstverwertung widmen, wie ich das bereits während fünf Jahren in zwei Aussenbetrieben des Unternehmens getan hatte und schon vorher ebenso lang in meinem eigenen.
Ich möchte nicht behaupten, dass ich frohen Herzens mein neues Wirkungsfeld betrat: Meine Arbeitgeberin stand ja vor dem Zusammenbruch, und wenn es dazu kam, wo sollte ich 47jähriger dann mein Brot verdienen in diesen bösen Zwanzigerjahren?
Frohen Herzens wurde ich aber auch nicht allseits empfangen in meinem neuen Tätigkeitsgebiet, jedenfalls nicht von dem mir zugeteilten Arbeiter. Der meinte nämlich, ich wolle ihn verdrängen und gab seiner Besorgnis hierüber auch in unmissverständlicher Weise Ausdruck: «Herr Guhl», tat er mir mit drohender Gebärde kund, «wenn ich meine Stelle verliere, kommt einer von uns beiden ins Krankenhaus und der andere ins Zuchthaus!» Das war wirklich kein freundlicher Willkomm.
Der Leser mag aus all diesen Erinnerungen schliessen, dass ich ein gut Teil meiner «Geschichte der Alkoholfreien Weine AG Meilen» am eigenen Leibe erlebt haben dürfte.

Der Wein erfreut und bringt viel Leid

«Der Wein erfreut des Menschen Herz». Wir alle kennen diese von den Freunden eines guten Tropfens oft und mit Nachdruck ausgesprochene Behauptung. Wenn wir aber an all den Jammer denken, der im zur Sucht gewordenen Wein-, Bier- und Schnapsgenuss seine Ursache hat, und an unserem geistigen Auge das Heer der in unserer kleinen Schweiz lebenden 100 000 Alkoholiker als 25 km lange Marschkolonne vorüberziehen lassen, so möchten wir obige Behauptung doch nicht ohne Vorbehalt unterschreiben, sondern uns eher zu der Ansicht bekennen, unser Volk wäre bei Verzicht auf den vielgelobten und -geliebten Wein weit besser dran.
Es ist das grosse Verdienst Prof. Dr. Hermann Müller-Thurgaus, des Direktors der Eidg. Versuchsanstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau in Wädenswil, uns 1896 in einem Büchlein ein Verfahren aufgezeigt zu haben, die Vergärung der Fruchtsäfte zu verhindern und sie so in ihrem der menschlichen Gesundheit zuträglichen Zustand zu erhalten. Seine Schrift trägt den Titel: « Die Herstellung unvergorener und alkoholfreier Obst- und Traubenweine». Prof. Dr. Müllers Verfahren

besteht darin, die frisch abgepressten Fruchtsäfte auf 70°C zu erhitzen, und zwar entweder im Wasserbad unter Verwendung der üblichen, nach Abfüllung gut verschlossenen Glasflaschen oder aber, falls die Aufbewahrung in Fässern vorgesehen ist, unter Benützung eines nach dem Gegenstromprinzip arbeitenden Durchlaufapparates, von welchem aus das Getränk abgekühlt in sterilen Rohren dem gleichfalls keimfrei gemachten Behälter zugeführt wird.

Man befolgt des Erfinders Rat und schreitet zur Tat

«Es gibt nichts Gutes, ausser man tut es.» Diesen Slogan durfte man wohl auch auf Dr. Müllers eben bekannt gewordenes Verfahren anwenden. Und so gingen denn auch ungesäumt in Bern einige der Sache gewogene Männer daran, eine Gesellschaft ins Leben zu rufen und das «Wädenswiler Verfahren» gewerbsmässig auszunützen. Es waren offenbar angesehene Persönlichkeiten, die dem jungen Unternehmen zu Gevatter standen; denn im ersten Verwaltungsrat wirkten ausser Prof. Müller mit: ein Stadtrat, der damalige Kantonsratspräsident, ein Nationalrat, ein Handelsmann und ein Mineralwasserfabrikant, Rooschütz mit Namen. Die treibende Kraft bei der Gründung war zweifellos Prof. Dr. Müller-Thurgau selbst, da ihm begreiflicherweise an der Verwertung seines Verfahrens sehr viel gelegen war.
Bei ihrer Gründung am 13. Juni 1896 schrieb sich die Gesellschaft sehr umständlich:
«Erste schweizerische Gesellschaft zur Herstellung unvergorener und alkoholfreier Obst- und Traubenweine, Bern.»
Ein wahrer Bandwurm von einer Firmenbezeichnung. Selbst den bei ihrem Tagewerk noch nicht mit Minuten und Sekunden rechnenden Leuten der guten alten Zeit erschien er zu lang, dieser Wurm, denn bald wurden ihm zwecks Verwendung als Briefkopf etliche seiner Glieder abgezwackt. «Gesellschaft zur Herstellung alkoholfreier Weine in Bern», soviel wurde ihm von seiner Urform noch zu behalten bewilligt. Als Gründungskapital hatte man 250 000 Franken aufgebracht, eingeteilt in 500 Aktien zu 500 Franken. Zweck der Gesellschaft scheint anfänglich kein anderer gewesen zu sein als jener, der sich aus der ursprünglichen Firmenbezeichnung ergibt. Die abgeänderten Statuten vom 3. März 1897 umschreiben jedoch die Aufgabe der Körperschaft so:
«Zweck des Unternehmens ist die Einrichtung und der Betrieb von Anlagen zur Herstellung unvergorener und alkoholfreier Trauben- und Obstweine usw. nach dem Verfahren von Dr. Müller-Thurgau, Direktor in Wädenswil, und die Beteiligung an ähnlichen ausländischen Etablissementen, sowie überhaupt die Verwertung dieses Verfahrens im In- und Auslande.»

Die Berner Fabrik und ihr Geschick

Die Fabrikanlage in Bern, erstellt mit einem Kostenaufwand von 292 000 Franken an der Laupenstrasse, neben der Mineralwasserfabrik Rooschütz, und eingerichtet für eine Produktion von 500—600 000 Liter, konnte im Herbst 1896 mit ihrer

Tätigkeit beginnen. Den Betrieb übernahm die Firma Rooschütz. Ihre Fabrikationsspesen durfte sie mit 15 Rp. je Liter Rohsaft in Rechnung stellen, musste aber anderseits an Prof. Müller 5 000 Franken für die Ausbeutung seines Verfahrens zahlen. Herr Hans Rooschütz stand dem Unternehmen als Direktor vor; die technische Leitung lag in den Händen eines Chemikers, Herrn Dr. Gfellers.
Im ersten Herbst verarbeitete die Fabrik rund 130 000 kg Obst und 350 000 kg Trauben. Es geschah mit allerlei Schwierigkeiten, obwohl es Herr Dr. Müller an den nötigen Anweisungen nicht hatte fehlen lassen. Gegen 40 000 Liter gingen in Gärung über. Geschäftspersonal mit Erfahrung war eben nicht vorhanden, und die Industrie, die sich mit der Herstellung von alkoholfreien Fruchtsäften befasst, hat zu allen Zeiten einen Feind von Riesenstärke gegen sich: das Zwergenvolk der winzigen Hefezellen und anderer Mikroben, die durch jede Pore durchzuschlüpfen verstehen.
Die eingekauften Trauben kamen im Herbst durchschnittlich auf 25 Franken je 100 kg zu stehen. Die Verkaufspreise, inbegriffen 10 Rappen Flaschenpfand, wurden wie folgt festgesetzt:

1/1 Fl. Obstwein	Engros 45 Rp.	Detail 55 Rp.
1/1 Fl. Weisswein	Engros 75 Rp.	Detail 90 Rp.
1/1 Fl. Rotwein	Engros 80 Rp.	Detail 95 Rp.

Das neue Getränk mundete den Leuten, und die von den Aerzten eingegangenen Zeugnisse lauteten durchaus anerkennend. Der Umsatz (169 333 Fl. bis 5. April 1897) war einstweilen so, dass man in dieser Beziehung eher Grund zu Sorgen als zu übertriebenen Hoffnungen gehabt hätte. Aber die Welt hörte ja an den Landesgrenzen nicht auf; die Firma rechnete darum stark mit einem zukünftigen Exportgeschäft und liess zu dessen Vorbereitung in Dänemark, Rumänien, der Türkei und drei weiteren europäischen Ländern, dazu auch in Kanada, Ostindien, Kapland und Australien ihre Schutzmarke eintragen. Wirklich, man hatte es hoch im Sinn und sah in seinen Träumen wohl gar Bern schon als Getränke-Versorgungs-Zentrum eines die halbe Erde umspannenden Weltreichs mit dem Namen «Süssmostindien»!

Uneinigkeit tut nimmermehr gut

Der angetönten Exportträume wegen kam es leider schon im Gründungsjahr zu argen Misshelligkeiten innerhalb des Verwaltungsrates. Einige seiner Mitglieder, darunter Prof. Dr. Müller-Thurgau, hatten nämlich unter sich eine besondere «Company» gegründet, deren Zweck es war, in allen Kulturstaaten Patente auf das Herstellungsverfahren seines Erfinders zu erwerben und zu verwerten. Nun hatte man aber im Verwaltungsrat selbst schon an solche Auslandgeschäfte gedacht und fühlte sich durch die Bestrebungen der «Company» in der Verwirklichung der eigenen Pläne gehindert. Die der Gruppe um Dr. Müller nicht angehörenden Verwaltungsratsmitglieder gaben ihrem Befremden über die Sonderbestrebungen der übrigen Herren auch unverhohlen Ausdruck.

Auf dem Verhandlungswege wurde dann erreicht, dass die »Company» ihre Rechte auf das Verfahren Prof. Müllers, soweit sie die europäischen Länder (ohne Russland) betrafen, gegen eine Abfindungssumme von 50 000 Franken an die Gesellschaft abtrat. Die glücklichen Empfänger erfreuten sich aber ihres Vermögenszuwachses nicht auf ewige Zeiten; denn als sich später die Gesellschaft in einer kritischen Lage befand, wurde die getroffene Vereinbarung rückgängig gemacht und die Abfindungssumme den «Separatisten» im Verhältnis der erhaltenen Teilbeträge zurückbelastet. Anderseits vergütete man der «Company» die bezahlten Gebühren für ihre Patentgesuche und bewilligte Dr. Müller 10 Prozent des Reingewinnes, der sich allenfalls bei der Verwertung der überseeischen Patente ergeben sollte, dies freilich unter der Voraussetzung, dass die «Company» sich auflöse.

«Bern» gibt auf und kommt zum Verkauf

Dem Berner stellt man sonst das Zeugnis aus, langsam und bedächtig zu sein. «Nume nid gsprängt!» so lautet sein Losungswort. Wenn wir ihn aber nach der geschäftlichen Betriebsamkeit des ersten Verwaltungsrates der jungen Gesellschaft zur Herstellung alkoholfreier Weine und Obstweine zu beurteilen hätten, so bekäme er von uns ganz andere Noten, der Berner.

Dass die Betreuer des Unternehmens hurtig daran gingen, Ausland-Verbindungen anzuknüpfen, so u. a.:

einen Wagen Traubensaft nach Rotterdam rollen liessen, es nachträglich aber rätlich fanden, ihn vor Auslieferung an den Geschäftsfreund wieder zurückzurufen — in London ein eigenes Verkaufsbüro errichteten, trotz mutmasslichen monatlichen Spesen im Betrage von 5 000 Franken — in Worms am Rhein sich an einer dortigen Fabrik der gleichen Branche mit einer Stammeinlage von 62 500 Franken beteiligten und später hier «einen Schuh voll herauszogen» — in Russland ein Lizenzgeschäft einfädelten, ohne in der Folge daraus Nutzen zu ziehen,

das alles verrät uns schon eine gewisse Unachtsamkeit im Handeln; doch wollen wir daran nicht zu harte Kritik üben. Nachher ist bekanntlich jeder klug. Dagegen scheinen uns doch allzu draufgängerisch jene Handlungen, die im Falle eines Fehlschlages den Fortbestand des Unternehmens gefährden mussten. So war es mehr als leichtfertig, als der Verwaltungsrat in einem Zeitpunkt, da er in Bern selbst eine Vergrösserungsbaute vorhatte und nicht wusste, ob das Unternehmen seine eingelagerten Säfte überhaupt losbringen werde, in ein und derselben Sitzung, nämlich jener vom 2. März 1897, zwei Beschlüsse von grösster Tragweite fasste:

1. Sofort die Gründung einer Filialanlage in Meilen mit einer Leistungfähigkeit von 500—600 000 Liter an die Hand zu nehmen;
2. Gleichzeitig für den Herbst 1898 oder früher in Italien die Erstellung einer Fabrik nämlichen Umfanges ins Auge zu fassen.

Es war nur gut, dass der zweite Plan nicht ausgeführt werden konnte. Durch die gleichzeitige Bauerei in Bern und Meilen war nämlich der Geldbedarf rasch grösser geworden. In den beiden Betrieben hatte man allein auf dem Konto «Liegenschaften» 750 000 Franken investiert. Im Frühjahr 1897 hatte man sich gezwungen gesehen, das Aktienkapital von 250 000 auf 800 000 Franken zu erhöhen, was nicht genügte. Ein Jahr darauf wurden Vorzugsaktien im Betrage von 300 000 Franken ausgegeben. Die finanzielle Lage blieb gleichwohl gespannt und verschärfte sich in geradezu katastrophalem Ausmass nach der zweiten ordentlichen Generalversammlung wegen eines ungünstig lautenden Geschäftsberichtes und nachfolgender Kündigung sämtlicher gewährter Kredite in der Höhe von rund 700 000 Franken. Dem Verwaltungsrat gelang es, ein Moratorium zu erwirken und eine Sanierung vorzunehmen; dieser folgte am 26. August 1903 eine nochmalige, da die vorausgegangenen zwei Geschäftsjahre mit Verlust abgeschlossen hatten, dies zum Teil wegen des notwendigen Verkaufs der Berner Fabrik an Rooschütz und Cie. (Verkaufspreis 175 000 Franken). Durch all diese Massnahmen hatten die Aktienbesitzer einen Verlust von einer Million Franken erlitten, und das Aktienkapital betrug wieder wie bei der Gründung 250 000 Franken.

Vom Landankauf in Meilen

Nachdem im Frühjahr 1897 die Gründung einer Zweigfabrik in Meilen beschlossen war, suchte und fand dort eine Dreierabordnung der Gesellschaft bald gegenüber dem Bahnhof das nötige Bauland. Auch die Stäfener hatten sich bemüht, die neue Fabrik in ihren Gemeindebann zu bekommen, jedoch vergeblich: die Würfel waren schon gefallen.

Laut Grundbuch-Eintragung vom 23. März 1897 erwarb die Gesellschaft an diesem Tage in einem Gebiet, das damals mit dem Flurnamen «Wisli», «in der Zelg», «Pfaffenbahl», «an der Strass» und «Leimgrub» bezeichnet wurde, folgende Grundstücke:

1. Zwischen der Sennerei (dem jetzigen Bildhauergeschäft Bolleter) und der Kühgasse 6 Wiesen im Gesamtausmass von 66,28 a
2. Oestlich der Kügasse 3 Wiesen im Ausmass von 47,04 a

Flächeninhalt total 113,32 a

Kaufpreis Fr. 58 981.— = Fr. 5.20 per m².

In obigen 113 a sind inbegriffen ungefähr 2 a, welche die Gesellschaft nach Erwerb wieder abtreten musste zur Erstellung eines 3 m breiten Fussweges von der Allmendstrasse bis zu einem 70 m östlich dieser gelegenen Wiese.

Im Jahre 1898 trat die Firma auch einen schmalen Streifen Land an die Gemeinde ab zur Verbreiterung der «Parallelstrasse» (des heutigen Bahnweges).

Am 17. November 1908 verkaufte sie anderseits von ihrem Grundbesitz östlich der Kühgasse 4 116 m² samt einem von ihr erstellten Magazingebäude an die Firma Aeschlimann. Kaufsumme 33 698 Franken, nämlich 6 Franken per m² und 9 000 Franken für das Gebäude.

Alkoholfreie Weine AG, Zweiggeschäft Meilen am Zürichsee

Dieser und jener Heimatbuchbesitzer mag beim Lesen der nebenstehenden Ueberschrift ein befreiendes «Endlich!» ausgerufen haben und wollte damit sagen: «Endlich einmal etwas von Meilen und nicht immer nur wie bisher von Bern und wieder Bern und von der Türkei und Australien und den übrigen zu «Süssmostindien» gehörenden Ländern». Der Verfasser versteht des Lesers Unmut und wird sich fortan bemühen, Meilen zum Hauptgegenstand seiner historischen Schilderung zu machen.

Im Herbst 1897 war die Fabrik betriebsbereit. Das Gebäude kam auf 332 300 Franken zu stehen. Aus unserem Situationsplan I und einer um 1905 aufgenommenen Fotografie ist zu ersehen, dass es sich, gemessen am heutigen Umfang des Unternehmens, um eine recht bescheidene Anlage handelte, nämlich um ein Gebäude von 73,5 x 28 m Grundfläche, bestehend aus einem 2½geschossigen, quer zur Längsrichtung stehenden Büro- und Wohntrakt und einem östlich sich anschliessenden einstöckigen Flachdachbau. An der nordöstlichen Ecke der Fabrik standen, durch einen Weg von ihr getrennt, das Kesselhaus mit Hochkamin sowie ein Kohlenschuppen.

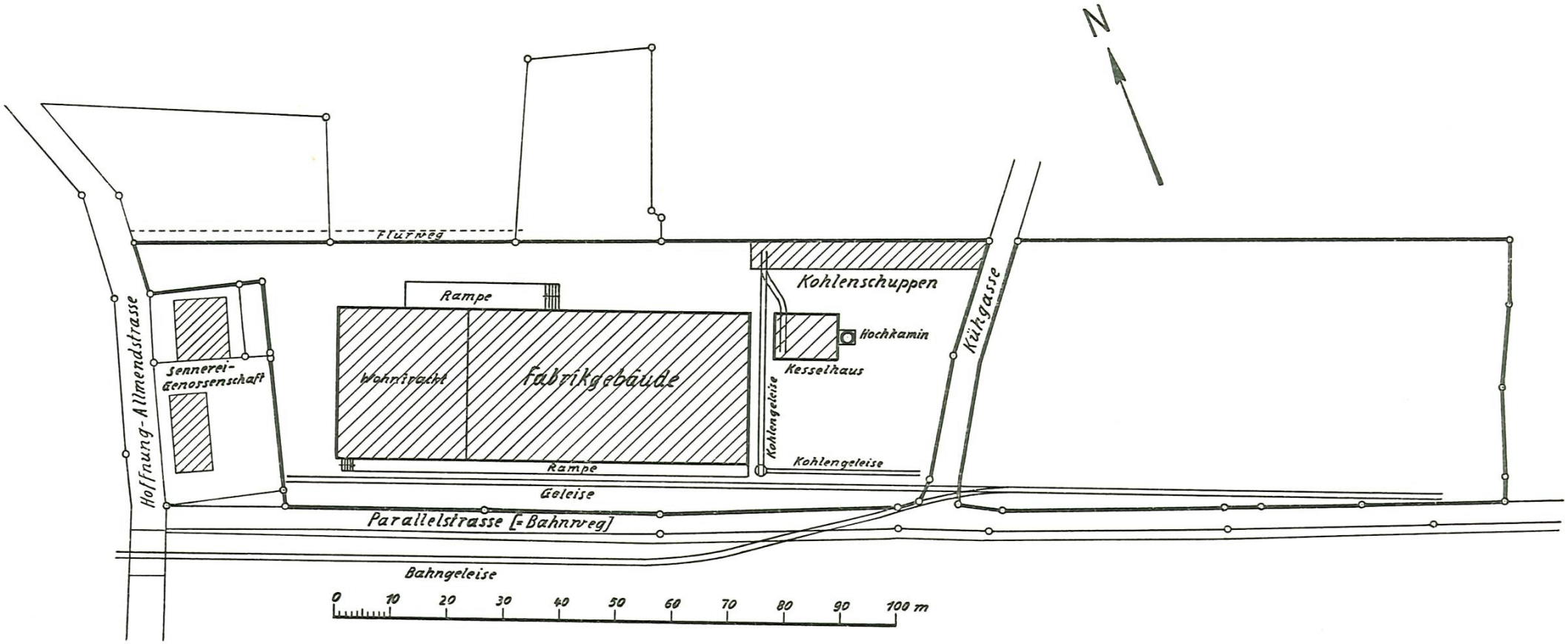
Der Ostflügel des Gebäudes konnte 1900 gegen einen jähr-

lichen Mietzins von 6 000 Franken an die Firma Aeschlimann & Maag vermietet werden, was aber den Bau eines Flaschenschopfes im bergseitigen Fabrikhof notwendig machte. Nach dem oben erwähnten Landverkauf an Aeschlimann und der Errichtung seiner Möbelfabrik hörte das Mietverhältnis wieder auf.
Zu den wichtigsten Einrichtungen der mit Geleiseanschluss versehenen Fabrik gehörten 6 Weinpressen für Handbetrieb, 6 Trauben- und 2 Obstmühlen, 1 Pasteurisierapparat für Fassmost, 3 Flaschensterilisierapparate, Spül-, Abfüll- und Verkorkmaschinen, Pumpen und Filter, 175 Holzfässer zu 1 000 Liter und anderes mehr. Eine Etikettiermaschine fehlte; die Etiketten wurden von Hand aufgeklebt, mit einem Zeitaufwand natürlich, den man sich heute nicht mehr leisten könnte. Nach Aufgabe der Berner Fabrik kam noch viel Inventar hinzu, darunter auch lebendes, wenn der Ausdruck erlaubt ist nämlich Herr Dr. Gfeller, Chemiker.
Buchwert der Anlage im Jahre 1899:

Bauplatz und Umgebung	Fr. 79 080.—
Gebäude	Fr. 378 570.—
Maschinen, Fässer usw.	Fr. 162 200.—
total	Fr. 619 850.—

Der Strom für die Motoren wurde anfänglich unter Verwendung von Dampfkraft in einem Gleichstrom-Generator erzeugt; erst 1904 ging man zum Drehstrom über, den das Elektrizitäts-Werk Meilen lieferte.

Die Fabrik besass drei Warenaufzüge. Vorgesehen waren ursprünglich elektrische; doch hätte das EW den nötigen Kraftstrom nur liefern können unter der Bedingung, dass im gleichen Augenblick nie mehr als ein Lift benützt werde. Da man keine Lust hatte, auf derartige Vorschriften einzugehen, entschloss man sich zur Anschaffung von hydraulischen Aufzügen, stiess aber auf neue Schwierigkeiten, weil das benötigte Wasser von der Gemeinde nicht erhältlich war. Als Retter in solcher Not erwies sich dann die «Burggenossenschaft», indem man sich mit deren Mitgliedern, den Besitzern des «Burgbächleins», dahin verständigte, es sollte der Fabrik gegen eine jährliche Entschädigung von 350 Franken das Ueberwasser der Brunnen in der «Burg», das in besagtes Bächlein floss, überlassen werden. Die Gesellschaft erstellte nun mit einem Gemeindebeitrag von 5 000 Franken in der «Burg» ein eigenes Reservoir und von da die Zuleitung in die Fabrik. Die getroffene Lösung befriedigte aber auf die Dauer auch nicht; das Wasser enthielt nämlich viel Sand und musste gefiltert werden, was die Zufuhr verlangsamte. 1910 bot sich dann der Gesellschaft Gelegenheit zur Erwerbung eines Quellrechtes auf der «Burg». Die Geschwister Wunderli, Wirtsleute auf der «Burg», und ein Bauer in der «Bundi» besassen nämlich eine gemeinsame Brunnenstube von 15—60 Minutenliter Ergiebigkeit und überliessen gegen eine einmalige Abfindungssumme von 5 500 Franken diese Wasser-



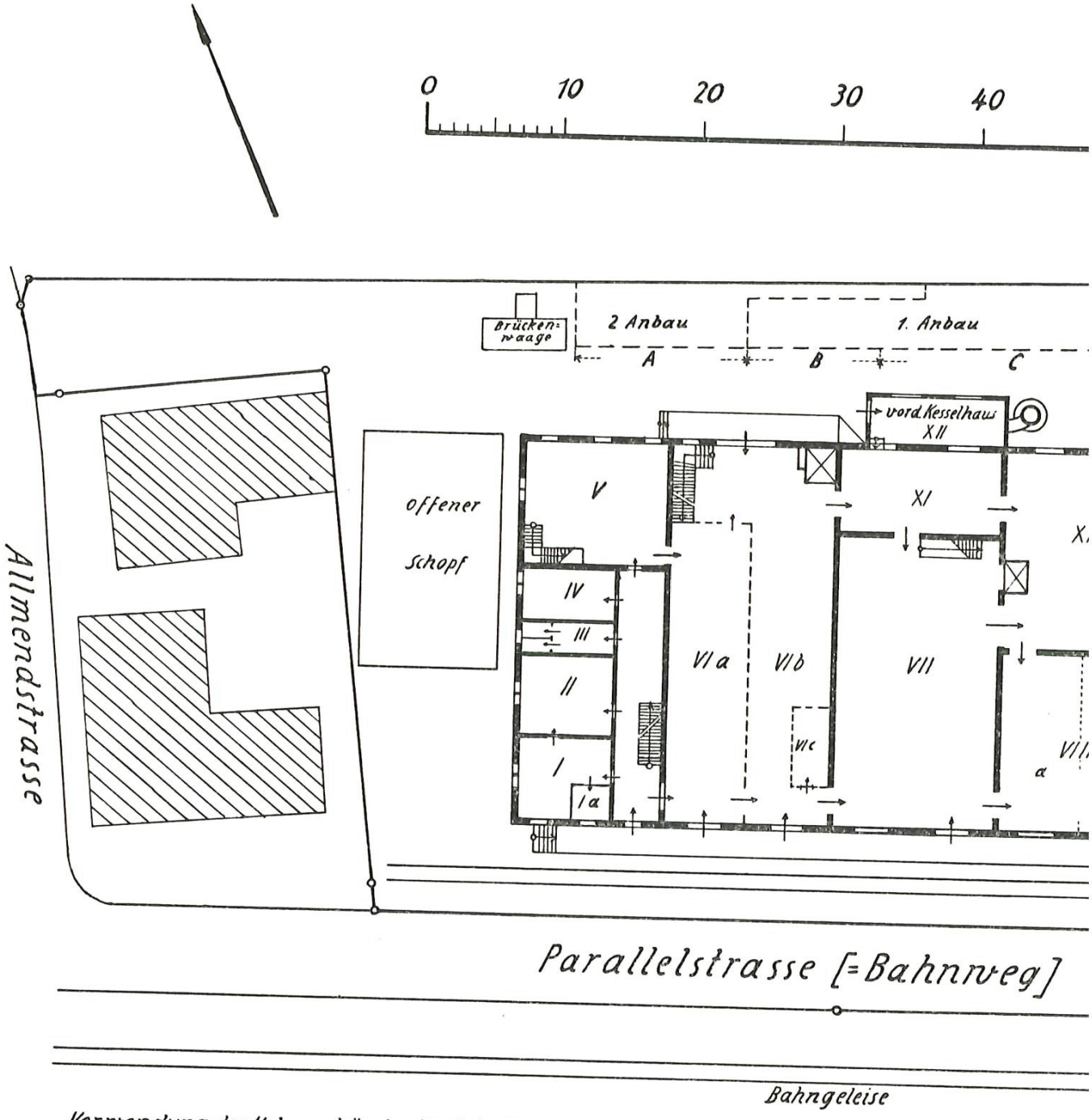
Situationsplan der Fabrikanlage im Jahre 1897. (s. auch die Aufnahme von 1905 auf Seite 44)

menge fast ganz der Gesellschaft, womit diese auf das Bachwasser verzichten konnte.
Der Betrieb lag im ersten Jahr noch in den Händen der Firma Rooschütz & Cie. Bern. Nach Kündigung des Vertragsverhältnisses mit ihr und Umzug des Inventars von Bern nach Meilen (in 53 Eisenbahnwagen!) traten dann in bezug auf die Leitung und Verwaltung allerlei Aenderungen ein. Als Präsident des Verwaltungsrates amtete von Ende 1899—1926 Herr von Waldkirch, Fürsprecher in Bern, nachher während kurzer Zeit Herr Hirzel-Zuppinger in Zürich, darauf Herr Dr. W. Sulzer in Meilen. Die Geschäftsleitung übernahm 1899 als Delegierter des Verwaltungsrates Herr E. Däniker, Kaufmann in Bern. Ihm zur Seite standen zwei Prokuristen, nämlich die Herren Dr. Gfeller und Hermann Schwarzenbach, zur Reblaube in Meilen. Unstimmigkeiten führten dann 1916 zum Ausscheiden der Herren Däniker und Gfeller; gleichzeitig wurde Herr Hermann Schwarzenbach zum Direktor befördert und blieb es bis zu seinem Tode, worauf am 1. Mai 1920 Herr Dr. W. Sulzer das Steuer übernahm.
Sitz der Gesellschaft war von 1896—1929 immer Bern.

Vom Herstellungsverfahren wie's üblich war vor Jahren

Nach unserem Ueberblick über die anfängliche Fabrikanlage der «Alkoholfreien Weine AG Meilen» wollen wir nun der Getränkefabrikation etwas zusehen.
«Alkoholfreie Weine AG» nannten, wie wir bemerken möchten, die Meilener von damals ihr junges Unternehmen übrigens nicht, sondern paradoxerweise «Wiifabrik» oder «Alkoholi». Das war viel schneller ausgesprochen und überdies konnten die Weinfreunde, denen ein Getränk ohne Alkohol zuwider war, sich wenigstens am Firmennamen erlaben. Aber die in der Fabrik Beschäftigten nun samt und sonders auch als «Alkoholiker» zu betiteln, solche Bosheiten erlaubte man sich, schon im Hinblick auf mögliche Handgreiflichkeiten und Gerichtssachen, denn doch nicht.
Die ersten Arbeitsvorgänge bei der Zubereitung der alkoholfreien Fruchtsäfte, nämlich das Mahlen und Abpressen des Obstes und der Trauben, unterschieden sich in keiner Weise

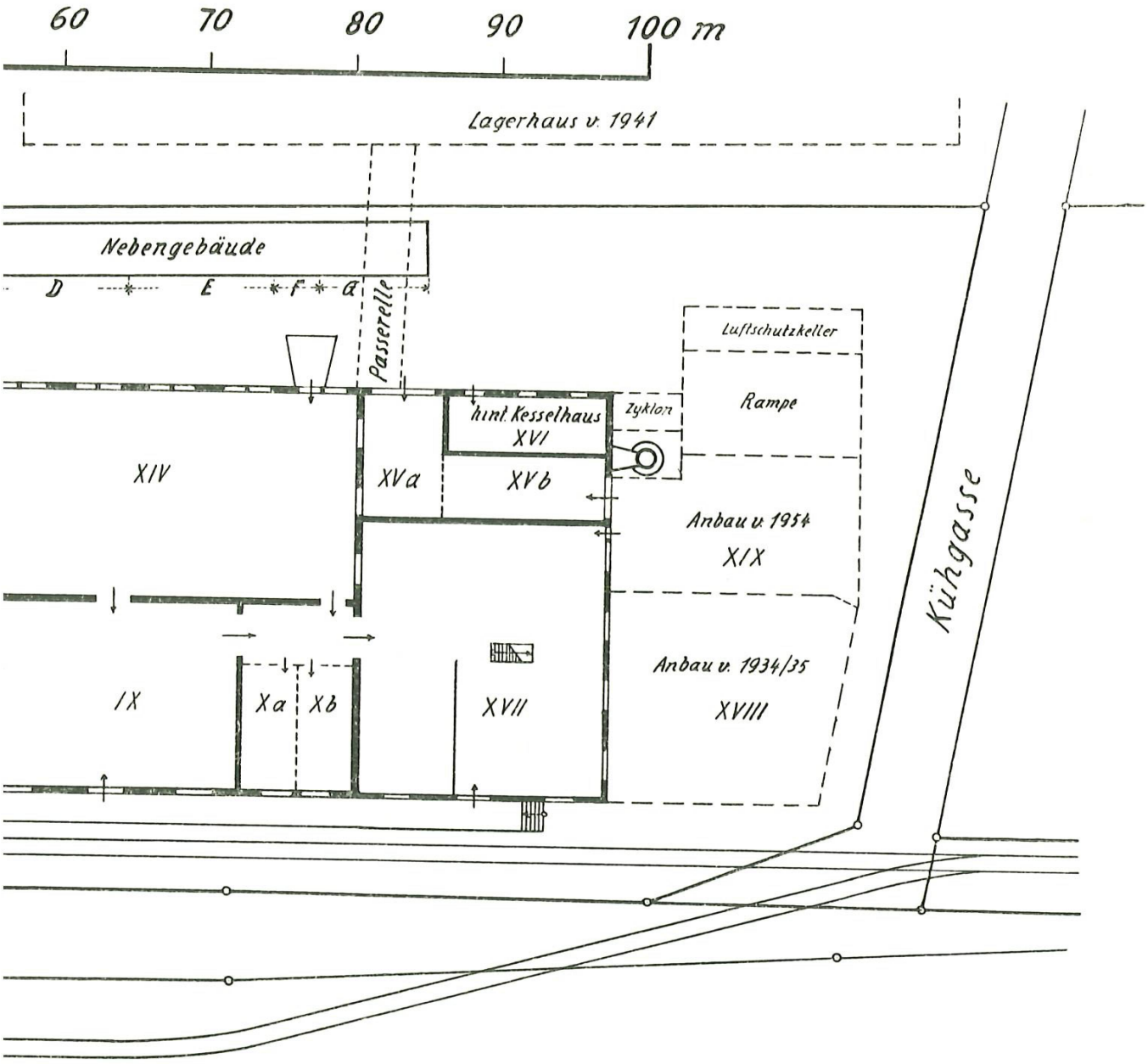
ALKOHOLFREI
SANS ALCOOL



Verwendung des Nebengebäudes im Jahr 1942: A Schreinerei, B Magazin, C Schlosserei,

Legende: ——— 192
- - - - spä

Das Erdgeschoss der Fabrikanlage im Jahr 1928. Plan 2.



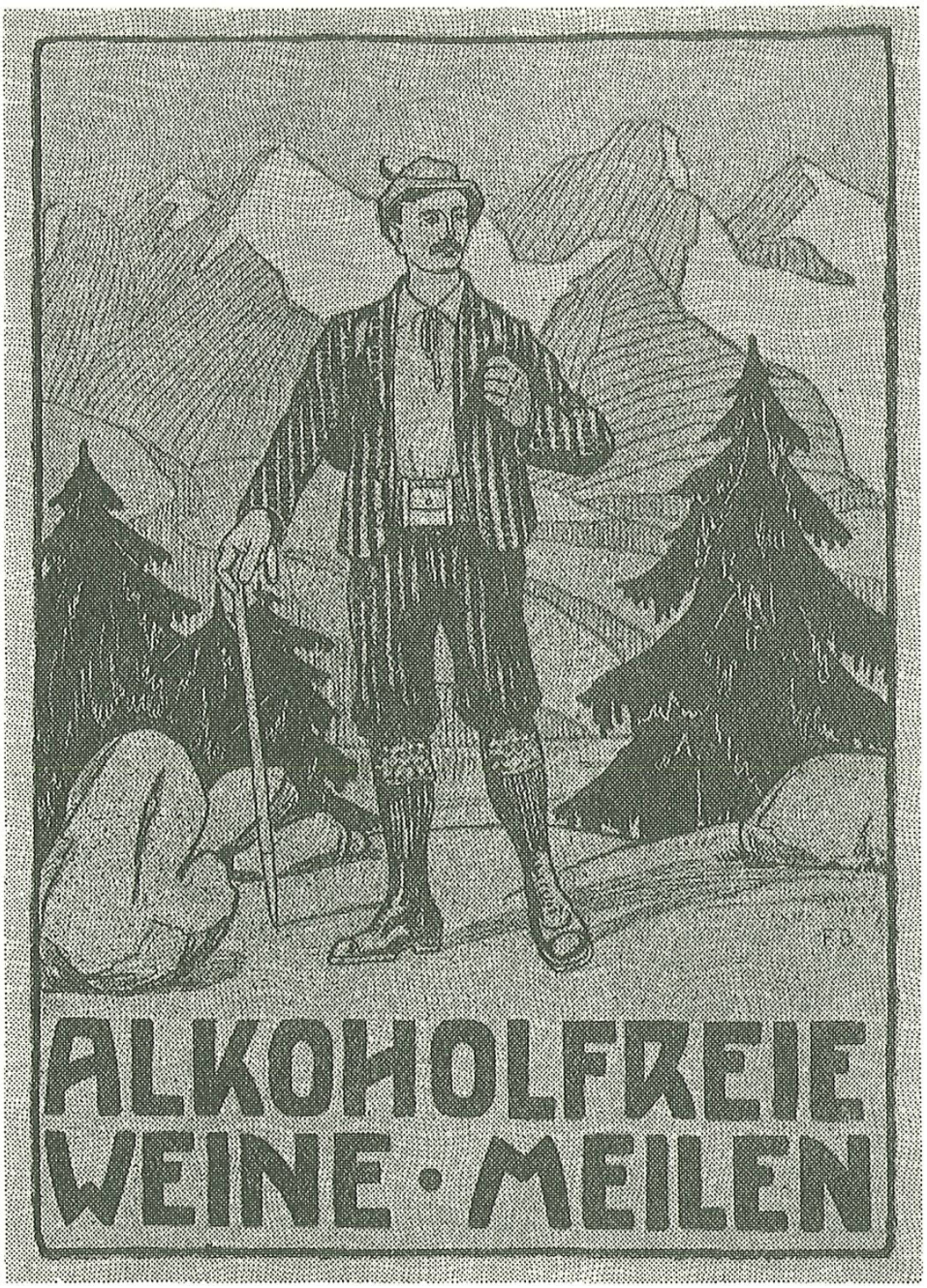
ner=Garderobe, E Aborte, F Sanität, G Männer=Waschraum u.=Garderobe

dene Anlagen
che Veränderungen

von jenen in den Gärmostereien. Besondere Vorkehrungen waren einzig notwendig beim Keltern der Americano-Trauben, die den roten Farbstoff erst abgeben nach Erwärmung des Malgutes.
Von der Presse weg pumpte man den Saft in eine grosse, in einem oberen Stockwerk untergebrachte Stande, leitete ihn von da dem im Erdgeschoss befindlichen Pasteurisierapparat zu und hernach abgekühlt ins Fass. Leitungen und Fass mussten vor dem Einfüllen durch Ausdämpfen völlig entkeimt werden. Der ganze Arbeitsvorgang erforderte peinliche Einhaltung aller Vorschriften. Eine tägliche Kontrolle der gefüllten Fässer, deren im Spundloch eingesetztes Gärröhrchen leicht feststellen liess, ob der Fassinhalt «ruhig» blieb oder ins Sauserstadium übergehen wollte, war unerlässlich. Unangenehme Ueberraschungen letzterer Art erlebte man hin und wieder. Die Holzfäser litten eben im Lauf der Jahre durch das häufige Ausdämpfen; ihre Dauben wurden morsch und liessen einzelne Hefezellen eindringen, worauf die ganze Behandlungsweise von vorn beginnen musste.
Um 1910 kam dann rasch eine andere Methode auf, die Fruchtsäfte sowie Früchte zu sterilisieren: «das Leutholdsche Offenverfahren». Es erlaubte die Verwendung grösserer Glasballons, vorwiegend 5- und 10litriger, als Aufbewahrungsgefäss. «Offenverfahren» hiess diese Methode, weil die mit dem Fruchtsaft gefüllten und im Wasserbad erhitzten Ballons erst nach Erreichung der nötigen Temperatur von 72—75° verschlossen wurden und so durch Vermeidung von Druckanstieg vor dem Zerplatzen geschützt waren. Das Verfahren war leistungsfähig und bewährte sich. Natürlich gab es hin und wieder Scherben (die nicht unbedingt Glück bedeuteten), namentlich wegen schlechter Glasqualität während des Ersten Weltkrieges.
Der Fabrikation der Rohsäfte folgte im Laufe des Jahres ihre Aufbereitung für den Verkauf durch Mischen, Schönen, Filtrieren, Abfüllen in Flaschen der gängigen Grössen, ohne oder mit Kohlensäurezusatz, und nochmaliges Sterilisieren. Leider zeigten sich nachträglich trotz guter Filtration hin und wieder Trübungen, verursacht vermutlich durch den Umstand, dass mangels einer Kühlanlage die Säfte filtriert und abgefüllt werden mussten, ehe die durch den Verschnitt und die Schönung eingeleiteten chemischen Umsetzungen völlig beendet waren.

Der Krisenzeit Ende — Nahende Wende

Unter den Schwierigkeiten, in die hinein die Gesellschaft gleich nach ihrer Gründung geraten war, hatte natürlich auch der Betrieb in Meilen zu leiden. Dieser war ohnehin übel daran, da er wegen noch ungenügenden Warenausstosses mit Defizit arbeitete. Allmählich wurden dann doch die Umsätze befriedigender; seit Uebernahme des Betriebes auf eigene Rechnung hatte man auch eher die Möglichkeit, die Fabrikationskosten richtig zu ermitteln. Man fand, dass diese für den Liter Rohsaft 3 Rp. ausmachten und dass durch die



Schon bald wurde erkannt, wie wesentlich alkoholfreie Obst- und Traubenweine die sportlichen Leistungen zu steigern vermögen.

Plakat um 1910, gezeichnet FB

spätere Verarbeitung auf Flaschen 6,8 Rp. hinzukamen. Das scheint wenig zu sein, entsprach aber den damaligen Arbeitslöhnen. Männliches Hilfspersonal zum Beispiel begnügte sich um 1900 herum noch mit 50, weibliches sogar mit 25 Rp. Stundenlohn, arbeitete weiss Gott wie viele Stunden im Tag, und mit den sozialen Leistungen der Firmen war es auch nicht weit her. Auch die Trauben waren damals billig zu haben; ihr Preis schwankte zwischen 12 und 29 Rp. das Kilo. Aber trotz den niedrigen Einstandspreisen der fertigen Säfte war ein Gewinn nicht zu erzielen, solange der Jahresumsatz nicht mindestens die Höhe von 300 000 Franken erreichte, was im Geschäftsjahr 1903/04 erstmals der Fall war und ebenfalls erstmals die Ausschüttung einer 5prozentigen Dividende erlaubte. Dies wiederholte sich von da an bis 1918 fast regelmässig.
Der steigende Getränke-Ausstoss hatte natürlich einen erhöhten Rohsaft-Lagerbestand zur Voraussetzung, was wiederum der Anschaffung neuer Fässer rief, namentlich solcher von 4 000 Liter Inhalt. Im Oktober 1906 besass die Fabrik 470 000 Liter Fassung. Auch die maschinellen Einrichtungen mussten verbessert werden.
Zu einem wichtigen Schritt entschloss sich die Firma im Jahre 1917, nämlich zur Angliederung der Konservenfabrik Heer in Thalwil, was tiefgreifende Veränderungen zur Folge hatte, u. a. eine Verlängerung des Ostflügels der Fabrik um 17 Meter. Die Fabrikation von Konserven und Konfitüren wurde aber gehemmt durch den im Weltkrieg entstandenen Mangel sowohl an Zucker wie an Kohlen.
Die erfreuliche Entfaltung des Unternehmens wirkte sich aus in einem steigenden Geldbedarf, den man durch wiederholte Ausgabe neuer Aktien begegnete, bis 1918 ohne Mühe. Betrug das Eigenkapital nach der Sanierung von 1903 noch 250 000 Franken, so war es mittlerweile auf 1 100 000 Franken angestiegen.

Konkurrenz taucht auf und erschwert den Verkauf

Jahrelang war die Gesellschaft das einzige Unternehmen in seinem Gewerbe gewesen. Wenn jemand Reklame machte für alkoholfreie Fruchtsäfte, so war es die bekannte Firma in Meilen und niemand sonst. Und es war betont der Wein, nicht der Most, für den sie neue Kunden warb. An jenem war eben mehr zu verdienen als am billigen Süssmost. Dieser aber fing mit der Zeit gleichwohl an, den alkoholfreien Wein zu verdrängen, und dies schliesslich in solchem Masse, dass Depositäre, die früher Traubensaft in ganzen Wagenladungen bezogen hatten, nur noch hin und wieder ein paar Kisten bestellten. Ursache dieser Wandlung: auch an andern Orten begann man sich mit der gärfreien Obstverwertung zu befassen. Namentlich geschah dies in einer Anzahl Mostereien, so in jenen von Märwil, Ramsei, Kiesen, Aarwangen usf. «Meilen» hatte eben seine Monopolstellung verloren, seit das Verfahren von Dr. Müller-Thurgau nicht mehr die einzige Möglichkeit bot, «Alkoholfreien» im grossen herzustellen und

einzulagern. Wer nicht gerade hinter dem Mond daheim war, wusste doch um das weiter oben erwähnte «Offenverfahren» von Lehrer Leuthold in Wädenswil. Daneben entstanden im Laufe der Jahre auch Methoden, die unter Verwendung von Kohlensäure, Druck, Kälte und feinporigen Filtern das Problem der Gärungsverhinderung zu lösen versuchten. Die erwähnten «gemischten Betriebe» hatten weniger Spesen mit der Einführung und dem Vertrieb ihres Süssmostes, besassen sie doch ihre angestammte Kundschaft, die sie mit dem Auto bedienten. Mit der Zeit begannen, ausser Märwil, auch andere Grossmostereien der Ostschweiz in Sachen gärfreie Obstverwertung ein gewichtiges Wort mitzureden. Die Mosterei Bischofszell zum Beispiel betrieb die Fabrikation ihres beliebten «Obi» keinesfalls nur als Hobby, sondern als einen Wirtschaftszweig von grösster Bedeutung. Die meisten der «gemischten Betriebe» waren nun kaum in erster Linie entstanden, um die Alkoholflut einzudämmen; sie hatten ihr Heu nicht auf der gleichen Bühne wie die «Temperenzler». Das hinderte aber die Verfechter der Nüchternheitsbewegung selbstverständlich nicht, die «gemischten Mostereien» in ihren Bestrebungen zu fördern, eingedenk des Bibelspruches: «Im Himmel wird Freude sein über einen Sünder, der Busse tut, mehr als über hundert Gerechte, die der Busse nicht bedürfen».

Die Abstinenten legten aber auch sonst Hand ans Werk, wenn sich eine Möglichkeit zeigte, dem Apfel- und Traubensaft Eingang zu verschaffen. Im Herbst führten sie jeweils ihre Süssmosttage durch, an denen sie gegen geringen Lohn bzw. blosse Vergütung der Selbstkosten die mitgebrachten Flaschen mit Süssmost füllten. Inwieweit diese Bewegung den Geschäftsgang in Meilen günstig oder ungünstig beeinflusste, ist schwer zu beurteilen. Sicher half sie mit, den Süssmost volkstümlicher zu machen und dadurch den Umsatz der gewerblichen Betriebe zu steigern. Anderseits ist klar: Wer sich seine Flaschen im Herbst bei den Abstinenten mit 25räppigem Süssmost hatte füllen lassen, der brauchte vorläufig bei «Meilen» keinen 60räppigen zu kaufen.

Eine spürbare Konkurrenz erwuchs Meilen aber auch von seiten einiger reiner Süssmostereien. Es waren dies die Firmen:

Paul Daepp & Cie. in Oppligen, J. Guhl in Romanshorn und Gebrüder Zuppinger in Obermeilen.

Die erstgenannten beiden Unternehmen waren viel kleiner als «Meilen» (Jahresproduktion einer jeden rund 150 000 Liter); die Gebrüder Zuppinger in Obermeilen dagegen hatten die Möglichkeit, in ihren 10-Liter-Glasballons ungefähr 1 Million Liter einzulagern, und dieser Partner war «Meilen» umso unerwünschter, als er ihm sozusagen «auf der Nase sass».

Die vier Konkurrenten machten sich, wie es so geht, gegenseitig mehr oder weniger mit ihrem süssen Most das Leben sauer, bis schliesslich der Gedanke einer Fusion auftauchte und zu Anfang des Jahres 1922 verwirklicht wurde.

Plakat aus dem Jahr 1911 von Emil Huber

Es beginnt erneut eine böse Zeit

Die mit 1903/04 begonnene Reihe der guten Jahre wäre ohne die Angliederung der Konserven-Abteilung für unser Unternehmen wohl schon 1914 zu Ende gegangen; denn der Erste Weltkrieg wirkte sich auf den Geschäftsgang durch Umsatzverminderung einerseits und Erhöhung der Selbstkosten anderseits sehr unheilvoll aus. Durch die besagte Erweiterung des Tätigkeitsbereiches gelang es nun, die rückläufige Entwicklung abzustoppen, vorläufig wenigstens. Der im Geschäftsjahr 1916/17 erzielte Reingewinn von 102 800 Franken gestattete die Auszahlung von 7 Prozent Dividende an die Aktionäre und 1 Prozent an die Inhaber von Genussscheinen, eine angemessene Aeufnung der Reserven und obendrein die Zuweisung von 20 000 Franken an einen zu gründenden Arbeiter- Hilfsfonds.

Dieser Aufschwung der Firma, der im Jahre 1918 auch im Bestand von 158 Beschäftigten zum Ausdruck kam, währte aber nicht lange. Die letzten Warenlieferungen nach Deutschland hatten nicht befriedigt, die Bestellungen von dort blieben aus, und im Inland wollte es nicht gelingen, eine neue Kundschaft aufzubauen. Sodann hatte die Gesellschaft fortwährend «Ueberfluss an Geldmangel». Wohl war beim Ankauf der Konservenfabrik das Aktienkapital um 200 000 Franken erhöht, anderseits aber auch fast eine halbe Million in den beiden Konti «Waren» und «Debitoren» neu investiert worden, so dass sich die finanzielle Lage der Fabrik immer schwieriger gestaltete. 1919 zum Beispiel wollte man 4 Prozent Dividende ausschütten, musste aber dann die Inhaber eines grösseren Aktienpaketes ersuchen, sich ihren Anteil am Reingewinn nur gutschreiben zu lassen, statt ihn einzuziehen. Im folgenden Jahre kam es wiederholt vor, dass Konfitüre-Bestellungen nicht ausgeführt werden konnten, weil das Geld für den benötigten Zucker fehlte. Und im selben Jahr mussten die fünf Herren Verwaltungsräte die Mittel für die Herbsteinkäufe teils selbst vorstrecken, teils für den gewährten Bankkredit Bürgschaft leisten.

Unheilvolle Verkettung und glückliche Rettung

Wenn die Bestrebungen für den Zusammenschluss der vier bedeutendsten reinen Süssmostereien in damaliger Zeit verhältnismässig rasch zum Ziele führten, so deshalb, weil man sich davon wesentliche Einsparungen an Unkosten aller Art versprach, und dies mit gutem Grund. Es war ja bei Licht besehen nur vom Standpunkte der SBB aus ein vorteilhaftes Geschäft, wenn die Firma Daepp & Cie. in Oppligen bei Thun ihren Süssmost bis an den Bodensee hinaus lieferte und gleichzeitig J. Guhl in Romanshorn den seinigen gelegentlich bis nach Genf. Durch solches Aneinander-vorbei-liefern entstanden doch hohe Frachtspesen, die sich durch eine Verständigung über das künftige Arbeitsgebiet der betreffenden Firmen vermeiden liessen. Aehnliches galt für die Propaganda-Auslagen, die für einzelne Unternehmen jährlich ganz beträchtliche Summen ausmachten. So hatten die «Alkoholfreien Weine AG Meilen» seit ihrer Gründung bis 1921 für Re-

klame 1 000 000 Franken ausgegeben. Durch eine Fusion, so rechnete man, kämen in manchen Fällen auch Depositär-Provisionen in Wegfall. Kurzum, es musste leichter gehen, wenn alle den Karren am gleichen Strick zogen. Unbedenklich überliess man dabei die Führung «Meilen». Es hatte sich bisher zu behaupten vermocht und konnte darauf hinweisen, in den letzten 20 Jahren durchschnittlich 4 Prozent Dividende bezahlt zu haben. Wie sollte es da fehlen können!
Und doch kam es ganz anders, als man es sich bei der Ende Januar 1922 vollzogenen Fusion gedacht hatte.
Die neue Firma wurde im Handelsregister eingetragen als «Alkoholfreie Weine und Konservenfabriken AG Meilen». Zu ihr gehörten ihre Zweigfabriken in Oppligen und Romanshorn; die Fabrik in Obermeilen diente nur noch als Lagerraum. Ihr Kapital hatte sich durch Ausgabe von Apports von 1 100 000 auf 1 400 000 Franken erhöht. Gemäss Abmachung wurde die Filiale Romanshorn gleich nach der Fusion nach St. Gallen verlegt, wo ihr eine ehemalige Brauerei zur Verfügung stand. In Morges eröffnete «Meilen» eine neue Filiale, liess sie aber nach ein paar Jahren wieder eingehen. Das selbe Schicksal erlitt 1925 «St. Gallen» und zwei Jahre später auch «Oppligen». Schon diese kurzen Angaben über den Lebenslauf der Aussenbetriebe lassen erkennen, dass die Fusion die in sie gesetzten Hoffnungen nicht zu erfüllen vermochte; im Gegenteil, von da an ging es unaufhaltsam abwärts mit dem Unternehmen. Was mochte wohl die Ursache sein?
Wir haben schon im vorhergehenden Abschnitt auf den zunehmenden Druck der Konkurrenz hingewiesen. Er wurde immer fühlbarer, je mehr Mostereien dazu übergingen, neben ihrem Gärmost auch Süssmost herzustellen, und das im allgemeinen in einer lobenswerten Qualität. Der Kundschaft sagte zweifellos auch der Preisaufschlag nicht zu, den «Meilen» nach der Fusion hatte eintreten lassen, in der Meinung, es dürfe sich jetzt schon eine bessere Anpassung der Verkaufspreise an die Gestehungskosten erlauben. Auch mochte es Abnehmer geben, die sich nicht vorschreiben lassen wollten, wo sie ihren Süssmost und Traubensaft fortan zu beziehen hätten.
Dem fortwährenden Abbröckeln der Kundsame suchte das Unternehmen zu begegnen: Man liess womöglich kein Fest vorübergehen, ohne mit einem Süssmoststand aufzurücken und das Getränk glasweise auszuschenken. Aber die Wirkung solcher Werbetätigkeit war zu wenig ergiebig.
Und wenn wir hier schon den Ursachen des schlechten Geschäftsganges nachgehen, so müssen wir leider auch erwähnen, dass «Meilen» bei der Fabrikation gelegentlich Dinge unterliefen, die dem guten Ruf des Hauses schaden mussten.
Völlig ins Stocken gerieten nach Kriegsende die Konfitüren- und Konservenverkäufe nach Deutschland; infolgedessen verdarb ein Teil der angelegten Rohmaterialvorräte.

Wenn wir nun das alles hübsch zusammenzählen und dem Geschäftsbericht für 1922/23 entnehmen, dass einerseits die fusionierten Betriebe keinen höheren Umsatz zu erzielen vermochten als das bisherige Geschäft allein, und dass anderseits das Unkostenkonto innert zweier Jahre von 261 000 auf 432 000 Franken hinaufgeklettert war, so wird sich niemand wundern, dass «Meilen» kurz hintereinander (1923 und 1924) zwei Sanierungen vornehmen musste und, da sie nicht genügten, 1928 eine dritte unter Beteiligung der Migros AG nötig wurde. Zum Zwecke ihrer Rekonstruktion wurde der Firma eine gerichtliche Nachlassstundung gewährt und zur Beschlussfassung über die Nachlassofferte der Migros auf den 8. März 1928 eine Generalversammlung einberufen. Als Sachwalter amtete dabei Herr Fürsprech Hirzel in Meilen.
Wir verzichten raumeshalber darauf, hier im einzelnen auszuführen, welche Veränderung das Eigenkapital der Firma im Verlaufe der drei letzten Sanierungen erfuhr, teils durch gänzliche Abschreibung oder Herabsetzung des Aktien-Nennwertes, teils durch Umwandlung von Forderungen der Gläubiger V. Kl. in Prioritätsaktien oder freiwillige Uebernahme solcher durch die Migros, halten vielmehr lediglich fest, dass nach der Rekonstruktion von 1928 noch vorhanden waren:

2 000 Prioritätsaktien (neue) zu Fr. 250.—	= Fr. 500 000.—
4 000 Stammaktien zu Fr. 10.—	= Fr. 40 000.—
total	= Fr. 540 000.—

wovon der Löwenanteil der Migros AG gehörte, und dass durch sämtliche Sanierungen des Unternehmens, also jene von 1903 inbegriffen, ein Verlust von 4 000 000 Franken entstanden war. Für jene, die ihn erlitten, bedeutete der Aderlass ein schweres Opfer, aber es zu bringen, war die einzige Möglichkeit, die in den letzten Zügen liegende Firma vor dem Tode zu bewahren. Gottlieb Duttweiler erwies sich als ihr im rechten Augenblick erschienener Arzt und Retter. Es geschah daher mit vollem Recht, als ich ihm, 50 Jahre nach der Gründung der Gesellschaft, in meiner Jubiläumsansprache die Worte in den Mund legte:
«Ich bin Doktor Gottlieb Dutti,
kurier all' Leut', sogar kaputti,
kann machen, dass die Lahmen gehn
und Tote wieder auferstehn».
Nach dem Uebergang in andere Hände brachen für «Meilen» endlich wieder bessere Zeiten an. Die Migros veranlasste sofort eine bedeutende Senkung der Verkaufspreise und erreichte dadurch im Sommer 1928 einen solchen Umsatz, dass in drei Schichten gearbeitet werden musste, um der Nachfrage genügen zu können. Freilich traf die Konkurrenz bald genug entsprechende Gegenmassnahmen, was im folgenden Jahr wieder einen Umsatzschwund zur Folge hatte. Aber das Ergebnis dieses Konkurrenzkampfes waren doch eine Verbilligung und ein vermehrter Konsum des Obst- und Traubensaftes. Auch das Konfitüren- und Konservengeschäft erlebte

in diesen Tagen einen Aufschwung. Die Migros war zwar praktisch der einzige Bezüger der Meilener Produkte, dafür aber Grossabnehmer.

Nach den Absichten der Migros sollte der Meilener Süssmost nicht nur verbilligt, sondern durch Anwendung neuer Verfahren auch verbessert werden. Darum wurde damals ein sogenannter «Entkeimungsfilter» angeschafft. Das Verfahren bewährte sich jedoch nicht, vermutlich deshalb, weil zur Aufbewahrung der entkeimten Säfte nur Holzfässer zweifelhafter Güte statt Tanks zur Verfügung standen. Man sieht immerhin: die Migros hatte den Willen, die Fabrik ihrem ursprünglichen Zweck zu erhalten, rechnete aber anderseits doch auch schon bei ihrem Erwerb mit der Möglichkeit einer anderen Verwendung. Beweis dafür ist eine Aeusserung Herrn Peters, des langjährigen Finanzministers der Migros: «Wenn das Süssmostgeschäft nicht geht, dann machen wir halt Strohhüte».
Süssmost und Strohhüte gehören nun freilich nicht ganz der nämlichen Warengattung an, passten aber im Grunde gar nicht so übel zusammen, namentlich dann, wenn als dritter Artikel noch Oel hinzukäme, weil man unter dieser Voraussetzung in Herrn Duttweilers fahrenden und anderen Läden den Wünschen der Süssmostfreunde und den Liebhabern von «Oel am Hut» entsprechen könnte.
Und es kam dann auch, das Oel, und das im Zusammenhang mit einer in der Generalversammlung vom 18. Oktober 1929 beschlossenen Firmen- und Statutenänderung:
«Produktion AG Meilen»
nannte sich das Unternehmen von nun an, und im selben Jahr wurde in seinen Räumen eine Oelraffinerie und Fettfabrik, ein Jahr darauf überdies eine Biskuitsfabrik eingerichtet.
Die Fabrikation von Apfel- und Traubensaft trat von da an mehr und mehr in den Hintergrund und hörte 1933 ganz auf. Die Migros bezog das Getränk von anderer Seite und leistete damit gleichwohl in verdienstvoller Weise ihren Beitrag zu einer besseren Obstverwertung und zur Bekämpfung des Alkoholismus.
Mit der Aufgabe der Süssmostherstellung wurden natürlich all die vielen tausend Glasballons im Keller entbehrlich, ebenso jener Angestellte, der hier als eine Art «Fürst der Unterwelt» geschaltet und gewaltet hatte. Jene wanderten, um anderen Dingen Platz zu machen, vorerst auf das Fabrik-Flachdach und führten dort ein beschauliches Dasein, bis sie dann eines Tages von den zerstörungswütigen Händen einer Gruppe offenbar Wahnsinniger gepackt und in einen auf dem Fabrikgeleise bereitgestellten Eisenbahnwagen hinuntergeschmissen wurden. «Undank ist der Welt Lohn», mochten sie gedacht haben, als sie unter schrillem Wehgeschrei den Geist aufgaben. Ein gnädigeres Schicksal war einstweilen ihrem einstigen Betreuer beschieden, weil er

Ein Blick vom Gestern aufs Heute zum Trost geschädigter Leute

zum Glück aus einem Material bestand, das sich zu einer Kremation in der Glashütte Bülach weniger eignete.

Wer je in seinem Leben sich einer idealen Sache gewidmet hat, den erfüllt es begreiflicherweise mit Genugtuung, wenn er sieht, dass sie sich durchsetzt. Inwiefern dies für die gärfreie Obst- und Traubenverwertung zutrifft, zeigt uns die Statistik, geht aber gelegentlich auch aus kleinen persönlichen Erlebnissen wie diesem hervor:

Als ich vor bald 70 Jahren heiratete und bei Bestellung des Hochzeitsessens Bewirtung der Gesellschaft mit alkoholfreiem Wein verlangte, den damals der Gasthof nicht führte, ging der Hotelier auf mein Begehren ein unter der Bedingung, dass ich die von ihm für diesen Anlass eingekauften, aber übriggebliebenen Flaschen zurücknehme (!); er hätte keine Verwendung dafür.

Heute sind Süssmost und Traubensaft bald in jeder Wirtschaft erhältlich, sogar offen, und dies manchmal an Orten, wo man es gar nicht vermuten sollte. So verlangte ich vor vier Jahren in der Bovalklubhütte, zwei Stunden hinter Morteratsch, ein Glas Süssmost und wurde bedient damit. Tags darauf wiederholte sich bei einer Wanderung über die Fuorcla Surlej dasselbe Ereignis im Bergwirtshaus «Hahnensee». Man sieht: die alkoholfreie Obstverwertung, wenn sie auch in Meilen nicht mehr betrieben wird, hat doch Fortschritte gemacht. Möge sie das auch weiterhin tun und sich bewahrheiten, was Prof. Dr. Gustav von Bunge, auf ein Glas Süssmost deutend, einmal prophezeit hatte: «Dieses Getränk wird sich die Welt erobern».