

Zeitschrift: Hochparterre : Zeitschrift für Architektur und Design
Herausgeber: Hochparterre
Band: 27 (2014)
Heft: [11]: Campus Toni-Areal

Artikel: Das im Glas
Autor: Huber, Werner
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-583531>

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: 15.01.2026

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

Das im Glas

Bei ihrer Eröffnung gehörte die Toni-Molkerei zu den modernsten Milchverarbeitungsbetrieben Europas. Doch 25 Jahre später war das Unternehmen bereits am Ende.

Text:
Werner Huber

Ende 1975 begann ein neues Kapitel der Schweizer Molke-reigeschichte: Die Toni-Molkerei in der Herdern nahm ihren Betrieb auf. Sie war eine der grössten und modernsten Molkereien Europas und der Stolz des Verbands nordost-schweizerischer Käserei- und Milchgenossenschaften; selbst der britische Thronfolger Prinz Charles stattete ihr einen Besuch ab. Der Verband hatte das Grundstück 1964 von der Stadt Zürich erworben. Gleich westlich des Areals war das Käferbergviadukt der SBB im Bau. 1972 begannen schliesslich die Bauarbeiten für die Molkerei.

Die Milchmaschine

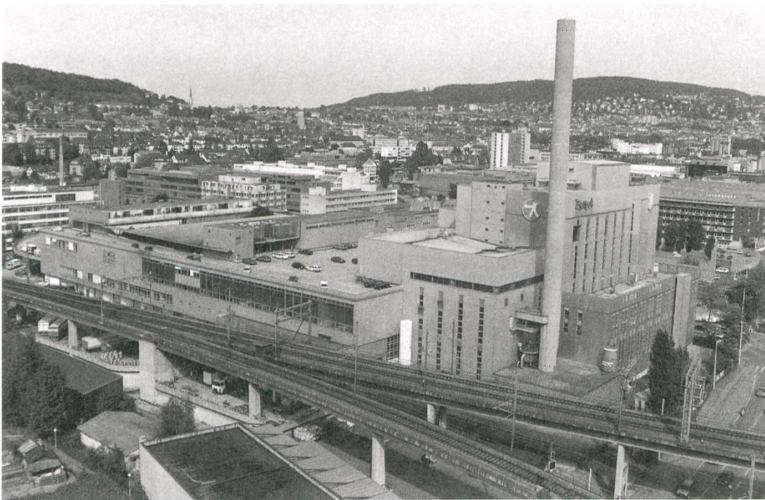
Das Projekt stammte von Architekt André E. Bosshard, sein Nachfolger Hermann Widmer besorgte die Ausführung. Das 230 Meter lange und bis zu 117 Meter breite Gebäude war in vier Hauptabschnitte geteilt: Rampenbauwerk, Kühllagertrakt, Fabrikationstrakt und – zwanzig Meter höher – Kesselhaus mit Trockenwerk. Die Bauordnung begrenzte die Höhe des Hauptbaukörpers, der hohe Grundwasserspiegel beschränkte das Bauen in die Tiefe auf ein Geschoss. Dies führte zu einer Schichtung von drei Hauptgeschossen à 7,8 Meter Höhe. Darin eingeschoben waren Zwischengeschosse für Verwaltung, Labors und Galerien, die ein Passagennetz bildeten. Das Gebäude war für die Produktion massgeschneidert: 10 auf 10 Meter mass der Stützenraster im Molkereitrakt, 5 auf 10 Meter im Hauptmilchlager und 5 auf 12,5 Meter im Trockenwerk. Die doppelstöckige, 285 Meter lange Rampenbrücke des Ingenieurs Dialma Jakob Bänziger sorgte für eine rationelle Erschliessung per Lastwagen.

Nach aussen erschien das Gebäude als Komposition horizontaler und vertikaler Volumen. Seine längsseitigen Rücksprünge, die die Camionvorfahrten überdachten, liessen den Baukörper schweben. Die blauen Türme der Vertikalerschliessung setzten einen kräftigen Kontrast zur Fassade aus unbehandeltem Aluminiumtrapezblech. Diese glänzende Haut war selbstreinigend, sie sollte auch die Sauberkeit des Lebensmittelbetriebs symbolisieren.

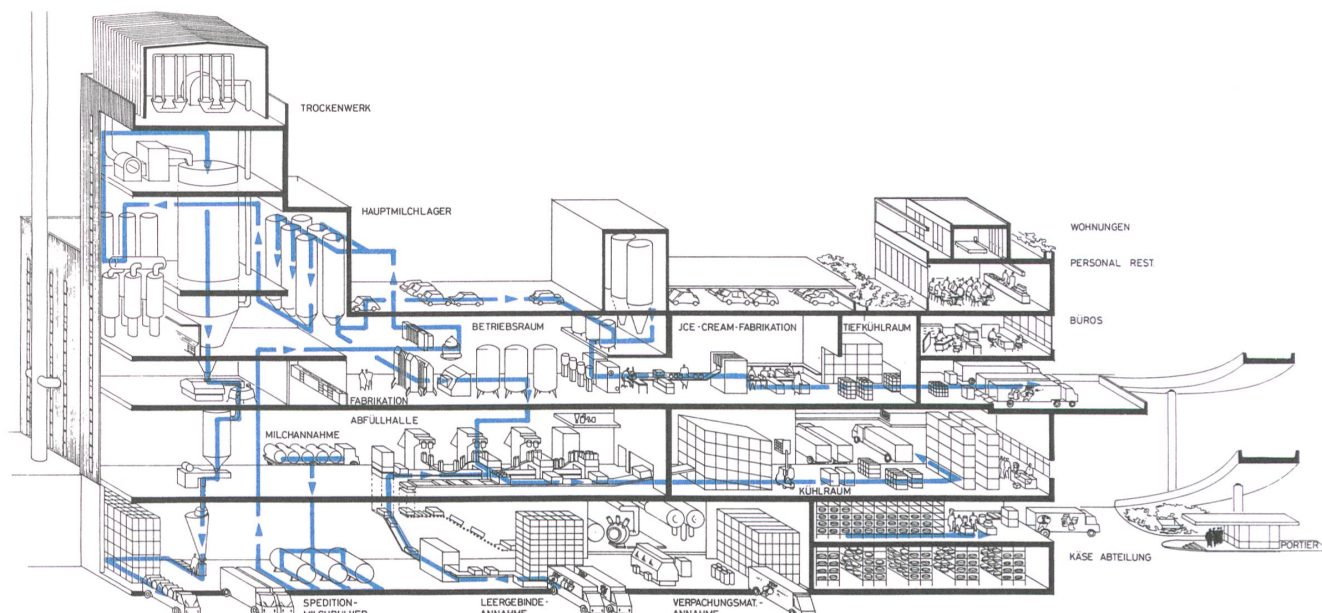
Mit der Inbetriebnahme der Toni-Molkerei entfernten sich Milch und Milchprodukte noch weiter von ihrer Erzeugerin, der Kuh. «Milch aus der Maschine», überschrieb die «Neue Zürcher Zeitung» 1977 den Beitrag über den Milchverarbeitungsbetrieb in ihrer Wochenendbeilage. In der Fabrik war von Milch nichts zu sehen. Bei der Anlieferung im Erdgeschoss wurde sie von der Steuerzentrale erfasst, vorbehandelt und über die Rohrleitungen sofort in den Verarbeitungsprozess eingespeist. Im Untergeschoss wurde die Milch gewogen, in den ersten Stock in die Verarbeitungshalle gepumpt, gereinigt, standardisiert oder entrahmt. Dann gelangte sie – für maximal zwölf Stunden – in die grossen Lagertanks, von wo aus sie über zahlreiche Leitungen die Produktion erreichte.

Joghurt als Kultprodukt

Ihre grösste Popularität erlebte die Molkerei – nein, vielmehr eines ihrer Produkte – in der zweiten Hälfte der Achtzigerjahre. Bereits seit etlichen Jahren hatte Toni seine Joghurts im Mehrwegglas verkauft, doch erst das wachsende ökologische Bewusstsein und eine breite Werbekampagne mit dem Slogan «Das im Glas» machten es zu einem Kultprodukt. Wer etwas auf sich hielt, sammelte die leeren Joghurtgläser und brachte sie in die Läden zurück. Mit den Jahren gingen jedoch Umsatz und Rücklaufquote zurück, und so wechselte die Molkerei im Herbst 1999



1994 galt das mit hellem Trapezblech verkleidete Industriegebäude noch als Monument der Milchwirtschaft. Foto: Keystone



Weit weg von der Kuh: So funktionierte der Industriebetrieb der Toni-Molkerei.

Quelle: Verband nordostschweizerischer Käserei- und Milchgenossenschaften: Die Toni-Molkerei Zürich, 1978.

vom braunen Mehrweg- zum weissen Einwegglas. Dies bedeutete nicht nur das Ende der Recyclingtradition, es war auch der Anfang vom Ende der Toni-Molkerei. Die Neubauten der grossen Milchverbände – neben Toni insbesondere Emmi und Santis – hatten zu Überkapazitäten geführt, ausserdem produzierten zu viele Bauern zu viel Milch für stagnierende, teilweise rückläufige Absatzmärkte. Butter-, Käse- und Milchpulverberge waren die Folge. Toni und Santis hatten inzwischen zu einem Konzern fusioniert, der sich stolz Swiss Dairy Food (SDF) nannte. Doch beide Partner litten an Überkapazitäten. Den wirtschaftlichen Problemen fiel die Toni-Molkerei Zürich schliesslich zum Opfer: Sie stellte im September 2000 die Produktion ein. Die SDF erklärte sich 2002 für zahlungsunfähig, Teile gingen an die Konkurrenten Emmi und Cremo.

Suche nach künftiger Nutzung

Nachdem die Molkerei ihre Produktion eingestellt hatte, nisteten sich in den leeren Hallen Zwischennutzungen ein. Es gab Partys, Modeschauen und Events aller Art, und in der einstigen Milchpulverfabrik entstand mit 200 Tonnen Rheinsand eine Indoor-Beachvolleyball-Anlage. Mit den Klubs Toni-Molkerei, Dachkantine und Rohstofflager wurde die einstige Molkerei zu einem Hotspot der Zürcher Ausgehszene. Diese Zwischennutzungen waren dafür verantwortlich, dass sich die Bedeutung des Begriffs Toni-Molkerei wandelte: Aus einem nach aussen abgeschotteten Industriebetrieb wurde ein öffentlicher Ort mitten in einem aufstrebenden Stadtquartier.

Mit der Verwertung der Toni-Molkerei wurden die ABB Immobilien betraut. Hinter der SDF standen zahlreiche Kantonalbanken, darunter als grösste die Zürcher Kantonalbank (ZKB). ABB Immobilien beauftragte die Architekten Andreas Herczog und Ernst Hubeli mit der Ausarbeitung eines Gestaltungsplans. Zwei grundsätzliche Fragen stellten sich: Bleibt das Haus erhalten? Und welche Nutzung ist an diesem Standort sinnvoll? Die zunächst anvisierte Umnutzung in ein Bürohaus fiel angesichts des grossen Büroleerstands bald weg, und der Vorschlag, ein Migrationsmuseum einzurichten, war ebenfalls bald Makulatur. Hingegen stand die Idee einer Bildungseinrichtung früh im Raum; man dachte an die Pädagogische

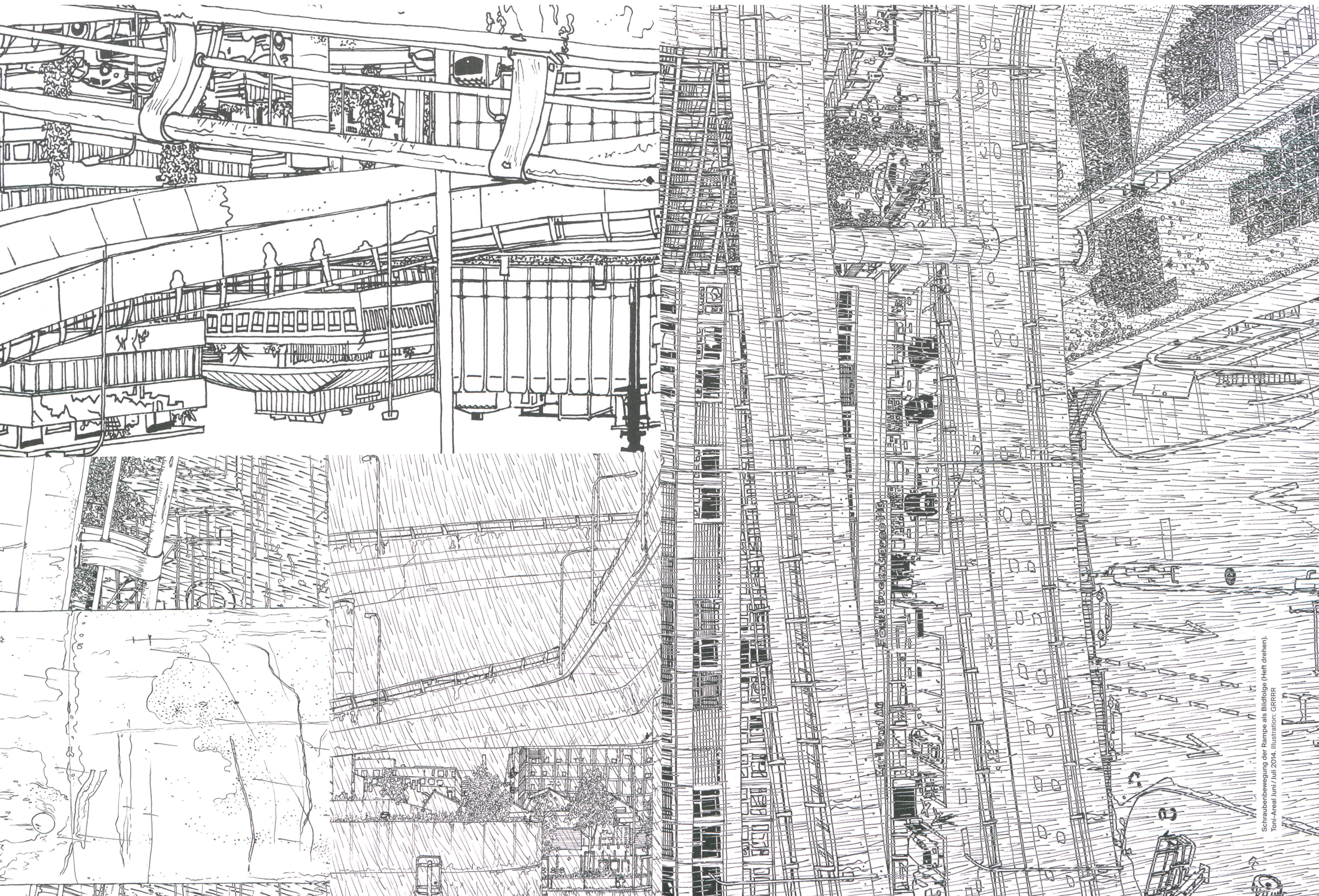
Hochschule, an die Hochschule für Heilpädagogik oder an die Schule für Soziale Arbeit. Die Chance bot sich, als aus der Fusion mehrerer Teilschulen die Zürcher Hochschule der Künste (ZHdK) entstand.

Nach dem Konkurs der SDF zog sich die ABB zurück; die ZKB (sie hatte die anderen Banken ausbezahlt) und die Architekten trieben die Planung alleine voran. Sie beschlossen, die Gebäude stehen zu lassen. Aus ökonomischen und ökologischen Gründen war es unsinnig, die Substanz zuerst abzubauen und anschliessend wieder aufzubauen. Zudem war unsicher, ob mit einem Neubau die gleichen Flächen erstellt werden könnten. Nicht zuletzt wollte man auch die Qualität des Bestehenden – insbesondere die Rampen – bewahren.

Die Architekten zeigten mit einem Vorprojekt, was sich mit der vorhandenen Struktur realisieren liesse. Sie sahen eine Hochschule als «urbanen Generator» mit öffentlichen Nutzungen im Erdgeschoss, Studentenwohnungen im Turm der Milchtrocknungsanlage und einen Park auf einem neuen Dach über dem bestehenden Dachparking vor. Um Licht in den tiefen Baukörper zu bringen, planten sie vier Höfe. Das Vorprojekt wurde 2003 in einen Gestaltungsplan gegossen, der als Basis für den Projektwettbewerb diente. Einige Überlegungen von Herczog und Hubeli, insbesondere die Höfe, wurden umgesetzt. Vieles wurde aber auch ganz anders – wie der Blick aufs fertige Toni-Areal zeigt. ●

Toni-Molkerei in Zahlen

Im Verband nordostschweizerischer Käserei- und Milchgenossenschaften, kurz Milchverband Winterthur, waren bei der Eröffnung der Toni-Molkerei 846 Genossenschaften und 18 650 Milchproduzenten zusammengeschlossen. Pro Tag brachten 34 Tanklastzüge bis zu 900 000 Liter Rohmilch in die Molkerei. 1,43 Millionen Liter fasste das Hauptlager. Der Bau der Toni-Molkerei kostete damals 94 Millionen Franken, mit zusätzlichen 79 Millionen schlugen die Einrichtungen zu Buche. Für das 472 000 Kubikmeter grosse Bauvolumen wurden insgesamt 12 160 Tonnen Stahl und 75 000 Kubikmeter Beton verbaut.



Schraubenbewegung der Rampe als Bildfolge (Heft drehen).
Ton-Areal Juni/Juli 2014. Illustration: GRRR