

**Zeitschrift:** Jahrbuch Oberaargau : Menschen, Orte, Geschichten im Berner Mitteland

**Herausgeber:** Jahrbuch Oberaargau

**Band:** 53 (2010)

**Artikel:** Wenn Kleine Grosses schaffen : Gutenberg und die Hefekerstellung in der Schweiz

**Autor:** Rettenmund, Jürg

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-1072234>

#### 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:** 16.01.2026

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

## Wenn Kleine Grosses schaffen

Gutenburg und die Hefeherstellung in der Schweiz

Jürg Rettenmund

«Wenn Kleine Grosses schaffen» verwendet die Hefe Schweiz AG in Stettfurt als Titel ihrer Imagebroschüre. Das bezieht sich natürlich vor allem auf die kleinen Hefepilze, die Brote und Gebäck durch ihren Stoffwechsel aufgehen lassen. «Hefepilze – die Kleinen mit der grossen Kraft» wird denn auch ein Kapitel in der Broschüre über- schrieben.

Dass Kleine Grosses schaffen, kann man aber auch auf Stettfurt im thurgauischen Lauchetal beziehen: Mit 1100 Einwohnern und einer Fläche von 635 Hektaren gehört es zu den kleineren Gemeinden in der Schweiz.<sup>1</sup> Noch präziser jedoch trifft dies auf Gutenburg zu, den Sitz der Indawisa-Holding, der Mutter-Holding der Hefe Schweiz AG. Gutenburg hat zwar eine alte Burgstelle, von der sein Name herkommt, lange Zeit war es jedoch mit knapp 60 Hektaren Fläche und zuletzt rund 100 Einwohnern die kleinste Gemeinde im ehemaligen Amtsbezirk Aarwangen.<sup>2</sup> Weder das Bad Gutenburg noch die BLS-Haltestelle Gutenburg liegen auf Boden der ehemaligen Gemeinde, sondern gehören zur Nachbargemeinde Lotzwil. Und als sich die Stimmberechtigten im Juni 2005 für Fusionsverhandlungen mit Madiswil entschieden, konnten diese in «Weltrekordzeit» von nur anderthalb Jahren abgeschlossen werden.<sup>3</sup> Seit 2007 ist Gutenburg ein Ortsteil von Madiswil – aber immer noch der Ort, wo über die Versorgung der Schweiz mit Hefe bestimmt wird.

Augenfälliges Zeichen dafür ist das pyramidenförmige Hefehaus an der Hauptstrasse.

## *Die Fabrik*

Wie bei anderen Hefefabriken, stand auch in Gutenburg am Anfang der Entwicklung eine Brennerei. Diese stand auf dem Hof von Johann Kleeb, der eigene und zugekaufte Kartoffeln zum berüchtigten Kartoffelschnaps verarbeitete. Gebrannt wurde hauptsächlich im Winter, wofür Kleeb in der Regel zwei Hilfskräfte anstellte. Mit dem eidgenössischen Alkoholgesetz von 1885/1886 setzte der Bund jedoch der zunehmenden Schnapsproduktion Schranken. Kleeb wich aus, indem er ab 1898 begann, Backhefe zu produzieren. Ihre Herstellung basierte zum Teil auf ähnlichen Verfahren, musste doch auch den Kartoffeln für die Vergärung Malz, das heißt gekeimtes Getreide, beigegeben werden. Wie mit Hilfe von Malz Hefe hergestellt werden kann, war um 1850 in Wien entdeckt worden. Zum eigentlichen Zentrum der Hefetechnologie wurde jedoch Dänemark. Dort hatte Kleeb auf einer Reise kennengelernt, dass mit Kartoffeln nicht nur Schnaps, sondern auch Hefe hergestellt werden kann. Mit diesem Wissen hatte er gegenüber anderen «Härdöpfler»-Produzenten einen Vorteil, förderte doch der Bund die Hefeproduktion als Alternative. Kleeb konnte die Hefeherstellung im grossen Stil nicht allein vorantreiben. In Landwirten aus Gutenburg und Lotzwil fand er jedoch Mitsstreiter, die eine Genossenschaft für Presshefefabrikation und Brennerei in Gutenburg gründen halfen. Dieser verkaufte er sein Brenn- und Hefelos. Das Interesse der Gründer lag neben der Aussicht auf eine gewinnbringende Produktion auch darin, dass sie die anfallenden Abfallprodukte, die Kartoffelschlempe und das Malz, als Viehfutter beziehen konnten – zu Beginn sogar gratis.

Die Genossenschaft setzte sich in der Bundesverwaltung erfolgreich für eine Verdoppelung des Brennloses von 200 auf 400 Hektoliter ein und holte mit Karl Klipfel aus Laufen einen ausgesprochenen Hefefachmann nach Gutenburg. Dieser hatte selbst 1886 als Erster in der Schweiz in Laufen mit der Herstellung von Backhefe begonnen.<sup>4</sup> Er brachte eigene Patente für die Presshefefabrikation mit, die er in Lizenz zur Verfügung stellte. Damit war die Voraussetzung gegeben, um an Stelle der Hofbrennerei eine kleine Fabrik zu bauen. Diese steht heute noch etwas oberhalb der Hauptstrasse an der Dorfstrasse. Der Lotzwiler Baumeister Jakob Wolf zeichnete die Pläne dazu. Am 18. Dezember 1901 konnte sie in Betrieb genommen werden.



Johann Schürch, Badwirt,  
erster Präsident der Genossenschaft.  
Bild Archiv Hefe Gutenburg

### *Die Gründer*

Johann Schürch, Badwirt  
Jakob Kleeb  
Gotfried Käser, Rain  
Jakob Forster, Hirtenbach  
Johann Hasler  
Gottfried Schürch  
Johann Käser  
Fritz Ingold



Die Hefefabrik Gutenburg auf einem alten Werbeplakat.  
Bild Archiv Hefe Gutenburg

Der Produktionsstandort Gutenburg hatte einen gewichtigen Nachteil: Es war dort schwierig, so viel Wasser zuzuführen, wie benötigt wurde. Die Suche nach Wasserquellen und die Zuleitung des Wassers zu verkraftbaren Kosten waren denn auch die Hauptaufgaben der ersten Jahre. 1916 erhielt der Vorstand den Auftrag, ein neues und grösseres Reservoir zu erstellen. Dass er damit nicht Erfolg hatte, dürfte wesentlich dazu beigetragen haben, dass 1926 die eigene Produktion aufgegeben wurde. 1908 hatte Walter Klipfel, der als Stellvertreter seines Vaters in der Fabrik angestellt war, ein Verfahren entwickelt, womit ein Hefeextrakt ähnlich dem Maggi produziert werden konnte. Die Hefefabrik schaffte die nötige Fabrikationseinrichtung dafür an. Es erhielt den Namen «Monopol». Für die Fabrikation und den Vertrieb wurde die Monopol AG, Gu-

Die Hefefabrik Gutenburg auf einer Fotografie aus den Anfangsjahren der Produktion.  
Bild Archiv Hefe Gutenburg



tenburg, gegründet. Aktionäre wurden die Genossenschafter der Hefefabrik. Verkauft wurde «Monopol» in dreieckigen Flaschen aus der Glasfabrik Wauwil. Obschon das Extrakt an der Landesausstellung 1914 in Bern noch eine Goldmedaille erhielt, musste die Produktion zu Beginn des Ersten Weltkrieges wieder eingestellt werden. Daneben gab es das Produkt Maltose, ein flüssiges Malzprodukt (heute Maltol), das ebenfalls in der Teigherstellung zum Einsatz kam. Es taucht erstmals 1906 in den Protokollen auf und wurde bis 1954 in Gutenburg hergestellt. Die Gutenburger waren allerdings nicht die Einzigsten, die um die vorletzte Jahrhundertwende in der Hefeproduktion eine Chance sahen. In verschiedenen Landesteilen entstanden damals neue Fabriken, zudem traten auch ausländische Anbieter auf. Das führte zu einem Überangebot und damit zu einem Preiszerfall. Deshalb schlossen die Hefefabrikanten und -händler 1903 einen ersten Vertrag ab, mit dem sie den Markt unter sich aufteilten und sich gegenseitig den bestehenden Anteil am Umsatz garantierten. Gutenburg erhielt ein Kontingent von 800 Zentner pro Jahr zuerkannt. Die Bemühungen, Markt und Preise unter Kontrolle zu bringen, mündeten schliesslich 1907 in die Grün-

Die Belegschaft der Hefefabrik auf einer Fotografie aus den Anfangsjahren der Produktion.  
Bild Archiv Hefe Gutenburg



Glasflaschen für das in Gutenburg produzierte Malzextrakt «Monopol». Bild Heidi Jost, Huttwil

dung des Schweizerischen Hefesyndikates durch die Hefefabriken Hindelbank, Gutenburg, Stettfurt TG, Sinner, Grünwinkel (D), Katz & Munz, Stuttgart (D), sowie die Jurassischen Mühlewerke, Laufen. Dieses regulierte in der Folge die Preise und legte die Produktionsmengen respektive den Ausgleich dieser Mengen zwischen den Fabriken fest. Eine neue Situation entstand, als sich Karl Klipfel 1910 wieder von Gutenburg trennte und im Jahr darauf in Rheinfelden eine eigene Hefefabrik gründete. Zudem entstand 1921 mit der Myceta AG in Nyon die erste Hefefabrik in der Westschweiz, in der sich in der Folge die «Dänische Gärungsindustrie» engagierte. Diese brachte ein neues Herstellungsverfahren auf der Basis von Melasse statt Getreide in die Schweiz. Auch in Gutenburg sah man sich in der Folge gezwungen, auf dieses umzustellen.

#### *Aufgabe der eigenen Produktion*

Die neuen Konkurrenten auf dem Markt führten schliesslich dazu, dass sich die vier Hefefabriken von Gutenburg, Hindelbank, Laufen und Nyon



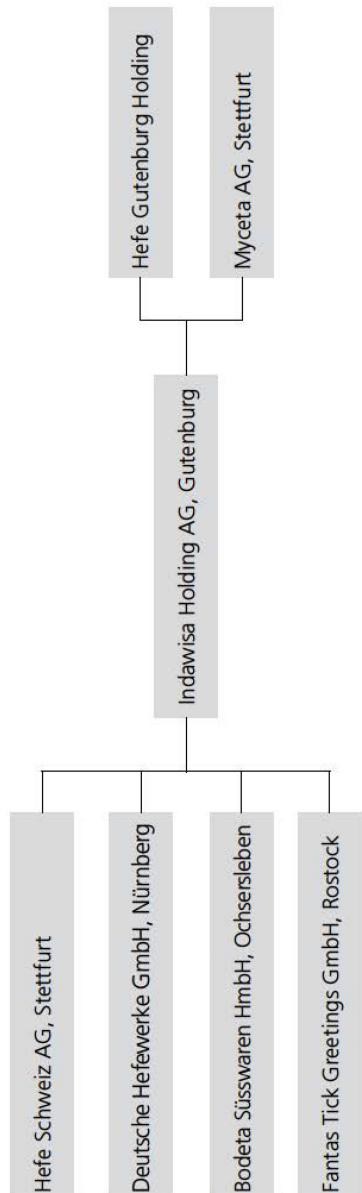
Die Indawisa-Holding im Gründungsjahr 1983.

1926 zu den Hefefabriken AG mit Sitz in Olten zusammenschlossen. Das Verwaltungsratspräsidium rotierte in der Folge unter den vier beteiligten Gesellschaften. Die Hefefabriken konzentrierten ihre Produktion in Hindelbank, während die dort hergestellte Hefe in Gutenburg abgepackt und spedierte wurde. Damit konnten dort noch vier Arbeitsplätze und die eigene Poststelle erhalten werden. Diese war 1902 errichtet worden, also ein Jahr nach dem Bau der Fabrik. 1945 verlegten die Hefefabriken auch ihren Sitz wieder nach Gutenburg.

Um nicht mehr vom Produkt Hefe allein abhängig zu sein, kauften sie 1961 die Carma AG in Dübendorf. Diese war 1931 von Carl Maentler gegründet worden und stellte mit rund 20 Mitarbeitenden über 60 Halbfabrikate für Bäckereien her. Neben den Hefefabriken beteiligte sich auch die Genossenschaft Gutenburg direkt am Unternehmen.

Um den Betrieb der Hefefabriken weiter zu rationalisieren, wurde auch der Vertrieb der Hefe 1967 nach Hindelbank verlegt. Als Folge davon verlor Gutenburg 1981 nach der Pensionierung des Posthalters auch die Poststelle. 1969 verkaufte die Genossenschaft die Fabrik in Gutenburg. Aus rechtlichen Gründen musste die Genossenschaft 1972 in eine Aktiengesellschaft umgewandelt werden – die Hefe Gutenburg Holding AG. Die Hefefabriken AG ihrerseits kauften 1981/82 die Schokoladefabrik Kurt Pfister AG in Fehraltorf mit weiteren Betrieben in Herzogenbuchsee und Illnau.

Um das dadurch entstandene Firmenkonglomerat übersichtlicher zu organisieren, wurde 1983 eine Muttergesellschaft gegründet: Die Indawisa Holding AG. Je ein Viertel der Aktien übernahmen die vier Aktionärsgruppen, die seinerzeit auch die Hefefabriken AG ins Leben gerufen hatten: Ingold (Hefe Gutenburg), Damgaard (Myceta Nyon), Witschi (Hefefabrik Hindelbank) und Sarasin (Gruppe Laufen). Der Name der Holding wurde aus je den ersten beiden Buchstaben dieser Familien zusammengesetzt. Ihren ersten Firmensitz hatte die Holding in Zürich. Als die Hefe Gutenburg 1986/87 das Hefehaus bauen konnte, kehrte er dorthin zurück. Die folgenden Jahre waren geprägt von weiteren Restrukturierungen. 1989 schloss sich die «Dänische Gärungsindustrie» mit den beiden anderen grössten Unternehmen der Genuss- und Lebensmittelindustrie des Landes zur Danisco SA zusammen. Diese stieß ihre Minderheitsbeteiligungen im Ausland ab, darunter auch die Myceta in Nyon. Die Hefe Gutenburg kaufte sie, respektive ihren Anteil an der



Die Indawisa-Holding 2010.

Indawisa. Das bot 1993 die Basis für eine weitere Bereinigung in der Schweizer Hefeindustrie: Die Presshefefabrik Stettfurt TG kaufte diesen Anteil. In der Folge wurde Stettfurt zur einzigen Produktionsstätte ausgebaut und modernisiert und 1995 die Produktion in Hindelbank eingestellt. 2001 schliesslich teilten die Presshefefabrik Stettfurt und die Aktionärsgruppe Hefe Gutenberg das Aktienpaket der Gruppe Witschi je hälftig unter sich auf.

#### *Der Schritt in den EU-Raum*

Auch unter den Tochtergesellschaften gab es eine Bereinigung: 1993 wurden die Carma AG und die K. Pfister AG fusioniert, und diese Firma 1999 an Barry Callebaut verkauft. Der internationale Lebensmittelmulti erwarb sich so einen eigenen Produktionsstandort in der Schweiz. Die Indawisa ihrerseits konnte mit dem Erlös im EU-Raum Fuß fassen und sich das Arbeitskräfte- und Konsumentenpotential in Osteuropa erschliessen. Ein erster Schritt dazu war bereits kurz nach dem Fall des Eisernen Vorhangs geschehen, als sie 1992 von der mit der Abwicklung der DDR-Wirtschaft in Deutschland beauftragten Treuhandanstalt Berlin die Süßwarenfabrik Bodeta in Ochtersleben in Sachsen-Anhalt erworben hatte. 2002 wurde diese durch den Süßwarenverpacker FantasTick Greetings GmbH in Rostock ergänzt. Im Kerngeschäft gelang dieser Schritt 2008 mit dem Kauf der Deutschen Hefefwerke GmbH in Nürnberg, der Nummer zwei in Deutschland. Sie produziert rund fünf Mal mehr als Stettfurt.

Eine Diversifizierung der Hefe Gutenberg bedeutete auch der Bau des auffälligen, pyramidenförmigen Hefehauses in Gutenburg. Das Hefegeschäft wird so durch das Immobiliengeschäft ergänzt, wird das Haus doch grossteils vermietet. Ebenfalls vermietet wird eine weitere Liegenschaft in Bützberg. Entworfen wurde das Hefehaus durch den Lotzwiler Architekten Gerold Dietrich.

Die rund 60 Aktionäre der Hefe Gutenberg – alles Nachkommen der acht Gründerfamilien – sind heute über die halbe Schweiz und das grenznahe Ausland verstreut. Die Generalversammlung im Bad Gutenburg wird so jeweils auch zum Familientreffen. Bewusst wurde deshalb



Das Hefehaus in Gutenburg.  
Bild Heidi Jost, Huttwil

der halbjährliche Rhythmus der Genossenschaft beibehalten, als diese in eine Aktiengesellschaft umgewandelt werden musste. Die kleinen Hefepilze sorgen so nicht nur fürs Aufgehen von Brot und Gebäck, sondern in Gutenburg auch für den Zusammenhalt der früher hier und in der Umgebung ansässigen Familien: Wenn Kleine Grosses schaffen.

#### *Anmerkungen*

Der Beitrag basiert auf den beiden Jubiläumsschriften 75 Jahre Hefe Gutenburg 1901–1976 von Fritz Junker und 100 Jahre Hefe Gutenburg Holding 1901–2001 von Armin Steiner. Belegstellen aus diesen beiden Büchern werden im Text nicht nachgewiesen. Ergänzende Informationen lieferte ein Gespräch mit Johannes Schürch (Gutenburg) und Hans Sägesser (Willisau) am 19. 7. 2010.

- 1 [www.stettfurt.ch](http://www.stettfurt.ch) (14. 5. 2010)
- 2 Fläche nach «Der Amtsbezirk Aarwangen und seine Gemeinden», Langenthal 1991, S. 198, Bevölkerungszahlen 1850–2000 in Jahrbuch des Oberaargaus 2003, S. 248
- 3 Langenthaler Tagblatt, 9.6.2006
- 4 [www.klipfel.ch](http://www.klipfel.ch) (22.5.2010)