

Zeitschrift: Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik
Herausgeber: Verein für wirtschaftshistorische Studien
Band: 29 (1974)

Artikel: Müller-Thurgaus Lebenswerk gedeiht
Autor: Fritzsche, Robert
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1091069>

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: 18.01.2026

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

MÜLLER-THURGAUS LEBENSWERK GEDEIHT

Die Versuchsanstalt entwickelt sich zur Forschungsanstalt

Auch nach dem Rücktritt von Prof. Müller-Thurgau als Direktor der Versuchsanstalt Wädenswil im Jahre 1924 entwickelte sich die Anstalt stetig weiter. Die gestellten Aufgaben wurden mit der Intensitätssteigerung der Kulturen, den höheren Ansprüchen der Konsumenten an die Qualität, das Aussehen und die Haltbarkeit der Früchte, Beeren und Gemüse sowie der Fruchtsaftgetränke, des Weines und der übrigen Produkte immer umfangreicher und komplexer. Mit der ständigen Ausbreitung des Welthandels und der Ausdehnung der Obst- und Gemüseproduktion in andern Ländern ist der Konkurrenzkampf wesentlich stärker geworden, was eine Umstellung unserer Produktion auf intensivere Anbauformen, insbesondere mit einer Reduktion des Arbeitsaufwandes erforderlich machte. Die Forschungs- und Versuchsergebnisse und die daraus gefolgerten Empfehlungen an die Praxis haben viel dazu beigetragen, die Produktion den wachsenden Anforderungen anzupassen, die Qualität zu heben und neue Verwertungsrichtungen zu entwickeln. Eine besondere Aufgabe fiel der Anstalt während der Jahre des Zweiten Weltkrieges zu, indem sie die fachlichen Voraussetzungen für den Mehranbau und die Schulung der Leiter der Industrie-Anbauwerke zu bewältigen hatte. Dabei fielen auch die neugezüchteten, ertragreicheren Sorten verschiedener Gemüsearten wesentlich ins Gewicht. Auch die Entwicklung von zweckmäßigen Naturlager-Kellersystemen und Kühllagerräumen waren für die Versorgung der Bevölkerung mit Frischgemüsen und Kernobst über den Winter von besonderer Bedeutung. Die Entwicklung des Pflanzenschutzes stützte sich in vielen Fällen auf die fundamentale Erforschung der Biologie, des Lebenszyklus, des Verhaltens, der Ausbreitungstendenzen, der Reaktionen auf Umwelteinflüsse usw. der Krankheiten und Schädlinge durch zahlreiche Mitarbeiter der Anstalt. In Erkenntnis, daß die neuangebotenen Pflanzenschutzmittel in bezug auf ihre Wirkung und eventuelle Nebenwirkungen

genau überprüft werden sollten, um den Produzenten vor Fehlschlägen und den Konsumenten vor Belastungen durch Rückstände zu schützen, wurde die schon 1940 als kriegswirtschaftliche Maßnahme eingeführte obligatorische Prüfungs- und Bewilligungspflicht im Landwirtschaftsgesetz verankert und die Anstalt Wädenswil weiterhin mit deren Durchführung betraut. Fundamentale Grundlagen zur Verbesserung der Qualität der Weine und Fruchtsäfte sind entwickelt worden, was sich in einer wesentlichen Steigerung der Wertschätzung dieser Produkte durch den Konsumenten ausgewirkt hat.

Zahlreiche begabte und tüchtige Wissenschaftler haben während der nun über 8 Jahrzehnte mit ihrem Können und großem, ausdauerndem Einsatz zu der Entwicklung der Produktion und der Technologie grundlegend beigetragen, den Tätigkeitsbereich der Anstalt entwickelt und wesentlich zu den vielen fruchtbaren Verbindungen zu ausländischen Forschungsinstitutionen sowie zur großen Anerkennung der Anstalt im In- und Ausland beigetragen. Eine große Zahl wertvoller Publikationen zeugt hievon. So beschloß der Bundesrat 1970 angesichts des hohen Entwicklungsstandes, den erhöhten Anforderungen und dem großen Schwergewicht auf der Forschung, die landwirtschaftlichen Versuchsanstalten, so auch die Anstalt Wädenswil, in Versuchsanstalten umzutaufen.

Von 1964 an konnte sich im Rahmen eines großzügigen Ausbauprogrammes für die landwirtschaftlichen Versuchsanstalten auch die Anstalt Wädenswil baulich wesentlich erweitern und erneuern. So wurde das eine der alten Schloßgebäude sehr gediegen renoviert und darin zwei modern ausgerüstete Hörsäle, eine Kompaktusbibliothek mit Nebenräumen, Kantine, verfahrenstechnische Räume und eine zusätzliche Tiefkühlanlage neu eingerichtet. Auch die Büros der Verwaltung im zweiten Schloßgebäude wurden erneuert. Vor allem aber konnte ein drittes, modernes Laborgebäude, u. a. mit einem verfahrenstechnischen Großlabor und Phytotron, errichtet und die beiden bisherigen total neu installiert und den heutigen Anforderungen angepaßt werden. Ein neues Kühlhaus, Großraumgewächshäuser, eine Gamma-Raumbestrahlungsanlage wurden ebenfalls neu gebaut.

Da die Versuchslandfläche durch die Neubauten reduziert wurde und für die wesentlich ausgedehnte Forschungs-, Versuchs- und Prüfungstätigkeit nicht mehr ausreichte, wurde in nächster Nähe der Landwirtschaftsbetrieb «Sandhof» von 8 ½ ha zugekauft. Der Außenbetrieb «Sternen-

halde» wurde durch zwei weitere Rebbaubetriebesbetriebe «Trüllisberg Feldbach» und «Seemühle Walenstadt» ergänzt und vor allem für obstbauliche Versuche die Außenbetriebe «Güttingen» TG sowie «Breitenhof» in Wintersingen BL zugekauft. In einer Landparzelle in Grabs im Rheintal werden virusgetestete Obstunterlagen und Edelreiser angezogen, um sie an die Baumschulen zur Produktion von virusfreien Obstbäumen abzugeben.

Auch der Mitarbeiterstab hat sich wesentlich entwickelt. Heute sind rund 150 Personen an der Anstalt beschäftigt. Davon sind 38 Wissenschaftler, 15 Techniker, 30 Laboranten, 45 Baumwärter, Winzer und Gärtner sowie 22 Personen verwaltungstechnisches und Hausdienstpersonal. Die Anstalt gliedert sich in die sieben Fachsektionen

Obstbau

Weinbau und Kellerwirtschaft

Gartenbau (umfassend Gemüsebau, Beerenproduktion, Speisepilzzucht und Zierpflanzen)

Pflanzenschutz

Getränkechemie, -biologie und -technologie sowie

Obst- und Gemüseverwertung

Zusätzlich bestehen noch zwei Stabsstellen, nämlich für Genetik und Anatomie sowie für Beratung, Dokumentation und Bibliothek.

Die heutige Anstaltstätigkeit umfaßt die folgenden Arbeitsbereiche:

Erster Arbeitsbereich:

Grundlagenforschung und Versuchswesen

Unter Einsatz modernster Forschungsmethoden werden neue Gesichtspunkte entwickelt, um die Produktions- und die Lebensmitteltechnologie in qualitativer, quantitativer oder wirtschaftlicher Hinsicht zu verbessern. Die Forschung ist zielgerichtet und setzt sich vor allem für die Überwindung auftretender Schwierigkeiten in den Kulturen und in den Verwertungs- sowie Lagerhausbetrieben ein. Im nachfolgenden können aus den vielen sich stellenden und kürzer- oder längerfristigen Problemen nur einige als Beispiele kurz herausgegriffen werden. Im Obst-, Wein-, Gemüse- und Beerenobstbau ist die Züchtung neuer Sorten, die qualitativ, im Aussehen, im Anbauwert und in der Ertragssicherheit spezifische Fort-

schritte bringen oder in bezug auf Reifezeit und besondere Verwertungseigenschaften das bisherige Sortiment zu ergänzen vermögen, von großer Bedeutung; so sind bisher drei Apfelsorten «Goro», «Schweizer Orangen», «Maigold», vier Kirschensorten «Alfa», «Beta», «Gamma», «Delta», acht Erdbeerensorten und eine größere Zahl von Sorten bei folgenden Gemüsearten: Kohl, Zwiebeln, Fenchel, Lauch, Stangenbohnen, Salatzichorien sowie bei den Zierpflanzen Hortensien, Primeln und Zykamen herausgegeben worden. Als Grundlage der Züchtungsarbeit dient das Studium der Vererbungsverhältnisse der einzelnen Arten. Im Rebbau wurde das Hauptgewicht auf die Klonselektion gelegt, d. h. die Auslese leistungsfähiger Stöcke der alten, bewährten, aber während des jahrhundertelangen Anbaues durch Erbveränderungen (Mutationen) uneinheitlich und schlechter gewordenen Sorten. Die in bezug auf Qualität, Quantität und sonstige Eigenschaften besten Stöcke werden als Klone weitervermehrt. Neben unsern sehr leistungsfähigen Klonen bei den Sorten Pinot noir (Blauburgunder) und Pinot gris (Ruhländer) konnte auch ein gegen den die Traubenfäule während der Reife verursachenden Botrytis pilz widerstandsfähigen Klon bei Blauburgunder gefunden werden, was sich wesentlich auf die Qualität und durch eine Reduktion der Erntekosten auswirkt. Parallel mit den Eigenzüchtungen wird eine umfangreiche Prüfung neuer Obst-, Wein-, Gemüse- und Zierpflanzenzüchtungen anderer in- und ausländischer Züchter durchgeführt.

Der alten Tradition von Müller-Thurgau und seinem Mitarbeiter, dem späteren Direktor F. Kobel, folgend, wird auf die weitere Erforschung der Morphologie, Anatomie und insbesondere Physiologie der Kulturpflanzen großes Gewicht gelegt. So bilden Untersuchungen über Nährstoffaufnahme, Aufbau der Gerüst- und Inhaltsstoffe aus denselben, über die Wanderung der Assimilate usw. Grundlagen für eine gerichtete Düngung, die Verbesserung der Anbautechnik, die Entwicklung neuer Anbaumethoden, die Verhinderung physiologischer Krankheiten und die Beurteilung der Qualität der Erntegüter. Durch Bodenuntersuchungen wird versucht, das Nährstoffangebot des Bodens an die Pflanze zu erfassen, das durch Düngergaben harmonisiert wird. Die Anbaumethoden haben große Wandlungen durchgemacht, so im Obstbau vom Hochstamm mit Grasunternutzen zur Engpflanzung mit nur 2 bis 3 Meter hoch werdenden spindelförmigen Bäumen; im Rebbau vom Sticklebau zum Drahtbau und der Querterrassierung; im Gemüse- und Beerenanbau durch eine wesentliche Steigerung

der Mechanisierung. Durch arbeits- und betriebswirtschaftliche Studien werden diese Neuentwicklungen überprüft, wobei die Senkung der Handarbeitsaufwendungen im Vordergrund steht. Eingehende Arbeiten über eine zweckmäßige Pflege und die Gesunderhaltung des Bodens in Betrieben mit Intensivkulturen ist von besonderer Bedeutung. Der Anbau von Gemüse und Zierpflanzen in Großgewächshäusern hat sich in den letzten Jahren stark entwickelt. Es gilt, die optimalen, mikroklimatischen Ansprüche im Glashaus für die verschiedenen Arten abzuklären.

Die Maßnahmen zur Verhütung von qualitativen und ins Gewicht fallenden quantitativen Verlusten an Produkten durch den Befall der Kulturpflanzen mit Krankheiten oder Schädlingen müssen auch heute ständig weiter verbessert werden. Nachdem die Bekämpfung derselben mit chemischen Substanzen sehr weit entwickelt worden ist, gilt es heute vor allem, durch eingehende Forschungsarbeiten und Untersuchungen sicherzustellen, daß die chemischen Pflanzenschutzmittel derart gezielt und zurückhaltend angewendet werden, daß keine den Konsumenten belastenden Rückstände in den Nahrungsmitteln verbleiben und die gesamte Umwelt nicht nachteilig beeinflußt wird. Dies führt zum integrierten Pflanzenschutz, d. h. zur Ausnützung aller natürlichen und kulturtechnischen Möglichkeiten, das Aufkommen eines großen Krankheits- und Schädlingsbefalles zu verhindern und die chemischen Pflanzenschutzmittel nur als Ergänzung und sehr gezielt aufgrund genauer Beobachtungen und Prognosen einzusetzen. Zudem wird an verschiedenen Instituten, so auch an der Forschungsanstalt Wädenswil, sehr intensiv an der Entwicklung von Alternativmethoden, d. h. wirksamer biologischer Bekämpfungsmethoden gearbeitet. So z. B. an der Autozidmethode, d. h. Massenzucht der Kirschenfliege und des Apfelwicklers, Sterilisation der erwachsenen Tiere, Freilassen in isolierten Gebieten, wodurch eine Reduktion der Häufigkeit der Schädlinge durch Ablage steriler Eier resultiert. Abfangen der Schädlinge durch Verwirrungsmittel, z. B. spezifische Farben, Pheromone usw. Die zahlreichen Viruskrankheiten, mit denen besonders die Reb- und Beerenkulturen stark verseucht sind, können nicht direkt bekämpft werden. Durch besondere Behandlungsmaßnahmen, wie z. B. Hitzebehandlungen, werden Mutterpflanzen virusfrei gemacht, hierauf getestet und unter speziellen Schutzmaßnahmen vermehrt. Dieses Ausgangsmaterial wird von der Forschungsanstalt im Vertragsverhältnis an Vermehrungsbetriebe, z. B. an Baumschulen abgegeben, die nach einer weiteren Vermehrung virusfreies

Pflanzmaterial an die Landwirtschaftsbetriebe und die Gärtnereien liefern können.

Schon bei der Gründung der Forschungsanstalt hat Müller-Thurgau die Idee verfochten, daß nicht nur die Produktion, sondern im gleichen Ausmaße die Verwertung von Obst, Trauben und Gemüsen und deren Frischlagerung sowie Verpackung zu fördern sei. Seine großen Forschungsarbeiten in bezug auf das Verhalten der Reinhefen, die die alkoholische Gärung verursachen, sind weitergeführt worden, und die von ihm begonnene Reinhefezucht ist wesentlich weiterentwickelt worden. Die Möglichkeit der Steuerung des biologischen — durch Bakterien verursachten — Säureabbaues in Weinen ist nach langjähriger, intensiver Bearbeitung erst kürzlich gefunden worden. Die Abklärung und Verhinderung der nachteiligen Veränderungen von Fruchtgetränken, lagerndem Obst und Gemüse durch Mikroorganismen ist ebenfalls weitergeführt worden und wird auch gegenwärtig intensiv bearbeitet. Die Erforschung der noch wenig bekannten Stoffe in den Fruchtgetränken, besonders der Bildung der zahlreichen Aromastoffe, deren Gewinnung und Verhalten während der Verarbeitung geben weitere Möglichkeiten zur Qualitätssteigerung der Produkte. Die Entwicklung verfeinerter Analysenmethoden für spezifische Inhaltsstoffe vermögen falsche Behandlungsmaßnahmen oder gar Fälschungen von naturreinen Produkten aufzudecken. Die Forschungsanstalt ist zudem an der Entwicklung neuer Produkte und der Technologie in Zusammenarbeit mit dem einschlägigen Gewerbe und der Industrie beteiligt.

Von großer Bedeutung ist heute die Frischlagerung von Früchten und Gemüsen oder das Tiefgefrieren derselben. Als Grundlage dient die Abklärung der Qualitätsansprüche an das Lagergut, damit möglichst wenig Verluste entstehen. Es werden die verschiedenen Kühllagersysteme geprüft und die optimalen Lagerbedingungen für die verschiedenen Obst- und Gemüsearten und Sorten abgeklärt. Bei der Tiefkühlagerung ergeben sich noch zahlreiche Probleme, z. B. beim Zurüsten und bei der Vorbehandlung der Produkte. In bezug auf zweckmäßige Verpackungen von küchenfertig zubereiteten Gemüsen, Getränken und andern Produkten bestehen ebenfalls noch wesentliche Lücken, die zu schließen sind. Umfangreiche biochemische Arbeiten sind im Gange, um festzustellen, bei welchen Kulturmaßnahmen ein Optimum an ernährungsphysiologisch wichtigen Inhaltsstoffen und ein Minimum an negativen Stoffen in den Produkten erreicht werden können.

Zweiter Arbeitsbereich:

Prüfung von Hilfsstoffen, Maschinen und Betriebseinrichtungen

Bevor Hilfsstoffe in den Handel gebracht werden dürfen, müssen sie aufgrund der Verordnung über den Verkehr mit landwirtschaftlichen Hilfsstoffen geprüft und bewilligt werden. Die Forschungsanstalt Wädenswil ist für das Bewilligungsverfahren von Pflanzenschutzmitteln, Herbiziden und Phytohormonen verantwortlich. Die biologische Prüfung wird in Zusammenarbeit mit den Forschungsanstalten Changins und Reckenholz und die toxikologischen Fragen zusammen mit dem Eidgenössischen Gesundheitsamt und mit erfahrenen Toxikologen bearbeitet. Die alljährlich zahlreichen angemeldeten neuentwickelten Präparate werden auf Wirkung, Nebenwirkungen auf Pflanzen, Umwelt und Boden sowie auf Rückstandsbildungen auf den Produkten meist während zwei oder drei Jahren gründlich überprüft. Die Anstalt beschäftigt sich auch mit der Prüfung von Düngern, Substraten, Konservierungs- und Kellerbehandlungsmitteln sowie von Maschinen, Geräten und Einrichtungen in Kühlräumen, Gewächshäusern usw.

Dritter Arbeitsbereich:

Produktion und Abgabe von Hilfsstoffen und Pflanzenmaterial

Die Forschungsanstalt Wädenswil beliefert jährlich kontrollierte Vermehrungsbetriebe mit gesunden Jungreben, Obst- und Beerenpflanzen und mit Gemüse-Elite-Saatgut zur Weitervermehrung. Der Großteil der Kellereibetriebe bezieht Reinhefekulturen von der Anstalt zur gezielten und reinen Vergärung von Trauben- und Kernobstsäften sowie Maischen.

Vierter Arbeitsbereich:

Beratung und Dokumentation

Der ganze Forschungsaufwand rechtfertigt sich erst dann, wenn die Resultate in der Praxis erfolgreich angewendet werden. Die Mitarbeiter der kantonalen Beratungsstellen und Fachschulen werden periodisch zu Informationstagungen eingeladen. Zur Verbreitung der Forschungsergebnisse dienen ebenfalls zahlreiche Flugschriften und Artikel in Fachzeit-

schriften sowie die an unserer Anstalt redigierten Fachzeitschriften «Schweizerische Zeitschrift für Obst- und Weinbau», der «Gemüsebau», «Lebensmittelwissenschaft und Technologie» und «Mitteilungen der Schweiz. Entomologischen Gesellschaft». Ferner sind mehrere unserer Mitarbeiter in den Redaktionen in- und ausländischer wissenschaftlicher und fachlicher Zeitschriften vertreten. Der direkte Kontakt mit der Praxis ist von besonderer Bedeutung. So kommen alljährlich mehrere tausend Interessierte aus dem In- und Ausland an die Forschungsanstalt, um die Versuche zu besichtigen und die Anwendung der Resultate in der Praxis zu diskutieren. Mehrere wissenschaftliche Mitarbeiter sind als Dozenten an der Eidgenössischen Technischen Hochschule in Zürich oder als Lehrbeauftragte für Spezialunterricht am Ingenieur-Technikum der Schweizerischen Obst- und Weinfachschule in Wädenswil engagiert. Schließlich ist die Vertretung zahlreicher Mitarbeiter in schweizerischen und internationalen Fachorganisationen zu erwähnen.

Die Entwicklung der Schulung in Wädenswil

An der Schweizerischen Versuchsanstalt und Schule für Obst-, Wein- und Gartenbau erwies sich, wie bei ihrem Gründungsvorbild, der Versuchs- und Höheren Lehranstalt Geisenheim in Deutschland, die unmittelbare Verbindung zwischen Forschung und Schule als sehr wertvoll und fruchtbar. Müller-Thurgau und seine ersten Mitarbeiter Dr. W. Kelhofer, Th. Zschokke, H. Schellenberg, Th. Echtenmeier, A. Baragiola, Dr. Osterwalder und weitere, erwarben sich nicht nur als Forscher, sondern auch als begabte Lehrer einen großen Namen. So war auch die Schulabteilung von Wädenswil im Inland, aber auch im Ausland sehr geschätzt, und zahlreiche Pioniere der Produktion und der Produktverwertung waren ihre Absolventen. Als im Jahre 1902 die Eidgenossenschaft die Versuchsanstalt Wädenswil zur Entlastung der Konkordatskantone übernahm, mußte sie aus verfassungsrechtlichen Gründen den Schulteil weiterhin den Konkordatskantonen überbunden lassen. Einzig wurde gestattet, daß Müller-Thurgau beiden, nun finanziell getrennten Institutionen, als Direktor vorstand. Durch den nun folgenden Ausbau der Versuchsanstalt profitierte selbstverständlich auch die Schule, und es waren ihr noch erfolgreiche Jahre gegönnt. Mit dem Ausbruch des Ersten

Weltkrieges ging die Schülerzahl jedoch jäh zurück, und die Konkordatskantone hatten in dieser schwierigen Zeit auch die größte Mühe, die Schule weiterhin zu finanzieren, so daß sie eingestellt werden mußte.

Die entstandene große Lücke überbrückte die Versuchsanstalt einigermaßen durch Veranstaltung kürzer oder länger dauernder Kurse auf den verschiedenen Fachgebieten. Mit der raschen und fundamentalen technischen Entwicklung, vor allem der Obstverwertung, z. B. der Fruchtsaft-Konzentrat-, Pektin- und Essigherstellung, machte sich das Fehlen gut geschulter junger Kaderkräfte immer nachteiliger bemerkbar.

1941 ergriff eine Gruppe von Verbandsmostereien im Rahmen des *Schweizerischen Obstverbandes* die Initiative zur Wiedergründung einer Fachschule in Wädenswil, vorerst auf dem Gebiet der technischen Obstverwertung. Zur Grundfinanzierung wurde der Reingewinn der SAPLA-Gesellschaft, die für die Propaganda für Fruchtsäfte an der Landesausstellung 1939 durch einige Verbandsmostereien gebildet worden war, in großzügiger Weise zur Verfügung gestellt. Sodann sicherten vom Bund aus die Eidg. Alkoholverwaltung sowie die Abteilung für Landwirtschaft ihre Unterstützung zu, und auch die Zentralgenossenschaft für alkoholfreie Verwertung von Obstüberschüssen und Obstrestern (CAVO) gewährte ihre finanzielle Mithilfe. In der Folge erklärten sich ferner die *Kantone* der deutschen Schweiz zu einer jährlichen Beitragsleistung bereit.

1942 konnte die neue Schule unter dem Namen «Schweizerische Fachschule für Obstverwertung» unter der initiativen Leitung von Ing. agr. E. Züllig eröffnet werden. Die neuerliche enge, befruchtende Verbindung mit der Forschungsanstalt und die Möglichkeit, Wissenschaftler als Lehrbeauftragte für Spezialfragen und Einrichtungen derselben einsetzen zu können, war für die junge Schule von besonderer Wichtigkeit. Von der Gemeinde Wädenswil konnten Gebäulichkeiten für die Unterbringung der Direktion und Administration des Konviktes, der Bibliothek, der Werkstätte, der Übungsräume usw. gemietet werden. Lehrsäle wurden durch die Forschungsanstalt und später zusätzlich durch die Gemeinde zur Verfügung gestellt. Die Ausbildung wurde vorerst in zwei Stufen aufgeteilt, wobei der «Normallehrgang» mit zwei Semestern der Ausbildung von Kellereipraktikern und der «Höhere Lehrgang» mit zuerst zwei, später drei Semestern der Weiterentwicklung zu Kellereitechnikern — zu Kaderpersonen — diente. Der Normallehrgang bildete für die etwas später ebenfalls auf Initiative der jungen Schule begründete dreijährige Obst-

verwerterlehre den lehrbegleitenden Unterricht als Ersatz der regionalen Gewerbeschule. Diese Kombination zwischen Lehre und zeitlich geballter Berufsschule hat sich bis heute bestens bewährt. Die Absolventen des höheren Lehrganges erfreuten sich von Anfang an einer großen Nachfrage und besetzten heute maßgebende Posten in der Fruchtsaftindustrie und in verwandten Gebieten.

1950 wurde der Schule eine Weinfachabteilung (Rebbau und Weinbereitung) eingegliedert und ihr Name in «Schweizerische Obst- und Weinfachschule (SOW)» umgewandelt. Im Jahre 1960 anerkannte der Bund den viersemestrigen Höheren Lehrgang als Technikerstufe. Damit war die Schweizerische Obst- und Weinfachschule die erste Lehranstalt der Schweiz, die im Sektor der Urproduktion Diplom-Techniker ausbildete. 1962 gesellte sich noch die Ausbildung in der Obstproduktion und 1970 diejenige im produzierenden Gartenbau als Studienrichtungen im Technikerlehrgang dazu. Der produzierende Gartenbau seinerseits umfaßt die Fachrichtungen Gemüse-, Topfpflanzen- und Schnittblumenproduktion sowie das Baumschulwesen.

Obwohl die Absolventen des Normallehrganges und vor allem die Techniker SOW von Anfang an im In- und Ausland sehr gesucht waren und die Nachfrage nie gedeckt werden konnte, ist man in der Weiterentwicklung nicht stehengeblieben, sondern hat 1970 die Techniker-ausbildung auf sechs Semester erweitert und damit das Lehrziel auf die Stufe der Höheren Technischen Lehranstalt (HTL) ausgerichtet, im Sinne der Lehrgänge auf dem Bau-, Chemie- und Maschinensektor. Dies war wiederum eine Pionierleistung, weil Wädenswil als erste Schule der Schweiz im Agrarsektor diese Stufe erreicht hat.

Von Anfang an hat das Institut aber auch in einem weiten Bereiche seine volle Aufmerksamkeit der Erwachsenen-schulung geschenkt. So werden seit Jahren Kurse für Weinhandelskonzessionäre, für kaufmännisches Personal in Obstverwertungsbetrieben und Weinkellereien, für Lebensmittelinspektoren, für leitende Personen im Gastgewerbe, für Drogisten, für Verkaufspersonal auf dem Getränke- und Früchtesektor usw. veranstaltet. Zudem führt die Schule alljährlich Vortragstagungen für die Weiterbildung ihrer Absolventen durch. Die Erwachsenen-schulung ist sowohl in den Spezialkulturen als auch in der Verwertung und Vermarktung ihrer Produkte von eminenter Bedeutung, weil eine sehr rasche Entwicklung und besonders in den Verwertungsbetrieben ein hoher tech-

nischer Stand zu verzeichnen ist, der sehr hohe Anforderungen an das Kader stellt.

Bis heute bilden drei Stiftungen (Obst-, Wein-, Gartenbau) die rechtliche Grundlage der Schule Wädenswil. Der Betrieb wird finanziert durch namhafte Subventionen des Bundes, durch Beiträge der deutschschweizerischen Kantone und bedeutende Zuschüsse von Berufs- und Fachverbänden der Produktion und des Verwertungsgewerbes. Die Rechtsform soll nun nach einer langen Bewährungszeit und großen Opfern seitens der Berufs- und Fachverbände in ein Konkordat der deutschschweizerischen Kantone unter maßgebender Beteiligung des Bundes umgewandelt werden, und damit die Finanzierung durch die öffentliche Hand (Bund und Kantone) allein erfolgen.

Entsprechend dem erweiterten Ausbildungs- und Tätigkeitsrahmen wird die Schule Wädenswil zu einem

Ausbildungszentrum für Spezialzweige der Urproduktion und die damit verbundene Verarbeitungs- und Veredlungswirtschaft inklusive Höhere Technische Lehranstalt für Obst-, Wein- und Gartenbau ausgebaut.

Der heutige und zukünftige Tätigkeitsbereich kann stichwortartig folgendermaßen zusammengefaßt werden:

Studienrichtungen, die nebeneinander geführt werden:

— Obstbau, Rebbau, Obstverwertung, Weinbereitung, Konserventechnologie, Gartenbau (mit Gemüsebau, Topfpflanzen- und Schnittblumenproduktion, Baumschulwesen)

Folgende Ausbildungsstufen sind von unten nach oben erfaßt:

— Berufsschule (lehrbegleitender Unterricht)
— Fachschule (Weiterbildung der Fachspezialisten, Vorbereitung auf die Meisterprüfung)
— Technikum auf der Stufe Höhere Technische Lehranstalt.

Erwachsenenschulung und Weiterbildung der Absolventen.

Es werden folgende Berufe vollumfänglich betreut:

Obstverwerter, Winzer, Weinküfer, Gemüsebauer und Gemüsegärtner. Bei den Berufen Obstbauer und Konserven-Tiefkühlfacharbeiter wird in Verbindung mit andern Institutionen maßgebend an deren Betreuung mitgewirkt. Zudem unterhält das Ausbildungszentrum eine Stellenvermittlung und führt Beratungen auf den einschlägigen Fachgebieten durch.

Um den Unterricht zu beleben und praktisch zu untermauern, bewirtschaftet die Schule zwei Betriebe. Das rund 11 ha umfassende Grüntal wurde vom Kanton Zürich für 100 Jahre der Schule verpachtet und ein Baurecht eingeräumt. Das dort bestehende Schulgebäude der mangels Frequenz aufgehobenen Kantonalen Landwirtschaftlichen Schule Wädenswil, wird in den nächsten Jahren durch weitere Bauten ergänzt, um die Schule von der großen Raumnot zu befreien und auf dem Grüntal konzentrieren zu können. Der zweite Schulbetrieb umfaßt den klimatisch günstig gelegenen Rebberg und das umliegende Kulturland auf der Halbinsel Au, das zu einem Teil im Besitze des Aukonsortiums und zum andern Teil der Gemeinde Wädenswil ist.

Diese kurze Darstellung der Geschichte und des Tätigkeitsbereiches der Schule zeigt, daß diese nicht nur der Urproduktion, sondern ebenso dem Gewerbe, der Industrie und dem Handel dient, welche die Produkte der landwirtschaftlichen Spezialzweige verarbeiten, veredeln und vermarkten. Die Zusammenfassung der verschiedenen Spezialkulturen und der Verarbeitung der Produkte sowie der verschiedenen Unterrichtsstufen inklusive der Erwachsenen Schulung geben der Schule viele Anregungen, ein breites Fundament und eine überdurchschnittliche Auslastung der Einrichtungen. Besonders in der Technikerstufe ermöglicht sie für alle Fachrichtungen gemeinsam einen gründlichen, hochstehenden naturwissenschaftlichen und ökonomischen Grundlagenunterricht zu erteilen, der die Voraussetzung für selbständiges produktives Handeln, Entwickeln und Leiten bildet. Die wie bei der ersten Schule enge Verbindung mit der Eidg. Forschungsanstalt ermöglicht es, die Forschungs- und Versuchsergebnisse sowie die Prüfungsergebnisse der Hilfsstoffe sofort in den Unterricht einflechten zu können. So unterrichtet eine große Zahl von wissenschaftlichen Mitarbeitern der Forschungsanstalt als Lehrbeauftragte über spezielle Fachgebiete im Technikerlehrgang. Zudem stehen der Schule die Gewächshäuser, Versuchsanlagen, Laboratorien mit den modernen Forschungsapparaturen für Demonstrationszwecke und zur Durchführung von Semester- und Diplomarbeiten zur Verfügung. Die Forschungsanstalt profitiert ihrerseits durch die während der Studienzeit geknüpften Verbindungen mit den später in maßgebenden Positionen stehenden Absolventen und durch die Möglichkeit, einzelne Versuche in den beiden Schulbetrieben durchführen zu können.

Prof. Dr. Robert Fritzsche