

Zeitschrift: Schweizer Pioniere der Wirtschaft und Technik
Herausgeber: Verein für wirtschaftshistorische Studien
Band: 101 (2014)

Artikel: Pionierin der Gemeinschaftsgastronomie : die einzigartige Geschichte der SV Group
Autor: Ruetz, Bernhard
Kapitel: 3: Vom Soldatenwohl zum Volksdienst (1918-1920)
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-1095741>

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: 25.04.2026

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



III
VOM SOLDATENWOHL
ZUM VOLKSDIENST
(1918–1920)

Bevor es Kantinen
gab, assen die
Arbeiter auf dem
Fabrikareal.

Mit der Demobilisierung waren die meisten Soldatenstuben überflüssig geworden. Auch die Soldatenfürsorge verlor an Bedeutung. Die Geschichte des Verbandes Soldatenwohl hätte hier enden können. Doch für Else Spiller war seit längerem klar gewesen: Ihr Werk sollte das Soldatenwohl überdauern. Denn die Wehrmänner kehrten in die Fabriken zurück und auch dort sah sie Bedarf, für gesundes Essen zu sorgen.

«Die tüchtige Frau ringt nach Selbständigkeit»

Der Verband Soldatenwohl genoss in der Öffentlichkeit eine hohe Akzeptanz und verfügte über eine stattliche Anzahl von qualifizierten Frauen, die sich als Soldatenmütter, Inspektorinnen und Fürsorgerinnen bewährt hatten. Ihnen eine weitere berufliche Chance zu bieten, war für Else Spiller ein Kernanliegen: «Die tüchtige, organisatorisch begabte Frau ringt nach Selbständigkeit», schrieb sie in einem Artikel über «Neue Frauenberufe in industrieller Fürsorge». Was lag da näher, als den Verband Soldatenwohl in den zivilen Sektor zu überführen, aus Soldatenstuben Arbeiterkantinen zu machen? Doch auch hier waren die Widerstände gross. Denn die allermeisten Unternehmen in der Schweiz beschäftigten weniger als 10 Angestellte und waren daher zu klein, als dass sich eine Kantine gelohnt hätte. Unabhängig von der Betriebsgrösse war es in der Schweiz üblich, dass die Arbeiter und Angestellten über Mittag nach Hause zurückkehrten, um das Essen im Kreis der Familie einzunehmen, wie der Historiker Jakob Tanner in seinem Buch «Fabrikmahlzeit» im Detail ausführt. Hier konnte der Mann bestimmen, was auf den Tisch kam und tauschte damit die Rolle des Arbeitnehmers mit derjenigen des Familienoberhaupts. Der mittägliche Gang oder die Velofahrt nach Hause waren möglich, weil die Mittagspause oft länger als eine Stunde dauerte. Zudem lagen Arbeits- und Wohnort noch oft beieinander, vor allem in den städtischen Gebieten. Nur wer ledig oder ortsfremd war oder Schicht arbeiten musste, verpflegte sich im Betrieb. Die Arbeiter brachten dann ihr Essen meistens mit – in der Regel Suppe, Brot und Alkohol – und wärmten die Speisen in den Fabriken auf. Etliche liessen sich das Essen auch durch Frauen und Kinder bringen. Seit dem späteren 19. Jahrhundert richteten einzelne Fabrikanten Speiseanstalten und Kosthäuser für die Arbeiterschaft ein, vor allem für die nicht Ortsansässigen und deren Familien. Fabrikinspektoren beklagten aber immer wieder, dass die Kantinen schlecht frequentiert würden und die Speisen zu wünschen übrig liessen.

Kantinen waren nicht nur einer breiten Bevölkerung unvertraut, sondern auch politisch umstritten. Gewerkschaften lehnten diese als paternalistische Massnahmen ab, witterten auf Seiten der Unternehmer Profitgier und Kontrolle. Für Else Spiller schien die Idee der betriebseigenen Verpflegung nur dann



Viele Arbeiter liessen sich das Essen durch Frauen und Kinder bringen.

sinnvoll zu sein, wenn sie durch einen neutralen Verband propagiert würde, der die Funktion des Brückenbauers zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern übernehmen könnte. Diese Einsicht hatte sie gemäss eigener Aussage aus Gesprächen mit Grossindustriellen wie Adolf Bühler, dem Schuhfabrikanten Max Bally-Hühnerwadel und seinerzeit Eduard Sulzer-Ziegler gewonnen.

Seit Herbst 1917 war Else Spiller damit beschäftigt, den Verband Soldatenwohl in ein Dienstleistungsunternehmen umzuwandeln. Die erste Anfrage für einen zivilen Betrieb hatte sie im November 1915 erhalten, und zwar von den Kraftwerken Eglisau in Zweidlen. Die Vereinbarung war, dass der Verband Soldatenwohl ein Lokal für die Bauarbeiter der Anlage errichten und betreiben sollte, und zwar auf eigene Rechnung. Doch dieses Modell funktionierte nicht. Die Kantine war defizitär und musste nach einem Jahr geschlossen werden. Der erste Versuch mit einer Arbeiterkantine war ein kompletter Misserfolg. Doch dann erwiesen sich 1917/18 die Lebensmittelrationierung und die sozialen Unruhen als unterstützende Faktoren für den Verband Soldatenwohl. Die Kantone ergriffen Massnahmen, um der Teuerung und Rohstoffknappheit entgegenzuwirken. Unternehmer wurden angehalten, die Arbeitszeit rationeller zu gestalten, Energie



Die Küche des ersten, im Januar 1918 eröffneten Wohlfahrthauses der Maschinenfabrik Bühler in Uzwil.

zu sparen und Küchen zur günstigen Verpflegung einzurichten. Die Gewerkschaften stellten Forderungen wie die nach der Reduktion der Arbeitszeit und drohten mit Streik. In diesem spannungsgeladenen Umfeld nahmen etliche Fabrikanten mit dem Verband Soldatenwohl Kontakt auf. In der kriegsverschonten Schweiz herrschte trotz Versorgungsengpässen in einigen Branchen Hochkonjunktur. Viele Unternehmen, namentlich in den Bereichen Metall, Maschinen und Chemie, erfreuten sich einer grossen Nachfrage und konnten die Produktion steigern. Die Ausgaben für eine Kantine waren daher verschmerzbar. Zahlreiche Fabrikbesitzer hatten zudem als Offiziere die Soldatenstuben kennengelernt oder kamen über ihre sozial engagierten Gattinnen in Kontakt mit der rührigen Else Spiller und dem Verband Soldatenwohl.

Im Herbst 1917 verhandelte Else Spiller mit Adolf Bühler, dem Seniorchef der «Maschinenfabrik Gebrüder Bühler» in Uzwil (SG), über die Einrichtung einer Betriebskantine (heute Bühler Holding AG). Bei Bühler war es in den 1910er-Jahren zu Arbeitskonflikten gekommen. Die Kantine sollte zur Entschärfung beitragen. Adolf Bühler teilte Else Spiller gemäss ihren Protokollaufzeichnungen mit, dass es am besten sei, wenn die Firma «nichts mit der Wohlfahrts-

einrichtung zu schaffen habe, damit neue Reibungsflächen für die Arbeiterschaft vermieden» würden. Einfach dürften die Gespräche aber nicht gewesen sein. «Adolf Bühler ist ein sehr interessanter Mensch, mit dem aber nicht allzu gut Kirschen essen ist», schrieb Else Spiller am 26. Oktober 1917 in ihr Tagebuch. Ende 1917 beschloss der Vorstand des Schweizer Verbandes Soldatenwohl, eine neue Abteilung «Arbeiterwohl» zu bilden.

Gegenstand der Verhandlungen mit Adolf Bühler waren das Betriebs- und Finanzierungsmodell der Kantine. Nach dem missglückten Versuch in Zweidlen war Else Spiller klar, dass der Betrieb auf eigene Rechnung nicht funktionierte. Im Unterschied zu den improvisierten Soldatenstuben, wo Kaffee und Kuchen serviert wurden, stellten die dauerhaften Kantinen mit ihrer umfassenden Verpflegung weitaus höhere Anforderungen an das Personal, die Logistik und die Infrastruktur. Else Spillers Konzept war es, die Kantinen im Auftragsverhältnis einzurichten und zu betreiben. Der Auftraggeber sollte zudem eine Defizitgarantie übernehmen. Allfällige Überschüsse wurden in den Ausbau der Kantine gesteckt. Die Verbandsleitung erhielt für ihren Aufwand eine Provision von einigen Prozenten des Kantinen-Umsatzes. Der Menüpreis wurde durch den Arbeitgeber festgelegt, in Abstimmung mit dem Verband Soldatenwohl.

Erste Arbeiterkantine in der Maschinenfabrik Bühler

Am 12. Januar 1918 war es schliesslich soweit: Die erste erfolgreiche Arbeiterkantine des Schweizer Verbandes Soldatenwohl wurde in der Maschinenfabrik Bühler eröffnet, in Anwesenheit der Chefs der Firma. Das Mittagessen wurde an 154 Mitarbeiter abgegeben. Weil mit der Eröffnung der Kantine die Mittagszeit bei Bühler auf eine Stunde reduziert wurde, stieg die Besucherzahl jedoch rasch an. Angeboten wurden die Mahlzeiten als «Portionenplättchen». Dies erlaubte ein effizientes Arbeiten: Alle erhielten gleich viel, und man konnte das Defizit auf ein Minimum beschränken. Alkohol wurde keiner ausgeschenkt. Dafür erhielten die Arbeiter gratis ein Glas Lindenblütentee. Ab 5.30 Uhr gab es auch Frühstück in Form von Suppe, Kaffee und «Haferkakao». Das Mittagessen kostete anfänglich 85 Rappen, später einen Franken. Dafür musste ein gelernter Arbeiter etwas mehr als eine Stunde arbeiten. Zu berücksichtigen ist, dass zu dieser Zeit Lebensmittel deutlich teurer waren. Eine Arbeiterfamilie im Jahr 1921 musste rund die Hälfte ihres Haushaltsbudgets für Nahrungs- und Genussmittel einsetzen. Für ein Kilo Tafelbutter zahlte man rund 4 Franken, ein Kilo Kalbfleisch kostete 2.73 Franken oder ein Kilogramm gerösteter Kaffee kostete 2.95 Franken.

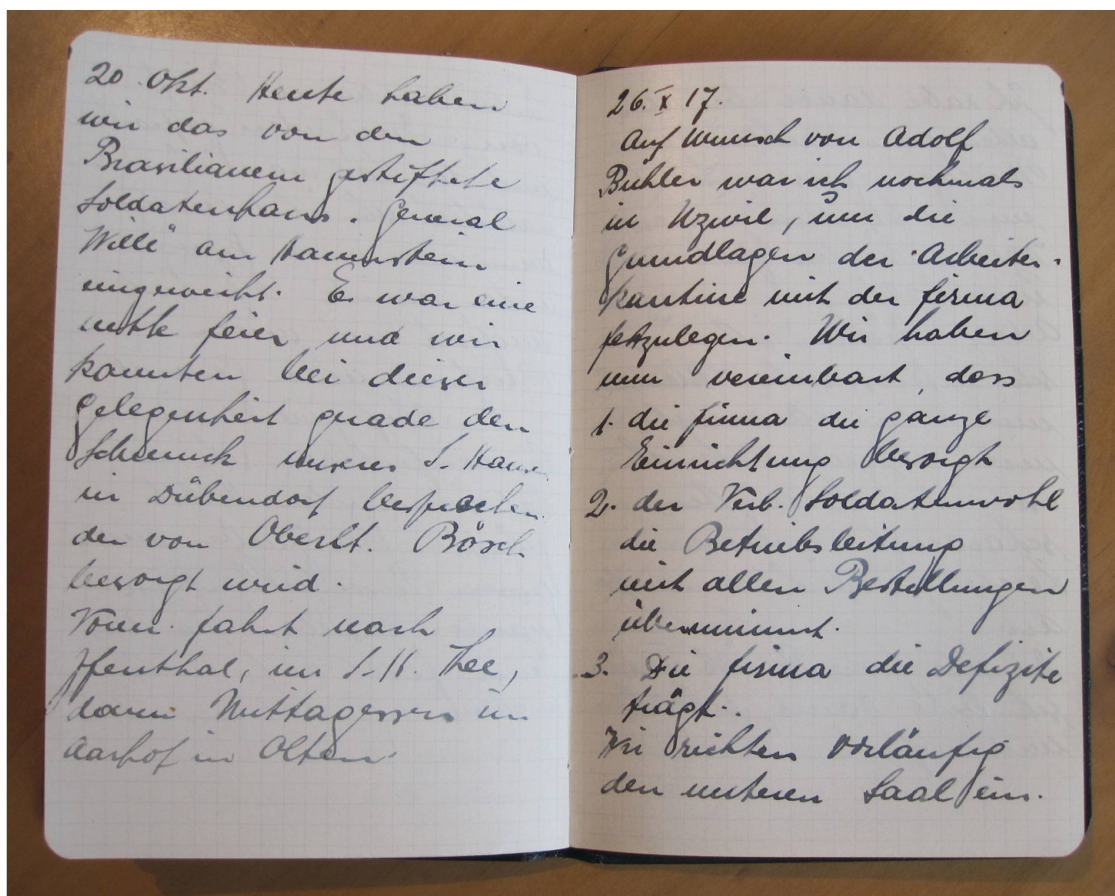
Die Küche bei Bühler war zu Beginn mit einem grossen Kochherd und einer Dampfheizung mit vier Kesseln bestückt. Zur Erleichterung des Personals wurde 1920 eine Abwaschmaschine der Marke «Tornado» für 3000 Franken

bestellt. «Fräulein Fassbender» war die Leiterin der ersten Arbeiterkantine. Sie wurde zur Vorbereitung auf diese Aufgabe sechs Wochen in die Lehre bei alkoholfreien Restaurants geschickt. Ihr Monatssalär betrug 180 Franken, was unter demjenigen eines gelernten Arbeiters lag. Immerhin fielen bei den Angestellten des Verbandes Soldatenwohl in der Regel die Kosten für Essen und Logis weg, da diese gewöhnlich im Fabrikareal wohnten. Wer für den Verband arbeitete, verstand sich immer auch als Teil eines sozialen Werks und war daher bereit, mehr zu leisten und weniger zu verdienen. Dafür erhielten fleissige Mitarbeiterinnen auf allen Stufen eine kontinuierliche Schulung und Aufstiegschancen. Eine Köchin verdiente in der Bühler-Kantine 100 Franken, das Küchen- und Servicepersonal rund 80 Franken. Angestellte zu finden war nicht einfach: Weil diese Löhne eher tief waren, zogen es viele Mädchen vor, in der Stickerei zu arbeiten, wo zwar gleich wenig bezahlt wurde, aber die Arbeitszeiten weniger lang waren.

Das Betriebs- und Finanzierungsmodell von Else Spiller, wie es bei der Firma Bühler erstmalig angewendet wurde, ging auf und wurde zum Standard für alle weiteren Betriebe. Weil der Verband Soldatenwohl über eine geringe Kapitalbasis verfügte und auch keine Sachwerte besass, war das Führen einer Kantine im Auftragsverhältnis der einzig gangbare Weg, um rasch zu wachsen. Und der Erfolg stellte sich ein: Immer mehr Fabrikanten wollten Kantinen betreiben lassen. Bis 1919 standen bereits 30 Betriebe unter der Leitung des Schweizer Verbandes Soldatenwohl, namentlich in der Textilindustrie, aber auch im Maschinenbau, der chemischen und der Uhrenindustrie.

Kantine als erweitertes Wohnzimmer

Der Verband Soldatenwohl leistete mit dem Konzept der Betriebsverpflegung durch einen unabhängigen Dritten Pionierarbeit auf dem Gebiet der Gemeinschaftsgastronomie. Else Spiller erinnerte sich: «Damit trat das Soldatenwohl in eine neue Phase seiner Entwicklung, indem es bewusst die Neutralisierung der Wohlfahrtseinrichtungen in die Wege leitete.» Die Bühler-Kantine war die erste in der Schweiz, die von einem Dienstleistungsunternehmen professionell geführt wurde. Weil die Arbeiter und Angestellten dafür entschädigt werden sollten, das Essen nicht mehr im vertrauten Familienbereich einnehmen zu können, war der Verband Soldatenwohl besonders gefordert, ein schmackhaftes Essen in einer gemütlich eingerichteten Kantine anzubieten und dort eine behagliche Stimmung zu verbreiten. So wurde die Kantine gleichsam zum erweiterten Familienraum mit der Betriebsleiterin als «Mutter». Vor allem an Weihnachten und sonstigen Festtagen betrieb der Verband Soldatenwohl einen erheblichen Aufwand mit einem besonderen Menü, geschmückten Tischen und einem Rahmenprogramm. Hinzu kam der Anspruch der Gäste an die Verpflegung. Else Spiller führte in



Kurz gefasst: Das Betriebsmodell des SV im Tagebuch von Else Spiller, 1917 (auf der rechten Buchseite).

späteren Jahren dazu aus: Die Schweizer seien «nun einmal starke Individualisten» und hätten «eine unverhältnismässig hohe Esskultur», wie im Buch von Jakob Tanner nachzulesen ist.

Das Alkoholverbot in den Kantinen des Verbandes Soldatenwohl machte einigen Industriellen allerdings Sorgen. Sie fürchteten Proteste von Seiten der Arbeiter oder Boykotte der Auftraggeber. Tatsächlich stornierte die Brauerei Haldengut eine grössere Bestellung bei Bühler. Else Spiller intervenierte beim Haldengut-Direktor. Sie vermochte ihn offenbar vom Konzept der alkoholfreien Kantinen so zu überzeugen, dass sie am Abend mit einem Strauss Orchideen heimkehrte (☞ 26 Zwei Pionierinnen der Volksgesundheit). Trotzdem liess sie es zu, dass in den Direktionsrestaurants der grösseren Fabriken, namentlich in der chemischen und der Maschinenindustrie, Alkohol konsumiert wurde, und zwar seit den Anfängen. Ausschanken mussten diesen allerdings die Chefs selber oder dann die Sekretärin oder der Portier. Else Spiller tolerierte diese Widersprüchlichkeit in ihren Betrieben, um die Auftragsbeziehungen nicht zu gefährden.