Zeitschrift: Thurgauer Jahrbuch
Band: 51 (1976)

Artikel: Die Teigwarenfabrik Adolf Montag AG in Islikon
Autor: Etter, Alfred
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-699946

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: 07.08.2025

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

Alfred Etter

Die Teigwarenfabrik Adolf Montag AG in Islikon

Ähnlich wie bei der Müllerei kam dem Thurgau auch bei der Entwicklung der Teigwarenindustrie eine führende Rolle zu. Die Anregungen der Unternehmerpersönlichkeit von Michael Maggi brachten einen eigentlichen Aufschwung in der Herstellung von Teigwaren, was auch in der starken Verbreitung der Fabrikationsunternehmungen seinen Ausdruck fand. In Weinfelden, Bischofszell, Kradolf, Islikon, Matzingen, Amriswil, Frauenfeld und Romanshorn nahmen Teigwarenfabriken ihre Tätigkeit auf, wodurch der Thurgau zu einem relativ hohen Anteil an der gesamtschweizerischen Produktion kam. Wohl haben im Verlauf der Jahre einzelne Betriebe ihre Tore geschlossen; die Notwendigkeit der Konzentration hat auch vor der Teigwarenindustrie nicht haltgemacht. Durch Modernisierung der Anlagen und Einrichtungen und damit durch immerwährende Investitionen galt es, die Überlebenschancen zu wahren. Von den 52 Betrieben der schweizerischen Teigwarenindustrie im Jahre 1960 waren letztes Jahr noch 25 vorhanden, und es ist nicht anzunehmen, daß dieser Schrumpfungsprozeß bereits sein Ende erreicht habe. Für uns Thurgauer ist es erfreulich, unter den leistungsfähigen Betrieben auch das Unternehmen in Islikon zu finden. Diesem sei deshalb eine kurze Betrachtung gewidmet.

Zunächst wäre da festzustellen, daß drei Generationen Montag Anteil an der Entwicklung dieses Unternehmens haben. Zwar war es August Belz, ein Verwandter der «Fideli-Familie» Etter in Leimbach, der im Jahre 1883 das Geschäft gründete, doch bereits am 1. Juli 1896 ging die Fabrik in Islikon an Sigmund Montag-Geilinger über, der es in den ersten Jahren recht schwer hatte, das Unternehmen über Wasser zu halten. 1897 trat sein ältester Sohn ins Geschäft ein, doch blieben die Verhältnisse in der Teigwarenindustrie weiterhin ungünstig. Der Ausbruch des Ersten Weltkrieges brachte den Umschwung. Im Jahre 1915 über-

nahm der Sohn die Fabrik auf eigene Rechnung. Ende 1925 trat der heutige Verwaltungsratspräsident dieses Familienunternehmens, Adolf Montag, in das Geschäft ein, das großen Aufgaben entgegensah. In die nun beginnende Entwicklung fiel der Beginn des Zweiten Weltkrieges, jedoch nicht mit einer Produktionssteigerung, sondern mit allen Unannehmlichkeiten der Kontingentierung, sowohl des Rohmaterials als auch der Fertigprodukte. Trotz aller Schwierigkeiten, die da zu meistern waren, ging das Unternehmen gestärkt aus dieser Krisenzeit hervor. Man hatte den Glauben an den Anbruch einer erfolgreicheren Epoche nicht verloren und nützte die Jahre, um längst gehegte Ausbaupläne reifen zu lassen. Nach zwanzigjähriger engster Mitarbeit im Geschäft, die Adolf Montag in seiner Jubiläumsansprache zum 75. Geburtstag des Unternehmens als «Thronfolgerjahre» bezeichnete, übernahm er 1946 die Geschäftsleitung, um das bisher Geschaffene weiter auszubauen und für die kommende Zeit konkurrenzfähig zu machen.

Fortwährende Erneuerungen

Es folgte kaum ein Jahr, das nicht einen Beitrag zur Erneuerung gebracht hätte. 1950 wurde das zweite Obergeschoß des alten Fabrikteiles aufgestockt und gleichzeitig der Westtrakt umgebaut. In dieser Zeit, als wieder einwandfreie Rohstoffe erhältlich waren, wurde die erstmals 1933 eingetragene Schutzmarke «AMI» forciert. 1952 gestattete die Installation des ersten Rotations-Trommeltrockners, Hörnli vollautomatisch fertigzutrocknen. 1953 wurde das Aktienkapital der 1937 gegründeten Familienaktiengesellschaft von 250 000 auf 400 000 Franken erhöht. 1955 kamen der Bau des Abwarthauses und der ersten Etappe

Ansicht von Norden.

des Hochhauses an die Reihe. 1961 begann man mit der Doppelaufstockung, die den Einbau automatischer Fabrikationslinien ermöglichte. 1966 wurde das Aktienkapital verdoppelt, und anfangs Oktober 1968 begann man mit der Erstellung des neuen Lager- und Speditionsgebäudes. In den Jahren 1974/75 erhielten die technischen Einrichtungen des Unternehmens mit der Erstellung modernster Grieß-Siloanlagen mit vollautomatisierter Beschickung der Produktionslinien eine überaus wertvolle Ergänzung, die rationellstes Arbeiten ermöglicht. Somit ist das Unternehmen in Islikon im technischen Bereich auf der Höhe. In engster Zusam-

menarbeit mit dem Verwaltungsratspräsidenten Adolf Montag leitet Heinrich Nötzli als Direktor das Unternehmen.
Der Teigwarenkonsum pro Kopf der Bevölkerung ist von 9,5 Kilo im Jahre 1970 auf 8,2 Kilo im Jahre 1974 zurückgegangen. Konsumgewohnheiten pflegen sich zu ändern; Sparmaßnahmen mögen in jüngster Zeit den Konsum negativ beeinflußt haben, doch zeichnet sich im geringeren Verbrauch an Teigwaren wohl vor allem die Rückbildung im Ausländerbestand ab. Zu diesen Markterscheinungen kommt die Tatsache, daß der Teigwarenimport uneingeschränkt spielt und sich wegen des niedrigen Lirakurses noch vergrößert. Die Adolf Montag AG führt den Kampf um den Marktanteil mit qualitativ hochstehenden Markenartikeln.

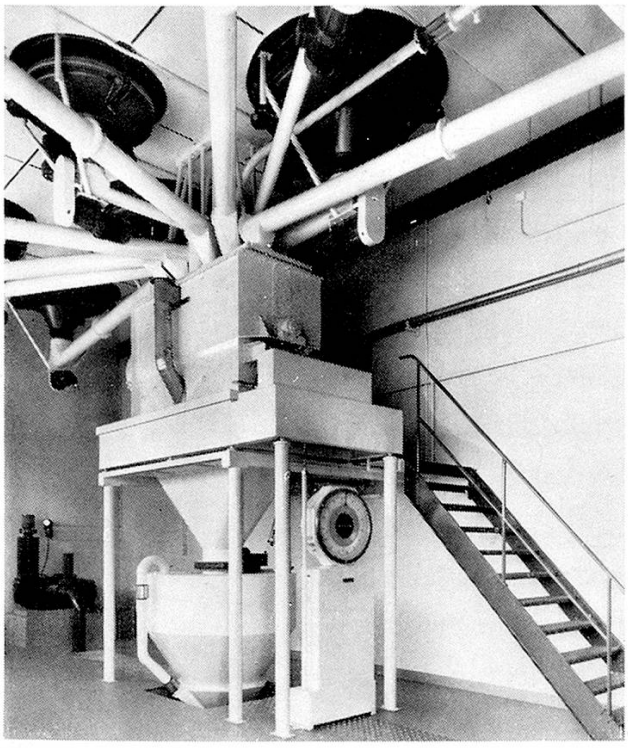
Im Dienste der Qualität

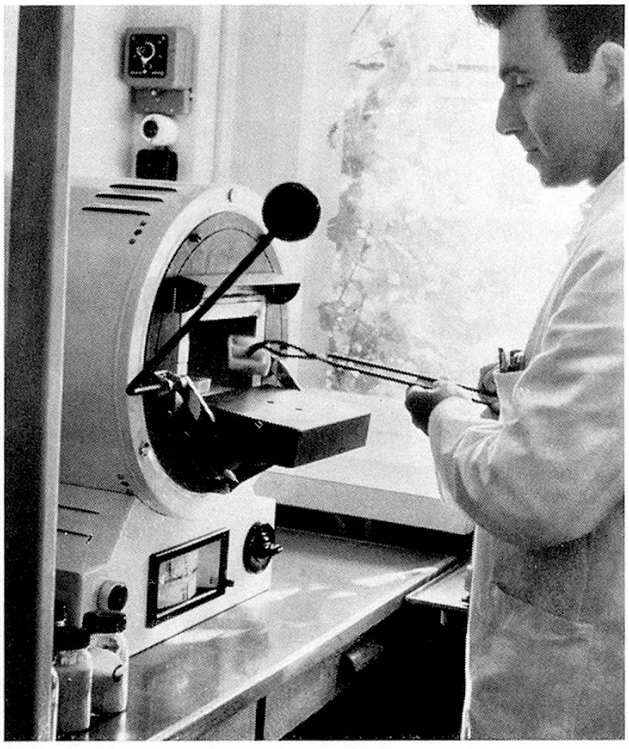
Ein Gang durch den weitläufigen Betrieb überzeugte uns davon, daß hier alles getan wird, um zu Produkten zu gelangen, die jeder Prüfung standhalten. Hand in Hand mit der Rationalisierung, mit dem Einsatz neuester Maschinen und Einrichtungen zeigt sich das Streben nach vollendeter Hygiene. Die Rohprodukte – Eier und Hartweizengrieß – haben der strengen Prüfung im Laboratorium standzuhalten. In gleicher Weise werden auch Produktion und Einrichtungen überwacht. Überaus eindrücklich ist der Ablauf auf drei vollautomatischen Produktionslinien. Über-

Produktionssaal mit Pressen, Vortrockner, Endtrockner.

Grieß-Siloanlage: Grießaustrag, Mischer, Waage, pneumatischer Transport.

Labor: Veraschungsofen, Teilprüfung der Qualität von Rohstoffen und Fertigprodukten.





aus wichtig ist der Trocknungsprozeß, das Durchlaufen der Trocknungstunnels, dem jene Aufgabe zukommt, die man in Italien früher der Sonne überlassen hat. Das Weitere liegt im Zurechtschneiden, Abwägen und im Verpacken, das Maschinen in höchster Vollkommenheit besorgen. So wandern die Pakete schließlich in die Lagerräume, ohne daß je eine Hand die Produkte berührt hätte.

Zehn Millionen Pakete pro Jahr verlassen die weiten Lagerräume der Teigwarenfabrik in Islikon. Eine imponierende Zahl. In ihr ist eine vielgestaltige Produktion eingeschlossen; denn Teigwaren werden in den verschiedensten Formen gewünscht. Doch auch hier hat die Rationalisierung Halt geboten. Das Fabrikationsprogramm wurde, um konkurrenzfähig zu bleiben, gestrafft. Diese Maßnahme ging Hand in Hand mit den Rationalisierungsbestrebungen der Abnehmer. Die AMI-Lastwagen befinden sich täglich auf großen Touren, weit über den Thurgau und die Nachbarkantone hinaus. Basel, die Innerschweiz und sogar der Kanton Tessin sind im Kundenkreis eingeschlossen. Bedenkt man, daß der Importanteil, gemessen am schweizerischen Konsum, zwischen 1960 und 1974 von 3,4 auf 10,1 Prozent gewachsen ist, wird man feststellen, daß die Lage der schweizerischen Teigwarenindustrie bedrohlich geworden ist. Und eben in dieser Situation haben Entschlüsse über weitere Investitionen zu fallen. Der Erneuerung des Maschinenparks ist größte Aufmerksamkeit zu schenken, neue technische Errungenschaften sind auf ihre Anwendbarkeit im Betrieb zu prüfen – und dies alles bei der laufenden Schmälerung des Ertrags.

In Islikon ist alles getan, was einer erfolgreichen Weiterarbeit dienen kann. Die Automatisierung hat auch im Büro Einzug gehalten, und die sozialen Einrichtungen sind vorbildlich geordnet. Man spürt auf einem Rundgang das gute Betriebsklima.