

**Zeitschrift:** Bremgarter Neujahrsblätter  
**Herausgeber:** Schodoler-Gesellschaft  
**Band:** - (1998)

**Artikel:** Frische Fische und noch mehr aus Zufikon  
**Autor:** Bachmann, Rudolf  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-965493>

### **Nutzungsbedingungen**

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. 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. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

### **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. [Voir Informations légales.](#)

### **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. [See Legal notice.](#)

**Download PDF:** 19.02.2025

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

# *Frische Fische und noch mehr aus Zufikon*

VON RUDOLF BACHMANN

Wenn eine Firma seit mehr als hundert Jahren besteht, hat das nichts mit nostalgischer Idylle zu tun, sondern mit Innovation. Giuseppe Bianchi, der Firmengründer der Bianchi Comestibles, war einer der ersten, der Fisch nicht in Zeitungspapier einwickelte, sondern dafür unbedrucktes Papier verwendete. Seither sind mehr als hundert Jahre vergangen. Jede Generation hat weitere Verbesserungen eingebracht. Heute verkehrt die Firma Bianchi mit Lieferanten in Europa, Amerika und Asien und verkauft Fische, Meeresfrüchte, Wild, Geflügel und Fleisch. Ein besonders grosser Schritt vollzog sich im Juni 1994 mit dem Umzug der ganzen Firma ins Betriebsgebäude Zufikon. Abläufe konnten optimiert werden, die Ökologie bekam ein noch grösseres Gewicht.

## **Ökologie aus gutem Grund**

Wer Meeresfrüchte verkauft, ist dem Wohlbefinden der Natur besonders nahe: Kaum etwas reagiert sensibler auf Umweltschwankungen als Meeresfrüchte. Ökologisches Wirtschaften ist deshalb doppelt wichtig.

Sämtliches Verpackungsmaterial im Betrieb in Zufikon wird sortiert, Papiere und Kartons werden gepresst und an eine



Recyclingfirma geliefert. Die Abwärme der Kühlanlagen wird direkt umgesetzt in Heizung und Warmwasser. Beim Einkauf werden Partner berücksichtigt, die ebenfalls ökologisch rück-sichtsvoll vorgehen.

### **Wohin gehen Bianchi-Produkte?**

Um es gleich vorweg zu nehmen: Privatkunden können bei Bianchi nicht einkaufen gehen. Die Firma beliefert Grosskunden wie Hotels, Fluggesellschaften, Spitäler und Grossverbraucher. Was vielleicht nicht überall bekannt ist: Bianchi exportiert seit mehr als einem Jahrzehnt ihre Produkte auch an wichtige Grossbetriebe in Österreich.

## **Fisch ist nicht Fisch**

Die Bedürfnisse der italienischen Küche unterscheiden sich von jenen der chinesischen, der thailändischen oder der Haute Cuisine. Für jeden Bereich beschäftigt Bianchi Comestibles Spezialisten. Die Ausbildungsabteilung berät die Kunden und führt für sie auch Kurse und Seminare durch.

## **Mit Optimismus in die Zukunft**

Im Herbst 1997 hat die Firma Bianchi einen Ausbau am Firmengebäude realisiert, der den Güterumschlag verbessern soll. Im ersten Stock entstehen neue Büro- und Lagerräume.

Ein weiterer Bau befindet sich in der Planungsphase. Es sollen ein Tiefkühlhaus und eine neue Produktionsstätte in Zufikon entstehen, was zusätzliche Arbeitsplätze schaffen wird.

---

**Rudolf Bachmann**

Direktor der G. Bianchi AG, Zufikon.