

**Zeitschrift:** Thurgauer Jahrbuch  
**Band:** 42 (1967)

**Artikel:** Schweizerische Schälmmühle E. Zwicky AG  
**Autor:** Klopfenstein, Jürg  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-700151>

### **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:** 15.03.2025

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

Schon von weitem sieht man auf einer Fahrt durch das Thurtal bei Wigoltingen zwei große Silos in den Himmel ragen, die Siloanlagen der Schweizerischen Schälmmühle. Daß an dieser Stelle unseres Kantons eine Mühle existiert, ist jedoch nicht eine Errungenschaft unserer Zeit, sondern bereits Tradition, wird doch die nach dem zu Wigoltingen gehörenden Ortsteil Hasli benannte

#### *Haslimühle*

schon im 14. Jahrhundert von einem Chronisten erwähnt. Über die Geschichte dieses alten Unternehmens freilich sind die Angaben spärlich; speziell erwähnt wird in der Chronik nur noch, daß im 16. Jahrhundert eine Feuersbrunst die Mühle zerstörte, daß sie aber in einer für damalige Verhältnisse ziemlich kurzen Zeit neu aufgebaut wurde.

Bis zum Ende des 19. Jahrhunderts blieb die Mühle eine ausgesprochene Kundenmühle, das heißt, es wurde darin nur Getreide verarbeitet, das von den in der näheren Umgebung wohnenden Bauern angebaut wurde. Dieser Kundenmühle war schon damals eine Futtermühle angeschlossen.

Bis zum Jahre 1861 nutzte die Mühle für ihren Betrieb ausschließlich die Kraft des Kemmenbaches, der von den Bommer Weihern her in die Thur fließt; seit damals aber bedient sie sich auch noch der Wasserkraft eines von der Thur abgeleiteten Kanals, der von Weinfeldern nach Pfyn gezogen wurde und unterwegs auch andern Betrieben zur eigenen Stromproduktion verhilft.

Gegen Ende des 19. Jahrhunderts wurde die Mühle stillgelegt und in eine

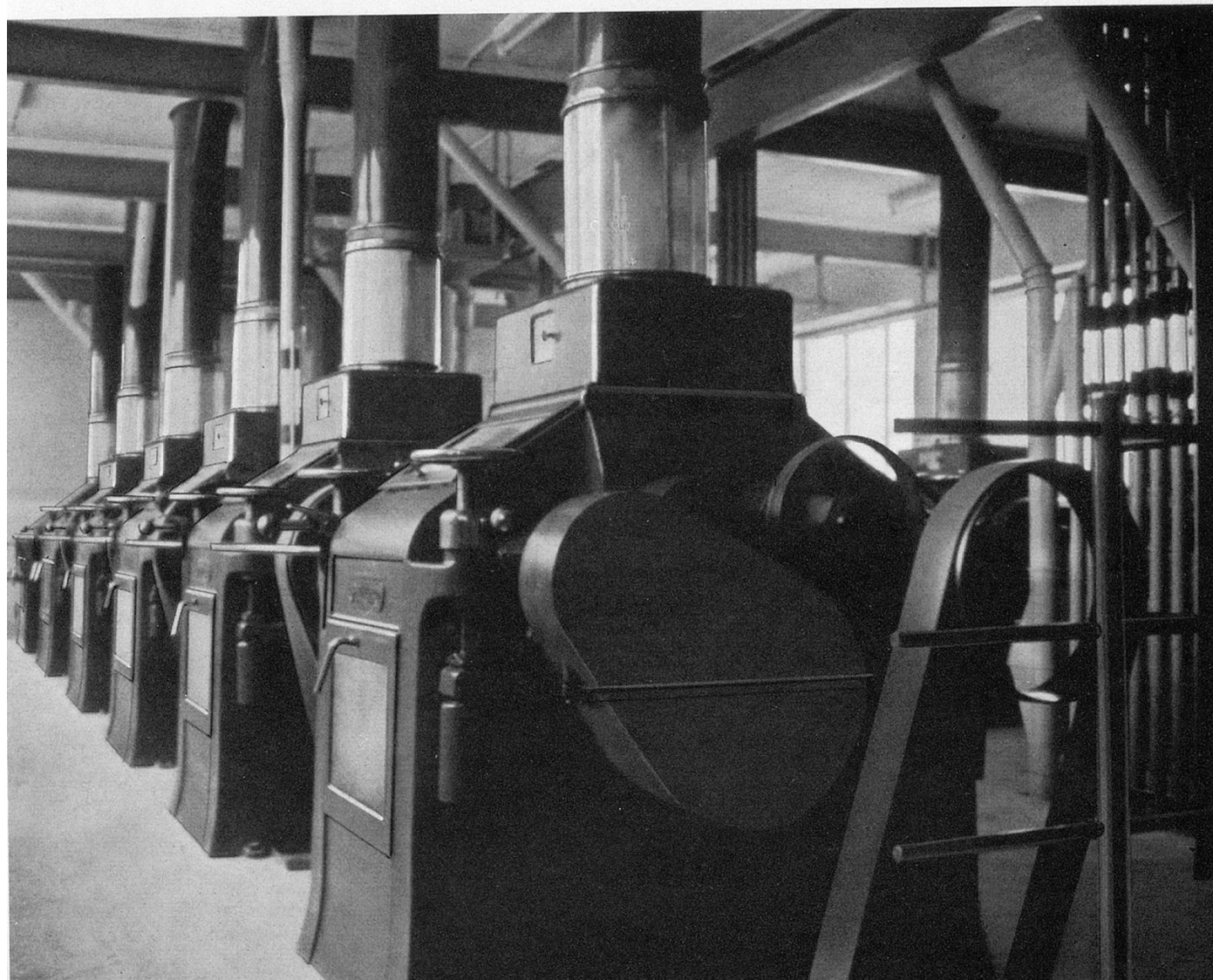
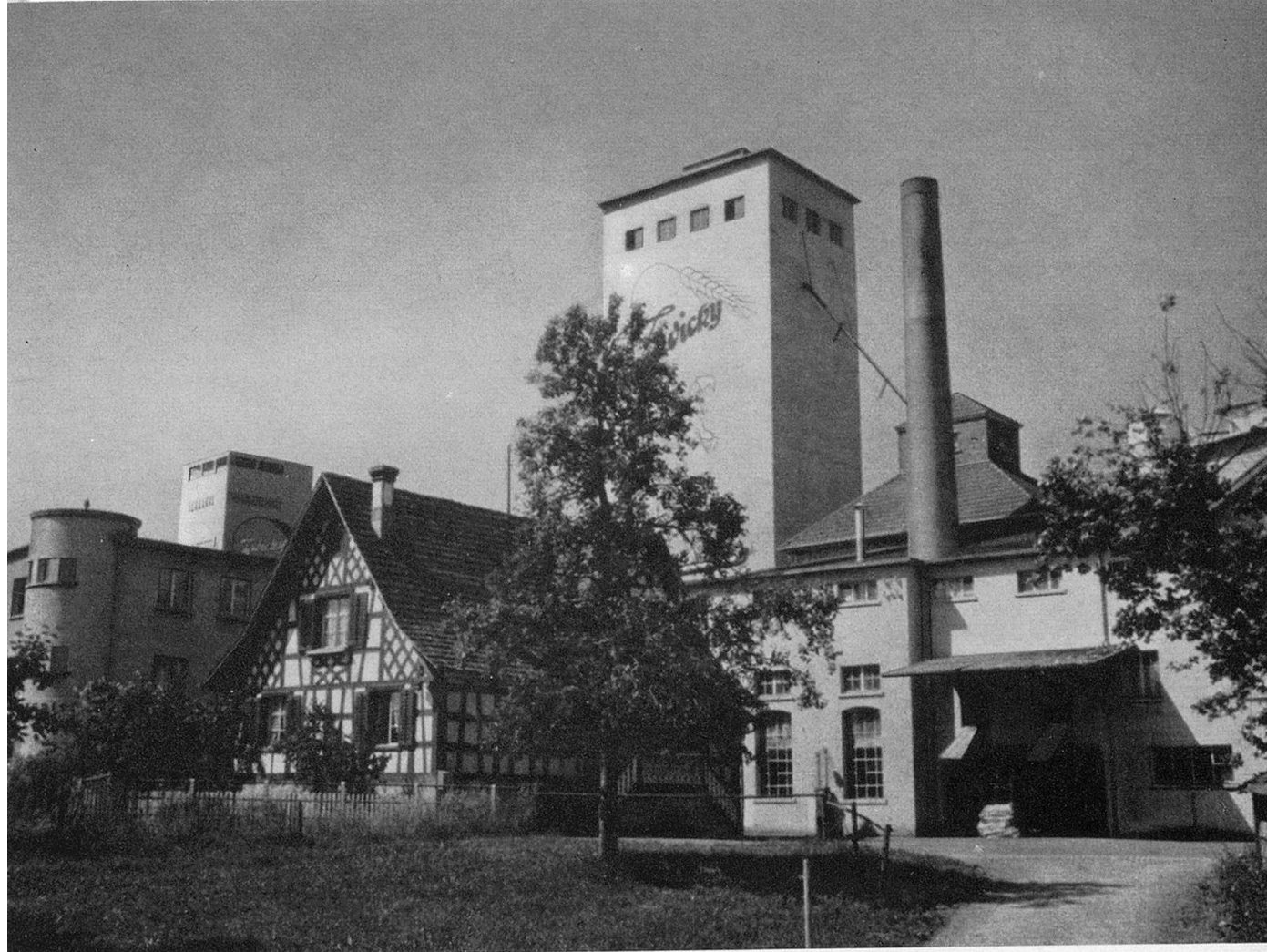
## *Zementfabrik*

umgebaut. Noch heute zeugen zwei große Zementblöcke an der Eisenbahnlinie, die zur Verankerung der Transportbahn dienten, von dieser Umgestaltung, und der Kamin, der im vorderen Teil der heutigen Mühle steht, ist ein Überrest von einst vier Hochkaminen, welche diese Fabrik zierten.

Doch es scheint, daß die Tradition stärker war als der Wille einiger Zementfabrikanten, wurde doch ihre Fabrik bereits im Jahre 1908 von andern Zementfabriken aufgekauft und stillgelegt, was dann zur Gründung der heutigen Mühle Anlaß gab.

Im Jahre 1911 wurde die stillgelegte Anlage durch Heinrich Zwicky, der bis dahin im benachbarten Amlikon eine kleine Kundenmühle betrieb, gekauft und wieder in eine Mühle umgebaut, die er dann zusammen mit seinen beiden Söhnen betrieb. Bereits in den Jahren während des ersten Weltkrieges wurde ein erster Ausbau vorgenommen, und die durch den Weltkrieg entstandene Importlücke spornten den Vater und die Söhne Zwicky zu immer weiteren Vergrößerungen der kleinen Kundenmühle an. So gliederten sie dem Betrieb im Jahre 1914 eine Rollgerstenfabrik an, die in der Lage war, einen beachtlichen Teil der Nahrungsmittellücke zu schließen, die entstanden war, weil die bisher der Landesversorgung dienende Ulmer Rollgerste wegen des Krieges nicht mehr eingeführt werden konnte. So kommt es, daß auch heute noch die Verarbeitung von Mahlgerste zu einem bedeutenden Zweig des Unternehmens zählt.

Kurze Zeit darauf wurde die Familie Zwicky von einem schweren Unglück heimgesucht. Die beiden Söhne von Heinrich Zwicky





besuchten im Jahre 1920 zusammen eine Messe in Leipzig und gerieten zufälligerweise in die großen Streikbewegungen jener Zeit, und bei einem Attentat wurde der vor seinem Hotel stehende Bruder von Emil Zwicky durch eine verirrte Kugel getroffen und getötet. Nach dessen Tod nun übernahm der jüngere Sohn, Emil, die Betriebsleitung. Dank seiner Initiative und seinem Weitblick gelang es ihm, die kleine Mühle im Laufe der Zeit zu einem vielseitigen Betrieb von nationaler Bedeutung auszubauen. Bereits im Jahre 1923 wurde die bisherige Kollektivgesellschaft Heinrich Zwicky & Söhne in eine Aktiengesellschaft mit dem bis heute unverändert gebliebenen Namen Schweizerische Schälrmühle E. Zwicky AG umgewandelt.

Bis zu seinem Ableben im November 1961 stand Emil Zwicky seinem Betrieb als Seniorchef und Verwaltungsratspräsident vor. Er leitete das Unternehmen, das sich dank seiner Fachkenntnis immer weiter entwickelte, mit großer Umsicht. Daß er daneben auch für die sozialen Bedürfnisse seiner Belegschaft viel Verständnis hatte, zeigt die frühzeitige Schaffung eines Fürsorgefonds.

Im Jahre 1921 wurde durch die Aufnahme der Erbsenverarbeitung dem bisherigen Sortiment ein weiteres Produkt hinzugefügt, das in den folgenden Jahren eine wichtige Rolle für die Ernährung spielen sollte, waren doch die Erbsen, als wichtige Grundlage zur Suppenherstellung, in den beiden Weltkriegen und auch in den Krisenjahren zur Bereicherung des Speisezettels eine willkommene Ergänzung. Heute allerdings, im Zeitalter der Hochkonjunktur, werden die Erbsen durch die stark entwickelte Suppenindustrie immer mehr zurückgedrängt, weil sie nicht in kochfertigen Würfeln geliefert werden können.

Ein weiterer Schritt voran wurde im Jahre 1928 durch den Ausbau

der Weizenvermahlung getan. Wenn die Schweizerische Schäl-  
mühle bis zu diesem Zeitpunkt in der Verarbeitung des Weizens  
eine reine Kundenmühle für die Bauern war, so wurde nun durch  
die Umwandlung der Kundenmühle in eine Handelsmühle ein  
weiterer Rahmen gesprengt. Vorerst nur in ganz bescheidenem  
Ausmaß, mit der Zeit aber immer mehr erweitert, wurde die  
Weizenvermahlung zu Handelszwecken aufgenommen, was dem  
Unternehmen dann ermöglichte, mit der Belieferung der ost-  
schweizerischen Bäckereien mit Handelsmehlen zu beginnen. Da  
zu jener Zeit die freie Entwicklung der Weizenverarbeitung noch  
nicht durch Import- und später auch durch Mehlausstoßbeschrän-  
kungen behindert wurde, gelang es Emil Zwicky, auch auf diesem  
Gebiet seinem Betriebe einen beachtlichen Markt zu sichern.

Gleichzeitig mit der Vermahlung von Weizen zu Handelszwecken  
wurde auch die Verarbeitung von Eßmais zu Maisgrieß und  
andern Spezialprodukten in das Fabrikationsprogramm aufge-  
nommen.

Zwei Jahre später, also 1930, wurde dem Betrieb durch einen  
weiteren Ausbau die

### *Verarbeitung von Hirse*

ermöglicht. Die Verarbeitung von Hirse war damals etwas völlig  
Neues und darf Emil Zwicky als richtungsweisende Pionierarbeit  
angerechnet werden. Er hat die damals ganz in Vergessenheit  
geratene Hirse wieder populär gemacht. Da diese Getreideart  
vorerst wieder bekannt werden mußte und noch überhaupt kein  
Markt dafür bestand, war dies für den Betrieb ein beachtliches  
Risiko, das sich erst nach Jahrzehnten lohnen konnte.

Daß dieser Versuch erfolgreich war, zeigt heute der Anklang der

verschiedenen Eigenentwicklungen, die zu einer ansehnlichen Artikelvariation geführt und die Zwicky-Hirse zu einem hochwertigen Nahrungsmittel gemacht haben, das nicht nur im Inland, sondern auch im Ausland anerkannt ist. Die Hirseverarbeitung der Schweizerischen Schälmmühle hat seither einen so großen Ausbau erfahren, daß sie ohne weiteres in der Lage ist, jeglicher ausländischer Konkurrenz standzuhalten und auch das Inland zu versorgen. Die Zwicky-Hirseprodukte sind zu einem Begriff geworden.

Mit der Aufnahme der Hirseverarbeitung war das Sortiment der Nahrungsmittelabteilung mehr oder weniger abgeschlossen worden. Daneben aber konnten aus der Vielfalt der Produkte, die in der Schweizerischen Schälmmühle hergestellt wurden, durch eigene Fabrikationsverfahren und ständige Entwicklungsarbeit eine Reihe von Spezialprodukten unter der Marke des schon über fünfzigjährigen Zwicky-Zwerges auf den Markt gebracht werden. Das erste dieser Spezialprodukte wurde bereits in den zwanziger Jahren hergestellt, nämlich das geröstete Weizenmehl, das noch heute die Grundlage einer bei den verschiedensten Gelegenheiten recht beliebten Mehlsuppe bildet. Mit der Zeit folgten weitere Eigenentwicklungen aus Gerste, Erbsen, Hirse, Mais und auch Reis, welche heute als beliebte Markenartikel in den Lebensmittelgeschäften zu haben sind.

Um aber den Anforderungen der heutigen Zeit gerecht zu werden, zielt der Zwicky-Zwerg bereits seit Jahren auch küchenfertige Produkte, wie die Birchermüeslimischung «Frutifort», die Hirseprodukte «Hirsotto» und «Hirsana», die «Kollath»-Flocken, «Backnübli» und anderes mehr.

Dabei darf auch gesagt werden, daß die Zwicky-Produkte heute nicht nur in der Schweiz, sondern auch in Deutschland, England sowie in andern europäischen Ländern wie auch in den Vereinigten



Staaten mit großem Erfolg auf den Markt gebracht werden. Die ehemalige kleine Kundenmühle im Hasli hat sich also zu einer recht beachtlichen, internationalen Handelsmühle entwickelt, und der kleine Zwicky-Zwerg, der alle diese Jahre der Entwicklung als Symbol miterlebte, reist heute um die ganze Welt.

Die Schweizerische Schälmmühle beschränkte ihren Fabrikationskreis aber nicht nur auf Lebensmittel. Hand in Hand mit der selbständigen Nahrungsmittelabteilung ging ein intensiver Ausbau der

#### *Futtermittelabteilung,*

welche eigene Mischfutter fabriziert. Die Futtermittelabteilung arbeitet mit einem speziellen futtermitteltechnischen Beratungs- und Erprobungsdienst, der den Kunden jederzeit zur Verfügung steht und auch, wenn nötig, Beratungen an Ort und Stelle vornimmt. Alle Futtermischungen, die mit den neuesten Erkenntnissen der Fütterungstechnik Schritt halten, werden im Versuchsbetrieb der Fabrik erprobt. Die Mischfutter gelangen unter den Marken «Vitanuro» und «Vitamilk» auf den Markt. Wohl als erste ostschweizerische Mühle ließ die Haslimühle eine Wortmarke für Mischfutter eintragen und schützen. Das Unternehmen stellt nun schon seit über vierzig Jahren Mischfutter her und hat auch auf diesem Gebiet bahnbrechende Pionierarbeit geleistet, was durch die jahrzehntelange Erfahrung begünstigt wurde. Heute werden für alle Tierkategorien, vom Kanarienvogel bis zum Rothirsch, über hundert Standard- und Spezialmischungen hergestellt, die, in hermetisch schließenden Säcken verpackt, der Kundschaft zugeführt werden. Seit einem Jahr nun erfolgt die Lieferung der Mischfutter auch in der sogenannten «losen Schüttung», das heißt in den Tankwagen, die es ermöglichen, den Verbrauchern die

Ware auch offen zu liefern. Auch in dieser weitschichtigen und heute sehr bedeutungsvollen Sparte wurde also mit der modernen Entwicklung Schritt gehalten, die im Zuge der Umstrukturierung unserer Landwirtschaft noch weiter gehen dürfte.

Heute beschäftigt das Unternehmen über hundert Arbeiter und Angestellte sowie einen über das ganze Land verstreuten Vertreterstab. Das Lagervermögen der Siloanlagen, welche direkten Geleiseanschluß besitzen, erreicht heute ungefähr 700 Eisenbahnwagen, also rund 7000 Tonnen. Weitere 100 Eisenbahnwagen können gesackt an Lager gehalten werden. Tag für Tag stehen nebst fremden Lastwagen acht betriebseigene Lastwagenzüge im Dienste der über das ganze Land verteilten Kundschaft.

### *Immer größer und leistungsfähiger*

Der Maschinenpark des Unternehmens erfuhr in den letzten Jahren durch verschiedene Ausbautappen viele technische Erneuerungen und Ergänzungen, müssen doch ständig neue Maschinen, die nach den modernsten Erkenntnissen der Technik konstruiert sind, in den Fabrikationsgang eingeschaltet werden, wenn man auf dem Markt der Konkurrenz nicht unterliegen will. So stehen auch in der Schweizerischen Schälmmühle vollautomatische Anlagen zur Verarbeitung von Weizen-, Mais-, Gerste-, Hirse- und Erbsenprodukten, während die Verarbeitung der Mischfutter in halbautomatischen Anlagen erfolgt.

Doch nicht nur das Innere des Betriebes hat sich in den Jahren seit 1911 wesentlich verändert, auch von außen bietet er ein wesentlich anderes und vor allem größeres Bild. Neben den Altbauten, die erneuert wurden, stehen heute eine Reihe Neubauten, die einerseits von Großzügigkeit, andererseits auch, und das ist im Hinblick auf

den ständigen Ausbau besonders wichtig, von einer langfristigen, überlegten Planung zeugen.

### *75 Jahre*

Das Jahr 1967 nun ist für das Unternehmen ein Festjahr, kann doch der Familienbetrieb, der 1892 von der Familie Zwicky in Amlikon gegründet wurde, auf ein fünfundsiebzigjähriges Bestehen zurückblicken, auf fünfundsiebzig Jahre der Entwicklung, harter Arbeit und auch großer Entbehrungen, die sich aber im Rückblick doch als fünfundsiebzig segensreiche Jahre für das ehemals recht bescheidene Unternehmen erwiesen.