

Die Sauerkrautfabrik

Während des Krieges, als das Unternehmen sich infolge Brennstoffknappheit und Weissblechmangels mit grossen Problemen konfrontiert sah, wurde die Produktion erweitert und ein zweites Fabrikgebäude erstellt. Auf den ersten Blick erscheint eine solche Expansion mitten in einer Krisenzeit widersinnig. Und doch war die Betriebserweiterung eine der Kriegswirtschaft und ihren Problemen angepasste Massnahme. Es sollte nämlich im neuen Gebäude Sauerkraut hergestellt werden. Sauerkraut, ein vergorenes Gemüse, musste nicht sterilisiert werden, zu seiner Produktion brauchte man kein Brennmaterial! Ausserdem war fertiges Sauerkraut in Holzfässern längere Zeit haltbar. Man benötigte somit zu seiner Verpackung kein rationiertes, knappes Weissblech. Schliesslich spielte Sauerkraut als Lebensmittel mit hohem stabilem Vitamin C-Gehalt insbesondere während des Krieges eine wichtige Rolle bei der Ernährung und fand sehr guten Absatz. So wurden denn in 16 Betonsilos bei mehrmaliger Füllung bis zu 300 000 kg Sauerkraut jährlich produziert.

Die erste Sauerkrautfabrik stand allerdings nur wenige Jahre. Ein defekter Heizofen verursachte 1947 einen Brand, der das Gebäude arg zerstörte. Der Fabrikbrand unterbrach die Sauerkrautfabrikation nur wenige Monate. Schon bald wurde die Produktion im wiedererstellten Gebäude aufgenommen und erheblich gesteigert.

Sauerkraut trat nun ebenbürtig neben die übrigen Konserven im Produktionsprogramm der Firma, die sich auf ihren Briefköpfen stolz «Scana Konserven- und Sauerkrautfabrik AG» betitelte.

Sauerkrautfabrik 1943.

