

Ausstellung im Uetiker Museum  
5. September 2021 – 30. Januar 2022

# Schweizer Getränke AG Obermeilen

Getränkeabfüller – Fruchtzubereiter – Aromahersteller



# Vorwort

Die Schweizer Getränke AG Obermeilen (SGO) wurde beinahe 100 Jahre alt. Davon war sie während 83 Jahren in Obermeilen tätig. Vom kleinen Sirupbetrieb wuchs die Firma zum Fruchteverarbeiter und Hersteller von Fruchtzubereitungen für die gesamte Nahrungsmittelindustrie, der in den 80er und 90er Jahren des letzten Jahrhunderts bis zu 150 Mitarbeitende beschäftigte. Hauptsächlich wurden die Milchindustrie mit Fruchtgrundstoffen für die Joghurt- und Glaceherstellung, Bäckereien und Confiseriebetriebe mit Marmeladen und kandierten Früchten, sowie Mineralquellen mit Fruchtkonzentraten, Essenzen und Fruchtaromen beliefert.

2014 endete die Ära des Industriebetriebes SGO durch den Verkauf des operativen Betriebs an die Firma Bischofszell der Migros, die den Betrieb noch drei Jahre in Obermeilen weiterführte, bevor sie zum Hauptstandort im Thurgau übersiedelte. Eine Nachfolge des zur Familienunternehmung gewordenen Betriebs konnte nicht rekrutiert werden und auch ein Management Buyout war nicht zu realisieren.

Intensive Recherchen der Herren Rusterholz und Pfenninger haben zum Ergebnis der Ausstellung und zur Ausgabe dieses Schriftstücks geführt. Der Dank für ihre grosse Tätigkeit ist ihnen sicher.

Andreas Dietschi

Ausstellung im Uetiker Museum  
5. September 2021 – 30. Januar 2022

# Schweizer Getränke AG Obermeilen

Getränkeabfüller – Fruchtzubereiter – Aromahersteller

# Geschichte der Firma

## Erster Standort in Männedorf

Die ersten Jahre der Firma sind nicht sehr gut dokumentiert. Immerhin sind einige Angaben aus der Festrede von 1968 erhalten: «Die Statuten unserer Firma datieren vom 29. Dezember 1917 und beziehen sich auf die erste Generalversammlung in Männedorf.»

Folgende Bestimmungen sind in den Statuten festgehalten:

- Fabrikation und Handel in Volksgetränken, vorwiegend alkoholfreier Provenienzen, hergestellt aus Früchten, Kräutern und Wurzeln aller Art.
- Fabrikation von und Handel mit Sirupen, Fruchtsäften, Fruchtextrakten, Essenzen und Kompositionen aller Art.
- Handel in Maschinen und Apparaturen und übrigen Gebrauchsartikeln für die alkoholfreie Getränkeindustrie.

Die Festrede von 1968 erläutert weiter: «Der Eintrag im Handelsregister wurde am 3. Januar 1918 vorgenommen. Leider fehlen Akten und Hinweise aus den Anlaufjahren in Männedorf. Betrachtet man das alte Gebäude des Konsumvereins an der Seestrasse, so fällt es einem schwer, eine Relation zum Betrieb in Obermeilen zu finden. Gründer und einziger Aktionär war Herr Riemensberger, der bis im Jahre 1925 das Geschäft leitete.» Dann übernahm Hans Sturzenegger (1870-1935) mit einigen Geldgebern das Aktienkapital von damals 100'000 Franken. Herr Sturzenegger als Fachmann auf der Essenzen- und Sirupbranche wurde mit der Geschäftsleitung betraut. Zu dieser Zeit beschäftigte die junge Firma



Briefkopf der jungen Firma, 1921

etwa 8 Personen. Die Anstellung eines Destillationsfachmannes aus Berlin verlieh der Firma neuen Schwung.

Weiter lesen wir in der Festrede von 1968: «In den Jahren 1918–1930 beschränkte sich die Hauptproduktion auf Zitronen-, Himbeer- und Apfelessenz, Himbeersirup echt und Limonaden-sirupe, sowie alkoholfreies Bier und Traubensaft. Für die Direktbelieferung der Hotels und Restaurants am rechten Seeufer wurde Zitronenlimonade und Sissi, eine Art Bilzbrause hergestellt.»

Heinrich Rusterholz, von 1923–1958 für die Getränke AG Obermeilen tätig, konstruierte in dieser Epoche Kohlensäureimprägnier- und Abfüllmaschinen. Diese Produktionsanlagen führten 1929 zur Einführung der Quellen-Süssgetränke.

Die Wirtschaftskrise der 1930er Jahre zerstörte viele Hoffnungen der noch jungen Firma und das Unternehmen erlitt herbe Rückschläge, die nur über viele Jahre aufzuholen waren.



*Hans Sturzenegger,  
undatiert*



*Geschäftsgebäude in Männedorf, an der Seestrasse, 1920er Jahre*

## Umzug nach Obermeilen

Im Jahr 1931 wurde der Betrieb verlegt. Die käuflich erworbene Liegenschaft der Firma Gebr. Zuppinger, alkoholfreie Getränke, erlaubte den Umzug der Getränke AG nach Obermeilen. Das Gebäude war ein stattliches Giebelhaus aus dem 18. Jahrhundert. Die alten Einwohner von Obermeilen nannten es Junkernhaus. In den ersten Jahren genügte das Erdgeschoss für die Produktion, die beiden Obergeschosse beherbergten Wohnungen. Im Jahr 1934 betrug der Umsatz etwa Fr. 110'000, davon entfielen auf die Destillate, Essenzen und Fruchtsäfte ca. 33%, auf die Sirupe etwa 32%. Das Geschäft mit den Maschinen war noch bescheiden und trug etwa 7% zum Gesamtumsatz bei.



*Emil Dietschi, undatiert*

Der Besitzer Sturzenegger verstarb 1935 unerwartet. Sein Schwiegersohn, Anton Duss, der bereits seit 1927 im Aussendienst des Geschäftes tätig war, übernahm zusammen mit Verwaltungsratsmitglied Knecht interimistisch die Geschäftsleitung. Ab 1936 übernahm Emil Dietschi die Leitung. Er absolvierte die Handelsschule und war anschliessend einige Zeit in England tätig. Er führte die Getränke AG bis in das Jahr 1979.



*Fabrikgelände, undatiert, vermutlich 1930er Jahre. Rechts das erworbene Haus, links das neu erbaute Fabrikationsgebäude*



*Briefkopf der Schweizer Getränke AG Obermeilen aus dem Jahr 1935*

Die langen und schwierigen Kriegsjahre 1939–1945 waren für die Firma nur schwer zu bewältigen, einige Jahresabschlüsse endeten mit einem Defizit. Zucker und Alkohol, zwei wichtige Rohstoffe, waren rationiert. Nur mit grosser Mühe und Anstrengung konnten Ersatzstoffe beschafft werden. Zucker wurde durch Saccharin, Obst- und Traubenkonzentrat ersetzt und der Alkohol durch entaromatisierten Obsttrester. Zum Glück konnte die Firma auf die von Heinrich Rusterholz entwickelten Produktionsanlagen zurückgreifen.

Fritz Gassmann, ehemaliger Destillateur-Lehrling, übernahm als junger technischer Mitarbeiter 1945 die Betriebsleitung. Trotz schwierigster Umstände verstand er es, die Laboratorien und Produktionsbetriebe aufrecht zu erhalten. In dieser Zeit stiessen Mostereien zum Kundenkreis. Aus Fruchtkonzentraten und Sirupen stellten sie neuartige Getränke her. Die mit Fruchtsäften aromatisierten Liköre erlebten in diesen Jahren ebenfalls einen grossen Aufschwung.

Nach dem Zweiten Weltkrieg fand in der alkoholfreien Getränkebranche ein grosser Umschwung statt. Die Mineralquellen waren mit ihren Süssgetränken sehr erfolgreich. Die Getränke AG konnte Citrusessenzen und Fruchtkonzentrate liefern, musste aber den eigenen Limonaden-Abfüllbetrieb einstellen.

Der Befreiungsschlag gelang der Getränke AG anfangs der 1950er Jahre. Zu dieser Zeit stieg der Joghurt- und Glacékonsum rapide an. Gefragt waren insbesondere die aromatisierten Sorten und jene mit Fruchtzusätzen. Herr Martin reorganisierte 1950 den Verkauf. Ihm gelang in kurzer Zeit eine Absatzsteigerung für Sirupe und Zusatzstoffe für die Joghurtproduktion.

1956 gründete die Getränke AG die Deutsch-Schweizerische Fruchteverarbeitung (DSF) in Konstanz. Diese Tochterfirma konzentrierte sich auf die Herstellung von Fruchtzubereitungen für Molkereiprodukte auf dem deutschen Markt. Die DSF erweiterte ihre Produktionskapazität schrittweise und war bald ein wichtiger Lieferant in Deutschland. In enger Zusammenarbeit mit Obermeilen entstanden in der Folge viele innovative neue Produkte für die Milchwirtschaft.

Vom Gesamtumsatz entfielen 1968 ungefähr 37% auf Joghurtgrundstoffe und 30% auf Sirupe. Der Rest teilte sich auf Essenzen, Konzentrate und Liköre auf. Konsequenterweise investierte die Getränke AG in die Segmente Joghurtgrundstoffe und Sirupe. In den folgenden Jahrzehnten wurde die Forschung auf diesen Gebieten vorangetrieben, sowie Fabrikationslinien erneuert und erweitert.

1975 war ein schlimmes Jahr für die Firma. Der Preis des wichtigsten Rohstoffes, des Zuckers, stieg in astronomische Höhen und notierte zeitweise bis zu 5 Franken pro Kilogramm. Bei einem Jahresbedarf von 3000 Tonnen ging es um sehr hohe ausserordentliche Ausgabeposten. Der entstandene Millionenverlust konnte nur durch die vorgängige vorsichtige Reservepolitik aufgefangen werden.

In der Laudatio zum 75 Jahre Jubiläum ist weiter nachzulesen, dass 1976 mit den Fruits confits eine neue Produktlinie aufgenommen wurde. Die Marco Melani AG stellte in Zürich kandierte



*Die Geschäftsleitung ab  
1980: Fritz Gassmann,  
Andreas und Urs Dietschi*



Früchte her, bevor der Betrieb in Obermeilen integriert wurde. Abnehmer waren die Bäckereien und später auch die Glacéfabrikanten.

Ab 1980 stand der Firma eine «Troika» vor: Andreas Dietschi, seit 1972 für die Firma tätig, übernahm die kaufmännische Leitung, Urs Dietschi leitete die Produkteentwicklung und Fritz Gassmann war verantwortlich für den technischen Bereich und das Personal. Die Firma beschäftigte zu dieser Zeit etwa 110 Mitarbeitende.

Nach dem Fall des Eisernen Vorhangs und den umfassenden Reformprozessen ergaben sich neue Möglichkeiten in Osteuropa. Im Jahr 1990 übernahm die Getränke AG die ungarische Firma Drégelyvár. Die Firma stand nahe an der slowakischen Grenze, inmitten grosser Anbauflächen von Beeren und Obst. Sie verarbeitete täglich bis zu 60 Tonnen einheimische Früchte. Der neue Standort produzierte Fruchtprodukte für die Nahrungsmittelinindustrie in den osteuropäischen Ländern und profitierte enorm vom Wissen der Spezialisten in Obermeilen. Die Firma wurde allerdings 1999 wieder verkauft.

1992 erzielte die Getränke AG einen Jahresumsatz von etwa 33 Millionen Franken. Etwa drei Viertel des Umsatzes wurden in der Milchindustrie generiert, 10% mit Aromen und Essenzen, weitere 10% mit Konditorei- und Confiserie-Hilfsstoffen. Das ursprünglich starke Sirupgeschäft trug nur noch etwa 5% zum Umsatz bei. 1994 liess sich die Firma nach ISO 9001 zertifizieren und verpflichtete sich damit, nachvollziehbare und rückverfolgbare Arbeitsabläufe zu erarbeiten. Damit konnte eine Qualitätssteigerung auf verschiedenen Ebenen erreicht werden.

Im Jahr 2007 kam die Geschäftsführung in die Hände von Bruno Witschi. Die Familie Dietschi zog sich damit aus dem operativen Geschäft zurück.

Im Laufe der Jahre wurde die Firma in der ganzen Lebensmittelbranche unter dem Namen «Obermeilen» bekannt. Im Volksmund sprach man auch von der «SGO», als Abkürzung für Schweizer Getränke AG Obermeilen. Die Abkürzung ist geblieben für die Immobilienfirma: SGO Liegenschaften AG.

## Aus- und Umbauten

Der Betrieb in Obermeilen erfuhr bereits im Umzugsjahr 1931 eine Erweiterung. Ein erster Anbau diente der Installation von Destillationsanlagen. Eine Ölfeuerungsanlage gehörte genauso zum neuen Firmenstandort wie eine Automobilremise. 1938 erfolgte ein weiterer Anbau für die Erweiterung der Werkstatt. Die Aufstockung des Gebäudes erfolgte 1942, zunächst für die Werkstatt, später für die Einrichtung der Laboratorien.

Die Firma errichtete 1947 einen Neubau zwischen der Alten Landstrasse und den Geleisen der SBB. Dieses Gebäude erfuhr mehrere Nutzungen. Zuerst war die Technikfirma Horema darin untergebracht, später wurden Büros darin eingerichtet und anschliessend eine Werkstatt mit einer Schreinerei.

Bald wurde die Lagerkapazität zu klein. Eine neu installierte Betontankanlage beendete den Engpass im Jahr 1952 und deren Erweiterung erfolgte 1956. Bereits ein Jahr später entstand seeseitig ein grosses Kühlhaus.



*In das 1947 errichtete Gebäude nördlich der Alten Landstrasse (rechts im Bild) zog die Firma Horema ein.*



*Das Produktionsgelände  
1953*

1960 erlitt die Firma einen herben Rückschlag. Durch einen defekten Rührwerkmotor auf einem offenen Behälter gerieten 600 Liter Orangenessenz in Brand. Die Schaumstoffisolierung der Decke liess den Brand ausweiten. Der dichte, schwarze Qualm bedeckte einige Anlagen und Räume mit einer dichten Russschicht.

Trotzdem wuchs die Firma stetig, so dass 1961 eine Lastwagen-garage und ein Speditionsplatz notwendig wurden. Im gleichen Jahr ging ein Fabrikneubau für die Früchteverarbeitung in Betrieb. Das gleiche Gebäude bot Platz für einen zusätzlichen Kühlkeller sowie eine Sirup- und Joghurtkochanlage. In 18 Lagertanks konnten je 22'000 Liter Produkte oder Rohstoffe eingelagert werden. Um die Lagerkapazität abermals zu erhöhen, entstanden 1967 ein Tunnel unter der Strasse und ein Kühlkeller unter dem SICPA Gebäude. 1968 baute die Getränke AG ein Tiefkühlager unter dem SICPA Parkplatz mit einem Fassungsvermögen für 550 Tonnen Früchte.

Auch wenn die Erneuerungen und Kapazitätserhöhungen schrittweise erfolgten, waren sie nicht durch die erarbeiteten Reserven zu bezahlen. Das Aktienkapital erfuhr in zwei Schritten eine Erhöhung.

Bergseitig der Alten Landstrasse entstand 1972 ein Personalwohnhaus mit einem Kühlkeller. Ein moderner Dampfkessel für

die Energieversorgung nahm 1973 seinen Betrieb auf. Die benötigte Energie bezog das Unternehmen in Form von Biogas aus der nahe gelegenen Kläranlage. Der alte Dampfkessel, mit Erdöl betrieben, blieb stehen. Er überbrückte die Zeiten, wenn wenig Biogas zur Verfügung stand.

In den Jahren 1984 - 1989 erfuhr das Werkgelände grundlegende Änderungen. Einzelne Gebäude wurden umgebaut, andere erweitert oder erneuert. Nach dem Umbau waren Materialfluss und Arbeitsabläufe optimiert und die neue Produktionsanlage «JOMIX» ging in Betrieb. Die neuen Räume und Anlagen erlaubten eine einfachere Reinigung und Desinfektion und minimierten die Gefahren der Kontamination durch Mikroorganismen. Am 20. Oktober 1990 fand die offizielle Einweihung des erneuerten Werkareals statt. Beim Tag der offenen Türe empfing die Firma mehr als 1000 Besucher aus der näheren und weiteren Umgebung. Ein neu gestaltetes, modernes Entwicklungslabor ging 1995 in Betrieb. 1993 kaufte die Getränke AG Obermeilen das Mehrfamilienhaus SICPA nördlich der Alten Landstrasse. Neben Platzreserven für die Verwaltung erhielt die Firma zusätzliche Flächen für Parkplätze.



*Das Personalwohnhaus ersetzte 1972 eine ältere Liegenschaft an der Alten Landstrasse*

## **Eckpunkte der Produktion und des Umsatzes**

1950/51 betrug der Umsatz der Getränke AG 1.2 Mio. Franken. Über 30% entfiel auf die kohlenensäurehaltigen Tafelgetränke, 23% auf Sirupe und 10% auf Limonaden. Die Grundstoffe für Molkereiprodukte waren unbedeutend. Das änderte sich in den folgenden Jahren sehr rasch. Bis 1957/58 kletterte der Umsatz auf 4.4 Mio. Franken. Die kohlenensäurehaltigen Getränke trugen nur noch 18% zum Umsatz bei, die Sirupe 33% und die Produkte für die Molkereien stiegen auf 12%. Diese Produkte trugen 1960/61 beinahe 19% zum Umsatz bei. 1968/69 betrug der Jahresumsatz 15.6 Mio. Franken, die Sirupe trugen immer noch 27% bei, während die Produkte für die Molkereien 42% ausmachten und die Zusatzstoffe für Eiscreme 6%. Die Firma erlebte in den 1950er und 1960er Jahren einen tiefgreifenden Wandel und einen enormen Aufschwung.

## Soziales

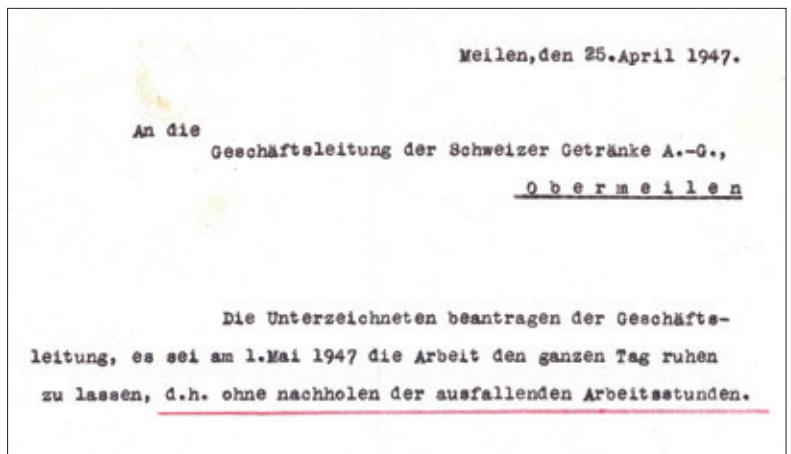
Dank der soliden finanziellen Situation und der erfreulichen Entwicklung der Firma entstand im Jahre 1944 eine Personalfürsorge-stiftung. Sie wies 1968 ein Vermögen von 230'000 Franken auf und konnte ausserhalb des gesetzlich vorgeschriebenen Rahmens in Härtefällen Unterstützung für die Mitarbeitenden anbieten. 1958 gründete die Getränke AG die Pensionskasse.

Im April 1947 reichten die Mitarbeiterinnen eine Petition ein, der 1. Mai möge arbeitsfrei sein, ohne dass die Arbeitszeit nachgeholt werden müsse. Die Geschäftsleitung bewilligte den arbeitsfreien Tag, allerdings ohne Lohn.

Anlässlich des 50 Jahre Jubiläums erhielten alle Mitarbeitenden 1968 eine Sondergratifikation und einen Jubiläumsbonus. Dem Zeitgeist jener Jahre entsprechend wurde nicht über die Höhe der Sonderleistung gesprochen.

Ende der 1980er Jahre war der Arbeitsmarkt ausgetrocknet, es war schwierig, neue Fachleute zu rekrutieren. Viele der Mitarbeitenden leisteten in diesen Jahren eine beträchtliche Anzahl von Überstunden. Dies war nur dank des guten Einvernehmens zwischen den Arbeitnehmenden und der Besitzerfamilie möglich.

Ab 1990 ging die Getränke AG völlig neue Wege in der Arbeitszeitgestaltung. Sie bot den Mitarbeitenden an, die 40 Arbeits-



stunden auf neu vier statt fünf Arbeitstage zu verteilen. Das entsprach dann einer täglichen Arbeitszeit von zehn Stunden. Das war in der Schweiz eine Pionierleistung. Einerseits wollte die Firma den Angestellten damit mehr Frei- und Erholungsräume schaffen, andererseits erhoffte sie sich durch diese Massnahmen bessere Chancen bei der Rekrutierung neuer Arbeitskräfte. Eine Umfrage bei den Mitarbeitenden ergab jedoch ein negatives Ergebnis. Daher blieb man bei der 5-Tage-Woche.

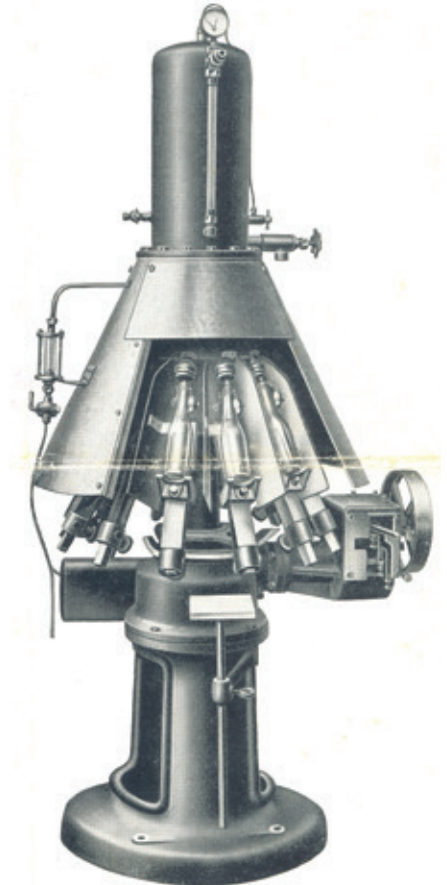
Die zunehmenden Anforderungen an die Hygiene bedeuteten auch Restriktionen für die Raucher. Ab 1990 war das Rauchen nur noch an bestimmten Raucherecken erlaubt.

### **Anlagebau und Tochterfirma Horema**

Über die ersten Produktionsanlagen ist wenig bekannt. Es ist anzunehmen, dass der grosse Teil Handarbeit war. Nach dem Umzug nach Obermeilen stellte die Firma viele der benötigten Produktionsapparate selber her und verkaufte die Geräte auch an andere Getränkehersteller in der näheren Umgebung. Das wird auch auf dem Briefkopf der 1930er Jahre klar ersichtlich: «Werkstätte für Apparatebau, Reparaturen und Revision, Imprägnier- und Füllmaschinen eigener und fremder Konstruktion für Mineralwasser, Obst, Wein und Bier».

Sehr früh stellte die Getränke AG Abfüllmaschinen für Limonaden und Mineralwasser her. Die rotierende Abfüllmaschine «Mercur» gab es für 6, 8, 10 oder 12 Abfüllstellen mit einer stündlichen Leistung bis zu 1600 Flaschen. Elektromotoren waren zu jener Zeit noch sehr teuer, so dass die Maschine über einen Transmissionsriemen angetrieben wurde.

1935 ging die Getränke AG mit dem Verband der Schweiz. Konsumvereine einen Kooperationsvertrag ein. Der Verband erhielt das Exklusivrecht, alle Konsumvereine des Landes mit den Abfüllapparaten, Sirupfiltern und weiteren Maschinen der Getränke AG zu beliefern.



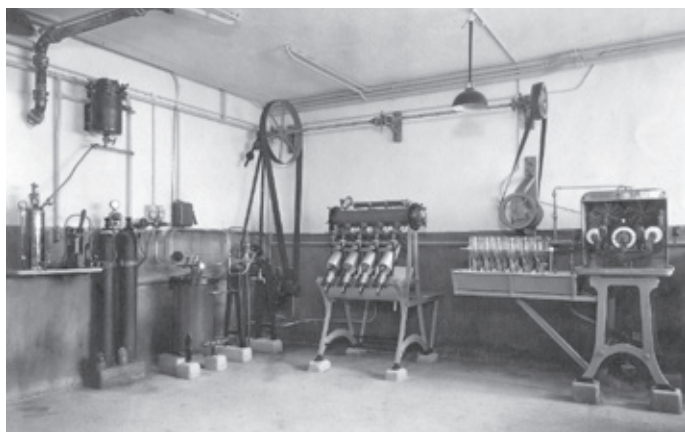
*Abfüllmaschine Mercur*

Die Schweizer Getränke AG übergab 1948 ihre Maschinenabteilung der Firma Horema (Abkürzung für **H**otel-**R**estaurant-**M**aschinen) und beteiligte sich gleichzeitig finanziell massgeblich. Horema war verpflichtet, für die Getränke AG die technischen Anlagen zu entwickeln und zu produzieren. Nördlich der alten Landstrasse, gegenüber der Produktionsstätte der Getränke AG, entstand der Fabrikneubau für Horema.

Heinrich Rusterholz, seit 1923 in der Firma tätig, war der technische Leiter der neuen Firma. Nach dem Zweiten Weltkrieg waren kohlenensäurehaltige Getränke sehr gefragt, so dass sich Rusterholz um Anlagen kümmern musste, die Getränke mit Kohlensäure anreichern konnten. Das Fabrikationsprogramm umfasste auch Dampfkochtöpfe, Maschinen für die Limonadenfabrikation und die Herstellung von Destillationsapparaturen aus Kupfer.

In den 1960er Jahren kamen vermehrt Glasapparaturen für die Destillation und die Herstellung konzentrierter Fruchtprodukte zum Einsatz. Gleichzeitig installierte die Getränke AG eine neue Flaschenfüllanlage und eine Waschanlage für die retournierten Flaschen. Bei den wiederverwendeten Flaschen kam es immer wieder zu hygienischen Problemen, so dass die Firma später auf Einwegflaschen umstellte. Für die technischen Umbauten der Produktionsanlagen konnte zumindest teilweise auf eigenes Fachpersonal zurückgegriffen werden.

Um den gestiegenen Hygienevorschriften gerecht zu werden, installierte die Getränke AG 1998 eine Entkeimungsanlage. Die



*Getränkeabfüllanlage mit  
Imprägnierstation für  
Kohlensäure, ca. 1935.  
Der Antrieb erfolgte über  
Transmissionsriemen*





*Destillationsanlage zur Gewinnung von Fruchtessenzen, ca. 1950*

Becher, Plastikeimer und Kessel konnten mit den eingesetzten UV-Strahlen absolut keimfrei gehalten werden. Ein Jahr später ging eine neue, multifunktionale Destillationsanlage in Betrieb und schliesslich installierte die Firma 2001 einen Sprühtrockner. Damit konnte sie Fruchtprodukte auch in Pulverform herstellen.

### **Schutz des geistigen Eigentums**

Für Hersteller von Getränken ist der Markenschutz wichtig. Damit kann die Kundenbindung an ein bestimmtes Produkt verbessert werden. Das galt auch für die Schweizer Getränke AG Obermeilen. Viele Produktnamen wurden registriert. Einige blieben über Jahrzehnte erhalten, andere wurden nach der ersten Ablauffrist von 20 Jahren nicht mehr erneuert. Bis in die jüngste Zeit bleibt die Marke «Obermeilen» registriert. Mit dem Verkauf der Produktion ging diese Marke an Migros.

Hingegen sind von der Schweizer Getränke AG Obermeilen keine Patentanmeldungen bekannt. Weder neue Maschinen noch neuartige Getränke wurden patentiert.

## Jahreszahlen und Chronik

Jahr	
1918	Gründung der Schweizer Getränke AG in Männedorf Verarbeitung von Früchten und Herstellung von kohlenstoffhaltigen Limonaden, ätherischen Ölen, Essenzen, Fruchtsäften und Sirupen
1931	Umzug nach Obermeilen
1940	Fabrikation von Getränke-Zwischenprodukten, Destillaten, Aromen, Sirupen und Fruchtgrundstoffen
1948	Neubau für Abfüllerei von Grossgebinden, Werkstatt und Büros
1950	Entwicklung und Herstellung von Fruchtgrundstoffen für Joghurt
1956/1962	Weitergabe des Knowhows zur Herstellung von Fruchtgrundstoffen nach Deutschland (DSF in Konstanz) und Frankreich (SIAS in Paris)
1957	Erstellen eines Kühlhauses
1962	Fabribau für die Früchteverarbeitung und Erstellen eines Kühlkellers mit 18 Lagertanks
1967	Ausbau der Laboratorien und Büros im Fabrikationsgebäude
1972	Fertigstellung Personalwohnhaus mit Tiefkühlager
1974	Montage des neuen Dampfkessels
1978	Ausbau und Inbetriebnahme der Marco Meloni AG für Fruits Confits
1980	Nach 44 Jahren übergibt Emil Dietschi die Geschäftsleitung an ein Triumvirat (Fritz Gassmann für Technik, Urs E. Dietschi für Entwicklung und Laboratorien und A. Dietschi für den kaufmännischen Bereich)

1989	Neubau der Kühl- und Tiefkühlager, Spedition und Büros fertiggestellt
1990	Kauf der Drégelyvár Gyömlöcs Feldolgozó Kft., Ungarn
1991	Installation der Pulvermischerei, Übernahme der Gilbi Produkte GmbH
1993	Kauf des SICPA-Hauses
1994	Erstzertifizierung nach ISO 9001 für Fruchtzubereitungen und Aromen
1999	Verkauf der ungarischen Firma Drégelyvár
2000	Übernahme des Industriemarmeladengeschäftes von Hero, Lenzburg
2003	Bau und Inbetriebnahme des neuen Abfüllzentrums
2005	BRC-Zertifizierung (British Retail Consortium) für Aromen, Fruchtzubereitungen und konzentrierte Säfte
2006	Promena übernimmt die Vermarktung und den Vertrieb der Obermeilen Topping, Obermeilen Sirup und Cusenier Sirup in der Schweiz
2007	Nach 27 Jahren als Geschäftsführer übergibt Urs E. Dietschi die Geschäftsführung an Bruno Witschi
2009	Ende der Produktion von Sirup in Glasflaschen
2014	Verkauf der operativen Geschäftstätigkeit an Bischofszell Nahrungsmittel AG (Bina, Tochterfirma der Migros)
2016 - 2018	Umzug der Fabrikationsanlagen nach Bischofszell
2020	Vorstellen der Pläne für die Umnutzung des Areals

## **Verkauf der Firma und Schliessung**

Während 83 Jahren war die Schweizer Getränke AG ein fester Bestandteil der Gemeinde Meilen. In diesen Jahrzehnten erarbeitete sich die Firma einen guten Namen als Zulieferer für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Die Marke «Obermeilen» war schweizweit bekannt und den Himbeersirup kannte beinahe jedes Kind.

Die Firma mit ihren über 100 Mitarbeitenden war bis zum Verkauf im April 2014 im Besitz der Familie Dietschi. Die Bischofszell Nahrungsmittel AG (Bina), eine Tochterfirma der Migros, übernahm die Produktionsstätte in Meilen. Bereits ein Jahr später entschied die Bina, die Produktion von Obermeilen nach Bischofszell TG zu verlagern. Anfangs 2016 zügelte die Abteilung Marmelade und Konfitüre. Diese Produktelinie war seit 16 Jahren in Obermeilen beheimatet und gehörte vorher zur Firma Hero, Lenzburg. Das Herzstück der Anlage ist ein Kochkessel mit 800 Litern Inhalt. Darin werden die Früchte mit dem Zucker vermischt und zur Konfitüre eingekocht.

Ende 2017 waren auch die Maschinen für die Herstellung von Fruchtprodukten für die Milchindustrie in Bischofszell angekommen. Im April 2018 verliessen die letzten Produktionsanlagen Obermeilen. Die Aromastoffe zügelten ebenfalls in den Kanton Thurgau.

Mit den Maschinen verliessen auch die Mitarbeitenden den Betrieb in Obermeilen. Einige zügelten nach Bischofszell, andere erhielten in einer anderen Produktionsstätte der Migros-Gruppe eine Stelle und einige pendeln aus unserer Gegend nach Bischofszell.

Die Liegenschaften verblieben im Besitz der Schweizer Getränke AG. Mit dem Wegzug der letzten Produktionsanlagen wurde sie eine reine Immobilienfirma.

# Die technischen Entwicklungen

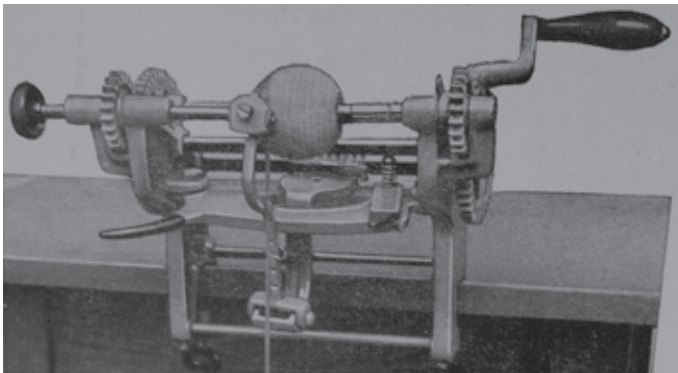
## Herstellungsrezepte

Für Rhumpunsch ist ein Herstellungsrezept aus dem Jahr 1932 erhalten geblieben. Rhumessenz und Citronenessenz trugen zum Aroma bei, Biercouleur gab die dunkle Farbe, Citronensirup und Zuckersirup die Süsse. Ein Liter kostete in der Herstellung Fr. 1.01, im Detailhandel wurde die 7 dl Flasche für Fr. 2.60 angeboten. Ein weiteres Produkt aus dieser Zeit war Pomril, ein Obst- und Fruchtsaftsirup. Zur Herstellung benötigte man Citronensirup, Apfelsirup, Citronensäure, Quittenextrakt und Biercouleur. Da dieser Sirup nach dem Verdünnen zu stark an den wohlfeileren Süssmost erinnerte, konnte er sich auf dem Markt nicht durchsetzen.

Orangen, die aus Catania (Sizilien) stammten, wurden in der Getränke AG geschält und aus den Schalen Folgeprodukte hergestellt. In der Rezeptur von 1937 steht, dass aus 6100 kg Orangen 658 kg verwertbare Schalen gewonnen wurden. Ein Teil der geschälten Orangen, die nur noch vom weissen Häutchen umhüllt waren, gelangten verbilligt in den Detailhandel der Umgebung.

Für die Herstellung von 100 kg Himbeersirup benötigte man 65 kg Zucker, 32 kg Himbeersaft und drei kg Kirschensaft. Die Himbeeren kamen zu einem erheblichen Teil aus Campascio, einer südlich gelegenen Ortschaft des Puschlavs. Etwa 8000 kg Beeren zu Fr. 0.50/kg wurden mit der Bahn nach Meilen geliefert. Die Daten stammen aus dem Jahr 1937.

Zur Herstellung von zitronenhaltigen Produkten ist folgende Information aus dem Jahr 1932 überliefert: «Sechs Frauen schälen in acht Stunden 4200 Zitronen. Das ergibt 70 kg Schalen». Auf ein

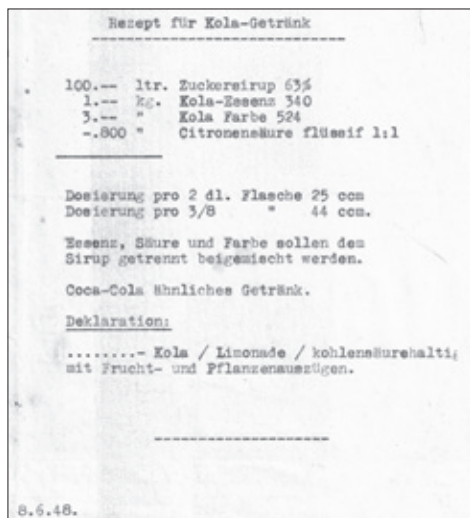


*Handschälmaschine für Zitronen, Orangen und Äpfel*

Kilogramm Schalen gab man 400 ml Feinsprit (reiner Alkohol) zu und destillierte die Mischung. Das ergab ungefähr 70 kg Destillat, das in den Verkauf gelangte oder in der eigenen Produktion eingesetzt wurde. Je nach Einsatzgebiet durchlief das erste Destillat weitere Destillationen. Die Stundenlöhne bewegten sich in dieser Zeit zwischen Fr. 0.70 und Fr. 1.50. Die so erhaltene Zitronen-Essenz diente zur Herstellung der eigenen Limonade, der Herstellung von Zitronen-Limonaden-Sirupen, zur Herstellung von gemischten Essenzen oder wurde an Mineralwasserfabriken geliefert.



*Eglisana war das erste aromatisierte kohlenstoffhaltige Tafelwasser*



*Grundrezept zur Herstellung von Cola-Getränken*

Als erste schweizerische Mineralquelle begann Eglisau 1928 sein Mineralwasser mit Citro-Sirup zu aromatisieren.

Während des Zweiten Weltkriegs wurde der Zucker sehr knapp. Die Getränkehersteller ersetzten ihn teilweise durch die synthetischen Süsstoffe Saccharin und Dulcin. Auch diese Stoffe waren bewilligungspflichtig und konnten nur in begrenzten Mengen eingekauft werden. Die Schweizer Getränke AG entwickelte einen eigenen Süsstoff, den sie unter dem Namen Aroma II verkaufte. Die Rezeptur dazu blieb geheim.

Für die Herstellung der Kola-Getränke ist eine Grundrezeptur erhalten geblieben. Wie bei Coca Cola bleiben einzelne Punkte geheimnisvoll. Ausenstehende können nicht erraten, was hinter den Begriffen Kola-Essenz 340 und Kola-Farbe 524 steckt. Die Getränke AG Obermeilen wusste sehr wohl ihre Produktionsgeheimnisse vor der Konkurrenz zu schützen.

Ursprünglich liess man Fruchtsäfte stehen, damit sich die Feststoffe absetzen konnten. Die abgesetzte Trübung wurde anschliessend mit Stoff-Filtertüchern abgetrennt. Ein im Jahr 1960 installierter Kieselgur-Schichtenfilter entfernte die Trübung viel effizienter, und ab 1972 kam eine moderne Zentrifuge zum Einsatz. Mit dieser Modernisierung gelang es, den Fruchtrückstand zurückzugewinnen

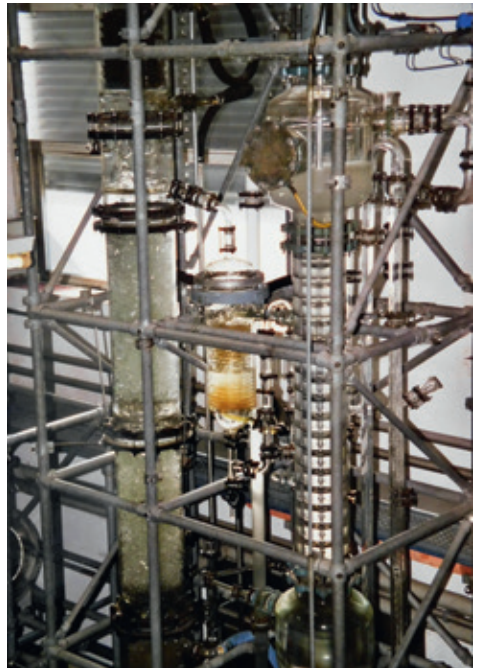
und zu verwerten. Ausserdem liessen sich dadurch viele Arbeitsstunden einsparen.

Bis 1972 wurde der Zucker in 50 kg Säcken angeliefert, an die verschiedenen Verbrauchsstellen transportiert, dort geöffnet und entleert. Der Einbau eines Lagersilos ermöglichte die Zuckerlieferung mit Silowagen und die Verteilung des Zuckers mit einer Förderanlage. Diese Automatisierung wurde notwendig, waren doch Fach- und Hilfskräfte nur schwer zu rekrutieren.

Ab 1971 kam eine flüssig-flüssig Extraktionsanlage zum Einsatz. Damit gelang es erstmals Aromastoffe in hoher Konzentration aus wässrigen Lösungen zu gewinnen.



*Abladen von 50 kg Säcken Zucker (1953).  
Das Lager befand sich auf dem Estrichboden*



*Die Extraktionskolonne befindet sich rechts  
der Mitte, die Destillationskolonne links  
der Mitte. Mit dieser Kombination werden  
hochkonzentrierte Aromen hergestellt.*

# Produkte und Werbung

## Produktionsprogramme

In den ersten Jahren dominierten die Limonaden und Sirupe das Produktionsprogramm. Orange Perl war eine Limonade, die mit dem eigenen Lastwagen an Wirtschaften und Läden am Zürichsee geliefert wurde. Himbeer- und Orangensirup waren die beiden wichtigsten Produkte. Der Pomril-Sirup war nach der Verdünnung ein apfelähnliches Getränk. Dieser Sirup blieb ein Nischenprodukt.



*Ginger Cola gehörte in den 1930er Jahren zum Produktionssortiment, war aber auf dem Markt nicht sehr erfolgreich*



*Der Aperitif Bitter Maison setzte sich auf dem Markt nicht durch*

Zwischen den beiden Weltkriegen eroberten die ausländischen Cola-Getränke den Markt. Zuerst belächelt, erfreuten sich diese Getränke bald grosser Beliebtheit. Diese Entwicklung ging teilweise auf Kosten der einheimischen Produkte. Die Getränke AG entwickelte eigene kolahaltige Getränke. Sie stellte Kola-Sport als Konzentrat den interessierten Kunden zur Verfügung. Durch Verdünnung mit Zuckersirup und Wasser entstand die trinkfertige Limonade. Die einheimischen Cola-Getränke konnten sich allerdings nicht durchsetzen.

Die Schweizer Getränke AG Obermeilen führte anfangs der 1930er Jahre den Rhumpunsch ein und bewarb ihn intensiv an der Landesausstellung 1939. Dieses Heissgetränk war in der Folge sehr beliebt und entwickelte sich zu einem Verkaufsschlager. Während des Zweiten Weltkrieges gab es kaum ausländische alkoholhaltige Aperitifs zu kaufen. Dennoch war die Eigenentwicklung «Bitter Maison» als Aperitif nicht erfolgreich. Ganz anders sah es mit den Likören aus, die ab 1946 produziert wurden. Diese Produktlinie war sehr beliebt auf dem Markt. Die verschiedenen Eierliköre (Eierkirsch, Eiercognac, etc.) verkauften sich bis in die 1970er Jahre.

Joghurt wurde ab den 1930er Jahren in der Schweiz produziert. Der Konsum stieg zunächst nur zaghaft an. Erst als die gesundheitsfördernden Eigenschaften dieses Produkts beworben wurden, stieg das Interesse an diesem



Produkt. 1950 entwickelte der innovative Fritz Gassmann in Zusammenarbeit mit der Uetiker Bäckerei Breuss Fruchtglacés, indem sie mit Himbeer- und weiteren Fruchtmarmeladen experimentierten. Gleichzeitig begannen Molkereien, Sirupe und Fruchtpurées den Naturjoghurts zuzugeben. Die derart aufgewerteten Produkte erfreuten sich rasch grosser Beliebtheit, der Konsum kletterte in die Höhe. Die Getränke AG war auf diesem Gebiet derart erfolgreich, dass sie das Know-how für die Herstellung von Fruchtgrundstoffen nach Deutschland, Frankreich und einige überseeische Länder exportieren konnte. Allerdings war die Lagerhaltung des Fruchtmarks überraschend schwierig. Tontöpfe, die mit einer Plastikfolie abgedeckt wurden, erwiesen sich als brauchbare Lösung.

Januar und Februar sind die beiden wichtigsten Erntemonate für Zitronen. In den 1980er Jahren wurden wöchentlich 20 Tonnen dieser Früchte aus Sizilien angeliefert. In Obermeilen entstanden daraus nicht weniger als 20 Halbfabrikate. Mit einer speziell konstruierten Maschine wurde die Schale der Zitronen abgeraspelt. Daraus entstanden durch Extraktion und Destillation wichtige Essenzen und ätherische Öle. Viele der benötigten Anlageteile wurden in der hauseigenen technischen Abteilung entworfen und konstruiert. Die abgeraspelten Zitronen werden in einem



*Das Likörlager im Keller der Getränke AG*



*Mimi Fruchtmarmelade gab es in verschiedenen Aromarichtungen*



*Anlieferung der Orangen und Zitronen in Bahnwagen bis zum Bahnhof Meilen*



*Verarbeiten der Zitronen (1953)*



*Das manuelle Entsaften der Zitronen war eine unbeliebte Arbeit*

weiteren Schritt maschinell halbiert und gepresst. Aus dem Saft entstand Zitronensirup.

In den ersten Betriebsjahren halbierten die Mitarbeiterinnen die Zitronen mit einem scharfen Messer und pressten sie anschließend an rotierenden Bohrköpfen aus. Das war eine strenge und unbeliebte Arbeit. Kleine Wunden an den Händen brannten sehr im Kontakt mit der allgegenwärtigen Säure der Zitronen.

Erdbeeren, Himbeeren, Johannisbeeren, Heidelbeeren, Kirschen und Orangen waren weitere, wichtige Früchte im Produktionsprogramm der Getränke AG. Sie stammten in der Regel aus der näheren oder weiteren Region. Exotische Früchte, wie Kiwi, Mango und Passionsfrucht wurden in der Regel als Halbfabrikate eingekauft.

Jährlich entstanden aus 2000 Tonnen eingekauften Früchten eine Vielzahl von Halbfabrikaten und Grundstoffe für die Lebensmittelindustrie. Die Früchte sind nur saisonal verfügbar, die Produkte müssen aber während des ganzen Jahres lieferbar sein. Aus diesem Grund bewirtschaftete die Getränke AG grosse Kühl- und Tiefkühlager.

## Werbeprospekte

Cassis Sirup wurde aus reinem Fruchtsaft hergestellt, daher durfte die Etikette ein Abbild der Früchte tragen. Die Herstellung des Grenadine Sirups basierte auf Fruchtesenzen und Zuckersirup. Die Etikette zeigt entsprechend keine Früchte.



*Etikette für Cassis Sirup,  
ca. 1935*



*Etikette für Grenadine Sirup,  
ca. 1935*



*Orange Perl*



*Etikette für Pomril*



*Etiketten Eierkirsch*

## **Kontrollen der Gesundheitsbehörde**

Limonaden waren mit Fruchtessenzen aromatisiert. Bereits in den 1930er Jahren entstand eine heftige Diskussion, ob für dessen Bewerbung Abbildungen mit Früchten erlaubt seien. Die Lebensmittelverordnung von 1936 schaffte Klarheit: Für Limonaden durften auf der Etikette keine Früchte abgebildet werden.

Tafelgetränke mussten ab diesem Zeitpunkt mindestens 4% Fruchtsäfte enthalten.

Eine besondere Situation entstand während des Zweiten Weltkrieges, da viele Rohstoffe, insbesondere Zucker, rationiert waren. Die Getränke AG erhielt die Bewilligung, Sirupe, die ausschliesslich zu Limonaden und Süssgetränken weiterverarbeitet wurden, mit künstlichen Süsstoffen zu versetzen und mit Natriumbenzoat zu konservieren.

Fruchtsirupe und Fruchtsäfte können von Schimmelpilzen besiedelt oder von Bakterien zersetzt werden und sind dann ungeniessbar. Um die Haltbarkeit dieser Produkte zu verbessern, setzten viele Firmen Ameisensäure als Konservierungsmittel ein. Die Diskussion drehte sich darum, ob die amtlich bewilligten 0.15% genügend seien. Die Fruchtsafthersteller forderten eine Obergrenze von 0.3%, um auf der sicheren Seite zu sein.

Die Schweizer Getränke AG erkannte sehr früh, dass Hygiene und sauberes Arbeiten die Grundvoraussetzungen für einwandfreie Produkte bilden. Sie gab in den 1930er Jahren eine Broschüre mit Informationen über die Reinigung der Apparate und Vorsichtsmassnahmen bei der Produktion heraus.

1950 kam es zu einer Beanstandung der Gesundheitsbehörde Meilen, die im Auftrag des Kantonschemikers handelte. Die neu entwickelten Produkte Ananas-Mark und Himbeer-Mark, zur Herstellung von Fruchtjoghurten eingesetzt, enthielten künstliche Farbstoffe. Da diese nach der Lebensmittelverordnung nicht erlaubt waren, musste die Rezeptur angepasst werden.

# Die Besitzer und die Mitarbeitenden

## Besitzerfamilie

Emil Dietschi übernahm die Schweizer Getränke AG im Jahr 1936 und war deren Leiter bis 1979. Die beiden Söhne Urs und Andreas Dietschi übernahmen die Führung der Firma, zusammen mit Fritz Gassmann, der den technischen Bereich leitete.



*Emil Dietschi 1976*

## Kadermitarbeiter aus Uetikon

Fritz Gassmann (1923 - 2011) trat 1939 als Destillateurlehrling in die Schweizer Getränke AG Obermeilen ein. Er lernte Zitronenschalen destillieren und natürliche Essenzen herstellen. 1945 - Gassmann war knapp 22 Jahre alt - wurde die Stelle des Betriebsleiters frei. So hatte er plötzlich 15 Angestellte, die alle älter waren als er. Er konzentrierte sich mit seinem Team auf die Entwicklung neuer Produkte. Die Fruchtgrundstoffe für die boomende Joghurtindustrie standen lange Zeit im Fokus der Arbeiten. 1968 wurde er Vizedirektor und 1980 technischer Direktor. 1989 durfte er das seltene 50Jahr Jubiläum feiern. Als Dank für sein grosses Engagement und als Ausdruck der Wertschätzung durfte Gassmann mit der Concorde nach den USA fliegen.

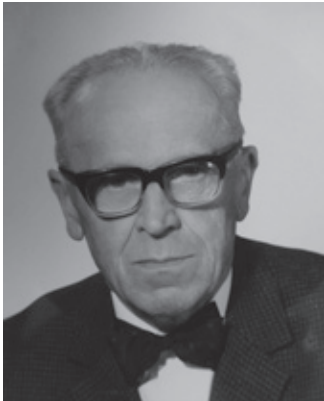


*Fritz Gassmann, undatiert*



*Emil Beer kurz vor seiner Pensionierung 1978*

Emil Beer stiess im Juli 1941 zur Getränke AG. Ab 1946 war er Speditionschef bis zur Pensionierung. In dieser Funktion war er für den Unterhalt und die Erneuerung der Lastwagenflotte verantwortlich. Ernst Meier aus Uetikon wurde sein Nachfolger.



*Heinrich Rusterholz, undatiert*

Heinrich Rusterholz trat 1923 als technischer Angestellter in die Getränke AG ein. 1944 übernahm er die Position des Chef-Konstrukteurs und Montageleiters. Seine Hauptaufgabe bestand in der Konstruktion und Serienproduktion der Mineralwasser-Imprägnierpumpen und der Abfüllmaschinen. Ab 1948 übernahm er die technische Leitung der neu gegründeten Horema. Diese Position hielt er bis zu seiner Pensionierung im Jahre 1952 inne.

Von den vielen Mitarbeitenden aus Uetikon seien stellvertretend einige in Kaderpositionen genannt:

- Hanspeter Eibl, Leiter Einkauf Rohstoffe und Verkauf ätherische Öle;
- Josef Kurmann, Leiter Werkstatt;
- Albert Diener, Feuerwehrkommandant.

## Jubiläen und Feste

Das 50Jahre-Jubiläum feierte die Firma am 18. Oktober 1968. Am 17. September 1993 stieg abermals ein grosses Fest anlässlich des 75Jahre-Jubiläums. Die Firma verstand sich stets als grosse Familie. Dienstjubiläen und runde Geburtstage wurden jeweils mit einem Fest, manchmal auch mit einem Ausflug gefeiert.

1990, nach der abgeschlossenen Umgestaltung des Firmengeländes, lud die Getränke AG zu einem Tag der offenen Tür ein. Mehr als 1000 Personen aus der näheren und weiteren Umgebung liessen sich die neuen Produktionsstätten zeigen.



*Firmenausflug mit dem Roten Pfeil 1958, anlässlich des 40Jahre Jubiläums der Firma*



SCHWEIZER GETRÄNKE AG

**Obermeilen**

FRUCHTPRODUKTE FÜR DIE NAHRUNGSMITTELINDUSTRIE

Unsere Nachbarn und die Meilemer-  
Bevölkerung sind eingeladen zum

# Tag der offenen Tür

**am Samstag, 20. Oktober 1990  
10.00 bis 15.00 Uhr**

Bei einem Rundgang geben wir  
Ihnen Einblick in unseren  
vielseitigen Produktionsbetrieb.

Benützen Sie den öffentlichen Bus.  
Bei Vorzeigen dieses Inserates  
fahren Sie mit Ihrer Familie gratis  
hin und zurück.

SCHWEIZER GETRÄNKE AG

8706 Obermeilen

Alte Landstrasse 139

*Tag der offenen Tür 1990*

# Lager und Logistik

## Lagerräume und Lagertanks

Die Lieferung der frischen Früchte erfolgte saisonal, die verarbeiteten Produkte waren aber während des ganzen Jahres gefragt. Die Lagerhaltung war entsprechend während aller Betriebsjahre der Firma ein wichtiges Thema. Destillate und Essenzen waren häufig selbstkonservierend, Frischprodukte, wie Orangen- und Zitronenschalen verdarben hingegen sehr schnell. In den 1930er Jahren legte man die Orangenschalen sorgfältig und dicht geschichtet in paraffinierte Fässer ein. Die zugegebene Salzlösung stabilisierte die Schalen und tötete die Mikroorganismen ab. Die luftdicht verschlossenen Fässer konnten bei Raumtemperatur gelagert werden.

Die Getränke AG erstellte 1957 ein erstes, begehbares Kühlhaus mit 8 Stahltanks zu 5000 Litern und 1962 einen Kühlkeller, der 18 Lagertanks zu je 22'000 Liter aufnehmen konnte. 1972 erfolgte der Einbau eines Tiefkühlkellers. Damit stellte die Firma eine sichere Lagerung der Produkte sicher und konnte weitgehend auf Konservierungsmittel verzichten.



*Betontanklager im Jahre 1962. Jeder der 8 Tanks hat ein Fassungsvermögen von 5000 Litern.*



*Lagerung von Fruchtsäften in den 1930er Jahren*

## Versand und Lastwagenflotte

Die Anlieferung der Früchte erfolgte während Jahrzehnten mit der Bahn. Im Bahnhof Meilen wurden die Früchte umgeladen und mit Lastwagen in die Produktionsstätte in Obermeilen gebracht. Für den Versand der Produkte, der in den ersten Produktionsjahren vorwiegend in die umliegenden Gemeinden erfolgte, unterhielt die Firma eine eigene Lastwagenflotte.



*Ausladen von Früchten im Bahnhof Meilen (1953)*



*Einlagern der Früchte in Obermeilen (1953)*



*Die Lastwagenflotte 1978*



*Kühltransporter im Jahr 1989*

# Zukünftige Nutzung des Areals

Die Liegenschaften an der Alten Landstrasse in Obermeilen bleiben auch nach dem Umzug der Anlagen im Besitz der Getränke AG, bzw. deren Besitzerfamilie. Wie die Gebäude genau genutzt werden sollen, ist noch nicht entschieden. Ab 2017 mieteten sich Zwischennutzer ein, die unterschiedlichen Gewerben nachgehen. So ist ein Bildhauer ebenso vertreten wie eine Brockenstube oder ein Fitnesscenter.

Im Sommer 2020 wurden die ersten Pläne für das über 13'000 m<sup>2</sup> grosse Firmengelände bekannt, das auf beiden Seiten der Strasse zwischen der ARA Obermeilen und der Bahnlinie liegt.

Innovation Obermeilen, wie das Projekt heisst, will Räume für innovative Unternehmen schaffen und gleichzeitig Wohnraum realisieren. Damit soll Leben und Arbeiten am gleichen Ort möglich werden. Drei Viertel der Baumasse werden für Gewerbe und Ateliers zur Verfügung stehen, ein Viertel wird für Wohnzwecke genutzt. Die Strasse soll eher als verbindendes Element der beiden Häuserzeilen denn als Verkehrsweg dienen. Falls bei der Planung keine grösseren Probleme auftauchen, kann 2023 mit dem Baubeginn gerechnet werden.



*Innovationsmeile Obermeilen*

*Quelle: Deon Architekten AG und Steiner AG, Luzern*

### **Verwendete Quellen**

- Privatarchiv der Schweizer Getränke AG Obermeilen
- Persönliche Informationen von Andreas Dietschi
- Archiv Uetiker Museum
- Zürichsee-Zeitung

### **Danksagung**

Für die Ausstellung und die vorliegende Broschüre durften wir Informationen und Fotos aus dem Privatarchiv der Schweizer Getränke AG Obermeilen verwenden. Für das grosszügige Entgegenkommen danken wir herzlich.

## **Impressum**

Recherchen	<i>Heinz Rusterholz</i>
Texte	<i>Heinz Rusterholz Armin Pfenninger</i>
Bilder	<i>Archiv Schweizer Getränke AG Obermeilen</i>
Gestaltung Broschüre und Druck	<i>Feldner Druck AG</i>
Auflage	<i>350 Exemplare</i>
Datum	<i>August 2021</i>



Öffnungszeiten:

Jeweils am Sonntag von 14.00 bis 17.00 Uhr | Geschlossen vom 20. Dezember 2021 bis 2. Januar 2022