

# Wo man einst Suppe und Flüssigwürste herstellte

Die Gründungsstätte des späteren Weltkonzerns Maggi in Kempththal bei Winterthur heisst heute «The Valley» und beherbergt diverse Lebensmittel-Manufakturen.

Früher verriet einem der untrügliche Duft nach Suppenwürfeln beim Vorbeifahren, dass man sich auf Höhe der Maggi-Fabrik in Kempththal befindet. Der Gemeinde Lindau, zu welcher Kempththal gehört, bescherte Julius Maggi ab 1869 unter anderem Arbeitsplätze, eine Krankenkasse oder Wohnhäuser. 1947 fusionierte das Unternehmen mit Nestlé. Nachdem die Maggi-Produktion nach Singen in Deutschland verlegt wurde, übernahm 2002 Givaudan das Areal von Nestlé. 2013 schrieb Givaudan das Areal zum Kauf aus.

## Lebensmittel-Manufakturen

2015 erhielt Mettler2Invest den Kaufzuschlag von Givaudan. Anfang 2018 gründeten Mettler2Invest und die Motorworld Group die MA Kempththal Besitz AG und entwickelten das Areal gemeinsam.

Mittlerweile ist ein grosser Teil des Areals vermietet. Unter den Mietern befinden sich zahlreiche Lebensmittel-Manufakturen. Mikula Gehrig, der bei Mettler2Invest für die Standortförderung zuständig ist, zeigt sich zufrieden: «Wir wollten von Anfang an einen Ort schaffen, der vielseitig genutzt werden kann. Dass mittlerweile so viele Le-

bensmittel-Betriebe ansässig sind, hat auch mit der Geschichte des Areals zu tun, aber nicht nur.» Die gute Anbindung an Winterthur und Zürich sei ein grosser Vorteil und zudem könnten sie bezahlbare Mieten anbieten, was an diesem Standort ein Vorteil gegenüber der Lage in einer City sei.

## Ideale Voraussetzungen

Einer dieser Lebensmittel-Hersteller ist Roberto de Matteis, der unter der Marke Idea Salentina Mozzarella-Käse herstellt. Seine Mozzarella stellt er nach demselben Verfahren her, wie diejenigen aus Salento, der Heimat seiner Eltern. «2018 habe ich mein Unternehmen gegründet. Mikula Gehrig und ich kennen uns und er hat mir Räumlichkeiten zur Miete angeboten.» Seine Käserei befindet sich im Sous-sol im sogenannten «House of Food 1».

Die Räumlichkeiten seien ideal, hier im Untergeschoss brauche er für den Transport der Milch, die er von Bauern aus der nahen Umgebung bezieht, von seinem Kühlwagen in die Produktion keine Pumpe. «Dank der Schwerkraft kann ich die Milch vom Wagen direkt in den Milchkessel giessen.» Natürlich musste er einiges umbauen und anpassen, bevor er mit der Produktion von Mozzarella beginnen konnte. Mittlerweile produziert der Quereinsteiger zwischen 150 und 170 Kilogramm Mozzarella wöchentlich. Seine Produkte verkauft er über diverse Detailhändler und Märkte.

## Poulet aus Pflanzenprotein

Ein Unternehmen, das in kürzester Zeit gewachsen ist, heisst Planted. Sie stellen aus Pflanzenproteinen veganes Pouletfleisch her. Erst vor vier Jahren, als einer der Gründer, Pascal Bieri, 2017 beruflich in den

USA tätig war, wurde er auf verschiedene Fleischersatzprodukte aufmerksam. Er kontaktierte seinen Cousin Lukas Böni, der gerade daran war, seinen Dokortitel in Lebensmittelverfahrenstechnik abzuschliessen. Der ETH-Professor Erich Windhab brachte die beiden dann mit dem ETH-Doktoranden Eric Stirnemann zusammen, der sich mit dem Verfahren der Nassextrusion besonders gut auskennt. Komplettiert wurde das Team durch Christoph Jenny, ein Finanzfachmann, der bereits viel Erfahrung



Pascal Bieri, Eric Stirnemann, Christoph Jenny und Lukas Böni von Planted. (Bild: Planted)

in der Gastro-Branche aufbauen konnte. Im Sommer 2019 haben die vier Männer die Firma gegründet, im Herbst desselben Jahres zogen sie in Kempththal ein und seit 2020 bietet unter anderem Coop ihre Produkte an. Mittlerweile umfasst das Unternehmen 110 Vollzeitstellen und ist in sechs Ländern aktiv. Die Lage im «The Valley» sei ideal, sagt Lukas Böni. Es sei nah an Zürich und Winterthur und gut mit den öffentlichen Verkehrsmitteln erreichbar. «Wir verfügen selber über einen grossen Pioniergeist, daher passen wir sehr gut in dieses Areal», erklärt er weiter.

Dass die Räumlichkeiten unter Denkmalschutz stehen, erschwerte den Umbau für die Produktionshallen und die Büros etwas, gibt der Jungunternehmer zu. Die Produk-

tion befindet sich in einem eigens dafür gebauten Glashaus in einer der grossen Hallen. «Toll ist, dass wir mit viel Tageslicht arbeiten können und wirklich genügend Platz haben», erklärt Lukas Böni. Im selben Gebäude befindet sich das vegane Planted-Bistro des Gastro-Pioniers Hiltl.

## Denkmalschutz war keine Hypothek

Mikula Gehrig und sein Team nahmen die Verantwortlichen bei der Denkmalpflege von Anfang an mit ins Boot. «Das hat die Umsetzung des Projekts wirklich vereinfacht und die Zusammenarbeit war sehr konstruktiv.» Es wäre schade gewesen, wenn man diese Backsteinbauten abgerissen und durch Neubauten ersetzt hätte.

## Austausch unter Gleichgesinnten

Sanja Geisser, Inhaberin der Confiserie Mathys ist mit ihrem Unternehmen im Mai 2020 ins Valley gezogen. «Hier haben wir ideale Räumlichkeiten für unseren Betrieb», erklärt die Unternehmerin. Davor seien sie in Nürensdorf in einem Wohnhaus einquartiert gewesen. «Wir hatten viel längere und umständlichere Wege für unsere Produktion. Daher bin ich froh, konnten wir hierher ziehen.»

Sie produzieren unter anderem Pralinés, Schokoladenherzen oder Liqueur-Stängeli vor allem für Bäckereien und andere Confiterien. Auf die Frage, wie der Austausch unter mit den anderen Lebensmittel-Manufakturen sei, sagte Sanja Geisser: «Wenn möglich helfen wir einander aus. Da wir unterschiedliche Produkte herstellen, ist ein fachlicher Austausch eher nicht gegeben.»

Roberto de Matteis und sein Nachbar, der Störkäser Christoph Löhner, können voneinander profitieren. Die beiden Produktionsstätten befinden sich gleich nebeneinander. «Manchmal organisieren wir gemeinsame Anlässe», erklärt der Mozzarella-Produzent. Ansonsten hätten sie vor allem einen freundschaftlichen Austausch.

So etwas wie ein Wissenstransfer wünscht sich Lukas Böni von Planted. Er und sein Gründungsteam kommt aus dem wissenschaftlichen Bereich und er würde es begrüßen, wenn man sich auf dieser Ebene austauschen könnte. Bei Mikula Gehrig rennt er da offene Türen ein: «Wenn Miete-

Roberto de Matteis stellt unter der Marke Idea Salentina traditioneller Mozzarella von Hand her. (Bild: Idea Salentina)

rinnen und Mieter mit solchen Wünschen an uns herantreten, sind wir auf jeden Fall offen dafür.»

## Pilotanlage für kultiviertes Fleisch.

Ein weiterer Pionier zieht im Herbst 2022 ins «The Valley» ein: Die drei Unternehmen Givaudan, Migros und Bühler haben den Cultured Food Innovation Hub gegründet, um die Entwicklung und den Marktanteil von Produkten aus kultivierter Landwirtschaft voranzutreiben. Das neue Unternehmen wird Technologie-Einrichtungen und Wissen bereitstellen, um andere Unternehmen auf ihrem Weg zu kultiviertem Fleisch, kultiviertem Fisch und Meeresfrüchten sowie Präzisionsfermentation zu unterstützen. Der Cultured Food Innovation Hub wird sowohl mit einem Produktentwicklungslabor als auch mit Zellkultur- und Biofermentationskapazitäten ausgestattet sein, um Start-ups bei der Entwicklung und Markteinführung des richtigen Produkts bestmöglich zu unterstützen. ■

Daniela Oegerli



BILD:XXX