

Von der Brotkultur zur Hefe

Autor(en): **Pezzoli, Alberto / Leibinger, Andrea**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Rheinfelder Neujaahrsblätter**

Band (Jahr): **70 (2014)**

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-894693>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Von der Brotkultur zur Hefe

Alberto Pezzoli und Andrea Leibinger

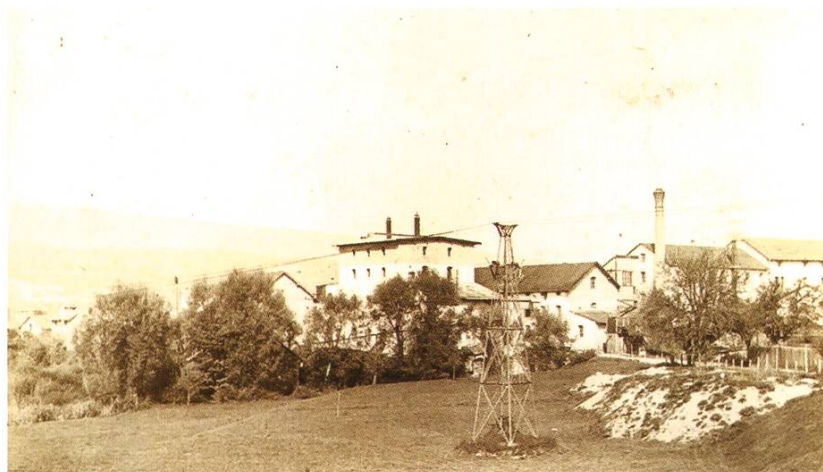
Brot ist schon seit Jahrtausenden eines unserer Grundnahrungsmittel und damit auch ein Teil unserer Kulturgeschichte. Wohlstand und Hungersnöte sind mit Brot ebenso verbunden wie uralte Mythen und Symbole. Die Arten- und Formenvielfalt der in der Schweiz angebotenen Brote sind die Zeugen dieses lebendigen Brauchtums.

Die in unseren Gegenden sesshaft gewordenen Menschen pflanzten schon seit Jahrtausenden Getreide an, das als wichtige Nahrungsgrundlage für das Brot diente.

Welche Bedeutung das Brot im Mittelalter in der täglichen Ernährung hatte, geht etwa daraus hervor, dass im 15. Jahrhundert in unserer Region durchschnittlich ein Pfund pro Tag gegessen wurde – heute beträgt der Tageskonsum lediglich noch 150 Gramm.

Während in manchen Ländern die Brotkultur zerfiel und auf wenige Sorten zusammenschumpfte, haben sich bei uns immer mehr Brotsorten eingebürgert. Die entstandenen Kantonsbrote sind Ausdruck unserer reichen Backtradition. Auch jeweils an Feiertagen – Weihnachten, Neujahr und Ostern – sind verschiedene Brotsorten bekannt, vor allem der Dreikönigskuchen.

Mit dem traditionellen Grundnahrungsmittel Brot eng verbunden ist die Firma Klipfel Hefe AG.



Die erste Presshefefabrik der Schweiz in Laufen, BL (Foto so um das Jahr 1900)

Start der Hefe-Geschichte

Hefe ist ein einzelliges Lebewesen und bildet bei genügender Ernährung und passenden Lebensbedingungen aus sich selbst heraus neue gleichartige Hefezellen, die sich ihrerseits weitervermehren. Wenn man alle Hefezellen, welche in einem 1-kg-Hefeblock sind, hintereinander aufstellen würde, würde man eine 42 000 km lange Kette erhalten – den Umkreis der Erde.

Früher wurde zur Herstellung von Brot vor allem mit Sauerteig und zum Teil mit Zusatz von Brennereihefe oder obergäriger Bierhefe gearbeitet.

Eine wichtige Entdeckung, die das Brotbacken grundlegend verändern sollte, war die Wirkung der Backhefe. Es war so um das Jahr 1880, als die ersten Presshefefabriken zur Züchtung von Backhefe gebaut wurden.

In der Schweiz wurde diese Pionierarbeit im Jahre 1886 durch Carl Klipfel geleistet. In Laufen, BL wurde von ihm zur Herstellung von Backhefe die erste Hefefabrik der Schweiz in Betrieb genommen.

Die Fabrikation/Herstellung in einer Hefefabrik wird in drei Hauptphasen gegliedert:

1. Vorbereitung der Nährstoffe
2. Gärung und Vermehrung
3. Separieren, Filtrieren und Verpacken der Hefe

Nach dem Umzug der Firma 1911 bis gegen Ende der 90er-Jahre wurden diese Produktionsabläufe in Rheinfelden ausgeübt.

Klipfel Hefe AG kommt nach Rheinfelden

Der gut ausgebildete und unternehmerisch denkende Firmengründer Carl Klipfel veranlasste im Jahr 1911 einen Standortwechsel von Laufen BL nach Rheinfelden AG. Auf dem Areal der ehemaligen Kunzentalmühle wurde der neue Produktionsbetrieb gebaut.

Besonders qualitativ hochstehendes und vor allem genügend verfügbares/vorhandenes Wasser veranlasste diese Verlagerung der Produktion nach Rheinfelden.

Im Jahre 1924 starb der Gründer Carl Klipfel. Seine Nachkommen beteiligten sich am Unternehmen. Dabei übernahm der Sohn, Otto Walter Klipfel, die Firma seines Vaters.

Otto Walter Klipfel hatte erfolgreich eine Spezialausbildung für Hefezüchtung absolviert. Durch seine Führung wurden Fortschritte in der Qualität der Hefe erzielt. Es erfolgten die ersten Erneuerungs- und Ausbauarbeiten/Investitionen.



Fabrikansicht um 1970 / Links sieht man einen Melasse-Tank

Am 10. März 1921 wurde sein Sohn Walter Klipfel geboren.

Im Jahre 1930 wurde das Familieunternehmen als Aktiengesellschaft ins Handelsregister eingetragen.

Kurz nach dem Tode seines Vaters im Jahre 1944 übernahm Walter Klipfel in dritter Generation die Firma. Dies, nachdem er kurz zuvor sein Chemiestudium erfolgreich abgeschlossen hatte.

Vom Krieg in die moderne Zeit

In dieser Zeit herrschte Weltkrieg. Zur Herstellung der Press- und Backhefe wurde vor allem Getreide als Rohstoff verwendet.

Der Weltkrieg bewirkte einen Mangel an Getreide. Es musste ein neuer Rohstoff gefunden werden.

Die Forschungen (in Europa) entdeckten für die Produktion einen neuen Rohstoff. Die Melasse – ein Nebenprodukt der Zuckerfabrikation – wurde von da an bis heute als neuer Nährstoff für die Hefe-Herstellung verwendet.

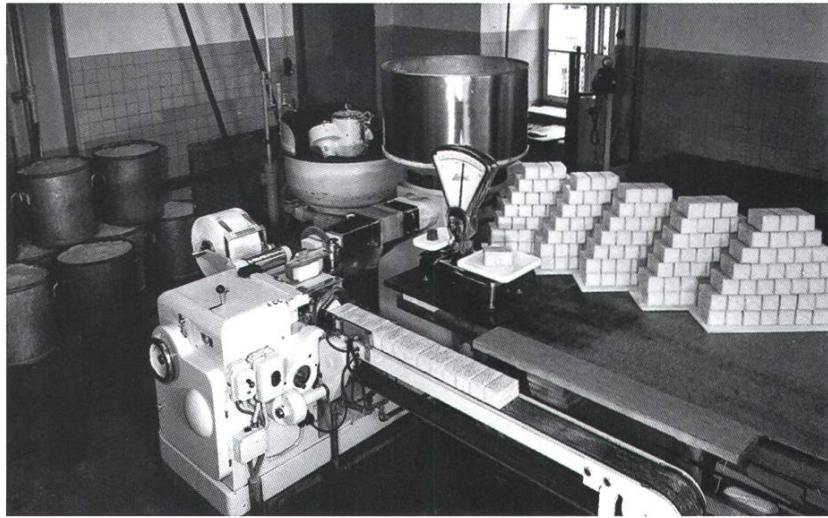
Dieser neue Hauptrohstoff für die Hefeproduktion wurde ausschliesslich von der einheimischen Zuckerindustrie bezogen. Die Hauptlieferungen erfolgten nach der Zuckerrübenernte, und die betriebs-eigenen Melassetanks erlaubten eine Vorratshaltung von bis zu 2000 Tonnen. Somit war auch die Vorratshaltung für Krisenzeiten garantiert.

Durch den Krieg in Europa war es keine leichte Aufgabe für den Jungunternehmer Walter Klipfel, die Geschicke der Firma zu leiten.

Nach Beendigung des Zweiten Weltkrieges im Jahre 1945 begann die anspruchsvolle Gangart der modernen Zeit.

Im Hinblick auf eine effiziente Leistungsfähigkeit der Produktion entstanden durch hohe Investitionen wichtige Neuerungen; ebenso

Verpackungsraum
der Backhefe um
1950



bei der Erfüllung ökologischer Forderungen, die bis heute noch ihre Gültigkeit haben.

Zu jenem Zeitpunkt wurde der Kundenstamm erfolgreich erweitert, und das Unternehmen wurde ausgebaut.

Mit voller Energie hatte Walter Klipfel diese Herausforderung angepackt, um die Firma Klipfel Hefe AG in die richtige Zukunft zu führen.

Eine neue Ära bricht an

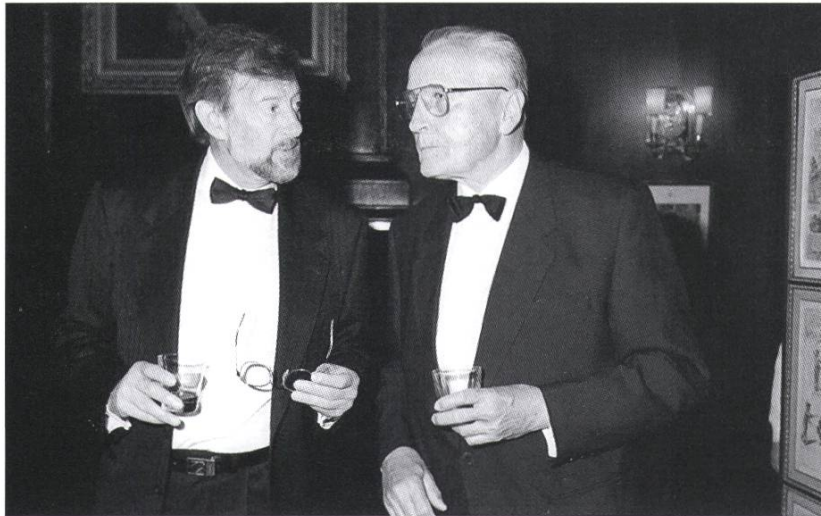
Walter Klipfel machte sich schon früh Gedanken über die Zukunft der Firma. Da er keine Nachkommen hatte, entstand im Jahre 1986 dank langjähriger freundschaftlicher Beziehung zum österreichischen Konzern Mautner Markhof eine Zusammenarbeit.

Die Entscheidung, mit dem Konzern Mautner Markhof eine Kooperation einzugehen, sollte sich später als sehr weitsichtig erweisen. Durch den Beitritt Österreichs zur EU und die bestehenden Kontakte der Mautner Markhof zur Lesaffre Group entstand eine neue Partnerschaft.

Im Jahre 1995 wurde die Aktienmehrheit von der Lesaffre Group übernommen. Die Lesaffre Group, die ihren Hauptsitz in Frankreich hat, ist der weltweit führende Hefe-Konzern.

Gleichzeitig wurde ab diesem Zeitpunkt die Klipfel Hefe AG in die Organisation der Lesaffre Group eingebunden. Durch diesen Zusammenschluss konnten wichtige Neuerungen auf allen Ebenen – Produktion, Vertrieb und Administration – realisiert werden.

Im Jahre 2005 verkaufte Walter Klipfel seine restlichen Aktien an die Lesaffre Group.



Walter Klipfel
(rechts) im Jahre
1994

Bis zum Verkauf der Aktien blieb Walter Klipfel – zu diesem Zeitpunkt 85-jährig – Geschäftsführer der von seinen Vorfahren gegründeten Firma.

Heute gehört die Klipfel Hefe AG zu 100 Prozent der Lesaffre Group. Den heutigen Verwaltungsrat bilden Herr Dr. Ernst Küng (Präsident) und Herr Christian Martin, Geschäftsführer der S.I.L. FALA (Mitglied).

Nächste Schritte in die Zukunft

Gegen Ende der 90er-Jahre wurde am Standort Rheinfelden der Ablauf der Hefeproduktion in nur noch einer Phase – die Phase 3 «Separieren, Filtrieren und Verpacken der Hefe» – eingeläutet.

Die Phase 1 «Vorbereitung der Nährstoffe» und die Phase 2 «Gärung und Vermehrung» werden nun durch die Schwesterfirma Société Industrielle de Levure FALA in Strasbourg/Frankreich ausgeführt.

Moderne Automaten formen nun in der Phase 3 die Presshefeblöcke, nachdem zuvor dem Heferahm mit Hilfe eines Vakuumtrommelfilters Wasser entzogen wurde.

Die Hefe wird in einem Extruder gepresst, geformt und in einem weiteren Schritt zu 500-g-Stücken geschnitten. Diese werden dann in diverse Gebinde verpackt. Auf Wunsch von Grossbetrieben wird die Hefe auch granuliert und als Rieselhefe in Säcke abgepackt.

Neben den Hefeprodukten bietet die Klipfel Hefe AG auch zahlreiche Produkte aus dem Bäckereigewerbe in ihrem Sortiment an.

Die eigene Kühlvertriebsflotte beliefert in abgestimmtem Rhythmus das Bäckerei- und Konditoreigewerbe in der ganzen Schweiz.

1998 bestand die Klipfel Hefe AG erfolgreich die ISO-9001-Zertifizierung, durchgeführt vom BVQI.

Durch diese Zertifizierung sah man sich auch veranlasst, fortlaufend neue Investitionen zu tätigen, um den hohen Standards der modernen Fabrikationsverfahren gerecht zu werden. Da die Hefe ein Frischprodukt und die Lebensdauer beschränkt ist, muss sehr sorgfältig gearbeitet werden. In den letzten Jahren wurde deshalb auch die Automatisierung der Hefeproduktion vorangetrieben.

Um ein noch besseres Resultat in der Lebensmittelhygiene zu erhalten und den hohen Ansprüchen der Kunden gerecht zu werden, steht in Rheinfelden die einzige vollautomatisierte Hefe-Verpackungsmaschine der Welt. Die Installation wurde im Jahre 2010 in Angriff genommen.

Der gut überblickbare mittelständische Betrieb hat sich auf dem Hefeg Gebiet profiliert, ein ausgezeichnetes Image aufgebaut und gilt dank seiner Förderung von Qualität und Service als kompetentes Unternehmen.

Durch die internationalen Kontakte werden auch laufend Fortschritte in der Hefe-Erzeugung/Produkte vorangetrieben.

Walter Klipfel ist 2010 leider verstorben.

Das Lebenswerk des Klipfel-«Patrons» wird weitergeführt.



Automatische Hefeverpackungsmaschine im Jahr 2013