

Nicolas Appert und ROCO - zwei Namen um die Konserve

Autor(en): **Baus, W.**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Rorschacher Neujahrsblatt**

Band (Jahr): **41 (1951)**

PDF erstellt am: **23.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-947652>

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.



*Nicolas Appert, 1750—1841
der Erfinder der Konserve*

Nicolas Appert und ROCO – zwei Namen um die Konserve

VON DR. W. BAUS

Gütig ist unsere Mutter Erde. Jahr für Jahr schenkt sie uns Menschen von neuem willig ihre Gunst. Was wir im Frühjahr oder gar schon zur Winterzeit ihr als Samen anvertraut haben, läßt sie in ihrem Schoße zur Frucht heranreifen.

Ist dann der Sommer da, zeigt sie machtvoll ihre verschwenderische Lebenskraft: des Jahres ganzen Segen schüttet sie innert wenigen Wochen über uns aus. Einmal mehr hat sie unsere Tafel mit allem beschenkt, was des Menschen Herz und Wille von ihr begehrt.

Doch – wie kurz währt diese Freude, wenn es nicht gelingt, die köstlichen Früchte und Gemüse aufzuheben, damit sie auch im Winter in Erntefrische auf unserem Eßtisch stehen!

Was liegt da näher als das Verlangen, die herrlichen Gaben fruchtbringender Sommermonate für die Winterzeiten aufzuheben? Ein Wunsch, der so alt ist wie die Menschheit selbst.

Im Dörren und Trocknen kennen wir das älteste, primitivste und teilweise auch heute noch angewandte Aufbewahrungsmittel. Jahrhunderte hindurch war man auf dieses Verfahren angewiesen, kannte man doch nichts anderes, als das Fleisch zu räuchern, das Obst zu dörren und das Gemüse zu kochen.

Das Austrocknen aber beraubte die Lebensmittel vieler guter Nährwerte; wichtiger Stoffe gehen wir

dabei verlustig, deren Bekömmlichkeit wir in der erntefrischen Frucht besonders schätzen.

Man wußte dies und suchte eifrig, doch lange Zeit vergeblich, nach neuen, besseren Methoden der Aufbewahrung. Erst das 19. Jahrhundert brachte der Welt die Erfindungen der Konserve, deren Eigenschaften und Vorzüge heute niemand auf der Welt mehr missen möchte.

Wir verdanken sie dem Schöpfergeist des Franzosen Nicolas Appert, der 1750 geboren wurde und sein ganzes Leben, bis 1841, in Paris verbrachte. Von seinen Mitmenschen belächelt und oft verspottet, arbeitete er unverdrossen und mit zäher Ausdauer an der Aufgabe, die er sich gestellt hatte: Früchte und Gemüse zu konservieren – in sommerlicher Frische haltbar zu machen. Doch erst mit 54 Jahren gelangen ihm die ersten für seine Erfindung wichtigen Versuche, die schließlich zum ersehnten Erfolge führen sollten. 12000 Franken schenkte ihm die französische Regierung für seine großen Verdienste. Doch sie reichten nicht aus, um ein bitteres Schicksal, wie es schon manchen Erfinder ereilt hatte, von ihm fernzuhalten: als armer Mann mußte er einundneunzigjährig von der Welt gehen.

Inzwischen hat die Methode der Konservierung und damit die uns allen vertraute und liebgewordene Konserve in der ganzen Welt siegreich ihren Einzug ge-



In Reih und Glied stehen die jungen Bohnenbeete

halten. Der Wunsch, die herrlichen Gaben ernteträchtiger Sommermonate für die Zeiten aufzuheben, da die Erde ihren erholenden Schlaf tut, hat sich erfüllt.

Von Jahr zu Jahr wurde die Technik der Konservierung verbessert. Schließlich wurde jene Vollkommenheit der Haltbarmachung von Früchten und Gemüse erreicht, wie sie in der Qualität unter dem ROCO-Vogel von Stadt und Land geschätzt wird.

So wie der Erfolg aber nicht von heute auf morgen kam, so gilt es auch, ihn Tag für Tag von neuem zu erringen. Und wieviel Berufsliebe und Fachtüchtigkeit liegen doch mit einer ROCO-Konserve vor uns, wieviele Arbeitsgänge und Bewegungen — wieviel liebevolle Kleinarbeit.

In Dutzenden von vollbeladenen Wagen wird die frisch gewonnene Erntefrucht unverzüglich zur Fabrik gefahren



Denken wir nur an die Erbsen ...

Schon Ende März, anfangs April, wenn der Winter manchmal noch recht grimmig mit dem jungen Frühling um die Herrschaft hadert, kommen an den wenigen schönen Tagen die ROCO-Erbsli in den Boden. Große Sorgfalt wird dabei auf einen gesunden, sortenechten Samen gelegt. Aus diesem Grunde wird er mit Sachkenntnis und viel Liebe gepflegt, von der Eidg. Landwirtschaftlichen Versuchsanstalt begutachtet und dann erst den Pflanzern zur Verfügung gestellt.

So wird alles getan, um nur gute ROCO-Sorten zu erhalten und eine stets gleichbleibende hohe Qualität zu sichern.

Im Sommer, mit einem Mal, ist dann die Zeit der Ernte da. Nun gilt es, mit Geschick das richtige Reifestadium zu erfassen. Dann aber muß zugepackt und so rasch als möglich geerntet werden, denn vom richtig gewählten Erntetag hängen Qualität, Zartheit und Saftigkeit der Gemüse in hohem Maße ab.

So führen dann im Sommer bis zu 100 vollbeladene Wagen pro Tag die frische Erntefrucht unverzüglich zur Fabrik. Schon beim Lesen der Früchte wurde darauf geachtet, daß womöglich keine überreife oder sonst unguete Schote unter die andern geriet. Nun, bei der Einlieferung, haben die Erbsen eine zweite Kontrolle, eine strenge «Aufnahmeprüfung», über sich ergehen zu lassen.

Von nun an reiht sich Arbeitsgang an Arbeitsgang.

Auf mechanischem Wege gelangen die Schoten in riesige Trommeln, wo sie mit einem scharfen Schlag geöffnet werden. Eine geschickte Einrichtung fängt die herausfallenden Erbsen auf und führt sie auf eine große Siebfläche, wo sie durch die für ihre Größe passenden Löchlein in wandernde Querrinnen fallen. Ihr Massendasein ist nun zu Ende. Nur mit ihresgleichen, mit Nachbarn gleicher Größe und Feinheit, setzen sie auf mechanischem Wege ihre Reise fort.

Die weitgehende Mechanisierung des ROCO-Betriebes schaltet jedoch die Mithilfe fleißiger Hände nicht aus; sie ermöglicht es aber, rationeller zu arbeiten, was schließlich in einem vorteilhaften Verkaufspreis jedermann zugute kommt.

Eine blitzende Armee von Büchsen steht nun bereit, die für die Konservierung bestimmten vorgekochten Erbsen aufzunehmen. Die Büchsen werden — wiederum automatisch — luftdicht verschlossen. Dann kommen sie in den Autoklaven, wo die ROCO-Erbsli den eigentlichen Konservierungsprozeß erfahren.

Zum Schluß erhält noch jede Konserve ihr frohmütiges Gewand: die Etikette mit dem lustigen ROCO-Vogel.

Mit einem letzten fachmännischen Blick werden die Büchsen kontrolliert, bevor sie, in große Schachteln verpackt, versandt werden.

Nun gehen sie hinaus, um an trüben Wintertagen Sommer-Sonne auf den Eßtisch zu zaubern und durch Qualität, Schmackhaftigkeit und Gehalt in Tausenden von Familien zu Stadt und Land Freude und Genuß zu bereiten.

Aber was macht die große Belegschaft im Winter, wenn keine Früchte und Gemüse mehr anfallen? Dazu ist einmal zu bemerken, daß bis in den Dezember und Januar hinein noch frisches Gemüse verarbeitet werden kann, vor allem Randen und Schwarzwurzeln, deren Verarbeitung außerordentlich viel Arbeitszeit erfordert. Sodann aber werden in den Wintermonaten die so berühmt gewordenen ROCO-Ravioli fabriziert, sowie Fleischkonserven für Privatkonsum und Armee.

Man glaubt nicht mehr in der gleichen Fabrik zu sein, in der im Sommer noch Erbsen, Bohnen, Aprikosen und die vielen andern Geschenke der Natur verarbeitet worden waren, wenn man sieht, wie hier viele Metzger das Fleisch zubereiten oder dort Köche den Teig für die Ravioli herstellen. Anstelle der exakt arbeitenden Erbsen- und Bohnenmaschinen arbeiten andere Wunderdinge der Technik, die mit feiner Fleischfüllung versehene Ravioli fixfertig fabrizieren.

Die Konservierungstechnik schreitet aber immer weiter und man bemüht sich in der ROCO, mit dem

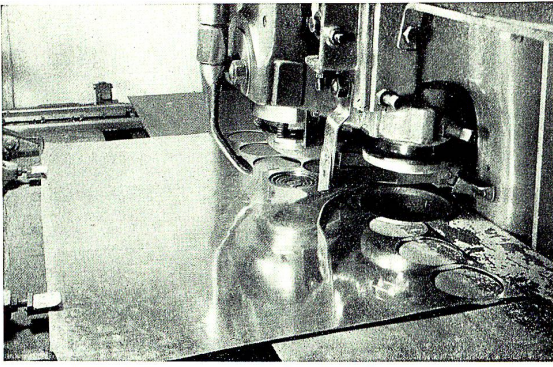
Auf vollbeladenen Wagen wird die frische Erntefrucht unverzüglich zur Dreschstation gefahren



*Jetzt ist es Zeit zur Bohnenlese
Nur die besten Früchte sind für die Roco gut genug*

Fortschritt vorwärts zu gehen. Sie hat in jüngster Zeit begonnen, ihre Erbsenfabrikation umzustellen. Im Rheintal und im Fürstenland wurden sogenannte Dreschstationen errichtet. Wir sehen eine solche im Bild, wie sie in Balgach steht. Die Neuerung liegt hier darin, daß der Pflanzler die Erbsen gar nicht mehr zu pflücken braucht. Er mäht die Erbsenstauden einfach ab und bringt sie zur Dreschstation. Dort, ein Wunder der Technik, sehen wir in einer riesigen Maschine die Erbsenstauden verschwinden und Erbsenkörner und Erbsenstauden fallen an zwei getrennten Stellen aus der Maschine. Es ist klar, daß dadurch dem Bauer die große Pflückarbeit erspart wird und damit die Erbsen etwas billiger zu stehen kommen, so daß letzten Endes die Hausfrau von dieser Neuerung wieder profitiert.

Zu Beginn des letzten Krieges führte die ROCO ein für die Schweiz ganz neues Konservierungsverfahren ein: die Tiefkühlung. Der Fabrikbesucher ist überrascht, zu vernehmen, daß am schönen Bodensee in

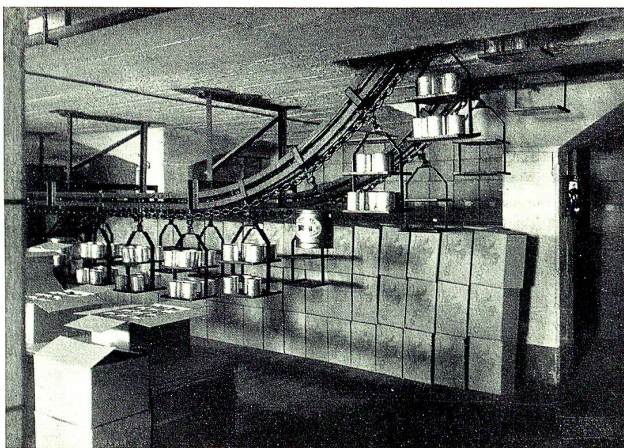


Deckelstanzmaschine

der ROCO-Fabrik künstlich erzeugte Polarstürme brausen; daß im Untergeschoß eines großen, modernen Tiefkühlhauses jahrein jahraus arktische Kälte herrscht. Und wenn man sieht, wie in den von pelzvermummten Männern überwachten Räumen herrliche Sommer-Früchte und -Gemüse ihren Dornröschenschlaf machen, so will das Staunen kein Ende nehmen.

Anstatt mit Hitze wird in der Tiefkühlanlage der ROCO die Konservierung der Lebensmittel mit Kälte vorgenommen. Die Einführung dieses Fabrikationsverfahrens bedeutete für die schweizerische Konservenindustrie Neuland. Durch die ROCO wurde hier mutige Pionierarbeit geleistet. Zur Verteilung der tiefgekühlten Lebensmittel gründete sie ein besonderes Unternehmen, die FRISCO Kühl-Obst und -Gemüse AG. Diese übernimmt von der ROCO die gesamte Jahres-Fabrikation zum Verkauf.

Ein über tausend Meter langes Transportband verbindet die Fabrik mit dem Lagerhaus. Hier werden jährlich Millionen von Dosen von den Fabrikationsräumen in die Lagerräume transportiert.



Worin besteht nun dieses neue Konservierungsverfahren? Eine kurze Schilderung des technischen Vorganges zeigt es am besten!

ROCO-Erbesen ausgesuchter Sorten – um ein Beispiel zu nennen – kommen noch fast sonnenwarm von der Staude in die Fabrik, um dort unverzüglich entschotet, sortiert, blanchiert und in FRISCO-Schachteln abgefüllt zu werden.

Die gefüllten Schachteln treten auf einem Transportband ihre Reise in die Arktis an: Sie kommen in den Laderaum, steigen dort um auf die Drahttablare und gelangen in Reihen neben-, über und untereinander geordnet auf einen mannshohen stählernen Servierboy. Rätselhafte Lichtsignale spielen, eine geheimnisvolle Türe öffnet sich und der Wagen verschwindet im Schnellgefrier-Tunnel. Hier brausen orkanartige, eiskalte Winde von 40–50 ° unter Null an der sommerlichen Frucht vorbei und lassen diese im Nu zu kleinen, steinharten Blöcken erstarren: grüne Erbsen- oder Bohnen-Blöcke, zartrote Erdbeer-Blöcke, dunkle Heidelbeer-Blöcke usw.

Anschließend werden sie in besonderen Tiefkühl-Lagerräumen bei einer Temperatur von 20 ° unter Null eingelagert, um in der fruchte- und gemüsearmen Winterzeit den Gaumen der Konsumenten zu erfreuen.

Die tiefgekühlten Früchte und Gemüse erscheinen dann in herrlicher Jugendfrische auf unserm Tisch. Nicht nur äußerlich sind sie gartenfrisch, sondern auch in ihrem Innern: im Aroma und im Gehalt. Der plötzliche Kälteschock im Gefriertunnel hat die Eigenschaft, die ganze Taufrische der eben erst gepflückten Früchte und Gemüse festzuhalten.

Es gäbe noch viel Interessantes über die tiefgekühlten Lebensmittel zu berichten. Vor allem auch über die Art und Weise der Verteilung, da sich von der Fabrik bis zum Konsumenten eine richtige Kühlkette gebildet hat, die gewährleistet, daß während der Lagerung, auf dem Transport und der Aufbewahrung in den Detail-Läden immer ununterbrochen eine Lagertemperatur von –20 ° Celsius gesichert ist.

Vor uns breitet sich aber bereits schon wieder ein neuer großer Arbeitsraum aus: die Confitüren-Fabrik. Sie fällt vor allem durch die große Sauberkeit und die Helle, die in diesem großen Fabrikraum herrschen, auf. Eine lange Reihe blitzblanker Kochkessel steht da, in welchen die Confitüren gekocht werden. An einem andern Ort sehen wir große Vakuum-Kocher, in welchen ebenfalls Confitüre zube-

reitet werden. An der Decke hängen Hängebahnen, die den Zucker zu den einzelnen Kochkesseln führen. Alles ist praktisch und rationell eingerichtet und wir sehen auch, wie bei dem Confitürekochen nach Hausfrauen-Rezept gearbeitet wird: «Pfund auf Pfund», nämlich auf ein Pfund Früchte ein Pfund Zucker.

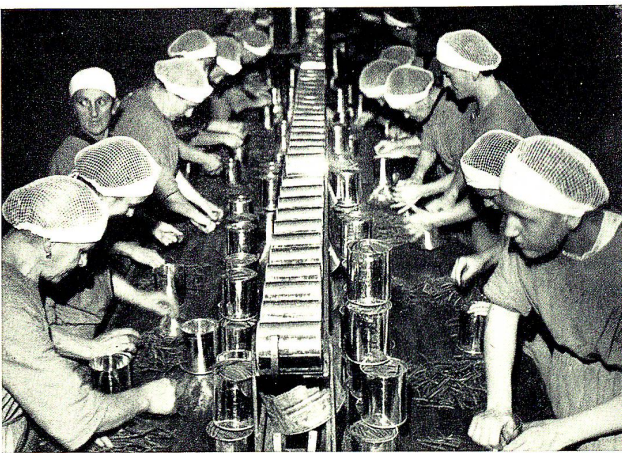
Die Kochkessel, in welchen die Confitüren gemacht werden, sind alle aus rostfreiem Stahl. Dieser hat den großen Vorzug — wie neueste Feststellungen ergeben haben —, daß der Nährwert der Früchte, die darin gekocht werden, maximal geschont wird. Darauf wird in der ROCO-Fabrik überall besonders geachtet.

Den Fenstern entlang sehen wir an Tischen viele Frauen. Dort werden Johannisbeeren sortiert, an einem andern Tisch Erdbeeren sortiert und entkelcht, die nachher in große Waschmaschinen gelangen, wo die Früchte — bevor sie für die Confitüren-Fabrikation verwendet werden — peinlich sauber gewaschen werden.

Der Boden und die Wände dieses Saales sind sauber geplättelt und man sagt uns, daß dieser Raum, wie alle übrigen Fabrikationsräume, jeden Tag sauber geputzt wird, genau wie die Hausfrau in ihrer Küche es gewohnt ist.

Für gute Conserven ist es nicht nur wichtig, erstklassige Frischware und gute Fabrikations-Methoden zu haben, sondern von ebenso großer Bedeutung sind richtig fabrizierte Dosen. Aus diesem Grunde stellt die ROCO die Dosen, die sie für ihre Fabrikation benötigt, selbst her. Große Automaten fabrizieren 50—60 000 Dosen pro Tag! An großen Scheren wer-

Fein säuberlich und sorgfältig werden die Bohnen in die Büchsen eingefüllt

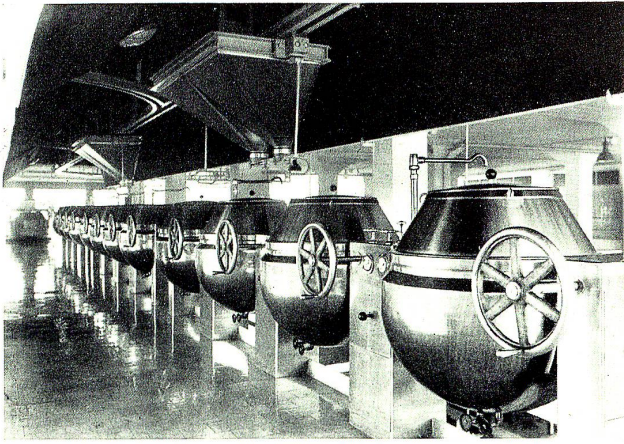


In einer großen, speziell konstruierten Waschmaschine werden hier Tomaten sauber gereinigt

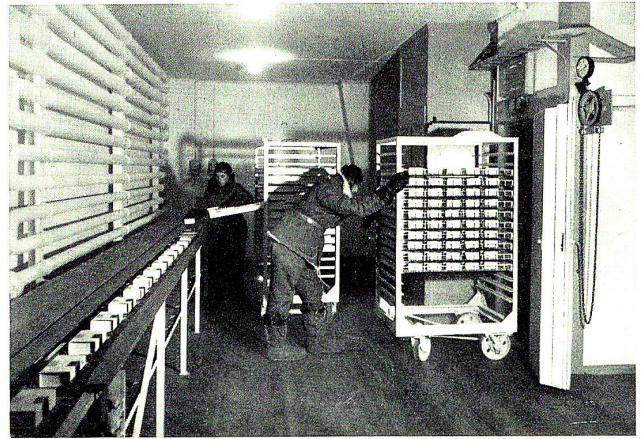
den die Blechtafeln zerschnitten. Die Rollschere surrt und fliegt mit flinker Behendigkeit durch das Material, als ob es Stoff wäre. Im Nu sind hunderte Dosenrumpfe exakt auf das erforderliche Maß geschnitten. Sie gelangen nun auf die Lötmaschine, wo die Dosen gelötet werden. An einem andern Ort arbeiten emsige Stanzautomaten, die die Deckel und Böden aus den Blechtafeln stanzen, die dann anschließend auf der Lötmaschine auf die bereits gelöteten Rumpfe gefalzt werden.

So gäbe es noch viel Interessantes von dem Rundgang durch die Fabrik zu berichten: von der Früchte-Entsteinmaschine, den Raviolimaschinen oder den Bohnenmaschinen. Sie alle stehen im Dienste der Konsumenten, um für sie die herrlichen Gaben des Sommers und Herbstes für den Winter aufzuspeichern.

Es braucht langjährige Erfahrung und viel Unternehmergeist, bis ein solches Unternehmen in allen Details organisiert ist, wie wir das beim Rundgang durch die ROCO-Fabrik feststellen konnten.



*Blitzblank reiht sich Kochkessel an Kochkessel,
alle aus rostfreiem Stahl*



*Die FRISCO-Pakete werden auf Etagenwagen gebracht,
die in die Tiefkühl tunnels zur Tiefkühlung gelangen*

Die Anfänge der ROCO Conservenfabrik gehen auch schon sehr weit zurück. Es wurde nämlich in den Fabrikationsräumen der ROCO schon am 17. Juli 1886 mit der Fabrikation begonnen. Die Firma nannte sich damals noch Bernhard & Co. und erhielt dann im Jahre 1916 die heutige Bezeichnung Conservenfabrik Rorschach AG. Seither hat die ROCO einen steten Aufstieg erlebt und sich in der schweizerischen Conserven-Industrie eine führende Rolle

erarbeitet. Überall, zu Stadt und Land ist heute der ROCO-Vogel gut bekannt. Immer wieder bringt er für die Hausfrau neue, noch praktischere und bessere Produkte. So hat er gerade in jüngster Zeit wieder mit einem neuen Artikel überrascht: Tomatenpurée in Tuben. Ohne Zweifel wird er auch in Zukunft seiner Tradition getreu bleiben und so der bedeutenden Belegschaft und den vielen angeschlossenen Pflanzfamilien Brot und Arbeit verschaffen.

GUTE FAHRT

*Arbeit spart und Kraft der Nerven
Der Verbraucher von Conserven.
Wer Conserven kauft und schenkt,
Stets sogleich an Roco denkt.*

*Roco ist die zügig starke
Vielbewährte alte Marke,
Die von Rorschach aus seit langen
Jahren in die Welt gegangen.*

*Roco, Rorschach sind Begriffe,
Feste Boote auf der Flut.
Wer sich einem solchen Schiffe
Anvertraut, fährt immer gut.*

-x-

