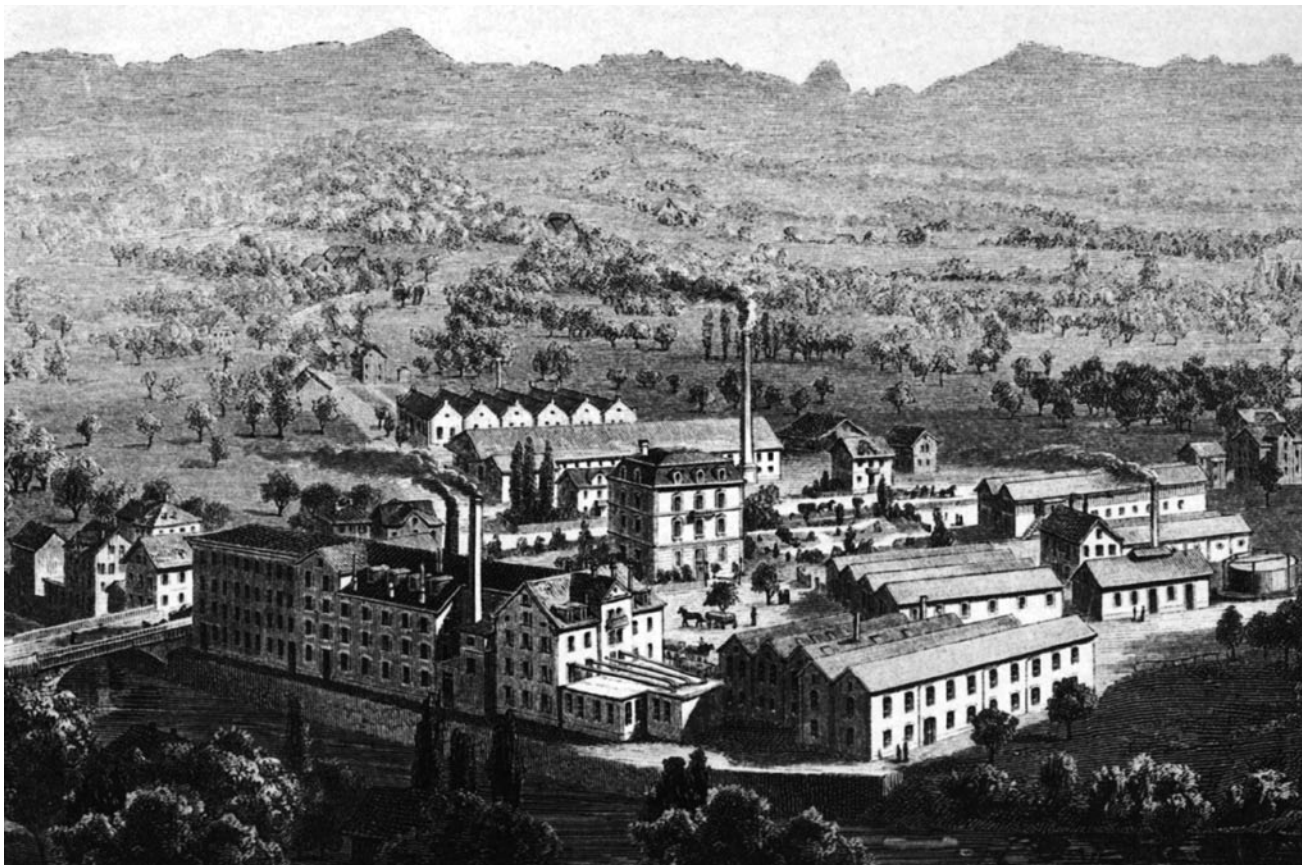


Chamer Milch weltweit

«Globalisierung» ist ein erst in neuerer Zeit geprägter Begriff für die Verflechtung von Wirtschaft, Gesellschaft und Politik über die Kontinente hinweg. Das Phänomen ist aber schon viel älter, wie die Geschichte der heute unter einem anderen Namen bekannten Anglo-Swiss Condensed Milk Company in Cham zeigt.



Die Chamer Kondensmilchfabrik in den 1880er Jahren.

Wenn heute eine Gruppe amerikanischer Unternehmer zur Verwirklichung einer Geschäftsidee in einem noch unerschlossenen Absatzmarkt nach einem gut zugänglichen Ort mit billigen und willigen Arbeitskräften, günstigem Boden, vielen Rohstoffen und verfügbaren Lieferanten

sucht, landet sie vermutlich in China. Vor knapp 150 Jahren, 1866, lag das China einer derartigen Unternehmergruppe in Cham. Die Unternehmer waren Charles Page, Vizekonsul der USA in Zürich, sein Bruder George Ham Page sowie einige Freunde, mit einer Ausnahme ebenfalls

Amerikaner. Die Geschäftsidee war der Bau einer Fabrik für konservierte Frischmilch, die erst seit wenigen Jahren industriell hergestellt werden konnte – Kondensmilch. Der Rohstoff war in der Umgebung von Cham reichlich vorhanden. Die Lieferanten waren die zahlreichen Bauern im

Umland, und die eben erst eröffnete Bahnlinie sorgte für die gute Verkehrserschliessung.

Bescheidene Anfänge, rasche Expansion

Im April 1866 gründeten die genannten Investoren in Zürich die «Anglo-Swiss Condensed Milk Company», deren Name schon auf den anvisierten Hauptmarkt Grossbritannien und die vorherrschende Geschäftssprache hinwies. An der Lorze, nahe des Chamer Bahnhofs, liess die Firma einen einfachen Holzschuppen errichten, in dem amerikanische Maschinen installiert wurden. Schon Anfang 1867 konnte die erste Büchse mit Kondensmilch produziert werden. Die rasch zunehmende Nachfrage nach der lange haltbaren, nahrhaften und hygienischen Kondensmilch verhalf der «Milchsüdi», wie die neue Fabrik kurz genannt wurde, zu schnellem Wachstum. 1867 produzierte sie 137 000 Büchsen, 1885 fast 18 Millionen – um die 1000 Kisten zu 48 Büchsen pro Tag. Mehr als 400 Arbeiterinnen und Arbeiter verarbeiteten täglich im Durchschnitt 60 000 Liter Milch. Etwa 1300 Bauern mit 9000 Kühen brachten ihre Milch zur Fabrik. Der einstige Schuppen war schon längst einer ausgedehnten Fabrikanlage gewichen. Rund um die eigentliche Milchsiederei, in der die gezuckerte Frischmilch in grossen Vakuumschüsseln eingedampft wurde, entstanden im Bestreben, die ganze Produktion zu kontrollieren, zahlreiche Nebenbetriebe. Eine Kalkulation ergab, dass man mindestens einen Rappen pro Büchse sparen konnte, wenn man sie selbst produzierte. Da sich dies beim grossen Bedarf rechnete, wurde eine Büchsenfabrik eingerichtet. Eine Kistenfabrik zimmerte die Transportbehälter. Eine Butter- und Käsefabrik verarbeitete die Milchüberschüsse, dank

Schweinehaltungen konnten die Abfälle verwertet werden. Eine Eisfabrik stellte Eis für die Kühlung der Milch und Butter her. Sogar eine eigene Druckerei für die Etiketten der Kondensmilchbüchsen, die unter der Marke «Milchmädchen» liefen, gab es. Eine Gasfabrik lieferte den Brennstoff für die Beleuchtung und das Verschiessen der Blechdosen. In den 1870er und 1880er Jahren führte das vorzüglich laufende Geschäft der «Milchsüdi» – es gab Dividenden bis 29% – zu einer raschen Expansion, besonders im Hauptabsatzgebiet Grossbritannien, wo mehrere Zweigbetriebe entstanden, und seinen Kolonien. Weniger erfolgreich waren Versuche mit kondensiertem Milchkaffee oder Kondensbier.

Der «General»

Generaldirektor der Firma war George Ham Page (1836–1899), der nicht nur wegen seiner Stellung, sondern vor allem wegen seiner Selbstherrlichkeit auch «General» genannt wurde. 1889 verlegte er wegen der amerikanischen Geschäfte – in seiner Heimatstadt Dixon liess er gerade unter Beizug von Arbeitern aus Cham die grösste Kondensmilchfabrik der Welt erstellen – seinen Wohnsitz und die Generaldirektion nach New York. Da er aber nach wie vor die ganze Unternehmung im Griff behalten wollte, nahm er viele Male die lange Schiffsreise über den Atlantik auf sich.

Konkurrenz und Fusion

Die Marktchancen von industriell verarbeiteter Milch erkannten auch andere. 1867 erfand ein Apotheker namens Henri Nestlé in Vevey ein Nahrungsmittel für Kleinkinder, bestehend aus Milch und Mehl, das gut verträglich war und rasch grossen Absatz fand. Darum begann auch

die «Milchsüdi» 1876 mit der Herstellung eines solchen Kindermehls. Nestlé hielt mit der Produktion von Kondensmilch dagegen. Ein von der «Milchsüdi» entlassener Facharbeiter half bei der Bewältigung der technischen Probleme. Fortan standen die beiden Unternehmen auf den Märkten von Indien bis Amerika in hartem Wettbewerb. Nach dem Tod des «Generals» Page näherten sie sich aber einander an und fusionierten schliesslich 1905 auf Augenhöhe. Ergebnis des Zusammenschlusses – die heutige Presse würde wohl von einer Megafusion sprechen – war eine auf fast allen Kontinenten vertretene Weltfirma mit dem umständlichen Namen «Nestlé and Anglo-Swiss Condensed Milk Company» und den Hauptsitzen Cham und Vevey.

Erinnerungen

Nach der Fusion verlor Cham als Produktionsstandort des international agierenden Unternehmens an Bedeutung. Hohe Milchpreise machten die Kondensmilchfabrikation unrentabel. 1933, mitten in der Weltwirtschaftskrise, wurde die Fabrik geschlossen, 1934 ihr Name aus dem Titel gestrichen. Noch immer ist Cham aber ein Firmensitz von Nestlé. In den Räumen, in denen die Frischmilch erhitzt wurde, bewirbt heute das Restaurant «Milchsüdi» seine Gäste. Die Kondensmilch der Marke «Milchmädchen» oder «Milk Maid» wird immer noch produziert, wenn auch anderswo, kann aber im Grossverteiler, der sich am Standort der einstigen Stallungen etabliert hat, gekauft werden.

Renato Morosoli

Literatur: Orsouw, Michael van, u. a., George Page, der Milchpionier. Die Anglo-Swiss Condensed Milk Company bis zur Fusion mit Nestlé, 2005.