

CADA Chur – eine Geschichte

Bereits im 18. Jahrhundert waren Teigwaren in Chur bekannt. Doch bis tief ins 20. Jahrhundert konnte sich das neue Lebensmittel in Graubünden nur langsam durchzusetzen. In Chur gab es Mitte des 19. Jahrhunderts verschiedene Versuche, Teigwaren zu produzieren. Doch Bestand hatte allein die spätere CADA, eine der ältesten Teigwarenfabriken der Schweiz. Die Geschichte dieses Unternehmens war wechselhaft und von vielen Brüchen gekennzeichnet.

1841 gründete Alt-Zunftmeister Florian Sprecher eine Teigwarenfabrik. Er starb allerdings noch im selben Jahr. 1843 verkauften seine Erben den Betrieb (das „neuerbaute Haus samt Fidelifabrik, die neue Bestallung, Garten und Baumgarten“) an Johann Conrad Lang. Dieser veräusserte ihn wiederum zwei Jahre später für 17'000 Gulden an Christian Kindschi. Um 1870 war die Herstellung in Teilen mechanisiert. Die Maschinen wurden durch ein hölzernes Mühlrad angetrieben, wofür der Stadt eine Abgabe bezahlt werden musste. Das Gefälle am Obertorer Mühlbach betrug 1.2 m.

Die Teigwarenproduktion ist in ihren Grundzügen bis heute gleich geblieben: Der zubereitete Teig wird durch eine Matrize gepresst oder ausgewallt und ausgestanzt und anschliessend getrocknet. Je nach Matrize oder Stanzvorlage entstehen andere Formen: Langwaren (Spaghetti, Nudeln) oder Kurzwaren (Hörnli, Spiralen etc.).

Herr Kindschi führte den Betrieb vier Jahrzehnte lang. Nach seinem Tod ersteigerte Christian Tuffli 1883 die Fabrik für 40 200 Franken. In der Versteigerungsanzeige bestand der Besitz „Aus einem grossen geräumigen Wohnhause mit besteingerichteter Teigwaren-Fabrik und konstant genügender Wasserkraft (ca. 12 Pferdekräfte), so dass die vorhandenen Maschinen neuester Konstruktion täglich 500 Kilo Waare liefern können“ sowie einer grosser Stallung, einem Baumgarten und einem Garten. Tufflis Name tauchte schon in den späten 1870er Jahren in Verbindung mit der Teigwarenfabrik auf. Bereits 1886 übernahm Julius Clavadetscher-Grässli die Fabrik. Er vergrösserte die Fabrik und installierte neue Maschinen. Nach dem Konkurs des Vorbesitzers ersteigerte 1901 Johann Caprez-Danuser (1875-1931) den Betrieb für 67 000 Franken. Aus seinen Nachnamen entstand der Firmenname CADA.

Der gelernte Kaufmann Johann Caprez-Danuser aus Trin war in verschiedenen Institutionen tätig, u.a. in der Bündner Handelskammer und im Verband der schweizerischen Teigwarenfabrikanten sowie im Grossen Stadtrat (Gemeinderat) von Chur. 1926 wandelte er die CADA in eine Familien-AG um. Er starb 1931 nach einem schweren Betriebsunfall. Mehrere seiner aus zwei Ehen stammenden neun Kinder engagierten sich in der Firma. 1961 stieg mit Gion Caprez die dritte Generation ins Geschäft ein. Die Aktienmehrheit blieb bis 1976 bei den Familien Caprez.

Anfang des 20. Jahrhunderts bestand der Maschinenpark aus Mischmaschine, Walze und Presse. Für die Trocknung standen drei Räume zur Verfügung, in denen die Teigwaren aufgehängt wurden. Produziert wurden 1902 täglich circa 400 kg Teigwaren. Zu dieser Zeit existierten noch keine Unterschiede in der Qualität des Teiges, einzig die Farbe wurde durch Zugabe von Safran von weiss zu halbweiss und zum beliebtesten gelb modifiziert. Ab 1903 wurden die Teigwaren erstmals kiloweise in grobem Papier abgepackt. Vorher wurden sie offen oder für Lebensmittelgeschäfte in Kisten zu 10 bis 40 kg verkauft. Doch erst nach dem 1. Weltkrieg setzte sich die neue Verpackungsart im Verkauf langsam durch.

Das Mühlrad wurde 1904 durch eine leistungsfähige Wasserturbine mit angeschlossenem Dynamo ersetzt. Damit konnte die CADA anfangs mehr Strom erzeugen, als sie benötigte. So verkaufte das private Elektrizitätswerk Lichtstrom an eine Brauerei.

Die nächsten Veränderungen erfolgten 1908. Ein neuer Anbau wurde erstellt, die Teigwaren mechanisch getrocknet und erstmals Eierteigwaren produziert. Die erfreuliche Entwicklung der Fabrik in dieser Zeit gipfelte in der goldenen Medaille, welche die CADA auf der Bündner Gewerbeausstellung 1913 für ihre Produkte erhielt.

Während des 1. Weltkrieges führte der Rohstoffmangel zu Engpässen in der Fabrikation. Doch nach dem Krieg konnte die Produktion weiter ausgebaut und mechanisiert werden. Die Palette der Teigwaren wurde vergrössert. Zu den Eierhörnli, Nudeln, Spaghetti, Fideli und Suppeneinlagen kamen nun Eiertortellini,

Bologneser Teigwaren (Tortellini, Cestini, Cappelletti), die in italienischer Manier aus reinem Hartweizen-Spezialgriess hergestellten Salvator-Teigwaren und Bündner Pizokel. Die CADA war die erste Fabrik, welche Pizokel industriell herstellte. 1928 kamen vitaminhaltige Eierteigwaren unter dem Namen Eviunis auf den Markt, die hauptsächlich in Reformhäuser verkauft wurden. Nicht durchsetzten konnten sich Teigwaren mit Milchzusatz, weil deren Haltbarkeit beschränkt war.

Der Erfolg der CADA führte dazu, dass 1930 die Fabrik und der Maschinenpark vergrößert wurden. Eine schwierige Zeit stellte der 2. Weltkrieg dar: Wieder fehlten die Rohstoffe. Dennoch wurde in diesen Jahren das ganze bisherige Fabrikationssystem durch ein neues ersetzt: Automaten und Trommeltrockner hielten Einzug. Ein Automat mischt, knetet, presst und formt in einem Arbeitsgang. Nach Ende des Krieges expandierte die CADA. Seit 1956 wurde durchgehend von Montag bis Freitag produziert.

1952 stellte die CADA täglich circa 7'000 kg Teigwaren, 1966 ungefähr 14'000 kg, 1971 18'000 kg und 1979 rund 25'000 kg her. Neue Bauten entstanden, der Maschinenpark wurde kontinuierlich vergrößert. Es kamen weitere Produktelinien auf den Markt: die Eierteigwaren Jubilo (aus Hartweizengriess mit drei Eiern pro Kilogramm, lanciert 1951 anlässlich des 110jährigen Bestehens) und Fri Fri (vier Eier pro Kilogramm) sowie die preiswerte „italienische Pasta“ Gran Lusso Giorgio ohne Eier. Die Fabrik produzierte aber nicht nur unter eigenem Namen, sondern auch für andere Firmen wie Knorr, Morga oder den Grossverteiler Migros.

Für ihre Produkte warb die CADA mit dem beliebten Ferienkanton: «CADA Teigwaren, die Bündner Teigwaren, sind prima Teigwaren». Der in Chur stark verwurzelte Betrieb suchte die Nähe zu den Kunden. Bei Jubiläen wurden Tage der offenen Tür veranstaltet und an Messen war die Firma mit Teigwaren-Stübli präsent. Für Restaurants und Private wurden sogenannte «Spaghettatas» propagiert.

In den 1870er Jahren arbeiteten erst drei Männer und drei Frauen täglich elf Stunden in der «Fidelifabrik», 1930 wurden schon 31 Personen beschäftigt. 1930 waren mehr als die Hälfte der Angestellten Frauen, fast nur Schweizerinnen. Als Packerinnen verdienten sie mit knapp 4.30 Fr. pro Tag weniger als halb so viel wie ihre männlichen Kollegen, waren meist (noch) unverheiratet und mit durchschnittlich 25

Jahren eine halbe Generation jünger. Sie blieben oft nur zwei bis drei Jahre im Betrieb, dagegen die männlichen Pressenführer, Teigmacher und Hilfsarbeiter häufig zehn Jahre und mehr. Bei den Männern waren die Hälfte Ausländer, meist Deutsche und Italiener.

In den 1950er und 1960er Jahren arbeiteten circa 60 Männer und Frauen in der „Churer Teiggi“, wie die Fabrik im Volksmund hiess. Später wurden es mehr: 110 (1979), 90 (1981), 100 (1989), 70 (1996). Als 2006 der Churer Betrieb geschlossen wurde, waren davon 47 Mitarbeitende betroffen.

In den 1970er Jahren kam es zu grossen Veränderungen. Während 1960 der Umsatz bei 1'900 hergestellten Tonnen 2.4 Millionen Franken betrug, waren es 1980 4'250 Tonnen und 12 Millionen Franken. Die Produktionspalette wurde stark ausgeweitet durch Kartoffelsnacks (1970), Spätzli, Knöpfli (1971), Tiefkühlprodukte aller Art (1972), Frischteigwaren (1977) und Schokoladensnacks (1978). Ende der 70er Jahre expandierte der Betrieb nach Grossbritannien, wo Snacks und Tiefkühlprodukte hergestellt wurden. Zu Beginn der 80er Jahre wurde auch in Deutschland produziert. 1988 betrug der Umsatz 26,5 Millionen Franken. Davon wurde 20 % durch den Export erzielt, u.a. nach Deutschland, Österreich, Südafrika und in die USA. 1981 waren 34 % der Produktion Teigwaren, 26 % Kartoffelsnacks, 25 % Tiefkühl- und Frischprodukte und 15 % Pizokel.

Zwischen 1989 und 1991 kam es zu einem tiefgreifenden Um- und Neubau. Das alte Wohnhaus und ein ungenutztes Ökonomiegebäude wurden abgerissen, die bestehende Bauten erweitert und durch einen Anbau vergrössert. Die ganze Fabrik erhielt eine einheitliche Fassade, so dass die alten und neuen Bauteile nicht mehr zu unterscheiden waren.

Die CADA arbeitete seit 1970 eng mit den Teigwarenfabriken Röthlin (Kerns) und Ziegelmüller (Herzogenbuchsee) zusammen. Gemeinsam wurde die Verkaufs- und Vertriebsgesellschaft Trattoria gegründet (1975, die Sangal SA aus Nyon stiess 1991 dazu). So verschwand zwischen 1972 und 1974 CADA als Markenname. Die Trattoria AG (an der die CADA ein Drittel der Aktien hielt) wurde 1996 von der Hero Gruppe (Lenzburg) übernommen.

Der höhere Finanzbedarf führte langfristig zu einer Veränderung bei den Besitzverhältnissen. 1966 wurde das Aktienkapital von 160'000.- auf 300'000.- Franken erhöht, alle Aktien blieben bei der Familie. Dies war 1974 nicht mehr möglich, als das Kapital auf 1'000'000.- Franken stieg. Doch verfügte die Besitzerfamilie weiterhin über die Aktienmehrheit von 51.5 %. Doch schon zwei Jahre später stieg das Aktienkapital auf 1'535'000.- Franken, im Besitz der Familie verblieben 33.7 %.

Im Bereich der Tiefkühlprodukte arbeitete die CADA bereits seit den 1970er Jahren mit der Frigemo AG zusammen, welche in der Folgezeit die Aktienmehrheit übernahm. Seit 1992 produzierte die CADA in Chur keine Trocken-Teigwaren mehr, sondern nur noch Tiefkühlprodukte. 1997 wurde der Churer Betrieb aus der J. Caprez-Danuser AG zur frigemo Produktion Chur AG umgestaltet. Die frigemo Produktion Chur AG fusionierte 2004 mit entsprechenden Betrieben in Mellingen, Zollikofen, Bern, Märstetten und Cressier zur frigemo ag. Doch bereits 2006 wurde der Betrieb in Chur geschlossen. Damit endete die Firmengeschichte nach 165 Jahren. Das Fabrikgelände wurde verkauft, und die alten Gebäude 2007 bis auf das Kleinkraftwerk und das Hochregal-Lager abgerissen, um für Wohnblöcke Platz zu schaffen.