

# Gewürze statt Garne in Eggingen

- In früherer Zwirnerlei lagern exotische Rohstoffe
- Zwischenstation für Kakao und Vanille
- Schweizer Firma Pronatec nutzt die Hallen



VON GREGOR MÜLLER

**Eggingen** Es ist rund drei Jahre her. Ende 2022 musste die Zwirnerlei Untereggingen (ZUE) ihr Werk in der Industriestraße schließen. Fehlende Aufträge sowie die stark gestiegenen Energiekosten durch die Corona-Pandemie waren die Gründe. 40 Mitarbeitende waren dort zuletzt noch beschäftigt. Jetzt ist wieder Leben auf dem Areal. Was dort passiert, wird bei einem Besuch vor Ort klar.

Nach der Schließung kehrte schnell neues Leben auf dem Areal ein. Während das Verwaltungsgebäude der Zwirnerlei auch heute noch leersteht, werden in den Lagerhallen exotische Rohstoffe gelagert – Kakaobohnen und Vanille.

Die Firma Pronatec mit Hauptsitz in Winterthur betreibt hier ein großes Lager für Bio-Kakaobohnen und Bio-Vanille. Schon beim Betreten der Räume kommt dem Besucher der charakteristische, angenehme und würzig-süße Duft der Vanilleschoten entgegen.

In den Lagerhallen in Eggingen werden auf insgesamt rund 4000 Quadratmetern Fläche Kakao und Vanille sowie deren Halbfabrikate gelagert. „Diese Bio-Vanilleschoten stammen aus Madagaskar. Sie haben schon eine lange Reise hinter sich. Die Herstellung echter Vanille erfordert Feingefühl und Erfahrung. Jede Blüte wird von Hand bestäubt, bevor nach neun Monaten die Schoten geerntet werden. Erst durch Fermentation, schonende Trocknung und strenge Qualitätsprüfungen entwickelt sich das typische, intensive Vanillearoma“, erklärt Yvonne Vasquez, Leitung Abteilung Vanille und Gewürze.

Die Weiterverarbeitung der Kakaobohnen geschieht im Produktionsstandort in Beringen (Kanton Schaffhausen). Der Standort in Eggingen – dort, wo früher Garne produziert wurden – ist also Zwischenlager. Hier werden die Naturprodukte angeliefert, stichprobenartig kontrolliert und dann nach Beringen weitertransportiert. Auch die fertig produzierten Halbfabrikate werden in Eggingen gelagert.

Den größten Posten bei der Lagerung in Eggingen nimmt die Kakaobohne ein. „Rund 5000 Tonnen waren es im vergangenen Jahr, die über Eggingen



Mitarbeiter und Azubis von Pronatec zeigen, was heute auf dem Areal der ehemaligen Firma ZUE in Eggingen passiert, von links: Sandra Straub (Marketing/Kommunikation), Salvatore Di Nuzzo (Projektleiter Logistik), Paula Schär und Leandro Schurtenberger (Auszubildende) und Yvonne Vasquez (Leitung Abteilung Vanille und Gewürze). FOTO: GREGOR MÜLLER

gingen“, so Salvatore Di Nuzzo, Projektleiter Logistik bei Pronatec. „Bei den Vanilleschoten waren es etwa 20 Tonnen.“

Derzeit arbeiten insgesamt fünf Mitarbeiter am Lager in Eggingen, erklärt Salvatore Di Nuzzo im Gespräch. Rund 65 Mitarbeiter sind am Hauptstandort in Winterthur tätig, 35 weitere am Produktionsstandort in Beringen im Kanton Schaffhausen.

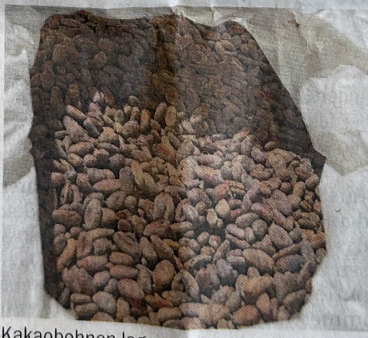
Laut Firmenporträt versorgt Pronatec als einer der Pioniere der weltweiten Bio- und Fair-Trade-Bewegung internationale Kunden mit zertifizierten Rohstoffen wie Kakaoprodukte, Zucker, Vanille und Gewürze. Das Schweizer Familienunternehmen wurde 1976 gegründet und pflegt Partnerschaften mit Kooperativen in den Ursprungsländern. Als eines der wichtigsten Ziele sieht das Unternehmen die Verbesserung der Lebensbedingungen der Kleinbauernfamilien vor Ort.

Seit 2022 verarbeitet Pronatec Kakaobohnen zu Kakaomasse, Kakaobutter, Kakaopulver und Kakaonibs in Bio-Qualität. Das Schweizer Unternehmen hat Kooperationspartner in drei Erdteilen und bezieht seine Rohstoffe aus knapp 20 Ländern. Kakao werde größtenteils aus Südamerika, aber auch aus Afrika importiert; Madagaskar sei der wichtigste Zulieferer bei Naturvanille, heißt es.



Irina Früh, Auftragsbearbeitung der Abteilung Vanille und Gewürze, bei der Qualitätskontrolle nach dem Wareneingang von Bio- und Fairtrade-Vanilleschoten aus Madagaskar.

FOTO: PRONATEC



Kakaobohnen lagern dort, wo früher Garne produziert wurden. FOTO: GREGOR MÜLLER



In der Zwirnerlei Untereggingen wurden Garne verarbeitet. FOTO: SIMON WÖHLRE

## Von der Firmengründung bis zur Schließung

➤ **Die Geschichte:** 1878 wurde die ZUE von zwei Schweizer Fabrikanten gegründet und war danach mehr als 100 Jahre im Besitz der Schweizer Familie Treichler. 1999 wurde die ZUE durch die Schweizer Brüder Edwin und Laurin Faeh aus Basel übernommen. Mehr als zehn Millionen Euro wurden danach in Gebäude und Maschinen investiert. Nach 144 Jahren war dann Ende 2022 ein weiteres Unternehmen der regionalen Textilbranche Geschichte

➤ **Das Ende:** Einer der Gründe für die Schließung war der starke Rückgang an Aufträgen. Besonders der Diesel-Skandal in der Automobilbranche brachte das Unternehmen ins Straucheln. Denn: Die Zwirnerlei Untereggingen stellte Garne her, die unter anderem für die Fertigung von Keilriemen verwendet wurden. Durch die Corona-Pandemie ging auch die Auftragslage aus der Modeindustrie zurück. Die Produktion von Alltagsmasken hatte zunächst etwas geholfen

konnte aber die Verluste auch nicht kompensieren. Die Vorschrift zur Verwendung von medizinischen Masken brachte dann auch diesen Markt komplett zum Erliegen. Zuletzt hatten auch stark gestiegene Stromkosten dazu geführt, dass die Zwirnerlei schließen musste. „Jeder Euro Umsatz enthält aktuell 25 Cent Strom“, ließ damals die ZUE in einer Pressemitteilung verlauten. Auch der Preisdruck durch die Produktion von Garnen in Billiglohnländern stieg stetig.



Momentan ungenutzt ist das Verwaltungsgebäude der ehemaligen Zwirnerlei Untereggingen. FOTO: GREGOR MÜLLER