

Ein Klassiker ist 200 Jahre alt

Die Konservendose prägt die Geschichte – auch die von Hero. 100 Jahre lang hat der Lebensmittelhersteller die haltbare Blechverpackung selbst produziert und mit seiner Fabrik in Lenzburg Weltneuheiten hervorgebracht.

Kathrin Cuomo-Sachsse. Man kann daraus Apfelsmus löffeln oder darin Ravioli aufwärmen. Und wer hat damit nicht als Kind telefonieren geübt? Ans Auto von Frischvermahlten gehängt, verursacht sie blechernen Lärm. Die Konserve ist im April 200 Jahre alt geworden und hat in dieser Zeit Geschichte geschrieben (siehe Kasten Seite 38). Auch die Entwicklung bei Hero ist davon sichtbar geprägt: So stellen bereits die Buchstaben H, R und O im Firmenlogo kleine Blechdosen dar.

Von Beginn an stellte der bekannte Schweizer Lebensmittelproduzent auch seine Dosen selbst her und gehörte damit zu den Pionieren weltweit. Ein Spengler aus Leipzig baute kurz nach der Firmengründung 1886 die Produktion auf. Mühsam schnitten damals Arbeiterinnen und Arbeiter Blech und bogen es zu Eimern und Dosen zurecht. Pro Stunde wurden zwischen fünf und zehn Dosen hergestellt und in Körben oder Kisten zwischengelagert beziehungsweise für die nächste Ernte zum Abfüllen bereitgestellt.

Nach und nach kamen Maschinen, unter anderem für den Dosenverschluss, dazu. Der «Bodymaker» stanzt und formt das Material. Bald bildeten sich ganze Fertigungslinien. Und via Förderband wurden die frisch produzierten Dosen jeweils ins Silo transportiert.

Lenzburg war mit seinen Plantagen – quasi vor den Toren der Fabrik – der ideale Standort: «Gemüse und Früchte gelangten in drei Stunden vom Feld sozusagen direkt in die Dose. Beides war frischer als die Ware vom Markt», betont André Brunner,

pensionierter Mitarbeiter und heutiger Firmenarchivar: «Sterilisiert und luftdicht in Dosen verpackt, lassen sich Nahrungsmittel über mehrere Jahre aufbewahren und behalten dabei ihren hohen Nährwert», versichert er. Folglich konnte Hero die umliegenden Haushalte das ganze Jahr über mit hochwertigen Saisonprodukten sowie mit Konfitüre versorgen. Zusätzlich belieferte Lenzburg die Tochterfirmen mit Dosen.

Recycling im 2. Weltkrieg lanciert

Hero war auch punkto Dose nie um eine Idee verlegen und machte im 2. Weltkrieg gar aus der Not eine Tugend: Angesichts der knappen Blechvorräte forderte das Unternehmen die Haushalte mit Plakaten, Prospekten und Inseraten dazu auf, die gebrauchten Dosen für die Wiederverwertung gesäubert und gegen Entgelt in die Detailhandelsgeschäfte zurückzubringen. Doch das eigentlich Recycling-Verfahren sollte erst rund 20 Jahre später mithilfe von Hero professionalisiert und in der Bevölkerung etabliert werden.

Im Jahr 1948 landete Hero mit Ravioli aus der Dose einen Verkaufshit und trug mit seinen neuen Produkten entscheidend zur Verbesserung des Konserven-Images bei: So galt Dosenahrung lange Zeit als preiswerte Notverpflegung. Umstritten war das damalige Verlöten der Naht mit Blei. Bestimmte Umstände wie zum Beispiel zu hoher Konsum hatten in der Vergangenheit schon zu Fällen von Bleivergiftung geführt. Deshalb waren verschärfte Lebensmittelvorschriften weltweit in Vorbereitung.

Hier schaffte Hero Abhilfe und lancierte im Jahr 1972 die weisse, geschmacksneutrale Innenlackierung und vier Jahre später den Nahtschutz – eine Weltneuheit. Die elektrische Schweissttechnik machte die Dose nahtlos und damit bleifrei. So wurden die Qualität und der Schutz der Gesundheit erhöht. Darüber hinaus wirkte die weisse Kunststoffbeschichtung appetitlich und edel.

Eine Weiterentwicklung der Dosenform ermöglichte, Konserven im





Vor hundert Jahren haben Arbeiterinnen und Arbeiter bei Hero die Konservendosen noch von Hand hergestellt. Il y a cent ans, les travailleuses et travailleurs d'Hero fabriquaient encore les boîtes à la main.

zvg/Hero



Seit 1986 stellt Hero keine Dosen mehr her. Die Firma konzentriert sich seither auf die Produktion haltbarer Lebensmittel. Depuis 1986, Hero ne fabrique plus de boîtes. L'entreprise se concentre sur la production de denrées alimentaires de longue conservation.

ex-press/Bigit Schneider

Verkaufsgestell besser zu stapeln. Mit all diesen Neuerungen trieb Hero die Herstellung der Blechdosen sowie den Vertrieb seiner Lebensmittel entscheidend voran. Grund genug für das Unternehmen, gewisse Verfahren patentieren zu lassen und die Rechte an andere Anbieter weiterzugeben.

Produktion in 20 Jahren vervierfacht

Dank zunehmender Automatisierung und modernster Technologie, wie der Einführung der elektrischen Schweissmaschine, wurden die Prozesse immer weiter beschleunigt. So konnte die tägliche Dosenproduktion von 50 000 Stück im Jahr 1947 auf 200 000 Stück im Jahr 1960 gesteigert werden. Infolge der laufenden Rationalisierungsmassnahmen sank der Mitarbeiterbestand von anfänglich 100 auf 34 Beschäftigte. 1985 produzierte Hero noch 35 Millionen Dosen. Doch im Laufe der Globalisierung verlor die hausinterne Produktion immer mehr an Bedeutung: «Je effizienter die Transportmittel und je schneller damit die Lieferungen wurden, umso weniger war man auf kurze Transportwege und einen Standort vor Ort angewiesen», erklärt Brunner. Also entschied Hero, sich ausschliesslich auf das Kerngeschäft – die Herstellung von haltbaren Lebensmitteln – zu



Kathrin Cuomo-Sachsse

André Brunner, pensionierter Mitarbeiter und Firmenarchivar, kennt sich aus mit der Geschichte der Dose bei Hero. • André Brunner, retraité et archiviste d'Hero, connaît parfaitement l'histoire de la boîte de conserve dans l'entreprise.

konzentrieren. 1986 schloss die Firma die Dosenfabrik in Lenzburg und überlässt seither die Produktion mehreren Herstellern in der Schweiz.

Eine patente Erfindung

- 1795 soll Napoleon einen Preis ausgesetzt haben für die Entwicklung eines Verfahrens zur Konservierung von Nahrungsmitteln für die Verpflegung seiner Truppen.
- 1804 entdeckte der Pariser Koch Nicolas Appert ein neues Konservierungsverfahren, indem er Früchte und Gemüse luftdicht in Gasflaschen verschloss und durch sofortiges Erhitzen haltbar machte. Diese Methode wurde von der französischen Marine erfolgreich geprüft.
- 1810 hatte der Kaufmann Peter Durand die Idee, die Methode von Appert mit Blechkanistern durchzuführen, die er nach dem Einfüllen verlötete und sterilisierte. Im selben Jahr meldete Durand in Grossbritannien das Patent für die Konservendose aus Weissblech an. Er konservierte selbst keine Lebensmittel und verkaufte das Patent an die Engländer

Bryan Donkin und John Hall. Diese gründeten eine Konservenfabrik, die um 1813 ihre Produkte an die britische Armee verkauften.

- 1860 entdeckte der französische Wissenschaftler Louis Pasteur die Abtötung von Bakterien durch Hitze: Das Pasteurisieren von Lebensmitteln war somit erfunden.
- Die zu Beginn noch dicken Dosen mussten unter anderem mit dem Beil, Hammer oder einem grossen Messer mühsam aufgebrochen werden. 1855 erfand der Brite Robert Yeates ein spezielles Gerät zum Dosenöffnen und liess es 1858 patentieren. 1858 meldete der US-Amerikaner Ezra T. Warner ein neues Patent auf einen Dosenöffner an, der auch in der US-Armee verwendet wurde. 1870 erfand der US-Amerikaner William Lyman den bis heute verwendeten Dosenöffner mit Schneidrad. *Kathrin Cuomo-Sachsse*

La boîte de conserve

Un classique qui a 200 ans

La boîte de conserve, qui a été inventée il y a 200 ans par le marchand Peter Durand, a marqué 100 ans de l'histoire de notre entreprise nationale Hero. En effet, l'entreprise a été fondée en 1886 et, dès le début, elle a fabriqué elle-même ses boîtes de conserve, sous la conduite tout d'abord d'un ferblantier de Leipzig. Les femmes des travailleurs produisaient cinq à huit boîtes à l'heure, toute l'année, et celles-ci attendaient la prochaine récolte. Petit à petit, des machines ont été inventées pour former les boîtes, jusqu'à ce qu'une ligne complète de production soit montée. C'était le meilleur emballage trouvé pour conserver les fruits et légumes de la région. André Brunner, collaborateur retraité et archiviste, ajoute que la nourriture stérilisée et emballée dans des boîtes étanches à l'air pouvait se conserver plusieurs années tout en gardant sa valeur nutritive.

Hero avait toujours une idée d'avance avec ses boîtes. Lors de la deuxième guerre mondiale, en raison du manque de disponibilité de la tôle, l'entreprise a encouragé les ménages, par des affiches, des prospectus et des annonces, à ramener contre dédommagement les boîtes propres au magasin pour une réutilisation. Les vrais procédés de recyclage n'ont pourtant été professionnalisés et se sont établis que 20 ans plus tard.

La fermeture au plomb a longtemps été contestée en raison de sa possible toxicité. Hero a donc lancé, en 1972, la boîte à l'intérieur laqué de blanc et au goût parfaitement neutre, et quatre ans plus tard la fermeture par un système de soudure électrique. Plus de plomb!

Grâce à la plus forte automatisation et aux technologies modernes, la production de boîtes de conserve est passé de 50 000 pièces par an en 1947 à 200 000 en 1960, alors que le personnel passait de 100 à 34 personnes. En 1985, Hero a produit 35 millions de boîtes, mais en 1986 l'entreprise a cessé de produire ses propres boîtes et s'est ravitaillée sur le marché suisse. *Kathrin Cuomo-Sachsse*