



1



2



3

St.Galler Geschäfte (3):

Conservenfabrik St.Gallen, Industriestrasse 15

«Der eilige Reisende unserer Tage, der sich im Leichtschnellzug in die OLMA-Stadt tragen lässt, donnert, ehe er über einen der vielen Viadukte das Tobel der Sitter überquert, durch den kleinen Ort Winkeln, der heute zu St.Gallen gehört. Schaut er zufällig von seiner Zeitung auf, so sieht er rechts eine stattliche, nahezu halbstädtische Siedlung, links aber einen ganzen Komplex zum Teil modernster Fabrikanlagen vorbeiflitzen, dem Geleise entlang die Conservenfabrik St.Gallen AG.»

Dieser Text steht im Büchlein «Waren das noch Zeiten! 25 Jahre St.Galler Conserven» aus dem Jahr 1956. Das Büchlein ist Teil des Bestandes «Conservenfabrik St.Gallen AG», einem der 17 Firmenbestände im Stadtarchiv. Fotos und Jubiläumszeitschriften dokumentieren Arbeit und Entwicklung der «Conservi» von 1931 bis 1981. Nach dem Zusammenbruch der Stickereiindustrie bemühte sich die «Zentralstelle für die Einführung neuer Industrien», die städtische Wirtschaft aus ihrer Abhängigkeit von der Textilindustrie zu lösen. Als Folge wurde am 14. Januar 1931 in einer ehemaligen Lagerstätte für Textilabfälle die Conservenfabrik gegründet. Zuerst wurde

Konfitüre hergestellt, bald kamen Gemüsekonserven, vor allem Karotten und Erbsen dazu. Es gab Pflanzverträge mit mehreren Bauern, die auch die Abnahme der Ernte festlegten. Gleich im Jahr 1933 gab es eine Rekordernte, die mit Kolonnen von Fuhrwerken und Eisenbahnwagen herangekarrt wurde und deren Verarbeitung tagelang die technischen Anlagen in Anspruch nahm und schliesslich überforderte. Nach dem Zweiten Weltkrieg drohte der Regierungsrat dem ehemaligen Betriebsleiter und zeitweiligen Direktor der Firma, dem Italiener Giuseppe Scandola, die Ausweisung an, weil er Sympathien für den Faschismus gezeigt hatte.

Mit den Jahren wurden die Produktionsanlagen verbessert und ausgebaut und die Produktpalette erweitert. Nebst den Konfitüren fanden vor allem das Parmadortomatenkonzentrat und die Ravioli reisenden Absatz. 1946 wurden italienische Arbeiterinnen eingestellt, die in ihrem Wohnheim, dem «Wohlfahrtshaus», zeitweise einem strengen Reglement unterlagen. Der Personalbestand betrug je nach Saison zwischen 250 und 350 Personen. Die Angestellten wurden mit Argusaugen

überwacht, und mitunter hagelte es schriftliche Verweise. Oft ging es dabei um Verbotenes Rauchen und Essen während der Arbeitszeit oder um undichte Fässer. Marmelade, Fleischpasteten und Kompott Dosen gehörten zum bevorzugten Diebesgut. 1965 wurde die Firma von Hero Lenzburg übernommen. Mit Bedauern wurde die bereits erneuerte Konfitüeranlage abgebrochen und nach Verona transportiert, man wollte sich auf Gemüse konzentrieren. 1988 folgte aus Rationalisierungsgründen das endgültige Aus für den Produktionsstandort St.Gallen. Seitdem werden die Gebäude von verschiedenen Firmen und Privatpersonen gemietet.

Gitta Hassler, Stadtarchiv

1 Bohnenverleseband mit Spitzmaschine, vermutlich 1950er Jahre.

2 Aussenaufnahme, undatiert

3 Speisesaal des sogenannten Wohlfahrtshaus, 1945/50