

# Proteinreiche Nahrung: Die Sabo-Ölpressen am Bodensee setzt verstärkt auf Sojaprodukte

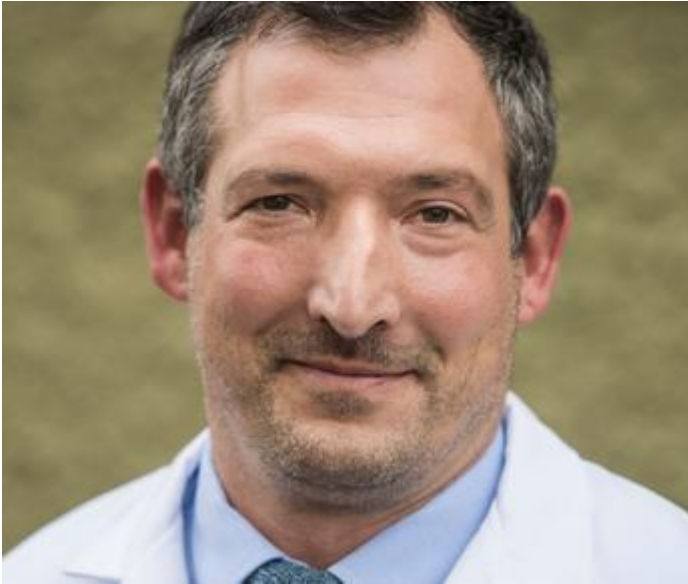
Mit kalt gepressten Speiseölen haben sich die Firma Sabo und ihr Werk in Horn eine führende Marktstellung erarbeitet. Nun will man das Geschäftsfeld mit proteinreichen Sojaprodukten forcieren.

Thomas Griesser Kym1.12.2018, 05:00 Uhr



## Ein Sabo-Mitarbeiter vor dem neuen Bühler-Extruder zur Herstellung von Sojaprodukten. (Bilder: Reto Martin (Horn, 30. November 2018))

«In 50 Jahren essen wir vielleicht nur noch 10 Prozent jener Menge an Fleisch, die wir heute konsumieren.» Das sagt Lorenzo Centonze. Diese Schätzung stammt nicht von ihm, sondern der Geschäftsleiter und Mitinhaber der Oleificio Sabo bezieht sich auf Studien. Wie auch immer: Es sei ein Fakt, dass sich immer mehr Menschen immer gesünder ernähren wollten. Und dazu gehöre oft ein geringerer Konsum von tierischem Protein. Doch diesen Verzicht gelte es zu ersetzen, und dafür sieht sich Sabo in einer guten Ausgangslage.



## **Sabo-Patron Lorenzo Centonze.**

Das Unternehmen mit Hauptsitz in Lugano und Werk in Horn am Bodensee hat schon vor 20 Jahren begonnen, neben dem Kerngeschäft, der Herstellung konventioneller und biologischer Speiseöle, ein neues Geschäftsfeld auf- und auszubauen: die Herstellung und Vermarktung von Sojamehl, -granulat und -medaillons. Rohmaterial ist die Sojasaat, die gereinigt und geschält wird. Nach dem Herauspressen des Öls bleibt der Presskuchen übrig, der gewalzt und gesiebt wird. Das entstandene Mehl wird mit Wasser und Dampf gemischt, in einem Extruder verarbeitet, getrocknet und abgefüllt.

## **Massiv mehr Kapazität für die Sojaverarbeitung**

Bisher arbeitete Sabo im Werk in Horn mit einem Extruder mit einer Jahreskapazität von 1000 Tonnen. Die Sojaprodukte werden vor allem nach Italien, Frankreich und Deutschland exportiert. Begonnen hat Sabo mit dem Verkauf in Bioläden, doch mittlerweile ist die Lebensmittelindustrie die Hauptkundin. Und in Italien und Deutschland sind solche Sojaprodukte auch schon im Detailhandel erhältlich. Kurzum: Die Nachfrage steigt ständig, und die Kapazität der Sabo war ausgelastet. «Wir konnten keine Neukunden mehr annehmen», sagt Centonze.

Deshalb hat das Unternehmen nun über 1 Million Franken in einen zweiten Extruder investiert, hergestellt von der Firma Bühler in Uzwil. Die Nähe ist Centonze wichtig, denn so können Ersatzteile in Windeseile geliefert werden. Die neue Anlage hat eine Kapazität von 4500 Tonnen. Damit kann Sabo nun auch neue Kunden gewinnen, zumal die Schweiz nachzieht. So lassen sich die Sojaprodukte etwa auch in Convenience-Lebensmitteln verarbeiten, wie sie beispielsweise von Hilcona oder von Orior hergestellt werden. Mittelfristig will Centonze seine Sojaerzeugnisse auch in den Schweizer Detailhandel einspeisen, wo man bereits die Speiseöle erwerben kann. Und weil Soja nicht jedermanns Sache ist, steht bei Sabo als Alternative auch ein Granulat aus Sonnenblumenkernen vor der Lancierung.

## **Abschied von der Margarine, Marktführer bei Bio-Öl**

Das gut hundertjährige Werk in Horn, die frühere Sais, gehörte bis 2003 zum Nahrungsmittelkonzern Unilever Bestfoods. Dann übernahm Sabo die Fabrik und stellte bis 2009 im Auftragsverhältnis weiterhin Margarine der Marken Becel, Lätta und Rama für Unilever her. Doch die Mengen waren rückläufig, und Pläne, im grossen Stil die Gastronomie und andere Grossverbraucher mit Fetten und Margarine zu beliefern, zerschlugen sich.

So stieg Sabo aus diesem Geschäft aus und konzentrierte sich auf Speiseöle. Das Unternehmen verarbeitet laut Centonze ein Viertel der Schweizer Ölsaaten, vor allem Raps, aber auch Sonnenblumen, unter dem Label Suisse Garantie. Zudem bietet man ein breites Sortiment von allerlei anderen Ölen an, und bei Öl aus biologischem Anbau bezeichnet man sich als Schweizer Marktführer. Ferner vertreibt Sabo in der Schweiz Olivenöl der sizilianischen Partnerfirma Barbera sowie biologische Öle der rumänischen Firma Soloverde.

## **Werk in Horn ausgebaut und modernisiert**



## **Die Gebäude der Sabo in Horn, die von aussen noch Spuren der gut hundertjährigen Vergangenheit zeigen.**

Sabo hat heute 90 Mitarbeitende, davon 20 in Lugano und 70 in Horn. Am Bodensee hat sich die Beschäftigtenzahl damit innert zehn Jahren glatt verdoppelt. Das Werk hat auch von der Schliessung der Tessiner Sabo-Produktionsstätte in Manno im Jahr 2013 und der Konzentration der Ölproduktion in Horn profitiert. Der Standort wurde zu diesem Zweck für 25 Millionen Franken umgebaut und modernisiert. Im April 2017 übernahm Centonze, der seit 2012 Geschäftsleiter ist,

zusammen mit einem Unternehmensberater und zwei privaten Kapitalgebern Sabo von deren Gründerfamilie Bordoni.

Die Wurzeln der Sabo reichen zurück bis ins Jahr 1845. Damals begann der Tessiner Botaniker, Chemiker und Apotheker Giusia Uboldi, kleinere Mengen Öl für medizinische Zwecke und für Lebensmittel herzustellen. Sabo bleibt der Familie Bordoni verbunden. Das Werksareal in Horn ist weiterhin im Besitz der Bordonis, und als Zeichen der langfristigen Planung ist der Mietvertrag mit Sabo um 20 Jahre verlängert worden.

## **«Mediterranes Flair»**

Sabo setzt im Jahr 75 Millionen Franken um. Mit dem Standort Horn zeigt sich Centonze zufrieden, «trotz der Schweizer Löhne». Um diese bezahlen zu können, «müssen wir innovativ sein». Beibehalten will er auch den Hauptsitz im Tessin, denn «dieser bringt mediterranes Flair in die Schweiz».