

# Pionier in der Schweizer Ölproduktion

Sommerserie, Teil 3 / Das Unternehmen Oleificio Sabo verarbeitet in Horn rund einen Viertel der inländischen Raps- und Sonnenblumenenernte.

**HORN** Konsumieren tun wir die Produkte von Sabo alle, auch wenn dies auf der Verpackung nicht immer erkennbar ist. Das Tessiner Traditionsunternehmen presst in Horn TG rund einen Viertel der Schweizer Sonnenblumen- und Rapsenernte zu hochwertigen Speiseölen. Bei Bio-Ölen ist Sabo Marktführer. Derzeit werden täglich um die 600 Tonnen Schweizer Raps mit der Bahn angeliefert. Nach einer dreiwöchigen Revision der Maschinen – dies geschieht einmal jährlich vor dem Start der Rapsenernte – läuft die Verarbeitung seit einer Woche auf Hochtouren.

## Gründer war ein Apotheker

Das Unternehmen hat eine über 170-jährige Firmengeschichte, wie CEO Lorenzo Centonze im Gespräch sagt. Die Sabo wurde 1845 von Gisia Ubaldi als Apotheke gegründet. Die ersten Öle aus Leinsamen, Mandel und Rizinus für pharmazeutische Zwecke wurden in kleinen Mengen hergestellt. Während dem 1. und 2. Weltkrieg wandelte sich die Sabo vom technischen, industriellen Betrieb zum Lebensmittelproduzenten, um die Schweizer Bevölkerung mit Speiseöl zu versorgen. In den 80er-Jahren startete die Familie Bordonni als Pionierin die Verarbeitung von Bio-Ölen.

Im Jahr 2003 übernahm Sabo in Horn das ehemalige Sais-Werk von Unilever Bestfood mit der Verpflichtung, das Margarineproduktportfolio (Rama, Becel, Läta) im Lohn weiterzuführen. Die Margarineherstellung wurde 2009 eingestellt und Sabo fokussierte sich auf das Kerngeschäft: Die Herstellung von hochwertigen flüssigen Speiseölen.

## Werke zusammengelegt

Zu diesem Zeitpunkt hatte Sabo noch zwei Werkstätten, neben jener in Horn eine in Lugano. «Das wurde mit der Zeit zu lästig und zu kostspielig für das Unternehmen», sagt Lorenzo Centonze. In Horn wurden die Ölsaaten gepresst, zum Abfüllen nach Lugano transportiert und von dort in die ganze Schweiz geliefert, wobei 90 Prozent der Kundschaft aus der Deutschschweiz kommt.

Erschwerend für den Standort Lugano kam hinzu, dass eine Schliessung des Gotthards auf politischer Ebene zum Thema wurde. Aus diesem Grund und als Vorbereitung für eine zukünftige Marköffnung begann man ab 2011, die beiden Werke



CEO Lorenzo Centonze begutachtet mit Abteilungsmanager Maurizio Taricco die Rapsenernte 2020. Die beiden sind mit der Qualität der Saaten sehr zufrieden. (Bild Stefanie Giger)

zu konsolidieren. 2014 war der Transfer von Lugano nach Horn abgeschlossen. Centonze bezeichnet den Schritt als Mammutaufgabe. «Die Kundschaft sollte ja nichts vom Umzug spüren und Lieferengpässe wollten wir um jeden Preis vermeiden.» Durch den Wegzug vom Tessin habe man kurzfristig Know-how verloren. «Nicht alle Mitarbeiter gingen mit nach Horn. Wir mussten eine neue Mannschaft aufbauen.» Der Schritt zahlte sich aber aus. 2015 erzielte Sabo ein Rekordergebnis.

## Raffinieren oder kaltpressen

An diesem Morgen Mitte Juli, als die Bauernzeitung den Betrieb besucht, stehen die Maschinen noch still. Die Lager füllen sich aber allmählich. Jeden Tag kommt ein Güterzug mit Raps an. Dort wird er in einem Flachlager mit einer Kapazität von 6000 Tonnen zwischengelagert.

Die Verarbeitung beginnt mit dem Aufpolieren der Saaten. Danach geht es in die Presserei. Die Endprodukte sind das flüssige Speiseöl und der sogenannte Ölkuchen. Das mechanische Pressen erfordert zwei Durchgänge, so dass der Kuchen am Schluss noch einen Restölgehalt von sechs bis acht Prozent hat. Das Rohöl wird in grossen Tanks mit 1000 Tonnen Fassungsvermögen eingelagert. Danach gibt es zwei Wege zur Verarbeitung:

**Raffination:** Dem Öl werden die natürlichen Eigenschaften entnommen durch Neutralisierung, Bleichen, Filtern und Desodorierung. Das Endprodukt ist ein neutrales Öl (ohne Geschmack, Geruch und Farbe), das in allen Bereichen breit eingesetzt werden kann.

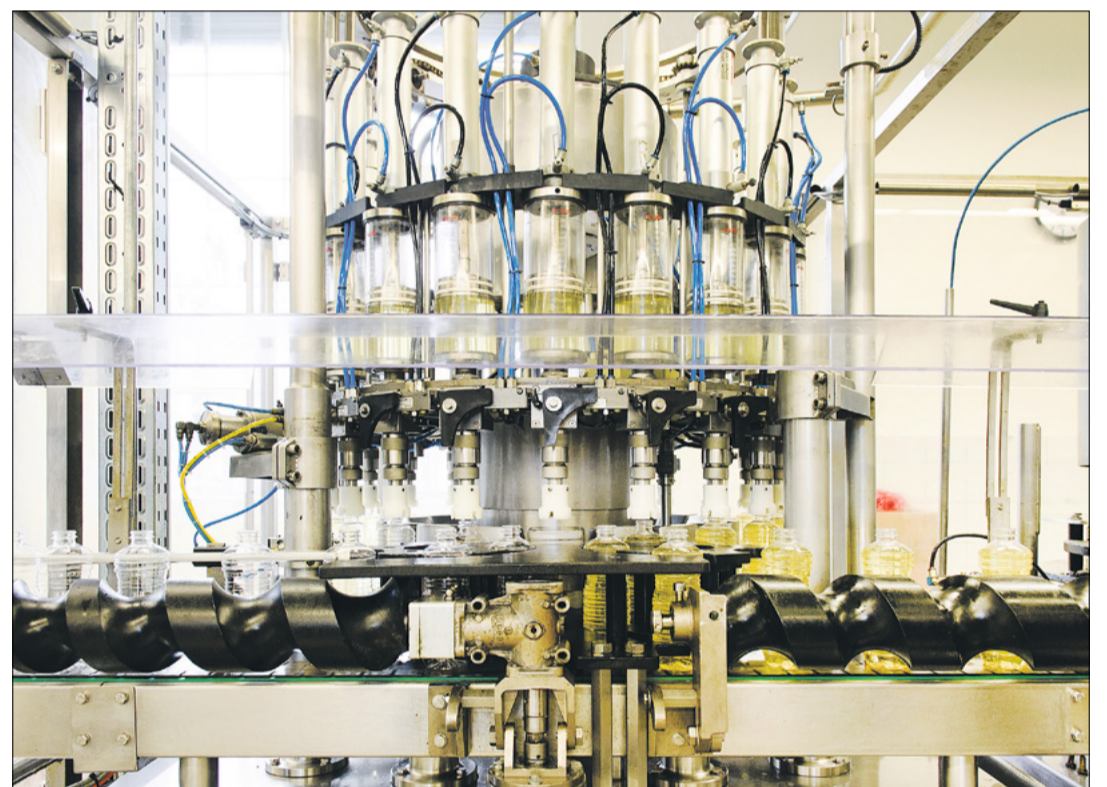
**Kaltpressung:** Die Saaten werden gepresst und das Öl vor der Abfüllung abfiltriert. Damit bleiben die natürlichen Eigenschaften wie Geschmack, Geruch und Farbe erhalten.

Den Ölkuchen – 12000 Tonnen pro Jahr – verkauft die Sabo an die Fenaco. Er wird für die Herstellung von Futtermitteln verwendet. Damit schliesst sich der Kreislauf.

## Tessiner Wurzeln behalten

In die Produktionsstätte Horn hat Sabo bis jetzt 25 Millionen Franken investiert. Das Geld floss in die Automatisierung, neue Anlagen und Gebäudeinfrastruktur. Auf dem 40000 m<sup>2</sup> grossen Areal habe man genügend Platz, auch für zukünftiges Wachstum, meint Lorenzo Centonze. Den Bezug zu ihrem Ursprungsort, dem Tessin, hat die Sabo trotz Produktion am Bodensee aber nicht verloren. Das Büro mit Direktion, Verkauf und Verwaltung befindet sich nach wie vor in Lugano.

«Das ist für das Unternehmen, unsere Geschichte, sehr wichtig»,



Flexibilität zeichnet Sabo aus: Von der 145-ml-Flasche bis zum Tanklastwagen, in der PET- oder Glasflasche ist alles möglich. (Bild zvg)

betont Centonze, selbst ein Tessiner. Und er fügt an: «Die Firma Sabo ist bekannt dafür, dass sie das mediterrane Flair und die Kreativität aus dem Tessin mit sich bringt.» 2017 ging das Unternehmen von der Familie Bordonni in den Besitz von Centonze, bis dahin Geschäftsführer, und Alessandro Cavadini, Verwaltungs-

ratspräsident, über. «Wir führen die Firma im Sinne eines Lebensprojekts weiter», betont der CEO.

## Inlandproduktion gefährdet

Die Herkunft Schweiz sei für Sabo sehr wichtig, hält Lorenzo Centonze fest. Der Anbau von Ölsaaten bezeichnet er als Erfolgsstory: «Beim Raps konnte

## IN ZAHLEN 19 000

Tonnen Saaten presst Sabo jährlich in Horn. Davon sind **12000** Tonnen Rapsamen und **7000** Tonnen Sonnenblumenkerne. **95** Prozent wird als raffiniertes Öl gepresst und gelangt in die Lebensmittelindustrie und den Gastronomiebereich. **5** Prozent der Produktion sind kaltgepresste Öle für Fachgeschäfte und Retailer. **75 Mio** Franken Umsatz erzielt das Unternehmen, das in Horn und Lugano **90** Mitarbeiter beschäftigt.

## Sommerserie

Für die diesjährige Sommerserie besucht die Bauernzeitung verschiedene Betriebe aus der Region, welche landwirtschaftliche Rohstoffe weiterverarbeiten. Zum Beispiel die Sabo Oleificio. Sie stellt in Horn TG kaltgepresste und raffinierte Speiseöle her.

**Bereits erschienen:** Senfmanufaktur «Senfgenoss» in Flaach ZH (24. Juli); E. Brunner AG in Steinmaur ZH, Hersteller von Birnel und Nischenprodukten, (31. Juli). BauZ



Das 40000 Quadratmeter grosse Werkareal der Sabo liegt an der Hauptstrasse Arbon-Rorschach, zwischen Bodensee und der Bahnlinie. (Bild zvg)

die Verarbeitungsmenge innert 20 Jahren auf ein Vielfaches gesteigert werden und deckt heute 85 Prozent des Inlandbedarfs.» Wie wichtig ein gewisser Grad an Selbstversorgung für die Schweiz sei, zeige Covid-19. «Kurze Wertschöpfungsketten aus regionaler Produktion garantieren der Schweizer Bevölkerung auch in Krisenzeiten Zugang zu lebenswichtigen Gütern. Ohne diese hätte die Ölbranche die erhöhte Nachfrage der Schweizer Bevölkerung während der Krise nicht absichern können.»

Centonze sieht diesen Erfolg mit den Pflanzenschutz-Initiativen gefährdet. «Erste Analysen zeigen, dass wir ohne Pflanzenschutzmittel etwa 40 Prozent des Ertrags verlieren würden. Das ist enorm.» In seinen Augen führen die Initiativen in die komplett falsche Richtung. Er sei auch der Meinung, dass man Pflanzenschutzmittel gezielt einsetzen müsse, «aber a priori zu sagen, dass in der Schweiz plötzlich alles nach Bio-Richtlinien produziert werden muss, ist, als würde man sagen, dass wir aus der Schweiz ein Disneyland machen». Die Sabo setze sich daher für den inländischen Ölsaatenanbau und gegen die Initiativen ein. Stefanie Giger