



## Stadtarchiv Chur



Die Teigwarenfabrik lag zwischen Sägen- und Salvatorestrasse. Nach dem 1956 abgebrochenen Salvatorenturm war die Teigwarenlinie «Salvator» benannt. Postkarte 1904/1908.

Das Stadtarchiv Chur ist das Gedächtnis der Stadt. Es dokumentiert und vermittelt Churer Politik-, Alltags-, Kultur- und Industriegeschichte. Dazu sammelt es Verwaltungsakten sowie Nachlässe von Privaten, Firmen, Sport- und Kulturvereinen aller Art.

Melden Sie sich bei uns, falls Sie Material haben, das für das Stadtarchiv interessant sein könnte!

Diese Ausstellung basiert auf dem Nachlass der CADA/Frigemo AG. Er enthält Akten, Korrespondenz, Chroniken, Fotos, Verpackungen und anderes mehr.



## CADA : die Churer Teiggi

Haben Sie persönliche Erinnerungen an die CADA? Möchten Sie Ergänzungen oder Korrekturen an der Ausstellung anbringen? Schicken Sie uns ein Mail oder einen Brief (stadtarchiv@chur.ch; Stadtarchiv, Rathaus, 7002 Chur)!

Die Texttafeln unserer Ausstellungen

Können im Internet auf der Seite des Stadtarchivs als Pdf heruntergeladen werden.

Öffnungszeiten Stadtarchiv Chur:  
Montag bis Freitag 14 - 17 Uhr  
Eingang Poststrasse  
Vor Anmeldung erwünscht



< Automat zur Herstellung von Spaghetti und langen Maccaroni. Foto von 1939.

Das Stadtarchiv dankt Herrn Gion Caprez und dem Rätischen Museum für ihre Unterstützung.

Texte: Susanna Kraus Casutt, Ulf Wendler  
Gestaltung: Susanna Kraus Casutt



# Stadtarchiv : CADA

Das erste Gebäude der Teigwarenfabrik diente als Fabrikations- und Wohnhaus. Im heute noch bestehenden Anbau rechts ist ein Kleinkraftwerk untergebracht. Foto um 1910.



Das ursprüngliche Fabrik- und Wohngebäude wurde im Lauf der Zeit aufgestockt und mit neuen Anbauten versehen. Foto 1970er Jahre.

Die Churer «Fideli»-Fabrik war eine der ersten Teigwarenfabriken der Schweiz. Alt-Zunftmeister Florian Sprecher gründete sie 1841, wenige Monate vor seinem Tod. 1843 ging der Betrieb an Johann Conrad Lang über. Zwei Jahre später kaufte ihn Christian Kindschi. 1883 erwarb Christian Tuffli den Besitz

und gab ihn bereits 1886 an Julius Clavadetscher-Grässli weiter. Nach dessen Konkurs ersteigerte 1901 Johann Caprez-Danuser den Betrieb. Aus seinen Nachnamen entstand der Firmennamen CADA. Als er 1931 starb, führte seine Familie die «Churer Teiggi» weiter.



# CADA : Anfang & Ende

In den Weltkriegen kam es durch fehlende Rohstoffe zu Engpässen bei der Produktion. Doch danach expandierte der Betrieb. In den 1970er Jahren bildete die CADA zusammen mit zwei anderen Produzenten die Vertriebsgesellschaft Trattoria. Durch den wachsenden Finanzbedarf verlor die Familie Caprez

1976 die Aktienmehrheit. Später übernahm die Frigemo AG die Kontrolle. 1997 wurde der Betrieb zur Frigemo Produktion Chur AG umgestaltet. Nach 165 Jahren schloss die Fabrik 2006 ihre Tore. Das Fabrikgelände wurde verkauft, und die Gebäude bis auf das Kraftwerk und das Hochregal-Lager abgerissen.



Beim Umbau von 1990/91 verschwand das alte Stammhaus. Die verbliebenen Gebäudeteile und der Neubau erhielten eine einheitliche, pastagelbe Fassade.





## Stadtarchiv : CADA



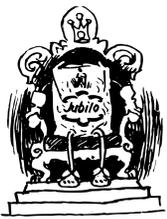
< Johann Caprez-Danuser (1875-1931) auf einem Foto von 1915 in seiner Funktion als Präsident der Sektion Chur des Vereins Reisender Kaufleute der Schweiz.

> Enkel Gion Caprez (Bildmitte) bei einer Betriebsführung Mitte der 1970er Jahre.



Der gelernte Kaufmann Johann Caprez-Danuser führte seine Teigwarenfabrik anfangs als Einzelfirma. Er war in verschiedenen Institutionen tätig, u.a. in der Bündner Handelskammer und im Verband der Teigwarenfabrikanten sowie im Churer Grossen Stadtrat (Gemeinderat). 1926 wandelte er die

CADA in eine Familien-AG um. Er starb 1931 nach einem schweren Betriebsunfall. Mehrere seiner aus zwei Ehen stammenden neun Kinder engagierten sich in der Firma. 1961 stieg mit Gion Caprez die dritte Generation ins Geschäft ein. Er trat 1998 von seiner Funktion als Direktor zurück.



## CADA : Direktor & Belegschaft

In den 1870er Jahren arbeiteten je drei Männer und Frauen in der Fabrik. Später wurden es mehr: 31 (1930), 110 (1979), 70 (1996), 47 (2006). 1930 bestand mehr als die Hälfte der Belegschaft aus (noch) unverheirateten Schweizerinnen. Sie waren mit durchschnittlich 25 Jahren eine halbe Generation jün-

ger als ihre männlichen Kollegen und verdienten als Packerinnen mit knapp 4.30 Fr. pro Tag weniger als halb so viel. Sie blieben oft nur 2-3 Jahre im Betrieb, die männlichen Pressenführer, Teigmacher und Hilfsarbeiter häufig 10 Jahre und mehr. Bei den Männern waren 50% Ausländer.



< Die CADA unternahm Betriebsausflüge mit der gesamten Belegschaft, etwa an die Landi 1939 in Zürich.

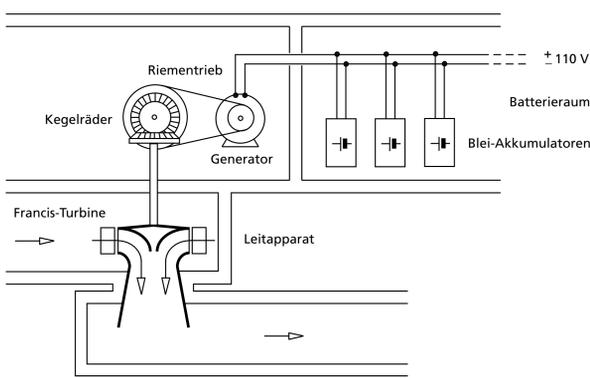
> ArbeiterInnen der CADA bei der Cannelloni-Herstellung. Foto 1970er Jahre.





## Stadtarchiv : CADA

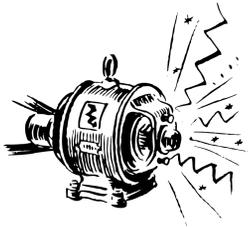
> Heutige Situation des Kraftwerks bei den neuen Wohnbauten Sägenstr. 105-113, im Vordergrund der Obertorer Mühlbach. Das Kraftwerk ist nicht mehr in Funktion, kann aber besichtigt werden.



< Francis-Turbine der CADA: Über ein Zahnrad- und Riemengetriebe wurde ein Gleichstrom-Generator betrieben. Die dabei erzeugte elektrische Energie wurde im Batterie-Raum in Blei-Akkumulatoren gespeichert.

Ursprünglich wurde die Teigwarenfabrik mit der Wasserkraft aus dem Obertorer Mühlbach betrieben. Eine Wasserturbine ersetzte 1904 das Holzwassertrad. Damit konnte die CADA anfangs mehr Strom erzeugen, als sie benötigte. So verkaufte sie als privates Elektrizitätswerk Strom an andere Betriebe.

Die maximale Energiemenge betrug 60000 kWh jährlich (was heute dem Verbrauch von zehn Churer Einwohnern entspricht). Auch als die Turbinenleistung für die Maschinen nicht mehr ausreichte, wurde sie weiterhin für die Teigwarentrocknung bzw. bis 2006 zur Beleuchtung eingesetzt.

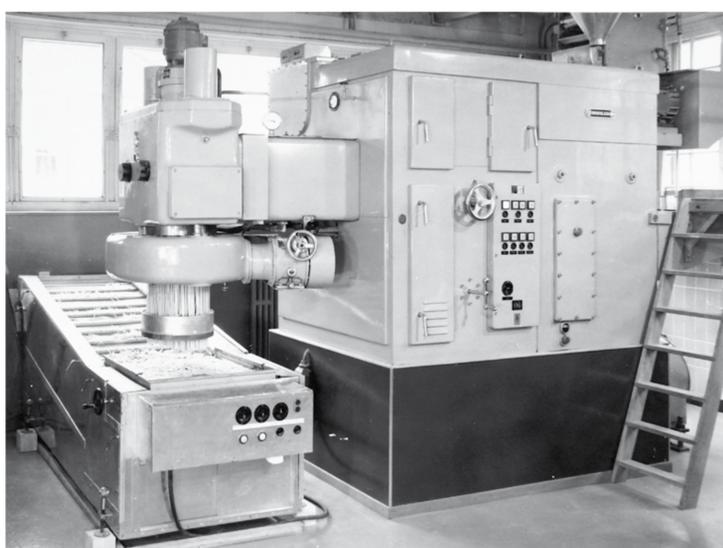


## CADA : Energie & Technik

Die Geschichte der Teigwarenherstellung ist geprägt durch die Entwicklungen im Maschinenbau. Bereits 1870 war der Betrieb der «Churer Teiggi» mechanisiert. Nach der Installation der Turbine 1904 kamen elektrisch betriebene Geräte wie Knetmaschinen etc. hinzu. Ende der 1930er Jahre er-

folgte ein weiterer Modernisierungsschub: Eine automatische Teigwarenpresse sowie Trommeltrockner wurden aufgestellt. 1956 produzierte die CADA erstmals durchgehend von Montag bis Freitag. Die tägliche Produktionsmenge nahm laufend zu: von 400 kg (1902), über 7000 kg (1952), auf 25 000 kg (1979).

> Blick in die Maschinenhalle der CADA Ende der 1930er Jahre: Kraftübertragung mittels Transmissionsriemen.



< Maccaroni-Produktion mit dem ersten Automaten von 1939.



# Stadtarchiv : CADA



< Der langjährige Mitarbeiter Thomas Wachwitz beim Schneiden von Macaroni. Foto Ende 1930er Jahre.



> An Tagen, an denen Frischeier-Teigwaren hergestellt wurden, verarbeitete die CADA 1971 rund 40000 Eier. Foto von 1960.

Italienische Pasta besteht aus Hartweizengriess, Wasser und Salz. Der kleberreiche Hartweizen benötigt viel Wärme und gedeiht daher v.a. im Süden gut. Nördlich der Alpen verwendete man für hausgemachte Teigwaren traditionell Weichweizen. Für die Festigkeit wurden dem Teig Eier zugegeben.

Der fertige Teig wird heute gleich wie früher ausgewallt und ausgestanzt oder durch eine Matrize gepresst. Je nach Stanzvorlage oder Matrize entstehen andere Formen: Langwaren (Spaghetti, Nudeln) und Kurzwaren (Hörnli, Spiralen etc.). Anschliessend wird das Fabrikat getrocknet.



# CADA : Pasta & Teigwaren

Um 1900 existierten bei der CADA noch keine Unterschiede in der Zusammensetzung der Pastateige, einzig die Farbe wurde durch Zugabe von Safran von weiss zu halbweiss und gelb modifiziert. Erst 1908 setzte die Produktion von Eierteigwaren ein. Nicht durchsetzen konnten sich Teigwaren

mit Milchzusatz, weil deren Haltbarkeit beschränkt war. Auch Käseteigwaren fielen bei den Konsumenten durch - aus geschmacklichen Gründen. Im Zuge der nach gesunder Kost verlangenden Ernährungs-Bewegung produzierte die CADA ab Ende der 1920er Jahre vitaminhaltige Eierteigwaren.



< Maschine zur Herstellung von Pizokel (Spätzli). Foto Anfang 1980er Jahre.

> In den 1970er Jahren wurde zur Produktverbesserung ein eigenes Lebensmittellabor in Betrieb genommen. Foto 1970er Jahre.





# Stadtarchiv : CADA

Sortiment an Trattoria-Teigwaren der CADA: Lebensmittel-laden in den 1970er Jahren. >



< Für die Distribution verfügte die CADA über eine eigene Lastwagenflotte. Foto 1970er Jahre.

Bis 1970 stellte die CADA nur Trocken-teigwaren her. Die vier wichtigsten Produktelinien waren «SALVATOR» (italienische Pasta ohne Eier), «GRAN LUSSO GIORGIO» (die preiswerte Linie), «JUBILO» (zum Jubiläum 1951 kreierte Delikatesse aus Spezialmehl mit drei Eiern pro Kilogramm), «FRI FRI» (mit

vier Eiern pro Kilogramm). Als besondere Spezialität galten die Bündner «Pizokel». Ab 1971 wurde breit diversifiziert. Hinzu kamen Kartoffel- und Schokoladesnacks sowie tiefgekühlte frische und gefüllte Teigwaren. Auch Gewürze, Saucen und Rohstoffe wie Reis, Mais, Griess wurden vertrieben.



## CADA : Sortiment & Vertrieb

Ursprünglich wurden Teigwaren im Offenverkauf angeboten. 1903 gingen erstmals 1 kg-Pakete der CADA aus grobem Papier über den Ladentisch, doch die Verpackungen setzten sich erst viel später durch. Für ihre Produkte warb die CADA mit dem beliebten Ferienkanton: «CADA Teigwaren, die Bündner Teig-

waren, sind prima Teigwaren». Der in Chur stark verwurzelte Betrieb suchte die Nähe zu den Kunden. Bei Jubiläen wurden Tage der offenen Tür veranstaltet, und an Messen war man als Teigwaren-Stübli präsent. Für Restaurants und Private wurden so genannte «Spaghetttatas» propagiert.

Stand mit Trattoria-Produkten an der Fachmesse IGEHO Basel 1982. Links das Maskottchen-Paar der Trattoria in neapolitanischer Fantasietracht. >



< Ein CADA-Stübli an der HIGA in Chur: Das temporäre Pasta-Restaurant war sehr beliebt. Foto 1960er Jahre.