

Die «Salamifabrik Cattaneo»

Im letzten Jahrhundert gehörte Dietikon zu den wichtigsten Schweizer Produzenten von Salami. Zwischen 1919 und 1973 wurde die köstliche Mailänder Traditionswurst hier hergestellt, und jährlich zu Tausenden ins ganze Land verkauft. Wer weiss: Wenn es sie heute noch gäbe, dann wären gewiss viele von uns noch Stammkunden in der «Salamifabrik Cattaneo».

Beginn der Salamiproduktion

Der Gründer der Dietiker Salamifabrik war Felice Cattaneo-Paracchini (1885 – 1961). Er wuchs in Mailand auf und arbeitete dort als Kaufmann in der Zulieferung von Wurstereien, speziell in der Salami-Industrie. Aber Felice wollte sich selbständig machen, weshalb er 1907 in die Schweiz auswanderte. In Unterägeri, und ab 1911 in Baar, experimentierte er mit der Herstellung von Dauerwurstwaren im Naturreifeverfahren, was als Pionierleistung gilt: Niemand wusste damals, wie sich das Klima nördlich der Alpen auf die Qualität der Würste auswirken würde.

Felices Bemühungen waren erfolgreich, und so gründete er eine kleine Dauerwurstfabrik, die er zusammen mit seinen Brüdern Benvenuto, Pio, Achille und Mario betrieb. Mitte 1919 verlegten sie die Fabrik nach Dietikon, wo sie ein Doppelhaus an der Weiningerstrasse 29-31 gekauft hatten (abgerissen 1990; heute Veloparkhaus beim Bahnhof). Produziert wurden hauptsächlich Salami, aber auch andere italienische Wurstspezialitäten wie Salametti, Mortadella, Schinken oder Coppa.

Übernahme der Bierbrauerei. Blütezeit

Bald kehrten Achille und Mario nach Italien zurück, um in Melegnano die damals sehr renommierte Salamifabrik Fiocchi zu übernehmen. Währenddessen litt die «Salamifabrik Cattaneo» in Dietikon unter Platzmangel: Als Trockenraum musste ein Schuppen in der Fahrweid dienen. Zum Glück aber bot sich Felice, Benvenuto und Pio um 1924 die Gelegenheit, die stillgelegte Bierbrauerei an der Badenerstrasse 5-13 aufzukaufen. Die neue Gewerbefläche war über 13'000 m² gross und erlaubte ein weiteres Wirtschaftswachstum.

Berühmt machte sich die Firma u.a. durch Ausstellungen wie an der Basler MUBA oder der Zürcher Landi, sodass bald die besten Metzgereien, Delikatessgeschäfte und Hotels ihr Fleisch bei Cattaneo bezogen: Seit den 1940er Jahren stammte mehr als die Hälfte der

gesamten Schweizer Salamiproduktion aus Dietikon. Die lukrativsten Jahre der Fabrik waren allerdings vor dem Zweiten Weltkrieg, als bis zu 100 Leute beschäftigt wurden. Die meisten waren angeworbene *Salumieri* aus dem Tessin oder Norditalien, wo die Herstellung der Dauerwurst Tradition hat.

Bei Cattaneo wurden in Spitzenzeiten pro Woche rund 200 Schweine, 35 Rinder und Kühe, und im Winter je 100 Kälber geschlachtet. Die Männer entbeinten das Fleisch und trieben es durch den Fleischwolf. Von den Frauen wurde die Masse dann mit Pfeffer, Salz und etwas Rotwein vermengt. Im Darm zu Würsten gebunden, wurden die Salami anschliessend getrocknet: In hohen, klimatisierten Räumen waren stockweise bis zu 50'000 Würste aufgehängt, wo sie 6 Wochen lang reifen mussten, bis sie fest waren. Danach wurden die Salami in Holzkisten speditiert, oder sie wurden direkt im Fabrikladen verkauft.

Niedergang. Zum Umbau des «Salami»-Areal

Für Felices Sohn und Nachfolger, Giuseppe Cattaneo-Sybers (1923 – 2013), lief das Geschäft ab den 60er Jahren nicht mehr so gut: Die Zuwanderung aus dem italienischsprachigen Kulturraum war zurückgegangen, und gutes *Salumieri*-Fachpersonal war kaum noch zu finden. Ausserdem überforderten komplizierte gesetzliche Vorlagen in der Nahrungsmittelbranche und hohe Investitionen das Budget der Firma. Leider musste daher die «Salamifabrik Cattaneo» am 1. November 1973 geschlossen werden.

Einzelne Räume wurden fortan von Kleinbetrieben oder Kulturvereinen genutzt, doch gerieten andere Teile der Liegenschaft in einen schlechten baulichen Zustand. So erwirkte die Familie Cattaneo per Frühling 2002 den Abriss der ehemaligen Produktionshalle. Knapp zwei Jahre später wurde das Areal an die RWD verkauft, worauf man fast alle übrigen Werkräume ebenfalls abbrach. Bis Mitte 2008 wurden stattdessen ein 7-stöckiges Wohn- und Geschäftshaus, sowie vier Mehrfamilienhäuser erbaut. Erhalten sind heute nur noch die «Linde» (heute Restaurant «El Pablo – Mexican Food») und das einstige Bierbräu-«Sudhaus», welche an die alte Industriezone erinnern.

Text: Sven Wahrenberger, Fotos: Ortsmuseum Dietikon

Erstveröffentlichung, in: Dietiker. Das neue Dietiker Stadt-Magazin 2/1, 2018, S. 10-11.



Abb. 1: Die Salamifabrik an der Weingerstrasse 29-31 (abgebrochen 1990; heute Veloparkhaus Bahnhof), um 1920.



Abb. 2: Werbetafel von 1927.



Abb. 3: Salumieri bei der Arbeit, um 1940.



Abb. 4: An der Badenerstrasse prägt die «Salamifabrik Cattaneo» das Stadtbild bis 1973. Foto um 1940.

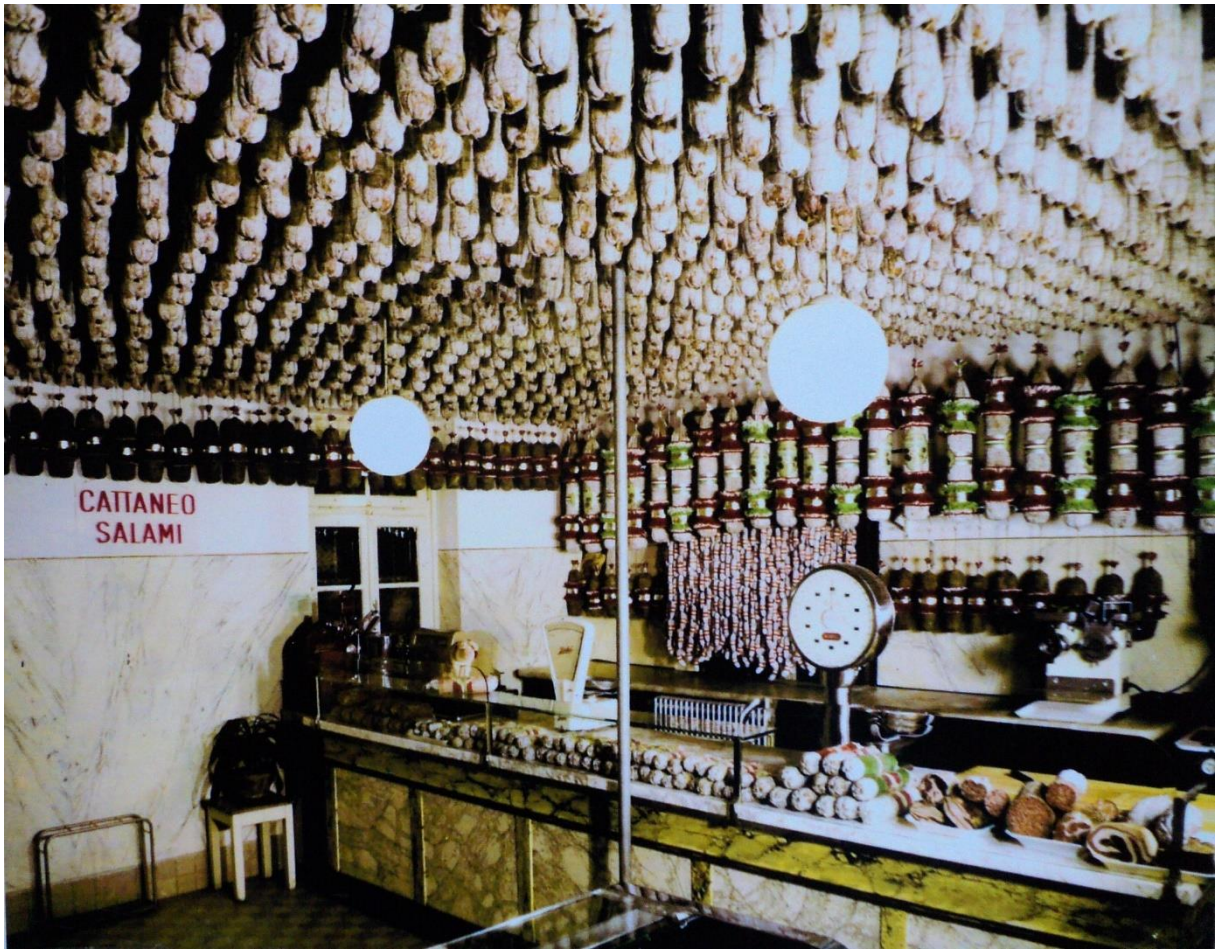


Abb. 5: Der Fabrikladen beim Hauptgebäude, um 1954.