

# Chutzeturm

Anforderung



**3h**      **Wanderkarte/n 1:50'000 233T / 243T**  
**Gesamtaufstieg 207m**

**Länge 10.9km**  
**Gesamtabstieg 362m**



Im Berner Seeland gibt es Ortschaften, die uns in der Ostschweiz äusserst seltsam in den Ohren klingen, Murzelen, Golaten und andere. So fremd klingt Frieswil zwar nicht, aber wo das liegt, weiss doch kaum jemand: Zwischen dem Wohlensee und Aarberg.

Von da gelange ich mit dem Bus über Radelfingen und Detligen nach Frieswil und starte meine Tour aus dem Dorfkern hinaus nach Norden. Es geht spürbar aufwärts, und die Weggabeln folgen sich im Minutentakt. Bei der ersten schwenke ich nach rechts und bei den nächsten beiden nach links. So erreiche ich den Usserbergwald und bin bereits 100m höher als der Ausgangspunkt.

Die Fortsetzung fühlt sich gemütlicher an, einmal geniesse ich den Schatten im Wald und zum

anderen steigt der Weg nur noch sachte an oder ab. Dafür versperren die Bäume die Aussicht, wegen der so viele Leute überhaupt Hügel und Berge besteigen.

Auf dem höchsten Punkt des Frienisbergs steht auf einem kleinen Erdwall der Chutzeturm, eine solide Holzkonstruktion mit 45m Höhe. Damit überragt sie den Wald locker und bietet genau das, was mir vorher gefehlt hat: den Weitblick. Und bei günstigem Wetter hat der es wirklich in sich! Die Gipfel der Berner- und Walliser-Alpenkette bieten ein atemberaubendes Panorama.

Wieder auf dem Boden ziehe ich weiter und zweige bei der nächsten Gabelung spitz nach rechts ab. Der Weg beschreibt einen 180°-Bogen und schwenkt dann unvermittelt nach Südost. Beim Tannacker meide ich den Weg nach Meikirch und ziehe den nach Schüpfen vor. Er folgt heute nicht mehr dem Fahrsträsschen, sondern wurde in den Wasser-chrache verlegt. Das ist wesentlich romantischer, und die Füsse haben auch nichts dagegen.

Auf die ersten Häuser von Schüpfen treffe ich bei einem Kleinkaliber-Schiessstand und einem kleinen Weier. Nach einem kurzen urbanen Wegstück geht's wieder hinaus in die Ebene Grossfeld. Auf der gegenüber liegenden Seite stosse ich auf den Bahnhof.

## Zuckerfabrik Aarberg

Die *Schweizer Zucker AG* mit Hauptsitz in Frauenfeld ist der Schweizer Zuckerproduzent mit je einem Betrieb in Frauenfeld und in Aarberg. Als einziges Unternehmen im Land verarbeitet sie Zuckerrüben und versorgt den Schweizer Markt mit Zucker und bei dessen Herstellung anfallenden Futtermitteln. Die SZU beschäftigt während der Kampagne im Herbst rund 260 Mitarbeiter und schaffte im Geschäftsjahr 2012/2013 einen Umsatz von 270 Mio Franken.

Gegründet wurde die Firma 1899 in Aarberg und gab Aktien im Werte von 250 Franken aus. Nach wenigen Betriebsjahren zerstörte ein Grossbrand die gesamte Anlage. Unter der Führung der Berner Kantonalbank entstand darauf eine Nachfolgefirma, die Zuckerfabrik und Raffinerie Aarberg AG, die schon im Herbst 1913 die Produktion aufnehmen konnte.

Schritt für Schritt wurde das Unternehmen erweitert, und als das am alten Standort nicht mehr möglich war, nahm im thurgauischen Frauenfeld im Jahre 1963 eine zweite Zuckerfabrik ihren Betrieb auf. Die beiden anfänglich vollständig getrennten Firmen



# Chutzeturm

wurden 1997 zusammengelegt und 2014 in *Schweizer Zucker AG* umbenannt. Die Verwaltung fand in Frauenfeld ihre Heimat. Die Aktien sind weit gestreut zwischen Kantonen, Gemeinden, Landwirten und weiteren Investoren und sind nicht an der Börse kotiert.

Die Herstellung des bekannten Kristallzuckers geschieht in der Regel während er sogenannten Kampagne jeweils zwischen September bis zum Jahreswechsel. Dann werden die Rüben von den Landwirten auf der Strasse oder von der Bahn per Schiene in den beiden Werken angeliefert. Im Durchschnitt sind das jährlich über 1.7 Mio Tonnen.

Nach dem Waschen der Rüben werden diese geschnetzelt und dann zu einem Sirup eingekocht. Die übrig bleibenden Schnitzel können dann als Tierfutter verwendet werden, denn sie enthalten noch immer ein wenig Zucker und viel Zellulose. Der Dicksaft oder Melasse wird eingelagert und kann dann nach Bedarf kristallisiert und mit Kalk gebleicht werden.

Neben dem Krsitallzucker kommen auch Gelierzucker mit einem Zusatz von Pectin und Biozucker in den Handel. Aus der bei der Waschung der Rüben anfallenden Erde entstehen Recycling-Produkte bei der benachbarten Firma Ricoter.

