
Von der Kondensmilch über die Stalden-Crème bis zur Babymilch: Nestlé feiert den 125. Geburtstag des Standorts Konolfingen

Vevey, 19. Mai 2017 – **Um haltbare Milch herzustellen gründete der Hotelier César Ritz 1892 die Berneralpen Milchgesellschaft. Die Fabrik baute er im heutigen Konolfingen, einer Gegend mit zahlreichen Milchbauern. 1971 wurde die Fabrik Teil von Nestlé, 1974 entstand ein Forschungs- und Entwicklungszentrum, das heutige Nestlé Research Konolfingen. Mit 1000 Beschäftigten ist Konolfingen heute Nestlés grösster Standort in der Schweiz, stellt dort Säuglingsnahrung, klinische Gesundheitsnahrung, probiotische Nahrungssubstanzen und Milch-Desserts her und entwickelt neue Produkte und Prozesse für Nestlé weltweit. 98% der Produktion gehen in den Export.**

Wenn heute weltweit 1 Million Kleinkinder pro Tag mit Produkten aus Konolfingen ernährt werden, hat das einerseits mit Henri Nestlé zu tun. Vor 150 Jahren erfand der Gründer von Nestlé mit dem Kindermehl ein innovatives Produkt, das am Anfang der langen Tradition des Unternehmens in der Produktion von Kindernahrung stand. Es geht aber auch zurück auf den innovativen Hotelier César Ritz. Für seine Hotels in Cannes und Biarritz brauchte er lager- und transportfähige Milch, dazu gründete er 1892 die Berneralpen Milchgesellschaft. Die Fabrik zur Herstellung pasteurisierter Milch baute er in Stalden, im heutigen Konolfingen, auf der grünen Wiese; das Dorf entstand danach rund um die Fabrik. 1895 kam das spätere Hauptprodukt Kondensmilch erstmals in Dosen auf den Markt. Drei Jahre nach der Gründung konnten dank der Bahn die ersten Dosen nach England exportiert werden. Damit begann der erfolgreiche Export, denn die sterilisierte Milch, war vor allem auch in tropischen Gebieten sehr gefragt.

Keimfrei abgefüllte UHT-Milch aus Konolfingen als Weltneuheit

Um 1950 sorgte das unterdessen in Ursina umbenannte Unternehmen für eine Revolution in der Milchbranche. Mit der Winterthurer Sulzer AG entwickelte die Ursina ein industrielles Verfahren, bei dem Milch durch die Einspritzung von Dampf kurz auf 150 Grad Celsius erhitzt wurde, um sie gleich danach wieder abzukühlen. Das war die Geburtsstunde der heute sehr populären UHT-Milch.

300 hoch qualifizierte Arbeitsplätze im Forschungszentrum Konolfingen

1974 gründete Nestlé in Konolfingen ein Forschungs- und Entwicklungszentrum, Nestlé Research Konolfingen, das weltweit einzige Kompetenzzentrum für haltbare, milchbasierte Produkte und deren Prozesse. Heute arbeiten bei Nestlé Research Konolfingen knapp 300 hoch qualifizierte Spezialistinnen und Spezialisten aus über 30 Ländern in der Forschung für Milchprodukte, Säuglingsnahrung und Gesundheitsnahrung. Die Forschenden liefern das Hightech-Knowhow für Produkte, Produktionsprozesse und Verpackungen. Seit 2005 hat Nestlé in dieses Forschungszentrum rund 100 Millionen Franken investiert.

Täglich werden 260'000 Liter Milch von Schweizer Bauern verarbeitet

Weitere 500 Millionen hat Nestlé seit 2005 in die Kapazitätserweiterung der Fabrik investiert. Sowohl das Produktionsvolumen wie auch der Personalbestand wurden in dieser Zeit

