KMU UND GEWERBE

Chäs Renz

Ecke Marktgasse / Obere Kirchgasse

In der Mitte des vorigen Jahrhunderts war Chäs Renz das führende Milch- und Käsegeschäft in Winterthur. Nebst der eigenen Produktion von Käse, Joghurt und pasteurisierter Milch führte es in der Blütezeit fünf Verkaufsgeschäfte verteilt in ganz Winterthur. Im Stammkreis Deutweg fehlte auch die traditionelle Hauslieferung mit den Handkarren und später mit dem Elektromobil nicht.

GRÜNDUNGSDATUM
1933

Foto: winbib, Michael Speich (Signatur FotSpeich_007-263)
1960er-Jahre: Ecke Marktgasse / Obere Kirchgasse, Neubau Chäs-Renz

Wie alles begann

Unter dem Namen Chäs Renz wurden in Winterthur die Käsespezialgeschäfte der G. Renz AG bekannt. Begründet wurde die Marke Chäs Renz von Gottlieb Renz (1878-1943) auf dem Bauernhof in Welfensberg am Nollen. Nach der Käserlehre übernahm er die Käserei in Guntershausen bis 1908. Er war in Aadorf sesshaft und wirkte als Milchkäufer und Käser in Tuttwil. Dort baute er den Käse- und Schweinehandel erfolgreich auf. Um eine Erfahrung reicher wurde er mit nicht ganz erfolgreichen Käsereien im französischen Epinal und in Pontarlier. 1926 erwarb er in freiburgischen Lechelle eine Käserei. In diese Zeit fällt auch der Entscheid, die Tätigkeiten von Winterthur aus zu koordinieren. Zusammen mit seinen drei Söhnen gründete er im 1933 die Molkerei mit einem Detailgeschäft im Deutweg. Das dazu erstellte Wohn- und Geschäftshaus von Wildermuth & Stolz dominiert noch heute den Zwingliplatz. Der

Erweiterungsbau 1971 verband die Molkerei mit dem dreigeschossigen Käsekeller mit dem Wohnhaus.

Fünf Detailsgeschäfte

Gottlieb Renz führte zwischen 1928 und 1933 als Präsident der freien Vereinigung schweizerischer Käsehändler einen leidenschaftlich geführten Kampf mit dem eidgenössischen Volkswirtschaftsdepartement und dem Milchverband. Es ging dabei um eine vom Bundesrat erlassene Verordnung, dass freie Milchhändler pro Liter verkaufte Milch einen Rappen zur Unterstützung der notleidenden Milchwirtschaft zahlen mussten. Die drei Söhne des Begründers Gottlieb (*1904), Walter (*1918) und Eduard (1919-2004) übernahmen nach dem Tode des Vaters im Jahre 1943 die unternehmerische Verantwortung der G. Renz AG. Der älteste Sohn Gottlieb widmete sich vor allem dem Schweinehandel, Walter leitete die Käserei in Tuttwil samt Schweinmast, sowie die Schweinezucht in Märstetten. Unter der Ägide von Eduard Renz wurden bis zu fünf Detailgeschäfte mit dem Namen Chäs Renz in Winterthur betrieben: Im Deutweg, an der Obergasse, an der Wülflingerstrasse, der Bachtelstrasse, in Töss an der Zürcherstrasse und in der Altstadt an der Ecke obere Kirch-/Marktgasse.

eigener Emmentaler

Als Käsehändler (und damit Mitglied der Schweizerischen Käseunion) suchte man schon früh mit weiteren kleineren Käsehändlern eine Kooperation. Die selbst produzierten Emmentaler und diejenigen von weiteren Käsereien wurden lange im Käsekeller am Deutweg zwischengelagert, bis sie dann meist nach Italien verkauft wurden.

20 verschiedene Fruchtjoghurt

Die Detailgeschäfte wurden dank den vielen Käsespezialitäten und den in der Molkerei am Deutweg selbst hergestellten Milchprodukten bekannt. In den 50-iger Jahren war geschlagener Rahm am Sonntagmorgen jeweils der grosse Schlager. Der Laden im Deutweg war dann jeweils von 09 bis 12 Uhr offen. Allerdings durften nur Frischprodukte verkauft werden. Als in den 60-iger Jahren Fondue auch in der Deutschschweiz bekannter wurde, konnten die Winterthurer im Chäs Renz die Fondue-Utensilien mieten. Damit Fondue auch immer gut geriet, wurde die hauseigene Fonduemischung hergestellt und es wurden Fonduekochkurse angeboten. Die in der Molkerei im Deutweg hergestellt Joghurts fanden besonders grossen Anklang. Sie wurden zuerst mit selbsteingemachten Früchten hergestellt und im Glas mit Depot (CHF -.25) verkauft. Später wurden bis zu 20 verschiedene Frucht-Joghurts und pasteurisierte Milch produziert und vertrieben.

Hauslieferung: heute Nostalgie

In den Quartieren nahe der Molkerei bediente die Milchtouren die Kunden täglich mit Frischprodukten. Unpasteurisierte Milch wurde aus den Kannen in die Milch-Kesseli geschöpft und in die privaten Milchkästli gestellt. Jeweils Ende Monat bezahlten die Kunden dann die erhaltene Ware. Anfangs der 60-iger Jahren wurden die Handwagen von Elektromobilen mit Frischmilchtank abgelöst.

Dritte Generation

Von der dritten Generation trat Peter Renz (*1943) in die Fussstapfen seines Vaters und führte den Schweinhandel weiter, während Ueli Renz (*1949) die Nachfolge von Walter und Eduard übernahm. Ende 1986 wurde die G. Renz AG an den Milchverband Winterthur verkauft. Dieser führte die beiden Detailgeschäfte noch einige Jahre weiter.

Bibliografie

- Lebensmittel. Chäs-Renz
    - Deutweg. Schliessung ? Bleibt: Landbote 1993/230, 232. Milchverarbeitung. Schliessung:

Landbote 1995/97. Verkauf durch Toni AG: Landbote 1997/138, 189 1Abb. Schliessung: Landbote 2000/83

AUTOR/IN:
Heinz Bächinger

Nutzungshinweise

UNREDIGIERTE VERSION

LETZTE BEARBEITUNG:
24.02.2022