



Protokoll Workshop Schöni AG Sauerkrautproduktion



Am 27. September durften wir von Entree die Produktion der Schöni AG besichtigen. Die traditionsreiche Firma, welche es seit 98 Jahren gibt, ist seit 2009 in Oberbipp zu Hause. Bekannt ist die Firma vor allem durch ihr Sauerkraut.

In den letzten Jahren ist der Sauerkrautverbrauch pro Kopf von ca. 1 Kg auf 0.5 Kg pro Jahr gesunken. Dies wird heute kompensiert mit Innovationen der Firma und so bietet die Schöni AG heute 90 verschiedenen Produkte an.

Jährlich werden ca. 4200 Tonnen Sauerkraut hergestellt. Der Kabis hierfür wird nach ca. 90 Tagen geerntet. Die Kabisköpfe erreichen ein Gewicht bis 8 Kg. Der Strunk wird ausgebohrt, danach wird der Kabis geraffelt und in einem 35 Tonnen-Silo immer noch mit Gabel und in Stiefeln von einem Mitarbeiter eingestampft.

Gesund ist Sauerkraut weil es kalorienarm und reich an Vitamin C und B12 ist.

Besten Dank an Reto Wyss für die interessanten Ausführungen und die eindrückliche Besichtigung der Firma.

Bestellt doch alle wieder mal Sauerkraut!

Markus Weishaupt



Markus Weishaupt
Spital Muri
Präsident

Lars Weissbarth
AHP Steinfeld
Vizepräsident

Annarös Kleiner
APH Solino Boswil
Events

Markus Suter
Alterszentrum Mühlefeld
Erlinsbach
Aktuar

Andreas Ringele
Altersheim Döttingen
Kassier



