



Die «Salamifabrik Cattaneo» um 1940.  
AfOMD: Nr. 1520.



**Kommission für Ortsgeschichte  
Ortsmuseum Dietikon**

Schöneneggstrasse 20  
8953 Dietikon  
Tel.: +41 44 740 48 54  
museumdietikon@bluewin.ch

Dietikon, 26. Mai 2024

## **Die «Salamifabrik Cattaneo»**

Im 20. Jh. gehörte Dietikon zu den wichtigsten Schweizer Produzenten von Salami. Fast genau ein halbes Jahrhundert lang, von 1919 bis 1973, wurde die köstliche Mailänder Traditionswurst hier hergestellt und jährlich zu Tausenden ins ganze Land verkauft. Der Beitrag will daher die Geschichte der «Salamifabrik Cattaneo» in Dietikon näher beleuchten.

### **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 selbstständig 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 durchaus als Pionierleistung angesehen werden darf: 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 und Pio betrieb. 1919 verlegten sie die Fabrik nach Dietikon, wo sie sich in einem Doppelhaus an der Weiningerstrasse 29-31 eingerichtet 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**

In Dietikon litt die «Salamifabrik Cattaneo» bald unter Platzmangel – so musste etwa ein Schuppen weit ausserhalb des Dorfes, in der Fahrweid, als Trockenraum dienen. Doch dann bot sich 1924 für Felice,

Benvenuto und Pio die Gelegenheit, die stillgelegte Bierbrauerei an der Badenerstrasse 5-13 zu übernehmen. Die neue Gewerbefläche war vergleichsweise riesig und erlaubte ein weiteres Wirtschaftswachstum. Berühmt machte sich der Betrieb unter anderem durch Ausstellungen und Messen 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 Mitarbeitende beschäftigt wurden. Die meisten waren angeworbene *Salumieri* aus dem Tessin oder Norditalien, wo die Herstellung der Dauerwurst Tradition hat.

In Spitzenzeiten wurden in der «Salamifabrik Cattaneo» pro Woche rund 200 Schweine, 25 bis 35 Rinder und Kühe sowie – im Winter – etwa 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 sechs Wochen lang reifen mussten, bis sie fest waren. Danach wurden die Salami in Schachteln verpackt und in die ganze Schweiz verschickt.

### **Niedergang. Zum Umbau des «Salami»-Areal**

Für Felices Sohn und Nachfolger, Giuseppe Cattaneo-Sybers (1923–2013), lief das Geschäft ab den 1960er Jahren nicht mehr so gut. Die Zuwanderung aus dem italienisch-sprachigen 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. Daher musste die «Salamifabrik Cattaneo» in Dietikon 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 2002 den Abriss der ehemaligen Produktionshalle. 2003 wurde das gesamte «Salami»-Areal an die RWD verkauft, worauf fast alle übrigen Gebäulichkeiten ebenfalls abgebrochen wurden. Stattdessen entstand dort bis 2008 ein Neubau mit 39 Mietwohnungen und 1'800 m<sup>2</sup> Gewerbefläche. Erhalten sind heute nur noch die «Linde» und das einstige Bierbräu-«Sudhaus», welche an die alte Industriezone an der Badenerstrasse in Dietikon erinnern.

Text: Sven Wahrenberger, Foto: Ortsmuseum Dietikon

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

### **Bibliographie:**

ArOMD = Archiv Ortsmuseum Dietikon.

Hummel, Oscar: Nachruf Felice Cattaneo, in: Limmattaler Zeitung vom 21. Juli 1961.

Lengwiler, Urs / Rothenbühler, Verena et al.: Dietikon, Stadluft und Dorfgeist, Dietikon 2003, S. 221-224.