

Neues Leben auf dem alten Fabrikgelände

Einzigartige Start-ups, engagierte Forscherteams, Shops und Gastrobetriebe im Industriechic: Sie haben im «The Valley» in Kempththal ein Zuhause gefunden. Zwischen den altherwürdigen Backsteinwänden des ehemaligen Maggi-Areals herrscht Aufbruchstimmung.

Ein frischer Wind weht durch das ehemalige Maggi-Areal in Kempththal. Der typische Gewürzduft ist verlogen. Der Innovations- und Unternehmertegeist, den Julius Maggi einst ins Tal entlang der Kempt gebracht hat, ist geblieben. «The Valley» heisst heute das Fabrikareal, wo während Jahrzehnten Fertigsaucen, Instantuppen und natürlich die bekannte Maggi-Würze entwickelt und produziert wurden.

«The Valley» ist weit mehr als vier Wände. Zahlreiche imposante Backsteingebäude ziehen sich entlang der Kempt, eingebettet in das schmale Tal zwischen Effretikon und Winterthur. 1861 kaufte Michael Maggi auf dem

heutigen Fabrikgelände eine Mühle. Es war der Anfang einer Axa, die das Kempthal bis heute prägen sollte.

Julius Maggi übernahm 1869 die Mühle von seinem Vater und gründete 1872 die Firma J. Maggi & Cie. Über die Jahre wuchs das Firmen-Areal stetig. Silo- und Laborgebäude wurden erstellt. Lagerhallen kamen hinzu. Auch Unterkünfte für die Angestellten und Verpflegungstätten. 1947 fusionierten die Maggi-Unternehmen mit Nestlé. Als Givaudan 2002 das Aromageschäft von Nestlé kaufte, ging auch das Fabrikareal in Kempththal in die Hände der neuen Besitzer über.

Arbeits- und Begegnungsort für alle
Der Aroma- und Duftstoffhersteller Givaudan produziert und forscht nach wie vor in einem neuen und modernen Campus im Süden des ehemaligen Maggi-Areals. Die übrigen drei Viertel des Geländes werden im Rahmen des Projekts «The Valley» seit 2018 durch die Ostschweizer Immobilienentwicklungsgesellschaft MettlerZinvest und die deutsche Motorworld Group wieder aufgewertet. Bereits sind einige Start-ups und Unternehmen in die sanierten Lagerhallen eingezogen. «Es herrscht ein einmaliges Ambiente hier», sagt der verantwortliche Standortentwickler Mikula Gehrig von MettlerZinvest.

Noch gibt es aber einiges zu tun. Ein Bagger reist gerade die letzten Überbleibsel der ehemaligen Toranlage heraus. Ein Relikt aus der Zeit, als das Areal noch völlig abgeschottet von der Öffentlichkeit war. Die abschliessende Wand zum Bahnhof Kempththal hin ist verschwunden. «The Valley» soll offen für alle sein, ein Arbeitsort, aber auch ein Begegnungsort. Mit Freude weist Mikula Gehrig auf die «spanische Treppe» hin, die nun einladend vom Bahnhofplatz in die erste grosse Halle hinaufführt.

In der lichtdurchfluteten ehemaligen Lagerhalle sollen schon bald Oltimer der Motorworld-Manu-

faktur zu bestaunen sein. Auch ein kleiner Lebensmittelshop ist geplant. Im hinteren Bereich der Halle werden Formel-1-Simulatoren ein authentisches Fahrgefühl wie auf der Rennstrecke vermitteln. Alte und neue Autos, Historie und Moderne – sie sind nahe zusammen im «Valley».

Der Food-Hub nimmt Form an
Künftig soll auf dem Gelände ein reger Austausch entstehen. Innovation ist hier das grosse Stichwort. «Das Areal ist eine kleine Stadt, ein Ort mit weitreichender Ausstrahlung», sagt Gehrig. Durch den direkten Kontakt mit anderen Unternehmern würden sich Synergien und neue Ideen ergeben.

Der Food-Hub, eines der grösseren Projekte, nimmt bereits Form an. Im hellen Untergeschoss produzieren einige Start-ups oder Kleinunternehmen schon ihre Produkte. Ein Kaffeeunternehmen hat sich eingemietet, Produzenten von Fleischersatzprodukten richten sich ein. Bereits bei der Arbeit sind die Mozzarella-Produzenten von Idea Salentina. Das Team um den Mathematiker und Quereinsteiger Roberto De Matteis rührt in seinen Bottichen gerade frische Burrata an.

Gleichzeitig wuseln noch viele Bauarbeiter herum. Sie verliehen den Gebäuden und Hallen den letzten Schliff, streng nach den Vorgaben des Denkmalschutzes. Die Sanierung der Fabrikgebäude sei teilweise eine Herausforderung, räumt Gehrig ein. Alle Bauten werden energetisch saniert, die Infrastruktur erneuert und Lüftungsanlagen eingebaut. Hinzu kommen neben den Anforderungen des Denkmalschutzes jene der kantonalen Gewässer- und Umweltschutzbehörden. Die Kempt fliesst teilweise mitten durch das Gelände.

Eine Hommage an die industrielle Vergangenheit
Im Juni vor einem Jahr feierte «The Valley» seine Neueröffnung. Inzwischen haben sich über 60 Unternehmen auf dem 100'000 Quadratmeter grossen Areal eingemietet. «Die Anfrager nehmen weiter zu», sagt Gehrig. Vor vier Jahren waren noch etwa 70 Personen auf dem Areal tätig. «Gegen Ende dieses Jahres werden es rund 800 sein.»

Eine weitere Eröffnung steht kurz bevor, eines der neuesten Gastroprojekte und ein «weiterer Meilenstein», wie Gehrig es

Fotos: Lennart Langer (3), PD (3), Tanja Frei (1)



Das Tor ins «Valley»: Eine Treppe führt nun direkt in die erste Halle neben dem Bahnhof Kempththal.



Teilweise ist noch erkennbar, welchem Zweck die Gebäude früher gedient haben.



Ein ruhiges Plätzchen: «The Valley» soll nicht nur ein Arbeitsort sein, auch genügend Platz für Begegnungen und den persönlichen Austausch soll geschaffen werden.



Von der Dachterrasse des ehemaligen Silos aus wird die grüne Lage der Backsteingebäude von «The Valley» sichtbar.

nennt. Etwa auf halbem Weg zwischen dem Bahnhof Kempththal im Norden und dem Givaudan-Gelände im Süden überragt das ehemalige Stöbgebäude das ganze Areal. Ganz oben ist eine Bar entstanden. Ab Sommer soll man sich hier zu Geschäftsanlässen und Events, aber auch zu After-Work-Drinks treffen können.

Nachhaltigkeit und Innovation
Bald schon soll eine Eventhalle folgen. Ein grosser zentraler Platz für Veranstaltungen ist ebenfalls zeitnah geplant. Aus Gehrig und Quenzer sprudeln die Visionen und Ideen nur so heraus. Weihnachtsmärkte oder Sportevents könnten schon bald im Kempthal zur Realität werden. «Wichtig ist die Einzigartigkeit», sagt Mikula Gehrig.

Auf dem Rundgang begegnet Gehrig einem weiteren Mieter. Giuseppe Reveruzzi ist Biollon-Produzent. Er gründete das Pfäffiker Unternehmen Nullkomma, das auf Bouillon ohne Zusatzstoffe setzt. Schon bald wird er neben Mozzarella-Her-

steller De Matteis in den Food-Hub einziehen. «Das Konzept von «The Valley» ist cool und sehr spannend», sagt Reveruzzi. Mit seinem neuen Nachbarn seien bereits erste Synergien entstanden. Ihre Rohstoffe kaufen sie nun teilweise gemeinsam ein.

Nachhaltigkeit, Innovation, ein Mix aus Unternehmen verschiedener Branchen: Sie sollen «The Valley» künftig prägen. Ergänzt wird der Nutzermix durch Läden oder Tagungsräume, auch eine Versicherung ist schon in die Backsteinhallen eingezogen. Vor knapp 150 Jahren hatte Julius Maggi den Unternehmertegeist nach Kempththal gebracht. Heute halten zahlreiche Jungunternehmer diese Mentalität hoch und hauchen den alten Wänden der Fabrikgebäude nochmal neues Leben ein.



Hohe Decken und einladend hell: Die ehemaligen Lagerhallen sind wie gemacht für Ausstellungen wie jene der Motorworld-Manufaktur.

Text: Lennart Langer



Standortentwickler Mikula Gehrig von MettlerZinvest arbeitet an der Zukunft von «The Valley».