

# Pressemappe

## MORGA AG, Ebnat-Kappel



Qualitätsprodukte von MORGA

Natürlich, vegetarisch.



## Inhalt der Pressemappe:

### Seitenübersicht

- **Daten und Fakten** S. 3
- **Die Geschichte bis zur Gegenwart** S. 4-6
- **Vorstellungen und Zielsetzungen** S. 6+7
- **Was ist Vollwerternährung?** S. 8
- **Die wichtigsten Produkte** S. 9-10

### **Pressemitteilungen & Bildmaterial**

*(auf beiliegendem Datenträger, CD)*

- **Sanierung Wärmeerzeugung und neue Photovoltaikanlage**
- **Dinkel und Soja**- ein DUO mit herausragenden Eigenschaften
- **Eisen** - wenn die Speicher leer sind
- **SojaVollkorn Teigwaren** – gesund und fein
- Leicht – leichter – **Gemüse-Bouillon** von MORGA
- **Paidol**: Die Rückkehr des Küchenwunders
- Der erste St. Galler **Entrepreneur of the Year** kommt aus dem Toggenburg
- **[www.morga-kochstudio.ch](http://www.morga-kochstudio.ch)**
- **Tea time** – da bleibt keine Kehle trocken!





## Daten und Fakten

Gründungsjahr:	1930
Firmensitz:	9642 Ebnat-Kappel
Gründer:	Ernst Lieberherr-Hemmeler
Gesellschaftsform:	Familien AG
Tochterfirmen:	Pionier AG & HerbaPack GmbH
Weitere Marken:	ISSRO: Trockenfrüchte & Nüsse Regina: Trockenfrüchte & Nüsse Gastrobereich Paidol: Spezialgriess fein Kentavit: Müesli, Apéro Snacks Holle: Müesli & Getreide Pionier: Kaffeeersatz Biorex: Nahrungsergänzungen
VR-Präsident:	Ruedi Lieberherr
Geschäftsleitung:	Ruedi Lieberherr und Jörg Anderegg
MitarbeiterInnen:	rund 120 Ganz- und Teilzeitbeschäftigte
Anteil Export:	10 %
Logistik:	eigene Warenverteilung in der ganzen Schweiz
Anzahl Produkte:	rund 700, wovon eine grosse Anzahl biologische Produkte auch in Demeter und Knospen-Qualität.
Hauptproduktgruppen:	<ul style="list-style-type: none"><li>● Vegetabile Bouillons/Würzmittel und Gewürze</li><li>● Vollkornteigwaren</li><li>● Frucht- &amp; Getreidekaffee</li><li>● Frühstücksgetränke in pulverform</li><li>● Genuss- und Heiltees</li><li>● Konfitüren, Honig und Sirupe</li><li>● Dörrfrüchte und Nüsse</li><li>● Müesli</li><li>● kaltgepresste Öle</li><li>● Desserts</li><li>● Nahrungsergänzungsmittel</li><li>● Spezialitäten für Diabetes, Zöliakie und salzarme Ernährung</li></ul>





## Die Geschichte bis zur Gegenwart

Anfang dieses Jahrhunderts wanderte Ernst Lieberherr-Hemmeler nach Indien aus, wo er die Filiale des Winterthurer Exporthandelsunternehmens Volkart leitete und gleichzeitig das Amt des schweizerischen Generalkonsuls bekleidete. Als er 1930 nach Europa zurückkehrte, war er geprägt vom 20jährigen Indienaufenthalt – er war angetan von der Philosophie, Nahrungsmittel zu ehren und sorgfältig mit ihnen umzugehen. Seine Sehnsucht nach Indien und sein umfassendes Wissen über gesunde und naturbelassene Nahrungsmittel bewegten ihn, die MORGA AG in Ebnat-Kappel zu gründen. In den Anfängen importierte, verarbeitete und verkaufte das Unternehmen hauptsächlich Darjeeling-Tee, verschiedene Gewürze und Sojaprodukte.

Ende der vierziger Jahre übernahm Sohn Ernst die Leitung von MORGA. Das Unternehmen war sich auch unter seiner Ägide den gesundheitlichen Vorzügen von vollwertigen Nahrungsmitteln immer bewusst und erweiterte das Sortiment mit Flocken, Kernen, Samen, Gemüse-Extrakten, kaltgepressten Ölen, Sirupen und Konfitüren sowie vielen anderen Reformprodukten. Dies bedingte Neuentwicklungen in der Produktion und der Logistik. Es wurden modernste Hochregalwarenlager und Fabrikationsmethoden sowie für die Warenbewirtschaftung ein massgeschneidertes EDV-System eingeführt, das Rechnungswesen wurde auf den neusten Stand gebracht. Doch nicht nur auf der technischen Ebene leistete Ernst Lieberherr Beeindruckendes; er arbeitete auch in den verschiedensten Gremien im In- und Ausland mit und wurde häufig um Rat gefragt. Vor allem auch aufgrund seines umfassenden Wissens und seiner reichen Erfahrung wurde das Unternehmen zum angesehenen Reformprodukte-Hersteller. Nach erfolgreicher, über 50jähriger Tätigkeit übergab Ernst Lieberherr 1996 das Präsidium des Verwaltungsrates und die Leitung des Unternehmens seinem Sohn Ruedi Lieberherr.

Der Generationenwechsel verlief reibungslos, Ruedi Lieberherr und sein kompetenter Mitarbeiterstab führen das Unternehmen mit der gleichen Philosophie weiter. Doch dem 52 jährigen Unternehmer ist nicht entgangen, dass gerade der Nahrungsmittelbereich ein sich rasch wandelnder Markt ist, der immer wieder effiziente, den jeweiligen Verhältnissen angepasste Innovationen verlangt.

So setzt Ruedi Lieberherr in seiner Vorwärtsstrategie mit erster Priorität auf die Einführung von Produkteneuheiten, die stetige Erneuerung des Maschinenparks und den Ausbau seiner Verkaufskanäle durch die Integration solider Firmen ins Unternehmen. Eine erste qualitative und quantitative Sortimentserweiterung wurde 1983 durch die Übernahme der Pionier AG erzielt. Ruedi Lieberherr gelang es, 1993 die bekannte Dörrfrüchte- und Nüsse- Marke ISSRO und 1996 die Divida-Trockenprodukte von Hero mit ihren



12 Mitarbeitern zu übernehmen. So konnten Arbeitsplätze gesichert und die gut eingeführten Marken gleichzeitig mit Marketingmassnahmen unterstützt werden; sie erfreuen sich heute wachsender Beliebtheit. Am 1. Februar 1999 hat MORGA die Produkteverantwortung und Vertrieb des Kentaur Lebensmittelsortiments für den Detailhandel und das Gastgewerbe in der Schweiz und im FL übernommen. Müesli, Apéro-Snacks und Riegel zählen zu den Hauptprodukten von Kentaur. Im April 1999 folgte die Übernahme der Kur- und Nahrungsmittel von Holle für den Gesundheitsfachhandel. Die Marke Holle hat eine starke Bindung zu Demeter und viele Produkte werden unter diesem gesunden Gütezeichen angeboten. So auch die wichtigen Umsatzträger Holle Holunder-Sirup und die Holle Müesli. Die Marke Parot mitsamt dem Geschäftsteil der Parot-Produkte wurde im April 2001 käuflich erworben. Mit diesen Produkten, welche für die Zubereitung von Dessert-Mousses verwendet werden, erhält MORGA Zugang zu den Coop- und Migros-Restaurants. Im Jahr 2005 übernahm MORGA die Firma BIOREX, welche sich auf Spezialitäten der Nahrungsergänzung konzentriert. So konnten 15 Arbeitsplätze in Ebnat-Kappel gesichert werden.

Mit der Übernahme der Marke Regina im Frühjahr 2008 erweitert die MORGA AG ihr Sortiment und verkleinert gleichzeitig die Konkurrenz im Dörrfrüchtegeschäft. Bislang gehörte diese Marke der Berner Firma O. Aeberhard AG. Zum Regina Sortiment gehören Dörrfrüchte und Nüsse welche von nun an in Ebnat-Kappel abgepackt und auch durch die MORGA AG vertrieben werden. Kunden sind vor allem Gastronomie, Lebensmittelläden und Bäckereien. Da die MORGA Dörrfrüchte-Marke ISSRO eher die private Kundschaft anspricht und in einem höheren Qualitätssektor angesiedelt ist entsteht hier keine Reibung zwischen den beiden MORGA Dörrfrüchtelinien ISSRO und Regina. Nebst der physischen Übernahme der Markenrechte wurden zugleich drei Schlauchbeutelmaschinen sowie eine Haselnuss- und Mandelmühle nach Ebnat-Kappel übernommen und stehen seither zur Verfügung.

MORGA hat als erste schweizerische Herstellerin von Lebensmitteln im Bereich der Reform- und Bioprodukte die internationale Auszeichnung ISO-9001 erhalten. Das Zertifikat dokumentiert alle Stufen in der Verarbeitungskette der Produkte vom Einkauf über die Veredelung bis zur Auslieferung des fertigen Lebensmittels. Regelmässige Kontrollen bürgen für qualitativ hochstehende Vollwert- und Bio-Nahrungsmittel.

Es folgte die Zertifizierung nach ISO 9001:2000 (prozessorientierte Abläufe) und das IFS-Zertifikat (International Food Standard).

Bedenkt man, dass der Export von MORGA-Produkten heute 10 % des Umsatzes ausmacht, so wurden mit diesen Zertifizierungen weitere Grundsteine für eine



kontinuierliche Expansion ins Ausland gelegt, gelten diese doch weltweit als Garantie für höchsten Qualitätsstandard.

Morga ist seit jeher ein innovativer Betrieb, der auf solidem Fundament steht und die Leitsätze des Gründers mit den vielen neuen Möglichkeiten der Gegenwart in Einklang zu bringen versteht.

Dies erkannte im Jahr 2006 auch eine Fachjury der internationalen Consultingfirma Ernst & Young und verlieh Ruedi Lieberherr den begehrten Unternehmerpreis Entrepreneur of the Year<sup>®</sup>. Dieser Preis ging zum ersten Mal an einen St. Galler Unternehmer und erfüllt uns mit besonderem Stolz, kommen wir doch eher aus einer wirtschaftlichen Randregion.

Damit Morga auch zukünftig für den Markt gerüstet ist, investiert das Unternehmen einen beachtlichen Betrag in die Forschung und Entwicklung von Produktneuheiten, die den Ansprüchen der modernen Gesellschaft gerecht werden – oder einfach im Trend liegen – wie heute so viele vegetarische Produkte.

## **Vorstellungen und Zielsetzungen**

Durch die Herstellung und den Vertrieb von möglichst naturbelassenen Produkten leistet Morga einen wesentlichen Beitrag zur Förderung einer gesunden Ernährung. Ihre Nahrungsmittel sind pflanzlichen Ursprungs, frei von künstlichen Konservierungs- und Farbstoffen, rückstands-kontrolliert, schonend behandelt und verarbeitet, schmackhaft und bekömmlich.

Morga legt grossen Wert auf Qualität, deshalb führt das Unternehmen eine eigene Qualitätskontrolle, die schon beim Einkauf der Rohstoffe beginnt. Morga kauft die Rohstoffe aus kontrolliert biologischem Anbau, führt die Verarbeitung der Rohstoffe unter Einsatz von umweltverträglichen Technologien durch und vermeidet aufwendige Lebensmittelverpackungen. Die hohen Qualitätsanforderungen an die Produkte verlangen einerseits besondere Absatzkanäle, andererseits ergänzt der allgemeine Lebensmittel-Handel sein Sortiment immer öfter mit z.B. Bio-Produkten.







Aus diesem Grund werden die Morga Erzeugnisse in Reformhäusern, Drogerien und Bioläden vertrieben, der Konsument findet sie jedoch vermehrt ebenfalls an Orten des täglichen Einkaufs- und im allgemeinen Lebensmittelhandel. Im Spezialfachhandel erhält der Konsument eine fachkundige Beratung, da das Personal durch entsprechende Ausbildung geschult ist.

Aus diesem Grund führt Morga auch eine Ernährungsberatung. Die Dienstleistungen dieser Stelle umfassen telefonische Beratung der Kunden und Detailisten, Produktentwicklung und -Verbesserung, Erstellen von Argumentarien für die Produkte sowie Weiterbildung des eigenen Personals und des Personals der Kunden.

Eine weitere Zielsetzung besteht darin, die Vollwerternährung zu unterstützen und die folgenden Grundsätze zu fördern:

### **1. Gesundheitsverträglichkeit**

- Bevorzugen pflanzlicher Lebensmittel
- Vermeiden unnötiger Verarbeitung
- Vermeiden von Lebensmittelzusatzstoffen
- die Hälfte der Nahrungsmenge als unerhitzte Frischkost (Rohkost)

### **2. Umweltverträglichkeit**

- Bevorzugen von Erzeugnissen aus kontrolliert biologischer Landwirtschaft
- Bevorzugen von saisongerechtem, regional angebautem Obst und Gemüse
- Vermeiden von aufwendigen und unnötigen Lebensmittelverpackungen
- Einsatz umweltverträglicher Technologien

### **3. Sozialverträglichkeit**

- Vermeiden von Veredelungsverlusten bei der Erzeugung tierischer Lebensmittel
  - Vermeiden von Überschussproduktion und Lebensmittelvernichtung
  - Existenzsicherung kleiner und mittlerer bäuerlicher Betriebe
-



## Was ist Vollwerternährung?

"Lasst unsere Nahrung so natürlich wie möglich" – diese Grundregel der Vollwerternährung wurde 1960 vom Mediziner und Ernährungsforscher Werner Kollath formuliert. Der Begriff Vollwerternährung wurde 1981 von den Ernährungswissenschaftlern K. v. Koerber, Th. Männle und C. Leitzmann im Buch "Vollwerternährung – Grundlagen einer vernünftigen Ernährungsweise" geprägt und wissenschaftlich begründet.

In der Vollwerternährung werden, wenn immer möglich, naturbelassene, wenig bearbeitete Lebensmittel bevorzugt, da jede Verarbeitung einen Nährstoffverlust bewirkt. Die Hälfte der täglichen Nahrungsmenge sollte aus unerhitzter Frischkost (Rohkost) bestehen. Es wird empfohlen, die Kost schmackhaft, schonend und fettarm zuzubereiten.

Durch richtige Ernährung können ernährungsbedingte Gesundheitsstörungen wie Übergewicht, Bluthochdruck, Gicht, Verstopfung oder Fettstoffwechselstörungen vermieden oder in deren Verlauf günstig beeinflusst werden.

Ernst Lieberherr-Hemmeler erkannte dies schon vor über fünfundsiebzehn Jahren. Diese Philosophie hat das Familienunternehmen geprägt. MORGA vertritt die Grundregeln der Vollwerternährung und unterteilt die Lebensmittel in einem Ernährungskreis in sieben Gruppen: Getreide und Getreideprodukte, Brot und Backwaren; Gemüse, Kartoffeln und Hülsenfrüchte; Obst; Getränke; Milch und Milchprodukte; Fisch, Fleisch und Eier; Fette und Öle. Diese sieben Nahrungsmittelgruppen sind für die Zusammensetzung einer vollwertigen Ernährung wichtig, weil kein einzelnes Lebensmittel allein alle notwendigen Bestandteile unserer Ernährung enthält. Eine mögliche Einschränkung kann die lacto-vegetabile Ernährung darstellen, die auf Fleisch und Fisch verzichtet. Tierisches Eiweiss stammt dann aus Milch und Ei. Auch diese Ernährung ist vollwertig. Nicht zu vergessen ist die Flüssigkeitszufuhr, die bei einem Erwachsenen rund 2 bis 2,5 Liter pro Tag betragen sollte.







## Die wichtigsten Produkte

Neben einem breitgefächerten Teesortiment bietet Morga AG heute rund 550 qualitativ hochstehende Produkte an. Diese Produktvielfalt bedingt eine eigenständige Abteilung für die Qualitätskontrolle, die in enger Zusammenarbeit mit anerkannten Labors die Eingangskontrolle der Rohstoffe, Fertigprodukte und Verpackungsmaterialien durchführt. Hier die wichtigsten Produktgruppen:

### **Gemüse-Bouillons**

Sowohl als Paste, Instant fettfrei wie in Würfelform in Bio-Qualität und als Instant erhältlich. Zum Kochen von Gemüsebouillons, Suppen, Saucen wie auch zum Abschmecken von Reis- Nudel- und Getreidegerichten. Die rein pflanzlichen Gemüse-Bouillons sind cholesterinfrei, enthalten wenig Fett und Meersalz, dafür natürliche Mineralstoffe.

### **Soja-Vollkorn-Teigwaren BIO**

Die besonderen Teigwaren mit hohem pflanzlichem Eiweissgehalt sowie Weizenkeimen. Sie schmecken hervorragend, sind reich an natürlichen Vitalstoffen und sättigen rasch.

### **Sojamalt**

Sojamalt ist dank den wertvollen Zutaten eine leicht verdauliche und schmackhafte Aufbau- und Ausgleichsnahrung mit einem hohen Gehalt an verschiedenen natürlichen Mineralstoffen und Spurenelementen. Auch als Schoko-Riegel erhältlich. Sojamalt-plus ist ausschliesslich mit Dattelmarmelade und Bio-Bienenhonig gesüsst.

### **Bio-Müesli**

Müesli für jeden Geschmack – auch crunchy – alle sieben Sorten ohne Zugabe von raffinierten Zuckerarten, sondern mit Bio-Bienenhonig oder Vollrohrzucker gesüsst. Auch klassische Variationen und Mischungen von Kentavit und Holle findet der Müesli-Liebhaber im Sortiment MORGA.

### **Öle**

MORGA vertreibt viele Öle, die alle kaltgepresst und aus erster Pressung sind. Es sind qualitativ hochwertige und naturbelassene Öle für jeden Geschmack, erhältlich in den Sorten Oliven (auch in Bio-Qualität), Bio-Sonnenblumen (auch in Bio-Qualität), Bio-Distel, Bio-Raps, Bio-Soja, Bio-Haselnuss, Bio-Leinöl, Bio-Baumnuß, Sesam, Maiskeim, Kürbiskernöl und Bio Omega 3 + 6.



### **Pionier-Extrakt (BIO Frucht- & Getreidekaffee)**

Der harmonische, kaffeeähnliche Geschmack rührt von auserlesenen biologischen Rohstoffen her.

### **Tee**

Ob als Genuss- Kräuter- oder Heiltee; im Portionenbeutel oder offen, das Morga-Sortiment erfüllt (fast) alle Wünsche. (Schwarztee, Pfefferminze, Goldmelissentee und Toggenburger Goldmelissen auch in Bio-Qualität erhältlich).

### **Konfitüren / Sirupe**

Es werden nur vollreife Früchte und Beeren verwendet, auf Farbstoffe und künstliche Konservierungsmittel wird vollständig verzichtet. So schmecken die Konfitüren und Sirupe wie hausgemacht. Sie sind auch mit Fruchtzucker erhältlich – deshalb für Diabetiker bestens geeignet. Das biologische Konfitüren-Sortiment rundet das Angebot ab.

### **ISSRO Trockenfrüchte, Nüsse und Gewürze**

Verschiedenste Früchte und Nüsse sowie Mischungen von auserlesener Qualität sind das Markenzeichen von ISSRO. Zum Teil sind ISSRO Produkte auch in Bio-Qualität erhältlich.

### **Naturbasierende Nahrungsergänzungen**

Die MORGA Philosophie basiert auch bei Nahrungsergänzungen auf natürlichen Ausgangsstoffen, deren positive Eigenschaften jedoch nach neusten Erkenntnissen durch den Zusatz von geeigneten Vitaminen und Mineralstoffen ideal ergänzt wird. Das Sortiment beinhaltet eine Vielfalt an verschiedenen Kapseln aus vegetarischen Grundstoffen sowie Tonikas.



**Natürlich, vegetarisch.**

---