Zeitschrift: Pestalozzi-Kalender
Herausgeber: Pro Juventute
Band: 51 (1958)
Heft: [1]: Schülerinnen

Rubrik: Ein schweizer Präparat erobert die Welt

Nutzungsbedingungen
Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use
The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 02.07.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

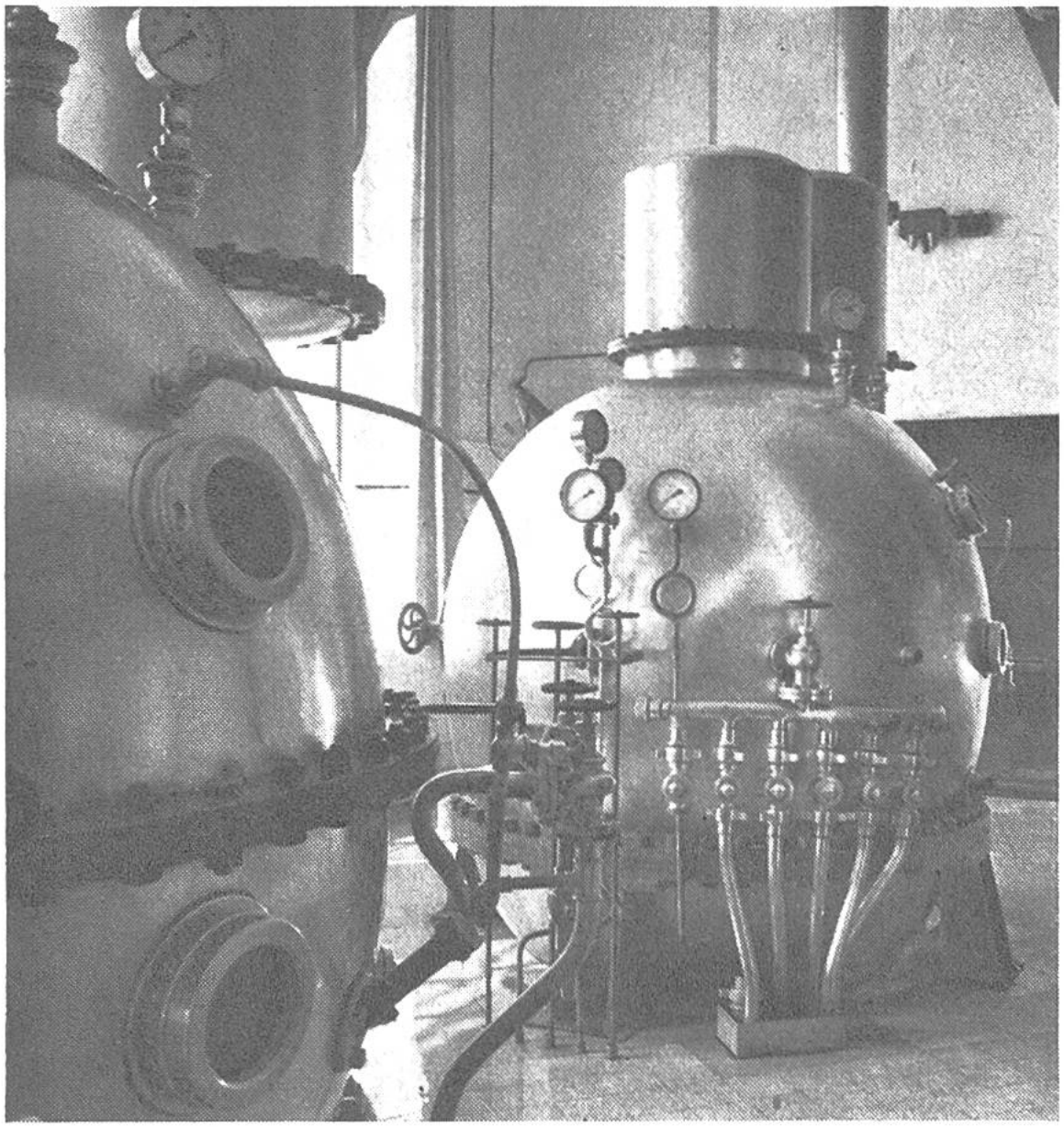
EIN SCHWEIZER PRÄPARAT EROBERT DIE WELT

Als im Jahre 1865 Dr. Georg Wander den Grundstein zu seinem Unternehmen legte, dachte wohl niemand, daß er der Gründer einer diätetisch-pharmazeutischen Industrie werden sollte, die heute Weltruf besitzt.

Angeregt durch die Arbeiten des bekannten Chemikers Justus von Liebig, der am 22. November 1864 über den Wert der Malzsuppe für Säuglinge berichtete, stellte sich Dr. Wander die Aufgabe, den gehaltvollen Malzabsud auf geeignete Weise haltbar zu machen. Diese Idee und deren Verwirklichung erwies sich als richtig und wegweisend. Der Ruf eines soliden, wenn auch kleinen Geschäftes, das Vertrauen der Schweizer Ärzte und die Volkstümlichkeit der Wander'schen Präparate waren das Erbe, welches Dr. Georg Wander 1897 seinem Sohne Albert Wander hinterliess.

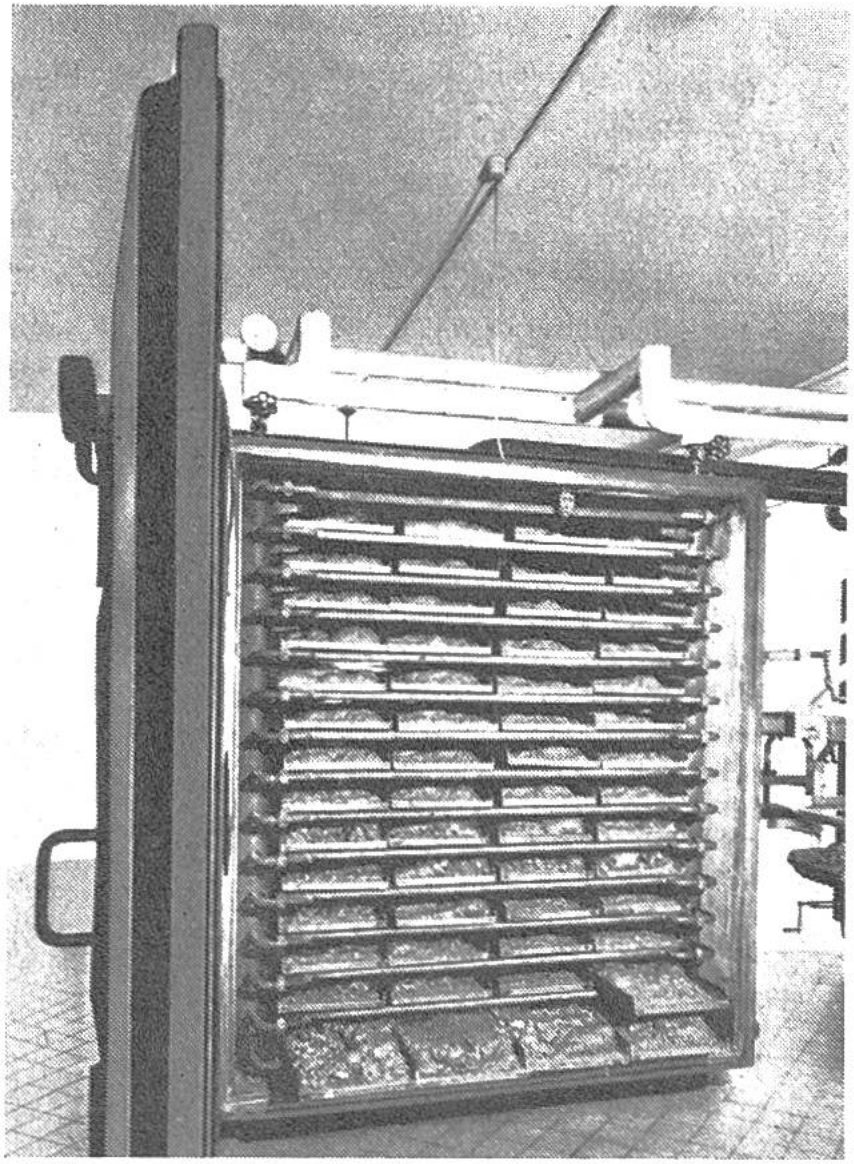
Nach vielen Versuchen gelang es Dr. Albert Wander, den Malzextrakt mit seinen wertvollen Eigenschaften im Hinblick auf den Bedarf des menschlichen Körpers noch zu verbessern. Er entwickelte ein Verfahren, dem Malzextrakt Milch und Eier beizufügen und diese Grundstoffe in haltbare Trockenform zu bringen. Damit schuf Dr. Albert Wander im Jahre 1904 das erste Nährpräparat, die Ovomaltine. Schauen wir ihre einzelnen Bestandteile etwas näher an.

Was ist Malz? Unter Malz versteht man gekeimte, getrocknete Gerste. Das Gerstenkorn enthält alle Aufbauelemente für eine neue Pflanze, die durch den Keimprozess in lösliche Form übergeführt werden. Beim Ankeimen der Gerste verwandelt sich die darin enthaltene Stärke teilweise in Malzzucker. Durch das nachfolgende «Einmaischen» des grobgemahlenen Malzes in Wasser geht dieser «Verzuckerungsprozess» weiter. Man erhält so die dünnflüssige süsse «Malzwürze» mit allen wertvollen löslichen Bestandteilen aus dem Gerstenkorn. Die Malzwürze, die an sich nicht haltbar ist, wird nun durch sehr schonendes, vorsichtiges Eindampfen konzentriert. Es werden dazu Apparate benützt, die unter Luftleere (Vakuum) arbeiten, da nur unter vermindertem



Vakuumverdampfer. Bei niedrigen Temperaturen wird die Malzwürze zu Malzextrakt eingedickt. So bleiben alle wertvollen löslichen Stoffe der keimenden Gerste erhalten.

Luftdruck so niedrige Verdampftemperaturen erreichbar sind, bei welchen die wertvollen Bestandteile nicht geschädigt werden. Auf diese Weise erhält man den dickflüssigen Malzextrakt. Diesem werden nun Milch und Eier beigefügt.
Betrachten wir das Ei. In diesem kleinen Wunderwerk der Natur finden sich alle wertvollen Stoffe, die zum Werden des Kückens notwendig sind; desgleichen in der Milch, die ja in den ersten Wochen als ausschliessliche Nahrung für ein neugeborenes Lebewesen dient.

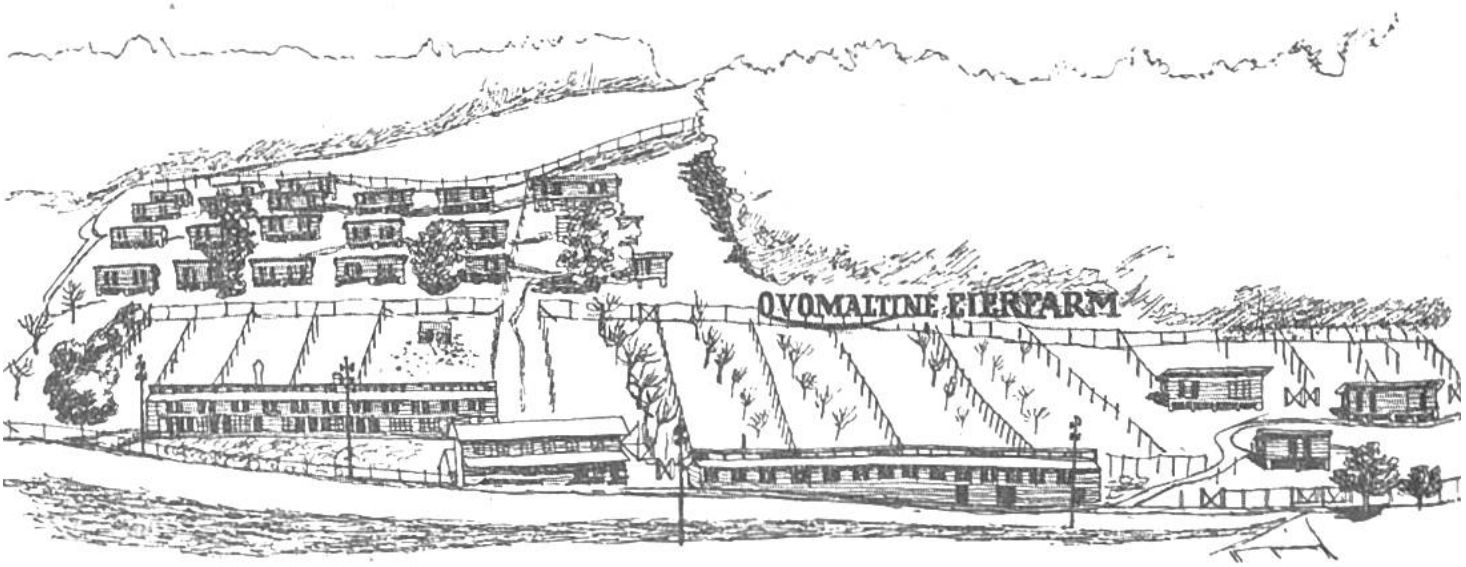


Trockenschrank. Im Trockenschrank wird die flüssige Ovomaltine bei niedrigen Temperaturen schonend getrocknet.

Die letzten Zutaten sind hochwertige Hefe und – zur Abrundung des Geschmacks – löslicher Kakao.
Die wiederum verdünnte Mischung aller Bestandteile wird erneut eingedampft, worauf die Ovomaltine-Masse in dünner Schicht in speziellen Trocknungsanlagen unter Vakuum schonend getrocknet und anschliessend gemahlen wird.
Die Ovomaltine darf nicht nur bei ihrer Schaffung im Jahre 1904, sondern auch heute noch als das umfassendste Nährpräparat dieser Art angesprochen werden. Zuerst als leichtverdauliches Kräftigungsmittel von den Ärzten verschrieben, fand sie bald als wertvolle Zusatznahrung Verwendung. Doch erst in unsern Tagen lässt sich die Bedeutung des der damaligen Zeit vorauseilenden Pionierpräparates richtig ermessen. Dank seiner Qualität setzte die Nachfrage aus den verschiedensten Ländern von selbst

ein. Diese wiederum erforderte den Ausbau einer immer ausgedehnteren Exportorganisation. Ovomaltine eroberte sich die Welt. Heute umfasst die Firma Wander 20 Fabrikationsstätten und 70 Vertretungen in allen Erdteilen.

Da neben dem reinen Malzextrakt schon sehr früh auch solche mit medizinischen Zusätzen hergestellt wurden, entstand nach und nach der Fabrikationszweig für pharmazeutische Spezialitäten. Auch diese sicherten sich immer mehr das Vertrauen der ausländischen Ärzte. Dank der durch die Ovomaltine geschaffenen Exportorganisation liessen sich die pharmazeutischen Präparate leichter in die fremden Märkte einführen. Damit wird nicht nur unserer Hände Fleiss, sondern auch die geistige Arbeit unserer Forschung dem Ausland vermittelt und gegen lebenswichtige Güter eingetauscht. Die einmalige Idee eines konzentrierten Nährpräparates hat somit vielfältige Möglichkeiten für den Export eröffnet.

Es ist selbstverständlich, dass mit der Zeit ähnliche Präparate in allen Teilen der Welt auf dem Markt erschienen. Die Arbeit des Hauses Wander hat dazu den Weg gewiesen und so mitgeholfen, für viele Hände Arbeit zu schaffen.

Die Ovomaltine-Eierfarm in Oberwangen.