Zeitschrift: Saiten : Ostschweizer Kulturmagazin
Herausgeber: Verein Saiten
Band: 11 (2004)
Heft: 129

Artikel: Die grossen Suppenfragen
Autor: Müller, Peter / Rosenbaum, Harry
DOI: https://doi.org/10.5169/seals-885346

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

DIE GROSSEN SU

Was ist eigentlich eine Ochsenschwanzsuppe? Warum denkt man gleich an vertraute Gemeinsamkeit, wenn einer «Suppe» sagt? Und: Gibt es eigentlich die Ostschweizer Suppenfabrik «Hügli» noch? *Peter Müller* und *Harry Rosenbaum* haben alles Wissenswerte rund um die Suppe in sechs Portionen zusammengetragen.

GRAF RUMFORD ERFINDET EINE SUPPE.

Die Suppe des Earl of Rumford - das tönt wie Filet Chateubriand oder Tournedos Rossini. Auf der Speisekarte eines vornehmen Restaurants hätte diese Suppe trotzdem nichts verloren. Hier handelt es sich nicht um Haute Cuisine, sondern um ein Mittel des «social engineering»: Wie kann man möglichst billig möglichst viele Menschen mit möglichst ausgiebigen Notportionen verpflegen? Der Earl of Rumford, eigentlich Benjamin Thompson (1753-1814), war nicht nur Offizier, Kaufmann, Spion, Kriegsgewinnler und Frauenheld, sondern auch ein sozial engagierter Physiker. Zur Lösung der Frage zog er denn auch kalorische, ergonomische und physiologische Berechnungen bei. Als Resultat präsentierte er eine Suppe, die bald in ganz Europa Karriere machte - in Armenküchen, Suppenanstalten, Feldküchen. Das Rezept wird in der historischen Literatur ausführlich beschrieben. Eine vereinfachte Version nennt als Zutaten: «2 Viertel Graupen, 2 Viertel Erbsen, 8 Viertel Kartoffeln, Brotschnitte, Salz, 24 Mass schwacher Bier-Weinessig oder vielmehr sauer gewordenes Bier, ungefähr 560 Mass Wasser.»

Dass die Rumford'sche Suppe auch in der Ostschweizer Geschichte einen festen Platz hat, liegt vor allem am Hungerjahr 1816/17. Die Suppenküchen, die damals überall geschaffen wurden, haben wohl Tausenden das Leben gerettet. Um die Verfeinerung der Suppe sehr bemüht war zum Beispiel die Hilfsgesellschaft der Stadt St.Gallen. Sie schaffte sich sogar einen Papinischen Topf an, eine Art Dampfkocher, mit dem man Knochen aussieden konnte. Mit der so gewonnen Brühe habe sich die Nahrhaftigkeit und die Schmackhaftigkeit der Suppe spürbar verbessern lassen. Der Historische Verein St.Gallen wollte es genauer wissen, und hat die Suppe kürzlich selber nachgekocht. Und die Quellen bestätigt: Die Suppe schmeckt und stärkt tatsächlich. (pm)

WIE DIE SUPPE ZU IHREM IMAGE KAM.

Es gibt bei uns kaum ein Nahrungsmittel, das derart mit der Assoziation von Gemeinschaft und Solidarität aufgeladen ist wie die Suppe. Dieses Image ist wohl vor allem historisch zu erklären: Suppe gilt seit alters als karitative Verpflegung für «Arme» – an der Klosterpforte, im Armenhospital, in der Volksküche, in der Gassenküche. Sie ist einfach und preisgünstig herzustellen, füllt den Magen und lässt sich effizient verteilen. Gerecht zu und her geht es dabei allerdings nicht zwangsläufig. Es kann schnell passieren, dass einer nur Flüssigkeit im Teller hat. Welch existentielle Dimensionen das haben kann, lässt sich etwa in Viktor Frankls KZ-Erinnerungen ‹Trotzdem Ja zum Leben sagen› nachlesen. Im Kampf gegen den täglichen Hunger wird da die schäbigste Suppe zum kostbarsten Gut.

Hinter dem Gemeinschaftsimage der Suppe steckt aber auch die konkrete «Mechanik» dieses Nahrungsmittels: Alle Zutaten werden in einem Topf gekocht, die fertige Suppe wird in Teller, Kacheli oder Näpfe geschöpft, man spürt eine wohlige Wärme. Die Suppe verkörpert damit sehr stark ein altes, anthropologisches Moment des Essens: die Gemeinschaft – noch mehr als das Teilen des Brotes oder des Bratens. Solche «Suppen-Erinnerungen» dürften viele von uns haben: Winter, Grosseltern, Skitouren, Militär. Zum berühmten Bild geworden ist diese «Suppen-Gemeinschaft» auch dank der Kappeler Milchsuppe von 1529, welche die zerstrittenen Eidgenossen alle aus dem selben Suppentopf assen. Und anfangs des 19. Jahrhunderts subsumierte Heinrich Heine die drängenden sozialen Fragen der Zeit, die weit verbreitete Armut und das aufkommende Proletariat lakonisch als die «grosse Suppenfrage». Der Dichter, Schriftsteller und Journalist kämpfte wie sein Zeitgenosse Karl Marx für die grosse soziale Revolution. (pm)

OSTSCHWEIZER PIONIERE.

Suppe hält fit und macht agil. Das Nahrungsmittelunternehmen Hügli in Steinach (SG) liefert den Beweis in der Person seines Verwaltungsratspräsidenten: Alexander Stoffel. Er übernahm 1956 die Suppenmanufaktur, die von seiner Familie nebenbei betrieben worden war, und machte daraus einen Konzern von europäischem Ruf. Heute ist er 76 und noch jeden Tag im Büro. «Anfang 2003 habe ich den operativen Bereich abgegeben», sagt der promovierte Ökonom. «Ich arbeite aus Freude und auch, weil mein Vermögen im Unternehmen steckt und ich der Hauptaktionär bin.» Die Fabrik mit der Suppenschüssel im Logo hat einen Patron aus Fleisch und Blut, kein anonymes Investoren-Regime. – Suppe ist lebensnah. Eine Einsicht, zu welcher sich Grossvater Beat Stoffel im Krisenjahrzehnt vor dem Zweiten Weltkrieg durchgerungen hatte. «Er war ein industriell breit interessierter Textilfabrikant und kaufte eine konkursite Stickereifabrik in Arbon, ohne recht zu wissen, was er produzieren sollte», sagt der Enkel. «Ein gewisser Otto Hügli kam aus dem Baselbiet mit Suppen- und Bouillonrezepten anmarschiert, und so wurde 1935 die Suppenfabrik Hügli gegründet.» Der Vater von Alexander Stoffel hat das Unternehmen in bescheidenem Rahmen neben einem grossen Landwirtschaftsbetrieb weitergeführt. Der Sohn entwickelte eine Industrie daraus und ist 1974 nach Steinach umgezogen. Heute beschäftigt die Hügli-Gruppe rund 800 Mitarbeiter in drei Produktionsbetrieben in Steinach, Radolfzell (D) und in Tschechien. Der Jahresumsatz der börsenkotierten Holding beträgt 214 Millionen Franken, wovon rund 130 aus den Trockenprodukten Suppe, Bouillonwürfel und Fertiggerichte generiert werden. «Eine Küche ohne Wasser», nennt Alexander Stoffel sein Unternehmen. (hr)

PPENFRAGEN

WERBUNG, WERBUNG.

Auf den Durchschnittskonsumenten prasseln heute täglich hunderte von Werbebotschaften ein. Da ist ein Ausflug ins 19.Jahrhundert, die Pionierzeit der modernen Werbung, geradezu erholsam. Die damalige Werbung erscheint aus heutiger Sicht rührend nostalgisch, besticht aber auch mit Witz und Einfallsreichtum. Auffallend ist dabei die Rolle der Fleischextrakt- und Suppenhersteller. Sie waren in Sachen Marketing teilweise an vorderster Front. Vorpräparierte und kochfertige Speisen entsprachen in der neuen, industrialisierten Welt zwar einem verbreiteten Bedürfnis. Trotzdem mussten viele Konsumenten von der Qualität dieser «Industrienahrung» erst überzeugt werden – insbesondere das Bürgertum. Beispielsweise schaffte Liebigs Fleischextrakt den Durchbruch erst dank intensiver Werbung. Eine zentrale Rolle spielte dabei die Unterstützung von Henriette Davidis, einer der damals bedeutendsten Kochbuchautorinnen.

Innovative Wege gingen auch die beiden Suppenhersteller Knorr (Thayngen) und Maggi (Kempthal), die sich gegenseitig eine regelrechte Werbeschlacht lieferten. Julius Maggi richtete ein «Reclame- und Pressebüro» ein, wo er 1886/87 den jungen Frank Wedekind beschäftigte. Hier textete der angehende Dramatiker und Bürgerschreck Verse wie «Vater, mein Vater, ich werde nicht Soldat, derweil man bei der Infanterie nicht Maggi-Suppen hat». Die berühmte «Knorrli»-Figur des Maggi-Konkurrenten Knorr entstand erst anfangs der 1940er Jahre. Als «Knorritsch-Maa» («Haferflöckli-Maa») pries er zunächst Porridge, Birchermüesli, Hafersuppe und feines Gebäck an. Im Volksmund wurde der Wicht zum «Knorrli». Das Unternehmen zog nach. Das kuriose Fazit dieser Marketing- und Werbeschlacht: Erst durch sie bauten sich Maggi und Knorr, die sich bis in die späten 1920er Jahre einen harten Konkurrenzkampf lieferten, gemeinsam einen internationalen Markt auf. Allein hätte das keine der beiden Firmen geschafft. (pm)

DIE OCHSENSCHWANZ-SUPPE.

Ein unappetitlich langer Name und erst noch geschummelt; weil vom abschliessenden Teil der Rückseite eines Ochsen in der Suppe überhaupt nichts drin ist. Das wäre ein Affront gegen die Lebensmittelhygiene. Was soll also diese Suppe? Abschrecken? Mich jedenfalls hat sie in Kindertagen in helle Panik versetzt, diese streng und säuerlich riechende schwarz-braune Fleischbrühe. Wir mussten sie vor allem während der kalten Jahreszeit literweise in uns hinein löffeln, um gross und stark zu werden. Es war im Sommer 1958 oder 1959: eine Rammelei unter Buben. Dabei fiel mein Schultornister in die Steinach. Nach dieser unfreiwilligen Wässerung rochen das Kunstleder und der Kunstfellbesatz des Deckels mit dem Tigerfinklimuster noch Jahre lang nach Ochsenschwanzsuppe. Das wirkte so nachhaltig, dass ich auch heute noch eine an Brechreiz grenzende Antipathie gegen diese Suppe habe.

Was für ein Geschmacksverstauchter ist überhaupt auf die Idee gekommen, eine solche Brühe zu kreieren? Mich wunderts nicht, dass diese Suppe aus der Gosse kommt. Die Legende berichtet, dass ein verarmter, hungriger Graf während der Französischen Revolution einem Gerber Ochsenschwänze abgebettelt hat, um aus den Abfallprodukten eine Suppe zu kochen. Später sollen französische Köche den Sud veredelt und den nicht gerade als geschmackssensibel bekannten Engländern als Oxtail untergejubelt haben.

Im ehemaligen Bauern- und Arbeiterparadies mit dem Kürzel DDR wurde Ochsenschwanz gar zur Nationalsuppe, und das mit aller Nachhaltigkeit. «In den neuen Bundesländern ist sie noch immer voll im Trend», sagt der DDR-Weltmeister und Olympiasieger von 1988 im Gewichtheben, Joachim Kunz. «Wir sind mit dem Produkt Ochsenschwanzsuppe nach DDR-Art auf Erfolgskurs.» Kunz erwarb unter dem neuem Label «Mico» die Lizenzrechte an der früheren Staatsmarke «Suppina». Sie war die Ost-Antwort (mit dem Suppenlöffel) auf West-Maggi, und Ochsenschwanz war im real existierenden deutschen Sozialismus ein Renner am Mittagstisch. Gewichtheber Kunz hat seine Kraft allerdings nicht seiner Suppe zu verdanken. Er habe sie selber kaum gegessen, gibt er zu. (hr)

DAS SUPPENHUHN.

Seit es Suppe gibt, wandert ein Teil des gackernden Federviehs in den Suppentopf. Und trotzdem gehen die Definitionen dieser Kochadler auseinander. Suppenhühner werden heute schon gar nicht als solche produziert. Das erklärt vielleicht auch das Fehlen eines Standards. Im Suppenland Deutschland, wo es das welteinzige Suppenmuseum, seit Kaiserzeiten ein Deutsches Suppen-Institut und die grössten Koryphäen punkto Suppenwissen gibt, ist ein Suppenhuhn: «alt, hat Fleisch am Knochen und weist Fett auf.» Das sagt der Lebensmittelwissenschaftler, ehemalige Chefchemiker bei Knorr und emeritierte Professor Fritz Ruf. Für die Hühnerbrühe sei der Geschmack das Wichtigste, meint er weiter, und die Geschmacksstoffe sässen eben im Fett. «Natürlich kann auch aus einem Legehuhn später ein Suppenhuhn werden, wenn es noch kräftig genug ist. Ein altes Huhn isst nämlich keiner, weil das Fleisch zu zäh ist. Also legt man es in die Suppe, und dann wird aus ihm etwas Nahrhaftes, Schmackhaftes.» Lothar Heimann, Restaurateur und Koch in Zwickau (D), der die grösste historische Menükartensammlung der Welt angelegt hat, ist wählerisch: «Ein Suppenhuhn muss mindestens zwei Kilogramm auf die Waage bringen und stark im Fleisch sein, sonst gibts daraus kein Suppenfrikassee und keine Hühnerbrühe.» Was ist ein Suppenhuhn in der Schweiz? Andreas Gloor vom Aviforum, der Stiftung zur Förderung der Geflügelzucht und -haltung in Zollikofen (BE), sagt spontan: «Ein Ausschusshuhn, das für die Legehaltung zu wenig leistungsfähig und für die Pouletproduktion zu mager ist. Früher musste der Geflügelhalter dafür sogar eine Entsorgungsgebühr bezahlen. Heute wandert ein solches Huhn in die Suppe. Eine Nachfrage nach dem Produkt gibt es in der Schweiz praktisch nicht. Ein Suppenhuhn lässt sich deshalb auch nicht spezifizieren. Niemand züchtet solche Tiere, weil er pro Stück nur zwischen fünf und zehn Rappen verdienen würde.» (hr)

Peter Müller, 1964, ist Historiker und Journalist in St.Gallen.
Harry Rosenbaum, 1951, ist Reporter in St.Gallen, u.a. für AP und den Sonntagsblick.