Zeitschrift: Zeitlupe : für Menschen mit Lebenserfahrung
Herausgeber: Pro Senectute Schweiz
Band: 62 (1984)
Heft: 2

Artikel: Von der Suppenwurst zum Quick-Lunch : Kochfertige Suppen seit 100 Jahren

Autor: Schütt, Elisabeth

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-721093

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

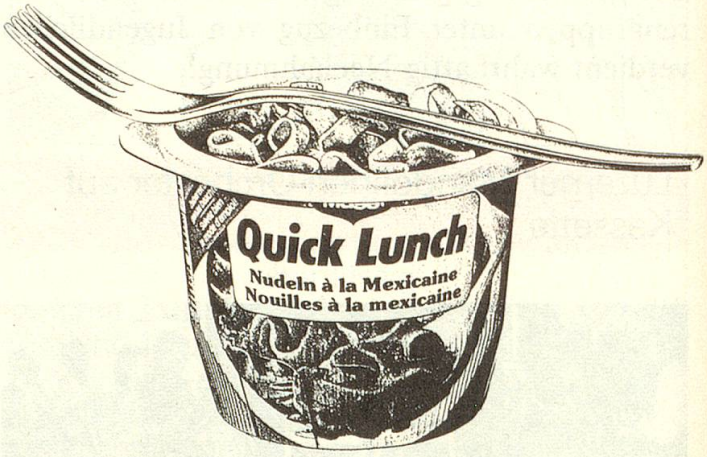
Download PDF: 04.07.2025

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

Von der Suppenwurst zum Quick-Lunch

Kochfertige Suppen seit 100 Jahren

Leguminosenmehl verhalf «gestressten» Hausfrauen zu einer rasch zubereiteten, nahrhaften Suppe.



Ein Quick-Lunch gibt in manchem Büro eine vollwertige, kalorienarme Mahlzeit.

Das wissen selbst die Kinderlein:
Mit Würze wird die Suppe fein.
Drum holt das Gretchen munter
Die Maggi-Flasch' herunter.

Wer denkt noch an die harten «Suppenwürste» oder Suppenstangen, die sich beim Kochen langsam auflösten, wenn er heute das Pulver aus dem Beutel mit heissem Wasser übergiesst und statt einer nahrhaften Mahlzeit einen kalorienarmen Lunch auslöffelt?
Wer erinnert sich noch der gelben Würfel mit der roten Aufschrift «Erbs mit Sago», wenn er vor dem reichhaltigen Sortiment mit dem vielfarbigen, gluschtigen Aufdruck steht und kaum weiss, für welche Suppe er sich entscheiden soll?
Wem ist heute noch bewusst, dass einst manche Hausfrau fast verschämt in ihrem Lädeli eine Stange Suppenwürfel verlangte, wenn man ohne Zögern jede Art von Fertigprodukten in den Einkaufskorb legt?
Wenn heute in Fernsehspots die Qualität von Maggiprodukten gepriesen wird, wem fallen dann die launigen, leicht ins Ohr gehenden Verse ein, mit welchen der später berühmte Dichter Frank Wedekind die Unentbehrlichkeit von Maggiwürze und -suppe für jeden Haushalt propagierte? Ein Beispiel:

Eine wichtige Erfindung

Als im Jahr 1847 der «Strubelpeter» (oder «Struwwelpeter») von Heinrich Hoffmann erschien und der fadendünne Suppenkaspar bald jedem Kind zum Begriff wurde, war Julius Maggi gerade ein Jahr alt.
Er war der Sohn eines italienischen politischen Flüchtlings und einer Zürcher Lehrerstochter. Mit Suppenproblemen begann er sich gute zwanzig Jahre später zu befassen.
Er wuchs im heimatlichen Frauenfeld auf, machte die kaufmännische Lehre in Basel, absolvierte die RS bei der Kavallerie und zog als Praktikant für zwei Jahre nach Budapest in eine Mühle. Dann übernahm der Dreiundzwanzigjährige 1869 die «Hammermühle» in Kemptthal, die sein Vater wenige Jahre früher käuflich erworben hatte. Julius Maggi kannte die schlechte Ernährungslage der arbeitenden Bevölkerung. Die zunehmende Industrialisierung und die nied-

rigen Löhne zwangen immer mehr Frauen, einen Arbeitsplatz in den Fabriken zu suchen. Die lange, streng geregelte Arbeitszeit forderte eine Umstellung der Kochgewohnheiten, denn für die Zubereitung der Mahlzeiten stand wenig Zeit zur Verfügung. Fleisch war teuer und kam selten auf den Tisch, Hülsenfrüchte, die den notwendigen Eiweissbedarf decken konnten, brauchten eine lange Kochzeit.
Es war dann die «Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft», die Julius Maggi zur Verbesserung der Volksernährung anregte. Er befasste sich, zusammen mit Dr. F. Schuler, dem eidgenössischen Fabrikinspektor, mit diesem Anliegen. Nach dreijährigen Versuchen erschien die erste kochfertige Suppe auf dem Markt. Das billige und gesunde Nahrungsmittel war erfunden.

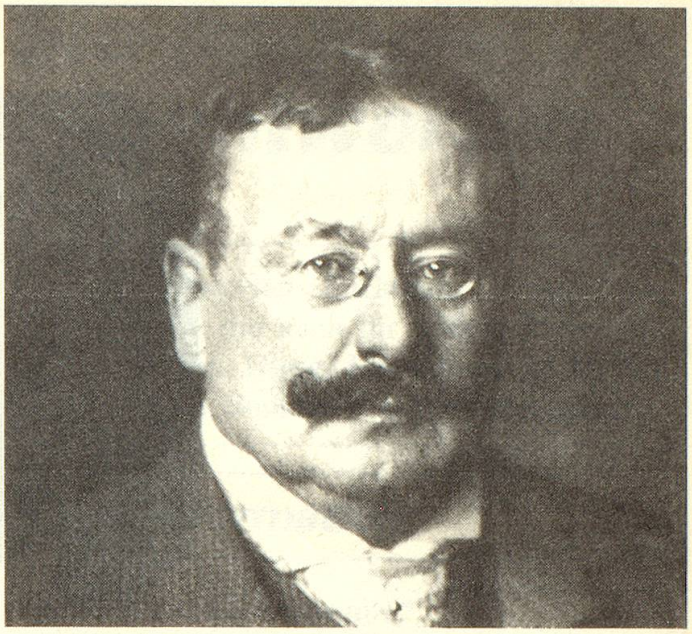
Der Weg zum Erfolg

In vielen Familien, wo Tag für Tag eine hausgemachte Suppe auf dem Tisch dampfte, wurde das neue Produkt natürlich mit schelen Augen betrachtet. Wo es die Ehre der Hausfrau verlangte, stundenlang am Herd zu stehen, stand man dem fabrikmässig hergestellten Erzeugnis skeptisch gegenüber. Faul und bequem wurden jene geheissen, die den Versuch mit dem «neumodischen Zeug» wagten und es lobten. Aber «wer schimpft, der kauft», heisst es, und so wuchs die Zahl jener, die im Lebensmittelgeschäft eine der neumodischen Suppen posteten. Und als dann die handliche Flasche mit der Würze angeboten wurde, da griffen auch die Männer zum Fläschchen statt zum Salzfässchen.
Der Bouillon und der «Kräftigen Fleischbrühe» wurde bereits ein freundlicher Empfang bereitet. Dem Siegeszug von Fertigprodukten stand nichts mehr im Weg.

Von Kemptthal in die Welt

Der gute Ruf der Nahrungsmittelfabrik machte nicht Halt an der Schweizer Grenze. Niederlassungen in Deutschland, Österreich und Frankreich, später in den Niederlanden, in England und Amerika sorgten dafür, dass der Name «Maggi» zu einem internationalen Begriff wurde.
Julius Maggi aber verlegte seinen Wohnsitz für einige Jahre – bis zu seinem Rückzug aus dem Geschäftsleben – von der Kempt an die Seine. Nicht etwa das Pariser Nachtleben bewog ihn zu diesem Schritt, sondern die Sanierung der schlechten Milchversorgung in der französischen Hauptstadt. Die «Société laitière Maggi» entwickelte sich zur bedeutendsten Milchzentrale des Kontinents. Als Julius Maggi 1912 in Küsnacht starb, hinterliess er ein eindrückliches Lebenswerk. Sein einziger Sohn starb, erst 36jährig, im Jahre 1926. Damit erlosch die Familie im Mannesstamm.
Es konnte nicht ausbleiben, dass das Unternehmen danach manche Wandlung durchmachte. Von der Kollektivgesellschaft zur «Fabrik von Maggi's Nahrungsmitteln» bis zur Fusion mit der Firma Nestlé und – zuletzt – die Änderung des Namens in «Maggi AG».
Höhen und Tiefen, Erfolge und Misserfolge in geschäftlicher Beziehung konnten den Siegeszug der Produkte, die der schnellen Zubereitung vollwertiger Mahlzeiten dienten, nicht mehr aufhalten.

Elisabeth Schütt



Julius Maggi – ein sozialer Pionier

Der grosse Förderer der Volksernährung gehörte in jeder Hinsicht zu den fortschrittlichen Unternehmern. Bereits 1892 erstellte er Arbeiterwohnungen und richtete eine Kantine ein. 1895 gründete er eine Betriebskrankenkasse, nach der Jahrhundertwende eine Pensionskasse. 1900 stellte er ein Betriebsferienheim auf dem Stoos zur Verfügung (Pensionspreis Fr. 4.50). Die Mitarbeiter wurden regelmässig von einem Vertrauensarzt untersucht. Als zweiter Betrieb in der Ostschweiz führte er den freien Samstagnachmittag ein. Ab 1911 gewährte er Kinderzulagen und ab 1912 Gratifikationen für die Jubilare. Kein Wunder, dass die Maggi-Arbeiter weitherum um ihre soziale Sicherheit beneidet wurden. *Rk.*