

Ein kleiner Würfel erobert die Welt

Autor(en): **[s.n.]**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

Band (Jahr): - **(1953)**

Heft 11

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-651286>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern. Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein kleiner Würfel erobert die Welt

Ist es nicht einzigartig, daß in einem kleinen Lande wie die Schweiz, die fast alle Rohstoffe für die Industrie importieren muß, immer wieder Produkte entstehen, die wegen ihrer hervorragenden Qualität Weltgeltung erhalten und nach überallhin exportiert werden können? Mit Recht ist der Schweizer stolz auf solche Leistungen, denn sie sind eine der Voraussetzungen für seinen hohen Lebensstandard. Aber nicht nur Maschinen, Apparate, Uhren und Produkte der Chemischen Industrie legen in aller Welt Zeugnis ab von schweizerischer Tüchtigkeit: auch ein kleiner, unscheinbarer Würfel, erstmals in Kempttal im Jahre 1907 auf einer einfachen Handpresse entstanden, fand dank seiner Güte auf der ganzen Welt Käufer und Verbraucher. Dieser kleine Würfel heißt Maggi Bouillonwürfel.

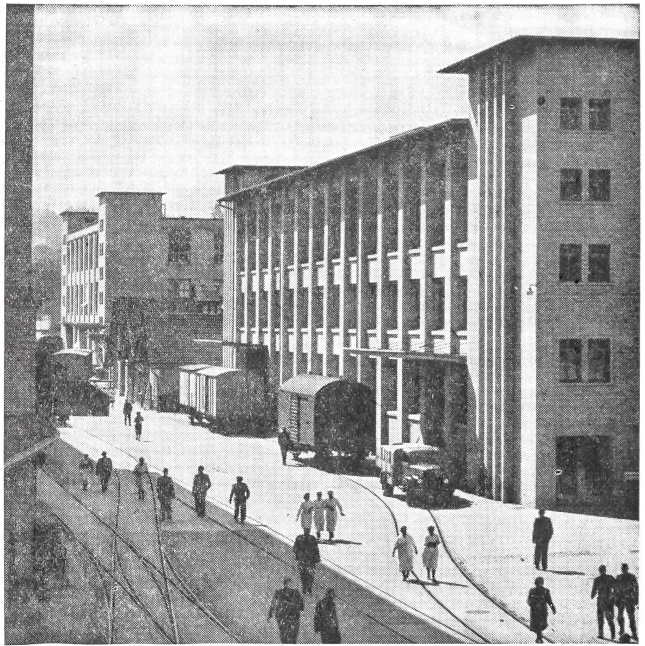
*

Wohl gab Maggi schon vorher ein Bouillon-Produkt in Kapseln heraus, an die sich ältere Leute noch erinnern werden. Der kleine Bouillonwürfel jedoch, dessen Form und Größe erst nach langen, gründlichen Studien festgelegt worden war, erwies sich in der Hand der geschicktesten Hausfrau als so praktisch und vielseitig verwendbar, daß der Verbrauch des Maggi-Bouillonwürfels ins Ungeahnte stieg.

An die Stelle der kleinen Handpresse von anno dazumal sind flinke, blitzblanke Maschinen getreten, die im Laufe der Jahre so vervollkommen wurden, daß sie nicht nur den Würfel pressen, sondern ihn sogleich auch einwickeln und mit der bekannten gelb und roten Banderole versehen. Eine kleine Abteilung entwickelte sich derart, daß zwei eigene große Gebäude dafür erstellt werden mußten, die zum Teil auch schon wieder zu eng werden. . . In einem fortschrittlichen Unternehmen, wie es die Maggi-fabrik in Kempttal ist, steht die Entwicklung eben nie still. Der kleine Bouillonwürfel gab den Anstoß zur Schaffung verschiedener anderer Produkte auf der Basis von Fleischextrakt. Alle diese Erzeugnisse sind dazu bestimmt, den verschiedensten Geschmacksrichtungen zu dienen. Das neueste Produkt dieser Art ist der Goldbouillonwürfel, der eine helle, milde Bouillon ergibt.

*

Der klassische, kleine Bouillonwürfel bleibt jedoch wegen seiner hohen Qualität und vielseitigen Verwendbarkeit ein unentbehrlicher Helfer in den Küchen von arm und reich. Wie beliebt dieses Produkt auch in andern Ländern ist, geht schon aus den vielseitigen fremdsprachigen Etiketten hervor, die man etwa bei einem Besuch in Kempttal be-



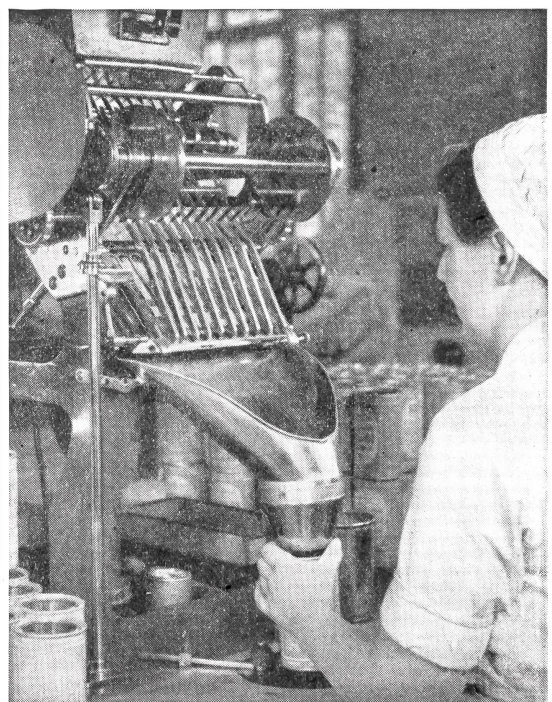
Fabrikationsgebäude für Bouillon-Produkte bei Maggi in Kempttal

merken kann. Außer den uns geläufigen Banderolen in deutscher und französischer Sprache sehen wir DADI DI BRODO MAGGI für unsere Tessiner, dann aber CALDO MAGGI EN CUBITOS, wenn eine stolze Spanierin oder eine temperamentvolle Mexikanerin die ferne Verbraucherin sein wird. Sendungen nach dem englischen Sprachgebiet tragen als Etiketten MAGGI'S BOUILLON-CUBE, während die blonde Schwedin im Laden MAGGI'S BULJONG TAERNING verlangt. In Holland dagegen und in Indonesien (früher holländisch Indien), heißt der Würfel MAGGI'S BOUILLON BLOKJE. Natürlich gäbe es noch mehr aufzuzählen, doch lassen sich nicht alle Sprachen in unseren Schriftzeichen wiedergeben, so zum Beispiel die chinesischen Zeichen für Maggi's Bouillon. So wollen wir uns also mit diesen Proben begnügen. Der Sie-

geszug über die Welt (in zahlreichen Staaten wird der Maggi-Bouillonwürfel in eigenen Maggi-Unternehmen hergestellt) gründet sich vor allem auf seine Qualität, die auf eine glücklich ausgewogene Verbindung von Fleischextrakt, Gemüseauszügen und anderen Zutaten zurückzuführen ist. Ueber den Wert der Bouillon für die menschliche Ernährung brauchen wir nicht viele Worte zu verlieren: schon längst haben maßgebende Aerzte erkannt, daß Bouillon auf den Körper einen wohltuenden und belebenden Einfluß ausübt. Gute Bouillon wirkt günstig ein auf die Absonderung der Magensaft und regt die Gehirn-, Herz- und Nierentätigkeit an, ohne aufzuregen. Und was wir in kranken Tagen so gern genießen, weil wir spüren, wie gut es uns tut, das ist uns in gesunden Tagen erst recht willkommen: eine Tasse herrlicher Maggi-Bouillon. Bg



Hier werden die auf der ganzen Welt bekannten Maggi-Bouillonwürfel mit Hilfe sinnreicher Maschinen gepreßt und fein säuberlich verpackt



Zählmaschine für genaues Einfüllen der Maggi-Bouillonwürfel in Büchsen verschiedener Größen