Goldene Zeiten : Würze mit Zürcher Wurzeln

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Visit : Magazin der Pro Senectute Kanton Zürich**

Band (Jahr): **- (2014)**

Heft 4

PDF erstellt am: **05.06.2024**

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 Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

Bild: Archives Historiques Nestlé, Vevey

WÜRZE MIT ZÜRCHER WURZELN

VON PAUL IMHOF*

In zahlreichen Restaurants der Schweiz sind die altvertrauten Menagen von den Tischen verschwunden. Das mag im Falle von gräulichem Pfefferpulver, verstopften Salzstreuern und Maggi-Kopien kein herber Verlust sein. Aber das originale, seit 1887 unverändert viereckige Maggifläschchen vermisst man schon, sehr sogar.

«Wie oft haben wir als Kinder an ihm rumgenuggelt», schreibt der Basler Autor -minu, «wie wunderbar hat es unsern ersten Heisshunger vor der Suppe gestillt. Man beträufelte eine Brotschnitte mit der braunen Flüssigkeit und schob sie rein: Das war Erlebnisgastronomie! Die würzige Besprühung der Suppe gehörte damals zum Mittagessen wie das letzte, hohe Piiiep vor den Mittagsnachrichten. Es wurde zur rituellen Absegnung der Mahlzeit» («Culinarium – Essen und Trinken in der Schweiz», 2003).

Die flüssige Maggiwürze hat Julius Maggi (1846–1912) entwickelt, zusammen mit Bouillonprodukten (1886). Die rein pflanzliche Würze enthält Wasser, Salz, Glutamat, Aroma, Hefeextrakt sowie pflanzliches Eiweiss aus Weizen und Sojabohnen. Die genaue Rezeptur liegt im Tresor von Nestlé; die Firma Maggi, 1934 in Alimentana AG umbenannt, fusionierte 1947 mit der Nestlé & Anglo Swiss Condensed Milk Co. – heute der Schweizer Weltkonzern Nestlé mit Sitz in Vevey.

Julius Maggi hatte die Formel eigenhändig niedergeschrieben und unter Verschluss gehalten. Der Sohn italienischer Einwanderer hatte 1869 den väterlichen Mühlenbetrieb in Kemptthal (ZH) übernommen. Nachdem die Branche in eine Krise geraten war, nahm Maggi Ideen des Arztes Fridolin Schuler auf, der als Fabrikinspektor die mangelhafte Ernährung der Arbeiterschaft anprangerte. Die Arbeitstage waren lang, zum Kochen und richtig Essen blieb kaum Zeit, die Leute verbrauchten Kraft und waren am Feierabend zuerst einmal müde. Da Fleisch teuer war, empfahl Schuler zur Kräftigung pflanzliches Eiweiss aus Leguminosen wie Bohnen, Erbsen und Linsen.

Maggi, der als Unternehmer personalfreundlich und innovativ war, begann zu experimentieren. 1884 brachte er Leguminosenmehl auf den Markt, zwei Jahre später Maggi-Fertigsuppen. Mit der Flüssigwürze schaffte er den Durchbruch. Als erster Schweizer begriff er die Möglichkeiten von Werbung. Er schuf eine eigene «Reclame und Presse-Abteilung». Julius Maggi beschäftigte einen Texter, der später als Dramatiker berühmt werden sollte: Frank Wedekind. Der mittellose Jurastudent liess sein Talent in Werbesprüchen probegaloppieren: «Das wissen selbst die Kinderlein: / Mit Würze wird die Suppe fein. / Drum holt das Gretchen munter / die Maggi-Flasch' herunter.»

> Was Maggiwürze nicht enthält, ist Maggikraut. Dieses heisst nur so, weil es schmeckt wie die Würze.

Maggi-Produkte werden zu Beginn des 21. Jahrhunderts in gut 60 Ländern hergestellt: Maggiwürze, Suppen, Bouillons, Salatsaucen, Fünf-Minuten-Terrinen und andere Fertiggerichte wie Maggi-Mee (asiatisches Nudelgericht). «Was einst mit Leguminosenmehl begann», schreiben Hannes Bertschi und Marcus Reckewitz, «führte so auf direktem Weg in die schöne neue Welt von «Convenience Food» («Von Absinth bis Zabaione», 2002).

Was Maggiwürze nicht enthält, ist Maggikraut. Die Pflanze heisst eigentlich Liebstöckel und hat im Volksmund den neuen Namen erhalten, weil das Kraut so schmeckt wie die Würze.

* Paul Imhof, Journalist und Buchautor in Zürich, hat mehrere Bücher zu kulinarischen Themen geschrieben. Der Beitrag entstammt der Buchreihe «Das kulinarische Erbe der Schweiz», erschienen im Verlag Echtzeit.

Das nächste VISIT widmet sich dem Thema «Technologie in unserem Alltag».
Falls Sie sich ein persönliches Exemplar sichern möchten, nutzen Sie bitte den Bestelltalon auf Seite 45.