

Zeitschrift: Bauen, Wohnen, Leben
Herausgeber: Bauen, Wohnen, Leben
Band: - (1952)
Heft: 9

Artikel: Hinter den Kulissen
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-651426>

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: 07.02.2026

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

Hinter den Kulissen...

liegt die geheimnisvolle Welt des Unbekannten. Wer besaß nicht schon den stillen Wunsch, einen Blick dahinter zu werfen?

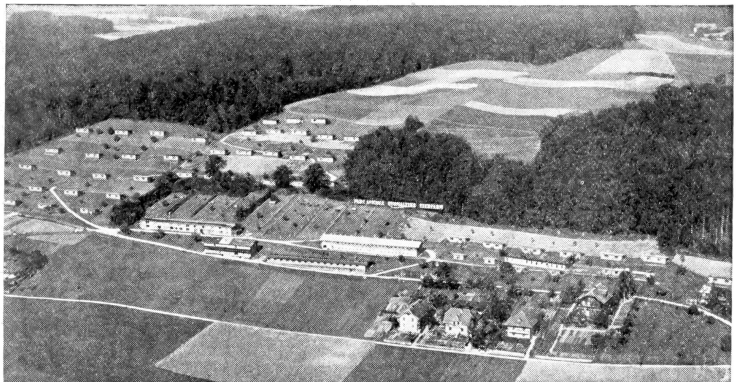
Nach bestem Wissen und Können will ich Ihnen etwas Besonderes bieten, und ich ließ mich deshalb von berufener Seite hinter Kulissen führen.

«Neuzeitliche Ernährung» ist eine Idee, die heute an jeden von uns herantritt. Man muß sich nur wundern, wie unsere Väter und Vorfahren mit der bisher anerkannten Nahrung gesund und munter waren. — Doch während wir unsere Ahnen noch mehr oder weniger Kinder der Natur und der Bewegung nennen können, — sind wir heute eher Menschen der Wohnung, des Büros, der Fabrik, des Trams oder Autos.

Ein sich bewegender Körper trägt mehr und verarbeitet besser.

Denn bekanntlich gibt es ja, unabhängig vom Nährwert, leichtverdauliche und schwerverdauliche Speisen. Die ersteren sind dem Körper viel zuträglicher. Der Grundgedanke der neuzeitlichen Ernährung ist, dem Magen eine natürliche, leichtverdauliche und dennoch gehaltvolle Nahrung zuzuführen, — um die zahlreichen nachteiligen Folgen, die heute immer mehr und allgemeiner in Form von Krankheiten um sich greifen, erfolgreich zu bekämpfen. Die Entwicklung «Neuzeitliche Ernährung» läuft also parallel mit dem Fortschritt der zivilisierten Menschheit.

Betrachten wir nun eine wertvolle, allgemein bekannte Nahrung in ihrer Zusammensetzung, ihrem Gehalt an Aufbau- und Nährstoffen sowie ihrer Verarbeitung.



Auf einem sonnigen Hang von Oberwangen liegt die eigene Hühnerfarm, allgemein als Musterbetrieb anerkannt.

Vollmilch:

Milch ist eine anerkannt ausgewogene und gehaltvolle Nahrung, was schon allein die Tatsache beweist, daß sich das junge Leben ausschließlich von Milch ernährt und dabei prächtig gedeiht. Die große Gefahr der Milch sind die zahlreichen Bakterien, die sie enthält. Weder die gekochte, noch die pasteurisierte Milch ist wirklich keimfrei.

Vollmilch ist einer der drei Grundstoffe unseres Nährpräparates. Um punkto Qualität und Sauberkeit nur erstklassige Milch zu erhalten, wird dem Bauern ein Mehrpreis bezahlt. Dafür unterzieht er sich strengen Vorschriften über Fütterung und Haltung der Kühe.

Das neueste und einzige Verfahren zur vollständigen Entkeimung der Milch, die «Uperisation», wurde kürzlich in den Herstellungsprozeß eingegliedert. Es ist die erste Uperisationsanlage der Welt. Wie bereits erwähnt, ist uperisierte Milch vollständig frei von Bakterien. Außerdem bleiben ihr die für die Ernährung so wichtigen Stoffe der Rohmilch weitgehend erhalten. Sie hat keinen Kochgeschmack und ist rund 14 Tage lang haltbar!

Gerstenmalz:

Schon oft haben wir uns gefragt, worin eigentlich der so viel gerühmte Wert des Malzes liegt. Das Geheimnis, in einfachen Worten ausgedrückt, ist folgendes.

Durch den Einfluß von Wärme und Feuchtigkeit wird das Gerstenkorn zum Keimen gebracht. Und da vollzieht sich nun ein wahres Wunder der Natur: Der Keimling, der sich zu einer ganzen Pflanze entwickeln soll, enthält wertvollste Aufbau- stoffe in konzentrierter Form, die im Gerstenkorn gar nicht vorhanden waren! — Aus dieser keimenden Gerste wird das Malz hergestellt. Die Kunst ist, möglichst gehaltreiches Malz zu gewinnen, und das ist bei unserem Nährmittel der Fall.

Frischeier:

Der hohe Nährwert des Hühnereis (dritter Grundstoff des Nährpräparates) ist allgemein bekannt.

Für einwandfreie Frischeier sorgt die eigene Hühnerfarm in Oberwangen — allgemein als Musterfarm anerkannt. Um ganz sicher zu gehen, werden vor der Verwendung noch sämtliche Eier durchleuchtet.

Das fertige Präparat:

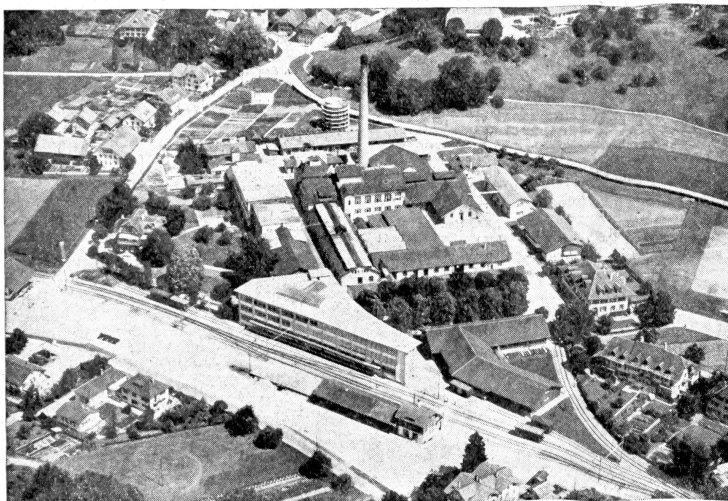
enthält also die Grundstoffe Milch, Malz und Eier. Hauptsächlich um den Nährwert im gewünschten Sinne noch zu vervollkommen, teils um den Geschmack abzurunden, werden als Zusätze Milcheiweiß, Milchzucker, Hefe und Kakao beigegeben.



Das Hauptgewicht beim Herstellungsverfahren wird darauf gelegt, alle Stoffe in ihrer ursprünglichen, natürlichen Form ins Präparat zu führen. Bekanntlich gehen durch hohe Temperaturen und lange Lagerdauer sehr wichtige Nährwerte teilweise oder ganz verloren. Die Herstellung geht deshalb durchweg sehr schonend (Vakuumverfahren) und mit recht niedrigen Temperaturen vor sich. Die Milch zum Beispiel, die morgens vom Bauern eingeliefert wird, ist abends bereits im fixfertigen Produkt enthalten.



Als Ganzes ist das Erzeugnis eine vollwertige, biologisch-natürliche Aufbaumahrung, an die Bedürfnisse und die Beschaffenheit unserer Organe angepaßt.



Wahrscheinlich haben Sie den Namen des Erzeugnisses bereits erraten. Die Firma Dr. A. Wander AG hatte mich eingeladen, ihre Fabrik in Neueneck zu besichtigen. Von hier stammen die beiden Aufnahmen. Ovomaltine gilt seit 1904 als neuzeitliche Nahrung und wurde seither laufend den neuesten Erkenntnissen angepaßt. In der heutigen rastlosen Zeit braucht unser Organismus Ovomaltine regelmäßig als leichte, gehaltvolle, ausgewogene Aufbaumahrung.

V. Peter.

Die «Fabrik im Grünen». Neueneck, ein idealer Ort für die Herstellung von Nährpräparaten, deren natürliche Rohstoffe in der Umgebung gewonnen werden.