

**Zeitschrift:** Bauen, Wohnen, Leben  
**Herausgeber:** Bauen, Wohnen, Leben  
**Band:** - (1953)  
**Heft:** 13

**Artikel:** Pilz-Zeit : schönste Zeit des Waldes  
**Autor:** Güttinger, Peter  
**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-651459>

#### **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**

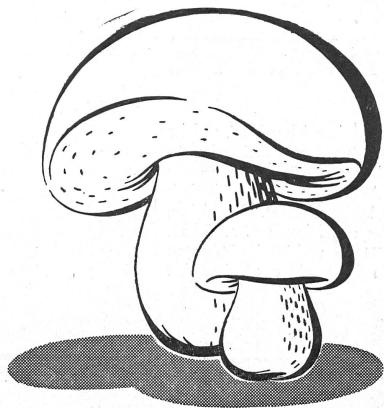
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 13.01.2026

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



# PILZ-ZEIT

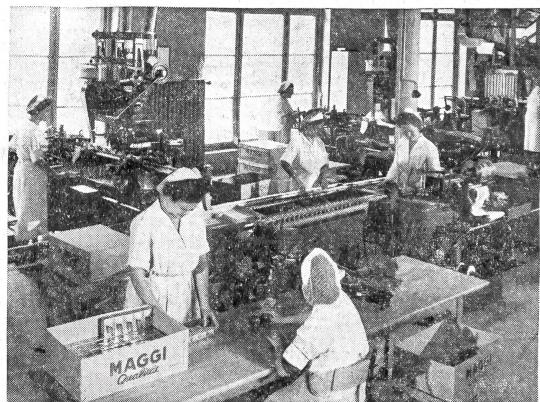
## SCHÖNSTE ZEIT DES WALDES

Die Mitte September im Zürcher Kongresshaus gezeigte Pilzausstellung, an der die vielen Arten, Formen und Farben der Pilze unserer Wälder bewundert werden konnten, hatte es mir angetan: am ersten freien Tag, den mir meine unregelmäßige Arbeitszeit gewährt, nahm ich den Rucksack und einen Spankorb und fuhr los. Zuerst hatte ich im Sinn, nach dem Hagenholz zu fahren, wo ich die Pilzjagdgründe schon gut kenne und weiß, daß in diesem prächtigen Wald zwischen Kloten-Bassersdorf und Opfikon-Wallisellen viele schmackhafte Pilze zu finden sind. Nicht umsonst sieht man dort an Sonntagen Scharen von Pilzfreunden durch abseitige Gehölz wandern. Diesmal aber lockten mich die Wälder um die Kyburg.

Ich habe vorhin von Jagdgründen gesprochen: das Bild ist gar nicht schlecht. Der Pilzsucher gleicht in der Tat ein wenig dem Jäger. Mit ihm hat er die Liebe zur Natur, insonderheit zum Walde und seinen Bewohnern gemeinsam. Nur hat er nicht wie der Jäger Schußgedanken, wenn er im versteckten Dickicht etwa einen Hasen oder ein Reh aufscheucht: er nimmt diese Erlebnisse wie den Schrei der Hähner, die ihn unterwegs verspotten, als liebliche Zugabe zu einer Pirsch auf die kleinen Kobolde, die Pilze, die aus dem feuchten, modrigen Waldboden mit fettem Bauch und schiefem Hut hervorquellen und zu Dutzenden, zu Hunderten und Tausenden ihr geheimnisvolles Werk für die Gesunderhaltung des Waldes vollbringen...

Nach stundenlangem Streifen führte mich der Weg der Töß entlang über den Roßberg (ein stattlicher Hof, der der Gutswirtschaft Maggi gehört und der landwirtschaftlichen Abteilung der ETH in Zürich verpachtet wurde) nach Kemptthal, wo ich gerade recht kam, um mich einer kleinen Gruppe von Besuchern anschließen zu können. Nicht, daß ich meine Pilze hier hätte verkaufen mögen! Ich weiß wohl, daß man in einem solch großen Betrieb die Rohprodukte nicht kiloweise einkaufen kann. Und überdies war meine Ware ja nicht einheitlich, und ich sammle meine Pilze für meinen Hausgebrauch, wie alle meine Kollegen, die es lieben, hin und wieder ein feines Pilzgericht zu genießen. Nein! der Grund, warum ich mich der Besuchergruppe anschloß, war ganz einfach der:

an der bereits oben erwähnten Zürcher Pilzausstellung war eine kleine Ausstellung mit Maggi's Steinpilzsuppe, und deshalb wollte ich gern einmal sehen, wie Maggi diese Suppe herstellt. Nun, darüber wurde ich dann ausführlich belehrt. Die Steinpilze — und nur solche werden verwendet — bezieht Maggi aus dem Ausland, denn in der Schweiz könnte man sich nirgends so große Quantitäten beschaffen, die man für die begehrte Steinpilzsuppe benötigt. Es wird streng darauf geachtet, daß nur erstklassige Ware angenommen wird, um eine gleichbleibende, vorzügliche Qualität zu gewährleisten. Aus großen Papiersäcken werden die luftgetrockneten Steinpilze auf Sortiertische ausgeleert und hier von kundigen Frauen, meist ältern Arbeiterinnen, deren Zuverlässigkeit erprobst ist, peinlich genau sortiert. Meine Pilzernase hatte diesen Sortieraum schon von weitem gewittert: Steinpilze, besonders die getrockneten, riechen so herb und kräftig wie Baumnüsse. Aber auch etwas vom Zauber des Waldes, von moosigen Polstern, von harzigen Tannennadeln liegt im Geruch der Steinpilze (*Boletus edulis*), der bekanntlich zu den



Neustechnische Verpackungsmaschinen für die beliebte Maggi Steinpilzsuppe

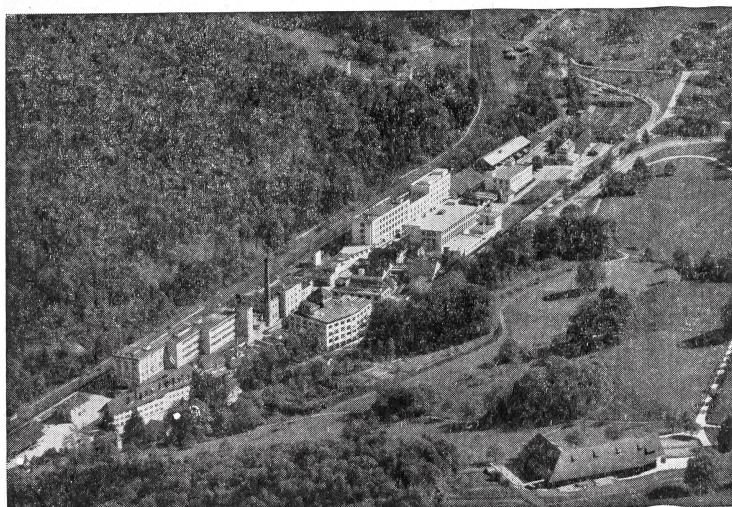
allerfeinsten Pilzen zählt und von Kennern hoch geschätzt wird. Kein Wunder also, daß es daraus eine feine Suppe gibt.

Nach der Sortierung werden die Pilze gründlich gereinigt und weiter zerkleinert, bevor sie mit den feinen Mehlen und Gewürzen zusammengemischt und so vorpräpariert werden, daß die Suppe in der Küche der Hausfrau nur noch fünf Minuten Kochzeit benötigt. Dann gelangt dieser Suppenstoff mittels Rohren in ein tiefergelegenes Stockwerk in die sinnreichen, komplizierten Maschinen, die das automatische Abfüllen in Schächtelchen (die inwendig mit einem feinen Pergaminpapier kaschiert sind) besorgen. Von drei solchen Maschinen laufen die Schächtelchen zusammen auf eine Apparatur, die je zwei Schächtelchen zu einem Silberpäckli (Aluminiumfolie) zusammenpacken. Und in diesem ansprechenden Kleide gelangen Maggi's Extrasuppen, von denen die Steinpilzsuppe eine der neun verschiedenen Sorten ist, in die Lebensmittelgeschäfte und in die Küchen der Hausfrauen.

Wir kamen übrigens gerade dazu, als eine andere der feinen Maggi-Extrasuppen in uns ganz fremder Schriftbezeichnung etikettiert wurde und ließen uns darüber belehren, daß es sich um Suppenpäckli mit Anschrift in portugiesischer Sprache handle. Diese feinen Suppen werden also auch anderswo begehrt...

Mit den vielen Besuchern zusammen erhielt ich nach dem Rundgang aus der großen Maggi-Suppenküche eine Probe, und sie schmeckte so herrlich, daß ich mich nicht scheute, einen zweiten Teller voll zu verlangen. Versuchen auch Sie, liebe Freunde, diese wundervolle Maggi-Steinpilzsuppe! Ihr werdet sie nachher noch oft genießen mögen!

Peter Güttinger



Fliegeraufnahme der modernen Anlagen von MAGGI in Kemptthal