

Forschung und Fortschritt in der Ernährung

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

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **Bauen, Wohnen, Leben**

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

Heft 12

PDF erstellt am: **25.04.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-651381>

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.

Forschung und Fortschritt in der Ernährung

Die zunehmende Industrialisierung unseres Landes hat eine enorme Bevölkerungszunahme der Städte zur Folge. Damit entstehen nicht nur dem Städtebau, dem Verkehrswesen und vielen anderen der Öffentlichkeit dienenden Institutionen, sondern auch der Ernährungswissenschaft immer neue Probleme. Wenn früher auf dem Lande eine Familie sich ganz oder doch wenigstens teilweise selbst versorgen konnte, so ist der städtische Haushalt weitgehend abhängig von der regelmäßigen Zufuhr der Nahrungsmittel. Wissenschaft und Technik haben dieser Entwicklung folgend einen Weltverkehr und Konservierungsmethoden geschaffen, die uns weitgehend von Saison, Klima und Wetter unabhängig machen und uns für den täglichen Speisezettel die Fülle und den Reichtum der Weltmeere und der landwirtschaftlichen Produkte sämtlicher Kontinente verschaffen. Das bedeutet abwechslungsreichere Menüs, bessere, zweckmäßigere Ernährung und mehr Essensfreude.

Einen wesentlichen Anteil an dieser Bereicherung unserer Ernährung hat die schweizerische Nahrungsmittelindustrie. Mit der Schaffung hochwertiger Produkte, die Weltgeltung erlangten, hat sie mannigfach Pionierdienste geleistet. Wir erinnern hier nur an Maggi und seine Erfindungen und Leistungen auf dem Gebiete der Suppenartikel. Alle diese Erzeugnisse: Suppen, Würze und Bouillonprodukte sind das Ergebnis intensiver ernährungswissenschaftlicher Forschung, die Hand in Hand mit der Technik nicht nur die geeigneten Herstellungsmethoden, sondern auch die notwendigen Maschinen und Apparate schuf.

Julius Maggi hat sich in den achtziger Jahren des vergangenen Jahrhunderts um die Hebung der Volksgesundheit dadurch verdient gemacht, daß er dem Schweizervolk die Suppe gewissermaßen neu schenkte. Nach unentwegter, zäher Pionierarbeit gelang es ihm, hochwertige Suppen herzustellen, die kein weiteres Zurüsten von Gemüse und anderen Zutaten mehr benötigen und schon nach kurzer Kochzeit genußbereit sind.

Der Erfindergeist, der sich in Julius Maggi verkörperte, ist auch in dem von ihm geschaffenen Unternehmen lebendig erhalten geblieben: neue Männer arbeiten in seinem Geiste weiter an der Verbesserung der Produkte und zeitgemäßen Neuschöpfungen zur Bereicherung des Speisezettels, wie aber auch zur Vereinfachung der Küchenarbeit unserer vielbeschäftigten Hausfrauen. Wir wollen uns hier lediglich mit den neuesten Produkten beschäftigen, die einen erfreulichen Fortschritt in dieser Richtung darstellen.

Da ist in erster Linie der Maggi-Fondorwürfel zu nennen, mit dem der Hausfrau ein Produkt in die Hand gegeben ist, das ihr ganz neue Möglichkeiten in der Zubereitung vieler Speisen erschließt. Fondor wurde vor drei Jahren als erstes Produkt dieser Art in den Handel gebracht und hat seither in hohem Maße als neuzeitliches, aus natürlichen, rein pflanzlichen Rohstoffen hergestelltes Küchenwunder die Sympathien der Hausfrauen erobert. Was ist Fondor? Eine ideal zusammengesetzte helle, feine Brühe, die als wunderbarer Fond für Suppen, Saucen, Gemüse, zahlreiche Fleischgerichte, Fische und manches andere mehr verwendet werden kann. Fondor hat die wertvolle Eigenschaft, den Eigengeschmack all dieser Speisen vorteilhaft zur Geltung zu bringen und zu verfeinern.

Maggis Fondor entspricht der modernen Geschmacksrichtung ausgezeichnet. Daher werden alle, die diesen Wunderwürfel kennenlernen, ihn beim Kochen nicht mehr missen wollen.

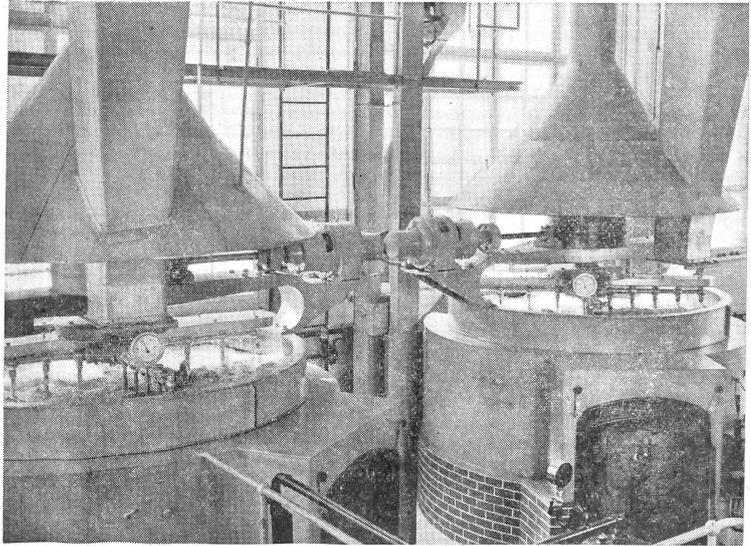
Zu den weiteren neuzeitlichen Produkten zählen auch *Maggis Extra-Suppen* in den modernen, den Inhalt aufs beste schützenden Aluminiumpackli, die jetzt in neuem Kleide und mit einem praktischen Reißbändchen zum bequemen und raschen Öffnen herausgekommen sind.

Der wichtigste Fortschritt dieser hervorragend guten und milden Suppen besteht in der reduzierten Kochzeit. Nur noch fünf Minuten benötigen zum Beispiel die Sorten Blumenkohl, Spargel, Spinat, Steinpilz und Zwiebel.

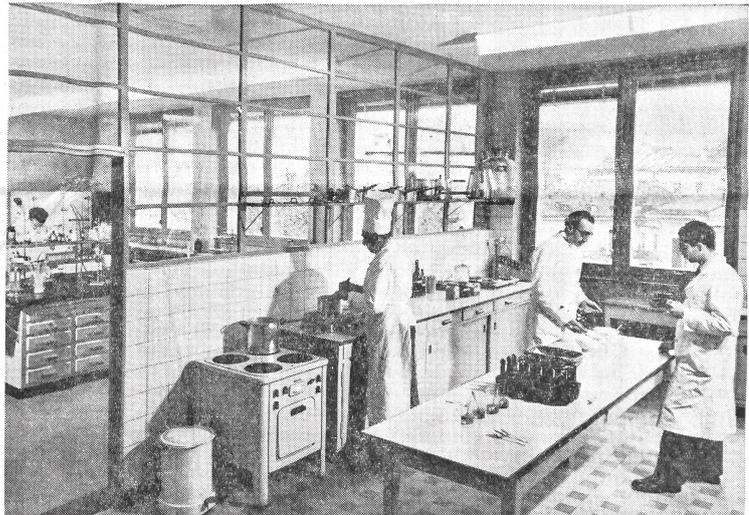
Vergessen wir in diesem Zusammenhang auch den feinen, neuen Maggi-Goldbouillonwürfel nicht, der im Nu eine erstklassige, milde Bouillon von köstlichem Wohlgeschmack ergibt, herrlich für leichte Sommersuppen mit Einlagen beliebiger Art.

Ob die Hausfrau berufstätig ist oder nicht: in jedem Fall bedeuten diese wertvollen, fortschrittlichen Produkte für sie einen Zeitgewinn für andere ihrer vielseitigen Aufgaben, die sie im Leben zu erfüllen hat.

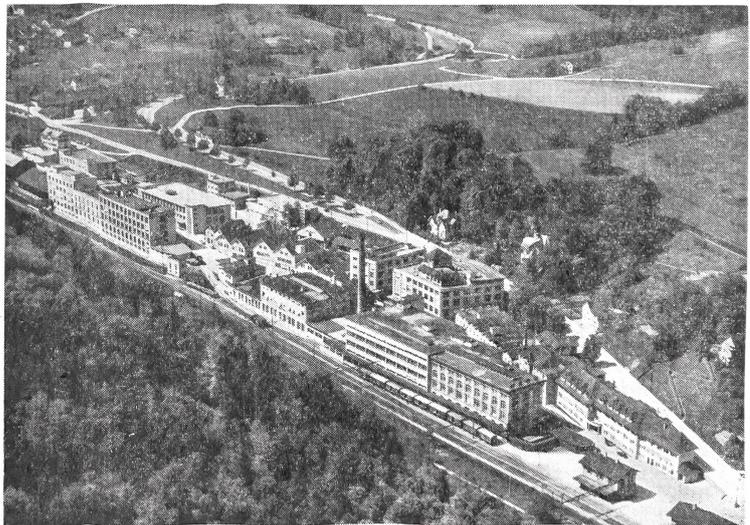
Aus diesen Beispielen ersehen wir, wie ein zielbewußter Wille unermüdlich bestrebt ist, die neuesten Erkenntnisse von Ernährungswissenschaft und Technik auszuwerten, um der Bevölkerung mit zeitgemäßen Produkten in hochwertiger Qualität zu dienen.



Moderne Mehl-Röstanlage in der Maggi-Fabrik



Versuchsküche und Degustationsraum



Fliegeransicht der Maggi-Fabrik in Kempthal