

**Zeitschrift:** Fachblatt für schweizerisches Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers

**Herausgeber:** Schweizerischer Verein für Heimerziehung und Anstaltsleitung; Schweizerischer Hilfsverband für Schwererziehbare; Verein für Schweizerisches Anstaltswesen

**Band:** 23 (1952)

**Heft:** 11

**Artikel:** Neuzeitliche Suppenfabrikation

**Autor:** G.S.

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-808924>

### 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

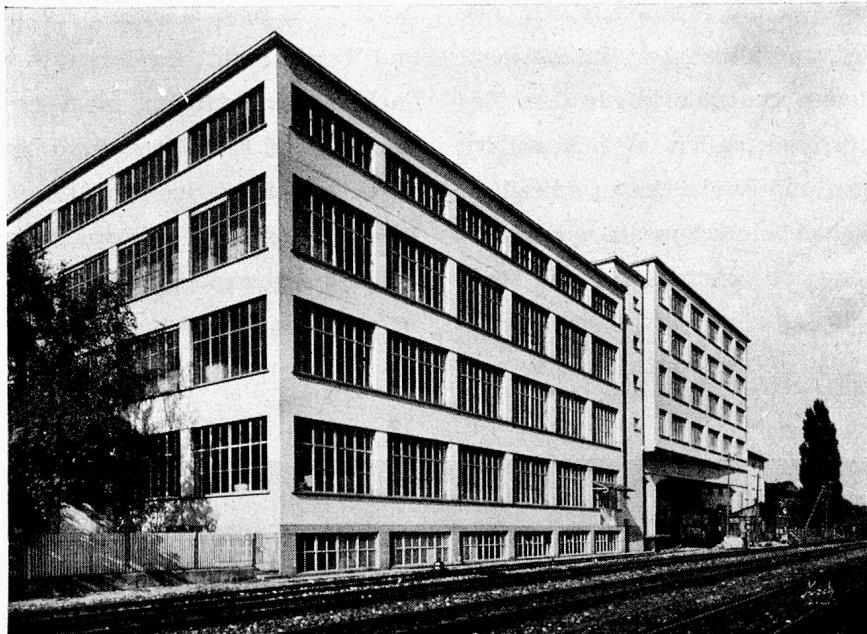
L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées 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:** 22.01.2026

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



## NEUZEITLICHE SUPPENFABRIKATION

Die KNORR Nährmittel AG in Thayngen (Kt. Schaffhausen), ein altbekanntes Unternehmen der Nahrungsmittelbranche, besteht in Thayngen seit 45 Jahren. Ihr Sitz befand sich vorher in St. Margrethen (St. Gallen). Von dort siedelte sie im Jahre 1907 nach Thayngen über.

Aus frühen Anfängen heraus hat sich die Firma in den letzten Jahren als imposantes Fabrikationsunternehmen modernster Prägung entwickelt, das sowohl in der Belieferung von Anstalten, wie auch in der Landesversorgung mit lebensnotwendigen Nahrungsmitteln im allgemeinen eine immer bedeutendere Rolle einnimmt.

Wenn wir an dieser Stelle die Bedeutung des KNORR Unternehmens für die Anstaltsküche vorweg betonen, so geschieht dies vor allem deshalb, weil diese Firma unter der bewährten Leitung von Herrn Direktor Weilenmann, gerade in den letzten Jahren eine Reihe neuzeitlicher Produkte herausgebracht hat, die auch in unsren Kreisen beachtliche Anerkennung gefunden haben.

Die KNORR Nährmittel AG ist ein selbständiges schweizerisches Unternehmen. Die Firma, die heute über 600 Arbeitnehmer zählt, hat eine blühende Entwicklung durchgemacht und hat in den Jahren 1911/12, 1922/29 und 1936/39 sowie 1947/48 und 1951 ihre Fabrikanlagen bedeutend erweitert.

Im Rahmen der Bestrebungen unseres Verbandes zur Förderung der Berufsbildung und Berufsgestaltung hat der Verfasser den KNORR Werken einen Besuch abgestattet, um den Lesern des «Fachblattes für Schweizerisches Anstaltswesen» einen Einblick in diese mit modernsten Anlagen und Einrichtungen arbeitende Nahrungsmittel-Fabrik und in den Herstellungsgang ihrer verschiedenen Produkte zu verschaffen. Darüber hinaus möchte er aber über den Geist berichten, der in Thayngen zu Hause ist.

Einkaufen, Lagern, Sortieren, Rüsten, Kochen, Zubereiten — die Arbeit, die auch in den kollektiven Haushaltungen täglich vorkommt. Nach dem gleichen System und mit der gleichen Sorgfalt wie

der Küchenchef, arbeitet die Firma KNORR, nur mit dem Unterschied, dass die Arbeit durchgehend mechanisiert vonstatten geht. Es würde dem Berichterstatter nicht schwer fallen, eine Broschüre über die Erfahrungen und Eindrücke zu schreiben, die er gesammelt hat. Allein schon die wirtschaftlichen Zusammenhänge von Fabrikation und Han-

davon, wie man ständig nach den besten Mitteln und Wegen sucht, die Waren in die jeweils idealen Packungen abzufüllen, um sie vor Beschmutzung, Verderb und Fremdgeruch zu bewahren, wäre vieles zu berichten, denn die Firma KNORR hat seit jeher auch diesen Problemen ihre ganze Aufmerksamkeit zugewendet. So bringt sie z. B. ihre neuen



del, Erläuterungen über die Produktionsgebiete in Europa, Kanada, Südamerika, Niederländisch-Indien, Aegypten und Abessinien (tatsächlich stammen aus allen diesen Gebieten die Rohprodukte, die in der Firma KNORR verarbeitet werden), würden eine besondere Abhandlung rechtfertigen.

Man könnte erzählen, vom täglichen Pröbeln, von den unablässigen Versuchen, die darauf hinzielen, die Zubereitung feinster Suppen zu erleichtern, wobei die markanteste Errungenschaft darin besteht, dass KNORR die Befreiung der Suppenproduktion vom Fabrikgeschmack gelang. Auch

Spezialsuppen frei von Fabrikgeschmack in völlig luftdichten Packungen heraus.

Die Firma KNORR hat denn auch, wie bereits eingangs erwähnt, mit ihren neuen Spezialsuppen, die in den besten Betrieben serviert werden, vor allem aber mit ihren beiden unübertrefflichen und vielseitigen Küchenhilfsmitteln KNORR Spezial-Fleischsuppe «Gastronome» und KNORR Hühnerbrühe auch den Anstalten die Arbeit ganz bedeutend erleichtert, ein Umstand, der gerade beim heutigen Personalmangel sehr stark ins Gewicht fällt. Kein Wunder, dass deshalb die KNORR-Pro-

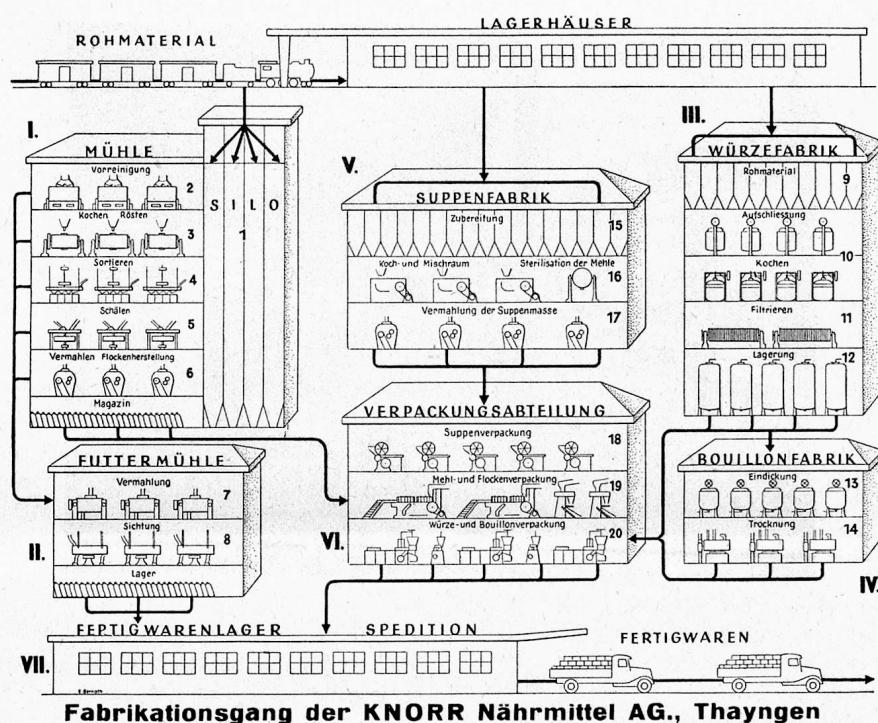
dukte auch in der Hotel- und Anstaltsküche von Jahr zu Jahr mehr verwendet werden.

Interessant ist es auch, festzustellen, dass den neuen KNORR-Produkten auch im Ausland der gleiche stürmische Erfolg beschieden ist. KNORR verzeichnet heute einen gewaltigen Export in fast alle Länder Europas und nach Uebersee.

Ausgangslage für eine Betriebsbesichtigung ist der grosse Fabrikhof. Linker Hand befindet sich

den, von Stockwerk zu Stockwerk abwärts, indem sie die Maschinen und Saugrohrleitungen horizontal und vertikal passieren, um im Parterre in die modernsten Abfüllmaschinen und von dort in die Abpackerei zu gelangen.

Im Gegensatz zu den anderen Fabrikanlagen ist diese hier weniger auseinandergezogen, als vielmehr kompakt und vertikal angeordnet, was sich sehr rationell auswirkt.



das Verwaltungsgebäude. Vor uns die Würzefabrik, rechts die nun siebenstöckige Suppenfabrik, Gemüsemühle, Hafermühle, Mühle für Hülsenfrüchte, dazwischen die Werkstätten und ganz vorne rechts die Futtermittelmühle. Gegen den Hof zu den Verladerampen mit den Lastwagen bereit zur Ausfahrt, im Rücken der Fabriken die Abladerampen mit dem Anschlussgleise für den Bahnversand. Sofort fällt die sinnreiche, für den Arbeitsablauf höchst praktische Anlage der einzelnen Abteilungen auf, und dieser gute Eindruck wird verstärkt durch das ausgeklügelte System des vertikalen Arbeitsablaufes: Die Produkte fallen von den obersten Stockwerken, wohin sie mit Saugluft gezogen wer-

In umfangreichen, neuzeitlichen Mühleanlagen (diese Anlage dürfte die modernste Europas überhaupt sein!) werden die Rohprodukte geschält, gemahlen und gereinigt und auf pneumatischem Wege (Saugluft), ohne Berührung durch Hände, weiterbefördert. Ueberall kann man in Schauglasröhren die Ware sehen.

Flockenwalzen, Haferdämpfer, Verlesemaschinen arbeiten sauber und sind von grosser Kapazität.

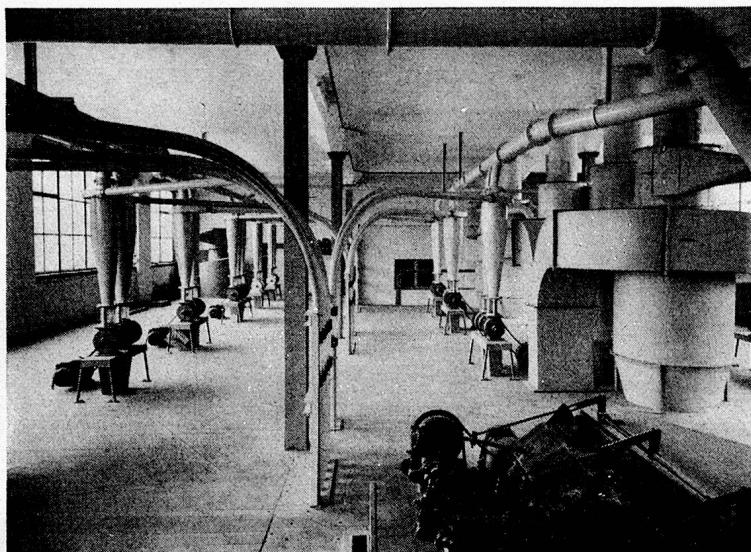
Die hier abgebildete schematische Zeichnung macht uns den Arbeitsablauf vom Eisenbahnwagen (Rohprodukt) durch die Mühlen in die Verpackungsabteilung verständlich, wo sich die Trocken-

produkte mit der aus der Würzefabrik hergeleiteten und die Suppenfabrik passierenden Suppenmassen kreuzen und via Expedition ins Fertigwarenlager und von dort zum Handel gelangen.

Wir können nun die vielen zweckmässigen und ausgeklügelten Anlagen und Einrichtungen, die wir von Stockwerk zu Stockwerk schreitend finden, in allen Einzelheiten schildern, doch das würde an dieser Stelle zu weit führen. Was wir

richtige Länge, umhüllt, mit dem bekannten KNORR-Gutschein versehen und abgebunden; alles in einer vollautomatischen Maschine in einem fortlaufenden Arbeitsgang. Ein technisches Wunderwerk.

Die neueste Verpackungsart, Aluminium mit Filmeinlage zur hermetischen Abschliessung, bedingten neue Abfüllsysteme. Auch für diese sind modernste Maschinen vorhanden.



aber besonders hervorheben möchten, ist die vorbildliche Sauberkeit und die Appetitlichkeit, die überall herrschen und jeden Besucher restlos davon überzeugen, dass hier so gearbeitet wird wie in einer vorbildlichen Haushaltküche.

Die Versuchsküche kann es mit jeder modernen Hotel- oder Anstaltsküche aufnehmen und entspricht ganz der Grundhaltung der KNORR-Fabrikation: Natürlichkeit und Wohlgeschmack.

In der Verpackungsabteilung laufen im wahrsten Sinne des Wortes alle Kanäle und Rohrleitungen zusammen. Wie Magnete saugen die Abfüllmaschinen die Produkte auf und lassen sie als Beutel, Würfel und Suppenwürste zu Millionen herausfliessen. Technisch besonders interessant ist das Abpacken der bekannten Knorrwürste. Die Masse wird in Rollen gepresst, geschnitten auf

Wenn wir den Gründen nachgehen, die zum Erfolg der KNORR-Produkte führten, so finden wir sie in der neu eingeschlagenen Richtung der hellen Suppen. Angefangen hat es mit der Nudelsuppe mit Huhn — ganz wie selbstgemacht — die einen grossartigen Erfolg hatte. Dann kam die Einlaufsuppe mit Ei, Florida, eine Gemüsesuppe von feinstem Geschmack und nach neuestem Verfahren getrockneten Gemüsen von bisher nie bekannter Frische, Omelette, Steinpilzsuppe, Prinzessin, Tomato, Lyoner und Spargel.

Damit aber leistet die Firma KNORR auch ihrerseits einen wesentlichen Beitrag an das Ernährungsproblem unserer Anstalten. Dadurch, dass sie ihnen zu bescheidenen Preisen erstklassige Produkte zur Verfügung stellt, trägt sie zum gemeinsamen Erfolg aller bei.

G. S.