

Zeitschrift: Helvetia : magazine of the Swiss Society of New Zealand
Herausgeber: Swiss Society of New Zealand
Band: 72 (2006)
Heft: [7]

Rubrik: President's report

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: 21.02.2026

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



President's Report

A rather wild winter has been upon many of us, and around here colds and other illnesses have been very common. I do hope that you are all feeling better and have recovered from your various ailments. I do, however, spare a thought for the people way down south who are experiencing very harsh conditions (by New Zealand standards anyway) and have been without power and /or phone for many days. I hope that things are getting better for you, and that your losses haven't been too great. Hopefully we can look forward to a brighter spring.

On a brighter note ... haven't our Swiss sportsmen being doing fine????!! Firstly the National Soccer team achieving great results ... fancy drawing nil all in pool play with the eventual runners-up of the World Cup, France!!! Getting to the quarterfinals at this level is no mean feat!!! Well done to you all!!! And then Roger Federer wins Wimbledon ... an excellent result, especially when one considers he had to play Rafael Nadal. Roger has been on the losing end against Rafael several times when playing on Rafael's favourite turf, clay. But Wimbledon is played on grass, and this favoured Roger more. Roger Federer is now in elite company winning four consecutive Wimbledon titles ... in the professional era only two other great tennis players have achieved this ... Björn Borg and Pete Sampras. Congratulations to you, and long may you continue to win Grand Slam titles.

I hope that you all enjoy your upcoming 1st August celebrations.

Regards

Marianne

Spruch des Monats - Women are amazing

They really are! Women can at times, impress the strongest man! They can sometimes carry by far, the heavier burden, than man can! They can still remain happy and loving and have a happy smile for all, even, when luck is not on their side and they rather feel, like screaming out! They can sing, when they feel like crying! They can cry, when they are happy and they can laugh, when they are upset!

how much they care and take care of everyone, when the chips are down! They always try to bring you happiness, love, hope and understanding!, that is why women are so amazing!

That is why women are worth their weight in gold!!!

Contributed by Walter Seifert

They usually manage to put up a stern fight, if they believe in something, strong enough! They stand up for fairness and fight against injustice and they will not stop, until they find a better solution to a problem, that needs solving!

They can make do, with almost nothing, just to make sure, their family, has everything it needs! They will always provide total support, to their friends and their family!

They will love you unconditionally for what you are! They get tears running down their cheeks, when their children excel in sport and education! They get ecstatic, when theirs, or their friends kids receive good grades, certificates, diplomas and the like!

They get tears in their eyes, when they get together and talk about birth, birthdays, weddings, babies and anniversaries! Their hearts are breaking, when a friend, or a member of their family is sick, or when someone they know, passes away!

They remain strong, when they encounter a situation which does not seem to have a way out! They know, that a kiss and a hug, can heal a broken heart! They will always come to you, if you are in need of support, when you are under stress, to calm you down! It is really astounding,



AVAILABLE NOW!
New Zealand's finest
Delicatessen
Meats



Continental Frying/Boiling Sausages
• Speciality Meats • Meat Loaves
• Smoked Meats • Cold Cuts
• Salamis • Dried Meats



09 274 4455

FAX: 09 274 1203
68-70 Greenmount Drive
East Tamaki, Auckland

Hours: Mon to Thurs 8am-4pm
Fri 8am-5pm • Sat 8am-1pm
visit our web page: www.swissdeli.co.nz

Der goldene Regen rieselt unablässig

Wenn Schweizer ins Ausland reisen, haben sie nicht selten ein Döschen mit gelbem Pulver im Gepäck: Aromat.

Wie den Australiern ihr Vegemite und den Amerikanern ihre Peanut-Butter, das ist den Schweizern ihr Aromat. Aromat ist zwar kein Aufstrich. Es ist eine vegetabile Streuwürze, ein Fertigprodukt, das von ihrer Herstellerin Knorr von Anfang an als «Alleskönner» propagiert wurde. Und so rieselt der goldene Regen aus dem gelb-grünen Mini-Streuer mit dem roten Hut aufs Osterie ebenso wie in manche Suppe oder Fischrolade.

Jedes Schweizer Kind kennt Aromat – laut Knorr beträgt der Bekanntheitsgrad phänomenale 96 Prozent. Das Produkt, das den helvetischen Geschmacksnerv exakt zu treffen scheint, besteht nicht nur aus urschweizerischen Ingredien-

zen. Der Geschmacksverstärker E 621 zum Beispiel, ein Natriumglutamat, ist eine moderne Art von fermentierten Algen aus dem Fernen Osten. Andere Ingredienzien klingen eidgenössischer: Kochsalz, Milchsücker, Hefeextrakt, pflanzliches Fett, Zwiebeln, Antiklumpmittel und Gewürze sind auch drin. Das genaue Rezept ist natürlich geheim.

1952 kreiert

Der Erfinder des Aromats ist weit gereist, um die perfekte Würze für die Schweizer Küche mischen zu können. Walter Obrist kam 1945 als knapp 30-jähriger Versuchskoch zu Knorr in Thayngen. Knorr, ursprünglich eine deutsche Firma und heute eine Marke des Konsumgüterkonzerns Unilever Schweiz, produziert seit 1907 Trockensuppen.

Auf der Suche nach neuen Kräutern und Gewürzen war Obrist jeweils bis zu vier Monate pro Jahr in aller Welt unterwegs. Zur Aromat-Rezeptur fand er 1952. Ein Jahr lang habe er herumgetüftelt, ver-

schiedene neue Komponenten ausprobiert, bis die Direktion das Rezept genehmigt habe, lässt der heute 88-jährige via Knorr ausrichten. Nach dem Medienrummel vor zwei Jahren anlässlich des 50-Jahr-Jubiläums seiner würzigen Schöpfung will er selbst ungestört bleiben.

Obrist hatte mit seiner Erfindung Vorgaben zu erfüllen, mit denen Knorr Maggi, die damalige Dominante auf dem so genannten Würzmittelmarkt, übertrumpfen wollte. Die Direktion verlangte ein Produkt, das den Eigengeschmack der Speisen unterstreichen, frei von fleischigen Bestandteilen und leicht dosierbar sein sollte. Vor allem aber durfte die natürliche Farbe der Speisen nicht verfälscht werden, wie dies die braunen Fleischbrüherwürfel und die Flüssigwürze der grossen Konkurrenten taten. All

dies gelang Knorr brachte die Streuwürze zunächst als «Knorr Pflanzenextrakt» im Pulverbeutel auf den Markt. Doch «Pflanzenextrakt» war ein Name ohne Sex-Appeal, und so wurde die Würze

1953 als Aromat neu lanciert – zunächst in Würfelform, dann erst, zur besseren Dosierung, in der Streudose. 1.65 Franken kostete die 90-Gramm-Streudose damals, und sie versprach der Hausfrau, die Kochzeit zu verkürzen, auf dass ihr mehr Zeit für all die anderen Segnungen des neuen Wohlstands in den Fünfzigerjahren zur Verfügung stehe.

Unverwundlicher Knorrli

Aromat-Streuwürze wurde für Knorr zu einem grossen Erfolg. Eine breit angelegte Werbekampagne trug wesentlich dazu bei. Zum einen pries Knorr Aromat als «Universalstreuwürze». Zum anderen wurden in den ersten Jahren Aromat-Streuer an Restaurants

verteilt. Diese fanden ihren Platz auf den Tischen prominent neben Salz und Pfeffer. Zutaten der Kampagne waren ferner Kochdemonstrationen in Warenhäusern, Koch-Studio-Veranstaltungen für Hausfrauen und Ladenpersonal, Degustationswagen auf Campingplätzen und natürlich Rezept- und Musterabgaben sowie klassische Printwerbung. Nicht zuletzt förderte eine Werbefigur den Absatz: Knorrli hatte bereits 1947 das Licht der Welt erblickt. Heute schwingt der rote Mann mit Tellergesicht und

Zipfelmütze seinen Kochlöffel wieder sichtbar als auch schon, und bald erhält er ein Schweizer Kreuz an seiner Seite. Von den 900 Knorr-Angestellten in Thayngen sind 200 mit der Aromat-Produktion für die Schweiz und die Welt beschäftigt. 3000 Tonnen sind das pro Jahr, die Hälfte davon wird exportiert, vor allem nach Deutschland, Frankreich, in die USA und nach Kanada. «Aromat gibt es überall, wo Schweizer sind», heisst es bei Knorr. Man finde es kaum in Norddeutschland, hingegen aber in Süddeutschland, im Elsass oder auf den Kanarischen Inseln. Produktmanagerin Sabine Strehle berichtet gar von diplomatischen Vertretungen, die sich bei Knorr nach Verkaufsstellen im Ausland erkundigt hätten, nachdem sie von Mitgedenossen mit Mangelerscheinungen angegangen worden waren. Kluge Schweizer Reisende, das zeigen Internet-Reiseberichte, führen ihre Dose gleich im Gepäck mit.

Dass das helvetische Gewürz Pate stand für die Namen eines Wiener Lokals oder einer Insel in Südostasien, darf bezweifelt werden. Christian Morgensterns Gedicht «Der Aromat» jedenfalls erschien schon gute 40 Jahre vor dem Aromat.

ANNEMARIE STRAUMANN/©NZZ

