

Zeitschrift: Thurgauer Jahrbuch
Band: 30 (1955)

Artikel: Eine thurgauische Nahrungsmittelfabrik
Autor: [s.n.]
DOI: <https://doi.org/10.5169/seals-699611>

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](#)

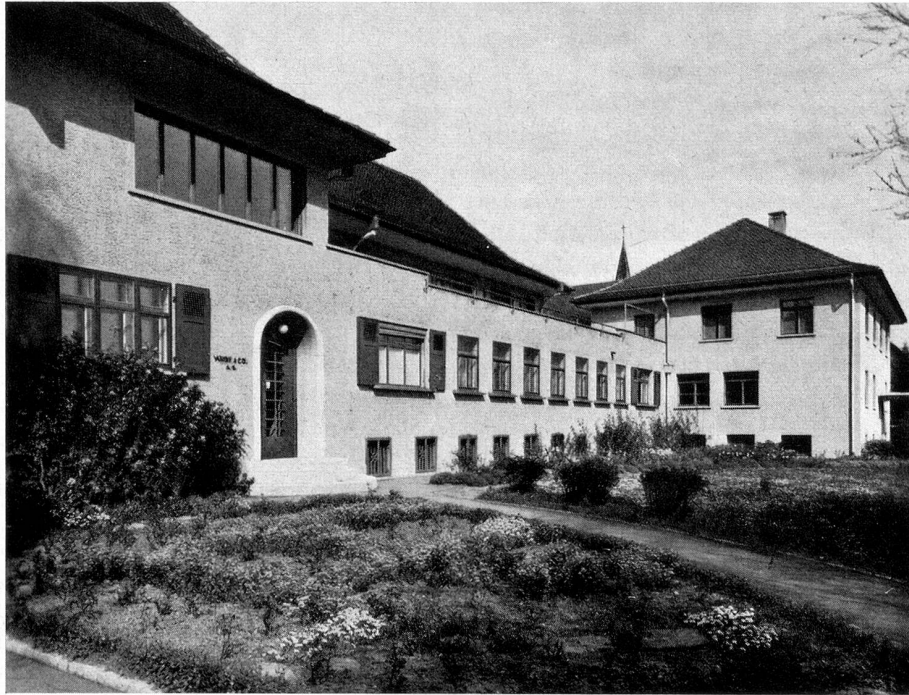
Download PDF: 04.04.2026

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

Für das Personal der Firma bilden freundliche und modern eingerichtete Arbeitsräume die Voraussetzung für eine gute Arbeitsatmosphäre. Eine schon vor dem Kriege ins Leben gerufene Altersversicherung und ein durch namhafte jährliche Zuwendungen gespiesener Fürsorgefonds, die Einführung einer Ertragsbeteiligung, sowie weitere Sozialleistungen in Form von Unfall-, Invaliditäts- und Todesfallversicherungen bieten

dem Personal im Rahmen des Möglichen weitgehende Sicherheit.

Das Zusammenwirken der geschilderten glücklichen Verhältnisse und das Wohlwollen, das die Firma von Seiten einer treuen Stammkundschaft genießt, ermöglichen es heute der Firma Voigt & Co. AG., auf ein halbes Jahrhundert erfreulicher Entwicklung zurückzublicken.



Eine thurgauische Nährmittelfabrik

Hügli-Nährmittel AG. in Arbon

Unter den Persönlichkeiten, welche der Wirtschaft unsres Landes das Gepräge gaben und unsrer Industrie zu ihrer heutigen Geltung und Bedeutung verhalfen, darf der Name Beat Stoffels als einer der ersten genannt werden.

Als Gründer bedeutender Unternehmen und Fabriken schuf sich dieser weltoffene Kaufmann und technisch hochbegabte Fabrikant ein lebendiges Denkmal. Er war es auch, der in den dreißiger Jahren die Hügli-Nährmittel AG. ins Leben rief.

Damals erlebte das Bodenseegebiet schwere Jahre der Depression und der Arbeitslosigkeit. Die konjunkturrempfindliche Metallindustrie und Stickerei erlitten

schwere Verluste oder lagen darnieder. So versuchte man damals wiederholt, in den Räumen der ehemaligen Stickerei Stauder & Co. neue Industriezweige einzuführen, denen der Erfolg versagt blieb. Das wurde erst anders, als durch die unermüdliche Initiative Beat Stoffels die Hügli AG. ins Leben gerufen wurde.

Unter großen finanziellen Opfern errichtete man moderne leistungsfähige Produktionsanlagen. Einkaufs- und Verkaufsorganisationen wurden aufgestellt, verbessert und wiederum verbessert. Ein Höchstmaß an Geduld und zäher Ausdauer waren nötig, denn die Konkurrenz war groß, und auch Rückschläge blieben diesem jungen Unternehmen nicht erspart. Mit der

Zeit stellte sich aber auch der Erfolg dieser weitsichtigen Gründung ein. Das Unternehmen dehnte sich aus, und der ursprüngliche Raum wurde mehr und mehr ergänzt und erweitert.

Ein Gang durch die Fabrik

Peinlichste Sauberkeit, rationellster Arbeitsablauf – erstklassige Qualität. Das sind die drei Grundprinzipien, denen man bei einem Gang durch die Fabrik auf Schritt und Tritt begegnet.

Frisch und sauber glänzen die modernen Maschinen, die automatischen Abfüllgeräte und Präzisionswaagen. In großen Vitrinen und Behältern werden die vielen frischen und getrockneten Gemüse aufbewahrt, vielerlei feine Gewürze, duftende Reihen von leckeren Schinken und Speck. Wohlgerüche durchziehen die Räume, daß es einem schwerfällt, seinen «Gluscht» auf eine der guten Suppen zu zügeln. So sauber ist alles gehalten, daß man buchstäblich aus dem hintersten Winkel essen könnte.

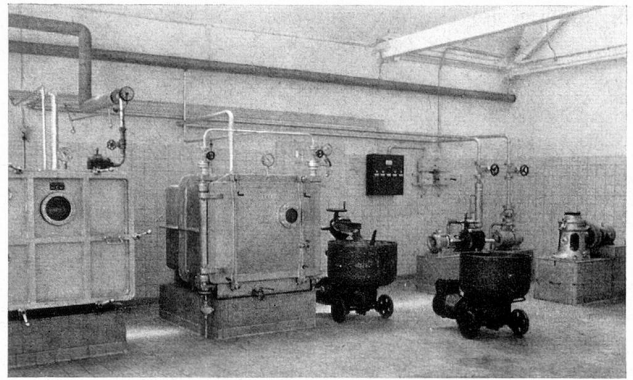
Ruhig und wohlgeordnet wie eine gutgeölte Maschine läuft die Arbeit ab. Maschinen fabrizieren, Maschinen füllen ab, wägen aus und verpacken.

Der Gang durch die Fabrik führt uns zuerst in die Würzeabteilung. «Speisewürze», das ist jene dunkelbraune stark aromatische Flüssigkeit, die im Haushalt beim Kochen aus kleinen, altbekannten Tischfläschchen den Speisen, Suppen, Salaten und Braten beigegeben wird. In großem Maße wird sie natürlich in jeder Hotel- und Anstaltsküche verwendet. Dem Metzger ist sie ein unentbehrliches Hilfsmittel bei der Bereitung von Wurstbrät. Tatsächlich ist sie mehr als jedes andere Gewürz, sagen wir Pfeffer, Nelken, Muskat oder andere, ein Universalaroma, da sie allein genügt, einer an sich faden Speise Würze und Geschmack zu geben.

Aus tierischen oder pflanzlichen Eiweißträgern be-



Sechs Großtanks zur Lagerung von etwa 12 000 Kilo flüssiger Würze



Fabrikationsabteilung für Ochsen-, Hühner- und Trockenbouillon

ster Qualität, also zum Beispiel Sojabohnen oder Weizenkleber wird in einem komplizierten Umformungsprozeß die sogenannte Rohwürze gewonnen. Aus großen zischenden und kochenden Autoklaven von mehreren 1000 l, also gewissermaßen riesigen Dampfkochtöpfen, wird die Würze durch doppelte Filter gepreßt und dann zum Ausreifen in Lagertanks gespeichert, damit sich das feine Aroma voll entwickeln kann. Diese Würze wird also nicht nur als solche verwendet, sondern wird in eingedickter Form auch der bekannten Hügli-Bouillon beigegeben.

Die Bouillonküche ist ein großer schneeweiß gekachelter Raum in dem große blitzende Mischmaschinen an der Arbeit sind. Nicht etwa wird die Bouillon wie man vielleicht meinen könnte aus flüssigen Bestandteilen gemischt und dann eingekocht. Trotzdem ist das Verfahren demjenigen ähnlich, wie es die Hausfrau anwendet. Sie kauft, um Bouillon zu bereiten, fettes Rindfleisch, kocht es im Salzwasser und gibt zugleich verschiedene Gemüse, Lauch, Rüben, Sellerie, Kohl und etwas Gewürz: Pfeffer, Muskat usw. zu. Zur Abrundung des Aromas fügt sie Speisewürze bei und stellt dann eine leckere Bouillon auf den Tisch.

Ähnlich bereitet man auch die Bouillon der Hügli, mit dem einzigen Unterschied allerdings, daß die Einzelbestandteile, jedes für sich, in eine höchst konzentrierte Form gebracht werden. Wie hoch diese Konzentration ist, mag man daraus ersehen, daß zur Herstellung von einem Kilogramm Fleischextrakt mehr als 30 kg erstklassiges, saftiges, fettfreies Rindfleisch benötigt werden. Natürlich kann dieser Fleischextrakt nur in Gebieten großer Rinderherden hergestellt werden, also vornehmlich in Uruguay und Argentinien, welche Länder Millionen und Abermillionen Rinder besitzen. Dort bestehen riesige Fleischkochereien, die in großen Kesseln das Rindfleisch auskochen und die wertvollen Nährstoffe eindicken und konzentrieren. Dieses wertvolle Konzentrat, der frischrote «Fleischextrakt» also ist Grundbestandteil und ergibt mit den oben erwähnten Zutaten zusammen die Bouillonpaste

in konzentrierter Form von der man aus einem Kilogramm ganze 50 Liter echter Fleischbrühe bereitet, wie sie keine Hausfrau besser und echter machen kann.

Die Vorteile einer solchen Bouillon, die also nichts Künstliches enthält, sondern eben nur konzentrierte Naturprodukte, sind groß. Sie ist innert weniger Minuten zuzubereiten, kann in jeder beliebigen Menge aufgekocht werden, ist längere Zeit haltbar und relativ unvergleichlich billig.

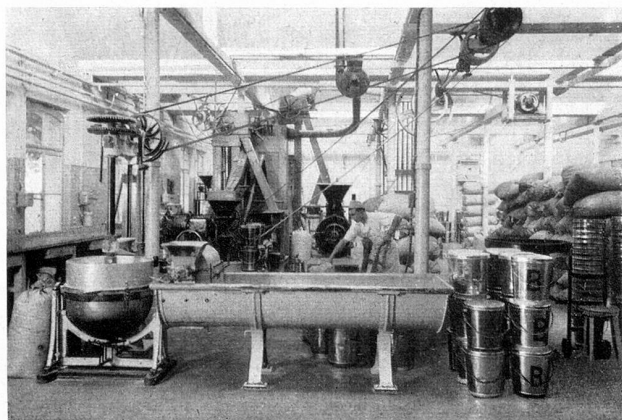
Bedenkt man nur, zu wie vielen Rezepten Fleischbrühe erforderlich ist, sagen wir zu Risotto, Bratensauce jeder Art und Gemüsen, dann ermißt man leicht, welche große Hilfe es für die Küche darstellt, diese Fleischbrühe bereits fertig in kleinen Portionswürfeln oder Dösli parat zu haben, statt sie stets aus Fleisch und allen Zutaten bereiten zu müssen.

Die fertige Bouillon-Pasta wird von automatischen Würfelmaschinen geformt und eingepackt und kommt ohne von Menschenhand berührt zu werden zur Hausfrau.

In der dritten großen Abteilung dieses modernen Thurgauer Betriebes schließlich werden die eigentlichen kochfertigen Suppen hergestellt.

Über 40 kochfertige Suppen stellt die Hügli AG. heute her, und jede einzelne hat nicht nur ihren eigenen Namen, sondern auch vor allem ihren ganz individuellen Geschmackcharakter. Eine Spargelcrèmesuppe ist wirklich eine Spargelcrèmesuppe und eine Hühnersuppe wirklich eine Hühnersuppe. Man merkt sofort: Hier stellt nicht der Chemiker Mischungen «über einen Leisten» her, sondern erfahrene Küchenchefs helfen an der Ausarbeitung der Rezepte mit, so daß die Suppen völlig frei von Fabrikgeschmack und nach Hausmacherart zubereitet sind.

Und gerade durch diese, wir möchten sagen «naturnahe» Herstellung von Suppen erweist diese Fabrik dem Küchenchef wie der Hausfrau einen entscheidenden Dienst.



Teilansicht der Abteilung Suppenfabrikation

Um Abwechslung in den Küchensettel zu bringen, um immer wieder andere, schmackhafte und appetitanregende Suppen auf den Tisch zu bringen, leichte, erfrischende «Sommersuppen» und Entrées oder «gfrige» für kältere Tage, als Eintopf usw., braucht es eine Menge Gewürze und Zutaten, die einzeln aufbewahrt werden müssen.

Alles das wird der Hausfrau und dem Küchenchef abgenommen. Ein reichhaltiges Assortiment kochfertiger Suppen steht bereit und man braucht nur zuzugreifen.

Und wenn's pressiert, helfen wir uns mit den hervorragenden «Suppen mit kurzer Kochzeit» den sogenannten «Fünf-Minuten-Suppen». Die Idee der Fabrikation von Suppen mit kurzer Kochzeit wurde schon im Jahre 1948 verwirklicht und mit der Lieferung bereits im Jahre 1949 begonnen. Kochfertige Suppen sind besonders bei erwerbstätigen Hausfrauen in industrialisierten Gegenden beliebt, wo sie meistens nicht mehr genügend Zeit für die Zubereitung der Suppen finden und deshalb eine kochfertige Suppe wählen. Die kochfertigen Suppen können heute im Spezialverfahren so präpariert werden, daß sie überhaupt nicht mehr gekocht, oder nur noch im siedenden Wasser schnell «überwallt» werden müssen. Ernährungstechnisch und mit Rücksicht auf die Verdaulichkeit dürfte der Grundsatz jedoch weiter gelten, daß eine Suppe, auch wenn es nur fünf Minuten sind, doch gekocht werden sollte, so daß die Quellung nicht erst im Magen erfolgt. Nach vielen Versuchen und angestellten Vergleichen wurde ein Suppensortiment herausgebracht, das trotz des hohen Nährwertes, ausgezeichneten Geschmackes und Geruches nur noch fünf Minuten gekocht werden muß.

Schauen wir uns einmal an, wie diese kochfertigen Suppen erzeugt werden: Nun – im Prinzip geht es auch hier in den großen Fabrikräumen nicht viel anders als in der Küche der Hausfrau.

Greifen wir zum Vergleich eine der Standardsuppen heraus: Die Erbsensuppe mit Speck «Rekord». Was macht die Hausfrau? Sie kocht die Erbsen im Salzwasser unter Beigabe von geräuchertem Speck, Gemüse und Gewürzen. Grundsätzlich könnte man bei der Herstellung im großen genau so vorgehen. Das aber wäre ein unrationelles Verfahren und bedarf darum einiger Änderungen: Zunächst werden die Ausgangsmaterialien bereitgestellt: In den Rauchkammern wird Speck geräuchert, fein geschnitten und zerkleinert. Den Frischgemüsen wird in Vakuumapparaten das Wasser entzogen, und zwar in so schonender Weise, daß sowohl die Nähr- und Wirkstoffe als auch Aroma und Farbe möglichst vollkommen bleiben. Daß dabei nur erstklassiges und gesundes Gemüse zur Verwendung kommt, versteht sich von selbst.

Ähnliches gilt auch für die Erbsen: Sie werden in Dampftrommeln gewissermaßen im eigenen Saft vor-

gekocht, dann getrocknet, in der Mühle gemahlen und von den äußern unverdaulichen Außenschalen befreit. Nach diesen Vorbereitungen endlich können die einzelnen Zutaten in den großen Mischtrommeln innig gemischt und geblättert werden.

Diät- und Reformprodukte

ist man tüchtig. Unter Auswertung der neuesten Erkenntnisse auf dem Gebiet der Ernährungslehre hat die Hügli AG. salzarme Suppen und Würzen auf rein



*Automatische Abfüll- und Einwickelmaschine, System SIG,
für die Fabrikation von Rekord-Suppenwürfeln*

So also entsteht auf scheinbar kompliziertem, in Wirklichkeit aber wohldurchdachtem und rationellem Wege die kochfertige Suppe. Da es nur eine unter 40 ist, mag man ermesen, wieviel Mahlgänge, Siebanlagen, Dampftrommeln, Mischer usw. es braucht, um den großen Bedarf an Suppen zu befriedigen.

Die fertigen Suppen schließlich wandern zum Abfüllen in die Verpackungsabteilung. Eine kombinierte Komprimier- und Einwickelmaschine der schweizerischen Industriegesellschaft Neuhausen fabriziert Suppenwürfel. Ein Wunderwerk der Technik, konfektioniert dieser Automat in einer Stunde 3600 Würfel. Was das bedeutet, mag man ermesen, wenn man bedenkt, daß die Würfel zunächst gewogen und geformt werden, dann mit mehrfachem Inneneinschlag und erst noch mit einer Außenhülle verpackt werden.

Zehn Arbeiterinnen brauchen fast einen ganzen Tag, um die Stundenleistung einer solchen Maschine zu erfüllen.

Neben der Fabrikation von Suppen steht die der flüssigen Speisewürze, Bouillon, Sulz-Aspik, einer fixfertigen Tomatensauce «Napoli», welche vierfach konzentriert und mit allen Zutaten einer echt italienischen Tomatensauce ein konkurrenzloses Spitzenprodukt darstellt.

Aber auch in der Abteilung der

vegetabilischer Grundlage entwickelt, die in ihrer Art bahnbrechend sind, werden doch die verwendeten Gemüse und Zutaten so schonend verarbeitet, daß die natürlichen Aromen und Wirkstoffe möglichst unverändert in das Fertigprodukt eingehen.

Tatsächlich: Ein Gang durch die Anlagen dieses Unternehmens beweist uns, daß der fortschrittliche Geist ihres Gründers fortbesteht und das beweist schließlich auch die ständig wachsende Zahl zufriedener Kunden im In- und Ausland.

Im Jahre 1951 übernahm die Hügli-Nährmittel AG. zur Ergänzung ihres Fabrikationsprogrammes die seit über 90 Jahren bestehende

Hollandia in Au (SG)

Dieses Unternehmen fabriziert neben Zucker-Essenz, Cichorien und Kaffeemischungen auch den bekannten GALLUS-Senf, sowie Mayonnaise und alle Arten von Essigfrüchten wie Cornichons, Mixed Pickles, Gurken usw.

Sofort nach der Übernahme wurde die Fabrik wie auch der Verkaufsapparat durch die initiative Leitung der Hügli AG. vollkommen reorganisiert. Auf Grund ihrer hervorragenden Qualität werden die Produkte der Zweigfirma HOLLANDIA mehr und mehr geschätzt und bevorzugt.

W.H.