Zeitschrift: Visit : Magazin der Pro Senectute Kanton Zürich
Herausgeber: Pro Senectute Kanton Zürich
Band: - (2014)
Heft: 4

Rubrik: Goldene Zeiten : Würze mit Zürcher Wurzeln

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: 20.08.2025

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

Bild: Archives Historiques Nestlé, Vevey

WÜRZE MIT ZÜRCHER WURZELN

VON PAUL IMHOF*

In zahlreichen Restaurants der Schweiz sind die altvertrauten Menagen von den Tischen verschwunden. Das mag im Falle von gräulichem Pfefferpulver, verstopften Salzstreuern und Maggi-Kopien kein herber Verlust sein. Aber das originale, seit 1887 unverändert viereckige Maggifläschchen vermisst man schon, sehr sogar.

«Wie oft haben wir als Kinder an ihm rumgenuggelt», schreibt der Basler Autor -minu, «wie wunderbar hat es unsern ersten Heisshunger vor der Suppe gestillt. Man beträufelte eine Brotschnitte mit der braunen Flüssigkeit und schob sie rein: Das war Erlebnisgastronomie! Die würzige Besprühung der Suppe gehörte damals zum Mittagessen wie das letzte, hohe Piiiep vor den Mittagsnachrichten. Es wurde zur rituellen Absegnung der Mahlzeit» («Culinarium – Essen und Trinken in der Schweiz», 2003).

Die flüssige Maggiwürze hat Julius Maggi (1846–1912) entwickelt, zusammen mit Bouillonprodukten (1886). Die rein pflanzliche Würze enthält Wasser, Salz, Glutamat, Aroma, Hefeextrakt sowie pflanzliches Eiweiss aus Weizen und Sojabohnen. Die genaue Rezeptur liegt im Tresor von Nestlé; die Firma Maggi, 1934 in Alimentana AG umbenannt, fusionierte 1947 mit der Nestlé & Anglo Swiss Condensed Milk Co. – heute der Schweizer Weltkonzern Nestlé mit Sitz in Vevey.

Julius Maggi hatte die Formel eigenhändig niedergeschrieben und unter Verschluss gehalten. Der Sohn italienischer Einwanderer hatte 1869 den väterlichen Mühlenbetrieb in Kemptthal (ZH) übernommen. Nachdem die Branche in eine Krise geraten war, nahm Maggi Ideen des Arztes Fridolin Schuler auf, der als Fabrikinspektor die mangelhafte Ernährung der Arbeiterschaft anprangerte. Die Arbeitstage waren lang, zum Kochen und richtig Essen blieb kaum Zeit, die Leute verbrauchten Kraft und waren am Feierabend zuerst einmal müde. Da Fleisch teuer war, empfahl Schuler zur Kräftigung pflanzliches Eiweiss aus Leguminosen wie Bohnen, Erbsen und Linsen.

Maggi, der als Unternehmer personalfreundlich und innovativ war, begann zu experimentieren. 1884 brachte er Leguminosenmehl auf den Markt, zwei Jahre später Maggi-Fertigsuppen. Mit der Flüssigwürze schaffte er den Durchbruch. Als erster Schweizer begriff er die Möglichkeiten von Werbung. Er schuf eine eigene «Reclame und Presse-Abteilung». Julius Maggi beschäftigte einen Texter, der später als Dramatiker berühmt werden sollte: Frank Wedekind. Der mittellose Jurastudent liess sein Talent in Werbesprüchen probegaloppieren: «Das wissen selbst die Kinderlein: / Mit Würze wird die Suppe fein. / Drum holt das Gretchen munter / die Maggi-Flasch' herunter.»

> Was Maggiwürze nicht enthält, ist Maggikraut. Dieses heisst nur so, weil es schmeckt wie die Würze.

Maggi-Produkte werden zu Beginn des 21. Jahrhunderts in gut 60 Ländern hergestellt: Maggiwürze, Suppen, Bouillons, Salatsaucen, Fünf-Minuten-Terrinen und andere Fertiggerichte wie Maggi-Mee (asiatisches Nudelgericht). «Was einst mit Leguminosenmehl begann», schreiben Hannes Bertschi und Marcus Reckewitz, «führte so auf direktem Weg in die schöne neue Welt von «Convenience Food» («Von Absinth bis Zabaione», 2002).

Was Maggiwürze nicht enthält, ist Maggikraut. Die Pflanze heisst eigentlich Liebstöckel und hat im Volksmund den neuen Namen erhalten, weil das Kraut so schmeckt wie die Würze.

* Paul Imhof, Journalist und Buchautor in Zürich, hat mehrere Bücher zu kulinarischen Themen geschrieben. Der Beitrag entstammt der Buchreihe «Das kulinarische Erbe der Schweiz», erschienen im Verlag Echtzeit.

Das nächste VISIT widmet sich dem Thema «Technologie in unserem Alltag».
Falls Sie sich ein persönliches Exemplar sichern möchten, nutzen Sie bitte den Bestelltalon auf Seite 45.