



Maggi – c'est magique?

Der Frauenverein Weiach zu Besuch in Kempththal, 1912

Ob der bekannte Werbeslogan des Würzherstellers Maggi schon vor bald einem Jahrhundert verwendet wurde, ist leider nicht bekannt. Möglich wär's: der Gleichklang der beiden Wörter ist ja offensichtlich. Den Mitgliedern des Frauenvereins Weiach dürfte die Herstellung der schon damals weltbekannten Suppen und Würzen trotzdem etwas weniger zauberhaft vorgekommen sein, nachdem sie deren Geburtsstätte einen Besuch abgestattet hatten.

Suppenwürze in brauner Flasche – ein Welterfolg aus dem Kanton Zürich

Der Standort Kempththal hatte sich seit der 1869 erfolgten Übernahme der «Hammermühle» durch den erst 23-jährigen Unternehmer Julius Maggi sukzessive zur Produktionsstätte eines Weltkonzerns entwickelt. Der vielseitig interessierte Maggi war mit dem Glarner Fabrikinspektor Fridolin Schuler befreundet, einem Kenner der sozialen Situation der Arbeiterschaft. Die Frauen standen von früh bis spät in den Fabriken und so fanden sie natürlich kaum Zeit zum Kochen. Resultat: Arbeiterfamilien waren häufig unausgewogen ernährt. Besonders ausgeprägt war der Eiweissmangel. Maggi machte sich an die Entwicklung von Produkten aus Erbsen, Bohnen und Linsen. Diese Leguminosen waren zwar preisgünstig (billiger als Fleisch) und enthielten viel pflanzliches Eiweiss; sie mussten aber lange gekocht werden.

Ende 1884 brachte Maggi das erste industriell hergestellte Leguminosenmehl auf den Markt. Die Schweizerische Gemeinnützige Gesellschaft übernahm für drei Jahre das Patronat über das neue Produkt. Ein grosser Teller kam auf ein paar Rappen zu stehen, enthielt so viel Protein wie ein kleines Stück Fleisch und war in zwanzig Minuten essfertig. Nur wollte das kaum jemand kaufen. Zu gross waren die Packungen, zu sehr sahen sie nach Notnahrung aus. Das Proteinmehl wurde sein Sozialhilfe-Image erst los, als Maggi 1886 die weltberühmte Suppenwürze lancierte, für die er persönlich die heute noch im selben himmelstrebenden Design daherkommende, braune Flasche kreierte. Zusammen mit den Suppenrollen, sechs in Papier gewickelten Tabletten Suppenmehl, wurde dieses Produkt derart populär, dass der im Geschmack ähnliche Liebstöckel im Volksmund den Namen Maggikraut erhielt, obwohl er in der Würze gar nicht enthalten ist. Dass die Konsumenten für Convenience Food mehr bezahlen, merkte Maggi schon damals. Würze und Suppenrolle kosteten zwar doppelt so viel wie das Leguminosenmehl im grossen Beutel – gekauft wurden sie trotzdem.

Krankenkasse, freier Samstagnachmittag – ein fortschrittliches Unternehmen

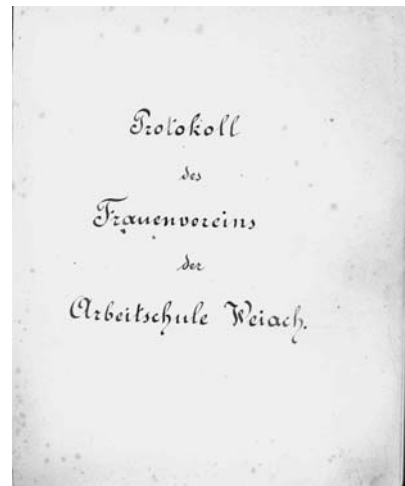
Vor hundert Jahren gehörte Julius Maggi weitherum zu den sozial fortschrittlichsten Unternehmern. Er richtete 1892 eine Betriebskantine ein und liess für seine Arbeiter Wohnungen bauen. Drei Jahre später gründete er eine eigene Betriebskrankenkasse und bis 1900 kamen ein Arbeiterferienheim, Dienstaltersprämien für das weibliche und eine Lohnausgleichskasse für das militärpflichtige männliche Personal hinzu. 1906 führte die Firma Maggi als einer der ersten Betriebe in der Schweiz den freien Samstagnachmittag ein. Selbst Kinderzulagen kannte man bei Maggi. Ausserdem gab's einen Veloklub, einen Schachklub und ein firmeneigenes Orchester, in dem Julius Maggi (*1846 †1912) selbst mitspielte.

Nach seinem Tode wandelte sich das Unternehmen, wurde erst in «Alimentana AG» umbenannt und 1947 von der Nestlé AG aufgekauft. Im Jahre 2002 war's dann «fertig mit Suppen aus Kempththal» (Tages-Anzeiger). Nestlé verlagerte auch die Forschung ins süddeutsche Singen, «die Weltmarke des Müllersohns nimmt Abschied», titelte die NZZ wehmütig.

Kurz vor dem Ersten Weltkrieg, im Jahre 1912, war aber die Produktion in Kempththal noch voll im Schuss, wie ein Eintrag im ältesten Protokollband des Frauenvereins Weiach beweist.

Kurzentschlossen und einstimmig

Frauenvereinsreisen – diese Pausen vom Alltagstrott – wurden recht kurzfristig organisiert. Das hing mit den noch weit überwiegend landwirtschaftlich tätigen Mitgliedern zusammen. Denn die Witterung und der Jahreslauf der Vegetation gaben den Landfrauen Arbeit und Freizeit vor. Letztere konnte kaum geplant werden, jedenfalls nicht lange im Voraus. Mitte Mai 1912 scheint sich eine günstige Gelegenheit ergeben zu haben, wie dem Protokoll des «Frauenvereins der Arbeitsschule Weiach» über die Vereinssitzung von Aufahrt, 16.V.1912 zu entnehmen ist:



Titelblatt des Protokollbands des Frauenvereins der Arbeitsschule Weiach, 1908-1930

Unser Haupttraktandum aber war die Besprechung einer Reise, es wurde daher der Wunsch geäußert, die Anwesenden möchten ihre Reisepläne kundtun u. zwar schriftlich, durch geheime Abstimmung, damit eher die Meinung jedes Einzelnen zur Geltung komme. Jedoch wurde der Vorschlag gemacht, dass das Kempttal für unsere Verhältnisse, unsere Zeit u. unsere Kräfte ein recht lehrreicher, netter Reiseort wäre. Nach einigem Zögern wurden die Bleistifte in Bewegung gesetzt u. es ergab sich, dass einstimmig beschlossen wurde, die Reise ins Kempttal zu machen, verbunden mit einem Ausflug ins Bruderhaus. Man einigte sich dahin, dass gleich am folgenden Montag bei ordentlichem Wetter die Reise auszuführen sei. Es wurde ferner der Beschluss gefasst, dass bei Verhinderung der Vereinsmitglieder, einem, natürlich weiblichen Familienangehörigen das Recht zur Teilnahme an der Reise eingeräumt werde, was dann auch mit Freude begrüßt wurde. Die Schreiberin dies [dieser Zeilen] versprach, sogleich der Direktion der Maggi-Fabriken unsere genaue Ankunft mitzuteilen u. ein gutes Mittagessen zu bestellen u. somit wurde die Sitzung geschlossen in der frohen Zuversicht auf starke Beteiligung u. gutes Reisewetter, denn der Himmel hatte seine Schleusen so stark geöffnet, dass es uns beinahe unmöglich wurde, das Local zu verlassen, doch um so grösser war die Hoffnung auf gutes Reisewetter.

Für die abwesende Aktuarin: Sophie Kilchsperger, Präsid.

Fräulein Sophie Kilchsperger war von 1908 bis 1913 Präsidentin des Frauenvereins. Die Hoffnungen wurden erfüllt und der Ausflug konnte stattfinden.

Es folgt Kilchspergers ausführlicher Bericht, den wir im vollen Wortlaut und lediglich mit Zwischentiteln und einigen Anmerkungen versehen abdrucken:

Reise des Frauenvereines ins Kempttal u. auf den Eschenberg

Montag, 20ten Mai 1912.

Ein tiefblauer, wolkenloser Himmel wölbte sich über unserem lieblichen Tälchen, als freudestrahlend sich manches in den Sonntagsstaat warf, die treu besorgten Hausmütter noch schnell einen ordnenden, prüfenden Blick in u. um ihr Häuschen sandten u. fort gings, zur Station, woselbst 28 Frauen u. Fräulein von Weiach, mit dem Zug 7.15^{h.} für 1 Tag dem Dörfchen lebewohl zuwinkten. Leider konnte unsere verehrte Arbeitslehrerin, Frl. Baumgartner nicht an dieser Reise teilnehmen, da sie Gesundheitshalber zur Kur fort war. Dagegen aber nahm ihre Vikarin, Frl. Marie Schneider v. Rorbas die Einladung mit Freuden an u. so gesellte sie sich in Rorbas zu uns, ferner stieg in Pfungen Frl. Frieda Nauer in den Zug u. somit hatten wir die stattliche Zahl von 30 Reiselustigen erreicht. In Winterthur galt es den Zug zu wechseln, doch bald befanden wir uns in einem Coupé II. Cl. [bis Mitte der 1950er Jahre gab es bei den SBB noch 3 Wagen-Klassen] u. liessen uns gern in die weichen Polster nieder, doch, da wir nicht wie verliebte Päärchen uns gern hinter die hohen Lehnen verkrochen, verliessen wir den Zug schon bei der folgenden Station.

Dort dürfte sich den Besucherinnen aus Weiach in etwa dieses Bild geboten haben:



Die Maggi-Fabrik in Kempthal um 1909. Links der Bahnhof, in der Mitte das Werkstor

© Nestlé S.A.

Hier, also in Kempthal empfing uns ein Abgeordneter der Maggi-Fabriken, Herr Naef, dem man den Nährwert der Maggisuppen schon von weitem ansah. Wir wurden zuerst zu einer Personenuhr geführt, bei welcher sich jeder Arbeiter bei seiner Ankunft, sowie beim Weggang täglich zu signalisieren hat; er braucht nur auf einen Knopf zu drücken u. seine No. wird auf einem Papierstreifen notiert. So wird täglich über alle Arbeiter genaue Kontrolle geführt. Herr Naef erklärte uns, wie das Geschäft im Jahr 1868 seinen Anfang nahm. Herr Dr. Schuler, Mitglied der Gemeinnützigen Gesellschaft äusserte sich damals [genauer: am 19. September 1882 in Glarus] in einem Referat, dass dem Mangel der zweckmässigen Ernährung der Fabrikarbeiter abgeholfen werden sollte, indem man trachte, dass die für den Körper so notwendigen Gemüse, auch bei den Arbeiterfamilien ihre Verwendung finden.

Convenience Food verkauft sich blendend

In Herrn Jul. Maggi v. Kempthal fand man nun den geeigneten Mann hiezu, der mit allem Eifer u. aller Energie sich ans Werk setzte, um die Gemüse in Maggis-Suppenrollen in den Handel zu bringen. Suppenwürze u. Bouillonprodukten wurde bald auch grosse Aufmerksamkeit geschenkt, u. so erweiterte sich das Geschäft, in kurzer Zeit, so dass nun in Kempthal eine ganze Fabrikanlage entstanden ist, in der 750 Arbeiter ihr tägliches Brod verdienen können. Der hohen Zölle wegen wurden dann später auch Gesellschaften u. Agenturen in Paris, London, Berlin, Bregenz (Oestreich), Mailand, Amsterdam, Neujork u. Singen gebildet.

Zuerst wurden wir in die Mühle, also in das Gründungsgebäude geführt, woselbst uns gezeigt wurde, wie die Erbsen gar manche maschinenmässige Reinigungskur durchmachen müssen; zuerst werden sie von den Hülsen u. dem Staub befreit, dann gewaschen u. in heissen Oefen getrocknet.

Nach Besichtigung dies [des soeben erwähnten], wurden wir in ein neues, 4 stöckiges, geräumiges u. luftiges Façonierungsgebäude geführt. Eben kamen die Arbeiterinnen die Treppen herunter, denn es war "z'Nünizit", alle waren angetan mit gleichen, leinenen Aermelschürzen, versehen mit einem M., doch nicht etwa, dass alle Marie hiessen, sondern es war das Maggi-Zeichen. Zuerst gelangten wir in einen luftigen Saal, in welchem die Façonierung der Suppenrollen zu beobachten war u. zwar vom Mehl bis zur Verpackung in Kisten. Ein FrI. schüttete ganz langsam das Mehl in einen Trichter, unten gelangte schon ein gepresstes Röllchen auf den Tisch, an welch letzterem, Schulter an Schulter die FrI's sassen u. sich recht emsig in die Hände arbeiteten, u. am Ende des Tisches wurden gleich die Kisten

gefüllt, mit den eingemachten, verklebten u. gestempelten Rollen. In einem II. Saal konnte man die Entstehung u. Verpackung der Bouillonwürfel u. Kapseln verfolgen, was ebenso interessant war u. mit unglaublicher Schnelligkeit von Statten ging.

In einem weitem Saal war die Façonierung der Suppenwürze nicht minder lehrreich, da sah man, wie die Flaschen so gründlich gereinigt, mit reinem laufendem Wasser gespült u. vertropft wurden. Automatisch wurden die Flaschen mit der Würze gefüllt, dann wieder von fleissigen Händen verkorkt, versiegelt, verkapselt, etiketiert, in Seidenpapier eingewickelt, u. in Kisten verpackt. Sogar die Kisten werden selbst fabriziert; zuerst werden die Bretter maschinenmässig mit den Maggi-Stempeln u. Marken bedruckt, von einer II. Maschine die Bretterwinkel gebildet, u. von einer III. Maschine werden die Nägel mit einem Schlag in die Bretter gefügt u. die Kiste ist zur Füllung bereit.

Bitte keine Frauen in der Werkstatt

Ebenso interessant ist die Entstehung der Kartonschächtelchen; in eine ganz wunderbar eingerichtete

Maschine gelangen z.B. weisse, zurechtgeschnittene Karton, im Nu werden diese von einem, über eine gummierte Walze laufenden, bedruckten Papier versehen, die Ecken werden gebildet, u. so eilig, dass man kaum mit den Augen der Entstehung folgen kann, fallen die fertigen Schächtelchen, zur Füllung bereit, in eine Kiste. Dem Fabrikbetrieb schliesst sich eine ausgedehnte Werkstätte an, in der gegen 100 Arbeiter, Schlosser, Schmiede, Spengler, Dreher u.s.w. arbeiten.

Diese Räume aber waren für uns Frauen nicht zulässig. Dafür aber wurden wir in das Dampfkesselhaus geführt, woselbst automatisch, regelmässig die Kohlen in den riesig grossen Ofen gelangen, damit dieser stets gleichmässige Hitze erzeuge. In der peinlich säuberlichen Central-Kraftstation gingen wir etwas rascher an all den vielen Maschinen, Kraftleitungen, Krafterzeugern u. Kraftmessern vorbei, als es ein Techniker getan hätte.



Façonierung Mehle (um 1910) © Nestlé S.A.



Ausschnitt: Façonierung Würze (März 1914) © Nestlé S.A.

Maschinen sehen weder Schnecken noch Würmer

Um so lieber hielten wir uns noch in dem Gemüseräumungsbereich auf, in welchem eben Frauen Kerbelkraut sortierten u. reinigten, was eben von Hand geschehen müsste, da die Maschinen weder Schnecken, noch Würmer sehen. Der Kerbel wurde sodann in 3 Wassern gewaschen, in siebartigen Eimern vertropft, sodann in einem grossen Ofen gedörrt, was in Folge der Zirkulation der heissen Luft, den anfangs nassen Kerbel in Verlauf von 2 Stn.



Maschinen sehen keine Schnecken. Die Gemüserüsterei um 1900 © Nestlé S.A.

[Stunden] denselben, so wohlriechend duftend wie Heu so dürr, wieder zum Vorschein kommen lässt. Die fein geschnittenen Zwiebeln etc. werden ebenfalls so gedörrt. Ueberall kann man wahrnehmen, dass peinlichste Sauberkeit herrscht u. also die Maggiprodukte mit Appetit genossen werden dürfen.

Werksfeuerwehr und ausgedehnte Gutswirtschaft

Die Feuerwehr-Ausrüstung befindet sich in mustergültiger Ordnung u. Reichhaltigkeit in einem Extraschuppen, doch gingen wir bald weiter u. gelangten in die Speisesäle der Arbeiter, die so sauber u. einladend aussahen, dass wir recht gerne dort unserem bereits leer gewordenen Magen etwas Stärkung zugeführt hätten, um so mehr, da der Geruch der würzigen Maggisuppe uns aus der nebenanliegenden Küche in die Nase stieg; grosse Kessel hängen hier, in denen die Suppe per Dampfhitze gekocht u. daher so kräftig ist.

Doch zu den Fabrikanlagen gehören auch noch ungefähr 250 Jucharten Gemüsefelder, 700 Jucharten Wies- u. Mattland, 200 Juch. Wald, zusammen 1150 Juch. also ein Gebiet, das sich etwa 1 St. [Stunde] in die Länge zieht. Hier also werden die verschiedenen Gemüse, wie Wirz, Bohnen, Erbsen, Garotten, Lauch, Selleri, Peterli, Schnittlauch, Kohlrüben, Zwiebeln u. Kohlarten gepflanzt, um sie ganz frisch, in guter Qualität in der Fabrik gleich verwerten zu können. Doch müssen sie selbstverständlich von auswärts noch viel Gemüse beziehen.

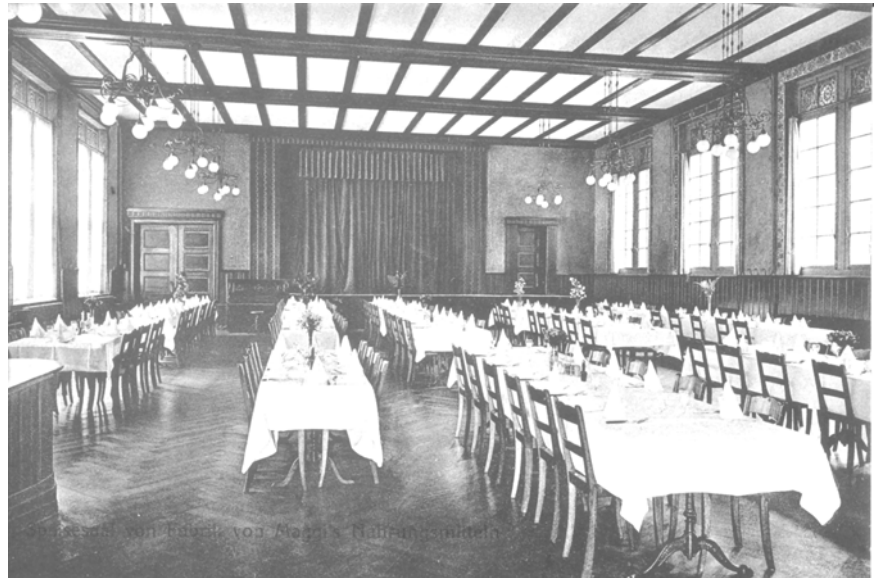
350 Stück Vieh bilden den stolzesten Braunviehstall der Schweiz; zur Gutswirtschaft gehören neben mehreren Jungviehweiden in der Umgebung von Kempptal, das grosse Weidgut auf "Rugen" Kt. Aargau u. die Alp Balmberg auf dem Stoss, am Vierwaldstädtersee.

Im 1. Weltkrieg wurde das süddeutsche Hofgut Albführen (Gemeinde Dettighofen nördlich des Rafzerfelds) von Maggi als Rohstoffbasis angekauft. Der neue Besitzer Nestlé war daran weniger interessiert. Nach Handwechseln gehört es seit 1994 der Auto-Importeurin Emil Frey AG und ist heute ein exklusives Reitgut. Die charakteristischen, auf der Spitze stehenden Würfel auf den weissen Zäunen erinnern immer noch an den früheren Besitzer Maggi und seine Suppenwürfel. Natürlich interessierte die Weiacher Bäuerinnen das Stallmanagement:

Der Kuhstall ist aufs äusserste bequem, luftig u. hell eingerichtet; denn wie zu guter Gesundheit des Menschen, Luft, Licht, Diät, Wasser, Arbeit u. Ruh eine Hauptbedingung sind, so ist es auch bei den Tieren. Die Maggi-Kühe haben daher auch schönen Wuchs; das frische Wasser läuft ihnen im Troge zu, das Futter wird auf Rollwagen befördert, u. rechts u. links in die Futtertröge verteilt. Es wird den Kühen Sägemehl gestreut, I. weil es billiger ist, II. weil sie dort kein Streuland besitzen, III. weil das Sägemehl weniger Raum einnimmt u.

auch zur Düngung besser für das Pflanzland sei. Das Heu kann durch eine Einfuhre zugeführt u. rechts u. links auf die Heuboden abgeworfen werden. Bei der Futterschneidmaschine wird durch eine, wohl magnetische ? Einrichtung alle Nägel u. alle unverdaulichen Stoffe entfernt, nur in 1 Monat wurde ein grosses Bierglas voll Eisenzeug herausbefördert. Nun wurden uns auch noch die prämierten Zuchtschweine gezeigt; für einen derselben hätte das Geschäft 6 000 Fr. erhalten können, doch sie gäben denselben nicht für 20 000 Fr., denn auf I. klassigen Viehstand legen sie in Kempttal sehr grossen Wert.

Nachdem wir noch kurz über die Liegen-schaften u. das Pflanzland orientiert waren führte uns unser Führer ins Restaurant z. Hammermühle, in einen grossen, luftigen Speisesaal, in welchem für uns 2 Tische gedeckt waren. Wohl war es erst 11^{h.}, doch da wir auf den erwarteten "Znüni" hatten verzichten müssen, liessen wir uns das kräftige Mittagessen doppelt munden. Schmackhafter Maggi-



Arbeiter-Speisesaal von Maggi's Nahrungsmittel, um 1912 © Nestlé S.A.

suppe, Bratenplatte, garniert mit Kartoffeln, Erbsen u. Garotten; Kopfsalat, Aepfelschnitz, sowie Zwetschgen u. etwas Süssem sprachen wir mit gutem Appetit zu, denn oben am Tisch hörte ich sagen: "Züsi iss, es chost glich viel". Der Wein wurde uns geschenkt, doch blieben wir dennoch alle nüchtern, doch dem Jüngsten der Gesellschaft ist wohl vom feurigen Wein ein Fünkeln in die Augen geflohen, das dann das Herz, oder vielmehr nur die Lippen unseres Führers entzündete.

Alles Wohl beruht auf Paarung; Wie dem Leben Poesie, fehle Maggi's Suppennahrung, Maggi's Speisewürze nie! – Frank Wedekind (Dichter, Leiter Maggi Reclame- und Pressbüro, 1886-1887)

Spaziergang auf den Eschenberg

12.48^{h.} führte uns das Dampfross nach Winterthur, von wo wir einen Spaziergang machten ins Bruderhaus. Der Alleeartige, schattige Waldweg wurde mit einem "Juchzer" begrüsst, denn die I. [liebe] Frühlingssonne sandte ihre warmen Strahlen gar spürbar auf unsere Schultern. Nachdem wir im Bruderhaus im Schatten der grossen Kastanienbäume eine Erfrischung zu uns genommen, u. an den niedlichen Rehlein uns ergötzt hatten, brachen wir auf.

[Die Kastanienbäume stehen zwar immer noch. Rehlein gibt es im städtischen Wildpark Bruderhaus aber keine mehr, dafür Hirschen, Wisente, etc.]. Liebliche Waldwege führten uns in 1/4 St. [Stunde] zu einem hohen Aussichtsturm der gar bald bestiegen wurde von allen, in deren Adern noch junges, tatenlustiges Blut fliesst. [Auch diesen Turm gibt es noch. Er wurde 1889 erstellt und zum 100-jährigen Bestehen durch die Stadt Winterthur renoviert].

Die Mühe des Aufstieges wurde reichlich belohnt, denn ein wundervoller Fernblick bot sich unsern Augen dar. Von drüben winkte uns die Kyburg gar frdl. zu u. über die unendlichen Waldungen hin, in ihrer schmucken Maienpracht, liessen wir unsere Melodien von luftiger Turmeshöhe erklingen. Hier oben wurde einem gar leicht ums Herz, denn man fühlte sich der Erde entrückt, zum Himmel gehoben. Ja, wem wollte das Herz in Gottes freier Natur nicht frei u. froh werden, darum gings auch gar munter talabwärts, fast in gleichem Schritt u.

Tritt, u. weil wir weder Fahne noch Trommel hatten, so stellten wir sie uns lebhaft vor, indem wir das marschmässige Lied sangen: Rühret die Trommel u. schwenket die Fahnen. --- Am Ausgang des Waldes aber verstumten die Lieder u. bald ertönte es: "O die schönen Blumen". Gar bald standen alle im Garten von Herrn Heinr. Lattmann, welcher mit Freuden den Blumenfreundinnen seinen Blumenflor zeigte u. bald stand eine ganze Sendung für Weiach in Bereitschaft. Noch blieb uns Zeit genug, die Stadt mit Musse zu betrachten, doch nach 4^h standen wir vor einem Restaurant still, das in seinem Schild nicht ein Schwert, sondern die Aufschrift zur Blume trug, die uns darum gar frdl. zu einem Abendimbiss einlud.

Frau Willy hatten die Lebensgeister einen Schatten auf den frohen Tag geworfen, u. war sie daher recht froh, dass sie sich hier, einigermaßen erholen u. ausruhen konnte. Von hier trennten wir uns etwas, da viele gerne noch ihre Wünsche in Erfüllung gebracht hätten. Gerne hätten wir dem Museum noch einen Besuch abgestattet, doch leider war es um 5^h geschlossen. Punkt 7^h trafen wir alle wieder zusammen im Terminus, woselbst für uns in einem netten Saal der Kaffeetisch recht einladend gedeckt war. Der Kaffee vermochte denn auch, unsere Lebensgeister wieder zu wecken, das spürte man, als wir 8 1/2^h unserer Heimat entgegenfuhren u. gar freudig u. froh unsere Weisen erschallen liessen.

Dass der Reisetag einem jeden Freude gebracht hatte, das zeigten die fröhlichen Mienen, dass wir aber alle auch gerne wieder heimkehrten, riefen wir beim Einzug ins traute Dörfchen unsern Lieben zu in dem Liede: "Im schönsten Wiesengrunde, ist meiner Heimat Haus", u. gern hätten wir beigefügt: "Ja schön ists im stillen Dörfchen am Rhein, drum kehren mit Freuden wir auch wieder heim", denn da, wo man uns liebt, wo man unserer Liebe bedarf, wo wir unsere Pflichten zu erfüllen haben, da gehören wir eben hin u. da ists uns wohl, denn das wahre Glück ist die Erfüllung einer Lebensaufgabe u. wenn uns auch unsere Pflichten oft nicht edel u. gross genug scheinen, so sollen wir sie veredeln, durch die Art, wie wir sie erfüllen. Nach einem so lehr- u. genussreichen Reisetag werden wir auch um so fröhlicher unsere täglichen Arbeiten wieder aufnehmen u. durch fröhlicheren Sinn unsere Umgebung selbst fröhlich zu stimmen trachten, denn jeder Mensch, u. besonders wir Mitgl. des Frauenvereines, die wir das Wohl unserer Jugend im Auge haben, wir sollten sein, wie ein Leuchtturm auf dunkler See, Strahlen sollten von uns ausgehen, u. hineinleuchten in die düstern Lebensnächte, all der Menschen, mit denen wir in Berührung kommen. Darum möge uns unsere Reise auch dazu verholfen haben, dass wir fröhlicher geworden sind, denn: "Selbst immer fröhlich sein, u. andre machen fröhlich, wer solches Ziel erreicht, ist schon auf Erden selig!"

Sophie Kilchsperger. Präsidi.

Danksagung

Für den Einblick ins Protokoll sei der Präsidentin Silvia Leemann herzlich gedankt. Besonderer Dank geht auch an die Historikerin Lisane Lavanchy von den Archives Historiques Nestlé in Vevey für ihre Auskünfte und die Abdruckgenehmigung der alten Aufnahmen. Last but not least ein Dankeschön an «NoWar» für die Textfassung.

Verwendete Quellen und weiterführende Literatur

- Protokoll des Frauenvereins der Arbeitsschule Weiach 1908-1930.
- Alle Fotos von Maggi-Personal und -Anlagen: © NESTLE S.A.; Archives Historiques Nestlé (AHN), Vevey.
- Schweizergeschichten : Julius Maggi – Suppenproduzent lombardischer Herkunft. In: Wottreng, Willi. Ein einzig Volk von Immigranten. Die Geschichte der Einwanderung in die Schweiz. Zürich 2000 – S. 53-54.
- Minor, L.: Fertig mit Suppen aus der Maggi-Fabrik. In: Tages-Anzeiger, 19.1.2002 – S. 13.
- Die Weltmarke des Müllersohns nimmt Abschied : Kempththal verliert einen Grossteil der Maggi-Produktion. In: Neue Zürcher Zeitung, 6.2.2002 – S. 45.
- Esseiva, J.: Zürcher Chronik vom 1. April 2002 bis zum 31. März 2003. In: Zürcher Taschenbuch 2004.
- Wuhler, P.: Und von Knorr die Suppe. Streik bei Maggi. In: WochenZeitung (WoZ), 23. September 2004.
- Treichler, H.P.: Suppe - die dienliche Löffelspeis. [Lesenswerter kulturhistorischer Beitrag.] Im Internet verfügbar: URL: http://home.balcab.ch/r.l.sperandio/rezept_222.html [Stand 30. März 2005].
- Ottomeyer, H.: Kleine Kulturgeschichte der Suppe. In: http://www.g26.ch/texte_ursuppe.html [Stand: 30.3.2005]
- Winkenbach, J.: Maggi Würze. Made in Germany. In: Welt am Sonntag, 16. Januar 2005. Im Internet verfügbar: URL: <http://www.wams.de/data/2005/01/16/387725.html> [Stand: 30. März 2005]
- Wildpark Bruderhaus des Forstbetriebs der Stadt Winterthur. <http://www.bruderhaus.ch> [Stand: 30. März 2005].