

Der Mann, der uns die Suppe brachte

Zum 100. Todestag von Julius Maggi

In der Mitte des 20. Jahrhunderts stand das Unternehmen Maggi auf dem Höhepunkt seiner Geschichte. Stolz und dankbar blickte es in einer kleinen Broschüre auf «65 Jahre Maggis Suppen» zurück und würdigte ganz besonders jenen «Mann, der uns die gute Suppe brachte», wie der Firmengründer Julius Maggi locker und prägnant umschrieben wurde. Dem Volk eine kräftige, nahrhafte und preiswerte Suppe anzubieten – dieses Ziel verfolgte Maggi in jahrelanger Tüftelei. Dass seine Produkte bis heute weltweit bekannte Markenartikel geblieben sind, spricht für deren Qualität. Wer war jedoch dieser Mann, der weit über seine Firma hinaus Ansehen, wenn nicht gar Verehrung genoss und am 19. Oktober 1912 starb? Und welche Bedeutung hatten seine Erfindungen und seine Unternehmen?

«Mit Maggi geht man nie fehl!», schloss keck die 65-Jahr-Schrift und verwies auf die Erfahrung der Hausfrauen. Betont wurde zudem der Aspekt Vertrauen: Gute Qualität sei zu guten Bedingungen überall erhältlich. Drittens schliesslich erinnerte die Firma an die «sozial vorbildliche Unternehmenschaft», passend zum «Friedensabkommen» der Schweizer Industrie, das 2012 seinen 75. Geburtstag feiern kann und das für Sozialpartnerschaft, Respekt und Kooperation zwischen Arbeitgebern und Arbeitnehmern steht. Firmenkultur als Mischung aus Qualität, Vertrauen, Gemeinschaft, Innovation und Unternehmerpersönlichkeit – das kommt dem «Geist» von Maggi wohl am nächsten. Der Weg dahin war allerdings weit.

Ausgangspunkt dieser Erfolgsgeschichte waren die Umwälzungen im 18. und 19. Jahrhundert, als sich die ländlich geprägte Schweiz immer stärker zu verstädtern begann, als mit der Industrialisierung immer mehr Menschen Arbeit in Fabriken fanden und als die soziale Frage sich immer stärker in den Vordergrund schob. Unter die drängenden Probleme der Zeit fielen Arbeits- und Wohnverhältnisse, und das «Schreckbild» von armen, bleichen, schwächlichen oder gar verdummtten Arbeitern und Proletariern prägte die Wahrnehmung des Bürgertums. Die damals entstehenden gemeinnützigen Gesellschaften suchten die Lebensverhältnisse zu bessern und diskutierten einzelne Aspekte, wie zum Beispiel die Ernährung, deren Mängel ein besonders negativer Einfluss auf die Gesundheit zugesprochen wurde. Wer lange arbeitete, hatte keine Zeit für das Kochen, wer keine Landwirtschaft betrieb, ernährte sich einseitig, nämlich fast ausschliesslich von Kartoffeln, Brot und Kaffee und oft auch von Schnaps – mehr liess das höchst bescheidene Einkommen nicht zu.

Die Debatten über Hygiene und Volksgesundheit führten zu einer Reihe von Reformanstössen, welche in der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts die moderne Nahrungsmittelindustrie schufen und die Ernährung revolutionierten. Die Herstellung von Kondensmilch (1866), Milchpulver (1867) oder Milkschokolade (1875) stellten die Speisegewohnheiten langfristig auf den Kopf und verknüpften unternehmerische Dynamik mit sozialreformerischen Anliegen. Obwohl Julius Maggi ein Kind dieser Zeit

war, wurde ihm sein Werdegang nicht in die Wiege gelegt.

Der Pionier

Julius Maggi kam am 9. Oktober 1846 zur Welt, als Sohn eines italienischen Flüchtlings, der 1839 unter etwas besonderen Verhältnissen die Tochter eines

Zürcher Politikers geheiratet hatte und Müller wurde. Italienische Erfindungskunst und italienisches Temperament sollen sich beim Knaben mit schweizerischer Tatkraft und Tüchtigkeit, südlicher Wagemut und Optimismus mit nördlicher Gründlichkeit vereinigt haben, behauptete



Ein einschlägiger Markenname: Maggi-Werbung für jeden Haushalt, im Hintergrund lockt Jugendstil-Dekor. Reklametafel aus der Zeit um 1900. (Nestlé-Archiv)



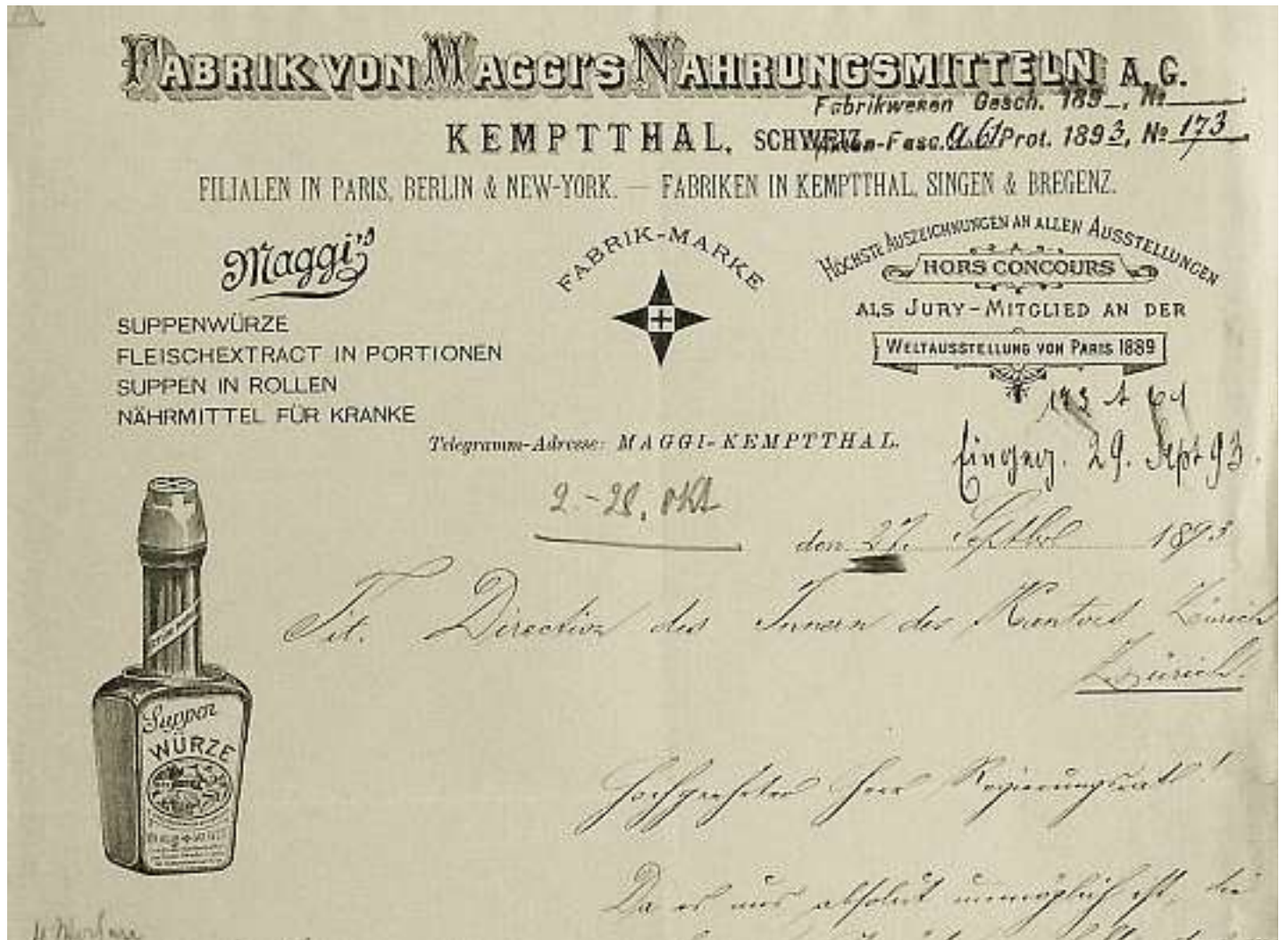
Der erfolgreiche Geschäftsmann: Porträt von Julius Maggi, um 1900. (Winterthurer Bibliotheken, Studiensammlung)

tet eine von der Firma zum 100. Geburtstag herausgegebene Schrift. Die Jugendjahre verliefen allerdings ziemlich zäh, denn Julius tat sich mit Schule und Ausbildung schwer. Erst ein Aufenthalt in Budapest, wo er mit 21 Jahren stellvertretender Leiter einer hochmodernen Dampf-mühle wurde, weckte in ihm die unternehmerische Ader. Nach seiner Rückkehr übernahm er von seinem Vater 1869/70 die Hammermühle in Kempththal und erwarb wenig später Mühlen in Schaffhausen wie in Zürich.

Mit dem Ausbau der Transportmöglichkeiten, technischen Neuerungen und konjunkturellen Schwankungen engte sich der Spielraum des traditionellen Müllerberufes allerdings immer stärker ein. Maggi griff deshalb bereitwillig eine Anregung des Schweizer Fabrikinspektors Fridolin Schuler auf und begann nach neuen Wegen für eine Verbesserung der Ernährungsgewohnheiten zu suchen. Anstoss boten reformerische Ideen, im Hintergrund stand sicher aber

auch die Hoffnung, sein Gewerbe auf eine neue Grundlage zu stellen.

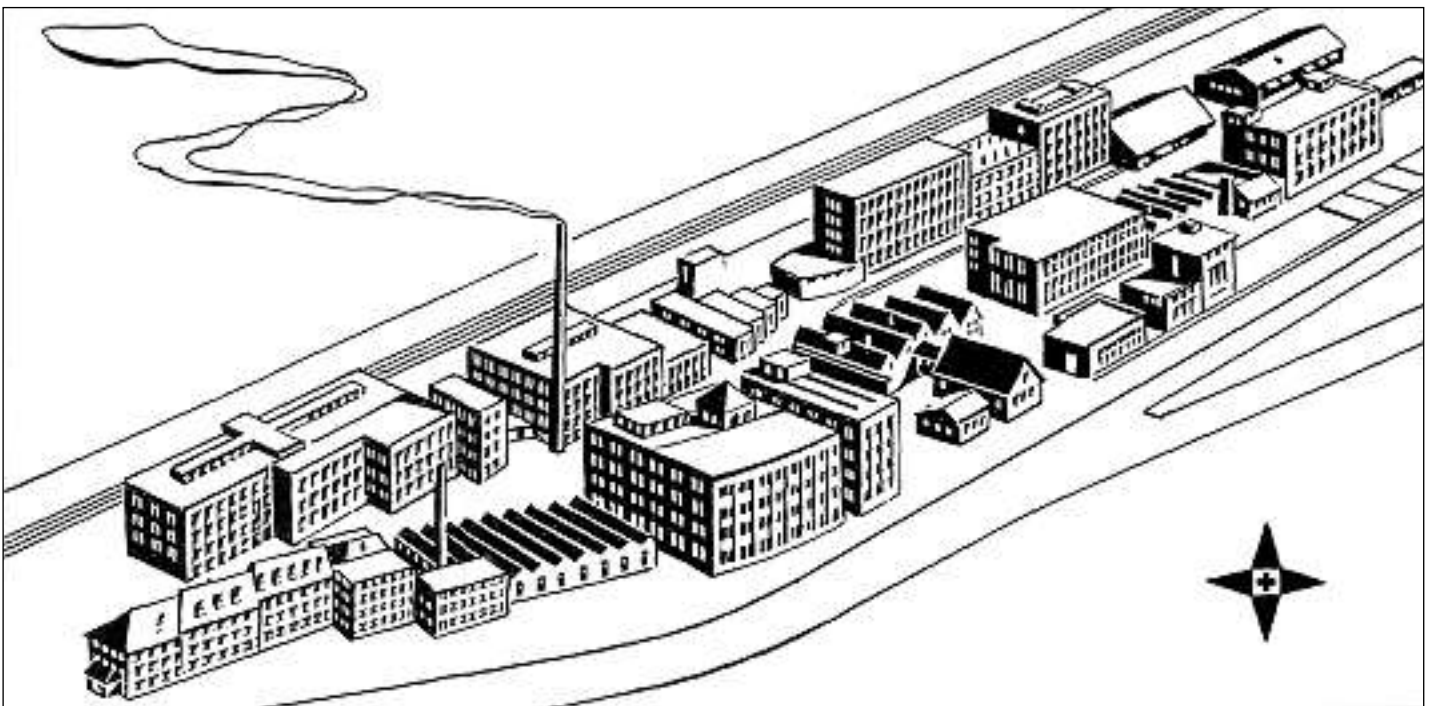
Ausgangspunkt war die Absicht, ein gutes, billiges und rationelles Produkt für die breite Bevölkerung zu schaffen. Als «gute» Lebensmittel galten Milch, Käse, Brot und Fleisch; Letzteres war jedoch für Fabrikarbeiter nahezu unerschwinglich. Statt Lohnerhöhungen einzufordern, suchte man nach Alternativen bei der Nahrung und stiess als Ausweg auf Hülsenfrüchte (Erbsen und Bohnen), sogenannte Leguminosen. Diese waren in Sachen Eiweissgehalt dem Fleisch gleichwertig, aber deutlich billiger. Mit Unterstützung der Schweizerischen Gemeinnützigen Gesellschaft tüftelte Maggi lange Zeit an einem Rezept herum, diese Hülsenfrüchte zu einer leicht zuzubereitenden, nahrhaften Suppe zu verarbeiten. Am 19. November 1884 setzte er dann Vertretern der Gemeinnützigen Gesellschaft in Zürich ein Menü vor, das Suppe, Hauptgang und Nachspeise auf der Grundlage von Leguminosenmehl umfasste



Im Zeichen des Erfolges: Briefkopf von 1893 mit dem Hinweis auf die Marke, die erfolgreichen Produkte sowie auf internationale Auszeichnungen. (Staatsarchiv des Kantons Zürich, O 58a/15)



Eine «Stadt» zwischen Bahn und Strasse: der Maggi-Komplex in Kemppthal mit dem markanten Eingangsbereich, Postkarte um 1900, sowie stilisierte Ansicht der Fabrik in der Mitte des 20. Jahrhunderts. (Sammlung Edith Ehrensberger und 65-Jahr-Festschrift)



– das Erfolgsrezept war endlich gefunden.

Die Suche war erfolgreich, bis es aber wirklich dem «Volk» schmeckte, dauerte es noch eine ganze Weile. Zudem setzte Maggi allen Ehrgeiz dazu ein, mit immer neuen Erfindungen seine Produktpalette zu erweitern. Nach dem Suppenmehl und der Würze folgten Bouillonwürfel, im Laufe des 20. Jahrhunderts – nach dem Tod Maggis – industriell hergestellte Teigwaren, Saucen, Kartoffelpüree, Knöpfli und Fertigpolenta. Die Teilhaber waren mit

dieser Dynamik allerdings wenig zufrieden, kritisierten vielmehr die Experimentiersucht Maggis und forderten eine stärkere ökonomische Orientierung. Erst nach einer längeren Durststrecke erfolgte in den 1890er Jahren der finanzielle Durchbruch und wurde die Produktion wirklich rentabel.

Der Patron

Nachdem 1886 rund 30 Personen für das Unternehmen tätig waren, expandierte die Mühle im Tal der Kempt ab den 1890er

Jahren rasch zu einer weltumspannenden Firma. Bereits 1911 arbeiteten gegen 700 Menschen in Kemppthal, während Niederlassungen in Singen, Berlin, Wien, Bregenz, Mailand und Paris den internationalen Markt bedienten. Die schwierigen Anfänge waren bald vergessen, doch Julius Maggi blieb Müller, Kaufmann, Forscher, Techniker und Erfinder in Person und suchte – ganz der wagemutige Pionier – in Paris ein neues Standbein aufzubauen. Die Société Laitière setzte sich das ehrgeizige Ziel,

die Milchversorgung der Kapitale zu verbessern.

Der Umzug Maggis 1900/01 nach Paris war kein Abschied von Kemppthal, markierte aber doch eine klare Zäsur, denn bis zu diesem Zeitpunkt war der Patron, trotz der Einbindung in eine Aktiengesellschaft, unbestrittener Kopf der Firma und der Produktion. Auch wenn die Grenzen zwischen Legende und gesichertem Wissen oft fließend verliefen und Maggi schon früh Gegenstand einer heiligenähnlichen Verehrung war, sind seine

Die Maggi-Erfolgsgeschichte

(Grundlage: Verein LindauLebt)

- 1861 Michael Maggi, der Vater von Julius, erwirbt die Hammermühle in Kempthal
- 1869 Julius Maggi übernimmt die Hammermühle
- 1872 Gründung der Kollektivgesellschaft J. Maggi & Cie.
- 1883 Erste Herstellung von kochfertigen Suppen
- 1886 Erfindung der Maggi-Würze sowie von Bouillon-Produkten
- 1890 Umwandlung in eine Aktiengesellschaft (ab 1912 Holding)
- 1893 Aufbau einer eigenen Gutswirtschaft
- 1895 Ersetzung der Wasserkraft durch Elektrizität, Gründung einer Betriebskrankenkasse
- 1901 Julius Maggi gründet in Paris die Société Laitière Maggi und lebt weitgehend in Paris
- 1907 Etablierung einer Arbeiterkommission als Bindeglied zwischen Direktion und Arbeiterschaft
- 1908 Einführung von Suppenwürfeln
- 1912 Tod von Julius Maggi, Beisetzung im Familiengrab auf dem Friedhof Lindau ZH
- 1947 Fusion der Maggi AG mit der Firma Nestlé S.A.
- 1971 Einstellung des Gutsbetriebs
- 2002 Verkauf des Fabrikareals an den Aroma- und Riechstoffhersteller Givaudan; Konzentration der Maggi-Produktion in Singen am Hohentwiel

Verdienste für den Siegeszug seiner Produkte ebenso offensichtlich wie seine Identifikation mit der Firma.

Maggi war Erfinder und Geschäftsmann, der sich und seinen Mitstreitern alles abverlangte, der aber auch aufmuntern,

motivieren und mitreissen konnte und sich für ein gutes Arbeitsklima einsetzte. Auf ihn gehen verschiedene Erfindungen bis hin zu den unverwechselbaren Verpackungen und dem Würzelfläschen zurück, er prägte auch das Logo mit dem «Maggi-Stern»

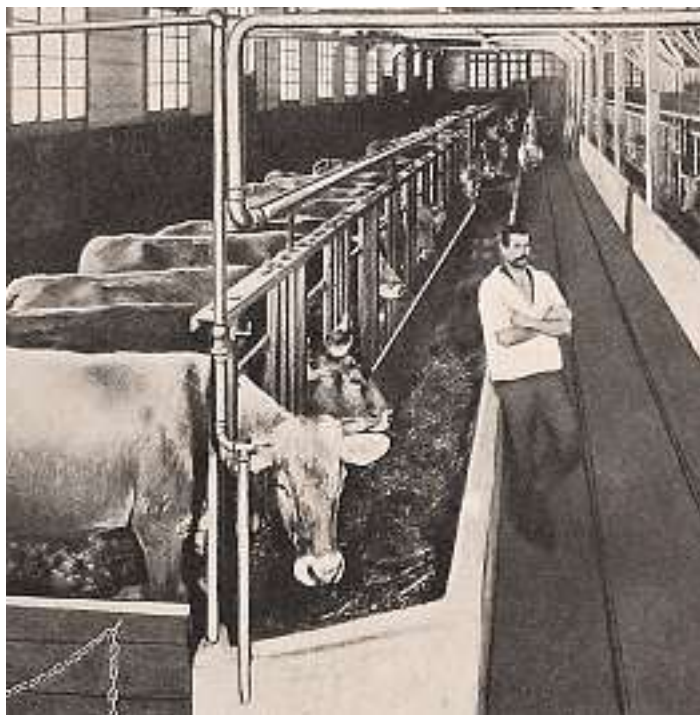


Markenprodukte in identitätsstiftender Verpackung. Werbebild aus dem frühen 20. Jahrhundert. (Aus: Gallmann, Gutswirtschaft 1903)

sowie den Farben Gold-Rot. «Durch das Kreuz zum Stern», war eine Devise, die mit dem Schweizerkreuz spielte, «Mit vereinigten Kräften» die andere. Wie beispielsweise auch die Schweizer Schokoladeproduzenten erkannte Maggi schon früh die Bedeutung von Markenprodukten, die Authentizität, Qualität und Unverwechselbarkeit suggerierten und über die Wer-

bung ein Massenpublikum ansprechen konnten.

Reklame wurde ein Schlüsselwort, denn die Produkte von Maggi verkauften sich anfänglich keineswegs gut – und vor allem an ein falsches Publikum. Die ersten Abnehmer waren nämlich nicht etwa Arbeiterhaushalte, denen die Suppe vielleicht «allzu sehr nach Armeleutkost» roch, so der Historiker Treichler. Zu-



Industrie und Landwirtschaft: Der 1893 begründete Gutsbetrieb, zeitweilig der grösste der Schweiz mit gegen 500 Stück Grossvieh, versorgte die Fabrik mit Kräutern und Gemüse wie mit Fleisch und Milch. Die Zubereitung erfolgte dann lange in mühsamer Handarbeit. (Winterthurer Bibliotheken, Studienbibliothek)



Werbung!

Maggi zählt zu den ersten Schweizer Marken, die gezielt mit Werbung auf sich aufmerksam machten und sich als besonderes Produkt verkauften. Der propagandistischen Vermarktung dienen das besondere Firmenlogo oder die unverwechselbare Verpackung, aber auch Reklametafeln und Werbebotschaften, die anfänglich von einem jungen Literaten geprägt wurden. 1886 entstand nämlich ein «Reclame- und Pressebüro», das für kurze Zeit den auf Schloss Lenzburg aufgewachsenen Studenten Frank Wedekind beschäftigte, der später als Autor skandalträchtiger Theaterstücke Geschichte machen sollte. Sein erstes Butterbrot verdiente Wedekind als Auftragstexter für Maggi. Eine Auswahl der von Wedekind verfassten Reklameschriften zeigt das Lavieren zwischen Phantasie und Originalität, Einprägsamkeit und Wissenschaftlichkeit.

Das wissen selbst die Kinderlein:
Mit Würze wird die Suppe fein!
Drum holt das Gretchen munter
die Maggi-Flasch' herunter.

Die kleine Frida in der Küche: Mama, müssen die Herren auch kochen lernen? – Frau Schulze: Nein, liebes Kind; die gehen dafür in den Krieg. – Frida: Dann möchte ich lieber ein Herr werden. – Frau Schulze: Aber Frida! Im Krieg wird man ja totgeschossen. – Frida: Das macht nichts. Das ist nicht so langweilig wie kochen lernen. – Frau Schulze: Weisst du was, Herzchen; wenn du mal gross bist, dann kaufst du dir Maggi's Suppen-Nahrung. Du brauchst dann kein Kochbuch zu studieren und nicht lange am Herd zu stehen. In 15 Minuten ist sie gar, dein Herr Gemahl isst sie mit Hochgenuss, und deine Kinder werden dick und gesund dabei.

«Der kluge Mann baut vor», sagt Wilhelm Tell, und die kluge Frau wird es ebenfalls tun, denn auch ihrer harren unvorhergesehene Schrecknisse, wenn sie auch für gewöhnlich nicht so ernsthaft sind wie die Schicksalsschläge im Kampfe des Lebens. Wenn aber z. B. der Herr Gemahl drei gute Freunde zum Mittag- oder Abendessen mitbringt, so kann das selbst die geschulteste Hausfrau aus dem Concept bringen. Rat- und hilflos teilt sie der Köchin das Unheil mit. Diese aber erwidert mit überraschender Ruhe: «Seien die gnädige Frau man ganz unbesorgt. Mit Hilfe von Maggi's Suppen-Nahrung und Maggi's Suppen- und Speisewürze kocht sich binnen 20 Minuten ein Göttermahl!»

Berühmte Köche gab es sowohl im alten Rom wie bei den Franzosen (...). Das 19. Jahrhundert, das Jahrhundert des praktischen Verstandes, (...) hat dem ein Ende gemacht. Unter allen

Berühmtheiten der Gegenwart findet sich so wenig ein Koch wie ein Astrologe oder Hofnarr. Unser Interesse gehört dem Ernste des Lebens, und haben wir Hunger, so kochen wir uns eine kräftige Maggi-Suppe und würzen sie mit Maggi's Suppen- und Speisewürze.

Das Wohl des Volkes beruht auf seiner Ernährung. Nur die Menschen, die ihren Hunger stillen können, sind befähigt, sich frei zu entwickeln, und nur wer sich frei entwickelt, ist der Freiheit, auch der politischen Freiheit würdig (...). Mögen unsere Mütter, unsere Frauen das beherzigen, deren Obhut es anvertraut ist, für unser leibliches Wohl zu sorgen. Mögen sie ihre Küche, ihren Haushalt danach einrichten, um eine kräftige, lebensfähige und der Freiheit würdige Generation heranzuziehen. Am besten wird ihnen das gelingen, wenn sie die nahrhafteste, wohlschmeckendste und zugleich billigste Suppe kochen aus Maggi's Suppen-Nahrung. Dann wird gegessen werden, dass es eine helle Freude ist.

«Ich hatt' einen Kameraden; einen besseren findest du nit», nie hat er mich verlassen; er begleitete mich durch alle Lande; in trostlosen Wüsten, wo weit und breit keine menschliche Spur, auf hohen Bergen im ewigen Schnee war er mit seiner Hilfe bereit und rettete mir das Leben. Er ersetzte mir alles, was andere Sterbliche zu ihrem Unterhalte sich mühsam zusammen suchen (...) – Ein eigentümlicher Geselle! werdet ihr ausrufen. Und die Lösung des Rätsels? – «Maggi's Suppen-Nahrung!»

Der Suppen-Fritz
in Bildern und Texten von Herbert Rikli.

1. Der kluge Fritz bringt heute Nacht
ein Göttermahl, das alle lobt:
Der Herr Gemahl isst sie mit Hochgenuss,
die Kinder werden dick und gesund dabei.

2. Doch mit dem Suppen-Fritz, sagt
die Frau Schulze, die das Kochbuch
hat, ist es nicht so langweilig,
wie kochen lernen.

3. Selbst wenn Fritz heute Nacht
ein Göttermahl, das alle lobt,
die Kinder werden dick und gesund,
das ist nicht so langweilig,
wie kochen lernen.

4. Die Maggi's Suppe, die im Handel
zu haben ist, ist die Beste:
Sie ist die Beste, die es gibt,
und kann man sie auch ohne
Kochbuch kochen.

Maggi's Suppen-Nahrung

dem stiess die Propagierung von Leguminosen auf unerwartete Konkurrenz, setzten doch zur gleichen Zeit auch Milch und Schokolade zu ihrem Siegeszug an – ebenfalls gestützt auf das Argument von billiger und guter Nahrung. Mit anderen Worten stand Maggi nach seinen Erfindungen zuerst vor dem Problem, seine Produkte auch wirklich an das Publikum zu bringen, was mit einigen Hindernissen verbunden war. Erst die Etablierung der Maggi-Waren als omnipräsente und eingängige Markenprodukte brachte den Durch-

bruch, und hier zählte Maggi unbestritten zu den Pionieren.

Ein gutes Produkt und eine originelle Werbung genühten allerdings nicht für den Erfolg. Ausgangspunkt für die Bemühungen war die Suche nach einem Volksnahrungsmittel, und so war es nur folgerichtig, dass sich die Firma Maggi schon früh in die wissenschaftliche Diskussion um die «richtige» Ernährung einschaltete und sich selbst so sozial wie hygienisch legitimierte. 1887 beispielsweise gab die Firma zu einem internationalen Kongress eine Denkschrift

Werbung, die unterhalten will: Bilderbogen zum «Suppen-Fritz» von 1910, gezeichnet von Herbert Rikli. (Aus: Seifert, Dosenmilch)

**Das Beste
ist das Billigste!**



MAGGI'S WÜRZE

**allein echt
mit dem Kreuzstern**

gibt schwachen Suppen, Bouillon,
Gemüsen, Salaten, Saucen usw. einen
feinen, kräftigen Wohlgeschmack.



Beim Nachfüllen achte man darauf, daß auch
die Ausfüllflasche den Namen MAGGI und
die Schutzmarke Kreuzstern trägt. ::



Alleinige Fabrikanten:
MAGGI-Gesellschaft, Berlin u. Singen *Hohenbrunn

heraus, um die eigene Tätigkeit in bestem Licht zu zeigen und die Würze als medizinisches Produkt zu verkaufen; ein ähnliches Vorgehen schlug auch die Schokoladenindustrie ein.

Gleichzeitig wurde beinahe schon philosophisch auf den kulturellen Fortschritt aufmerksam gemacht, der auf dem materiellen Wohlsein der Völker beruhe: Je einfacher die Beschaffung von Nahrungsmitteln und je besser die Ernährung, desto mehr Fortschritt und «höhere Gesittung der Menschheit». Hülsenfrüchte, so das Fazit, seien ebenso gut wie Fleisch und machten das Volk zur Arbeit fähiger und den Volkskörper widerstandsfähiger. Diese Vorteile kämen der Fabrikbevölkerung wie der Armee zugute, wie die Denkschrift beinahe schon prophetisch schloss. In den beiden Weltkriegen zeigte sich dann tatsächlich der Erfolg der Maggi-Waren, die mit anderen, ähnlichen Fertigprodukten die Versorgung der Truppen gewährleistete und der Firma hohe Rendite brachte – ob zum Vorteil der Menschheit, darf allerdings bezweifelt werden.

Der Privatmann

Wie bei vielen Unternehmerpersönlichkeiten stand das Leben von Julius Maggi im Zeichen seiner Firma; Fabrik und Familie bildeten eine untrennbare Einheit. Laut Familienlegende soll Maggis zweite Frau, Louise Müller, die Suppenrezepte zuerst am häuslichen Herd ausprobiert haben, und in seiner Begeisterung wollte der Industrielle die Tochter Lucie zuerst Leguminosa taufen lassen. Obwohl als südländischer Familienmensch charakterisiert, dürfte die Familie den Vater höchstens am Sonntag erlebt haben, als Sport und Spaziergänge auf dem Programm standen. Ansonsten verbrachte Maggi seinen Alltag in der nahen Fabrik oder auf Reisen; die Niederlassungen in Europa und bald auch in Amerika absorbierten seine Energie.

Bekannt war jedoch seine Hingabe an die Technik: Neuerungen wie Auto und Motorrad faszinierten ihn augenblicklich. Seine

Ohne Werbung kein Erfolg: Maggi zählt zu den Pionieren der modernen Werbung, die ein Markenprodukt bekannt macht, Aufmerksamkeit auf sich zieht und originell ist. (Aus: Seifert, Dosenmilch)



Tierliebe drückte er mit einer kleinen Menagerie samt Affen beim schlossähnlichen Wohnsitz in Kempththal aus. Und lange engagierte er sich in Vereinen in Zürich und in Kempththal, wo er angeblich aktiv beim Veloclub und der Firmenmusik mitwirkte – nicht unbedingt zur Begeisterung anderer Firmenpatrons, die lieber Distanz zu ihrer Arbeiterschaft hielten.

Diese Geselligkeit und Verbundenheit mit dem Betrieb passt zu Maggi, der zwar aus besseren Verhältnissen stammte, ohne aber zum traditionellen Bürgertum zu gehören. Er produzierte nicht nur eine Volksnahrung mit sozialem Anspruch, er zeigte sich auch als Unterneh-

mer durchaus sozial aufgeschlossen. Ihm lag nicht einfach die Gesundheit der breiten, anonymen Massen am Herzen, sondern ebenso jene seiner Arbeiter. Früh kümmerte er sich um soziale Massnahmen wie Wohnungen, Betriebskrankenkasse, subventionierten Lebensmittelverkauf, Dienstaltersprämien, Hinterbliebenenrenten und gar Ferientage; dafür stand später ein firmeneigenes Ferienheim auf der Alp Stoos am Fronalpstock zur Verfügung! Die «Maggi-Familie» bot Geborgenheit und stiftete Identität, der Patron verlangte umgekehrt aber Leistung und unbedingte Loyalität.

Julius Maggi blieb jedoch auch mit dem Erfolg ein Unternehmer



Ruheort für einen ruhelosen Mann: das 1912 errichtete Familiengrab Maggi auf dem Friedhof Lindau, im Vordergrund der Maggi-Kreuzstern. (Foto Ueli Müller)



Maggi in Paris: Werbepostkarte für Maggi-Suppen von 1912, dem Todesjahr des Patrons. (Sammlung Edith Ehrensberger)

mit Leib und Seele, der angeblich mahnenden Stimmen zur Antwort gab: «Handeln, handeln! das ist es, wozu wir da sind!» So lässt sich erklären, dass er um 1900 Kempththal verliess und sich in Paris ein neues Tätigkeitsfeld aussuchte, das auch eine neue, grossbürgerliche Welt mit Dienern, Kutschen, Dampfyachten sowie Urlaub in mondänen Orten bedeutete. Maggi blieb jedoch getrieben von seinem rastlosen Naturell. Im Sommer 1912 häuften sich gesundheitliche Probleme, ehe er nach einem Schlaganfall zeitweilig das Bewusstsein verlor und von Paris notfallmässig in ein Sanato-

rium nach Küsnacht ZH gebracht werden musste, wo er am 19. Oktober 1912 verstarb. Er hinterliess nicht nur eine beeindruckende unternehmerische Bilanz, sondern auch Frau und Kinder in Zürich, in Paris hingegen eine Mätresse. Zeigte sich auch im Privatleben eine besondere Mischung von nördlicher Tüchtigkeit und südlichem Temperament?

Quellen

Hans Peter Treichler: Die stillen Revolutionen. Arbeitswelt und Häuslichkeit im Umbruch (1880–1900), Zürich 1992.

Hartmut Vinçon: Frank Wedekinds Maggi-Zeit. Reklamen, Reisebericht, Briefe, Darmstadt 1992.

Alex Capus: Patriarchen. Zehn Portraits, München 2006.

Annatina Seifert (Hg.): Dosenmilch und Pulversuppen. Die Anfänge der Schweizer Lebensmittelindustrie, Vevey 2008.

Der Autor

Peter Niederhäuser ist freischaffender Historiker in Winterthur und Autor verschiedener Orts- und Firmengeschichten. Er beschäftigt sich seit Langem mit der regionalen Geschichte und hat zahlreiche «Heimatspiegel» verfasst.

Zum Gedenken



Heidi Hürlimann
Angestellte, Aathal
geb. 1.2.1947
gest. 27.4.2012



Margherita Overney-Ceretti
Hausfrau, Pfäffikon
geb. 29.8.1928
gest. 27.4.2012



Vreni Schmid-Rüegsegger
Hausfrau, Uster
geb. 3.2.1945
gest. 27.4.2012



Verena Burkart
Verkäuferin, Gossau
geb. 27.9.1937
gest. 28.4.2012



Max Meier-Lehmann
Schreinermeister, Hadlikon
geb. 13.6.1927
gest. 28.4.2012



Paula Lehmann-Gujer
Säuglingspfle., Tabor/Wald
geb. 3.1.1920
gest. 29.4.2012



Xaver Marty
PTT-Angestellter, Wetzikon
geb. 10.7.1933
gest. 1.5.2012



Georg Müller
SBB-Angest., Winterthur
geb. 13.7.1932
gest. 2.5.2012



Helena M. Siegenthaler-Krauer
Rentnerin, Rüti
geb. 29.3.1942
gest. 4.5.2012



Arnold Schäfer
Arzt, Pfäffikon
geb. 18.1.1927
gest. 5.5.2012



Anni Schulz
Hausfrau, Pfäffikon
geb. 26.5.1937
gest. 5.5.2012



Elsbeth Baumann
Hausfrau, Wetzikon
geb. 30.7.1937
gest. 6.5.2012



Elsa Tenger-Frei
Hausfrau, Fehraltorf
geb. 3.7.1915
gest. 6.5.2012



Walter Bosshard
Landwirt, Wilhof/Russikon
geb. 29.1.1927
gest. 7.5.2012



Alfred Linsi
Hittnau
geb. 3.9.1929
gest. 7.5.2012



Anita Frei-Rotter
Hausfrau, Bäretswil
geb. 27.2.1939
gest. 8.5.2012



Albert August Pellaton
Sattler/Tapezierer, Gossau
geb. 21.3.1923
gest. 8.5.2012



Willi Huber
AMP-Angestellter, Grüt
geb. 3.7.1928
gest. 9.5.2012



Anna Pandiani-Urech
Rentnerin, Wald
geb. 18.4.1920
gest. 9.5.2012



Serge Temperli
Revisor, Pfäffikon
geb. 2.8.1965
gest. 9.5.2012



Hans-Ulrich Vollenweider
Rentner, Wald
geb. 17.8.1930
gest. 10.5.2012



Eugen Besmer
Buchhalter, Pfäffikon
geb. 24.2.1936
gest. 10.5.2012



Walter B. Stäheli-Oberholzer
Landwirt, Wald
geb. 20.6.1930
gest. 10.5.2012



Max Reutimann
Metzger, Bisikon
geb. 19.5.1942
gest. 12.5.2012



Rösli Waldis-Zollinger
Hausfrau, Gossau
geb. 22.5.1924
gest. 12.5.2012



Hans Schoch
Landwirt, Gibswil
geb. 21.8.1922
gest. 14.5.2012



Theres Spörri
Bubikon
geb. 13.8.1924
gest. 14.5.2012



Alice Roth-Walder
Rentnerin, Weisslingen
geb. 27.6.1936
gest. 15.5.2012



Walter Dörig
Rentner, Effretikon
geb. 23.1.1921
gest. 16.5.2012



Hansi-Johanna Baur
Hausfrau, Wald
geb. 6.6.1931
gest. 17.5.2012



Alice Maurer-Pfister
Hausfrau, Hinwil
geb. 7.1.1926
gest. 18.5.2012



Ruth Wäfler-Saurer
Hausfrau, Hinwil
geb. 17.1.1928
gest. 19.5.2012



Marianne Nanzi
Hausfrau, Wetzikon
geb. 4.6.1928
gest. 20.5.2012



Lina Ammann
Hausfrau, Rüti
geb. 18.8.1913
gest. 20.5.2012



Rosmarie Hagmann
Hausfrau, Fehraltorf
geb. 27.7.1926
gest. 21.5.2012



Emil Fuchs
Rentner, Rüti
geb. 10.12.1923
gest. 23.5.2012