



1886: Der Schweizer Julius Maggi erfindet Würzsauce, die nach ihm benannt wird.



„Bouillon Extract“ von Julius Maggi

Julius Maggi (1846-1912) hatte eine Zukunftsvision: Er träumte von Nahrungsmitteln, die Arbeiter für einen fairen Preis ernähren könnten und von einer Marke, die mit seinem Namen identifiziert würde. 1886 gelang dem Schweizer die Erfindung, die seinen Namen weltbekannt machte. Es handelte sich um „Maggi's Suppenwürze“, die anfangs noch „Bouillon Extract“ hieß. Wenige Tropfen der Würze gaben selbst der fadesten Speise einen herzhaften Geschmack. Seit mehr als 130 Jahren würzt Maggi Suppen, Saucen und Salate auf der ganzen Welt. In Deutschland sind laut Maggi-Pressestelle im Jahr 2015 fast 18 Millionen Flaschen der Würze verkauft worden. Heute ist Maggi eine milliardenschwere Marke des Nestlé-Konzerns. Die in ihrer Form typische Maggi-Flasche ist eine Ikone, es gibt aber darüber hinaus eine breite Produktpalette, von der Instant-Suppe bis zum „Maggi Fix“ für alle erdenklichen Gerichte. Mit den MAGGI Kochstudios, die in vielen deutschen Städten zu finden sind, verbreitet Maggi „Freude am Kochen“ – mit frischen Zutaten, aber natürlich immer auch mit Hilfe von Maggi-Produkten.

Aufgabenvorschlag

☆☆☆ **COLLÈGE** - Die Schüler schauen unter www.maggi.de nach Rezepten und recherchieren dann, wie man diese Gerichte OHNE die Fertigprodukte von Maggi herstellen kann. Sie kaufen die benötigten Lebensmittel ein und kochen zusammen in der Mensa ihrer Schule. Anschließend werden die verschiedenen Speisen gemeinsam verzehrt. Diese Aktivität kann auch im Rahmen eines Ateliers für „La Semaine des Langues“ angeboten werden.