

JULIUS MAGGI

Hugo Lambrechts-Augustijns

Julius Michael Johannes Maggi werd op 9 oktober 1846 geboren in Frauenfeld, Zwitserland, als jongste zoon van de uit Lombardije (Italië) gevluchte molenaar Michael Maggi, en de Zweedse Sophie Esslinger. De familienaam wordt eigenlijk op z'n Italiaans 'madʒi' uitgesproken. Michael baatte in 1861 de Neumühle in Frauenfeld uit. Van 1867 tot 1869 werkte Julius – eerst als stagiair, en ten slotte als vice-president – bij de 'eerste Furnace stoommolen AG' in Boedapest. In 1869 nam hij de hamermolen, in Kemptall, van zijn vader over. In de volgende jaren verwierf de familie verschillende molens en boerderijen in Zwitserland. Samen met zijn halfbroer maakte Julius in 1872 het molenbedrijf tot het grootste in Oost-Zwitserland. Sinds 1872 kon men echter moeilijk overleven uitsluitend van de verwerking en handel in meel en granen. Dokter Fridolin Schüler, arbeidsinspecteur in Zwitserland, registreerde een tekort aan eiwitten in het dieet van de arbeiders en arbeidsters in die dagen. Samen met Fridolin ontwikkelde Julius in 1886 betaalbare en eenvoudige soepen van groentemeel. Bij zijn molen in Kemptall bouwde hij een machine om erwten, bonen en linzen tot meel te vermalen. Om die soepen meer smaak en een hogere voedingswaarde te geven ontwikkelde Julius de vermaarde *Suppen-Würze*, de Maggi smaakmaker, het aroma dat volgens een bijzonder procédé werd gewonnen uit de eiwitten van graan, rijst, aardnoten of sojabonen. Julius huwde twee keer en had vier dochters en twee zonen. Hij overleed in Küsnacht, op 19 oktober 1912. In 1947 nam Nestlé de firma Maggi over.



Collectie HLA