

# **Badische Landesbibliothek Karlsruhe**

## **Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe**

ETO - Nahrungsmittelfabriken Richard Graebener

[urn:nbn:de:bsz:31-219022](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-219022)

# Koche mit **LIEBE** und... **ETO**

Die ETO-Nahrungsmittelfabriken Richard Graebener, Karlsruhe, zählen zu den bedeutendsten Unternehmen der Suppenindustrie in Deutschland. Das Produktionsprogramm des Unternehmens umfaßt kochfertige Suppen, Soßen, Fleischbrühfabrikate, Fertiggerichte, Suppenwürze und Glutamat (Mono-Natrium-Glutamat).

Die Firma ETO hat zu allen Zeiten Pionierarbeit in dieser Branche geleistet. Sie war das erste Unternehmen, welches vor dem letzten Kriege die seinerzeit normalerweise gepreßten Suppen nicht in dieser Form, sondern lose in Beutel eingefüllt und in Faltschachteln verpackt auf den Markt brachte. Es gibt wohl keinen schlagenderen Beweis für die Richtigkeit dieses Weges als die Tatsache, daß heute praktisch alle Suppen in loser Form, teilweise in Aluminiumfolienbeuteln und zum Teil in Würfelverpackungen geführt werden.

Nach der Währungsreform ging man im Hause ETO wiederum völlig neue Wege, die zur Erschließung eines erweiterten Marktes für fertige Suppen führten. Durch die Zugabe von Mono-Natrium-Glutamat konnten die im Jahre 1949 in Aluminiumfolienbeuteln herausgebrachten feinen ETO-Suppen die letzte geschmackliche Vollendung erfahren. Die Hausfrau merkte sehr bald, daß es sich hier nicht mehr um Suppen der ihr bis dahin bekannten üblichen Geschmacksarten handelte, sondern um ganz neue Nähr- und Geschmackswerte. Es blieb nicht aus, daß auch aus derjenigen Schicht Hausfrauen, die seither die Verwendung fertiger Suppen in ihrem Haushalt ablehnten, ein großer Teil sich für die Verwendung dieser Suppen entschloß.

Nicht allein in der Qualität, sondern auch in der Frage der Verpackung dieser neuen köstlichen Suppen hat die Firma ETO Entscheidendes geleistet. Die erste in Deutschland hergestellte Suppe auf Glutamatbasis war ETO — Feine Nudelsuppe „nach amerikanischer Art“. Sie wurde in einem hübschen aromafesten Goldfolienbeutel verpackt. Verständlicherweise fand diese Aufmachung überall Anklang und ist für die Verpackung von Suppen heute fast zur Selbstverständlichkeit geworden. Die Herstellung der feinen ETO-Suppen, die in der Qualität der von der Hausfrau selbst zubereiteten heute nicht mehr nachstehen, ja, sie sogar übertreffen, wäre ohne Mono-Natrium-Glutamat nicht möglich gewesen. Das Haus ETO befaßte sich mit der Produktion dieses „Geschmacksverbessers“ schon vor dem vergangenen Kriege. Die Versuche waren bis zum Kriegsbeginn abgeschlossen. Die Großproduktion konnte allerdings wegen Rohstoffmangel erst in der zweiten Hälfte des Jahres 1948 aufgenommen werden. Seitdem ging die Entwicklung mit Riesenschritten voran. Das Unternehmen verfügt heute über eine Glutamatproduktion, nicht nur zur Versorgung des eigenen Betriebes, sondern darüber hinaus auch als Glutaminware für den Export.

Die Güte der ETO-Erzeugnisse hat sich 20 000 Großküchen: Restaurants, Kasinos, Kliniken, Heime usw. als besonders treue Kunden erobert. An sie werden die ETO-Produkte nicht in den Goldbeuteln, sondern in großen Packungen lose geliefert.

Die langjährige Tradition im Hause ETO in Verbindung mit dem Geiste des Fortschrittes werden Garant sein, daß das Unternehmen auch in Zukunft in der Weiterentwicklung von Fertigsuppen an führender Stelle zu finden sein wird.



## **ETO**

**NAHRUNGSMITTELFABRIKEN  
RICHARD GRAEBENER  
KARLSRUHE i. BADEN**