

Badische Landesbibliothek Karlsruhe

Digitale Sammlung der Badischen Landesbibliothek Karlsruhe

Nahrungsmittelfabriken Richard Graebener Karlsruhe

[urn:nbn:de:bsz:31-219047](https://nbn-resolving.org/urn:nbn:de:bsz:31-219047)

Ein gutes Essen fängt mit FEINER ETO SUPPE an

Die ETO Nahrungsmittelfabriken Richard Graebener, Karlsruhe, wurden im Jahre 1900 gegründet und zählen zu den bedeutendsten Unternehmen der Suppenindustrie in Deutschland. Das Produktionsprogramm umfaßt: kochfertige Suppen, Soßen, Fleischbrühfabrikate, Fertiggerichte, Suppenwürze und Glutamat, sowie Süßspeisen der verschiedensten Art.

Die Firma ETO hat zu allen Zeiten Pionierarbeit in dieser Branche geleistet. Sie war das erste Unternehmen, das vor dem letzten Krieg die seinerzeit normalerweise gepreßten Suppen nicht in dieser Form, sondern lose in Beutel gefüllt 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 Glutamat — ein aus natürlichen Eiweißstoffen gewonnenes Erzeugnis — konnten die im Jahre 1949 in Aluminiumfolien-Frischhaltebeuteln herausgebrachten „Feinen ETO-Suppen“ die letzte geschmackliche Vollendung erfahren.

Die Hausfrau merkte sehr bald, daß es sich hier nicht mehr um Suppen der bis dahin bekannten und üblichen Geschmacksarten handelte, sondern um ganz neue Nähr- und Geschmackswerte. Es blieb nicht aus, daß auch aus denjenigen Schichten, die fertige Suppen ablehnten, sich nun ein großer Teil für die Verwendung dieser Suppen in ihrem Haushalt entschloß.

Wie schwer hatten es doch unsere Mütter und Großmütter! Sie waren bei der Zubereitung ihrer Mahlzeiten darauf angewiesen, was Feld und Garten in der jeweiligen Jahreszeit zu bieten hatten oder was gerade auf dem Markt zu haben war. Wieviel einfacher haben es dagegen die Hausfrauen von heute! Sie finden z. B. bei ihrem Lebensmittelkaufmann zu jeder Zeit eine reiche Auswahl kochfertiger Suppen, deren Zubereitung nur einen Bruchteil der Zeit beansprucht, die früher nötig war, um eine so schmackhafte Suppe auf den Tisch zu bringen; denn diese „Suppenspezialitäten“, welche die ETO Nahrungsmittelfabriken in verschiedensten Geschmacksarten herstellen, sind in den flachen Goldfolienbeuteln fast unbeschränkt haltbar.

Mit den kochfertigen Suppen kommt ETO auch den Großküchen mit einer echten Leistung entgegen. Bei dem heutigen Mangel an Küchenpersonal sind ETO-Suppen auch überall dort unentbehrlich geworden, wo viele Menschen versorgt werden müssen, wie z. B. in Großküchen, Werks- und Militärkantinen, Gaststätten und Krankenanstalten. Über 25 000 Großküchen sind heute zufriedene ETO-Kunden.

Hierfür und für Millionen Hausfrauen arbeiten fleißige Hände in den mustergültig sauberen Räumen der ETO-Suppenfabriken in Karlsruhe und Ettlingen. Im Grund wird dort nichts anderes getan als das, was in jeder Küche geschieht. Die Beschaffung und Aufbereitung der Bestandteile und Zutaten erfolgt lediglich in großen Mengen unter Verwendung moderner Maschinen, so daß alles äußerst rationell und hygienisch von der Hand geht.

Die kochfertigen ETO-Suppen sind — wie alle Suppen — aus absolut reinen Naturprodukten hergestellt, ohne den geringsten Zusatz chemischer oder sonstiger fremder Stoffe. Sie unterscheiden sich von der

Naßkonserve nur dadurch, daß allen Bestandteilen das Wasser entzogen wurde, das der Suppe beim Aufkochen wieder zugesetzt wird. Jede Kostprobe der verschiedenen ETO-Erzeugnisse bestätigt diese Tatsache und den köstlichen natürlichen Geschmack.

So ist es auch möglich, daß wir je nach Appetit — ob Sommer oder Winter — eine ETO Champignon- oder Sellerie-Suppe, ja sogar die mit jungen Kräutern zubereitete ETO Kalifornien Frühlings-Suppe genießen können.



▲ In blitzsauberen Großkesseln in der Fleischküche des Karlsruher ETO-Werkes werden gleich 50 ausgesuchte gute Hühner auf einmal gargekocht.

ETO

**NAHRUNGSMITTELFABRIKEN
RICHARD GRAEBENER · KARLSRUHE**



▲ In modernen Rührwerken und Mischmaschinen werden der Suppenmasse nach sorgfältig erprobten Spezialrezepten getrocknete Gemüse, Gewürze, Fett und das den pikanten Geschmack hervorhebende Glutamat beigemischt.

◀ Die ETO Nahrungsmittelfabriken waren die erste deutsche Firma, die dem Einzelhandel transportable Verkaufsstände zur übersichtlichen Ausstellung im Laden und zur Selbstbedienung mit Suppenspezialitäten zur Verfügung stellte.