Am Ende waren es schlimme unternehmerische Fehler, die Zamek 2014 in die endgültige Pleite trieben.

Bericht · Um ehrlich zu sein: Ich weiß nicht, ob ich je ein Zamek-Produkt genutzt oder verzehrt habe. Was die Flüssigwürze angeht, bin ich eher der Maggi-Typ. Aber es kann sein, dass die Brühwürfel, die meine Mutter in den Fünfzigern und Sechzigern direkt aus Reisholz in unsere Suppen kamen. Und trotzdem ist mir der Name Zamek in meinem Leben ständig untergekommen. Das lag aber vor allem an den diversen Sponsor-Aktivitäten des Bernhard junior, genannt Ben. Der zeigte sich viele Jahre lang regelmäßig bei Partien der DEG und auch der Fortuna. Schließlich prangte das Firmenlogo von 1988 bis 1993 auf den Jerseys der F95-Kicker, und bei den Hockey-Cracks war der weiße Schriftzug auf rotem Grund noch viel länger an verschiedenen Stellen auf den Trikots zu sehen. *[Lesezeit ca. 5 min]*

Unterstützt TD! Dir gefällt, was wir schreiben? Du möchtest unsere Arbeit unterstützen? Nichts leichter als das! Unterstütze uns mit dem Kauf einer Lesebeteiligung – und zeige damit, dass The Düsseldorfer dir etwas wert ist.

Ben Zamek war aber auch bekannt für seinen Hang zu Glanz und Glamour und trat mit seiner Gattin Petra in den späteren Jahren gern in alpiner Tracht in Kitzbühel auf, wo er auch jede Menge Firmengeld für Golfturniere ausgab. Aber das Unternehmen hatte es aber auch eine Zeitlang ziemlich dicke. Das Wachstum schien unaufhaltsam, und ab Mitte der Neunzigerjahre betrat man immer mehr neue Märkte, erweiterte die Produktpalette mit Tempo – nur, um ab und an festzustellen, dass man bei solchen Experimenten kräftig Geld verlor.



Die Produktpalette, die es so nicht mehr gibt (Foto: zamek.de)

Was sich dann ab 2005 abspielte und zum quälend langsamen Siechtum und Tod des Unternehmens führte, beschäftigte jahrelang nicht nur die Lokalpresse. Und seit dem endgültigen Ende im Jahr 2014 gammelt das ehemals so stolze Firmengelände mit der prächtigen Zamek-Villa vor sich hin und weckt inzwischen städteplanerische Begehrlichkeiten. Aber, halt! Die Marke Zamek ist noch nicht mausetot. 2019 übernahm die Merschbrock-Wiese Gewürz GmbH Zamek – so steht es zumindest auf der offiziellen Website, die aber seitdem auch nicht mehr angefasst wurde und noch immer für Zamek-Produkte wirbt.



Die eindrucksvolle Zamek-Villa – leerstehend (Foto: TD)

Tatsächlich finden sich im Sortiment der Globus Markthallen neben der legendären Flüssigwürze noch drei Sorten Salat-Fix. Laut der Zamek-Website gibt es angeblich auch noch die 5-Minuten-Latrine dieser Marke, aber im restlichen Internet findet sich keine Spur davon.

Merschbrock-Wiese gibt auf ihrer Netzpräsenz auch nur an, dass sie die Marke Zamek übernommen haben. Das also ist der Rest vom Schützenfest, das 1933 mit einem Patent begann.



Das Zamek-Logo ist noch überall zu sehen (Foto: TD)

Erfinder war der Düsseldorfer Ingenieur Bernhard Zamek, über den nur bekannt ist, dass er eigentlich fürs Bahnwesen kompetent war und bei Rheinmetall in Lohn und Brot gestanden hatte. Warum er 1931 ein Café in Düsseldorf eröffnet, ist unklar. Natürlich hat er den Brühwürfel als solchen nicht erfunden, dieses Verdienst steht der Liebig's Extract of Meat Company (LEMCO), die 1880 eine Masse aus Fleischextrakt, Rindertalg und pflanzlichen Würzstoffen auf den Markt warf. Maggi zog 1909 nach, aber die Herstellung der würzigen Würfel blieb relativ kompliziert und erforderte sogar Handarbeit.



Kein Pförtner mehr, bei dem man sich anmelden könnte (Foto: TD)

Erfunden hat Bernhard Zamek senior eine Maschine für die rationelle Produktion von Brühwürfeln, bei denen große Platte der Masse automatisch in Würfel geschnitten und verpackt werden. Damit konnten die Preise gedrückt werden, und weil die Zamek-Würfel billiger waren (und nicht schlechter als die der Konkurrenz) wurde das 1932 gegründete Unternehmen schnell erfolgreich. Man orientierte sich an den Giganten der Branche, also vor allem an Maggi und Knorr. Dementsprechend vergrößerte man Schritt für Schritt die Produktpalette und baute ein für damalige Verhältnisse ungewöhnlich erolgreiches Vertriebsnetz auf.

Da war der 08/15-Brühwürfel schon längst fleischfrei. Maggi hatte um 1910 schon Erfahrung mit künstlicher Würze und verzichtete im Gegensatz zu Liebig’s ganz auf Fleischextrakt. Das

gilt bis heute – seit 1941 in Deutschland sogar gesetzlich geregelt – für alle Brühwürfel, die nicht ausdrücklich das Wort „Fleisch“ in der Produktbezeichnung führen. Beliebt wurden die Dinger bei Hausfrauen aus zwei Gründen: Erstens ließ sich damit eine Fleischbrühe als Suppengrundlage fälschen, und zweitens konnte man auch ohne exotische Gewürze Geschmack ans Essen bringen. Letzteres brachte auch die Flüssigwürze ins Spiel, die künstliche Geschmacksverstärker durch die Hintertür in deutsche Mahlzeiten einführte – Maggi sei Dank!



Sie nannten es „Hazienda-Topf“…

Also sprang Zamek auch auf diesen Zug auf. Als die großen Kontrahenten entdeckten, dass man der:dem Familienköch:in überhaupt die Last des Würzens abnehmen konnte, entstanden Tütensuppen und später dann auch die Fix-Tütchen. Zamek ging den Trend natürlich mit und wollte dann in den Neunzigern auch den Markt der Dosenfertiggerichte erobern. „Hazienda-Topf“ hieß eine Spezialität, die es auch in übergroßen Büchsen gab, mit deren Inhalt man eine mittelgroße Partie ernähren konnte. Das Sortiment wuchs und wuchs, es wurde wild investiert, und irgendwann dämmerte Ben Zamek, dass man die Profite steigern könnte, wenn man die Kosten senkte – in seiner Branche vor allem durch Personalabbau nach Automatisierung und Verlagerung der Produktion in Ländern mit niedrigerem Lohnniveau. Die Details des Scheiterns des Familienunternehmens, dasBen am Ende gemeinsam mit

Gattin Petra leitete, sind bis heute öffentlich nicht bekannt, wohl aber die Tricks, mit denen die Firmenleitung versuchte, den Konkurs aufzuhalten – und die sind Thema einer seit 2015 andauernden, staatsanwaltliche Ermittlung wegen des Verdachts auf Insolvenzverschleppung.