

60 Jahre bamix®: Schweizer Küchenmaschine erobert die Welt

Die vom Schweizer Roger Perrinjaquet erfundene Küchenmaschine bamix® wurde 1954 erstmals verkauft und begeistert seither Köchinnen und Köche rund um den Erdball. Die jährlich rund 400'000 Stück bamix® werden in der Manufaktur der ESGE AG in Mettlen im Kanton Thurgau hergestellt.



90% der Geräte finden ihre Käufer im Ausland. Aus Anlass des 60-Jahr- Jubiläums ist „Das neue bamix® Kochbuch“ erschienen. Neben Rezepten zeigt es die vielfältigen Möglichkeiten und die Handhabung des bamix®, welcher (fast) jede Küchenmaschine ersetzt.

Geburtsstunde des weltweit begehrten Produktes bamix®

Seinen «Appareil ménager portable» hat der Erfinder Roger Perrinjaquet in Lausanne am 6. März 1950, 20.00 Uhr, zur Patentierung angemeldet. Publiziert hat das Bundesamt für Geistiges Eigentum das Erfindungspatent drei Jahre später, am 16. Mai 1953. Perrinjaquet bezeichnet die Handhabung als sehr einfach. Es reiche, den Stab am Strom anzuschliessen, ihn ins Gefäss mit den verschiedenen Zutaten zu stellen und mit Knopfdruck in Gang zu setzen. In wenigen Augenblicken sei das Resultat perfekt. Der Erfinder sah den grossen Vorteil seiner Küchenmaschine darin, dass das Gerät direkt im Gefäss mit den zu verarbeitenden Zutaten angewendet werden kann. Das mühsame Umschütten von einem Gefäss ins andere würde entfallen. Mit dieser Maschine könne man mischen, kneten, Schönheitsprodukte emulgieren, Suppen und andere Gerichte pürieren. Soweit die Angaben des Erfinders des ersten Stabmixers der Welt. Er nennt ihn bamix, eine Kombination aus «battre et mixer», schlagen und mixen.

Von A bis Z ein Schweizer Produkt

Das Konzept des bamix® hat sich seither nicht verändert. Im Laufe der Zeit haben die Eigentümer gewechselt, die Produktionsstätte jedoch befindet sich seit 1960 in Mettlen im Kanton Thurgau. Hier befindet sich die Manufaktur, hier entsteht auch das Herzstück des bamix®, ein leistungsstarker Wechselstrommotor. Alle Einzelteile, die es für einen bamix® braucht, stammen aus der Schweiz. Die Zulieferer sind langjährige Partner und garantieren die hohe Qualität und Präzision. Diese bewusst gewählte Strategie steht im Kontrast zu anderen Küchengeräten, die vorwiegend in Asien produziert werden. 40 Mitarbeitende stellen jährlich rund 400000 bamix® her. Neben computergesteuerten Maschinen sichert Handarbeit die Qualität und Langlebigkeit der Küchenmaschine. Dem Wechselstrommotor mit einer Leistung von 120 bis 350 Watt kommt besondere Sorgfalt zu. Je nach Modell schafft er 12000 bis 22000 Umdrehungen pro Minute. Bevor der bamix® die Reise in die weite Welt antritt, erfährt jedes Exemplar aufwendige Testläufe auf allen Stufen. Ein 30-jähriges Gerät zu reparieren, ist für die Manufaktur in Mettlen TG ohne weiteres möglich. Alle Ersatzteile, auch für die ältesten Modelle, sind noch vorhanden.

Als KMU unabhängig bleiben

Die ESGE AG mit ihrem einzigen Produkt bamix® ist eine der zahlreichen Perlen unter den Schweizer KMU. Zu den Erfolgsgeheimnissen des inhabergeführten Unternehmens gehören das Festhalten am Produktionsstandort Schweiz und die finanzielle Unabhängigkeit bei Investitionen. So wie die Chinesen sich den Wunsch einer Reise in die Schweiz erfüllen wollen, so liegen ihnen Schweizer Produkte am Herzen. Die Länder China und Russland gehören bereits zu den Top Ten im Verkaufsrating. Das Potenzial ist in beiden