



Berner Zeitung AG
4900 Langenthal
062/ 919 44 44
www.bernerzeitung.ch

Medienart: Print
Medientyp: Tages- und Wochenpresse
Auflage: 15'356
Erscheinungsweise: 6x wöchentlich

Themen-Nr.: 574.19
Abo-Nr.: 1093765
Seite: 21
Fläche: 53'345 mm²

ESSEN UND TRINKEN KÜCHENGERÄTE

Bis dass der Tod uns scheidet

Eine Firma im Thurgau stellt seit 60 Jahren ein einziges Haushaltsgerät her: einen Stabmixer. Wer einen hat, wird ihn nicht mehr los.

Letzthin lag ein Päckchen im Briefkasten der kleinen Fabrik in Mettlen TG. Darin war ein Bamix enthalten, ein Ehepaar hatte ihn zurückgeschickt, weil es ins Altersheim zog. 59 Jahre habe das Gerät ihnen gedient, stand auf der beiliegenden Postkarte, aber jetzt würden sie ihn nicht mehr brauchen. Erich Eigenmann, CEO der Firma Esge AG, erzählt die Geschichte vergnügt. Es ist beste Werbung für sein Produkt, das nächstes Jahr einen runden Geburtstag feiert: 60 Jahre alt wird der Bamix, ist beliebt wie noch nie und in vielen Schweizer Haushalten vorhanden. Deshalb konzentriert sich das Geschäft aufs Ausland, Asien, Osteuropa, Skandinavien. In Deutschland ist der Stabmixer schon lange ein Renner, genauso wie in England, wo TV-Koch Gordon Ramsay in unzähligen Sendungen mit dem Gerät hantierte.

Spielzeug, Haushaltshilfe

Das Geschäft in der Schweiz stagniere, sagt Erich Eigenmann. So viele Mütter, die ihren Töchtern schon einen Bamix geschenkt haben. Und Väter ihren Söhnen: Stabmixer sind wohl die einzigen Küchengeräte, die – Achtung, Klischee! – Männerherzen höher schlagen lassen. Der CEO ist das beste Beispiel. Er spricht von «leistungsstarkem Wechselstrommotor», der aus 45 Einzelteilen bestehe – sie stammen alle aus der Schweiz. Er redet über die

Verschiedenartigkeit der Motoren, man färbt sie andersfarbig ein, «den Leistungen entsprechend». Die Umdrehungen pro Minute spielen natürlich eine Rolle, Bamix-Motoren mit 120 bis 350 Watt leisten 12 000 bis 22 000.

Technisch weniger versierte Köche denken dabei an die schöne Mayonnaise, die blitzschnell hergestellt werden kann. Der Bamix ist als Pürierstab auch so beliebt, weil das Mixen in- nert Sekunden zu einem püreeartigen Resultat führt,

Stabmixer: faszinierende technische Geräte, die auch Männerherzen höher

schlagen lassen.

weil es keine Spritzer gibt und weil sogar Magermilch zu einer schlagrahmartigen Masse geschlagen werden kann. In weniger als einer Minute. Erfinder dieses Zauberstabs (so heisst er in Deutschland) war ein Westschweizer. Roger Perrinjaquet meldete seinen «Appareil ménager portatif» (tragbares Haushaltsgerät) 1950 zur Patentierung an, 3 Jahre später erhielt er sein Patent. 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 einer Schüssel in die andere würde so entfallen. Perrinjaquet hatte nicht nur Esswaren im Kopf, als er sein Mixgerät zum ersten Mal an den Strom anschloss. Schönheitsprodukte, vor



So sieht das Gerät heute aus. Verändert wurde kaum etwas.



Stand in Kopenhagen: 1960 wie heute werden die Küchengeräte an Messen vorgeführt.

Bilder zvg