

# Toggenburger beteiligt an Erfolgsstory

**WATTWIL/BÜTSCHWIL** Hinter dem besten Stabmixer der Welt steht ein Toggenburger

**Welches Küchengerät kann pürieren, mixen, hacken, He-feteig kneten, schlagen, aufschäumen, verbinden, emulgieren, mahlen, raffeln, Scheiben schneiden, reiben und Mürbeteig herstellen? Genau, nur eines, und zwar der ESGE® Zauberstab bzw. der Stabmixer von bamix® aus Mettlen im Kanton Thurgau.**

Seit dem Jahr 2002 mitverantwortlich für diese 60-jährige Erfolgsgeschichte ist Erich Eigenmann, Mitinhaber und CEO der ESGE AG bamix® of Switzerland. Der 48-jährige Toggenburger, aufgewachsen in Wattwil, heute wohnhaft mit seiner Familie in Bütschwil, führt seit 12 Jahren die Geschicke der Firma.



Bild: z.V.g.

**Erich Eigenmann freut sich, dass die ESGE AG bamix® of Switzerland für den Prix SVC Ostschweiz nominiert ist.**

mehr wollen wir die Erwartungen unserer Kundinnen und Kunden übertreffen.» Dass der bamix® bzw. ESGE® Zauberstab in Sachen Leistung, Geschwindigkeit, Flexibilität, Handhabung und Reinigung überzeugt, beweist zudem dessen Verwendung von Profiköchen in diversen Kochshows rund um den Globus.

## Für den Prix SVC Ostschweiz nominiert

Das erfolgreiche Unternehmen mit dem Toggenburger CEO ist eines der sechs Unternehmen aus der Ostschweiz, welche dieses Jahr für den Prix SVC Ostschweiz, den vormaligen Unternehmerpreis des Swiss Venture Club nominiert sind. Der Preis wird morgen Donnerstag verliehen. Die Nominierung für den Prix SVC Ostschweiz ist für Erich Eigenmann überraschend gekommen. Auch wenn man vielleicht

nicht gewinne, sei das allein schon eine grosse Auszeichnung, sagt Eigenmann.



## Eine Erfolgsgeschichte

1950 wurde der bamix®, eine Wortkombination aus «battre et mixer», von Roger Perrinjaquet erfunden und ab 1954 im deutschsprachigen Raum vertrieben. Während dieser ganzen Zeit hat der bamix® bzw. ESGE® Zauberstab sein schlichtes Äusseres behalten – mittlerweile gehört dieses sogar schon zu den 50 Designklassikern des 20. Jahrhunderts. Einzig die Anwendungsmöglichkeiten wurden mit raffiniertem Zubehör wie dem Processor oder dem SliceSy® erweitert. «Ich bin fasziniert, wie der bamix® private und professionelle Köchinnen und Köche begeistert», meint Erich Eigenmann. Diese Kundenzufriedenheit kommt nicht von ungefähr: Qualität steht im Zentrum - und das in allen Bereichen. Alle Einzelteile stammen aus der Schweiz und die Zulieferbetriebe sind langjährige Geschäftspartner – der älteste seit 40 Jahren. Langjährige Partnerschaften bestehen ebenso zu den Landesvertretungen. In der Produktion in Mettlen TG werden die einzelnen Fertigungsschritte wechselnd durch unterschiedliche Mitarbeitende ausgeführt, die durchschnittlich seit 14 Jahren dem Betrieb angehören. Vor der

Auslieferung durchläuft jeder bamix® bzw. ESGE® Zauberstab zudem Testläufe während 5 bis 10 Minuten auf allen Stufen. «Gewisse Händler geben sogar eine lebenslange Produktgarantie», ergänzt Erich Eigenmann. Erich Eigenmann ist überzeugt von der Rolle des Nischen-Players, der Einprodukt Strategie und dem Standort Schweiz: «Die Herausforderung der kommenden Jahre wird sein, neue Märkte gewinnbringend zu erschliessen. Unser Ziel ist jedoch nicht, um jeden Preis zu wachsen. Viel-

## Fakten



Seit dem Jahre 2010 liegt die maximale Tagesproduktion bei 2'000 bamix®. 40 Mitarbeitende produzieren jährlich bis zu 400'000 bamix®, wobei davon 90 Prozent in die ganze Welt exportiert werden. Herzstück des bamix® ist der Wechselstrommotor mit 120 bis 350 Watt Leistung und mit 12'000 bis 22'000 Umdrehungen pro Minute. Das modulare System des bamix® mit 45 Einzelteilen ermöglicht es, dass sogar 40 jährige Geräte noch problemlos repariert werden können.

## Entweder oder?

### James Müller, Hafner's British Bikes, Bütschwil

**Weitermachen oder in Pension?**  
«Weitermachen, dann bleibt das Leben spannend, denn jeder Morgen ist wie eine Wundertüte und ich bin neugierig, was der neue Tag bringt.»

**Lackschuhe oder Cowboystiefel?**  
«Cowboystiefel und Motorradstiefel - Lackschuhe musste ich zu lange tragen ...»

**Selber kochen oder bekochen lassen?**  
«Ich lasse mich sehr gerne bekochen und revanchiere mich gerne auf eine andere tolle Art.»

**Stadt oder Land?**



«Ganz klar Land. Die Natur, die Luft, die Ruhe, die Freiheit ...»

**Tina Turner oder Francine Jordi?**  
«Francine Jordi gefällt mir besser jedenfalls vom Typ her.»

**Linthgebiet oder Toggenburg?**  
«Das Linthgebiet ist schön, aber noch viel schöner ist das Toggenburg und vor allem Oberhel-

fenschwil, da fühle ich mich ich zu Hause.»

**Sommer oder Winter?**  
«Eindeutig Sommer. Ich liebe die Wärme, d.h. nur nicht frieren!»

**Berge oder Meer?**  
«Da entscheide ich mich tatsächlich für die Berge. Am Meer fühle ich mich nicht wohl.»

**IPhone oder Zeitung?**  
«Ich lese gerne Zeitungen. Es ist für mich noch handfest.»

**Töff oder ÖV?**  
«Töff! ÖV begrüsse ich, da es die Strassen entlastet und mehr Platz für Biker bleibt.»

## Bewerbung als Organisator

**WATTWIL** 4'000 Turner, 40 Wettkampfanlagen, 25 Disziplinen, riesige Festwirtschaft – ist dies in Wattwil möglich? Die Mitglieder des TSV Wattwil sind der Meinung, dass dies mit einigen Investitionen, aber auch Improvisationen der Fall sei. Und soo bewirbt sich der TSV Wattwil für das Kreisturnfest 2017 und hofft auf einen positiven Bescheid des Kreisturnverbandes Toggenburg im kommenden November. Aber auch ein Jahr vorher, im 2016, wird es dem TSV nicht langweilig. So wird abgestimmt, dass der TSV Wattwil gemeinsam mit dem Schwingclub Wattwil die Durchführung des Nordostschweizer Schwingfests organisiert. *pd*

## Das Wochenendwetter

