Zu helveTisch!

Wer hats erfunden?

In der Schweiz gibt es eine stolze Erfindertradition. Neben Schokolade, Medikamenten und Uhren war die Küche seit je ein beliebtes Feld für findige Köpfe: Conchier-Maschine, Sparschäler, Dampfkochtopf, Rahmbläser, Gastronorm. Was kommt als Nächstes? Text: Claudio Zemp

«Stell dir vor», sagte mir die siebenjährige Tochter neulich: «Ich erfinde etwas, und das gibt es schon.» Tja, das ist seit je die Ausgangslage. Ideen gibt es viele, und die meisten hatte jemand anders schon längst. Immerhin ist auch die Tradition der Erfindernation Schweiz sehr lang: Henri Nestlé (Milchpulver) und Rodolphe Lindt (Conchier-Maschine) gründeten mit ihren Entdeckungen internationale Unternehmungen. Walter Gerber und Fritz Stettler verschmolzen ihr Know-how zum weltweit ersten Schmelzkäse – haltbar für die Ewigkeit. Und der Secondo Julius Maggi fand in Kemptthal die Würze, mit der er die ganze Welt beglückte. Ovomaltine und Toblerone wurden zwar ins Ausland verkauft, aber hier erfunden. Und der Erfinder des Würfelzuckers, Jacob Christoph Rad, kam in Rheinfelden zur Welt. Dies sind nur ein paar Müsterchen aus der langen Liste von Meilensteinen der Lebensmitteltechnik, welche die Schweiz hervorgebracht hat. Bei diesem Birchermüesli der Convenience-Food-Industrie, mit x Schweizer Rosinen gespickt, könnten Zweifel aufkommen am kulinarischen Geschmack dieser Erfindernation: Tubensenf, Zellophan, Nescafé: Alles praktische Massenprodukte, aber wo bleibt die Ästhetik? Der Schöngeist nimmt jetzt den Sparschäler zur Hand, und Karl Zyssets Knoblauchpresse. Immerhin, auch diese unverwüstlichen Designklassiker entstammen unserer Landesküche. Aber ist mit einem Rüeblirüster heute noch der Weltmarkt zu erobern?

Raten Sie mit

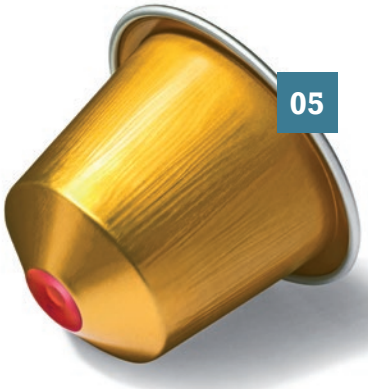
Gute Ideen entstehen überall auf der Welt, klar. Gerade die Schweizer müssen sich aber nicht verstecken, wenn es um Erfindertraditionen geht. Im Gegenteil. Nur: Wissen Sie tatsächlich, welche der hier abgebildeten Dinge hierzulande oder von Schweizern im Ausland erfunden wurden? Raten Sie mit! Die Auflösung finden Sie auf Seite 42.

01

rivella
Kalorienarm
Pauvre en calories
02

03

SIEMENS
04

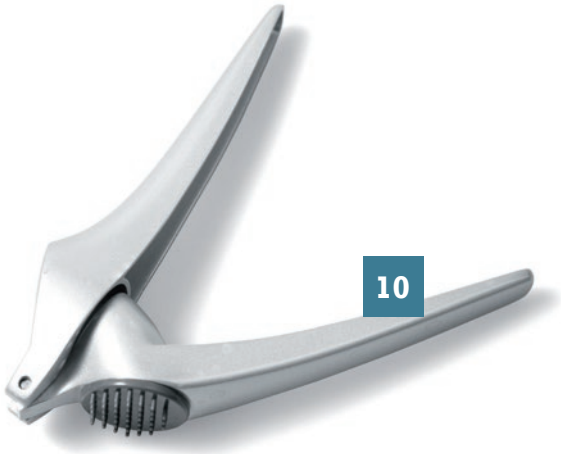

05

06
PHILIPS

07

08

09


10

«Ich erfinde etwas, und das gibt es schon.»

Das bahnbrechende Erfinden ist mit dem Fortschritt nicht einfacher geworden. Hinter jedem erfolgreichen Produkt steckt jahrelange Entwicklungsarbeit – und kostspieliges Marketing. Tückisch: Gerade die visionärsten Erfindungen haben oft gewaltige Umwälzungen zur Folge, woran die Marktführer naturgemäss wenig Freude haben. Der Pacojet zum Beispiel fehlt heute in keiner Profiküche. Dieses revolutionäre Gastro-Gerät ist nicht nur durch und durch ein Schweizer Produkt, das im Marketing auf Swissness setzt. Es war auch ein Schweizer Ingenieur, der den «Pacojet» erfand. Obwohl Wilhelm Maurer damals, Anfang der Achtzigerjahre, in Brasilien lebte. Er hatte eigentlich ein High-End-Glace-Gerät im Sinn. Maurer verkaufte das Patent 1988 an den Investor Gregor Staub, der 1992 den Pacojet lancierte. Es dauerte weitere Jahre, bis sich die neue Technik herumsprach und durchsetzte. Die Erfindung wird von internationalen Spitzenköchen bewundert. Seither ist ein Koch bei Saucen, Mousses und Sorbets kreativ sehr limitiert, wenn er nicht «pacossieren» kann.

Daniel gegen Goliath

Der Erfindergeist der Schweiz ist immer noch Weltspitze. Beim wichtigsten Indikator für die Innovationskraft eines Landes, der Patent-Rate pro Kopf, ist die Schweiz seit Jahren Europameister. Schräge Vögel vom Typ Daniel Düsentrieb sind aber rar. Im Erfinderland haben Unternehmen das Sagen. Neun von zehn Erfindungen werden von Unternehmen gemacht. Die Hitparade der aktivsten Patentanmelder wird von Grossfirmen angeführt, aber die meisten Schweizer Erfindungen werden von Forscherteams in KMU entwickelt.

Jede Idee entspringt zwar aus einem Kopf. Aber wenn sie von da als Produkt auf den Weltmarkt kommen soll, braucht es mehr Know-how. Eric Favre erfand sein Kaffeekapsel-System Anfang der Siebzigerjahre. 1976 erhielt er ein Patent, die erste Lancierung von 1986 war ein Flopp. Doch der Ingenieur Favre hatte die Überzeugung eines Visionärs. Er war hartnäckig - und vor allem nicht allein: Ab 1991 führte der Manager Jean-Paul Gaillard die Marke zum Erfolg. 30 Jahre nach dem Patent wurde Nespresso mit George Clooney als Werbeträger ein Geschäft.

«What else?» Leider ist nicht jeder Erfinder ein grandioser Verkäufer und Unternehmer. Aber damit ein Produkt Erfolg hat, reicht blosse Freude am Tüfteln nicht. Man muss mit einer Erfindung auch Geld verdienen wollen. Ein überzeugendes Design und eine ausgefeilte Ertragsmechanik sind entscheidend, damit potenzielle Partner die Idee kaufen. Und selbst wenn ein Prototyp funktioniert, fängt die Arbeit erst an. Jede

17

11

MAX.
12

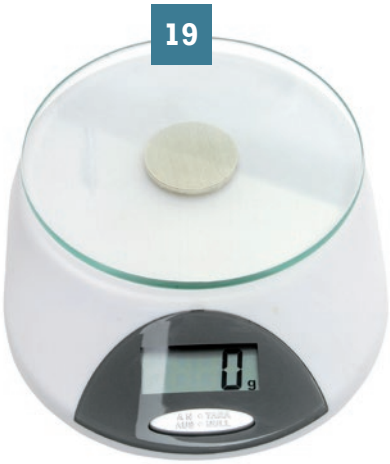
13

14

15

16

18
Schweppes
TONICA


19
0 g

20
SMEG

21

22

23

Menge Entscheide, die man in keinem Kochbuch nachschlagen kann.

Die Fladenbrot-Kapselmaschine

Eine heisse Schweizer Erfindung der Stunde heisst Flatev. Dahinter stehen insgesamt drei Männer. Carlos Alberto Ruiz Preciado (32) und der Ingenieur Jonas Müller (27) lernten sich in einem Zürcher Studentenheim kennen. Der dritte, Louis Frachon (54), stiess als erfahrener Unternehmensgründer später dazu. Der unternehmerische Mexikaner Ruiz, der mit 18 Jahren seine erste Firma gegründet hatte, landete durch Zufall in der Schweiz, wo er die hausgemachten Tortillas vermisste. Beim Kaffee besprach er mit seinem Freund die Idee eines Fladenbrot-Backautomaten. Inspiriert durch Nespresso – und alles andere als eine Bieridee. Ruiz und Müller machten erste Versuche und schnell war für sie klar: Das ist was. 2012 gründeten sie ihre Firma. Das Ziel: ein Backautomat mit Kapselsystem, der frische Tortillas oder Rotis nach Mamas Art macht. Seit dem ersten Tüfteln im Keller sind produktive Jahre vergangen. Am Geschäftsmodell wurde gefeilt, die Technik und das Design des Apparats wurden perfektioniert. Das Gründungs-Duo Ruiz und Müller ist immer noch der Kern des Unternehmens, für das inzwischen acht Personen arbeiten. Erfinder Ruiz hat alles richtig gemacht, ganz nach dem Claim seiner Firma: «Individuals don't build great companies – teams do.» Flatev gewann mehrere Start-up-Preise – und ausländische Investoren. Das Produkt steht kurz vor der Industrialisierung. In den USA wurde das Geschäftsmodell bei Markttests validiert. Der Erfinder-Spirit sei ungebrochen, sagt CEO Ruiz, und den brauchen die Jungunternehmer weiterhin: «Es gibt extrem viele Prioritäten. Jetzt sind wir daran, die Komplexität zu reduzieren, damit wir die Zielkosten erreichen können».

Innovation als Jungbrunnen

Erfinder ist ein Beruf, der lange jung hält. Peter Gerster aus Möhlin zum Beispiel ist 78 Jahre alt und sprudelt immer noch vor Ideen. «Ich habe noch ein Riesenprogramm vor mir», sagt er schmunzelnd.Vor bald 30 Jahren begann Gerster, selbstständig Dinge zu entwickeln. Er arbeitete stets im eigenen Einfamilienhaus, wusste sich aber immer Hilfe zu holen, sei es vom Spengler im Dorf oder vom Designer. Und Gerster konnte immer vom Erfinden leben. Zuerst brachte er das «Castello» auf den Markt, einen Fondue-Raclette-Universalkochgrill. Seinen schönsten Erfolg erlebte Gerster aber erst kürzlich, als der Milchkonzern Emmi ihn mit einer Entwicklung beauftragte. Der «Cheese Dog», ein ausgereiftes Portionensystem für die Gastronomie, wurde im letzten Oktober lanciert. An der Basler Herbstmesse kennt man den von Hand geschöpften «Chäsbän-

24

25

26

27

Kann ich meine Idee patentieren lassen?

Technische Erfindungen oder industrielle Verfahren kann man patentieren lassen, wenn sie wirklich neu sind und gewerblich angewendet werden können. Mit einem Patent schützt man seine Erfindung vor Kopien und sichert sich für maximal 20 Jahre das Recht, die Erfindung kommerziell zu nutzen. Patente kann man für die ganze Welt, einzelne Staaten oder Kontinente beantragen. Jedes Patent wird auf seinen erfinderischen Gehalt geprüft. In der Schweiz ist das Eidgenössische Institut für Geistiges Eigentum IGE dafür zuständig. Bis zur Anmeldung darf eine Erfindung nicht öffentlich bekannt sein. Das IGE empfiehlt Erfindern deshalb, ihre Idee geheim zu halten und für die Formalitäten des Patentschutzes einen Patentanwalt beizuziehen. Die Patentrecherche im Verzeichnis des Europäischen Patentamts Espacenet ist für Laien eine Herausforderung. Im besten Fall weiss ein Erfinder danach, ob seine Idee Potenzial hat. Oft steht jedoch nicht nur eine Person hinter einer Erfindung, sagt die Patentexpertin Renée Hansmann vom IGE: «Die meisten Erfindungen basieren auf einer Weiterentwicklung.» Nicht für jede Erfindung lohnt sich ein Patent. Es gibt in der Geschichte unzählige frühreife Produkte, die ihrer Zeit voraus waren, sich nicht durchsetzen konnten, nie zum Patent angemeldet wurden oder schlicht vergessen gingen. Wer so ein Produkt neu entdeckt und lanciert, tut nichts Verbotenes. Das IGE hat einen Leitfaden für Innovative und Kreative publiziert, die sich für die Rolle von Marken, Patenten und Design im Innovationsprozess interessieren.

Anzeige:

FLEXIBEL VERWANDELT.

Im Handumdrehen bekommt der BLANCO Servierwagen einen neuen Look. Seine clever konstruierten Seitenwände lassen sich ganz einfach einhängen. In 13 aktuellen Farben oder in Edelstahl. Auf Wunsch auch mit zusätzlichen Flügeltüren. Genial einfach. Einfach genial.

www.blanco-professional.ch

BLANCO PROFESSIONAL

gel» als Imbiss. Doch Gersters System ist überall einsetzbar, und das Handling ist so einfach und hygienisch wie ein «Hot Dog». Die Käsekapsel kommt von Emmi, die Hardware vertreibt Gersters Firma. Und der Erfinder schleift weiter an seinem «Cheese Dog»: «Das System fängt erst an zu leben, wenn es auf dem Markt ist.» Gersters Geduld hat sich oft ausbezahlt. So erfand er auch einen PET-Flaschenhalter für Senioren. Acht Jahre nach der Lancierung kamen plötzlich Anfragen aus dem Ausland. Und auch für das «Castello» interessierte sich neulich plötzlich ein ausländischer Importeur. Die Erfolgsgeschichte des Erfinderlands Schweiz scheint noch lange nicht zu Ende. ■

Fotos
Sparschäler: Werner Fellner – Fotolia
Knoblauchpresse: Daniela Stärk – Fotolia
Würfelzucker: cipariss – Fotolia
Toaster: uwimages – Fotolia
Thermoskanne: babimu – Fotolia
Smarties: cobracz – Fotolia
Digitale Waage/Zitruspresse: euthymia – Fotolia
Küchenschwamm: kathrinm – Fotolia
Kinder Schokolade: ivonic – Fotolia
Toque: pixelrobot – Fotolia
Korkenzieher: Andrzej Tokarski – Fotolia
Mikrowellenherd: bergamont – Fotolia
Teflon: seksanwangjaisuk – Fotolia

Wer hats erfunden?: Auflösung des Bilderrätsels

01 Der US-Amerikaner George Schneider entwickelte den **Toaster.**

02 Ein Schluck Heimat: Robert Barths **Rivella** ist rundum schweizerisch.

03 Das erste Patent für einen **Korkenzieher** meldete 1795 Samuel Henshall aus Oxford an.

04 1893 wurde der **Geschirrspüler** erfunden: von Josephine Cochrane in den USA.

05 Die **Kaffeekapsel** ist eine hiesige Erfolgsgeschichte. Das Patent wurde von Eric Favre von Nestlé in der Schweiz angemeldet.

06 Der **Standmixer** hat seine Wurzeln in den USA: Er wurde 1922 von Stephen Poplawski präsentiert.

07 Das Dewargefäss, das Sir James Dewar 1874 in Schottland erfand, gilt als Vorgänger der **Thermoskanne.**

08 Kleine bunte Engländer: Die **Smarties** wurden von der Firma Rowntree's im Vereinigten Königreich erfunden.

09 Den **Würfelzucker** hat sich der gebürtige Rheinfelder Jacob Cristoph Rad in Tschechien ausgedacht.

10 Die Erfindung der **Knoblauchpresse** geht auf den Schweizer Karl Zysset zurück.

11 Gemeinsam mit anderen Wissenschaftlern entwickelte Otto Bayer von 1937 bis 1941 in Deutschland den **Küchenschwamm.**

12 Der **Rahmbläser** ist eine Schweizer Erfindung von Walter Kissling.

13 Die älteste **Zitronenpresse** wurde in Kütahya gefunden: also wird deren Erfindung in der Türkei verortet.

14 Die **Gastronorm** ist eine Schweizer Erfindung: Sie wurde vom Schweizer Verband für Heim-, Spital- und Gemeinschaftsgastronomie ersonnen.

15 Klingt deutsch, ist aber italienisch: Ferrero brachte die **Kinder Schokolade** 1967 auf den Markt.

16 Der Schweizer Alfred Neweczerzal erfand den **Sparschäler.**

17 Der **Druck-Steamer** ist eine Schweizer Entwicklung: Sie wird der Firma Franke zugeschrieben und zirka aufs Jahr 1972 datiert.

18 Der deutsche Staatsangehörige Johann Jakob Schweppe ist der (Namens-)Vater des **Schweppes.** Er erfand dieses 1790 – in Genf.

19 Die Erfindung der **digitalen Küchenwaage** geht auf die USA im Jahr 1939 zurück.

20 In Deutschland wurde der **Kühlschrank** von Carl von Linde entwickelt.

21 1947 erfand der US-Amerikaner Percy Spencer den **Mikrowellenherd.**

22 Die **Toque** (Kochmütze) ist eine Erfindung des Franzosen Marie-Antoine Carême.

23 Der **Fladenbrot-Backautomat** wird derzeit in der Schweiz entwickelt.

24 Ein Schweizer Klassiker: die **Würze** von Julius Maggi.

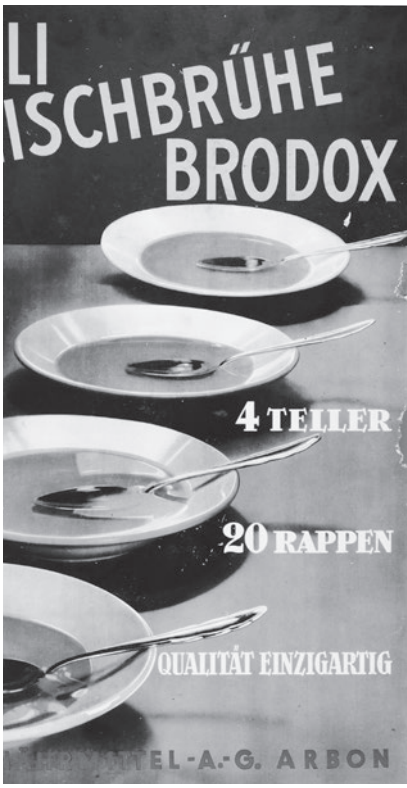
25 Der **Salamander** wird oft für eine Schweizer Idee gehalten, stammt aber aus Frankreich.

26 **Teflon** ist eine nordamerikanische Entwicklung von Roy J. Plunkett.

27 Zwar wurde der **Pacojet** in Brasilien erfunden – allerdings vom Schweizer Wilhelm Maurer.

Hügli

19352015**ACHTZIG**
1935**2015**QUATRE-VINGT
MERCI**DANKE**



huegli.com