

Vom Erfinder des Ceran-Kochfeldes

Einbaugeräte aus Bünde werden heute in über 100 Länder exportiert / Ein kaiserliches Privileg von 1910

SERIE
ERFOLG
MADE IN BÜNDE

VON PATRICK MENZEL

■ **Bünde.** Imperial, dahinter steckt mehr als ein Name. Das Unternehmen, das heute zur Miele-Gruppe gehört, hat eine spannende Geschichte, in der Erfindergeist eine Rolle gespielt hat. Mitarbeiter bei Imperial haben in 153 Jahren Firmengeschichte Antworten auf viele Fragen gefunden. Dinge, die heute in den Küchen selbstverständlich sind, wurden in Bünde erfunden und perfektioniert.

Bereits vor 90 Jahren war Imperial eine Marke mit Weltruf – die Qualität der Geräte „made in Bünde“ schon damals so hoch, dass der Firma 1910 das kaiserliche Privileg verliehen wurde, Herde und Öfen mit einer kaiserlichen Krone im Markenzeichen zu führen und künftig den Namen Imperial – also eben kaiserlich – tragen zu dürfen. Ab 1953 spiegelte sich das im Unternehmensnamen wieder: Imperial-Werke GmbH. Im Laufe der Firmengeschichte gab es Inhaber- und Namenswechsel. Demgegenüber stehe allerdings eine Beständigkeit, wie der Leiter des Bänder Imperial-Werks, Dr. Uwe Brunkhorst, sagt: „Imperial war schon immer in der Küche zu Hause, und das gilt bis heute. Im Miele-Verbund sind wir das Kompetenzzentrum für Dampfgerätee und Kochfelder.“



Handarbeit: Große Maschinen gibt es im Imperial-Werk an der Borriesstraße nur wenige. Mit einem Druckluftschrauber verbindet eine Mitarbeiterin die Komponenten eines Ceran-Feldes.

FOTOS: PATRICK MENZEL

Ihre Anfänge hat die Firma als Eisengießerei. In den 50er Jahren des 19. Jahrhunderts lebten in Bünde zirka 1.800 Menschen und alle lebten sie mehr oder weniger von der Landwirtschaft. Wie überall auf dem Land benutzten die Menschen damals offene Feuerherde zum Heizen und Kochen – die Ursache für viele abgebrannte Häuser. Heute würde man sagen, er hat eine Marktlücke entdeckt, dieser Caspar Heinrich Install, der 1857 eine Eisenfabrik aufbauen

ließ und nach dem heute die Installstraße benannt ist. Zehn Jahre später hatte die „Neue Bänder Eisenhütte“, wie die Fabrik hieß, bereits 22 Mitarbeiter. Produziert wurden Öfen und Kochmaschinen, aber auch Säulen, Fenster und Mahlwerke für Mühlen. Das Unternehmen wuchs und um 1900 waren emaillierte Herde das Hauptprodukt geworden. Doch einem schnellen Aufschwung folgte der Niedergang und eine Zeit mit vielen Höhen und Tiefen, ge-

prägt von einer schlechten Marktlage, einem Großbrand und nicht zuletzt den Weltkriegen. Doch die Mitarbeiter ließen sich nicht entmutigen, sie standen hinter ihrem Unternehmen. Und ihr Durchhaltevermögen sollte honoriert werden. Ein Meilenstein in der Geschichte war der erste zündgesicherte Gasherde, den Imperial 1958 auf dem deutschen Stand der Weltausstellung in Brüssel präsentierte. Als einen weiteren „Höhepunkt in der Entwicklungsleistung von

Imperial“ bezeichnet Brunkhorst die Kochflächen mit Glaskeramik, die so genannten Ceran-Kochfelder. „Sie waren schon eine Innovation, die das Kochen revolutionierte“, sagt der Werkleiter. 1983 machten kluge Köpfe des Unternehmens eine weitere Erfindung: Sie entwickelten den Dampfdruckgärer, dessen Nachfolger bis heute ein exklusives Produkt auf dem Markt ist. Doch trotz dieser Innovationen gelang es der Marke Imperial nicht, sich alleine auf

dem europäischen Markt zu etablieren. 1990 wurde das Bänder Unternehmen von seinem bis dahin größten Kunden, dem Gütersloher Miele-Konzern, übernommen. „Eine gute Entscheidung“, wie Brunkhorst heute sagt, denn als eigenständiges Unternehmen sei Imperial nicht mehr überlebensfähig gewesen. Produkte unter dem Markennamen Imperial wurden noch bis Ende 2005 hergestellt, bevor die Marke endgültig vom Markt genommen wurde. Geblieben ist der Firmenname: Imperial Werke OHG. Insgesamt zirka 75 Millionen investierte Miele in den vergangenen Jahren in die Produktionsanlagen in Bünde und Arnsberg – dort werden Dunstabzugshauben hergestellt – um die Zukunft der Standorte und nicht zuletzt die Arbeitsplätze der 540 Beschäftigten in Bünde und Arnsberg (230 Mitarbeiter) zu sichern.

Heute fertigt das Werk auf 41.000 Quadratmetern Produktionsfläche Küchengeräte, die höchste Ansprüche erfüllen. 360.000 Einbaugeräte verlassen jedes Jahr das Werk an der Borriesstraße an Kunden in aller Welt. Einer dieser Kunden ist kein geringerer als der spanische König Juan Carlos. Er verfügt über einen Dampf-Druckgärer „made in Bünde“ auf seiner königlichen Yacht. „Aktuell haben wir zehn verschiedene Dampfgerätee im Programm und bieten damit das vielfältigste Angebot aller Hausgerätehersteller. Flaggsschiff ist unser neuer Combi-Dampfgerätee, der bezüglich seiner Zubereitungsmöglichkeiten einzigartig am Markt ist“, sagt Werkleiter Brunkhorst.



Lenkt die Geschicke: Dr. Uwe Brunkhorst ist Chef von 540 Beschäftigten am Standort Bünde.

Investition sichert Arbeitsplätze

■ Mit dem Bau einer neuen Montagehalle für Dampfgerätee hat Miele im vergangenen Jahr ein deutliches Bekenntnis für den Standort Bünde gegeben.

Zwölf Millionen Euro hat sich der Gütersloher Konzern die 8.000 Quadratmeter große Halle kosten lassen und erhofft sich dadurch erhebliche Effizienzgewinne. Das Ziel ist, mehr als 100.000 Dampfgerätee jährlich kostengünstig produzieren zu können.

Das Werk in Bünde ist im Verbund der Miele-Werke das Kompetenzzentrum für Dampfgerätee, Kochfelder und Wärmeschubladen.