



Björn Ischi: «Qualität ist nicht verhandelbar.»

Björn Ischi: «Die Qualität ist nicht verhandelbar.»

PHOTO: KOL SCHWEDER

DESIGN

Das Rad runder machen

Björn Ischi entwickelt als Industrie- und Produktdesigner Ideen, mit denen Unternehmen ihre Wettbewerbsfähigkeit steigern können. Der Lysser setzt dabei entschieden auf Swissness.

VON FLORIAN BINDER

«Es sind die kleinen Dinge, die den Unterschied machen», meint Björn Ischi. Wie die Küche, die keine Ecken hat und sich dadurch besser reinigen lässt. Oder der Kochlöffel, mit dem sich auch Spaghettiportionen abmessen lassen. Oder die Entscheidung, den Namen einer Firma wieder auf die Produkte zu stanzen und damit die Markenidentität zu steigern.

Als Industrie- und Produktdesigner sei er nicht nur für ästhetische und kreative Fragen zuständig, nein, die praktische Anwendung und der Blick auf die Effizienzsteigerung sei in seinem Beruf genauso wichtig: «Ich will Probleme lösen und versuche, die Dinge zu verbessern», sagt der 37-jährige Gründer und Geschäftsführer der Designbüro GmbH aus Lys. Sein Ziel sei es, «die Wirtschaftlichkeit zu fördern».

Innovation. Ischi Arbeit ist bei den unterschiedlichsten Branchen gefragt und fließt bei grossen und kleineren Betrieben ein, denn «jedes Unternehmen kann Innovationen brauchen», meint Ischi und fügt hinzu: «Design ist der Motor der Wirtschaft.» An diesem Grund lassen sich seine Ideen genauso in der Möbel- wie auch in der Medizinal- oder Uhrenbranche wiederfinden.

Die Post liess bei Ischi ein Konzept zur Mitarbeiteranerkennung entwickeln, für den Möbelhersteller Bigla arbeitet Ischi an der Stärkung der Markenidentität und an den Produkten. Und in Zusammenarbeit mit einem Drechler aus Thun entwickelte Ischi Pfeffer- und Safranhäfen.

Merke: Bei seinem Arbeitsprozess versucht der in Biel aufgewachsene Ischi, der To-

duktdesign von der Beile auf gelernt hat, «Merke zu machen, indem ich Visionen in die Realität umsetze». Die Ideen entstehen dabei nicht nur in seinem Büro im Lysser Industriequartier Grien, sondern auch in enger Zusammenarbeit mit dem Kunden. Als Aussenstehender könne er helfen, die Markenbildlichkeit zu bekräftigen. Design basiert auf «Barmöglichkeit und Offenheit», meint Ischi, der als extrovertiert bezeichnet werden kann.

Qualität. Doch in einem Punkt kennt Ischi keine Kompromisse: «Die Qualität ist nicht verhandelbar.» Wichtig seien ihm gutes Material und die Funktionalität des Produkts. «Ich will Produkte, die gut verarbeitet sind und Generationen überdauern!» Also keine in Übersee hergestellten Billigprodukte, sondern lokal produzierte Ware von hoher Fertigungs- und Materialqualität. Diesen Grundsatz vertritt Ischi mit «made», einer Marke, die Produkte aus dem Kanton Bern entwickelt und vermarktet.

Swissness. Seine Arbeitsphilosophie orientiert sich an traditionellen Schweizer Produkten: «Schon als ich anfang, habe ich bei meiner Arbeit auf «Swissness gesetzt», sagt er rückblickend. Darunter versteht er «Qualität, Innovation und Wirtschaftlichkeit», erklärt er und orientiert sich in diesem Zusammenhang als Bewunderer des Davoser Schlittens und des Victorinox-Sackmessers.

Wenn hat er in seinem Beruf das Ziel erreicht? Björn Ischi antwortet: «Wenn die Leute das Produkt kaufen, es mögen und auch Jahre später daran noch Freude haben.» ■

DESIGN

Motor de l'économie

Designer de produits, Björn Ischi développe des idées grâce auxquelles les entreprises peuvent accroître leur compétitivité.

Le Lyssois mise pour cela sur le Swissness.

PAR FLORIAN BINDER

«Ce sont les petites choses qui font la différence», explique Björn Ischi. Comme une cuisine sans coin qui peut ainsi être mieux nettoyée. Ou l'ustensile de cuisine qui permet de mesurer une portion de spaghetti. Ou encore décider de poinçonner le nom de l'entreprise sur ses produits, ce qui augmente ainsi l'identité de la marque.

En tant que designer, il n'est pas seulement responsable de la créativité et de l'esthétique de produit, mais également de leur aspect pratique en ne négligeant pas une efficacité maximale, des aspects importants dans sa profession: «Je veux résoudre les problèmes et essayer d'améliorer les choses», affirme l'homme de 37 ans, fondateur et PDG de Designbüro GmbH à Lys. Son objectif est de «promouvoir la rentabilité».

Innovation. Le travail de Björn Ischi est indispensable dans toutes les branches, de la grosse entreprise à la PME, parce que «toute entreprise peut avoir besoin d'innovation», affirme-t-il. Il ajoute: «Le design est le moteur de l'économie.» Pour ces raisons, on retrouve ses mêmes idées avant dans le domaine du mobilier, le secteur médical ou encore dans la branche hôtelière.

La Poste l'a sollicité afin de développer un concept pour le recrutement du personnel. Pour le fabricant de meubles Bigla, Björn Ischi travaille au renforcement d'identité de la marque et des produits. Et en collaboration avec un tourneur de Thourse, il développe des moulin à poivre et à sel.

Idéal. Björn Ischi, qui a grandi à Bière et a appris le

design sur le tas, cherche au cours du processus de travail «à atteindre un idéal, en transportant mes visions dans la réalité». Les idées ne germent pas seulement dans son bureau de la zone industrielle de Grien à Lys, mais aussi en étroite collaboration avec le client. En tant qu'externe, il peut ainsi aider à lutter contre le manque de clarté des entreprises. Un design basé sur «le travail d'équipe et l'ouverture», dit Björn Ischi, qui peut être décrit comme extraverti.

Qualité. Mais à un certain point, Björn Ischi ne fait pas de compromis: «La qualité n'est pas négociable.» Il lui est important d'avoir du bon matériel et d'assurer la fonctionnalité des produits. «Je veux de bons produits capables de durer pendant des générations!» Donc pas de produits fabriqués outre-mer et bon marché, mais des produits locaux et des matériaux de haute qualité. Ce principe est réalisé avec «made», une marque qui développe et commercialise des produits du canton de Bienne.

Swissness. Saphrochophilie de travail est basée sur des produits traditionnels suisses: «Même au commencement, j'ai appuyé mon travail selon le Swissness», dit-il rétrospectivement. Il sous-entend par là «qualité, innovation et rentabilité» et se révèle, dans ce contexte, être un admirateur de la hige Davos et du couteau de poche Victorinox.

Quand a-t-il atteint son objectif professionnel? Björn Ischi répond: «Lorsque les gens qui achètent le produit l'apprécient et ont encore des années plus tard plaisir à l'avoir.» ■

menu DES MONATS DU MOIS



de Reinhold Kärl, chef de cuisine de la Clinique des Vieilles de Bière, ancien membre de l'équipe nationale de cuisine.

von Reinhold Kärl, eidg. dipl. Küchenchef der Privatklinik Lin de Biel, ehemaliges Mitglied der Schweizer Kochnationalmannschaft.

Auch wenn Spinat nicht ganz so viel Eisen enthält, wie viele glauben, ist er einer der besten und wertvollsten Gemüse. Nicht nur die Inhaltsstoffe und der Geschmack zeichnen den Spinat aus, auch seine intensive grüne Farbe ist ein willkommenes Blickfang auf dem Teller. Das macht sich nicht nur im Frühling gut, sondern das ganze Jahr hindurch. Wie bei diesem einfachen Gericht:

Rahmudeln mit gebratenem Spinat

Für 4 Personen

- 400 g frische Nudeln
- 3 dl Rahm
- 1 dl trockener Weisswein
- 3 EL Trüffelöl
- 1 EL Gemüsebouillonpulver

- 500 g feiner Blattspinat
- ½ Zwiebel
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Butter
- Meersalz, Pfeffer und wenig gemahlener Muskat

Den Blattspinat ernteln, waschen und trocken lassen. In drei Teilen je wie folgt braten: 1/3 der gehackten Zwiebel und der gehackten Knoblauchzehen in heisser Butter kurz anbraten. Den Spinat dazugeben und unter Rühren ca. 1 Minute mitbraten. Würzen und warm stellen.

Die Nudeln erst kurz vor dem Anrichten knapp al dente kochen, abschütten und warm stellen. Weisswein, Trüffelöl, Gemüsebouillonpulver und Rahmaufkochen. Die Nudeln dazugeben und kurz durchkochen, bis die Sauce bindet und die Nudeln heisse sind. Abschmecken, die Nudeln zum Servieren in Suppenteller anrichten und den Spinat darüber geben.

- Tipp:
- Wenn Sie den Spinat vor dem Braten blanchieren, reduziert sich das Volumen.
 - Zu diesem Gericht können Sie auch ein pochiertes oder gebratenes Fischfilet servieren.
 - Crevetten oder Scampi eignen sich ebenfalls hervorragend dazu.

Si les épinards ne contiennent finalement pas autant de fer que ne le veut la croyance populaire, ils restent un des légumes les meilleurs, pour la santé tant qu'au goût. Les épinards ne se distinguent pas que par leur goût et leurs composants nutritifs. Leur vert intense met de la couleur dans l'assiette. Ils ne sont pas bien venus qu'au printemps, mais toute l'année, comme dans cette recette:

Mouilles à la crème et épinards sautés

Pour 4 personnes

- 400 g de nouilles fraîches
- 3 dl crème
- 1 dl vin blanc sec
- 3 cs huile de truffe
- 1 cs bouillon de légumes en poudre

- 500 g feuilles d'épinards fins
- ½ oignon
- 2 gousses d'ail
- 2 cs beurre
- sel marin, poivre du moulin et un peu de moutarde râpée

Égoutter les épinards, les laver et les sécher. Les sauter en trois fois: faire revenir brièvement à chaque fois, ½ de l'oignon et de l'ail hachés dans le beurre, ajouter les épinards et les faire sauter env. 1 minute en remuant constamment. Épicier et garder au chaud.

Deu avant de servir, cuite les nouilles tout juste al dente, égoutter et garder au chaud. Faire bouillir le vin blanc, l'huile de truffe, le bouillon de légumes et la crème. Ajouter les nouilles et faites chauffer brièvement, jusqu'à ce que la sauce épaisse et que les nouilles soient al dente. Rectifier l'assaisonnement, servir les nouilles dans des assiettes à soupe et ajouter les épinards.

- Astuces
- Si vous blanchissez les épinards avant de les sauter, leur volume diminue.
 - Vous pouvez servir avec ce plat un filet de poisson poché ou sauté.
 - Ce plat se marie également très bien avec des crevettes ou des scampis.

Votre centre d'achats!

Biel Bière

Ihr Einkaufs-Zentrum!

TOP-ANGEBOTE DER WOCHE

MIGROS	15% auf Arno's Best Alicea lit 250 g	2,30 statt 2,80
	20% auf alle Miflo: Hartstoffelbook, 4x 95 g	3,60 statt 4,55
	Auf alle MC basic: Teigwaren beim Kauf ab 2 Prod je 0,30 göniger, z.B. M-GaschHomli gros, 500 g	1,20 statt 1,50
	50% auf Ruckfleisch gem. indgt, CH, kg	9,50 statt 19,00

OTTO'S

AP Chenet Cabernet Sauvignon/Syrah, France, 20 B, 6 x 75 cl	19,80	au feude 32,70
Lindt Boules Lindor, assorties ou au lait 200 g	4,95	au feude 9,50
John Frieda, shampooing ou conditionneur, 250 ml	6,95	au feude 11,95
Parfums Burberry Woman, vapor 50 ml	34,90	au feude 96,00

Volg

Nüsse/alit Schweiz, Schale, 100 g	1,95
Käseer Alexander Birnen, Schweiz, kg	2,60
Greyserer mid, 45% F.E.T., 250 g	3,35 statt 4,50
Sino, 6 x 15 l	9,20 statt 9,80
Sigma Zahnpasta, z.B. Arbi-Karies, 3 x 25 ml	6,75 statt 10,20
Volg Lager Bier, Dose, 50 cl	0,65 statt 0,95

COOP

Coop Natura-Beef Rindgesschnitzeltes Naturfarm, CH, ca 600 g, 100 g	1,85 statt 3,70
Bell Rindfleisch, Naturfarm, CH, 2 x 300 g	7,70 statt 12,90
Coop Brunches Classic, 50 x 22,75 g	11,00 statt 22,00
Chico d'oro Tradition Bohren, 1 kg	8,45 statt 16,95
Evian, 6 x 15 l	3,95 statt 5,65

MANOR

Tomates en grappa Italie, kg	2,95	au feude 3,80
Mozzarella di bufala campana DOP, 250 g	7,95	
Antipasti misti, oppa, salame d Parma, prodotto crudo, 120 g	7,95	
la it Emm i entier UHT oudrink UHT, 6 x 1 l	6,30	au feude 9,00
Codici Primitivo Salento IGT 2013, 75 cl	5,95	au feude 9,95