03.05.2001 – 12:13 Uhr

Jubiläum in Basel: Die THOMY Mayonnaise wird 50

Vevey (ots) -

Die berühmteste Schweizer Mayonnaise feiert ihr 50. Jubiläum. Um diesen Anlass gebührend zu feiern, organisiert THOMY am 5. Mai 2001 ab 10.00 Uhr und bis in den Nachmittag eine öffentliche Veranstaltung auf dem Barfüsserplatz in Basel. Denn in dieser Stadt wird die Mayonnaise auch hergestellt. Und wozu passt THOMY Mayonnaise um diese Jahreszeit besser als zu frischem Spargel? Das Publikum kann deshalb nach Herzenslust Spargeln an Ort und Stelle zu einem erschwinglichen Preis degustieren oder nach Hause mitnehmen. Die Aktion findet in enger ehrenamtlicher Zusammenarbeit mit der Amicale Bâloise des Chefs de Cuisine statt. Sie sorgt dafür, dass die Spargeln professionell zubereitet werden. Mit von der Partie ist auch die Firma Bell, die dazu saftigen Schinken liefert. Der Verkaufserlös kommt vollumfänglich der karitativen Stif-tung der Basler Zeitung (BaZ) "BaZ hilft Not lindern" zugute. Zudem sorgen zahlreiche kleinere Events den ganzen Tag über für Unterhaltung und gute Stimmung.

Spargelplausch auf dem Barfüsserplatz

Zum Jubiläum wird auf dem Barfüsserplatz in Basel am 5. Mai ein 450 m2 grosses Zelt errichtet, wo der Spargelspass stattfindet. Das beliebte Gemüse wird, begleitet von bestem Schinken und der berühmten THOMY Mayonnaise, verkauft und kann an Ort und Stelle genossen werden. Die Veranstaltung wird zusammen mit der Amicale bâloise des Chefs de cuisine durchgeführt, die eine professionelle Zubereitung garantiert. Die nötige Infrastruktur stellt das Basler Stadt-Casino zur Verfügung. Die Spargeln werden auch - geschält oder ungeschält - roh verkauft und können zu Hause genossen werden. Zahlreiche kleinere Veranstaltungen untermalen das Event: So gibt es einen Wettbewerb, wer am schnellsten Spargel schält, man kann schätzen, wie viel Spargel sich auf einem Wagen befindet, zum Aperitiv spielt eine Guggenmusik und am Nachmittag sorgen Sister T & The Dead Franks, eine Rhythm & Blues Band aus Basel musikalisch für Stimmung. THOMY bietet damit Familien, Alt und Jung Gelegenheit, sich auf sympathische und unterhaltsame Art zu begegnen.

Zugunsten einer wohltätigen lokalen Stiftung

Sämtliche Einnahmen aus dem Spargelverkauf fliessen in die Kassen der wohltätigen Basler Stiftung "BaZ hilft Not lindern". Diese wurde 1977 von der Basler Zeitung (BaZ) gegründet und organisiert regelmässig Benefizveranstaltungen im sportlichen, kulturellen und gesellschaftlichen Bereich mit dem Ziel, Geld für einen guten Zweck zu sammeln. Die Spenden kommen unverschuldet in Not geratenen Menschen in der Nordwestschweiz zu oder werden an Stellen und Institutionen weitergeleitet, die eine ähnliche Zielsetzung haben. Dank der Grosszügigkeit der Spender konnte BaZ hilft Not lindern" seit der Gründung gegen 3 Millionen Franken vergeben.

Die Geschichte eines Erfolgs

Die Firma Thomi+Franck SA entstand 1930 aus der Fusion der Firmen H. Franck & Söhne in Basel und der Fabrik Helvetia, die sich im Besitz der Familien Thomi und Meister in Langenthal befand. Im Jahr 1951 begann das Basler Unternehmen mit der industriellen Herstellung von Mayonnaise - damals ein Novum in Europa. Heute werden in der Schweiz pro Jahr 7000 Tonnen Mayonnaise verzehrt, was einem Kilo pro Einwohner entspricht. Mit einem Absatz von 4000 Tonnen im Jahr 2000

positioniert sich THOMY eindeutig als Marktleader. Aber auch in den Herzen der Konsumenten ist der THOMY Mayonnaise ein guter Platz sicher: Umfragen haben ergeben, dass THOMY in der Schweiz zu den beliebtesten Markenprodukten gehört (siehe Handelszeitung vom 29.11.2000). Der Produktionsstandort mit etwa 200 Angestellten befindet sich in Basel. Im Jahre 1989 wurde das Unternehmen operativ in die Nestlé Suisse SA integriert.

Eine Mayonnaise für jeden Geschmack

Die klassische Mayonnaise à la française hat bei den Konsumentinnen und Konsumenten einen Spitzenrang inne; zahlreiche Spezialrezepte ergänzen heute das Angebot. THOMY bietet das richtige Mayonnaise-Produkt für jeden Geschmack: Mayonnaise mit Olivenöl, Dijonnaise, ThonMayo, Mayonnaise mit Zitrone oder Kräutern und schliesslich die Thomynaise mit 60% weniger Fett für alle, die es etwas leichter mögen. Dem Innovationsgeist der Marke ist es zu verdanken, dass THOMY den Ansprüchen der Konsumentinnen und Konsumenten voll und ganz gerecht wird und die ersten 50 Jahre der Unternehmensgeschichte mit grossem Erfolg geschrieben hat.

Anmerkung an die Redaktion:

Die Amicale bâloise des Chefs de cuisine (ABCC) ist eine freundschaftliche Vereinigung amtierender Küchenchefs aus Basel und umliegenden Regionen. Sie unterstützt junge Leute, die sich für den Beruf des Kochs interessieren, sorgt für interne Weiterbildung durch Referate, für die aktive Gestaltung des Berufsbildes nach aussen und die Werbung für den Berufsstand. Im Rahmen ihres sozialen Engagements nimmt die ABCC ehrenamtlich an zahlreichen Veranstaltungen teil und repräsentiert die Region Basel an Kochkunstausstellungen und anderen kulinarischen Wettbewerben im In- und Ausland.

Sie können diesen Text zusammen mit Werbepublikationen aus früheren Jahren auch direkt über unsere Homepage beziehen: www.nestle.ch

Ab Samstagabend, 5. Mai, finden Sie unter dieser Webadresse auch die Photos der Basler Veranstaltung.

Kontakt:

Nestlé Suisse SA
Pressedienst
C. P. 352
1800 Vevey
Tel. +41 21 924 51 24
Fax +41 21 924 54 38
E-Mail: presse@ch.nestle.com

Diese Meldung kann unter https://www.presseportal.ch/de/pm/100002065/100007022 abgerufen werden.