



Fronten: Kunsttharz mit Kirschbaum-Holzkannten  
Abdeckung: Quarzkomposit

## Einheimische Hölzer im Schreinerhandwerk (Teil 9, letzter Beitrag): Buche

Neun einheimische Holzarten haben wir seit 2016 porträtiert: Nussbaum, Kirschbaum, Eiche, Fichte, Föhre, Birke, Hagebuche, Ahorn und Zwetschge. Diesen letzten Beitrag widmen wir der **Buche**, dem häufigsten und wichtigsten Laubbaum in der Schweiz. **Buchenholz** stammt von der Pflanzengattung **Buche (Fagus)** innerhalb der Familie der Buchengewächse (**Fagaceae**), zu der auch die **Edelkastanie (Castanea sativa)** gehört. Die Buche, ein Reifholzbaum, ist die wichtigste Laubbaumart Mitteleuropas. In der Schweiz gedeiht vor allem die **Rotbuche (Fagus sylvatica)**. Bis ins 19. Jahrhundert hinein wurde ihr Holz vorwiegend als Brennholz genutzt.

Weil die Buche mit ihren Wurzeln und mit ihrem Laub den Boden auflockern und verbessern kann, wird sie auch als «Mutter des Waldes» bezeichnet. Bekannt sind ihre auch für den Menschen geniessbaren Früchte, die Bucheckern. Buchen können bis 300 Jahre alt werden, sie erreichen eine Höhe von 45 m und einen Stammesdurchmesser bis 1.50 m. Buchenholz ist dicht, hart und zäh. Das schlichte, leicht gefladerte Holz ist im Geruch unauffällig. Buchenholz ist nicht witterungsbeständig, was aber durch eine Imprägnierung verbessert werden kann. Splint und Kern sind meist gleichfarbig und die Jahrringe sind sichtbar. Im Radialschnitt geben die vielen kleinen, glänzenden Spiegel (Markstrahlen) dem Holz ein charakteristisches Aussehen. Es gehört zu den fein- und zerstreutporigen Hölzern, deren Gefässe nicht mit blossen Auge erkannt werden können. Die Farbe des Holzes ist in seinem natürlichen Zustand gelblich-rot. Das kurzfasrige Holz neigt zum Werfen und Reissen. Es wird daher oft gedämpft und bekommt dadurch eine schöne rötliche Farbe, es wird zart und lässt sich besser hobeln.

Oft hat das Holz einen rotbraunen Kern. Es handelt sich dabei allerdings nicht um Kernholz im eigentlichen Sinn, sondern um sogenannten Falschkern (Buchenrotkern). Die Rotkernausbildung ist sowohl eine Alters- als auch Oxydationserscheinung. Das als **Kernbuche** bezeichnete Holz hat eine auffällige und lebendigere Maserung als übliches Buchenholz und einen deutlich dunkleren Ton. Im Alter zwischen 100 und 140 Jahren kommt es im Stammesinnern einiger Rotbuchen zu braunen bis rötlichen, unregelmässigen Verfärbungen, die nicht wie beim echten Kernholz konzentrisch auftreten und von einem



Jahresring umschlossen werden, sondern eine unregelmässige Begrenzung aufweisen. Früher wurde ein Rotkern an Buchen als Qualitätsnachteil betrachtet, heute ist die Kernbuche, da man den dekorativen Wert der lebendigen, ungleichmässigen Maserung des Holzes erkannt hat, im Möbelbau wieder sehr gefragt.

Das Holz der Buche lässt sich gut spalten und von Hand und maschinell problemlos bearbeiten. Es lässt sich gut verleimen und aufgrund seiner homogenen Farbe und Oberflächenstruktur einfach und gleichmässig beizen und lackieren. Über 250 Verwendungsarten deckt das Buchenholz ab, von traditionellen Holzprodukten, als Baustoff mit tragenden Funktionen und als Grundstoff für die Holzwerkindustrie. Durch seine Besonderheit, sowohl hart als auch biegsam zu sein, weckte es das Interesse der modernen Möbelgestalter. Es wird massiv und als Furnier im Innenausbau und Möbelbau eingesetzt. Hobelbänke, Holzwerkzeuge, Dübelstäbe und Lamello-Plättchen sind aus Buchenholz, wie auch Spielzeuge und Sportgeräte. Buchenholz wird gerne als Bugholz, vor allem im Stuhlbau, verwendet. Für Sperrholz wird es geschält und für Deckfurniere gemessert. Man verwendet es als Faser- und Papierholz, für Sperrholz, Möbel, Parkett, Treppen und es ist immer noch ein begehrtes Brennholz. Es wird auch als Ausgangsstoff für chemische Produkte verwendet oder es wird daraus Zellulose für Kunststoffen gewonnen. (sis)

Quellenangaben: [www.materialarchiv.ch](http://www.materialarchiv.ch)  
[www.waldwissen.net](http://www.waldwissen.net), [www.schreiner-seiten.de](http://www.schreiner-seiten.de)  
Paul Guggenbühl «Unsere einheimischen Nutzholzer», Wikipedia



## Für Küchen-Gourmets: Umbauen mit Genuss

Anlass für den Umbau dieser Küche war die energetische Sanierung der Aussenhülle der gesamten Liegenschaft, einem Mehrfamilienhaus mit fünf Eigentumswohnungen. Die nachträgliche Isolierung des Zweischalenmauerwerks aus dem Jahr 1972, neue Fenster und die Verkleidung der Fassade mit hinterlüfteten Eternitplatten ergab im Inneren eine neue Ausgangslage mit mehr Raum und tieferen Fensteransichten.

Die Bauherrschaft nahm dies zum Anlass, einige funktionale und räumliche Anpassungen, die sich mit der Offenlegung der Fassadenhaut anbieten, in der Küchen- und Wohnungseinrichtung umzusetzen.

Der Essbereich, die letzten 40 Jahre Teil des Küchenraums, sollte neu im grosszügig konzipierten Wohnraum Platz finden. Der grosse Tisch wird nahe dem Cheminéeofen, das im Wohnalltag der Bewohner eine zentrale Rolle spielt, und in der Schnittstelle zum Aussenraum vor der grosszügigen Ausgangsfront zum eigenen Terrassengarten, platziert.

Damit wurde viel Platz für die optimale Nutzung der Küche frei. Kochen, Backen, Ausprobieren und Kochkunst diskutieren – Leidenschaften der Wohnungsbesitzer – nehmen im Alltag viel Raum ein. Zusätzlicher Stauraum wurde gewünscht, Platz für Geräte, Maschinen, Küchenzubehör sowie Service- und Tafelgeschirr.

Für Kochen, Rüsten und Vorbereiten sollte mehr Arbeitsfläche zur Verfügung stehen, die Küchenaufteilung grosszügiger und funktional definierter sein. Trotz dem Anspruch an grösstmögliche Professionalität wurde auch eine angenehme Wohnatmosphäre und Gastlichkeit erwartet für den Raum mit der grössten Präsenz der Bewohner und manchmal auch der Gäste. So stört kein Küchenabzug von der Decke die freie Sicht, sondern die kochbedingten Dämpfe und Gerüche verschwinden durch die Kochinsel nach unten und gelangen über eine bereits existierende Abluftleitung im Boden ins Freie. Anstelle der Abzugshaube beleuchten und schmücken zwei grosszügige Pendelleuchten das Zentrum der neuen Küche, die Kochinsel und den massiven Küchenwerkisch. Entlang der Fensterfront erstreckt sich der Spülbereich und etwas tiefer gelegen eine Küchenzeile für die Vorräte, Kaffee- und Küchenmaschinen. Die Apparate- und Hochschrankfront wurde inklusive der bestehenden Geräte wieder eingebaut. Für Geschirr, Besteck und Gläser sind entlang der Wände schmale, lange Schubladenzeilen in Kirschbaumholz eingebaut. Als zudienende, aber elegante Sideboard-Elemente sind sie für den Übergang vom funktionalen Küchen-

raum in den gemütlichen Ess- und Wohnraum verantwortlich.

Ein eingelagerter Kirschbaum aus dem Ottenbacher Waldbestand ist für das Materialkonzept, das sich durch die ganze Küche zieht, verantwortlich. Bei den Küchenfronten diskret, nur als Kante sichtbar, mit einer burgunderroten Hochglanzoberfläche in Kunsttharz belegt. Der Werkisch und die Schubladenmöbelabdeckung sind in Kirschbaum massiv, die Oberfläche geölt. Die Abdeckungen der Kochinsel und des Spülbereichs sind aus Quarzkompositgestein. (sis)



### Schneebeli AG

Jonenstr. 22 · 8913 Ottenbach  
[www.schneebeli.ch](http://www.schneebeli.ch) · T 043 322 77 77

### Öffnungszeiten Ausstellung

Montag – Donnerstag: 8 – 12 und 13.30 – 18 Uhr  
Freitag: 8 – 12 und 13.30 – 17 Uhr  
Samstag: 9 – 12 Uhr  
oder nach Vereinbarung

Schneebeli AG Schreinerhandwerk



Tisch: Kirschbaum massiv  
Sideboard: Kirschbaum massiv und furniert



# SCHNEEBELI

## SCHREINERHANDWERK

### Verantwortlich für die Ausgabe Nr. 35

Hans Sandmeier (hs)

Cornelia Beck Schneebeli (cb)

René Schneebeli (rs)

Silvia Schneebeli (sis)

**Grafische Gestaltung** Karin Schneebeli

**Druck** Schumacher Druckerei AG, Muri  
Erscheinungsweise 1- bis 2-mal jährlich

Wenn Sie die INFO-Zeitung nicht mehr erhalten möchten, genügt ein Anruf in unser Sekretariat (043 322 77 77) oder eine Nachricht auf [info@schneebeli.ch](mailto:info@schneebeli.ch) mit dem kurzen Vermerk: «INFO-Zeitung abbestellen». Besten Dank.

## Bauen Sie mit uns einen Fledermauskasten!

Fledermäuse bevölkern seit mehr als 50 Millionen Jahren die Erde. Man zählt weltweit mehr als 1'500 verschiedene Fledertierarten. Sie sind die einzigen Säugetiere, die aktiv fliegen können. In der Schweiz sind 30 verschiedene Arten bekannt. Einheimische Fledermausarten ernähren sich fast ausschliesslich von Gliederfüssern, z.B. Schnaken, Mücken, Käfer oder Falter. Pro Nacht verzehren sie bis zur Hälfte des eigenen Körpergewichtes an Beutetieren. Sie helfen mit, das Massenaufreten von Schadinsekten zu beschränken. Diese Ökosystemdienstleistungen sind immens.

Einheimische Fledermäuse halten einen Winterschlaf, da im Winter kaum Nahrung verfügbar ist. Sie fressen sich dazu im Sommerhalbjahr Fettreserven an. Eine winterschlafende Fledermaus ist kalt, da sich ihre Körpertemperatur weitgehend der Umgebungstemperatur anpasst. Die Herzschlagfrequenz sinkt von bis über 1'000 Schlägen pro Minute im Flug auf bis zu unter einem Dutzend im Winterschlaf. Die Atemfrequenz kann auf nur noch zwei Atemzüge pro Stunde absinken.

Die grösste einheimische Fledermausart ist der seltene Riesenabendsegler mit einer Kopf-Rumpf-Länge von bis zu 10 cm und einer Spannweite von 45 cm. Er wiegt bis über 50 g. Anders als Vögel und Nagetiere machen sie keine Löcher, reissen keine Isolationen heraus und tragen auch kein Nistmaterial ein. Fledermäuse sind faszinierende Tiere und sie zu beobachten ist ein unvergessliches Erlebnis.



In unserer Schreinerwerkstatt haben Kunden und Interessierte Gelegenheit, einen Fledermauskasten selbst herzustellen. Zum Einstieg informiert ein Mitglied der Kantonalen Fledermausschutz-Bauftragten über diese aussergewöhnlichen Tiere und beantwortet Fragen zur Platzierung der Behausungen. Beim Bau dieses Fledermauskastens in der Grösse von 50 x 60cm werden die Teilnehmenden durch unser Schreiner-Team fachmännisch angeleitet. Der für den 4. April geplante Anlass musste infolge der aktuellen Situation um das Coronavirus verschoben werden. Zeitgerecht informieren wir Sie per Newsletter über das neue Durchführungsdatum. (hs)

Text auszugweise: [fledermausschutz.ch](http://fledermausschutz.ch)



### Liebe Leserinnen, liebe Leser

Seit 2016 porträtieren wir in unserer Hauszeitung einheimische Hölzer, mit denen wir arbeiten. Mit dem wichtigsten Laubbaum in unseren Breitengraden, **der Buche**, schliessen wir diese Folge ab.

Die **Umbaureportage einer Küche** im Kontext einer energetischen Aussenhüllensanierung zeigt auf, welche zusätzlichen Verbesserungen und Wünsche sich neben den ökologischen und wirtschaftlichen Zielen umsetzen lassen. Die Gampirössli-Samstage waren eine Erfolgsgeschichte, an die wir gerne anknüpfen. Gemeinsam mit unseren Kunden und Interessierten werden wir nun einen **Fledermauskasten** schreinem. Lesen Sie dazu links den Artikel über diese faszinierenden fliegenden Säugetiere.

**Lynn Meier** ist unsere neue Mitarbeiterin im Sekretariat an der Jonenstrasse. Wir heissen Lynn ganz herzlich willkommen und stellen sie Ihnen unten gleich persönlich vor.

Gerne laden wir Sie ein zum Thema **«Olivenöl – eine Einführung in die Sensorik»**, ein spannender Vortrag erwartet uns mit **Martin Popp**, am **Freitag 3. Juli 2020, ab 18:30 Uhr**.

Und mit **Thomas Rüppel**, dem Inhaber der Fischzucht Bremgarten, steht gleich nochmals ein Höhepunkt auf der Agenda. Lassen Sie sich auch den Abend **«Kochen mit einheimischem Fisch»** nicht entgehen, am **Freitag, 14. August 2020, ab 18:30 Uhr**.

Unser Programm fürs Budenkonzert steht bereits fest, **CAMEN & BAND, feat. DAVE FEUSI**, Soul und Saxophon, reservieren Sie bereits heute das Datum vom **Samstag, 31. Okt. 2020**. **René Schneebeli, Geschäftsführer**

## Herzlich willkommen!

**Lynn Meier** arbeitet seit dem 1. Oktober 2019 in einem Teilzeitpensum in unserer Administration an der «Jonenstrasse». Nach ihrer KV-Ausbildung hat Lynn einige Zeit in der Versicherungsbranche gearbeitet, bevor sie dann mehrere Jahre für ein internationales Unternehmen tätig war.

«Der berufliche Wiedereinstieg nach meiner knapp 4-jährigen Mutterschaftspause bedeutet für mich den perfekten Ausgleich zu den familiären Aufgaben. Ich bin sehr dankbar für die Chance, den Anschluss ins Berufsleben in diesem kreativen und familiären Unternehmen bekommen zu haben. In der Freizeit geniesse ich das Familienleben, treffe mich mal mit Freunden und gehe gerne tanzen.»



Lynn Meier



## Kulinarische Leckerbissen bei Schneebeli

Diesen Sommer erwarten Sie zwei weitere spannende Anlässe bei uns. Wir freuen uns auf viele interessierte Besucherinnen und Besucher.

## EINLADUNG

Freitag, 3. Juli 2020, ab 18:30 Uhr, Vortrag um 19:00 Uhr

### Olivenöl – eine Einführung in die Sensorik

Stehen Sie auch manchmal vor dem Regal und wissen nicht, welches der vielen angebotenen Olivenöle Sie kaufen sollen? Wir haben Martin Popp, wissenschaftlicher Mitarbeiter der ZHAW Forschungsgruppe für Lebensmittel-Sensorik in Wädenswil, eingeladen. Martin Popp ist unter anderem Co-Leiter des Schweizer Olivenöl Panels, dessen Prüfer beim alljährlich stattfindenden Olive Oil Award Zurich die Jury bilden. Er führt uns ein in die Welt der Olivenproduktion, erklärt uns die Degustationstechnik und die sensorischen Pro-

dukteigenschaften von Olivenöl. Eine kleine Degustation darf natürlich nicht fehlen. Ein spannender Abend mit einem wissenschaftlichen Ansatz zur Beurteilung von einem hochwertigen Produkt, das wir täglich geniessen, erwartet Sie. Lassen Sie sich überraschen – bei uns an der Jonenstrasse 22 in Ottenbach. Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Ihre Anmeldung auf [info@schneebeli.ch](mailto:info@schneebeli.ch) oder Tel. 043 322 77 77 erleichtert uns die Planung. Herzlichen Dank!



Freitag, 14. August 2020, ab 18:30 Uhr, Vortrag um 19:00 Uhr

### Kochen mit einheimischen Fischen

Reines Quellwasser, naturnahe Becken und biologisches Futter – so wachsen die Fische heran in der Fischzucht Bremgarten. Nachhaltigkeit und Natürlichkeit sind Inhaber Thomas Rüppel wichtig. Der Quereinsteiger erzählt uns spannende Geschichten über die artgerechte Haltung einheimi-

scher Fische. Er gibt uns Tipps und Tricks für die Verarbeitung der Fische in der Küche zu Hause. Freuen Sie sich auf einen spannenden Abend mit kleinen, feinen Degustationshäppchen. Ihre Anmeldung per Telefon oder Mail erleichtert uns die Planung. Herzlichen Dank!



## Weitere «Kulinarische Leckerbissen» bei Schneebeli

**23. Oktober 2020:** Aargauer Safran, Silvia Bossard und die tagora Aristau.

Wir laden Sie gerne jeweils kurz vorher per E-Mail ein. Falls Sie unseren Newsletter nicht schon be-

kommen, können Sie sich **gerne anmelden auf [info@schneebeli.ch](mailto:info@schneebeli.ch)**.

So verpassen Sie garantiert keinen Anlass unserer Leckerbissen-Reihe!

## Vorschau Budenkonzert 2020

**Samstag, 31. Oktober 2020, 20:00 Uhr in der Volvo-Garage Herzog in Ottenbach**

### CAMEN & BAND, feat. DAVE FEUSI

Pascal Camenzind alias CAMEN ist ein Schweizer Soulsänger. Sein aktuelles Album «Move On» schaffte es in die Top 10 der offiziellen Album-Hitparade. CAMEN tourte bereits mit Grössen wie \*N SYNC (Justin Timberlake), Soul-Legende Chaka Khan und DJ Bobo durch Europa. Seine

Band besteht aus dem GitarroBassisten Mike Kumow und dem High Definition Drummer Patrick Bürli. Für dieses Konzert konnten wir zusätzlich Dave Feusi verpflichten, einen Saxophonisten mit internationalem Renommée. Reduced to the MAX spielen diese Musiker in einer neuen Sphäre. Hören Sie unbedingt rein und freuen Sie sich auf den 31. Oktober 2020.

[www.camen.ch](http://www.camen.ch) und [www.davefeusi.com](http://www.davefeusi.com)