



Küche Kirschbaum furniert
Unterschranke: Hochglanz lackiert, weiss
Arbeitsfläche: Quarzkompositstein

Einheimische Hölzer im Schreinerhandwerk (Teil 2)

Nachdem wir in einem ersten Steckbrief zu den einheimischen Hölzern, die wir in unserer Schreinerei verarbeiten, den **Nussbaum** portraitiert haben, folgt nun eine Beschreibung des **Kirschbaums (Prunus Avium)**, einem Steinobstgehölz, das zur Gattung der Rosengewächse gehört.

Das Kirschbaumholz zählt zu den Edelhölzern. Seiner Feinheit und seiner schönen Farbe wegen wird das Holz im Möbel- und Innenausbau genutzt. Im Instrumentenbau werden daraus u. a. Holzblas- und Zupfinstrumente hergestellt. Es wird für Drechselarbeiten, Intarsien und Kunstgegenstände genutzt und lässt sich gut mit anderen Hölzern kombinieren. Im Stilmöbelbau ist es das am häufigsten verarbeitete Holz. Der Splint ist schmal und rötlichweissgrau. Der Kern ein wenig dunkler bis hellrötlichbraun mit etwas gelber Tönung, gelegentlich grünstichig und grünstreifig, zu orangerotbraun nachdunkelnd.

Im Volksglauben spielt der Baum eine bedeutende Rolle. In der ländlichen Bevölkerung ist der Glaube verbreitet, dass das Schicksal des Menschen mit dem Kirschbaum eng verflochten sei. In Sagen und Geschichten wird der Kirschbaum oft als unheimlich beschrieben, er soll Wohnstätte von Wald- und Baumgeistern sein und auch die Seelen Verstorbener seien oft in seiner Nähe. Wohl am bekanntesten ist der Brauch mit den Barbarazweigen, die am 4. Dezember geschnitten und zu Weihnachten blühend in die Kirchen gestellt werden.

Der Kirschbaum ist in ganz Europa bis nach Westasien zu finden. Er gedeiht in den Gebirgen Nordafrikas sowie in den östlichen Staaten Amerikas. In der Schweiz findet er sich im Laubmi-

schwald des Mittellandes. Der Baum bevorzugt ein mildes Klima, sandige und nährstoffreiche Böden, meidet aber Staunässe. Er gedeiht an sonnigen Hängen in lichtem Laubbestand sowie an Waldrändern und findet sich bis 1000 m ü. M.

Die Vogelkirsche (*Prunus avium* L.) ist die wichtigste Kirschbaumart in der Schweiz. Im Laubmischwald bildet sie die oberste Schicht der Waldbäume und ist ein ausgesprochener Lichtholzbaum. Sie wird bis zu 24 m hoch bei einem Stammdurchmesser von 0,6 m. Das Nutzalter liegt zwischen 70 bis 90 Jahren. Das Höchstalter von 100 Jahren wird selten erreicht. (sis)

Quellenangaben: Lignum: Inländische Holzarten Paul Guggenbühl «Unsere einheimischen Nutzhölzer»

www.materialarchiv.ch/detail/532

Lignum: Wald und Holz in der Schweiz, 2015

Gampirössli selber machen mit Unterstützung durch die Schneebeli Schreiner

Aufgrund der hohen Nachfrage führen wir den beliebten Kurs dieses Jahr gleich zwei Mal durch, und zwar an folgenden Daten: Samstag, 19. November 2016 und Samstag, 3. Dezember 2016.



Für Göttis und Gotten, Opas und Omas, Väter und Mütter, Onkel und Tanten, Freunde und Freundinnen: Ein persönlicheres Weihnachtsgeschenk könnt Ihr Euren kleinen Prinzen und Prinzessinnen kaum machen. Wichtig: Unbedingt anmelden, die Plätze sind begehrt und die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Preis pro Rössli CHF 120.00 inkl. Material und Mittagessen.

Anmelden auf info@schneebeli.ch oder anrufen Tel. 043 322 77 77.



Wann ist der richtige Zeitpunkt für einen Küchenumbau?

Seit 25 Jahren wohnen wir in Rottenschwil. Das Haus erwarben wir «schlüsselfertig». Die Küche war gegen das Wohnzimmer geschlossen, relativ klein, aber praktisch angeordnet. «Wenn wir die Küche mal umbauen, brechen wir eine Wand heraus», sagten wir oft, mal mit weniger, mal mit mehr Ernsthaftigkeit.

Den Ausschlag zur Realisierung des Umbaus gab ein Gespräch mit Freunden, dass man Träume nicht vor sich herschieben, sondern verwirklichen soll. Und so wird unsere Idee Wirklichkeit.

Die Rahmenbedingungen werden besprochen und viele Fragen geklärt. Wo und wie sehen wir uns in zehn, zwanzig Jahren? Wie kann ein solcher Umbau finanziert werden? Welchen Umfang soll der Eingriff haben? Wo sind die Schnittstellen? ... und vieles mehr. Dann nehmen wir die Planung in Angriff. Die Stilrichtung gibt einige Eckpunkte vor; schlichte Form, natürlich darf Holz nicht fehlen, freie Sicht in den Wohnraum und trotzdem von da nicht direkt einsehbar, gute Beleuchtung, harmonische Geräteplatzierung, einwandfrei funktionierende Abläufe und genug Stauraum.



Küche vorher

Da die Küche neu mitten im Wohnraum steht, wird auch dieser miteinbezogen. Der Plattenbodenbelag soll durch einen geschliffenen Dietfurter Kalkstein ersetzt werden. Auch die Fenster und der Wand- und Deckenverputz werden erneuert.



Nach dem Erstellen des Küchenkonzeptes geht es an die Detailarbeit in der Planungsphase. Die Geräteauswahl beinhaltet auch Besuche und Vorführungen bei den Geräteherstellern. Drucksteamer und Backofen stehen bereits fest und die Kaffeemaschine wird dazwischen eingebaut, zum einen, weil wir gerne verschiedene Kaffeegetränke mögen und auch um Platz auf der nicht allzu grosszügig bemessenen Arbeitsfläche zu sparen. Mit der Auswahl von Kochfeld und Tischlüfter befassen wir uns eingehend. Eine Deckenhaube soll es nicht sein und so entscheiden wir uns schlussendlich für zwei flächenbündig eingebaute Induktionskochfelder mit dazwischenliegendem Abluftsystem. Der Lüftermotor kann platzsparend im Küchensockel untergebracht werden und die Luft wird bodennah an der Aussenfassade ausgeblasen. Ein wichtiges Element ist das breite Spülbecken. Darin können bequem grosse Schüsseln, Platten, Backbleche und die eher sperrigen Kaffeemaschinenteile gereinigt werden. Ebenfalls erwähnenswert ist der Sodawasserspender. Der Auslauf hat bestens Platz neben Mischbatterie und Seifenspender und bringt angenehm kräuselndes und leicht gekühltes Wasser vom im Keller platzierten Misch-Kühlgerät direkt in die Küche.

Bei der Materialisierung und Innenausstattung der Küche sind wir uns bald einig. Die Fronten des Koch- und Spülteiles wie auch die Türen gegen das Wohnzimmer halten wir in weissem Hochglanzlack. Das Möbelinnere zum Wohnraum hin ist in Kirschbaum furniert, die darüberliegenden Schubladen in demselben Massivholz ausgeführt (und zur Freude des Schreibenden mit gezinkten Eckverbindungen versehen).

Die Wärmegeräte im hinteren Küchenbereich fassen wir in schlichtes, liegend furniertes Kirschbaumholz, umrahmt von einer zurückgesetzten, dunkelbraun gestrichenen Platte. Besonders schön zur Geltung kommt diese Einbauart im feinen Stimmungslicht, erzeugt durch je ein oben und unten eingebautes LED-Lichtband.

Für die Arbeitsfläche wählen wir einen polierten Quarzkompositstein in Taupe. Dieses Material ist sehr widerstandsfähig und harmoniert mit dem Farbton des Bodens und mit dem warmen Kirschbaumholz.

Der Stauraum wird mit übertiefen Auszügen und Schubladen ausgenutzt. Durch die elektrische Öffnungsunterstützung genügt ein leichtes Antippen auf die grifflose Front zum Öffnen der Schubladen. Mit einem kleinen «Anschubsen» werden die leichtlaufenden Auszüge auch wieder sanft geschlossen. Weitere Extras wie der spezielle Folienspender, die eingebaute Küchenwaage, die «Büroschublade mit schiebbarem Materialeinsatz» und der verdeckt angebrachte «Stössel-Klicker» lassen des Detailliebhabers Herz höher schlagen.

Das Konzept steht, die Materialien und Geräte sind ausgewählt. Nun folgen Ablaufplanung und Koordination mit den anderen Handwerkern. Ein provisorisches Bauprogramm wird erstellt und mit den Beteiligten vor Ort besprochen. Statiker, Kundenmaler, Betonbohrfirma, Stahlbauer, Gipser, Maler, Fensterbauer, Plattenleger, Lichtplaner, Elektriker, Sanitär, Steinmetz, Fugentechniker und natürlich Schneebeli AG als Küchenbauer haben ihre Leistung termingenaun und fachgerecht zu erbringen. Eine seriöse Terminplanung verhindert Ungereimtheiten. Und man kennt sich bereits – dies macht die Zusammenarbeit noch einfacher. Die Termine werden bereinigt und das definitive Bauprogramm versandt.

Die Information über den bevorstehenden Umbau an die Nachbarn mittels Flugblatt erhöht deren Verständnis bei Engpässen auf der Quartierstrasse und bringt sogar die eine oder andere Einladung zum Mittag- oder Nachtesen während der einschränkenden Umbauzeit für uns ein.

Acht Wochen später können wir wieder Möbel stellen, Geschirr einräumen, Bilder aufhängen, Stühle zurecht schieben – und mal wieder Musik hören ... Mit grosser Freude rüsten und kochen wir von nun an Tag für Tag in unserer neuen, schönen Schneebeli-Küche vom kleinen Pausen-Znüni bis zum Festtagsschmaus. Es war der richtige Zeitpunkt für unseren Küchenumbau! (hs)



SCHNEEBELI

SCHREINERHANDWERK

Jonenstrasse 22 · 8913 Ottenbach
info@schneebeli.ch · www.schneebeli.ch
Telefon 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

Neue Mitarbeitende

Samuel Francescutto



Samuel Francescutto arbeitet seit dem 1. Juni 2016 in unserer Produktion. Nach einer spannenden und erfolgreichen Lehrzeit als Schreiner, hauptsächlich im Massivholzbereich, sammelte er in verschiedenen grösseren Betrieben wertvolle Erfahrungen im Schreinerberuf. In den letzten zwei Jahren war er in einer Metallbaufirma tätig. Die Arbeit mit Holz vermischte er jedoch, weshalb er nun wieder in unserer Branche tätig ist. Das Biken in der Freizeit ist für Samuel ein wichtiger Ausgleich. Wenn es mal gemütlicher zur Sache gehen darf, findet man ihn beim Wandern oder unter Freunden.

Silvio Roffler



Silvio Roffler ist gelernter Schreiner und wohnt in Zürich. Er arbeitet seit dem 1. August 2016 bei uns. Silvio war die letzten Jahre in einem Kleinbetrieb tätig, vorher auch in verschiedenen grösseren Betrieben, wo er sich im Bereich Oberflächenbearbeitung weiterbildete und zu den allgemeinen Schreinerarbeiten den Oberflächen-Spritzbereich übernahm. Antike Möbel zu reparieren und aufzufrischen bereitet ihm ebenfalls viel Freude. Der Werkstoff Holz ist auch nach über 20 Jahren immer noch das Material seiner Träume. In seiner Freizeit ist Silvio in der Natur auf dem Mountainbike oder am Wandern anzutreffen. Gerne widmet er sich auf Reisen seinen Hobbies Tauchen und Unterwasserfotografie.

Verantwortlich für die Ausgabe Nr. 28

Hans Sandmeier (hs)
Cornelia Beck Schneebeli (cb)
René Schneebeli (rs)
Silvia Schneebeli (sis)

Grafische Gestaltung Karin Schneebeli
Druck Weiss Medien AG, Affoltern a. A.
Erscheinungsweise 1- bis 2-mal jährlich



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Das Schneebeli-Team hat einen ganz starken Auftritt: In unserem filmischen Firmenporträt, das soeben Premiere feierte! Unsere professionell auftretenden Mitarbeitenden sind die Hauptdarsteller, Martin Scheuble und Sepp Koch wirkten als Regie-Assistenten mit. Das Resultat ist ein Aufsteller, überzeugen Sie sich selbst. Den Film finden Sie auf unserer Website: Einfach www.schneebeli.ch anklicken und geniessen!

Es freut uns auch, Ihnen weitere Schreiner-Leckerbissen kulinarischer, musikalischer und handwerklicher Art anbieten zu können: Am 21. Oktober ist das Weingut Grillette bei uns zu Besuch. Das alljährliche Budenkonzert findet am 26. November mit The Pint statt und die Gampirössli-Kurse sind so beliebt, dass wir sie dieses Jahr wieder durchführen, am 19. November und am 3. Dezember. Wir freuen uns, wenn wir Sie an einem oder mehreren dieser Anlässe willkommen heissen dürfen.

Ebenfalls willkommen heissen möchte ich unsere drei neuen Mitarbeitenden: Samuel Francescutto und Silvio Roffler und den neuen Lernenden Lino Pinta.

In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen den Kirschbaum vor, eines der beliebtesten Hölzer in der Schreinerbranche. Aus Kirschbaum ist auch die neue Küche unseres langjährigen Mitarbeiters Hans Sandmeier, lesen Sie dazu seine interessante Umbaureportage.

René Schneebeli, Geschäftsführer

Lino Pinta hat im August 2016 die Lehre als Schreiner begonnen, weil ihn der Werkstoff Holz fasziniert und inspiriert. Er wohnt in Ottenbach. «Mir gefällt dieser Beruf, weil er sehr vielseitig, abwechslungsreich und interessant ist. Es gibt mir ein gutes Gefühl, wenn ich am Abend sehe, was ich geleistet habe. In meiner Freizeit liebe ich es, an meinem Ciao rumzuschrauben. Sportlich bin ich mit meinen Freunden aus dem Dorf oft am Fussball trainieren. Meine Freundin bekoche ich sehr gerne mit einem feinen und aufwändigen Essen; meine Spezialität ist Lasagne. Das Aufräumen in ihrer Schneebeli Küche ist meistens sehr schnell erledigt.»

Lino Pinta



Annie Rossie und Matthias Tobler

Kulinarische Leckerbissen bei Schneebeli

EINLADUNG

Freitag, 21. Oktober 2016, ab 18:30 Uhr

Grillette Domaine de Cressier: Die Uhrmacher des Weins

Unsere kleine kulinarische Reihe von Vorträgen und Degustationen geht weiter, dieses Mal mit dem dritten Anlass in Folge. Grillette Domaine De Cressier aus dem Kanton Neuenburg ist bei uns zu Gast. Authentische Weine von hoher Qualität sind seit 125 Jahren ihr oberstes Ziel. Mit der Neupflanzung von Chardonnay war die Grillette 1964 eines der ersten Rebgrüter der Schweiz, welches die Burgundersorte kultivierte. Experimentierfreudigkeit und Neugier liessen bald die Rebsorten Sauvignon Blanc, Viognier, Malbec, Merlot und Cabernet Franc folgen. Zusammen mit Mü's Vino-

thek aus Affoltern am Albis degustieren Sie Grillettes erstklassige Weine und erfahren nebenbei das Neueste aus dem biodynamischen Weinbau aus erster Hand. Natürlich darf das eine oder andere passende Häppchen dazu nicht fehlen. Lassen Sie sich überraschen – bei uns am 21. Oktober 2016 an der Jonenstrasse 22 in Ottenbach. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Ihre Anmeldung auf info@schneebeli.ch oder Telefon 043 322 77 77 erleichtert uns die Planung. Herzlichen Dank! (cb)

Weitere Kulinarische Leckerbissen bei Schneebeli

Freitag, 21. April 2017: Kaffee – Rösten und Geniessen. Evelyne Rast von der Rast Kaffee AG in Ebikon hat sich dem perfekten Kaffee verschrieben und führt uns ein in ihre Welt. Tipps und Tricks im Zusammenhang mit der Kaffeezubereitung und Degustationen sind auf dem Programm.

Freitag, 25. August und Freitag, 20. Oktober 2017: Für diese Anlässe organisieren wir weitere interessante Überraschungen für Sie. Die bei-

den Themen «Brot» und «Käse» stehen dabei zuoberst auf unserer Prioritätenliste.

Einige Daten liegen zwischen den Erscheinungen unserer Hauszeitung. Deshalb laden wir Sie gerne jeweils kurz vorher per E-Mail ein. Falls Sie unseren Newsletter nicht schon bekommen, können Sie sich gerne anmelden auf info@schneebeli.ch. So verpassen Sie garantiert keinen Anlass unserer Leckerbissen-Reihe! (cb)



Budenkonzert

Samstag, 26. November 2016, 20 Uhr, im Holzlager der Schreinerei Schneebeli
The Pint: Irish Rhythm and Folk

Irland bietet einen riesigen musikalischen Fundus, von dem sich die fünf leidenschaftlichen Musiker von The Pint gerne bedienen. Dazu kommen ihre individuellen Vorlieben anderer Musikstile, die sich zwangsläufig einschleichen, und das Covern von guten Songs, egal aus welcher kulturellen Schublade sie stammen.

Vielstimmige Gesänge, virtuos gespielte und originell arrangierte Klänge zeichnen die fünfköpfige

Gruppe um Tom Keller, übrigens ein Ottenbacher, aus. Eine fetzige Stimmung im Holzlager und irisches Bier ab Zapfhahn sind garantiert.

Eine Veranstaltung von folgenden Ottenbacher Gewerbebetrieben: Albin Herzog AG, chili-feet Wärmesohlen und Schneebeli AG
Eingang im Hof, Anlieferung, Stüdlerstrasse 21, 8913 Ottenbach
Kein Vorverkauf, Abendkasse ab 19:15 Uhr