



Einheimische Hölzer im Schreinerhandwerk (Teil 1)

Mit diesem Beitrag beginnen wir eine Serie mit Beschreibungen zu den einheimischen Hölzern, die wir in unserer Schreinerei verarbeiten.

Holz ist seit Urzeiten mit dem menschlichen Leben verbunden. In den walddichten ländlichen Gebieten der Schweiz wurde Holz als Material für die Konstruktion von Häusern, für die Herstellung von Möbeln und für die Produktion von Energie verwendet. Holz steigert bei einer klugen Verwendung und mehreren Nutzungsstufen die Wertschöpfung und reduziert so den Ressourcenverbrauch.

Das Schweizer Waldgesetz verbietet die Rodung von Wald und verlangt, dass Holz umweltfreundlich und sozialverträglich gewonnen wird. Alles Holz, das in der Schweiz gewachsen ist und hier in der Schweiz oder im Fürstentum Liechtenstein durch zertifizierte Firmen verarbeitet wird, darf das «Herkunftszeichen Schweizer



Holz» (HSH) tragen. Es kommuniziert die mit der Schweiz positiv verbundenen Werte in den Bereichen Produkteigenschaften, Herstellungsmethoden, Umwelt und allgemeine Rahmenbedingungen. (sis)

Gute Gründe sprechen für Schweizer Holz

Holz ist an sich schon eine gute Wahl – es ist ein natürlich nachwachsender Rohstoff, der für seine Herstellung nur Sonnenenergie benötigt. Ernte und Verarbeitung erfolgen sehr energiearm und das Material speichert erst noch das Treibhausgas CO₂. Noch besser schneidet indessen einheimisches Holz ab: Hiesiges Holz wird nicht weit transportiert, was die darin enthaltene graue Energie reduziert.

Schweizer Holz und Holzprodukte enthalten aber noch viel mehr ökologische Mehrwerte für Konsumentinnen und Konsumenten. Denn die Schweizer Waldbesitzer bewirtschaften ihre Wälder im internationalen Vergleich auf höchstem Niveau was Umweltschonung und Nachhaltigkeit angeht. Tatsächlich trägt mehr als die halbe Waldfläche unseres Landes ein Ökozertifikat (FSC oder PEFC). Aus der zertifizierten Fläche stammen etwa zwei Drittel des im Schweizer Wald genutzten Holzes. Zu den ökologischen Vorteilen des Materials kommen ökonomische, wenn es aus der Umgebung stammt: Es sichert Arbeitsplätze im Wald und in der Verarbeitung.

Unsere Quellen für einheimisches Schweizer Holz sind manchmal regional und sehr persönlich. Wir werden von privaten Baum- oder Waldbesitzern kontaktiert und wählen unser einheimisches Holz direkt vom Baum. Dieses Holz trägt kein Zertifikat, erfüllt die ökologischen Ansprüche aber in hohem Mass. Viele Menschen haben eine lange Beziehung zu ihrem Baum und es ist ihnen ein Anliegen, seine Geschichte in Form eines Möbels weiterleben zu lassen. Immer wieder warten Stämme aus diesen Nachlässen bei uns auf eine spezielle Aufgabe. So wird auch in Bälde eine 50-jährige Föhre aus Familienbesitz aus Platz- und Gefahrengründen gefällt werden müssen. Das Jungbäumchen aus den 60er-Jahren hat heute die beachtlichen Masse von 10 m Höhe und ca. 70 cm Durchmesser. Sie können seinen weiteren Weg und die Verwendung des Holzes ab Juli auf unserer Facebookseite verfolgen und miterleben.

Folgende einheimische Baum- und Holzarten werden anhand ihres Vorkommens, ihres Aussehens, ihrer Materialeigenschaften und der Verwendung porträtiert:

Ahorn, Arve, Buche, Eiche, Eibe, Birne, Esche, Fichte, Föhre, Kastanie, Kirschbaum, Lärche, Robinie, Ulme und Walnuss.

Der erste Steckbrief widmet sich dem Nussbaum (*Juglans regia*), einem Kernholzbaum, der zur Gattung der Walnussgewächse zählt. Sein Holz gehört zu den begehrtesten Edelhölzern für den



Möbel- und Innenausbau. Entsprechend dem eher geringen Angebot ist der Preis dafür hoch. In der Schweiz darf kein Nussbaum gefällt werden, ohne dass ein neuer gesetzt wird.

Der symbolträchtige Baum, im antiken Griechenland dem Gott Zeus gewidmet, wurde stets mit Königswürde und der Fruchtbarkeit in Verbindung gebracht und spielte auch im Volksglauben eine wichtige Rolle.

Der ursprünglich aus dem Orient stammende Nussbaum wächst in den Föhngebieten des Mittelandes und im Süden des Landes. Er verträgt keinen engen Bestand und ist daher als Einzelbaum in Gärten oder als Hofbaum anzutreffen. Er bevorzugt nährstoffreiche, tiefgründige und fruchtbare Böden. Die anfänglich raschwüchsigen Bäume werden zwischen 120 und 150 (vereinzelt bis 600) Jahre alt, erreichen die stattliche Höhe von 25 m und einen Durchmesser von bis zu 150 cm. Der Nussbaum gibt Hemmstoffe ab, die verhindern, dass andere Pflanzen in der Nähe gedeihen und ihm Konkurrenz um die Nährstoffe machen.

Die langstieligen, unpaarig gefiederten Blätter haben meist sieben (oft fünf oder neun) Teilblätter. Der Blattaustrieb ist erst spät nach den anderen Laubbäumen. Der Baum ist einhäusig und hat daher gesonderte männliche und weibliche Blüten. Die bekannte Steinfrucht hat eine grünliche, fleischige Aussenhülle. Sie umschliesst die harte, braune, zweihälftige Kernschale. Darin eingebettet ist der schmackhafte Nusskern.

Nussbaum ist ein lang- und feinfaseriges, mittelhartes Holz, druckfest, zäh und mit guten Biegeigenschaften. Es ist ein schönes und lebendiges dunkles Holz. Der Splint ist grauweiss bis rötlich und unterscheidet sich auffällig vom graubraunen

bis dunkelbraunen Kern. Es bestehen grosse Unterschiede in Zeichnung und Form.

Nussbaumholz ist ein gutes Ausstattungsholz für alle Arten der anspruchsvollen Innenraumgestaltung. Es wird sowohl für Möbel, Abdeckungen, Täfer, Furniere, Parkett als auch für die Herstellung von Musikinstrumenten, Messer- und Gewehrschäften verwendet. (sis)

Quellenangaben:

Lignum: Inländische Holzarten
Paul Guggenbühl «Unsere einheimischen Nutzhölzer»

www.materialarchiv.ch/detail/532

Lignum: Wald und Holz in der Schweiz, Ausgabe 2015

Küchenhelfer

Wir lieben das Kochen! Sie auch? Wir haben eine Auswahl von praktischen Küchenhelfern entworfen und in der Schreinerei hergestellt.



Magnetwand: 75 x 21 cm – Schwarzblech oder Chromstahl, abgekantet. Kann auf jede Küchenfront montiert werden mittels eines oben angebrachten Klebbandes. Inkl. 6 Holzmagneten CHF 50.–

Steamerbrett: Die Chromstahl-Steinerschalen sind jeweils tropfnass, wenn sie aus dem Gerät genommen werden. Das Brett dient als Unterlage. Kein Tropfen mehr und weniger starkes Auskühlen des Garguts. Steamerbrett rechteckig: CHF 45.– quadratisch: CHF 55.–



Pasta-/Teigbrett: Zum Auflegen auf die Küchenabdeckung oder den Esstisch. Die Kanten sorgen dafür, dass das Brett beim Auswallen des Teigs nicht verrutscht und die Schubladen darunter trotzdem geöffnet werden können. Auf der einen Seite ist eine Fleischaftrinne eingefräst. Auch zu benutzen als Käsebrett und perfekt über dem flächenbündigen Kochfeld.

Pastabrett gross 70 x 49 cm: CHF 180.–
Pastabrett klein 50 x 49 cm: CHF 150.–

Haben Sie Fragen zu einem dieser Produkte? Rufen Sie an oder besuchen Sie unsere Ausstellung. Wir haben alle oben erwähnten Artikel am Lager. Auf Wunsch versenden wir auch per Post. (cb)



Verantwortlich für die Ausgabe Nr. 27

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

SCHNEEBELI

SCHREINERHANDWERK

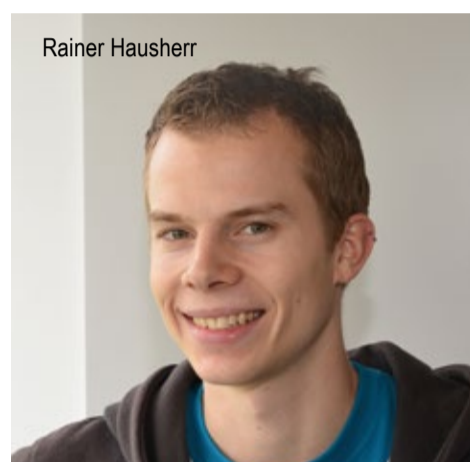
Jonenstrasse 22 · 8913 Ottenbach
info@schneebeli.ch · www.schneebeli.ch
Telefon 043 322 77 77

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



Rainer Hausherr

Rainer Hausherr, gelernter Schreiner, hat im September 2015 bei uns angefangen. Vorher hat er in einem Kleinbetrieb gearbeitet. Er empfindet den Wechsel zu uns in einen grösseren Betrieb als positiv. Er ist topmotiviert, Neues zu sehen und zu lernen. In seiner Freizeit ist Rainer oft am Wasser beim Angeln anzutreffen. Als Ausgleich dienen ihm Joggen und Volleyball-Spielen und die Bewegung im Turnverein Merenschwand.

Simon Gebhardt hat im August 2015 die Lehre als Schreiner begonnen. Er wohnt mit seinen Eltern und seinem jüngeren Bruder im Nachbardorf. Simon findet den Werkstoff Holz spannend, da er vielfältig verwendet und verarbeitet werden kann. Ein Handwerk erlernen und am Abend ein Resultat zu sehen bereitet ihm Spass. In seiner Freizeit fährt Simon Mountainbike, ist aktives Mitglied bei den Jungschützen der FSG Zwillikon und engagiert sich bei den Verkehrskadetten Albis. Etwas unternehmen mit Freunden gehört auch zu seinen Beschäftigungen neben der Arbeit. Simons Lehrzeit wird 2019 beendet sein.



Simon Gebhardt



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Mit der wachsenden Sorge um unsere Umwelt ist auch unsere Wertschätzung für regionale Produkte wieder gestiegen. Im Schreinerhandwerk ist das der Rohstoff Holz. Nicht alle Hölzer, die wir verwenden, sind «inländisch», viele sogenannte «einheimische» beziehen wir aus der Grossregion Europa. In einer Serie werden wir die Nutzhölzer, die bei uns in der Schweiz wachsen und verarbeitet werden können, porträtieren. Lesen Sie dazu den ersten Steckbrief über den Nussbaum. Wir verraten Ihnen alles über diesen Baum – von der Heilkraft der Blätter bis zur Herstellung des köstlichen Nocino! Gerne stellen wir Ihnen zwei neue junge Mitarbeiter vor und heissen sie herzlich willkommen: Rainer Hausherr als Schreiner und Simon Gebhardt als Lernender arbeiten seit Herbst 2015 bei uns in der Werkstatt.

Schreiner sind auch zu Hause immer damit beschäftigt, die eigenen Küchenhelfer zu perfektionieren. Überzeugen Sie sich von unseren ganz persönlichen Errungenschaften, wir haben Ihnen eine Auswahl unserer Favoriten zusammengestellt.

Unseren Qualitätsanspruch möchten wir Ihnen auch mit anderen Produkten, die zu unserer Philosophie passen, näher bringen. Darum die Einladung und Vorschau auf kulinarische Leckerbissen, die wir im Laufe des Jahres in der Ausstellung präsentieren. **Urs Küng**, unser langjähriger Mitarbeiter und Imker, wird Sie als Erstes in die **Welt der Honigproduktion und der Bienen** einführen.

Sie sind herzlich eingeladen zum **Vortrag am Freitag 17. Juni 2016 ab 18.00 Uhr in der Ausstellung an der Jonenstrasse 22 in Ottenbach.** **René Schneebeli, Geschäftsführer**

Vorschau Budenkoncert

Samstag, 26. November 2016

The Pint: Irish Rhythm and Folk im Holzlager

The Pint, das sind 5 leidenschaftliche Musiker mit einem riesigen musikalischen Fundus. Das Besondere am Pint-Sound sind die vielstimmigen Gesänge, aber auch die virtuos gespielten und originell arrangierten Klänge. 1988 begann alles mit Reinhold Möllenbeck und Tom Keller als «Folk 4 Two». Heute spielen sie zu fünf an Anlässen wie Open-Airs, Vernissagen, Abschlussfeiern, Hochzeiten und auch Beerdigungen. Eine fetzige Stimmung im Holzlager ist garantiert und irisches Bier ab Zapfhahn wird auch nicht fehlen.



Eine natürliche Ressource wie Holz – unser Hauptwerkstoff – verdient auf ihrem Weg vom Sämling bis zum Baumstamm und von der Sägerei bis in unsere Werkstatt höchste Aufmerksamkeit und absoluten Respekt. Qualitätsdenken und Leidenschaft sind Voraussetzung. Wissen und gekonntes Handwerk – und damit der Mensch – sind die entscheidenden Faktoren für ein perfektes Produkt. Nicht anders ist es mit unseren Lebensmitteln und Genussmitteln. Diese Verbindung hat uns dazu

bewogen, eine kleine kulinarische Reihe von Vorträgen und Degustationen für Sie zusammenzustellen. Das Programm finden Sie unten. Da einige Daten zwischen den Erscheinungen unserer Hauszeitung liegen, 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 oder Telefon 043 322 77 77. (cb)

Kulinarische Nebensachen bei Schneebeli

EINLADUNG

Freitag, 17. Juni 2016, ab 18:00 Uhr, Vortrag um 19:00 Uhr

Honig und unsere Bienen

Bienenzüchter sind das ganze Jahr beschäftigt und machen viel mehr als nur Honig ernten. Urs Küng, unser langjähriger Oberflächenspezialist und Schreiner-Allrounder, ist nebenberuflich Imker. Er erzählt uns spannende Geschichten rund ums Handwerk der Bienenpflege und über artgerechte Haltung. Und er verrät uns, worauf es bei der Produktion eines Honigs ankommt, der das Gütesiegel der «apisuisse» tragen darf.

Probieren und vergleichen Sie bei uns verschiedene Honigarten und geniessen Sie eine kleine, süsse Überraschung. Wir freuen uns sehr auf Ihren Besuch bei uns am 17. Juni 2016 an der Jonenstrasse 22 in Ottenbach.

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

Weitere «Kulinarische Leckerbissen» bei Schneebeli

Freitag, 26. August 2016: André Heiniger, ehemaliger Spitzenkoch und leidenschaftlicher Gastronom, führt uns ein in die Welt der Gewürze und verrät uns Profitricks, um zu Hause Gäste zu verblüffen.

Freitag, 21. Oktober 2016: «Grillette Domaine De Cressier – Die Uhrmacher des Weins» sind bei uns zu Gast. Zusammen mit Mü's Vinothek aus Affoltern am Albis degustieren Sie Grillettes erstklas-

sige Weine aus Neuchâtel und erfahren nebenbei das Neueste aus dem biodynamischen Weinbau aus erster Hand.

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 für eine perfekte Kaffeezubereitung und Degustationen werden dabei natürlich nicht fehlen.

Nusslikör «Nocino»

29 grüne Walnüsse (Ernte ca. Mittsommer)
375g Zucker
10g Zimt
10g Nelken
Abrieb von einer Bio-Zitrone
(ohne weisse Häutchen)
1,5l Trinkalkohol 95%

Zuckersirup: 375g Zucker, 4 dl Wasser

Nüsse gründlich säubern und vierteln. Gummihandschuhe tragen, damit die Hände nicht verfärbt werden. In ein 3-Liter-Glasbehältnis füllen, Zucker und restliche Zutaten begeben. Mit dem Alkohol auffüllen. Die Nüsse sollten vollständig bedeckt sein. Behältnis verschliessen und für 2 Monate an einen hellen, am liebsten sogar sonnigen Ort stellen. Alle 2-3 Tage unbedingt umrühren, damit sich der Zucker auflöst. Die Mischung sollte stark nachdunkeln, sie wird beinahe schwarz. Nach 2 Monaten einen Zuckersirup aus 375g Zucker und 4dl Wasser kochen und unterrühren. Nun an einem dunklen und kühlen Ort aufbewahren. Am 22. September, an der Tag- und Nachtgleiche, den praktisch fertigen Nocino durch einen Kaffee-

filter laufen lassen und in Flaschen umfüllen. Wiederum an einen dunklen, kühlen Ort stellen und für ein Jahr dort vergessen. Genau so lange benötigt dieser Nusslikör, um seinen nussigen, aussergewöhnlichen Geschmack vollends zu entfalten.

Die Heilkraft der Bäume

Nussbäume werden den blutreinigenden Pflanzen zugeordnet. Walnussblätter-Tee wird bei Hautkrankheiten aller Art empfohlen. Frisch gepflückte Blätter sorgfältig trocknen und luftdicht aufbewahren. Zwei Teelöffel Blätter mit kochendem Wasser übergiessen und 5 Minuten ziehen lassen. Aus den Zwischenhäutchen der Walnuss-Schalen lässt sich ein hervorragendes Mittel gegen Durchblutungsstörungen herstellen. Vier Häutchen über Nacht in einer Tasse Wasser einlegen, am anderen Morgen 10 Minuten lang kochen, absieben und trinken. In Kleintierställen ist das Laub des Nussbaums gut gegen Läuse und Flöhe. Aus dem Süden kommt das Rezept für die Herstellung von Nusslikör, der nicht nur eine Gaumenfreude, sondern auch sehr gesund ist. Quelle: Von der Heilkraft unserer Bäume, Pauline Felder, Verlag Yerbasana