

Tête-à-Tête

Das Magazin der Schneider Innenausbau AG



**Zu Gast im Restaurant Gurtner
auf dem Gurten**



Ganz schön angefressen: unsere Projektleiter –
Vom Chrömli zum Znüni – Grenzenlose Freude: Corian –
Sarahs One-Pot-Pasta-Rezept

«Geteilte Freude ist doppelte Freude.»

Schneiders sind mit Herzblut und voller Leidenschaft bei der Sache. Die beiden Geschäftsführer Walter Hofer (w) und Martin Hirschi (m) sprechen über ihre Passion und ihre Begeisterung – dem Leitthema der vorliegenden Ausgabe.

(w) Ich wäre fast Lokführer geworden. Dann aber musste unser Ofenhüslü geflickt werden. Es kam zu Schneiders und ich gleich mit ihm. (m) Meine Freude am Schreinern weckte eine Schnupperlehre. Hier bei Schneiders.

(m) Ich stecke andere mit meiner Leidenschaft an durchs Vorleben. Du? (w) Auch so. Ich bin beispielsweise bereit, Sachen anzupacken, die ich zuvor nie gemacht habe. «Geh nicht» gibts nicht.

(m) Besonders Freude macht mir, ein Projekt vom Anfang bis zum Ende zu begleiten. Das ist was Schönes. (w) Mir bereitet die Lehrlingsausbildung Freude. Oder wenn ich Ideen von Auftraggebern verwirklichen darf – und das Resultat den Wünschen entspricht. (m) Weniger freudvoll sind Zeitdruck und übertriebene Erwartungen an mich selbst. Einen Schritt zurücktreten, Sport und Zeit mit der Familie helfen. (w) Meine Freude am Schreinern ist meist ungetrübt. Andernfalls gehe ich in die Natur, gerne zusammen mit der Familie – und finde so die nötige Distanz.

(w) Wir geben Freiheiten, das trägt sicher auch dazu bei, die Leidenschaft zu kultivieren. (m) Genau. Unsere Stärke ist, die Wünsche der Kunden aufzunehmen – und gemeinsam etwas Tolles zu entwickeln. In Teamarbeit.

(w) Das Team ist das Wichtigste. Ich schliesse hier die Auftraggeber mit ein. Geteilte Freude ist doppelte Freude. (m) Künftig wollen wir noch bessere Voraussetzungen dafür schaffen, unsere gemeinsame Passion zu leben. ●

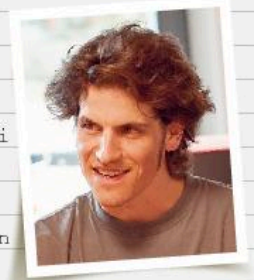
Noch mehr Freudiges und Erfreuliches auf den Folgeseiten. Viel Vergnügen wünscht Ihr Schneider-Team

Ganz schön angefressen: unsere Projektleiter

MARTIN KRONIG

31 Jahre • Verheiratet • Seit 2010 dabei
Dipl. Schreiner und Techniker HF

Wie kam er zum Beruf? Baute als Kind Seifenkisten, um in Zermatt die Strassen runterzufitzen, hat dabei seine Freude am Holz entdeckt und sich für eine Schreinerlehre entschieden. **Was sagen die andern?** Unser Computerspezialist. Knobelt gerne an schwierigen konstruktiven Fällen. **Wunsch:** noch mehr anspruchsvolle und komplexe Projekte wie das auf dem Gurten.



BEAT RUCHTI

37 Jahre • Ledig • Nach der Lehre seit 2015 wieder dabei • Dipl. Schreiner, Weiterbildung zum Projektleiter und Wohnberater

Wie kam er zum Beruf? Das Wetter ist schuld – während seiner zweiwöchigen Schnupperlehre als Maurer hats dauernd geregnet. Weil er immer schon gern laubsägelte, schickten ihn die Eltern dann zu Schneiders. **Was sagen die andern?** Ist ein guter Berater und treibt immer die neusten Materialien auf. **Wunsch:** möchte mal etwas Neues erfinden, zum Beispiel ein Möbel.



URS JOST

53 Jahre • Verheiratet • Seit 1981 dabei
Dipl. Schreiner, Weiterbildung zum Projektleiter und Wohnberater

Wie kam er zum Beruf? Vom Zimmermannsberuf wurde ihm abgeraten, er habe zu wenig Kraft. Als «Hölziger» durch und durch ging er dann bei Schneiders schnuppern und blieb. **Was sagen die andern?** So schnell macht ihn nichts nervös. **Wunsch:** einen chaletartigen rustikalen Raum aus massivem Holz entwerfen.



DANIEL STÄHLI

37 Jahre • Verheiratet • Seit 2000 dabei • Dipl. Bauer, dipl. Schreiner und Projektleiter in Ausbildung

Wie kam er zum Beruf? Nach einem temporären Nachteinsatz im Bahnhof Bern zusammen mit Schneiders wollte er definitiv auch zu diesem tollen Team gehören – und ruschte so erst mal ungelernt ins Handwerk. **Was sagen die andern?** Behält die Übersicht und Ordnung. **Wunsch:** auf dem Computer zeichnen können und ein Bauernhaus umbauen.





Lang lebe der Gurten

Tom Ruch hat das Restaurant Bel Etage auf dem Gurten renoviert. «Langlebigkeit bedeutet, etwas zu entwickeln, was vielen gefällt, ohne langweilig zu werden», so der Architekt.

Das neue Design lässt die reiche Tradition des Restaurants auf dem Berner Hausberg aufleben und führt sie in die Moderne. So sind unterschiedlichen Bereichen Themen zugeordnet. Etwa «Essen bei Gurtner in der guten Stube» oder «bei Gurtner in der Bibliothek».

Tom Ruchs Lieblingsraum ist das Stübli. «Mit den runden Sitzbänken, den Keramikleuchten und der kassettierten Rückwand finde ich es hier sehr gemütlich. Ein richtiger Wohlfühlraum!» Dank des zurückhaltenden Lichtkonzepts schweift der Blick nun auch abends ungehindert über ganz Bern. «Vorher erinnerte die Beleuchtung eher an eine Bahnhofshalle», schmunzelt der Architekt.

Wir durften die Renovation als Innenausbauer begleiten - und freuen uns über Toms Kompliment: «Wichtig für mich ist, dass die Termine und die Qualität stimmen - und dass man sieht, dass es Handwerk ist und nicht etwas Häregjuflets. Die persönliche Ebene ist auch sehr wichtig. Wir schätzen bei Schneiders, dass die Leute vor Ort und in der Projektleitung uns verstehen und unterstützen.»

Das nächste Kapitel in der Historie des Restaurants spielt sich 2018 auf der Terrasse ab. Es bleibt spannend! ●

Heimelige Atmosphäre dank einer sinnlichen Material-Kombination: Stein, Stahl, Holz, Leder und Stoff.

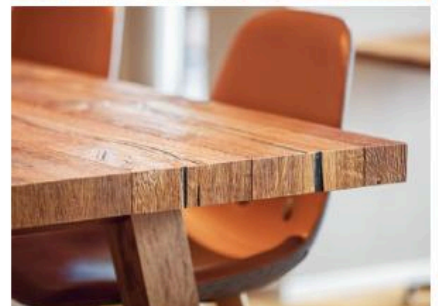
Architekt Tom Ruch ist selbst Geniesser und geht gerne essen. Das merkt man seinen Lösungen an.

Durch die hohen Fenster überblickt man die Stadt Bern - dank neuem Lichtkonzept nun auch nach Sonnenuntergang.

Aus alt mach neu - der Umbau zelebriert Schönes aus vergangenen Zeiten und kombiniert es mit modernen Einrichtungs-ideen.

Die Details machen das Ganze und die Sage der Gurtner erlebbar.

Die ganze Geschichte lesen Sie unter www.schneiderag.ch



Ich und mein ...

Unsere Kunden entwickeln eine ganz besondere Beziehung zu den Möbelstücken, die wir für sie fertigen durften. Vielleicht auch, weil sie an der Entstehung mitwirkten - mit Ideen, Anregungen und Wünschen.





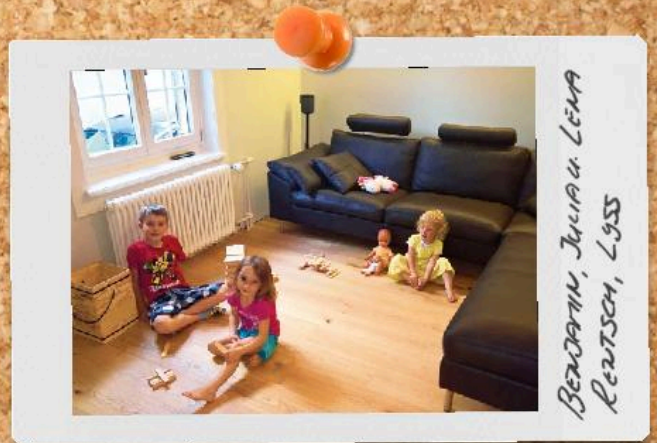
NATALIA NORF U.
ROTHAN FISCHER,
SCHWIPFEN



RETO U. RENJA GHOLDI,
JEGGENSTORF



JESSICA U. DANIEL
WUTRICH, DIETRICHSDORF



BENJAMIN, JULIA U. LENA
REUTSCH, LYSS



SIMONA U. YERAS
HÜBSCHER, SCHNITTWIL

Danke an
alle Feiern
Mitmacher!



«Es Chrömli zum Znüni.»

Interview mit Walter Rutsch, Schreiner

« Wann stehen Sie wochentags auf?
Immer um 5.20 Uhr.
Warum gerade dann?

Das ist für mich die ideale Zeit, um den Teletext zu lesen und um zu zmörgelen. Um 6.10 Uhr fahre ich zuerst meine Freundin und dann mich zur Arbeit.

Wie wachen Sie auf?

Von selbst. Der Wecker ist zwar gerichtet, klingelt aber in der Regel nicht – ich bin meist schon vorher wach.

Was passiert, wenn Sie sich verschlafen?

Weiss ich nicht, das ist noch nie passiert.

Welches allmorgendliche Ritual darf auf keinen Fall verpasst werden?

Mein Zmorge. Erst gibt's einen halben Liter warme Milch mit einer Konfischnitte, danach einen halben Liter kalte Milch. Immer mit Pulver – ich habe vier Geschmacksrichtungen zur Auswahl.

Was mögen Sie an Ihrem Arbeitsweg am liebsten?

Dass er so kurz ist.

Was tun Sie als Erstes, nachdem Sie in der Firma eingetroffen sind?

Ich richte mich zuerst ein: lege den Klappmeter und die Blei- sowie Filzstifte bereit – dann logge ich mich im

Computer für die Zeiterfassung ein.

Wo essen Sie zu Mittag und was?

Wann immer ich kann, gehe ich nach Hause für ein 20-Minuten-Menü. Das bereiten wir immer frisch zu.

Welches sind Ihre liebsten Aufträge?

Ich bin ein Generalist und mache alles gleich gerne!

Wie erleben Sie die Zusammenarbeit mit Ihren Kolleginnen und Kollegen?

Schr gut.

Haben Sie bestimmte Spezialkenntnisse, für die man gerne gerade Sie holt?

Bei schwierigen Fällen wie etwa Kühlbuffets klopft man gerne bei mir an.

Worauf sind Sie bei Ihrer täglichen Arbeit stolz?

Dass ich schnell und gut vorankomme.

Was muss in Ihrem Tagesablauf passieren, damit Sie sich so richtig ärgern?

Wenn eine Maschine nicht frei ist, die ich brauche. Etwa die Fräse. Oder wenn ich kein Wägeli habe. Kleine Sachen halt.

Wenn Sie mal eine kleine Pause benötigen, wie verbringen Sie sie und wo?

Im Pausenraum. Dann gibt es ein Chrömli – aber nur eins, damit ich meinen Zuckerspiegel im Griff habe. Bei der Arbeit trinke ich ab und zu einen Schluck Wasser mit etwas Sirup.

Wann gehen Sie nach Hause?

Um 16.30 Uhr.

Kann es auch mal später werden?

Gibt es auch – beispielsweise, wenn ich etwas leimen muss. Dann mache ich das noch, damit es über Nacht trocknen kann.

Ähneln sich Ihre Arbeitstage, und wenn nicht, warum?

Ja. Der Ablauf ist immer gleich. Die Arbeit verleidet mir aber nicht. Ich kann mir die Zeit selbst einteilen – ich muss einfach pünktlich fertig sein.

Nehmen Sie auch mal Arbeit mit nach Hause, und sei es auch nur in Gedanken?

Früher ja, heute nicht mehr. Ich bin ja schon lange dabei – am 18.4.2017 waren es auf den Tag genau 40 Jahre, Ich habe schon meine Lehre hier gemacht!

Angenommen, es ist Freitag und Feierabend – worauf freuen Sie sich, wenn Sie an den darauffolgenden Montag denken?

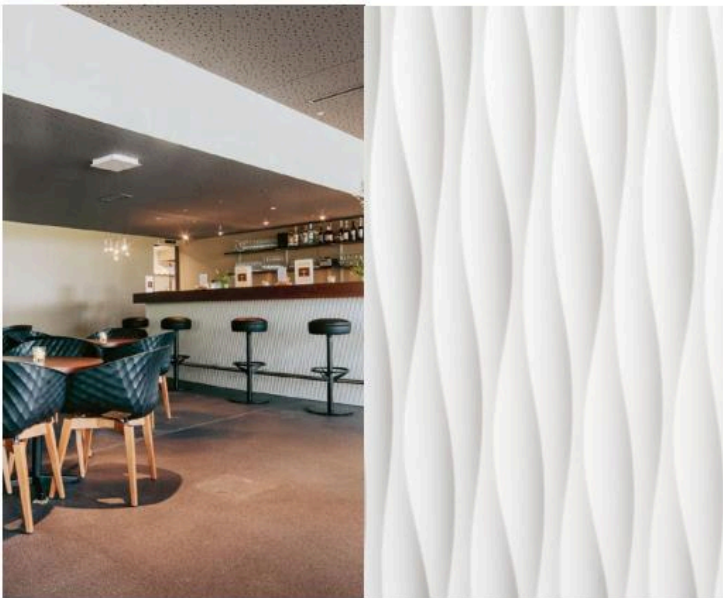
Am Wochenende schalte ich ab, das ist wichtig. Als junger Schreiner ging das noch nicht, aber dann habe ich auf meinen Bruder gehört. Er empfahl mir: Wenn Dich etwas «plaget», dann schreib es auf, auch wenn Nacht ist; so kannst Du es auf die Seite legen und vergessen. Es funktioniert! ●

Corian: endlose Möglichkeiten für grenzenlose Freude

Corian ist ein faszinierender Verbund-Werkstoff. Er kann beliebig gebogen, thermisch verformt, freiförmig ausgefräst und grössflächig verleimt werden - fugenfrei.

Im Parkcafé bei der Badi in Biel beispielsweise liess sich die Gschwend AG, Gastro Bau vom nahe liegenden See zu einem Wellenmuster inspirieren. Zuerst wurde das Design digitalisiert und dann in die Corianplatte eingefräst. Stabilität erreichen wir durch eine darunterliegende, ovale Holzkonstruktion - ähnlich wie beim Formbau eines Flugzeuges.

Corian ist ein gebundener Mineralwerkstoff mit den Hauptbestandteilen Aluminiumhydroxid und Acryl. Das bringt mit sich, dass das Material feuchtigkeitsunempfindlich ist - und sich beispielsweise auch von verschütteten Getränken nicht beeindrucken lässt. Corian kann einfach gereinigt werden und ist hygienisch. Sollte doch mal eine Schadstelle auftreten, lässt sie sich ausbessern und makellos verschleifen. Für grosse Freude, die bleibt. ●



Die Corianfront wirkt dank des eingefrästen Wellenmusters lebendig - noch lebendiger nachts mit dem Streiflicht des in der Bar eingebauten Lichtes.

Auskunft gab Martin Hirschi, Mitinhaber und Co-Geschäftsführer. Mehr Bilder und Infos zu diesem Material finden Sie auf unserer Website unter www.schneiderag.ch/aktuell.

IMPRESSUM

Herausgeber: Schneider Innenausbau AG, Buechweg 13, 3256 Dieterswil, Küchen . Gastrobau . Ladenbau . Möbel

Konzept, Redaktion, Gestaltung: Konzeptraum Claudia Späti, Bellach, in Zusammenarbeit mit Aurel Gergey und Ronald Studer

Fotos/Illustrationen: Ronald Studer, Stefan Weber

Handyshots: Walter Hofer, Martin Hirschi und von unseren Kunden zur Verfügung gestellt

Ausgabe: September 2017 **Druck:** Grafodruck, Grossaffoltern

Auflage: 13 000 Exemplare

Sarahs One-Pot-Pasta-Rezept



One-Pot-Pasta

Rezept ertüfelt von der begeisterten Hobbyköchin Sarah Hofer, Tochter von Walter Hofer.

Für 4 Personen. Zubereitung: 25 Min.

Kochzeit: 12-15 Min.

400 g	Lauch
200 g	braune Champignons
1	Zwiebel
350 g	Teigwaren z. B. Penne
2	Knoblauchzehen
2	Zitronen
8 dl	Gemüsebouillon
250 g	Cherry-Tomaten
100 g	Gruyère
250 g	Ricotta
1-2 El	Rosmarin oder Thymian
	Salz und Pfeffer

Lauch: halbieren, waschen und in 1 cm breite Streifen schneiden. Champignons: Stiel abschneiden und in 1 cm breite Streifen schneiden. Zwiebel: schälen und in kleine Würfelchen schneiden. Zusammen mit den Penne in grosse Pfanne geben. Kleingewürfelte Knoblauch, geriebene Zitronenschale und Gemüsebouillon dazugeben. Umrühren und aufkochen, dann auf mittlerer Stufe fertigkochen. Bei Bedarf Bouillon nachgiessen. Cherry-Tomaten halbieren und Gruyère fein reiben (wenig beiseite legen) und samt Ricotta, Rosmarin und Thymian dazugeben, sobald die Penne gar sind. Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Mit beiseitegelegten Tomaten und Gruyère garnieren und sofort servieren. ●

Kopfsalat

Was sich im und ums Team so alles tut.

Neue Köpfe



Remo Nyffeler

Ist unser neuer Lernender. Er wird für die nächsten vier Jahre bei uns die Ausbildung zum Schreiner mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis absolvieren.



John Steiner

Verstärkt unser Team ab August 2017 als Werkstattleiter und tritt nach und nach in die Fussstapfen von Daniel Stähli.

- Herzlich willkommen Ihr beiden!



Gehende Köpfe

Stefan Rubi

Zieht nach erfolgreichem Lehrabschluss im letzten Jahr nun weiter und sammelt neue Berufserfahrung.



Isabelle Horisberger

Hat im letzten Jahr bei uns ihr Praktikum als Schreinertechnikerin HF absolviert.

- Wir danken Euch für Euren Einsatz bei uns und wünschen viel Erfolg!



Gefeierte Köpfe

Mathias Baumgartner und David Hügli

Beiden gratulieren wir zum diesjährigen erfolgreichen Abschluss der Lehre als Schreiner mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis und freuen uns, dass sie noch bis zur Rekrutenschule 2018 bei uns bleiben.



Loris Aeberhard

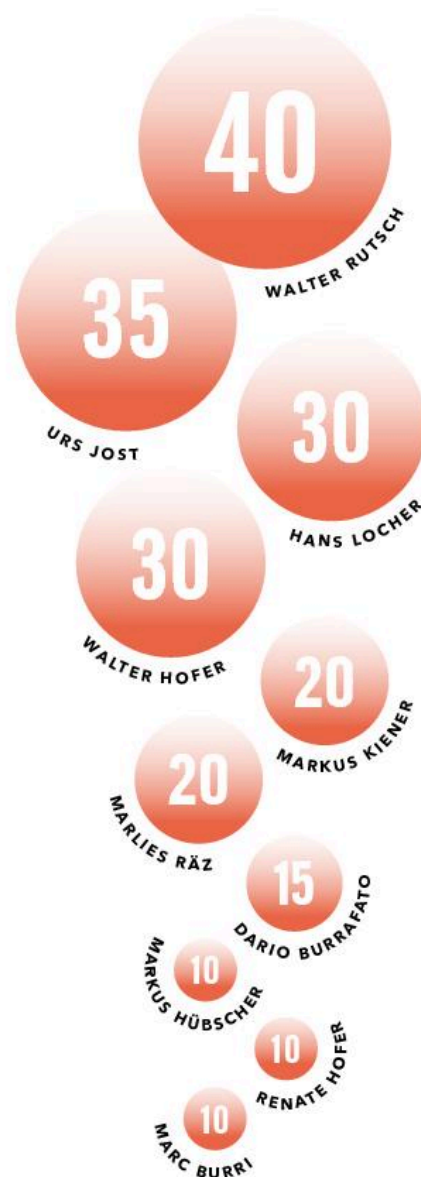
Qualifizierte sich dreimal beim BMX Kat. Junior Europacup für die Qualifikation.

- Wir gratulieren Euch allen für Eure tolle Leistung!



Schneider in Zahlen

Unsere Dienstjahr-Jubiläen.



So schön: Diese kleine, feine Küche im Landhausstil - bekannt von der Lysspo - wohnt jetzt im Ofenhüsl. Die hellgraugrüne Front mit dem edlen Marmor passt wunderbar in den alten Spycher. Als hätte sie immer schon hier gestanden! Mehr dazu unter www.schneiderag.ch/aktuell