

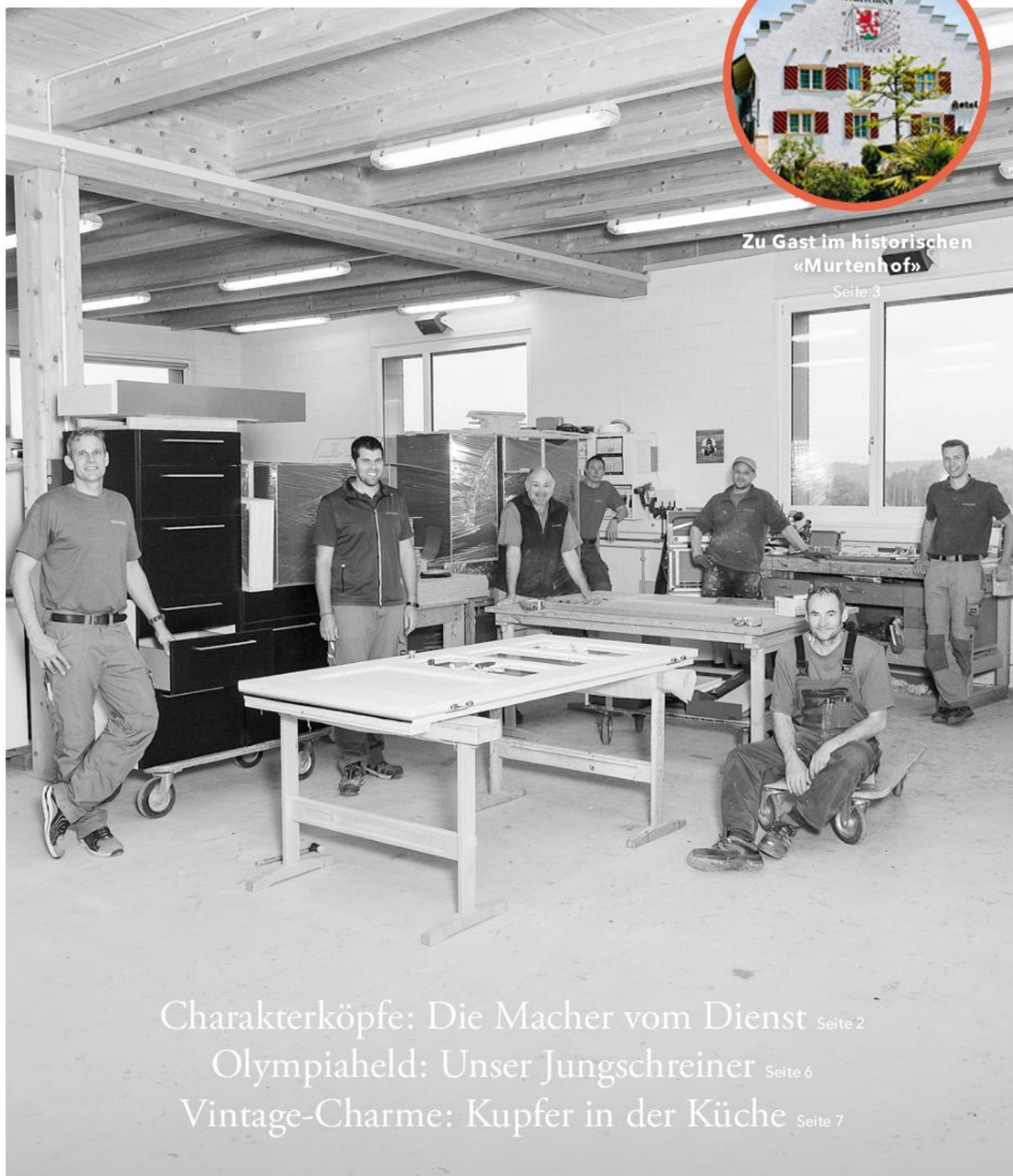
Tête-à-Tête

Das Magazin der Schneider Innenausbau AG



Zu Gast im historischen
«Murtenhof»

Seite 3



Charakterköpfe: Die Macher vom Dienst Seite 2

Olympiaheld: Unser Jungschreiner Seite 6

Vintage-Charme: Kupfer in der Küche Seite 7

Ein Tête-à-Tête wird bald digital

Mit diesem Magazin halten Sie vorerst die letzte gedruckte Ausgabe in Händen. In Zukunft erscheint das «Tête-à-Tête» digital.

Ein Magazin lebt von spannenden Geschichten und interessanten Menschen. Wie beispielsweise unserem Schreiner Stefan Kobel. Im Beachvolleyball verkörperte er die Weltspitze und gewann 2004 Bronze bei den Olympischen Spielen. Den Ehrgeiz und das Engagement hat er in den «normalen» Beruf mitgenommen. Da bildet er zusammen mit seinen Kollegen ein schlagkräftiges Schreinerteam.

Wir haben auch Kundinnen und Kunden vor ihrem Lieblingsmöbel in Szene gesetzt. Und wir zeigen, warum Kupfer bei der Küchengestaltung eine wunderschöne Möglichkeit ist. Und unser Schreiner Dario Burrafato verführt Sie mit Spaghetti alla trapanese zum Kochen.

Unser Magazin bietet also viele Genüsse. Mit einer digitalen Ausgabe wollen wir «Tête-à-Tête» weiter stärken. In Zukunft werden wir Geschichten, Menschen, Hintergründe, Neuigkeiten und Trends, wie bisher, aktuell und frisch unserer Leserschaft servieren. Statt in einer einmal jährlich erscheinenden gedruckten Ausgabe, hat die digitale Plattform den Vorteil, bewegten Bildern und Clips Platz einzuräumen. Mit der Anbindung an soziale Medien erfüllen wir ein weiteres Kundenbedürfnis. Dank den Investitionen in die digitale Plattform können wir mit unseren Kundinnen und Kunden direkter kommunizieren.

Dabei vergessen wir natürlich nicht, dass das Handwerk goldenen Boden hat. Das ist unsere Leidenschaft und unsere Stärke. Das soll auch so bleiben.

Es würde uns freuen, wenn Sie das «Tête-à-Tête» gratis abonnierten. Auf unserer Website unter www.schneider.ch/newsletter ist das möglich. Wer unseren Newsletter abonniert hat, erhält jeweils den Hinweis zum Magazin-Link automatisch.

Besten Dank für Ihr Interesse und Vertrauen.

Ihr Schneider-Team ●

Die Werkstatt: Unsere Schreiner

Da steckt ganz schön viel Power und Wissen drin: Das achtköpfige Schreiner-Team packt zu und setzt um, was die Kundschaft wünscht. Acht Charakterköpfe, die engagiert zur Sache gehen. Und man spürt an ihren Aussagen: Die Arbeit macht ihnen grossen Spass.



«Unser Team ist genauso gut wie die Arbeit, die wir leisten.»

Yannick Aebi Schreiner



«Wir tüfteln so lange, bis eine tolle Lösung gefunden ist.»

Dario Burrafato Schreiner



«Jedes Stück ist bei uns ein Unikat, darum gleicht auch kein Tag dem anderen.»

Manfred Eberhard Schreiner



«Mit Kopf, Hand und Herz Neues zu realisieren, das ist meine tägliche Motivation.»

Stefan Kobel Schreiner



«Mir gefällt es, aus verschiedenartigen Materialien einzigartige Lösungen zu fertigen.»

Matthias Mutti Schreiner



«Kurzer Arbeitsweg und kurzweilige Arbeit, das macht Spass.»

Walter Rutsch Schreiner



«Ob ich nun Gerades rund oder Rundes gerade machen soll: nur immer her damit.»

Werner Rutsch Schreiner



«Die Zusammenarbeit mit Menschen, in Verbindung mit Maschinen und Material, ist für mich sehr wichtig.»

Christian Stern Produktionsleiter



Sanierung setzt dem «Murtenhof» noch die «Krone» auf

In zwei Patrizierhäusern in der Altstadt von Murten ist das Hotel Murtenhof & Krone vereint. In den jahrhundertealten Gemäuern wurden bereits viele Geschichten geschrieben. Die neueste mit der Sanierung des Erdgeschosses und des Kellers. Sie erzählt die gelungene Symbiose von Alt und Neu.

Die neue Vitrine steht gleichzeitig als Trennwand und verbindendes Element zwischen der Lounge und der Bar.

Zwei sich gegenüberliegende L-Elemente bilden die Bar. Die Barfront glänzt dank Linoleum, das Thekenblatt besteht aus geräuchertem Eichenparkett. Bei Möbeln und beim Flaschenregal dominieren Edelstahl, Metall und Glas.

Der Réception- und Bürobereich ist offen gestaltet. Die Multifunktionselemente und Büroeinheiten sind aus naturbehandeltem Eichenparkett.

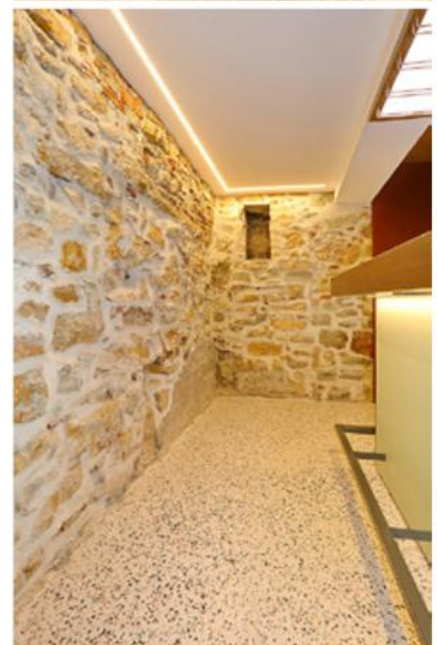
Die Verbindung von neuen Elementen mit der historischen Stadtmauer von Murten war eine Herausforderung. Die Symbiose zwischen Alt und Neu ist gelungen.

Der Hoteldirektor Marc Joachim kann den Ausblick auf den Murtensee wieder in vollen Zügen geniessen. Die Sanierung der Réception, des Lounge- und Barbereichs im Erdgeschoss sowie des Weinkellers ist abgeschlossen. Der neue Geist in den alten Gemäuern soll nun auch die Coronakrise vertreiben. «Die eingehenden Buchungen stimmen uns zuversichtlich», sagt Joachim. Gerade drei Tage hatte das Restaurant nach der Renovation geöffnet, ehe der Lockdown fast alles zum Stillstand brachte.

Der Ruf des Hotels Murtenhof & Krone – die beiden Häuser wurden 2005 baulich vereint – war schon vorher gut. Die Sanierung setzt dem «Murtenhof» nun quasi die «Krone» auf.

An der Krönung beteiligt waren die Peter Blatter Architektur AG Murten, die Bauleiterin Silvia Lochmatter, die Farbspezialistin Ann Hagnauer und die Schneider Innenausbau AG. Unser Team wurde bereits in die Konzeptphase miteinbezogen. Denn Baupläne waren kaum vorhanden, eine Submission gab es nicht. Ziel war es, die alte Gebäudestruktur stellenweise sichtbar zu machen und die bestehenden Wand- und Deckenverkleidungen beizubehalten. Ziel erreicht: Moderne Elemente verbinden sich nun mit dem historischen Bestand der jahrhundertalten Stadtmauer von Murten. ●

Das Interview mit dem Bauherrn Marc Joachim lesen Sie unter www.schneiderag.ch/aktuell.



Ich und mein ...

Unsere Kundinnen und Kunden haben eine ganz besondere Beziehung zu den Möbelstücken, die wir für sie anfertigen durften. Vielleicht auch deshalb, weil sie an der Entstehung mit ihren Ideen, Anregungen und Wünschen mitgewirkt haben.



HANNA, RENATE U.
HENNRICH WETSTEIN
KOPPIGEN



ERIKA U. ALFRED
KOPF
GROSSAFFOLTERN



LUDWIG U. CLARENZ
FRITZ, HANNA, BEATRICE
GROSSAFFOLTERN



ANNETTE U. MARCEL
TONA
WOLLENB. BEERN



MARKUS U. PIA
SCHWAB
KAPPELEN



LARSEN U. ANINA
KÖCHER
DIETERSWIL



RENÉ U. SONJA
BERGER
GROSSAFFOLTERN



DANIEL U. URSULA
FRIEDEN
GROSSAFFOLTERN



TOBIAS EASTUS,
EINSTEIN CAFE
BERN



HANSJURI U. JOHANE
MESSERLI
SCHÜPFEN

Danke an
alle Feas
Mitmachen!



LARIENE
FR. MANNI SOBEMARU
GROSSAFFOLTERN



TONJA U. MARKUS
JORDI
GROSSAFFOLTERN



URSULA AHN
GROSSAFFOLTERN



«Von Beruf bin ich noch Jungschreiner»

Interview mit Stefan Kobel, Schreiner

Vom Spitzensport in den Schreinerberuf. Eine gute Wahl?

Ja, dieses Handwerk passt mir. Es war also eine sehr gute Entscheidung. Ich kann selbstständig und in einem tollen Umfeld arbeiten. Bei den Schneidern wird ein menschlicher Umgang gepflegt.

Wie sieht Ihr Start in den Arbeitsalltag aus?

Der Wecker rasselt um zehn vor sechs Uhr, dann bleibt er noch eine Weile im Schlummermodus. Nach dem Duschen gibt es einen Kaffee, und um zwanzig vor sieben Uhr verlasse ich das Haus. Zehn Minuten später bin ich bei der Arbeit.

Was passiert, wenn sich Ihr 190 Zentimeter langer Körper verschläft?

Dem passiert das eigentlich nie.

Frühstücken Sie nie vor der Arbeit?

Ich nehme daheim nur einen Kaffee und packe mir einen Apfel zum Znüni ein.

Was tun Sie als Erstes in der Firma?

Ich treffe bereits in Berufskleidern am Arbeitsort ein. Zuerst schaue ich das aktuelle Projekt an – oder was gerade ansteht. Danach treffen wir uns alle zum allmorgendlichen Briefing.

Wo essen Sie zu Mittag?

Dank des kurzen Arbeitsweges zu Hause. Da sehe ich auch meine drei Kinder.

«Die Vielseitigkeit der Aufträge gefällt mir.»

Welches sind Ihre liebsten Aufträge?

Die Vielseitigkeit der Aufträge gefällt mir. Ich lerne den Umgang mit verschiedenen Macharten und Materialien kennen und kann dabei Erfahrungen sammeln. Das geht nur über die tägliche Arbeit. Von Beruf

bin ich noch Jungschreiner. Das ist die Realität und wird auch akzeptiert.

Liebäugelten Sie schon vor Ihrer Sportkarriere mit dem Schreinerberuf?

Früher im Elternhaus machten wir vieles selber – auch Platten- und Holzarbeiten. Das machte mir schon damals viel Spass.

Wie erleben Sie die Zusammenarbeit mit Ihren Kolleginnen und Kollegen?

Ich fühle mich hier wohl. Ich wurde vom Team gut aufgenommen, und alle sind hilfsbereit.

Worauf sind Sie bei Ihrer täglichen Arbeit stolz?

Wenn am Abend etwas vor mir steht, was mir gut gelungen ist. Das ist das Schöne an diesem Beruf. Es ist unser Anspruch, qualitativ Hochwertiges den Monteuren zu übergeben.

Über was können Sie sich ärgern?

Wenn man einen Fehler macht und nochmals von vorn beginnen muss.

Das ist auch im Sport nicht anders.

Wie und wo verbringen Sie die Pausen?

Stefan Kobel (*1974) verstärkt seit 1. September 2019 das Schreiner-Team mit seinem Wissen und seiner Energie. Der ehemalige Spitzensportler ist ein Teamplayer. Mit Patrick Heuscher gewann er bei den Olympischen Spielen 2004 in Athen Bronze. Auch auf seinem neuen «Spielfeld» will er hoch hinaus. Nach der Sportkarriere entschied sich der dreifache Vater und ausgebildete Turn- und Sportlehrer für eine berufliche Neuausrichtung. Er absolvierte die Zusatzausbildung zum Möbelschreiner EFZ bei einer Möbeldesign-Firma in Frutigen.



Wir haben einen coolen Pausenraum mit Kaffeemaschine und Kühlschrank. Im Sommer gehe ich gern an die frische Luft.

Wann ist das Tageswerk gewöhnlich beendet?

So zwischen viertel vor fünf und fünf Uhr. Da hat man also noch einen langen freien Abend.

Kann es auch mal später werden?

In der Produktion ist das bis jetzt praktisch nie vorgekommen.

Können Sie gut von der Arbeit abschalten?

Eigentlich schon. Es kann aber vorkommen, dass man sich über ein aktuelles Projekt in der Nacht seine Gedanken macht.

Auf was freuen Sie sich am Freitagabend, wenn Sie an den nächsten Montag denken?

An einem Projekt weiterzuarbeiten, wo ich von A bis Z alles selber machen kann. ●

Kupfer erobert die Küchen

Ein neuer Trend sorgt für frische Erlebniswelten in der Küche: Kupfer. Das weiche Halbedelmetall lässt sich gut verarbeiten und setzt bei Küchenfronten und Oberflächen warme Akzente.

Die alten Ägypter stellten aus Kupfer Werkzeuge und Waffen her. Es war damit das erste Gebrauchsmetall des Menschen. Im Römischen Reich war das Halbedelmetall weit verbreitet. Das 5. bis 3. Jahrtausend v. Chr. wird deshalb je nach Region Kupferzeit genannt. Schon damals war das weiche Material heiss begehrt. Es lässt sich gut verarbeiten, ist dehnbar und vielseitig einsetzbar. Kupfer gehört zu unserem Alltag: Dachrinnen, Töpfe, Musikinstrumente und viele andere Sachen mehr werden aus diesem Metall gefertigt.

Nun hält Kupfer - nebst Kochtöpfen und Kochgeschirr - auch als Gestaltungsmaterial Einzug in die Küchen. Es strahlt nämlich eine angenehme Wärme aus. Die rötliche Farbe lässt sich fast mit allem kombinieren und ist vielseitig einsetzbar: auf Fronten, Dunsthauben, Oberflächen, Griffen oder Armaturen. Auch mit Kupfer veredelte Lampen, Schalen oder Becher erfreuen sich zunehmender Beliebtheit.

Kupfer hat zudem die Eigenschaft, in Verbindung mit Sauerstoff auf natürliche Weise zu altern. Die Patina sorgt für Edelrost und verleiht der Küche den Vintage-Charme. ●



Die Morath AG setzt mit Kupfer neue Akzente in der Gestaltung und Verarbeitung. Die Küchenfront aus diesem Halbedelmetall ist ein Hingucker. Bild: Sarah Tschanz

Auskunft gab Walter Hofer, Mitinhaber und Co-Geschäftsführer.

IMPRESSUM

Herausgeber: Schneider Innenausbau AG, Buechweg 13, 3256 Dieterswil, T 031 879 04 24, Küchen . Gastrobau . Ladenbau . Möbel . Büros

Konzept, Redaktion, Gestaltung: Bureau Ronald Studer, Solothurn, in Zusammenarbeit mit Thomas Knapp

Fotos/Illustrationen: Foto Future Murten, Marina Deluca, Ronald Studer

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

Ausgabe: Juni 2020 **Druck:** Grafodruck, Grossaffoltern

Auflage: 2500 Exemplare

Kopfsalat

Was sich im und ums Team so alles tut.



Abreisende Köpfe

Pascal Käch
Hat uns Richtung Rekrutenschule verlassen und wird anschliessend eine neue Herausforderung annehmen. Wir danken ihm für seinen Einsatz und wünschen ihm alles Gute.



Neue Köpfe

Noa Baumgartner
War letzten Herbst schon temporär bei uns im Einsatz und ist nun nach der Rekrutenschule bei uns fest als Schreiner angestellt. Wir heissen ihn herzlich willkommen!



Remo Rutsch und Joël Beutler
Beginnen im Sommer bei uns als Lernende und werden in den nächsten vier Jahren zu Schreibern mit eidgenössischem Fähigkeitszeugnis ausgebildet. Herzlich willkommen, ihr beiden!



Abschliessende Köpfe

Jasmin Iseli und Nico Zingg
Ihnen steht der erfolgreiche Abschluss der Lehre als Schreinerin und Schreiner EFZ bevor. Wir wünschen ihnen gutes Gelingen!



Gefeierte Köpfe

Martin Hirschi
Unser Co-Geschäftsleiter hat schon bei uns die Schreinerlehre gemacht und ist (mit einem längeren Unterbruch) seit 20 Jahren dabei. Danke für deinen Einsatz!



Beat Ruchti
Projektleiter, hat nach der Lehre bei uns ein paar Jahre ausserhalb Berufserfahrung gesammelt. Nach 15 Jahren bei der Firma Schneider danken wir für den Einsatz und freuen uns auf weitere spannende Projekte und Materialienfunde mit ihm.



Daniel Stähli
Feiert am 17. Juli sein 20-jähriges Jubiläum. Als Projektleiter und zuvor noch als Werkstattleiter behält er stets die Übersicht - merci!

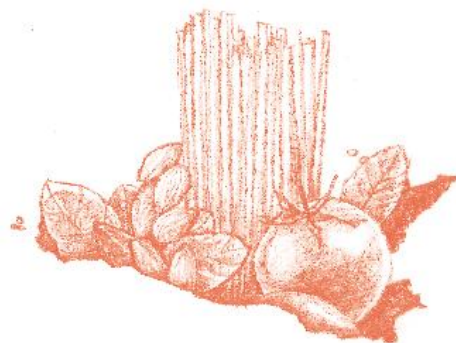


Lia Stähli
Wurde im November 2019 geboren als Tochter von Nicole und Daniel Stähli. Wir wünschen der Familie alles Gute!



Spaghetti alla trapanese

Spaghetti mit Mandel-Basilikum-Pesto und Tomaten – eines der Lieblingsrezepte von Dario Burrafato



Das spezielle Pesto, das aus dem sizilianischen Trapani stammt, schmeckt sagenhaft gut zu Spaghetti oder als Brotaufstrich.

Für 4 Personen

500 g Spaghetti
Meersalz und frisch gemahlener schwarzer Pfeffer
150 g Mandeln, geschält
1 Knoblauchzehe, geschält
4 grosse Handvoll frisches Basilikum, die Blätter abgezupft
150 g frisch geriebener Pecorino oder Parmesan
bestes Olivenöl
600 g Tomaten, halbiert

Mandeln 15 Minuten in etwas Milchwasser einweichen. Die Tomaten kurz pochieren. Während die Spaghetti in einem grossen Topf in kochendem Salzwasser al dente kochen, werden die abgetropften Mandeln im Mörser oder in der Küchenmaschine zu einem groben Pulver zerkleinert. In eine grosse Schüssel geben. Den Knoblauch und das Basilikum getrennt im Mörser zerreiben und unter die Mandeln mischen. Dann den Pecorino oder Parmesan, einen guten Schuss Olivenöl und etwas Salz und Pfeffer zufügen. Tomaten häuten, Kerne entfernen. Tomaten mit den Händen untermengen – richtig durchkneten, sodass sich lauter kleine Stücke ergeben. Die Sauce mit etwas mehr Olivenöl geschmeidig rühren. Die Spaghetti abseihen und heiss mit der Sauce vermischen. Nochmals mit Salz und Pfeffer abschmecken, auf einzelnen Tellern anrichten und eventuelle Saucenreste aus dem Topf darüber verteilen.
Buon appetito! ●