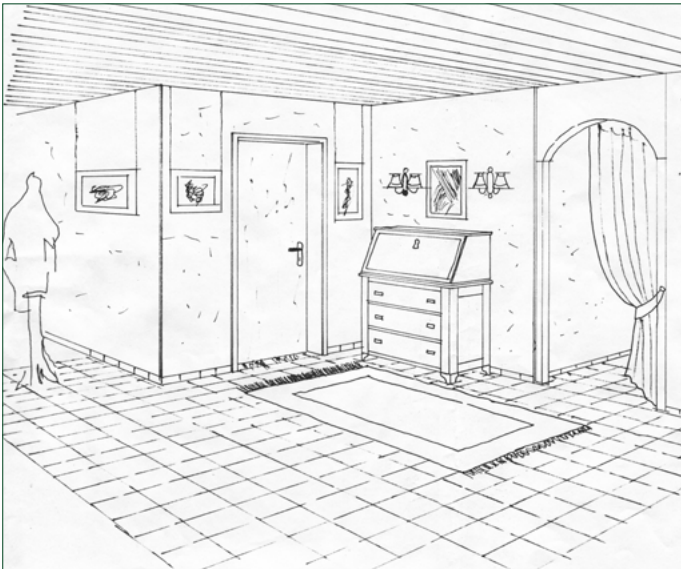


Werkblatt

Aktuelles für Kunden und alle Schreinerwerk-Interessierten



Handskizze Toni Kaufmann

Zeitreise

Von der Handskizze zum CAD-Plan und von der praktischen Küche zum grosszügigen Wohnraum. Ein Streifzug durch die Trends der letzten 40 Jahre.

Seite 3

Editorial

Seit 40 Jahren bewegen wir uns im Kaufmann Schreinerwerk zwischen Trend und Tradition. Zum Jubiläum stöbern wir im Fotoalbum, lassen den Blick nach links und rechts schweifen und stellen fest: Unser Handwerk ist und bleibt geprägt vom Zeitgeist.

Beinahe historisch wirken die alten Handskizzen, die damals Inspiration genug waren, in den 90er-Jahren von technischen Zeichnungen abgelöst wurden und heute wegen hochrealistischer Visualisierungen überflüssig geworden sind. Hingegen fast schon futuristisch sind ungewohnte Materialkombinationen und Hightech-Geräte moderner Küchen.

So sehr die Zeit unser Handwerk auch prägte, Sie sind es, die unsere Unternehmensgeschichte mitgeschliffen haben. Wir bedanken uns für Ihre Treue und Ihr Vertrauen und werden die Messlatte für Sie auch in Zukunft auf Trend und Tradition ausrichten, um praktische, funktionale und ästhetische Ansprüche millimetergenau miteinander zu verbinden.

Herzliche Grüsse
Familie Kaufmann

Trendforschung

Trends haben nichts mit Schubladendenken zu tun – sie widerspiegeln den Wandel der Zeit.

Ein Sprichwort sagt: «Gehe mit der Zeit, sonst musst du mit der Zeit gehen.» Aber wer weiss, was bleiben und was gehen soll? Die Trendforschung. Und dahinter stecken Statistiken und wissenschaftliche Methoden aus der Futurologie. Insbesondere Themen wie Umweltbewusstsein, Abstimmungsresultate, Konsumverhalten oder demografische Entwicklungen werden analysiert. Die daraus erstellten Prognosen liefern wichtige Erkenntnisse für Wirtschaft, Forschung und die Entwicklung neuer Produkte und Dienstleistungen. Das deutsche Zukunftsinstitut gibt jährlich einen ausführlichen Bericht darüber heraus, was ist, was kommt, was geht und was bleibt.

Weitere Informationen: www.zukunftsinstitut.de



ordnung, sicherheit & butter

Zwischen Trend und Tradition

Seit 40 Jahren entstehen im Kaufmann Schreinerwerk Schränke, Türen und Küchen nach Mass. Die Ansprüche an Funktion und Design der einzelnen Produkte haben sich im Laufe der Jahre verändert und das Jubiläum gibt Anlass, im Fotoalbum zu stöbern.



Alles hat seine Ordnung

Schon in der Geschichte diente ein Schrank der Aufbewahrung von Schätzen und dieser Bestimmung folgt er heute noch. Garderobe, Putzutensilien oder Kleidung – jeder Wohnraum ist auf seine Weise beschränkt. Auch wenn sich über den Wert der Schätze diskutieren lässt: An Wertschätzung hat der Schrank eindeutig gewonnen. Während lange Zeit ein Tablar und eine Kleiderstange genühten, hat sich das Innenleben enorm verändert. Mit Krawattenhalter, Beleuchtung oder Kleiderlift für Hemden und Hosen versprühen moderne Schranksysteme oder begehbare Kleiderschränke Boutique-Charakter und sorgen dafür, dass alles seine Ordnung hat.

Sicherheit bedeutet Vertrauen

Als Toni und Susanna Kaufmann vor 40 Jahren das Schreinerwerk eröffneten, rannten sie keine offenen Türen ein. Obwohl – nebenbei bemerkt – die Tür damals eines der gefragtesten Produkte war und noch immer einen hohen Stellenwert hat. Sie wussten, dass es für Erfolg keine Sicherheit gibt und sie sich das Vertrauen der Menschen in der Region erarbeiten und die Kunden mit Zuverlässigkeit und Qualität von sich überzeugen müssen. Gegenseitige Wertschätzung und immer einen Schritt voraus zu sein, das ist die Philosophie der Familie Kaufmann. Sinnbildlich für «einen Schritt voraus sein» hat die Kundschaft in der Vergangenheit zu Weihnachten auch schon einmal einen Osterhasen erhalten. «Ob Weiterbildungen, Material, Technik, EDV oder ob im Umgang mit dem Personal – sich ständig informieren und dranbleiben, das braucht es», ist Susanna Kaufmann noch immer überzeugt. Nur so gelinge es, die Fäden in der Hand zu halten, bestätigt auch Toni Kaufmann. Seit 2019 ist mit Marco und Manuela Kaufmann die nächste Generation an der Front. Sie setzen die Tradition fort:

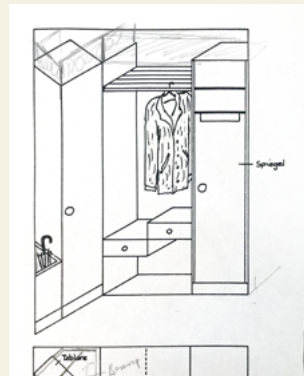
«Unsere gelebten Werte, der Umgang sowie der Zusammenhalt im Team ist es, was uns als Familienbetrieb stark macht.»

Manuela & Marco Kaufmann



Von der Handskizze zum CAD-Plan

Sicherheit hat damit zu tun, ob man sich auf etwas verlassen kann. Beispielsweise ob der Schreiner versteht, was man sich vorstellt. Wurde früher die Skizze als sogenannter Lattenriss auf ein Brett gezeichnet, kamen später Handskizzen dazu. Lediglich Funktionalität und Masse waren auf dem Papier vermerkt. Doch das reicht schon lange nicht mehr. Aufwändige technische Zeichnungen, Offerten, CAD-Pläne und fotorealistische Visualisierungen sind zum neuen Standard geworden.



Keine Küche lässt sich die Butter vom Brot nehmen

Vor 40 Jahren hatte die Küche hauptsächlich eine praktische Funktion: Es wurde darin gekocht. Die industrielle Fertigung erlebte damals einen Aufschwung und Massküchen vom Schreiner konnten mit den Preisen nicht mithalten.

Über die Jahre haben sich Grundrisspläne, Ansprüche an Funktionalität und Design der Küche, aber auch die Zubereitungsarten von Speisen und damit die Technik enorm verändert. Mittlerweile hat die Küche eine praktische, soziale, ästhetische und repräsentative Funktion: Sie ist zum Lebensmittelpunkt geworden. Inspiration liefern Foodblogs, Kochbücher, Reisereportagen, Social Media und Einrichtungskataloge, die unterschiedliche Ess- und Kochkulturen per Mausclick an einem Tisch vereinen.

Mit unserer Erfahrung und Flexibilität können wir auf Trends reagieren und dank verschiedener Materialien wie Holz, Stein, Edelstahl, Keramik oder Glas den Blick über den Tellerrand wagen. Wir sind davon überzeugt, dass sich keine unserer Küchen die Butter vom Brot nehmen lässt, weil es damals wie heute zu unserem Handwerk gehört, funktionale, praktische und ästhetische Aspekte miteinander zu verbinden und Ihren Ansprüchen auf Augenhöhe zu begegnen.

Zeitreise durch 40 Jahre Küchendesign

1980er-Jahre

Fichte gebeizt und lackiert

Design: gestemmt, praktisch und rustikal mit kaminförmigem Dunstabzug, Messingknöpfen und Steinabdeckung



1990er-Jahre

Fichte sandgestrahlt

Design: gestemmt, u-förmige Anordnung, funktional, elektrische Geräte auf Augenhöhe, Küchenrückwand mit Plättli und Ablage

2000er-Jahre

Nussbaum furniert und rot lackiert

Design: gradlinig, funktional, gewagter Material- und Farbmix mit Glas, Holz, Edelstahl und Steinabdeckung



2010er-Jahre

Fronten weiss lackiert

Design: klare Linien, komfortabel, Arbeitsgeräte auf Augenhöhe und moderne Griffleiste aus eloxiertem Aluminium

2020er-Jahre

Kücheninsel aus Keramik

Design: offene, moderne Wohnküche mit Tischabzug, Weinkühler und fließenden Übergängen dank Keramikabdeckung



Schreinerwerk

Wertschätzung

Zuverlässigkeit und Sorgfalt sind Werte, die wir leben können, weil auch unser Team mitzieht.

Wir sind stolz und dankbar, dass ein grosser Teil unserer Mitarbeitenden uns bereits seit vielen Jahren treu und tatkräftig unterstützt. Ein besonderer Dank gilt Georg Helbling: Er feiert sein 25-jähriges Jubiläum und trägt mit seiner humorvollen und ausgeglichenen Art viel zur angenehmen Arbeitsatmosphäre bei. Wir danken auch Marc Jud von Herzen, der schon seine Lehre bei uns absolvierte. Pflichtbewusst und mit Gelassenheit zählt er seit 20 Jahren zum Team und ist unser CNC-Maschinist.



Georg Helbling
25 Jahre



Marc Jud
20 Jahre

Gruss aus der Küche



Zutaten

- 1 kg Zopfmehl
- 3 KL Salz
- 2 EL Zucker
- 120 g weiche Butter
- 30 g Hefe
- 6 dl Milch
- 1 Ei

Das Rezept reicht für 2–3 Zöpfe.



Zopflecht-Anleitung unter
Instagram: events.mit.biss

Frischer Butterzopf

Zubereitung

Zopfmehl in eine Schüssel geben und eine Mulde formen. Salz und Zucker an den Rand streuen. Butter, Hefe und Milch in die Mitte geben und alles zu einem glatten, geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt um das Doppelte aufgehen lassen. Wenig Mehl auf die Arbeitsfläche geben, den Teig in 2 bis 3 Portionen aufteilen und je einen Zopf formen. Ei verklopfen, den Zopf zweimal bestreichen und vor dem Backen nochmals 20 Minuten aufgehen lassen.

Backen

In der Ofenmitte bei 200 °C für 35–45 Minuten backen. Der Zopf ist genug gebacken, wenn er auf der Unterseite beim Klopfen hohl tönt.

Tipp

Einen Zopf als Vorrat einfrieren. Zum Auftauen den gefrorenen Zopf für 7 Minuten bei 160 °C aufbacken und anschliessend im heissen Ofen fertig auftauen lassen.

Am besten schmeckt der Zopf, wenn er über Nacht Zeit hatte, um aufzugehen. So spart man sich vor dem Sonntagsbrunch das frühe Aufstehen und kann einen ofenfrischen Zopf servieren.

Impressum

Herausgeber: Schreinerei Kaufmann AG
Redaktion: Einsatzwerk, Reichenburg
Gestaltung: Agentur Fritz, Rapperswil

© 2021 Alle Rechte vorbehalten. Nachdruck nur
mit ausdrücklicher Genehmigung der Schreinerei
Kaufmann AG.

kaufmann
www.schreinerwerk.com

Schreinerei Kaufmann AG · Ernetschwilerstrasse 27 · 8737 Gommiswald
Tel. 055 285 86 40 · willkommen@schreinerwerk.com