Immensee: *Malergeschäft Bachmann AG*

Seit 75 Jahren für die Kunden im Einsatz

Im Jahr 1942, während rundum der Zweite Weltkrieg tobte, übernahm Josef Bachmann den Betrieb vom kurz zuvor verstorbenen Malermeister Lieb. Heute, 75 Jahre später, führt sein Enkel Andreas Bachmann die Firma, welche sich als Fachgeschäft für Maler- und Gipserarbeiten einen Namen gemacht hat. Ein solches Jubiläum gehört gefeiert, daher präsentierte sich die Firma am Samstag an einem Tag der offenen Tür. Schon am Abend zuvor waren die Grosskunden zu einem Bankett geladen. Bernhard Bachmann, der den Betrieb vor Andreas selber 30 Jahre lang führte, glänzte an diesem Abend mit seinem Auftritt mit dem Feuerwehr-Chor Küssnacht. «Nach dem Anlass gestern freut es uns, dass auch heute so viele Leute den Weg zu uns gefunden haben», meinte Geschäftsführer Bachmann, der sich gerne mit den Kunden unterhielt.

Die drei Projektleiter Andreas Marbacher, Marco Michel und Kilian Näf freuen sich zusammen mit dem Geschäftsleiter Andreas Bachmann (von links) über das 75-Jahr-Jubiläum. Fotos: Matthias Büeler

Anzeige und Empfehlung!

Der Bevölkerung von Küssnacht und Umgebung mache ich die Mitteilung, dass ich das

Malergeschäft

vom verstorbenen Malermeister Lieb weiter betreibe. Aus praktischen Gründen habe ich die Werkstatt an die Bahnhofstrasse verlegt.

Es wird stets mein Bestreben sein, einer geschätzten Kundschaft preiswerte Arbeit zu liefern. Meine langjährige Erfahrung bürgt Ihnen für Qualitätsarbeit.

Spezialität: Möbel- und Schriftenmalerei

Mit höflicher Empfehlung

Jos. Bachmann

Malergeschäft, Küssnacht

Die Anzeige im *FS* von 1942 befindet sich immer noch im Archiv der Bachmann AG.

Vier Arbeitszweige

Der Rundgang durch die Räumlichkeiten der Bachmann AG lockte viele Besucher nach Immensee. Unterteilt in die vier Sektoren Malen und Gipsen, dekorative Gestaltung, fugenlose Boden- und Wandbeschichtung und Industrie und Lackierwerk wurde gezeigt, was das über 40-köpfige Team an Arbeiten auszuführen vermag. An den einzelnen Stationen führten Fachleute verschiedene Arbeitsschritte aus und liessen so in den Arbeitsalltag und die Prozesse blicken. Eine Präsentation sorgte ganz besonders für staunende Gesichter: Der fugenlose Boden- oder Wandbelag Naturofloor. Dieser eignet sich besonders für Nassräume in Neubauten oder Sanierungslösungen bei Umbauten/Renovationen. Der robuste Werkstoff wird aber auch für Beläge im gesamten Wohnbereich eingesetzt. Er wird mehrschichtig aufgetragen und geglättet. Unzählige Farbmischungen können mit dem Material kreiert werden und auch gestalterisch ist vieles möglich. Beispielsweise mit dem thermoaktiven Bodenbelag. Dieser wird ab einer bestimmten Luft- oder Wassertemperatur transparent. Die Gäste staunten nicht schlecht, als bei der Vorführung am Samstag ein Bild unter dem eigentlich schwarzen Dusch-Bodenbelag erschien. «Was es nicht alles gibt», resümiert ein Besucher erfreut.

Rahmenprogramm für Klein und Gross

Nebst dem eher fachlichen Rundgang ist man während eines Jubiläumsfestes natürlich auch um das Wohl der Gäste besorgt. Vor dem Geschäftsgebäude fand man eine Hüpfburg für den Spass der Kleinen und einen Güggeli-Stand für den Hunger von allen. Angeregt diskutierten bestehende und wohl auch die einen oder anderen zukünftigen Kunden bei einem Glas Wein oder Bier über das breite Angebot der Bachmann AG. Natürlich schwelgte man in der Vergangenheit, freute sich aber auch auf die Zukunft und was diese bringen wird. **mat**

Merlischachen: *Räber AG Küssnacht*

Italienische und portugiesische Weine sind beliebt

Für die Präsentation ihrer Exklusivimporte ausgesuchter Weine für die Schweiz beschreitet die Firma Räber AG, Küssnacht, immer wieder neue Wege. So beispielsweise Ende letzter Woche, als sie zusammen mit ihren Produzenten aus Italien und Portugal deren auserlesene Weine vorstellten. Dazu wählte Fredy Müller, Geschäftsleiter der Räber AG, das Swiss-Chalet in Merlischachen aus, wo die Astrid Hall für das entsprechend noble Ambiente sorgte.

Freuten sich über das grosse Interesse an ihren Weinen: Produzent Pedro Tamagnini (links) und Fredy Müller, CEO der Firma Räber AG. Foto: Ruth Buser

Infos und Tipps aus erster Hand

Während den drei Wein-Tagen konnte man hier ohne jeglichen Stress auserlesene Weine aus Italien und Portugal degustieren. Zudem bot sich Gelegenheit, die Winzer persönlich kennenzulernen. Je zwei kamen aus dem Piemont und aus Venezien, je einer aus dem Friaul, aus Kampanien, Kalabrien sowie Sizilien. Weitere zwei Produzenten waren aus Freixo des Espada-à-Cinta und Sta. Maria de Penaguiao – etwa 100 km von Porto im Landesinnern von Portugal. So Pedro Tamagnini von der Quinta dos Avidagos, dessen Reben auf Schieferboden wachsen. «Die Trauben sind sehr mineralhaltig, aus ihnen gibt es intensive, gehaltvolle Weine», erklärt der sympathische Weinbauer.

Mit Charakter und Profil

Zum Rahmenprogramm der drei Wein-Tage der Firma Räber AG gehörte auch ein kulinarisches Segment. Wine & Dine 2017 hiess das Angebot im Hotel-Restaurant Hurden, im Gasthaus zum Ochsen in Grosswangen, im Restaurant Roter Kamm in Zürich und im Gasthaus Engel in Küssnacht. Zu jedem Gang des vier- oder fünfteiligen Gourmet-Menüs kamen die Gäste in den Genuss eines sorgfältig ausgesuchten Weines.

Zur Philosophie der Räber AG gehört, dass sie nur mit kleinen Weingütern zusammenarbeitet und zwar exklusiv für die Schweiz. «Unsere Produzenten setzen auf Qualität statt Quantität und leben ihre Grundsätze zur Typizität der Trauben, des Bodens, der Region und der Kultur», erklärt CEO Fredy Müller. «Wir bieten dem Weinliebhaber Spezialitäten mit Eigenständigkeit, Charakter und Profil.» Dass bei der Firma Räber AG der Kundenservice gross geschrieben wird, zeigte auch die Tatsache, dass während den drei Wein-Tagen ein Shuttle-Bus ab Bahnhof Rotkreuz über Meierskappel, Küssnacht bis nach Meggen angeboten wurde. **rbs**

Unsere PR-Seite News & Facts informiert Sie über die Neuheiten auf dem Markt im Bezirk Küssnacht. Inserenten unserer Zeitung haben hier die Möglichkeit, ihr Produkt, ihre Dienstleistung oder ihre Veranstaltung mit Text und Bild vorzustellen. Aber auch Nichtinserenten sind mit ihren PR-Texten auf dieser Seite herzlich willkommen. Verlangen Sie unsere Tarife. *Verlag Freier Schweizer, 041 854 25 25*

Küssnacht: *claro Weltladen*

Samschtig Märt: Fairtrade-Kuchen mit Bio-Schokolade

Die Schweizer essen pro Jahr 91 000 Tonnen Schokolade. Leider hat aber auch Schweizer Schokolade oft ihre dunklen Seiten. Kakao, das Hauptprodukt von Schokolade, wird oft unter schlimmsten Bedingungen hergestellt. Die Kakaobauernfamilien sind von einem existenzsichernden Einkommen weit entfernt und leben in Armut, oft deutlich unter der absoluten Armutsgrenze. Abhilfe kann jeder Konsument schaffen, indem Produkte aus dem fairen Handel eingekauft werden. Den Produzenten wird ein Mindestpreis garantiert, der nicht den Schwankungen auf dem Weltmarkt unterliegt. Zudem erhalten sie einen Zuschlag für biologisch produzierten Kakao und eine Fairtrade-Prämie. Dies sichert den Familien ihr Einkommen, schafft menschliche Arbeits- und Lebensbedingungen und verhindert unmenschliche Ausbeutung sowie Kinderarbeit.

Schokoladefabrik gesucht!

In den Achtzigerjahren hatte das damalige claro Team eine Vision: Mit den Kakaobohnen aus Bolivien und dem Mascobado-Zucker von den Philippinen könnte man faire Schokolade herstellen. Die Umsetzung der Idee gestaltete sich aber schwierig. Die Schweizer Schokoladehersteller winkten reihum ab, zu riskant war ihnen das Projekt. Vor allem die Verarbeitung des unbekannten Zuckers erforderte Tüftlergeist und Geduld. Chocolat Bernrain in Kreuzlingen liess sich auf das Abenteuer ein und 1991 kam weltweit die erste Fairtrade-Schokolade auf den Markt. Heute werden mehr als zehn Sorten angeboten und aus Mascao Crémant 58 % lässt sich ein wundervoller Fairtrade-Kuchen herstellen (Rezept im Kasten). Der claro Weltladen lädt Sie am kommenden Samschtig Märt ein, diesen zu degustieren. Infos zu den fairen claro-Schokoladen finden Sie auf www.claro-kuessnacht.ch. **pd**

Schokoladekuchen
für eine Cakeform von 30 cm

Die **fett gedruckten** Produkte sind im claro Laden erhältlich.

Für den Kuchen:
200 g Schokolade Mascao Crémant 58 % (davon 70 g in kleine Würfelchen schneiden)
1 1/2 EL Wasser
130 g Butter
4 Eigelb
200 g Zucker
130 g Mehl (gesiebt)
4 Eiweiss

Für die Glasur:
100 g Schokolade Mascao Crémant 58 %
3 EL Wasser
80 g Puderzucker (gesiebt)
30 g Butter
2 EL Kokosstreusel

Kuchen: 130 g Schokolade im Wasser langsam schmelzen, die Butter hinzufügen und erkalten lassen.
Eigelb und Zucker mischen, bis eine sämige helle Masse entsteht.
Die erkaltete Eiweiss Schokolade-Butter-Mischung und die Schokoladewürfelchen hinzugeben und verrühren.
Eiweiss steif schlagen und abwechslungsweise mit dem Mehl zufügen, sorgfältig mischen.
Ofen auf 180 Grad vorwärmen, die Kuchenmasse in die vorbereitete Cakeform geben und auf der untersten Rille 40 bis 50 Min. backen.

Glasur: Die zerbröckelte Schokolade im Wasser auf schwachem Feuer schmelzen.
Den gesiebten Puderzucker hinzufügen, mit der warmen Schokolade verrühren.
Die Butter dazugeben, mit der flüssigen Schokolade vermischen, sofort über den erkalteten Kuchen giessen und mit Kokosstreuseln garnieren.