

Per Fax senden an +41 (0)62 889 18 00
 oder bestellen Sie per Mail: info@haganatur.ch

JA, wir möchten professionelle Lösungen mit Naturbaustoffen und wünschen:

- Unterlagen zum Thema Lehm- und Naturputz
- Unterlagen zum Thema Naturkalk und Farbe
- Unterlagen zum Thema Altbausanierung

- Unterlagen zu den HAGA Tagesseminaren
- Fachberatung vor Ort

Tel. _____

E-Mail _____

HAGAZIN

Nr. 1/15, Juni 2015
www.naturbaustoffe.ch



HAGA AG Naturbaustoffe, Amselweg 36, CH-5102 Rapperswil, Tel. +41 (0)62 889 18 18, Fax +41 (0)62 889 18 00, info@haganatur.ch, www.haganatur.ch

AMUSE-BOUCHE

Editorial
 Das neue HAGAZIN gewährt einen Blick hinter die Kulissen. Besuchen Sie uns persönlich oder online.

Aussendienst
 Das Bündnerland hat mehr zu bieten als «nur» Berge und feinen Käse. Ruedi Heeb stellt eines seiner Projekte vor.

Ein Tag in der Trockenproduktion
 Wo die grossen Rührwerke drehen: Robert Aslanyan und Paul Eng erzählen aus der Trockenproduktion.

HAGA Lunch
 Einmal im Monat wird bei der HAGA gekocht. Das Rezept vom Mittagstisch.

EDITORIAL

GRÜEZI, GESCHÄTZTE KUNDINNEN UND KUNDEN

Seit 1953 produzieren wir Naturputze und vertreiben natürliche Baumaterialien aus mineralischen oder nachwachsenden Rohstoffen. 40 Mitarbeitende engagieren sich bei HAGA für ökologisches Bauen. Unsere Fachleute im Innen- und Aussendienst sind erfahrene Baupraktiker.

Mit dem erstmals vorliegenden HAGAZIN geben wir Ihnen von nun an in regelmässigen Abständen einen Einblick ins HAGA Firmenleben. Es ist doch immer interessant, zu erfahren, welche Mitarbeitenden sich mit Ihren geschätzten Aufträgen beschäftigen, und welche Persönlichkeiten hinter den Produkten stehen. Und davon haben wir reichlich – sowohl Persönlichkeiten wie Produkte.

Seit Anfang Jahr produzieren wir unsere Produkte in unserem grosszügigen Neubau am Amselweg. Wir laden Sie herzlich ein, uns zu besuchen: Kommen Sie doch mal persönlich vorbei, und machen Sie sich ein Bild davon, wo, wie und von wem die HAGA Naturbaustoffe hergestellt werden.

Aktionen, Veranstaltungen und unsere Seminartermine finden Sie auf unserer Homepage www.haganatur.ch. Der Blog auf der Website hält immer interessante Neuigkeiten und Informationen für Sie bereit. Oder liken Sie uns auf Facebook und erfahren Sie, was bei der HAGA aktuell ist: www.facebook.com/HAGA.Naturbaustoffe.

Ob persönlich oder online, wir freuen uns auf Ihren Besuch. Und nun wünsche ich viel Spass bei der Lektüre des HAGAZINS.

Thomas Bühler
 Inhaber und Geschäftsleiter



AUSSENDIENST

In Lain Hotel Cadonau, Brail

Ruedi Heeb ist unser Mann im Engadin und den angrenzenden Südtälern. Dort gibt es Steinböcke und Pisten. Und viele altherwürdige Bauten. Ein solches Bijou durften wir mit einem neuen HAGA Naturputzsystem versehen.



In den Jahren 2008–2010 wurde das In Lain Hotel Cadonau umgebaut. Von der Familie Cadonau wurde ich für eine Beratung angefragt. Zum einen sollte beim alten Engadinerhaus eine möglichst gute Wärmedämmung erreicht werden. Man wollte aber auf eine Plattenisolation – vor allem auf den Einsatz von Styropor – verzichten und natürliche, diffusionsoffene Materialien einsetzen. Da war es naheliegend, eine Sanierung der Fassade mit dem Wärmedämmputz HAGA Biotherm anzubieten. Meinen Vorschlägen wurde dann auch zugestimmt. So begann 2009 die Aussensanierung der Kellergeschosse mit dem Haga-therm Sockelputz. Im Jahr darauf wurde die Sanierung der Fassade mit HAGA Biotherm mit



einer Schichtdicke von 14 cm fortgesetzt. Dank dem Einsatz von Biotherm Wärmedämmputz behielt das alte Engadinerhaus seinen Charakter. Dieser wurde durch die kunstvoll angebrachten Sgraffitos noch verstärkt.

Während die Aussenfassade renoviert wurde, wurden der Innenausbau und der Anbau des Suitentraktes geplant. Auch hier wurden natürliche Baustoffe gewünscht. Mit Kalk und Lehm haben wir Rohstoffe zur Verfügung, die optimale Diffusionsoffenheit und ein sehr angenehmes Raumklima gewährleisten.



Die mit Erdfarbpigmenten eingefärbten Putze ergänzen sich harmonisch mit dem eingesetzten Holz.

Gerne denke ich an dieses spannende Projekt zurück und danke der Bauherrschaft für das entgegengebrachte Vertrauen.

Hier wird mit der grossen Kelle angerührt

Robert Aslanyan und Paul Eng sind ein eingeschworenes Team. Müssen sie auch sein, denn ihr Job ist staubtrocken und streng geheim. Und ungemein wichtig. Zeichnen sie doch mitverantwortlich für die hohe Produktqualität, die hinter dem Namen HAGA steht.

Der Hahn dreht sich noch einmal auf dem Stängeli, da sind die beiden Männer bereits an der Maschine in der Trockenproduktion. Arbeitsbeginn ist zwischen 6 und 7 Uhr.

Der Name lässt es erahnen: In der Trockenproduktion werden sämtliche Trockenmischungen der HAGA produziert. Biotherm, Hagasit, Einbettmörtel, Restaurier- und Sanierputze... Ein grosser Teil der Putze von HAGA werden als Trockenmischungen verkauft. Sie haben den Vorteil, dass sie lang lagerfähig sind und das Anrührverhältnis am Bau den Gegebenheiten angepasst werden kann. Doch das ist dann Sache der Verkaufsleute, die das Projekt vor Ort begleiten, und nicht von Robert und Paul.

Das Wissen und die Erfahrung von Robert und Paul sind derweil nicht weniger gefragt. Auch wenn die im Zug des Standortwechsels neu angeschaffte Misch- und Abfüllanlage das Leben der beiden Profis erleichtert, ohne stete Kontrolle geht nichts. Das Verhältnis der Trockenmischung muss nämlich aufs Gramm genau stimmen. Wird dies nicht eingehalten, kann beim Bau so manches schiefgehen – wortwörtlich. Eine grosse Verantwortung, die da auf den Schultern der beiden lastet.

Doch nicht nur die Verantwortung lastet. Die abgefüllten Säcke wiegen zwischen 9 und 40 kg. Pro Tag werden etliche Mischungen gemacht und abgefüllt. Und die wollen von der Mischmaschine zum Europalett getragen werden. Natürlich benützen alle Mitarbeitenden der HAGA, die Schweres zu tragen haben, eine Rückenstütze. Ausser dem Chef. Aber bei

dessen Last hilft auch eine Rückenstütze nichts. Trotz Stütze: «Am Abend merkt man schon, was man den ganzen Tag an Gewicht herumgetragen hat», fügt Robert an.

Bevor die Säcke gefüllt werden können, müssen natürlich erst die Mischungen gemacht werden. Dazu werden auf der Industriewaage die Rohstoffe abgewogen. Bei HAGA ist das Abmischen Handwerk. Die Rezepte dazu sind «streng geheim». Schliesslich sind sie das Resultat von 72 Jahren Forschung und Erfahrung. Sack um Sack um Sack wird abgefüllt, gestapelt und ins Lager gebracht. Dank der fleissigen Damen aus der Verwaltung wird die Ware von dort aus in die Welt geschickt (s. folgenden Artikel).

Natürlich wird nicht «nur» gemischt und verschoben. Zum Znüni, Zmittag und Zvieri trifft man sich in der neuen Küche. Dort wird dann über Gott, die Welt und die Vor- und Nachteile von Trockenmischungen gegenüber Nassware diskutiert. Und nicht selten entstehen dabei Ideen, wie ein Produkt noch besser werden könnte.

Um 17 Uhr heisst es: Maschinen stoppen und aufräumen. Auf dass morgen pünktlich ein neuer Arbeitstag beginnen kann. Der Hahn, der muss derweil noch ein bisschen weitermachen, um sein Stundensoll zu erreichen.



1 und 2: Die Rohstoffe werden genau abgewogen und in die Mischanlage gegeben.
3: Die neue Mischanlage verarbeitet viel grössere Volumen als ihre Vorgängeranlage.
4: Nichts für Zartbesaitete: Ein Sack erreicht ein Abfüllgewicht von 9 bis 40 kg.



AUS DEM BÜRO

Was macht Annette Lauter?

Ohne Administration keine Aufträge für die Produktion. Annette Lauter zeichnet dafür verantwortlich, dass unsere Putze und Farben bis nach Japan reisen.

Mein Wecker klingelt morgens um 6 Uhr. Die Fahrt von Fislisbach nach Rapperswil reicht gerade aus, um wach zu werden, damit mein Tag am Amselweg pünktlich mit dem Checken der E-Mails beginnen kann. Ein nicht unerheblicher Teil der Bestellungen kommt digital rein. Aber auch die klassischen Faxbestellungen gibt es noch. Sie alle wollen erfasst sein und die Aufträge müssen bearbeitet werden.

Zum Beispiel die Rüstscheine für die Nassproduktion, damit die vom Kunden gewünschten Produkte hergestellt werden können – gerade in der Nassproduktion werden viele Produkte erst auf Bestellung angerührt. Während die Rührwerke drehen, organisiere ich den Transport: Spediteur und Abholtermin festlegen, Zolldokumente bereitstellen und die ganzen Infos ins Lager geben, damit gerüstet werden kann für die Reise nach Deutschland, Frankreich, Italien, Korea, Japan. So geht der Tag im Nu vorbei und während ich schon wieder tief schlafe, kommt die nächste Bestellung aus Japan in meinem Mail-Account an. Juhui!

NOTIZEN AUS DEM PERSONALBÜRO
EINTRITTE
Januar 2015:
André de Beaumont, Betriebsmitarbeiter
JUBILÄEN
10 Jahre:
Walti Fill, Fachberater Aussendienst
Roland Moser, Anwendungstechnik
20 Jahre:
Agguel Hidir Teke, Produktion



HAGA LUNCH

Aargauer Braten mit Goldknöpfli

Einmal im Monat wird in der grossen Küche der HAGA gemeinsam Zmittag gekocht. Das Rezept vom 29. Mai (für 4 Personen):

- 200g entsteinte Dörripflaumen
- 1,5dl Weisswein
- 1 Schweinsnierstück (2kg)
- 2EL flüssiger Honig
- 2EL Thymianblättchen
- 1,5TL Salz
- wenig Pfeffer
- 3EL Bratbutter



BRATENSAUCE

- 3dl Fleischbouillon
- 2 Zweiglein Thymian
- 1EL Butter, weich
- 1EL Mehl
- 1EL Thymianblättchen

Und so wirds gemacht

Beiseitegestellten Wein mit Bouillon und Thymian aufkochen, Hitze reduzieren, ca. 5Min. köcheln. Thymian entfernen. Butter und Mehl mischen, begeben, Sauce unter Rühren ca. 5Min. köcheln, Thymianblättchen begeben.
Servieren: Fleisch in ca. 1cm dicke Tranchen schneiden, Sauce dazu servieren, mit Goldknöpfli anrichten.



Und so wirds gemacht

1. Pflaumen im Wein ca. 1 Std. einweichen.
2. Fleisch in der Mitte längs mit einem schmalen langen Messer durchstossen, einige Male hin- und herfahren, bis der Schnitt ca. 4cm breit ist. Pflaumen abtropfen, Wein für die Sauce beiseitestellen. Pflaumen mit einer Kelle in die Fleischöffnung stossen. Braten ringsum mit Honig und Thymian bestreichen, zugedeckt im Kühlschrank ca. 1 Tag marinieren.
3. Fleisch ca. 1 Std. vor dem Braten aus dem Kühlschrank nehmen, würzen.
4. Braten im Ofen: Fleisch auf ein Blech legen. Bratbutter in einer Pfanne heiss werden lassen, über das Fleisch giessen. Fleischthermometer an der dicksten Stelle einstecken. Blech in die Mitte des auf 220Grad vorgeheizten Ofens schieben, ca. 10Min. anbraten. Temperatur auf ca. 180Grad reduzieren, ca. 30Min. weiterbraten, bis die Kerntemperatur ca. 60Grad beträgt. Vor dem Tranchieren Braten zugedeckt ca. 10Min. ruhen lassen. www.facebook.com/HAGA.Naturbaustoffe