

«Ein Millimeter ist ein Millimeter»

Ibach Know-how, handwerkliches Geschick, vielseitige berufliche Hintergründe und ganz viel Persönlichkeit: Das macht die Firma Elbatech in Ibach, die 2007 von Florian Reichmuth und Stefan Franzen gegründet wurde, aus.

Sara Omachlik und
Dana Cheryl Rumpel

Montagsmorgen im vollgestopften Pendlerzug: Die Mehrheit glotzt ins Smartphone, checkt Mails, surft im Internet oder unterhält sich via WhatsApp mit Freunden. Der Zug fährt durch einen Tunnel und – es geschieht nichts. Der Grund dafür sind Tunnelfunkanlagen. Diese langen Kabel an den Tunnelwänden sorgen dafür, dass auch in einem Tunnel guter Empfang vorhanden ist.

Ziel: Ununterbrochen erreichbar sein

Die Elbatech AG in Ibach ist eines der Unternehmen, die solche Tunnelfunkanlagen installieren und instand halten. Seit 2007 ist sie in der ganzen Schweiz für den Tunnelfunk tätig. Auftraggeber sind die SBB sowie auch kleinere Bahnunternehmen wie beispielsweise die Zentralbahn. Die erfahrenen Mitarbeitenden der Elbatech arbeiten tagtäglich mit Tatendrang in den Tunnels, um den Bedürfnissen der Zugfahrer gerecht zu werden.

Früher war alles einfacher. «Tunnel-funkanlagen dienten damals in erster Linie dem Bahnbetrieb, dass die Lokführer beispielsweise mit der Leitstelle kommunizieren konnten», so Florian Reichmuth, Miteigentümer und Projektleiter der Elbatech. Doch dies ist seit der Nattel- und nun Smartphone-Ära schon lan-



Bei der Elbatech ist Präzision gefragt. Nur so funktionieren die Smartphones auch in Tunnels.

Bild: PD

Die Leckkabel montieren die Mitarbeitenden der Elbatech meist unter grossem Zeitdruck. Immerhin muss meistens der gesamte Strom im Tunnel ausgeschaltet werden. «Im Raum Zürich beispielsweise dauert ein Einsatz pro Nacht manchmal nur zwei Stunden», so Reichmuth. Die Einsätze finden also in der Nacht statt, sodass der Bahnverkehr nicht beeinträchtigt wird. Und dafür bleibt nur das kurze Zeitfenster zwischen Betriebsschluss und erstem Zug am Morgen früh.

Die beiden Gründer, Florian Reichmuth und Stefan Franzen, waren bereits vor Elbatech in der Eisenbahntechnik tä-

tig. Als sie sich dazu entschieden, selber eine Firma zu gründen, war es ihnen wichtig, dass die Mitarbeiter ein Gesicht haben. «Es sind schliesslich die Mitarbeitenden, die den nächsten Auftrag holen. Sie sind diejenigen, die einen Auftrag kompetent ausführen und durch ihre persönlichen Art eine Verbindung zum Auftraggeber herstellen», erzählt Reichmuth.

Einzigartiges Know-how vorhanden

Die rund 30 Mitarbeitenden haben unterschiedliche handwerkliche Hintergründe. Das Unternehmen beschäf-

tigt unter anderem Schlosser, Sanitärinstallateure oder Netzelektriker. Denn es gibt bis heute keine spezifische Ausbildung für die Arbeiten, welche die Elbatech ausführt.

Durch das handwerkliche Know-how und die unterschiedlichen beruflichen Hintergründe ist es für die Elbatech möglich, auch kundenspezifische Anfertigungen von Materialien zu bieten. Durch diese Kompetenz ist das Unternehmen im Nischenmarkt bei den Kunden sehr gefragt. «Sobald eine Speziallösung gefragt ist, melden sich die Kunden bei uns. Es hat sich herumgesprochen, dass wir solche Spe-

zialanfertigungen und Montagen durchführen», teilt Florian Reichmuth mit.

Fehler zu machen, liegt nicht drin

«Ein Millimeter ist ein Millimeter» – dies ist die Arbeitseinstellung des Chefmonteurs Florim Ibrahim. Diese gibt er auch seinen Monteuren weiter, und sie zeigt, wie wichtig die präzise Arbeitsweise im Tunnel ist. Diese Arbeitsweise hat auch einen enormen Einfluss auf den Bahnverkehr in der Schweiz: Bereits ein kleiner Fehler kann den Betrieb lahmlegen und dazu führen, dass alle Pendler aufgrund «unbestimmter Verspätung des Zuges» nicht rechtzeitig bei der Arbeit ankommen.

Montagabend nach der Arbeit im vollgestopften Pendlerzug: Die Mehrheit sitzt wieder vor dem Smartphone, surft im Internet oder führt via Skype angelegte Unterhaltungen. Und all dies ohne Unterbruch – dank der Elbatech.

Studenten porträtieren Schwyzer Gewerbe

Kleine und mittlere Unternehmen (KMU) sind das Rückgrat der Schwyzer Wirtschaft. Sie bieten nicht nur sichere Arbeitsplätze in der Region an, sondern sind eigentliche Trouvailles, deren Produkte national oder sogar international gefragt sind. Für die meisten Bewohner bleiben sie oft Unbekannte.

Der «Bote der Urschweiz» stellt in einer Artikelserie deshalb im Rahmen einer Kooperation mit der Hochschule Luzern einige KMU vor. Studierende des Instituts für Kommunikation und Marketing IKM haben sich selbstständig auf die Suche nach den Firmen gemacht und nach einem Besuch die eigenständige Porträts verfasst.

KMU Schwyz
unbekannt & innovativ

ge nicht mehr so. In der heutigen Zeit ist es wichtig, überall und jederzeit vollumfänglich auf dem Smartphone erreichbar zu sein.

Ratgeber

Wie lassen sich die Marroni einfacher schälen?

Küche Wir haben einen eigenen Edelkastanienbaum im Garten. Gerne würde ich die Früchte verwerten, aber das Schälen – insbesondere auch der inneren Häutchen – ist furchtbar mühsam, sodass ich den Segen immer wieder ungenutzt liegen lasse. Gibt es Tricks, wie das Schälen einfacher bewerkstelligt werden kann?

Das Schälen der Edelkastanien braucht Geduld. Es muss nicht nur die äussere Schale entfernt werden, sondern auch die bittere innere Haut. Je nach späterer Verwendung gibt es zwei Methoden, den Kern freizulegen:

Röstvariante

Die Röstvariante erzeugt zusätzlich ein Röstaroma (ähnlich Marroni vom Bratstand). Legen Sie die Edelkastanien vorab eine Stunde in kaltes Wasser ein. Früchte, die an der Oberfläche aufschwimmen, wegwerfen, da sie wurmstichig oder ungeniessbar sind. Nun die Schalen auf der gewölbten Seite kreuzweise mit einem scharfen Messer einschneiden. Früchte feucht auf Backblech geben und bei 200 bis 220 Grad im Backofen rösten. Ab und zu mit Wasser besprühen. Nach 30 bis 40 Minuten zudecken, weitere 10 Minuten warten, bis die Schalen aufge-

sprungen sind. Die Marroni noch heiss von Hand schälen (Fingerhandschuhe können hilfreich sein); nur portionenweise aus dem Ofen nehmen, Rest im warmen Ofen lassen.

Verwendung: wie geröstete «heissi» Marroni. Im Wallis beliebt ist das Brisolée: Geröstete Marroni werden mit Käse, Trockenfleisch, Birnen, Roggenbrot und Wein/Most serviert.

Kurzantwort

Marroni eine Stunde in Wasser einlegen, dann Schalen kreuzweise einschneiden. Nun 40–50 Min. im Ofen rösten, ab und zu mit Wasser besprühen. Die letzten 10 Min. zudecken. Kleinere Portionen in der Bratpfanne rösten. Variante: eingeschnittene Marroni im Wasser kochen, bis die Schalen aufplatzen. Noch heiss schälen. (red.)

Da der Backofen viel Energie braucht, ist es sinnvoller, kleinere Portionen zugedeckt in einer Bratpfanne zu rösten. Die Vorgehensweise bleibt die gleiche.

Siedevariante

Die Schale kreuzweise einschneiden und die Früchte einige Minuten in kochendes Wasser geben, bis die Schalen aufplatzen. Auch bei dieser Methode lassen sich die Früchte im heissen Zustand besser schälen. Deshalb nur portionenweise aus dem Wasser heben.

Geheimtipp Mikrowelle: Die Marroni komplett und ohne Einschnitte mit wenig Wasser in einen mikrowelleneigneten Plastikbeutel oder ein Plastikgefäss geben, fest verschliessen. In der Mikrowelle 1½ Minuten bei 800 Watt erhitzen, etwas abkühlen lassen und nochmals 1½ Minuten bei 800 Watt erhitzen. Dann die Kastanien einzeln zum

Schälen entnehmen. Die restlichen Kastanien müssen weiter im Dampf im geschlossenen Gefäss bleiben, damit sie gut geschält werden können.

Verwendung: Als Ausgangsbasis für Vermicelles, Suppen, Beilage von Wildgerichten (karamellisierte Kastanien).

In der Schale können frische Marroni bei Zimmertemperatur eine Woche aufbewahrt werden, im gelochten Plastiksack im Kühlschrank einen Monat. Grössere Mengen werden durch ein Wasserbad drei- bis viermal länger haltbar gemacht (lassen sich so später auch besser schälen): Dazu die Marroni fünf bis neun Tage in ein kaltes Wasserbad legen. Das Wasser sollte täglich gewechselt werden oder leicht fliessend sein, damit die Früchte nicht einen Tannin-geschmack bekommen. Oben aufschwimmende Marroni wegwerfen. Anschliessend

trocknen. Geschälte rohe oder geröstete Marroni können bis zu einem Jahr tiefgefroren werden.

Kastanien zählen zu den Nüssen, sind aber viel fettarmer. Sie liefern rund 200 kcal/100 g, sind reich an Eisen, Kalium und vor allem an Vitamin C.



Monika Neidhart, Goldau
Hauswirtschaftslehrerin und
Fachjournalistin MAZ/FH
ratgeber@luzernerzeitung.ch

Suchen Sie Rat?

Schreiben Sie an: Ratgeber,
Luzerner Zeitung,
Mailhofstrasse 76, 6002 Luzern
E-Mail: ratgeber@luzernerzeitung.ch
Bitte geben Sie bei Ihrer Anfrage Ihre Abopass-Nummer an.

krebsliga zentralschweiz



In meinem Sinne bis zuletzt

Was kann ich mit einer Patientenverfügung regeln? Wann und wie soll ich sie erstellen? Was ist rechtlich wichtig?

Montag, 7. November 16
19.30 – 21.30 Uhr

Luzern
Hotel Continental
Murbacherstrasse 4

Anmeldung ist nicht erforderlich.
Eintritt frei. Wir freuen uns auf Sie.

Krebs – Wir beraten und begleiten Sie gerne

Luzern – Ob-/Nidwalden – Schwyz – Uri

Krebsliga Zentralschweiz
Löwenstrasse 3 – 6004 Luzern
Telefon 041 210 25 50
www.krebsliga.info
Spendenkonto PC 60-13232-5

