

DAS EINFAMILIEN HAUS

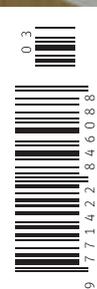


72/ Smarte Küchentechnik

14/ Reportage: «Edle Traube»

48/ Wie finanziert man sich den Traum vom Eigenheim?

86/ Gärtnern auf kleinem Raum





Matthias Heins Leidenschaft ist das Feuer. Der gelernte Bäcker gibt gerne Tipps weiter.

Der Feuerzauberer

Matthias Hein absolvierte einst eine Bäckerlehre, wechselte dann die Branche und ist heute ein innovativer Unternehmer. Er verkauft Dienstleistungen und Produkte rund ums Heizen, Kochen und Backen. Feuer ist das verbindende Element, das den Seniorchef schon immer fasziniert hat.

Von Rebekka Haefeli (Text) und Gaëtan Bally (Fotos)



«Durch unsere Cheminéesanierungen entstehen nachhaltige Feuerstellen.»

› Es kommt nicht oft vor, dass sich ein Interviewtermin zu einem Vormittag voller Überraschungen entwickelt. Alles beginnt in diesem Fall mit dem Auftrag, Matthias Hein, den Seniorchef der Firma «Hein Feuerkonzepte» in Buochs im Kanton Nidwalden, zu porträtieren.

Gesagt, getan, der Termin ist rasch fixiert, und so führt uns das Navigationsgerät eines Morgens zuverlässig nach Buochs im Kanton Nidwalden, wo das Unternehmen domiziliert ist. Vorbei an Luzern, am Pilatus und den gleichnamigen Flugzeugwerken finden wir den Weg mitten ins Dorf, zu einem unauffälligen Gebäude mit einem kleinen Schaufenster und der gesuchten Beschriftung.

Auf Mass gefertigt Drinnen erwartet uns Matthias Hein, der Firmengründer und Seniorchef, in einer grosszügigen Ausstellung mit sympathischer Atmosphäre. Überall stehen Öfen, vom Pelletgrill über den Terrassen- bis zum Holzbackofen. Matthias Hein beginnt zu erzählen, die Firma konzentrierte sich vor allem auf folgende Bereiche: auf Cheminéesanierungen mit massgefertigten Heizkassetten sowie auf Outdoor-Feuer und das Thema Brotbacken. Dazu später mehr.

Zuerst führt er uns ins obere Stockwerk, wo sich Büroräumlichkeiten befinden und einige der insgesamt rund 25 Mitarbeitenden an Computern arbeiten. Die übrigen sind hauptsächlich Techniker und spezialisierte Monteure, die in der ganzen Schweiz unterwegs sind. Ihre Aufgabe ist es, Kundinnen und Kunden zu Hause zu beraten, bestehende ältere Cheminées professionell auszumessen und die Produktion in Auftrag zu geben. Sobald die auf den Millimeter genau hergestellten Heizkassetten fertig sind, werden sie vor Ort transportiert und eingebaut. Matthias Hein: «Nach zwei Stunden brennt das Feuer.»

Kochen im Cheminée Matthias Hein unterstreicht die Nachhaltigkeit dieser Cheminéesanierungen: Der Wirkungsgrad einer vorher offenen, herkömmlichen Feuerstelle lasse sich durch den Einbau einer verglasten Heizkassette um ein Mehrfaches verbessern. «Durch unsere Sanierungen entstehen nachhaltige Feuerstellen für die Zukunft. Das sanierte Cheminée bringt wie ein Schwedenofen mehr Heizleistung und Wärme und riecht nicht nach Feuer.» Mit einer professionell eingebauten Heizkassette liessen sich der Holzverbrauch reduzieren und Kosten sparen, und das Cheminée entspreche zudem wieder den aktuellsten Normen.



«Pro Jahr sanieren wir rund 800 bis 900 Cheminées, von Basel bis ins Tessin.»

Für Leute, die ihr Cheminée nicht ausschliesslich zum Heizen und für eine schöne Atmosphäre nutzen wollen, gibt es bei «Hein Feuerkonzepte» diverses Zubehör für die Heizkassetten zu kaufen: Pizza-Sets mit einer Schamotteplatte, auf der man auch Flammkuchen, Brot oder Gegrilltes zubereiten kann, oder auch feuerfeste Pfannen und Töpfe. Matthias Hein sagt: «Schmorbraten oder Kartoffelgratin werden direkt in die Feuerstelle hineingeschoben», und uns, die danebenstehen und zuhören, läuft das Wasser im Mund zusammen.

Ein Familienbetrieb durch und durch Der Chef begleitet uns wieder zurück ins Erdgeschoss, wo er auf unsere Frage erklärt, er sei jetzt 59-jährig. «Die Nachfolge im Unternehmen ist glücklicherweise geregelt.» Sein Sohn Maik leitet den Bereich Cheminée-sanierungen, seine Tochter Kim Eileen die Administration. Auch Matthias Heins Frau Barbara ist wie die jüngere Generation in der Geschäftsleitung vertreten. Matthias Hein hatte die Firma vor 14 Jahren als Ein-Mann-Betrieb gegründet. Aufgewachsen ist er im Schwarzwald, wo er als junger Mann eine Bäckerlehre absolviert hatte. Danach, vor mehr als 30 Jahren, war er zunächst in Deutschland im Cheminéebau tätig und spezialisierte sich mit seinem eigenen Unternehmen schliesslich auf Sanierungen. «Wir haben uns ein riesiges Know-how erarbeitet», sagt er über sich und sein Team. «Unser Kernprodukt, die Heizkassette, haben wir selber entwickelt. Pro Jahr sanieren wir rund 800 bis 900 Cheminées, von Basel bis ins Tessin.» Hergestellt werde die Heizkassette in einer kleinen Schlosserei in Deutschland.





«Wir haben uns ein riesiges Know-how erarbeitet.»

«Die Nachfolge im Unternehmen ist glücklicherweise geregelt.»

Jede Woche ein Live-Event Es folgt ein kurzer Rundgang mit Matthias Hein durchs Warenlager und dann das Aha-Erlebnis: Der Seniorchef wird an diesem Morgen für uns noch Brote backen. «Der Teig», erklärt er, «ist bereits fertig, und der Holzbackofen ist eingeeheizt.» Hein hat seinen erlernten Beruf zwar aufgegeben, aber das Brotbacken fasziniert ihn nach wie vor sehr.

Jeden Samstag finden am Firmensitz in Buochs Live-Events statt, bei denen eine grosse Auswahl an Feuerstellen für den Aussenbereich betrieben vorgeführt werden: Pelletgrills, Terrassen-, Garten- und Holzbacköfen, die es jeweils in unterschiedlichen Grössen gibt. Matthias Hein erklärt: «Die Öfen und Grills werden an den Live-Events nicht nur eingeeheizt. Wir zeigen auch, wie man damit köstliche Speisen zubereitet.» Vorspeisen, Fisch- und Fleischspiesse, Beilagen und eben auch Sauerteigbrot, das Matthias Hein auch für uns vorbereitet hat.

Der Chef in der Backstube Zum Unternehmen gehört auch eine professionell eingerichtete Backstube, in die uns der Chef nun mitnimmt. Er bindet sich eine Schürze um und beginnt zusammen mit Daniela Müller, der Leiterin Verkauf Ausstellung, runde Brote zu formen, die er in Garkörbchen nochmals kurz ruhen lässt. Hein hat sich die offizielle Vertretung der deutschen Firma Häussler in der Schweiz gesichert. Häussler produziert Holzbacköfen, Elektro-Steinbacköfen, aber auch Teigknetmaschinen, Getreide- oder Nudelmaschinen.



Mehr Dimensionen.

Maia - neu in drei Grössen.

Die Gefässfamilie Maia wird durch ein leichtes und handliches Gartengefäss erweitert. Der kleine Pflanztopf eignet sich besonders gut für Kräuter und Blumenarrangements. Handgefertigt aus robustem Faserzement ist jedes Stück ein Unikat - wetterfest und formstabil.

Portrait

Matthias Hein schwört auf die Häussler-Geräte und sagt: «Wir verkaufen Profi-Maschinen, die auch für Hobbyköche und -bäcker geeignet sind.» Für die Pasta-Maschinen gibt es zahlreiche unterschiedliche Aufsätze, mit denen sich diverse Sorten – von den Spaghetti bis zu Penne – herstellen lassen. Sämtliche Häussler-Produkte, darunter auch Zubehör wie Bleche, Teigschieber oder Backformen, verkauft Hein in Buochs in der Ausstellung und auch online, ohne dass für die Kundschaft zusätzlich teure Zollgebühren anfallen.

Mitarbeiterin Daniela Müller hat den grossen Holzbackofen auf Rollen, der draussen eingeheizt wurde, inzwischen in die Ausstellung geschoben. Rund 300 Grad zeigt das Thermometer an. Matthias Hein öffnet die Ofentüre und schiebt schnell die Teiglinge auf den Schamottestein. 25 Minuten später hat sich ein paradiesischer Duft im Raum verbreitet, die knusprigen Brote sind fertig gebacken. Der gelernte Bäcker hat uns in der Zwischenzeit diverse Gratistipps gegeben, wie wir unser selbstgebackenes Brot noch verbessern können. Bis es so gut ist wie seines, müssen wir noch üben. Noch heiss schneidet er es an und gibt es uns zum Probieren. Sicher ist: Dieser Mann kann etwas, und er weiss, wovon er spricht. <

«Die Öfen und Grills werden an den Live-Events nicht nur eingeheizt. Wir zeigen auch, wie man damit köstliche Speisen zubereitet.»



«Wir verkaufen Profi-Maschinen, die auch für Hobbyköche und -bäcker geeignet sind.»

Jeden Samstag von 10 – 15 Uhr finden die Live-Vorführungen mit Grillieren, Brot- und Pasta-Herstellung statt, ohne Anmeldung und kostenlos.
www.feuerkonzepte.ch