

Die dritte Generation ist am Werk

Sven Baumann löst Edgar Odermatt als Inhaber von Blattmann und Odermatt ab, dessen Vater Mitbegründer der Schreinerei in Oberägeri war.

Nora Baumgartner

Ein graues, prägnantes und modernes Gebäude am Ende des Ägerisees in Morgarten: Hier ist die Produktion der Schreinerei Blattmann und Odermatt – kurz B und O – zu Hause. Seit dem 1. Januar heisst der Inhaber Sven Baumann, der Edgar Odermatt ablöst. Beide sind gelernte Schreinermeister. Letzterer hat den Betrieb 26 Jahre in zweiter Generation geführt. Sein Vater Albert Odermatt hat zusammen mit Hans Blattmann 1961 die Schreinerei gegründet.

«Mein Vater arbeitete als Bootsbauer, als er Hans Blattmann aus Oberägeri kennen gelernt hat. Beide wollten sich beruflich selbstständig machen», erzählt der 56-jährige Odermatt. Die alte Schmitte an der Silbergasse in Oberägeri wird zur Schreinerwerkstatt umfunktioniert. Ausgeliefert haben die beiden die ersten Jahre mit einem Leiterwagen.

«Nach zwei bis drei Jahren haben sie die ersten Mitarbeitenden eingestellt und sind kontinuierlich gewachsen. Mein Vater hat auf gute Infrastruktur gesetzt», erzählt Odermatt weiter. Fünf Jahre nach der Gründung sind sie 1966 in den Neubau gezogen, wo heute der Ausstellungsraum in Oberägeri ist.

Seit der Gründung gab es zwei Generationenwechsel

30 Jahre später gibt es den ersten Generationenwechsel: Die beiden Söhne Hansruedi Blattmann und Edgar Odermatt übernehmen das Ruder, ehe 2005 Odermatt das Zepter alleine in die Hand nimmt. «Wir hatten beide andere Vorstellungen», so Odermatt, der seit 1986 in der Schreinerei arbeitet. Wechsel Nummer drei folgt im Januar 2023 von Edgar Odermatt zu Sven Baumann. Während den letzten sechs Jahren haben die beiden mit dem Team die Übergabe genaustens geplant.



Sven Baumann (links) und Edgar Odermatt sind seit mehr als zehn Jahren in der Oberägerer Schreinerei tätig.

Bild: Matthias Jurt

«Mich erfüllt das mit Freude und Stolz», sagt Baumann. Der 37-Jährige arbeitet seit zehn Jahren bei B und O, davon sieben als Geschäftsführer. Odermatt erzählt: «Er kam auf mich zu und erzählte mir, dass er den Betrieb gerne übernehmen wolle. Für mich war das die ideale Lösung, da er die Mitarbeitenden, die Kundschaft und unsere Philosophie kennt.» Es sei nicht selbstverständlich, eine Nachfolge zu finden, so der 56-Jährige. Mit der Philosophie, meint Odermatt, dass jedes einzelne Produkt ein Unikat ist und alle Produkte selber gemacht sind.

«Ich bin vor zehn Jahren als Produktionsleiter eingestiegen», sagt Baumann, der demnächst an den Ägerisee zieht. Neben seinem Job bei B und O ist er im Vorstand des Zuger Schreinermeister-Verbands so-



So sah die Werkstatt in ihrer Anfangszeit in den 1960er-Jahren aus.

Bild: PD

wie als Experte für Lehrabschlussprüfungen tätig.

Kleine Sachen, grosse Freuden

«Die Latte ist hochgesteckt. Ich möchte die Handwerkskunst auf hohem Niveau weiterfüh-

terne Arbeitsgruppen gebildet, um Prozesse und Abläufe zu hinterfragen.»

Zurücklehnen kann sich hingegen Edgar Odermatt. «Für mich war die Übergabe kein schwieriger Schritt. Ich war noch nie so viel Skifahren, wie diese Saison», sagt der 56-Jährige schmunzelnd, der ebenfalls aus der Geschäftsleitung ausgetreten ist. «Ich will nicht reinreden, denn ich habe vollstes Vertrauen in die Leitung. Bei Fragen bin ich selbstverständlich zur Stelle.» Er werde dem Betrieb weiterhin als Freelancer zur Verfügung stehen.

Die 26 Jahre seien für ihn wie im Fluge vergangen. «Ein Auf und Ab mit vielen schönen Projekten», sagt der Zuger zurückblickend. «Mir war es stets wichtig, dass ich mich selber nicht zu wichtig nehme.» Für ihn waren es kleine Sachen, die ihm grosse

Freude bei der Schreinerarbeit bereiten: Altes zwar erhalten, aber auch Neues hinzufügen. «Wir haben auch viele aussergewöhnliche Sachen gemacht, für die man viel Ehrgeiz und Leidenschaft braucht», erzählt Odermatt. Speziell sei für ihn, wenn er an einem Ort vorbeiläuft und ein Projekt sieht, das er gemacht habe. «Deswegen mag ich den Job so. Man sieht am Ende des Tages, was man geleistet hat.» Als Highlight bezeichnet Odermatt den Bezug des heutigen Standorts 2015 in Morgarten.

Eine gute Altersdurchmischung

Die Schreinerei hat 35 Mitarbeitende sowie sieben Lernende. Einige von ihnen sind schon etwas länger dabei. «Ein Mitarbeiter war über 50 Jahre lang dabei, und auch sonst gibt es einige, mit denen ich in der Firma quasi aufgewachsen bin», so Odermatt. Beide betonen den wertschätzenden Umgang im Team. Die Mischung von erfahrenen Fachleuten sowie «Jungspunden», die mit der modernen Technik aufgewachsen sind und damit neues technisches Know-how in das Unternehmen bringen, bezeichnet Baumann als Glücksfall.

Als nächsten Schritt möchte Sven Baumann den Digitalisierungsprozess vorantreiben. Konkret sollen Produktionssysteme angepasst werden, um eine Datendurchgängigkeit zu erreichen. «Ich wünsche mir, dass wir weiterhin motivierte Fachkräfte ausbilden und weiterbeschäftigen sowie den hohen Qualitätsstandart beibehalten können.» Odermatt stimmt zu und ergänzt: «Und eine hohe Zufriedenheit der Mitarbeitenden. Dass sie am Ende des Tages sagen können: «Hey, es war ein Supertag.»»

Hinweis

Weitere Infos: www.zugerschreiner.ch

«Ich versuche alles, dass wir wieder öffnen können»

Das Oberwiler Restaurant Rigiblick ist seit Mitte Januar zu. Hinter der Schliessung steckt ein gesundheitlicher Notfall von Pächter Philipp Röthlin. Im April soll das Lokal aber wieder öffnen.

Tobias Söldi

Es war ein verheissungsvoller Neustart: Ein Lokal der gehobenen Klasse sollte das Restaurant Rigiblick am Ufer des Zugersees in Oberwil werden, mit ausgewähltem Wein, mit Fisch und Krustentieren auf der Speisekarte. Im Juni 2021, nach dem Ende des Corona-Lockdowns, wurde das Restaurant unter der Leitung des Luzerner Gastronomen Philipp Röthlin wiedereröffnet.

Doch knapp zwei Jahre später musste der Betrieb abrupt gestoppt werden: Im Januar 2023 erlitt der 52-Jährige einen Aortariss. «Ich hatte sehr viel Glück, dass der Riss rechtzeitig entdeckt wurde, und musste notfallmässig ins Spital», erzählt

der Udligenswiler. Zwei Wochen verbrachte er auf der Intensivstation, danach ging es nach Davos in die Reha. Erst vor wenigen Wochen sei er nach Luzern zurückgekehrt.

Wiedereröffnung im April

Ohne Röthlin konnte der Betrieb des «Rigiblick» nicht aufrechterhalten werden. «Im Winter haben wir das Restaurant nur zu zweit geführt, der Koch in der Küche und ich an der Front», sagt Röthlin. So blieb das Restaurant verwaist, Röthlins Koch wechselte nach der Schliessung im gegenseitigen Einverständnis nach Zürich – und im Februar ist das Restaurant ausserdem vom Konkursamt versiegelt worden.



Der Luzerner Gastronom Philipp Röthlin kurz vor der Eröffnung des «Rigiblick».

Bild: Stefan Kaiser (Oberwil, 18. 3. 2021)

Ist jetzt definitiv Schluss? Röthlin verneint. Er habe die eingeschriebenen Briefe nicht abholen können, weil er in Davos ge-

wesen sei, weshalb automatisch ein Konkursverfahren eröffnet worden sei. Sorgen macht sich Röthlin deswegen aber nicht:

«Das wird sich regeln lassen. Ich bin in Kontakt mit dem Konkursamt, werde einen Konkurswiderruf einreichen und die offenen Forderungen zahlen.»

Und Mitte April soll das Restaurant wieder öffnen – vorausgesetzt, das nötige Personal findet sich, wie Röthlin betont. Aktuell sei er auf der Suche nach einer Person für die Küche und einer für den Service. «Das ist zwar nicht optimal, aber für diese Zeit des Jahres möglich. Im Sommer, wenn mehr los ist, müssen es dann mehr Leute sein.»

Er selbst müsse nicht zuletzt wegen des Aortarisses etwas kürzertreten. Dazu kommt, dass sich Röthlin auch noch um seinen Hauptbetrieb, das Restaurant Frohsinn in Udligens-

wil, kümmern muss. «Ideal wäre, wenn ich den «Rigiblick» mit einem Partner führen könnte», sagt er.

Und wenn sich niemand Geeignetes findet? «Die Frage ist, wie lange ich die Miete zahlen kann», sagt Röthlin. Doch für ihn ist klar: Die Geschichte des «Rigiblick» soll weitergehen. «Ich will nicht, dass das Restaurant zu lange zu ist. Das «Rigiblick» liegt mir sehr am Herzen», sagt er. Es sei ein toller Weg gewesen, den man seit 2021 gegangen sei. Vor allem im Sommer seien die Gäste zahlreich erschienen, während die Wintersaison sich noch im Aufbau befunden habe. «Ich versuche alles, dass wir wieder öffnen können.»