

INSIDER

- use with joy -

Herzlich Willkommen

.. und schön seid ihr bei uns. So könnte der Titel der zweiten Seite im Allgemeinen lauten, denn wir sind stolz auf unser Team, und dass ihr mit uns auf dem Boot seid.

Seite 2

Alle Jahre wieder - Teambuilding

Einen Tag lang Challenges, Teamwork und vor allem viel Spass - Teambuilding bei Blankart und in der Lochmühle Eigeltingen.

Seite 3

Dr. Phil erklärt „Mu-Metall“

Schon mal was von Mu-Metall gehört? Dr. Phil erklärt, was es mit diesem speziellen Metall auf sich hat.

Seite 6

Rittermahl auf Schloss Freudenfels

Schon einmal fürstlich gefest? Auf Schloss Freudenfels ist das möglich.

Seite 7

Leckeres aus Rogers Küche“

Soll es schnell gehen? Roger erzählt, wie er einen leckeren schnellen „z‘Nacht“ auf den Tisch zaubert.

Seite 8

«Gemeinsam stark: Ein Weihnachtsgruss an unser geschätztes Team & Partner»

Sehr geehrte Leserinnen, sehr geehrte Leser

In dieser Ausgabe unserer Insiders stehen die Menschen und Erfolge im Mittelpunkt. Während politische Themen oft die Schlagzeilen dominieren, möchten wir uns heute auf das Positive konzentrieren – auf diejenigen, die unsere Firma jeden Tag voranbringen.

Wir begrüßen mit Stolz unsere neue Auszubildende Lena als Polymechanikerin und freuen uns darauf, ihr Wachstum und ihre Erfolge in unserem Unternehmen zu beobachten.

Darüber hinaus feiern wir die langjährige Treue und harte Arbeit unserer Jubilare. Diese Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sind das Herz und die Seele unseres Unternehmens und wir möchten ihnen unseren aufrichtigen Dank und Anerkennung aussprechen.

Wir sind stolz auf unser Team, auf die Zusammenarbeit und die Innovationskraft, die uns stetig voranbringen. In dieser Ausgabe möchten wir die Menschen und Geschichten hinter unseren Erfolgen hervorheben.

Aber nicht nur berufliche Erfolge sind es, die unser Leben bereichern. Ich persönlich freue mich sehr über die vielversprechende Entwicklung der Band „Bombay Suicide“ meines Mannes Martin. Musik verbindet und bereichert unser Leben auf vielfältige Weise.

Das Insider bietet eine breite Palette von Inhalten, die die Vielfalt unserer Mitarbeiter und Interessen widerspiegeln. Wir berichten über Teambuilding-Aktivitäten, die Hobbys unserer Mitarbeiter und beispielsweise auch über die Griechenland-Reiseerfahrung von Roman. Darüber hinaus erfahren Sie mehr über Mu-Metall von Dr. Phil, finden inspirierende Rezepte und wir nehmen Sie mit auf ein Rittermahl-Dinner auf Schloss Freudenfels.



Erfahren Sie auch, wie unsere Hauszeitung entsteht, und lesen Sie einen Erfahrungsbericht über eine Speditionsfahrt nach Budapest. Schliesslich laden wir Sie ein, das Datum für unser 25-jähriges Jubiläum der Blankart AG vorzumerken.

Lassen Sie uns gemeinsam einen Blick auf die Menschen und Geschichten werfen, die unser Unternehmen zu dem machen, was es ist, und die uns auf unserem Weg begleiten. Wir hoffen, dass Sie in dieser Ausgabe inspirierende Geschichten finden, die die Stärke und den Zusammenhalt unseres Teams widerspiegeln.

Ich möchte Ihnen hiermit von Herzen für Ihre Unterstützung und Zusammenarbeit danken. In dieser festlichen Jahreszeit nutze ich gerne die Gelegenheit, Ihnen die wärmsten Weihnachtsgrüsse zu übermitteln. Möge Ihr Weihnachtsfest voller Freude und Ihr neues Jahr reich an Erfolg und Glück sein.

Frohe Weihnachten und die besten Wünsche

Sandrine Weiss-Perret
Sandrine Weiss-Perret
& Familie

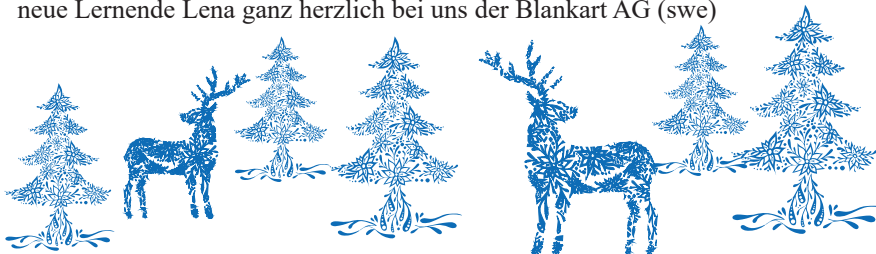


Die Blankart AG ist neu auch wieder ein Ausbildungsbetrieb

Ende 2022 entschieden wir uns wieder in die Schweizerische Ausbildung der Polymechniker zu investieren und einen Ausbildungsplatz bei uns zur Verfügung zu stellen. Nach kurzer Überlegung setzten wir uns zum Ziel dies schon bis Mitte 2023 umzusetzen und hofften, dass wir bis dahin auch eine Person finden, die eine Ausbildung bei uns starten möchte. Noch im Dezember 2022 hatten wir dann Besuch vom Berufsinspektor, um mal herauszufinden, was heute überhaupt benötigt wird, um als Ausbildungsbetrieb anerkannt zu werden.

Anfang 2023 bekamen wir den Bescheid, dass wir qualifiziert sind, Ausbildungen anzubieten. Einzig jemand vom Betrieb musste noch den Berufsbildungs-Kurs besuchen, dies mussten wir aber spätestens Ende des kommenden Jahres erledigt haben. Nun mussten wir nur noch eine Lernende oder einen Lernenden finden, der im August bei uns die Ausbildung starten möchte. Nach kurzer Zeit haben sich schon Etliche bei uns gemeldet, um bei uns ein paar Schnuppertage zu absolvieren. Im März stellten wir unseren Betrieb noch am Lehrstellenmarkt vom BIZ-Uster vor, ein interessanter Nachmittag, um zukünftige Lernende gleich persönlich kennen zu lernen.

Auch von diesem Nachmittag luden wir noch ein paar Jugendliche für Schnuppertage in unseren Betrieb ein. Es waren sehr spannende Tage und wir konnten viele verschiedene Jugendliche kennen lernen. Auch wenn viele von ihnen noch nie mit dem Handwerk zu tun hatten, konnten wir uns ein Bild machen, welche der Jugendliche in Frage kommen, um bei uns die Ausbildung zu absolvieren. Nach der Auswertung der verschiedenen Schnuppertage hatten wir unsere Lernende dann auch gefunden. Zum Abschluss begrüßen wir unsere neue Lernende Lena ganz herzlich bei uns der Blankart AG (swe)



Auf Wiedersehen und herzlich Willkommen

Werkzeugbau: Unser Polymechniker Team wuchs um eine neue Auszubildende.

Es freut uns sehr, dass wir Lena zu unserem Polymechniker-Team im Werkzeugbau dazugewinnen konnten. Sie startete anfangs August bei uns die Ausbildung zur Polymechnikerin EFZ und wir freuen uns jetzt schon auf die nächsten Jahre mit ihr.

Natürlich gibt es auch in die andere Richtung manchmal Veränderungen und wir mussten zwei unserer Teammitglieder unter dem Jahr verabschieden. Wir wünschen den beiden alles Gute. (swp)

2. Blankart-Minigolfturnier 06.04.2023

Milandia: Im 2022 fand das erste Blankart Ostern-Team-Minigolf Turnier statt. Nachdem dies so gut beim Team angekommen ist, haben wir entschieden, dies erneut durchzuführen.

Wer wird wohl dieses Jahr Minigolf-Turnier-Sieger? Zwischendurch ein kleiner Wettkampf unter dem Team fördert den Teamgeist. Cool ist es auch mit an zu sehen, dass sich alle untereinander wertschätzen, motivieren und stärken. Einfach ein wundervolles Team!

Bravo! Dieses Jahr besetzten gleich zwei Frauen das Podest. (swp)



Jubilare

Blankart: Wie schnell doch die Zeit vergeht und schon ist „Mann“ oder „Frau“ mehrere Jahre bei Blankart tätig.

Unseren herzlichen Dank geht in diesem Jahr an Rute und Paul, welche nun schon seit 5 Jahren bei uns im Boot „rocken“ und unser Team bereichern. Vor allem aber sind wir auch sehr stolz, Roman seit 15 Jahren in unserem Team zu haben.

Auch im nächsten Jahr feiern gleich acht unseres Teams das nächste individuelle Jubiläum. Natürlich werden wir dann auch wieder mit stolz berichten, wer unser Team bereichert.

Herzlichen Dank hier auch an das ganze Team, welches ununterbrochen alles gibt für unseren Betrieb. (swp)

Rangliste:

1. Rang: Svetlana
2. Rang: Dora
3. Rang: Paul

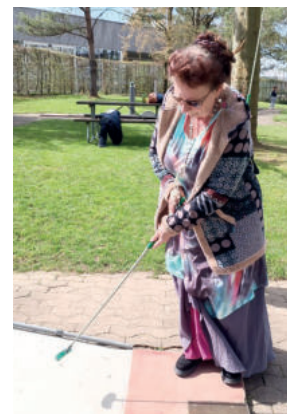


Foto: Béa Weiss am Abschlag

Alle Jahre wieder

Blankart: Einmal im Jahr findet unser Teambuilding-Event statt. Dieses Jahr ging es in die Lochmühle in Eigeltingen.

Wie jedes Jahr gab es auch in diesem wieder einen Teambuilding-Event. Auch dieses Jahr gestaltete sich der Tag so, dass wir am morgen intern bei uns Posten organisierten, welche die kleinen Teams jeweils absolvieren mussten. So kamen sie nicht drum herum, bei Sandrine eine Kugelbahn zusammen zu bauen, Schätzfragen rund um Auto und so bei Roman zu beantworten, sportliche Aktivitäten bei Stefan zu bestreiten oder verschiedene lustige Spiele bei Martin zu spielen.

Um 12.15 Uhr wurden wir dann von einem Reiseocar abgeholt, welcher uns in das eineinhalb Stunden entfernte Eigeltingen fuhr, genauer gesagt in die Lochmühle Eigeltingen. Ein Erlebnis-Bauernhof der Extraklasse, denn dieser Hof bietet nicht nur ein wenig Bauernhof, sondern ist schon fast ein Ferrari unter den Erlebnis-Höfen. Also Ferrari bieten sie nicht direkt an, aber Traktorrennen und Quadfahren.

Wir konnten ein Angebot buchen, inklusive Nachtessen und Nachmittagschallenges für das ganze Team.

Gestartet haben wir vor Ort aber mit einem Apéro im Restaurant. Als bald das Team bereit war, wurden wir von unserem Hof-Guide begrüßt und wurden in das Challenge-Gelände geführt.

Die erste Challenge war Wettmelken, da war die Aufgabe so viel Wasser in den Eimer zu melken, wie nur geht. Der Rekord lag hier bei sage und schreibe 550ml.



Foto: Wettmelken

Danach ging es weiter zum Wettnageln. Wieviele Schläge werden benötigt um 3 Nägel vollständig einzuschlagen? Die Frauen hatten es ein wenig einfacher als die Männer, denn diese erhielten nur einen

kleinen feinen Hammer. Unsere Tukta führte hier mit nur neun Schlägen - was drei Schläge pro Nagel bedeuteten - was für eine Meisterleistung! Mit 44 Schlägen hatte es dann auch das letzte Teammitglied noch geschafft einzunageln.

Nun kamen die Hufeisen dran. Wer schaffte es die Hufeisen an den Nagel zu hängen? Klaus schaffte die höchste Punktzahl von vierzig, wobei andere leider mit null Punkten ausgingen. Dennoch fieberte bei allen das gesamte Team mit. Es ist wirklich schön mit ansehen zu können, dass das Team sich gegenseitig so bestärkt!

Die nächste Disziplin - Armbrustschiessen - Wer hier in die Mitte traf, hatte viele Punkte. Natürlich setzte dieser Posten auch viel Konzentration und auch ein wenig Mut voraus, da nicht alle den Umgang mit solchen Waffen gewohnt sind.



Foto: Tourguide erklärt das Armbrustschiessen

Nun wurde es so richtig lustig. Wer wollte schon einmal auf einem Bullen reiten? Hier hatten alle die Möglichkeit - ohne Punktwertung - just for fun - auf dem Elektro-Bullen zu reiten. Alleine oder zu Zweit, das spielte keine Rolle, ganz nach dem Motto - hauptsache Spass - und den hatten auch alle, auch die, die nicht geritten sind.



Foto: Dr. Phil (in Zivil) & Roman auf dem Bullen

All dies fand im gleichen Gelände - im Steinbruch - statt. Danach verließen wir den Steinbruch und dislozierten in Richtung „Bauernhof“, wo zwei Traktore auf uns warteten für das Traktorenrennen, was sich auch als ziemlich lustig herausstellte.

Zu guter Letzt und einfach zum Spass durften alle die Lust hatten noch einige Runden mit dem Quad drehen. Was für ein erlebnisreicher Tag!

Nach den aufregenden Challenges und lustigen Aktivitäten kehrten wir erschöpft, aber glücklich zum Bauernhof zurück. Dort erwartete uns ein köstliches Abendessen, das wir gemeinsam genossen. Das Lachen und die Gespräche zeigten, wie sehr sich unser Team während des Tages zusammengeschweisst hatte. Selbst die kleinsten Teammitglieder strahlten vor Begeisterung über ihre eigenen Erfolge bei den Challenges.

Mit vielen Erinnerungen im Gepäck und gestärktem Teamgeist traten wir die Rückreise im Reiseocar an.

Dieser Teambuilding-Event wird uns noch lange in positiver Erinnerung bleiben und hat unsere Zusammenarbeit auf eine neue Ebene gehoben. Wir sind bereit für zukünftige Herausforderungen als gestärktes Team. (swp)



Foto: Avalon & Melody

Reisebericht Griechenland

Es ist wieder soweit. Der jährliche Besuch der Grossmutter meiner Frau Maria steht bevor. Das heisst für mich wieder Mästung pur, auweia. Die Vorbereitungen laufen bereits auf Hochtouren. Es muss noch gepackt werden. Natürlich darf ich als Mann da nicht helfen, weil ich nach Ansicht meiner Frau ja sowieso nicht gut packen würde. Heisst für mich also relaxen auf dem Sofa und mich mental auf die bevorstehende Völlerei vorbereiten und nochmals: Auweia!

Meine Frau rennt währenddessen von einem Zimmer zum nächsten und wieder zurück. Der Koffer sieht aber immer noch leer aus, ist aber auch klar, weil Frau ja unbedingt passende Outfits mitnehmen muss. «Maria wir gehen in die Ferien und nicht zu einem Catwalk-Event», sag ich ihr mit leicht sarkastischem Unterton. «Sitz du nicht nur dumm rum und hilf mir mal», entgegnet sie. Ich etwas verwundert: «Gut, dann sag mir, was ich packen soll und ich mach es.» Sie schaut mich dann für einen Moment nur etwas verdutzt an, nur um dann zu sagen: «Nein, bleib besser wo du bist. Du nimmst eh nur die falschen Sachen mit.» Frauen...

Als die Pack-Orgie dann endlich vorbei ist, steht das nochmalige Review der Planung an. Zuerst geht es nach Athen zur Grossmutter für zwei Tage. Anschliessend geht es nach Loutraki, ein schöner Ferienort, glücklicherweise nicht allzu touristisch. Da werden wir die nächsten sieben Tage verbringen, bevor es dann wieder zurück nach Athen geht für einen Tag.

Noch vier Stunden bis zum Flug stehen an. Mir fällt natürlich nichts Besseres ein, als in der Zwischenzeit Videos von Luftfahrtunfällen auf YouTube anzuschauen.

Drei Stunden vor dem offiziellen Abflug packen wir unsere sieben Sachen und bewegen uns in Richtung Bushaltestelle, glücklicherweise haben wir einen Direktbus zum Flughafen, bedeutet also kein stetiges Umsteigen.

Angekommen am Flughafen Zürich muss natürlich zuerst einmal eine Verpflegung her. Dazu eignet sich Bretzelkönig immer. Nach dem kurzen Mampf-Mampf geht es dann weiter zum Gate. Leider verspätet sich der Abflug aufgrund leichter technischer Störungen. In genau solchen Momenten ist es natürlich schön, wenn man sich Videos von Flugfahrtunfällen so kurz vor dem Abflug angeschaut hat.

Nach rund 3 Stunden ist es dann endlich soweit und wir können in den Flieger einsteigen. Wie so oft

kriege ich den Fensterplatz durch die Airline zugewiesen, aber sitzen kann ich da sowieso nie, denn meine Frau ist natürlich schneller und freut sich jedes Mal mit einem breiten Grinsen.

Der Flug verläuft glücklicherweise ohne weitere Komplikationen und wir landen nach rund zweieinhalb Stunden auf dem Flughafen Athen-Eleftherios Venizelos. Der gebuchte Taxifahrer wartet schon mit dem Schild auf dem unser Name steht: «Schxsser» - oder so ähnlich.

In Athen wartet dann auch schon die Grossmutter sehnlischst und natürlich ist das Essen schon bereit. Nach dem nach griechischem Standard normalen Abendessen kann ich mich fast nicht mehr bewegen. Maria kann da noch locker hin und her rennen. «Wie macht die das bloss?», frage ich mich. Darauf werde ich wohl nie eine Antwort finden.

Nach einem weiteren Tag in Athen geht es dann mit Taxi nach Loutraki zu unserer Unterkunft. Der Gastgeber ist enorm freundlich und zeigt uns alle Räume und Besonderheiten. Danach gehen wir auf einen Spaziergang, um die Gegend zu begutachten. Da treffen wir auf eine ehemalige Hauskatze, die vom Besitzer wohl ausgesetzt wurde, wie uns ein Einheimischer mitteilt. Natürlich kann Maria es nicht lassen und muss die Katze auch streicheln und zu guter Letzt bekommt die Katze auch noch einen Namen, ist ja klar. «Schnifi», sagt meine Frau. Warum Schnifi fragen Sie sich? Die Katze litt an einem Schnupfen. Von da an richtet sich die weitere Ferienplanung ganz nach Schnifi. Egal wo wir in Loutraki sind, auf dem Nachhauseweg müssen wir Schnifi finden.

In Loutraki ist es Ende September glücklicherweise nicht mehr allzu heiss und wir können die Urlaubs-Zeit am Strand auch mal in der Sonne liegend geniessen. So macht es doch Spass. An der Strandpromenade reihen sich die Restaurants nur so aneinander. Ich frage mich, wie die alle überleben können? So touristisch ist Loutraki normalerweise nicht, denn es ist eher ein Ferienort für Griechen, meist aus Athen, die dem Alltagstrott entfliehen wollen.

Die Preise sind hier daher sehr moderat und wir finden auch bald ein Restaurant, das eine ausgezeichnete Küche bietet. Die Zeit hier in Loutraki vergeht im Flug mit Spaziergängen, Schnifi, Baden im Meer, Schnifi, Restaurantbesuche, Schnifi, Spa-Besuch und Schnifi.

Somit ist der letzte Tag dann auch schon da und wir packen wieder unsere sieben Sachen und gehen zum Taxi. Für meine Frau die letzte Gelegenheit, um sich von Schnifi zu verabschieden.

Am Flughafen angekommen, geht es dann ruckzuck und wir sitzen im Flieger Richtung Zürich. Ich schaue aus dem Fenster und denke nur noch: «Bis nächstes Jahr Griechenland!» (rsc)

Fotos by RSC

oben links: Einkaufszentrum „The Golden Hall“

oben rechts: Aussicht aufs Meer in Loutraki

Mitte links: Aussicht aus dem Hotelzimmer

Mitte oben: Schnifi

Mitte unten: Ein Kaffee im Becher (was sonst? :D)

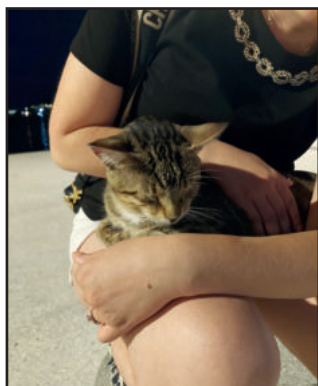
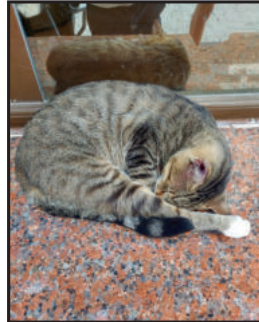
Mitte rechts: Eine Allee, die zum Meer führt

unten links: Mal wieder Schnifi

unten mittig: Nochmals ein Foto aus dem Hotelzimmer

unten rechts: Ein perfekt vor Diebstahl gesichertes Moped (besser gehts nicht)



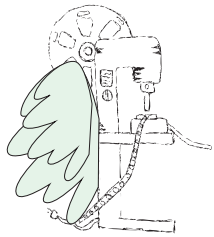


In liebevoller Erinnerung an unseren treuen Begleiter

Optischer Profilprojektor - Nikon 6c-2

Der tapfere Nikon 6c-2 hat uns verlassen, um in die ewigen Hallen der Elektronik einzugehen. Mit seinen leuchtenden Augen hat er jahrelang Präzision und Genauigkeit in unsere Welt gebracht. Seine messerscharfen Messungen und sein unermüdlicher Einsatz für die Werkstatt werden in unseren Herzen weiterleben.

Obwohl er uns verlassen hat, erinnern wir uns an all die Male, in denen er mit unermüdlichem Enthusiasmus seine Aufgaben erfüllt hat. Sein scharfer Blick hat die Details enthüllt, die für das menschliche Auge unsichtbar sind.

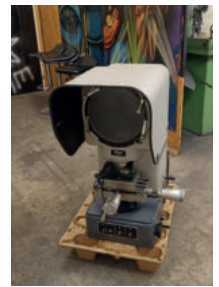


Nikon 6c-2 hinterlässt eine Lücke in unserem Werkstattbüro und einen Hauch von melancholischem Pixelstaub. Wir werden seine Knöpfe, Rädchen und sein charmantes Display nie vergessen.

In Erinnerung an Nikon 6c-2 sagen wir leise „Auf Wiedersehen“ und danke für all die Jahre der optischen Präzision und des technologischen Abenteuers.

Möge er in den Datenspeichern des Himmels weiterprojizieren.

In Gedenken an Nikon 6c-2 - Ruhe in Pixeln.



Dr. Phil erklärt

Was genau ist Mu-Metall?



Mu-Metall ist eine weichmagnetische Nickel-Eisen-Legierung mit einem hohen Nickelanteil von ca. 80%, sowie Kupfer, Molybdän, Kobalt und Chrom. Mu-Metall zeichnet sich durch eine hohe magnetische Permeabilität aus, was sich hervorragend gegen die Abschirmung niederfrequenter Magnetfelder eignet. Wenn Mu-Metall mechanisch bearbeitet wird, muss in der Regel eine Schlussglühung des Materials stattfinden, da durch die mechanische Beanspruchung des Materials die Permeabilität sinken kann, was wiederum einen negativen Einfluss auf die Abschirmleistung des Materials haben kann.

Ich hoffe, ich habe alles soweit kurz und verständlich darlegen können und wünsche Ihnen, meine lieben Leserinnen und Leser, eine fröhliche und besinnliche Weihnachtszeit. Dr. Phil



Foto: Dr. Phil

Suppengemüse im Glas

Zutaten:

- 2 Stangen Lauch
- 4 Zwiebeln
- 1 Bund Petersilie
- 2 Bund Schnittlauch
- 3 Karotten
- 1 Sellerie
- ½ Knolle Knoblauch
- 1 Bund Kräuter, was der Garten gerade hergibt
- pro 100g Gemüse 10 g Salz

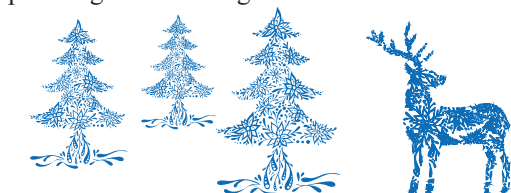


Zubereitung

Einfach mal alle Kräuter und das Gemüse putzen, grob zerkleinern und im Mixer weiter zerkleinern. Wenn man es noch feiner wünscht, mit dem Mixstab fein pürieren. Die Zutaten sind beliebig erweiterbar, es können einzelne Komponenten weggelassen oder ausgetauscht werden.

Auf je 100 g der fertigen Mischung je 10 g Salz geben, mischen, in Schraubgläser abfüllen und kühl aufbewahren. Das Salz konserviert für mindestens 12 Monate.

Kann als Gewürz wie fertig gekaufte Gemüsebrühe verwendet werden. (bwe)



Es wurde getafelt -

Rittermahl Abenteuer auf Schloss Freudenfels



Eschenz: Eintauchen in das Leben vor 500 Jahren und das Mittelalter mit allen Sinnen erleben. So wurden wir vom Vogt von und zu Schloss Freudenfels zur Tafel gebeten.

16. Januar 2023 - ein ganz normaler Winterabend. Die Kutsche wurde gespannt und wir kamen wohlgesonnen im Schloss Freudenfels an. Natürlich waren nur geladene Gäste willkommen, daher wurden die Gäste mit Fanfare am Tor willkommen geheissen und nach der Einlassparole gefragt. „Wie das Wetter am Marzellus war, wird's im September: trüb oder klar.“ Sogleich wurde Eintritt in das fürstliche Schlossgemäuer gewährt.

Im Schlosshof ward reges Treiben. Ein Druide speihte Feuer und weihte die wohlhabenen Gäste. Eine Bauchtänzerin hielt die hungrigen Gäste bei Laune, während wir einen mundigen Hypokras genossen.

Bald darauf wurden die Gäste ins Schloss gebeten, wo der Vogt von und zu Freudenfels in Kerzenschein die Gäste gebührend empfing. So wurde der Freiherr von Sowieso, die Baronin von Blankart, sowie der edle Herr von Dort und die Junkfrau von Anderswo fürstlich mit ihrem Gefolge begrüsst.

Als bald ward das Wirtshaus bereit, die hochwohlgebohrenen Gäste zu empfangen und zu verköstigen. Natürlich gab's Regeln zu Hofe und zu Tische, wer sich nicht daran hielt, ward an den Pranger gestellt. Lediglich ein Kuss einer Jungfrau konnte den armen Schelm den Schandkragen ersparen.

Sogleich die Gäste verköstigt, ward eine Aufgabe gestellt. Ein Trunk musste gefunden werden, jedoch ward vergessen, auf welcher Seite des magischen Buches das Rezept zu finden war. So wurden die Gäste mit ihrem Gefolge dazu animiert, das Schloss zu erkunden und die Seitenzahl zu erraten.

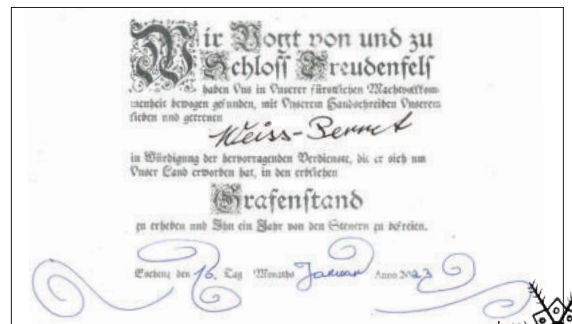
Nach der Schlosserkundung wurde an die Tafel gebeten. Natürlich braucht es für ein solch Mahl auch einen Vorkoster. Da Baronin von Blankart nur wenig Gefolge dabei hatte musste der Kutschner Roman auch den Part des Vorkosters übernehmen. Er blieb am Leben, und die Gäste konnten genüsslich zu schlemmen beginnen.

Das Rezept wurde nach wie vor gesucht, doch die richtige Seitenzahl im Rezeptbuch ward einfach nicht gefunden, bis...? Baronin von Blankart hatte zum Schlusse den richtigen Einfall und empfahl eine Seitenzahl, welche korrekt zu sein schien. Nachdem der Vorkoster am Zaubertrunk nippte und nicht gleich umfiel, wusste der Fürst von und zu Freudenfels, dass dies der Richtige war. So wurde die Baronin zugleich in den Grafenstand gehoben und ein Jahr lang von Steuern befreit.

Der Nachtisch mit dampfend heissem Kaffee und auserlesenen Spirituosen wurde im Schlosskeller serviert und es wurde bis fröhlich in die Nacht getanzt und gefeiert.

Wohlgesonnen wurde die neu erkohrene Gräfin von Blankart mit Ihrem Gefolge vom Kutschner Roman nach Hause geleitet. Solch Freudenfeste sind nicht alltäglich, daher wurde dieser Abend noch lange im Munde der Gefolgschaft von Blankart gefeiert. (swp)

Weitere Informationen unter: www.freudentafel.ch



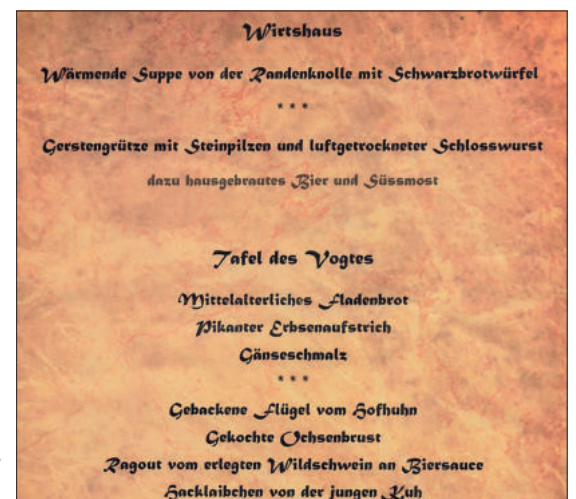
Fotos oben: v.o.n.u.

Im Schlosshof - Der Wagen des Druiden

Eingangsbereich im Schloss mit Kerzenschein

„Pergament“ mit der Erhebung der Baronin in den Grafenstand

Unten: Ausschnitt aus der Menükarte



Tipp aus Rogers Küche



Er schnelle z' Nacht"

„Spaghetti – Chriisimüsi“

*Spaghetti „al dente“ kochen, dann auf Seite stellen
(im Wasser belassen)*

*Knoblauch in feine Scheiben – und Zwiebeln in Streifen schneiden,
dann in einer Bratpfanne mit Olivenöl andünsten.*

*Gemüse (was es halt so im Kühlschrank hat) in feine Scheiben schneiden,
danach zu den Zwiebeln und Knoblauch in die Bratpfanne geben.
– Ich selbst nehme meistens Fenchel, Pak Choi, Karotten und Zucchini.*

*Zum Schluss halbierte Cherry- oder Datterini-Tomaten, etwas Kräuter und Gewürze
(nach Belieben) in die Pfanne geben, die vorgekochten Spaghetti
inkl. etwas Spaghettiwasser dazu.*

Dann Olivenöl nach Belieben darüber träufeln und die Pfanne

„Eintopfmässig“ servieren.

*Ein gelungenes
und schnelles Essen*

Wussten Sie?

„Grill & Chill bei Blankart“

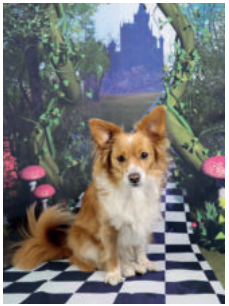
Ein bis zweimal im Jahr schmeisst die Geschäftsleitung den Grill an und lädt das Team zum Grill und Chill ein.


Einmal vom Chef bekocht werden? Ja das gibt's bei uns. Denn zwischendurch schmeisst Stefan den Grill an und das Team darf sich mit Salat und leckeren Grilladen verwöhnen lassen. Klar, essen müssen sie selbst. (swp)

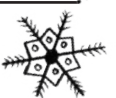
Ein Hund im Rampenlicht

Fotografie: Es freut uns, das Hobby einer Teamkollegin vorzustellen.

Naja, eigentlich müssen wir nichts vorstellen, die Bilder sprechen für sich. Heidi ist Rutes Hund und natürlich ein supertolles Fotomodell. Wir bedanken uns herzlich für die zur Verfügung gestellten wundervollen Fotos von unserer geschätzten Teamkollegin Rute. (swp)



 Folgt Heidi auch auf Instagram und erlebt sie hautnah bei ihren Abenteuern: [@heidibach_thelovelytopmodeldog](https://www.instagram.com/heidibach_thelovelytopmodeldog)
 * Möchtet ihr von eurem Liebling auch solch tolle Fotos? Schreibt Heidi auf Instagram einfach eine Nachricht oder meldet euch via E-Mail an redaktion@blankart.ch



Irish Openair Toggenburg und weitere Highlights

Bald ist wieder ein Jahr vergangen und sehr gerne möchte ich nachfolgend das musikalische Thema weiterführen, dessen Start ich in der letzten Ausgabe des Insiders detailliert erläutert habe.

Ganz genau - es handelt sich um meine Irish Folk Band «Bombay Suicide», zu welcher ich im Frühling 2022 dazugestossen bin. Im Zusammenhang mit dem bereits erwähnten ersten Konzert im Bandroom konnten wir auch gleich tolle Live-Aufnahmen generieren, welche auf Youtube kurz darauf bereits als Grundlage für Konzertbewerbungen dienten.

Aufgrund meiner Erfahrungen im Bookingbereich durch meine früheren Bands habe ich mich zur Verfügung gestellt, diese Aufgabe (freiwillig!) zu übernehmen. Mein Ziel für das Jahr 2023 war es, einen Auftritt am grössten Schweizer Irish Openair im Toggenburg zu erlangen, doch dazu später mehr.

Die letzten Tage des alten Jahres waren bereits angebrochen und nebst dem Versenden von unzähligen Bewerbungen für Auftritte machten wir uns Gedanken darüber, welche wichtigen Band-Anschaffungen als nächstes getätigt werden sollten. Bald war klar, dass nebst den üblichen Werbemitteln wie bedruckte Bierdeckel, Autoaufkleber, Case-Beschriftungen (Cases – das sind diese tollen unzerstörbaren Boxen, welche trotz eines enormen Gewichts ihren Inhalt auf vier robusten Rädern vom Bandraum zum Konzert und wieder zurückbringen), riesige Banner mit Bandlogo und vielem mehr, ein In-Ear System angeschafft werden soll. Dabei handelt es sich um kleine Empfängerkästchen, wo alle MusikerInnen ihren eigenen Monitormix jederzeit selbst auf die eigenen Bedürfnisse anpassen können. Dieses neue System haben wir nun im April dieses Jahres in Betrieb genommen und konnten unter anderem dadurch die musikalische Konzertqualität auf ein neues Level befördern.

Bereits im Frühling standen dann die ersten Konzerte an. Ein Highlight davon war der Auftritt am diesjährigen Zürcher Bierfestival vor rund 600 Besuchern. Es war ein super Auftritt auf einer riesigen Bühne vor einem sehr tollen und ausgelassenen Publikum. Wenige Wochen später ist dann unser jetziger Bassist Dave zu uns gestossen da uns Philippe (alias Schoggi) leider aus Zeitgründen verlassen hatte.

Nach kurzer Anklimateisierungsphase wurde dann auch häufig und intensiv geprobt für den anstehenden Auftritt anfangs September am Irish Openair im Toggenburg. Ja genau, dass war das zu Beginn erwähnte Ziel, an genau diesem Festival zu spielen. Bereits anfangs Jahr hatten wir die Zusage erhalten und uns natürlich riesig darüber gefreut. Nun war es

also soweit und bereits am Vorabend nach einer letzten Hauptprobe wurde alles akribisch genau gepackt und verladen, da wir uns bereits morgens um sieben Uhr auf den Weg machen mussten. Als noch eher wenig bekannte Band war unser Auftritt bereits um die Mittagszeit auf einer Nebenbühne. Nach kurzem Aufbau und erfolgreichem Soundcheck starteten wir dann auch bald mit unserem Set. Trotz der frühen Spielzeit füllte sich das Zelt rasant schnell und es generierte sich eine unglaublich positive Stimmung vor und auf der Bühne, was diesen Auftritt unvergesslich machen liess und für uns als tollen Erfolg feiern lässt. Bereits wenige Minuten nach den letzten gespielten Tönen wurden wir mit ersten Anfragen von Veranstaltern für weitere Auftritte überrascht.

Im Oktober folgte dann eine weitere Reihe an Auftritten, darunter auch unser seit längerem geplantes Bandjubiläum, wofür wir eine Art «Show Case» organisierten und zahlreiche Gäste eingeladen haben. Darunter Freunde und Bekannte, Veranstalter, lokale Unternehmen, Musiker und viele mehr. Mit einem extraordinären Buffet aus «Roger's Küche», interessanten Beiträgen zur Bandgeschichte und einem powervollen, kurzen Auftritt konnte ein unvergesslicher Abend gestaltet werden. Auch für die Band war dieser Abend rundum ein toller Erfolg. An dieser Stelle möchte ich allen nochmals ein riesengrosses Dankeschön aussprechen, welche uns in irgendeiner Form dabei so tatkräftig unterstützt haben!

Zuletzt möchte ich noch ein Thema ansprechen, mit welchem wir in diesem Jahr konfrontiert wurden und intensive Diskussionen in Gang setzte: Unser Bandname «Bombay Suicide». Und zwar wurde uns nahe gelegt diesen gegebenenfalls anzupassen, da wir dadurch an einigen Stellen anstossen könnten, weil dieser nicht gesellschaftskonform sei. Natürlich kann der Name entsprechend wirken. Wenn man jedoch weiss, dass es sich lediglich um eine Art scharfe Sauce handelt, ist es meiner Meinung nach halb so wild und zeigt auch einen gewissen Ausdruck an «Würze», welche die Band mit sich bringt. Und übrigens, das Fazit der Band ist, dass der Bandname so bestehen bleibt, wie er ist.

Abschliessend nun noch einige Worte für dime Band-Zukunft:



Foto: Bombay Suicide am probier.ch-Festival

Links die sich lohnen hineinzusehen:

<https://www.youtube.com/@bombaysuicide>
<https://www.probier.ch/>
<https://www.irish-openair.ch/de/>
<https://www.bombaysuicide.ch/>



Ich wünsche Mo eine spannende welterforschende Reise und hoffe, dass er mit vielen tollen Erfahrungen und Inspirationen pünktlich im nächsten Sommer wieder zurück ist.

Ich freue mich in der Zwischenzeit auf viele tolle Momente mit Mäni, welcher Mo in seiner Abwesenheit vertritt und die Band sicherlich bereichern wird.

Ich bin sehr gespannt auf die Titelstory über die Band, welche noch in diesem Jahr im Anzeiger von Uster erscheinen wird.

Ich hoffe, dass Simone in Italien ihre Träume verwirklichen kann und dennoch eine lange Zeit der Band erhalten bleiben wird.

Und schliesslich bedanke ich mich bei der ganzen Band (inkl. Tontechniker) für die super tolle Zeit bislang und freue mich auf ein spannendes und erfolgreiches neues Jahr 2024! (mwe)

Blick hinter die Kulissen



„Blankart: Hinter den Kulissen des ‚Insiders‘ – Sandrine klärt auf.

Hallo, schön, dass du weiterliest. Es haben mich bereits einige Leute gefragt, wer eigentlich hinter dem ‚Insider‘ steckt und wie man so eine Zeitung überhaupt gestaltet. Die Idee dazu entstand, als eine Marketingfirma vor uns ein kleines Weihnachtsblättchen herausbrachte. Das fanden wir ziemlich cool. Damals befand ich mich noch in meiner Ausbildung zum Desktop Publisher und sammelte alles, was ich in Sachen Gestaltung lernen konnte. Das Weihnachtsblättchen verschwand zwar vorerst auf meinem ‚Coolen Ideen‘-Stapel, aber der Gedanke an eine eigene Zeitung liess mich nicht mehr los.

Der Durchbruch kam, als wir uns erneut über die Weihnachtskarten unterhielten, die wir jedes Jahr an unsere wichtigen Partner verschickten. Ehrlich gesagt, sind solche Karten nett, aber solange sie nicht mit „Hunderternötl“ vom „Grosi“ gefüllt sind, landen sie meist im Altpapier. Da kam uns die Idee: „Warum gestalten wir nicht eine Weihnachtszeitung, in der wir uns von unserer kreativen Seite zeigen können und die Leser mehr über uns erfahren?“ So entstand das Blankart „Insider“.

Die Umsetzung war allerdings nicht ganz einfach, da wir die Zeitung so authentisch wie möglich gestalten wollten. Das erforderte viel Recherche und viele Fragen, wie etwa die Wahl des Papiers – ja, wir wissen, dass es kein echtes Zeitungspapier ist – oder

die Anordnung der Elemente, wie das Datum, die Seitenzahlen, Linien und der Abstand zwischen den Texten, mussten beantwortet werden. Um den gesamten Prozess zu vereinfachen, haben wir alle Gestaltungselemente, wie Schriftarten, Schriftgrössen und feste Rahmen in den Musterseiten vordefiniert.

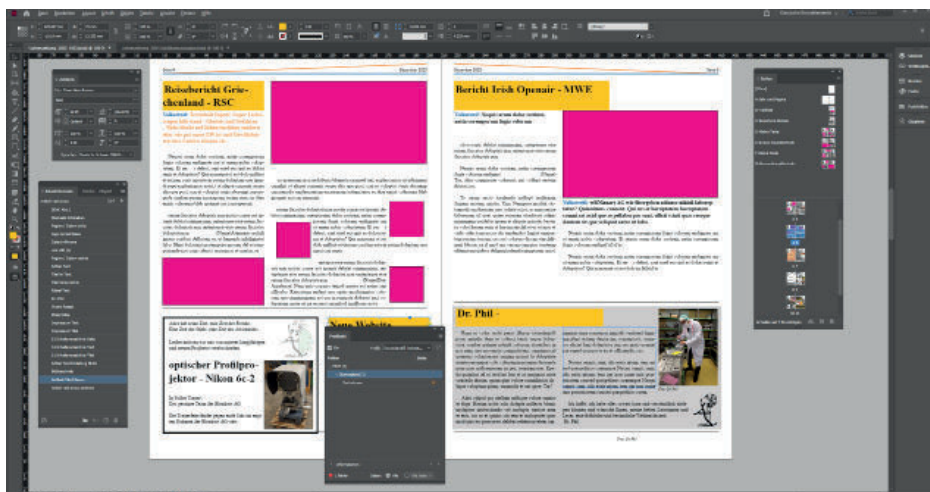
Im Bild unten kann man sehen, wie es im Bearbeitungsmodus in Adobe InDesign aussieht. Die pinken Flächen dienen als Platzhalter für Fotos, die später in den Beiträgen ergänzt werden können. Als Platzhaltertext verwenden wir standardmässig das „Lorem ipsum“. Dank dieser Musterseiten sind wir beim Befüllen der Zeitung deutlich schneller.

Wer steckt hinter dem ‚Insider‘? Für die Inhalte sorgen wir so, dass jedes Mitglied des Büro-Teams seinen Beitrag leistet. Gelegentlich sind auch Teammitglieder motiviert, eigene Beiträge zu erstellen, oder Verwandte und Bekannte, die sich gerne einbringen möchten. Dabei legen wir großen Wert darauf, dass die Beiträge mit Freude und Begeisterung erstellt werden. Alles geschieht auf freiwilliger Basis, weshalb es sein kann, dass das „Insider“ in einem Jahr acht Seiten hat und im nächsten Jahr zwölf oder sogar mehr. Das variiert immer wieder.

Sobald das „Insider“ alle erforderlichen Inhalte enthält, geht sie an unser Lektorat, das letzte Korrekturen vornimmt, falls nötig. Danach wird sie für die Druckerei vorbereitet.

Die Seiten 4 und 5 im unteren Bild waren einmal Musterseiten, aber sie haben sich seitdem erheblich verändert. Fällt Ihnen auf, was sich geändert hat? Gibt es Unterschiede zu der gedruckten Ausgabe, die Sie gerade in den Händen halten?

Wir freuen uns immer über Feedback zur „Insider-Zeitung“ und sind jederzeit offen für Ideen, Anregungen, Gastbeiträge und Ihre Meinungen. (swp)



«Wir haben eine Lieferung nach Budapest»



- Erfahrungsbericht

Volketswil: „Hey, ich muss nach Budapest, etwas liefern, möchtest du mich als Co-Pilot begleiten?“ „Natürlich! Das ist die Gelegenheit, mal hinter die Kulissen der Export-Lastwagenfahrer und Spediteure zu blicken.“

Es ist Montag, der 04. September 2023. An diesem Morgen um 06.00 Uhr in der Früh wurde ich mit einem Sprinter zu Hause abgeholt. Die Ware war schon im Wagen gesichert, nur noch ich, als Co-Pilotin, inkl. Gepäck für eine Nacht in Budapest, fehlte.

Wir fuhren los in Richtung Konstanz, wo die Ware bereits am Zoll angemeldet war. Es hiess aber, erst um 07.30 Uhr können wir die Waren anmelden. Naja, wir waren früher dran, also versuchten wir es einfach - doch siehe da, wir dürfen erst um 07.30 Uhr kommen. Na gut, schnell ein bisschen Kaffee, etwas essen und dann wieder in das Büro, welches uns dann pünktlich empfing.

Nachdem wir dann alles erledigt hatten in diesem Büro ging es in ein anderes Gebäude, wo ein weiterer Stempel fällig war. Nach diesem Schalter zum nächsten Schalter. Da mussten wir einen Moment warten, da nicht alle Dokumente komplett waren. Es hat dann aber doch alles geklappt und bald darauf ging die wirkliche Fahrt los.

Die 950 Kilometer lange Route führte zuerst via Deutschland, dann über Österreich nach Ungarn. Es war ein straffes Zeitmanagement. Damit alles einwandfrei noch am selben Tag am Zoll in Budapest angemeldet werden konnte, mussten wir gut durch den Verkehr kommen, denn dieses Büro für die Anmeldung würde um 18.00 Uhr schliessen.



Foto: Aussicht von der Zitadelle auf die Stadt

Um 17.30 Uhr bei dem Büro für Zollabwicklung angekommen - ja wir hatten es geschafft - wurden wir abgewiesen, sie hätten nur bis 16.00 Uhr geöffnet, wir sollten doch am nächsten Tag um 08.00 Uhr wieder kommen. Dieses Hin und Her zog sich auch über den nächsten Tag, da angeblich Papiere fehlten. Schlussendlich verwiesen sie wieder auf den Folgetag.

Nun war schon der Mittwochmorgen angebrochen und die Papiere waren noch nirgendwo auffindbar. Nach Vereinbarung mit dem Transportunternehmen wurde nun ein lokaler Spediteur gesucht, welcher die Ware übernahm und somit die Endabwicklung der Waren durchführte.

Ende gut, alles gut. Am Mittwoch, - nach 2 Nächten in Budapest - nachdem alles übergeben war, machten wir uns mit dem leeren Sprinter wieder auf den Rückweg in die Schweiz.

Da ich noch nie in Budapest war, hatte ich dennoch die Gelegenheit ein zwei Sehenswürdigkeiten anzuschauen. Wirklich eine schöne Stadt, welche viel zu bieten scheint. Auf jeden Fall weiss ich jetzt schon, dass ich den nächsten City-Trip nach Budapest machen möchte, wahrscheinlich dann aber mit dem Flugzeug anreisen werde. (swp)



Save the Date

14.06.2024

25 Jahre Blankart AG
«Tag der offenen Türen»



IMPRESSUM

Publikationsorgan der Blankart AG, Volketswil
Bei Fragen oder Reklamationen betreffend Zustellung wenden Sie sich bitte an redaktion@blankart.ch
www.blankart.ch
Auflage: 700 Ex.

BLANKART AG

Werkzeugbau + Fertigung © all Rights reserved

Redaktion: Martin Weiss (mwe), Sandrine Weiss-Perret (swp), Stefan Weiss (swe) und Mitarbeiter Blankart AG
Lektorat: Roman Schlösser (rsc)

Redaktionsadresse:
Blankart AG, Hölzliwisenstrasse 4, 8604 Volketswil, Schweiz
Telefon: +41 (0)44 945 68 51 / **E-Mail:** redaktion@blankart.ch
Digitale Insider-Ausgabe unter www.blankart.ch/downloads

Geschäftsleitung: Martin Weiss, Stefan Weiss
Verwaltungsrat: Günter Weiss, Béa Weiss, Martin Weiss
Abteilungsleiter: Stefan Weiss

Klaus Steinhardt
Philipp Heiniger
Publishing by: Creative Factory, Sandrine Weiss-Perret
Photos by: Blankart AG

