

# Messermann setzt jetzt auf Holz

Der Ermatinger Andy Hostettler hat Panorama Knife verkauft. Jetzt arbeitet er im familiären Kreis an einem neuen Projekt: Nani Manu.

Janine Bollhalder

«Panorama Knife ist einfach zu gross geworden», sagt Andy Hostettler. Der Mann, der eines Morgens die Idee hatte, mit der Bergkette, die er jeden Tag auf seinem Weg zu Arbeit anschaut, Brot zu schneiden. Es war der Geburtsmoment des Panorama Knife vor acht Jahren. Im vergangenen Mai haben er und seine Frau Marie-Anne das Unternehmen verkauft.

«Der Abschied ist mir eigentlich leichtgefallen», sagt Hostettler. Er sitzt in seinem neuen Büro an der Bahnhofstrasse, noch immer in Ermatingen. Es sei einfach der richtige Zeitpunkt gewesen und das richtige Angebot. Schwieriger war der Verkauf des Unternehmens für seine Tochter Reana Hostettler. «Ich habe die Panoramen designt und dadurch jeden einzelnen Berg studiert – ich bin mit dem Messer sozusagen durch die Welt gereist», sagt die 32-Jährige. Sie sei in ein Loch gefallen und habe befürchtet, das Arbeiten im familiären Kreis zu verlieren.

## Produkte für designaffine Leute

Eine Befürchtung, über welche sie heute lachen kann. Denn im Juni dieses Jahres hat sie sich mit ihrer Familie zusammengesetzt und zu viert haben sie eine neue Geschäftsidee entwickelt: «Nani Manu» – eine Designmanufaktur. Im Vordergrund steht Reana Hostettler als Grafikerin und Produktdesignerin. Sie trägt – wie auf dem Markenlogo auch sichtbar – einen Dutt und erzählt: «Nani ist mein Spitzname. So nennen mich meine engen Freunde.» Die Produktpalette umfasst bisher Holzboxen in vier verschiedenen Grössen, Kerzenständer, die je eine Seite



Andy Hostettler (links) mit seiner Familie (Jan Durrer, 2. v.l., Reana Hostettler, 3. v.r., und Ehefrau Marie-Anne, 2. v.r.) sowie Beteiligte vom Ekkarthof.

Bild: Donato Caspari

## Panorama Knife

Die ersten Panorama Knife-Messer sind vor sieben Jahren auf den Markt gekommen. Es folgten diverse Schweizer Bergpanoramen. Das Unternehmen wurde grösser und grösser. Zum Brotmesser gesellten sich Käse-, Universal- und Steakmesser, sogar ein Taschenmesser. Das Unternehmen expandierte auch international: Heute können sich Herr und Frau Thurgauer nicht nur mit dem Sänthispanorama, sondern auch mit dem Tafelberg durchs Brot säbeln. Das Unternehmen hat unter anderen den

Idee-Suisse-Award gewonnen. Zuletzt arbeiteten die Ermatinger Unternehmer Marie-Anne und Andy Hostettler nicht nur im familiären Kreis an Panorama Knife, sondern auch mit Geschäftspartner und Mitinhaber Hans-Peter Bolliger. Im Mai dieses Jahres aber habe HP Bolliger ein gutes Angebot gemacht – und Hostettlers haben sich von PanoramaKnife getrennt. (jnb)

**Hinweis**  
Produkte erhältlich ab 20. November unter: [www.nanimanu.ch](http://www.nanimanu.ch)

für hohe Kerzen und eine für Rechauds haben, Serviertablets und Schneidebretter mit verschiedenen Silhouetten von Städten sowie eine individuell einstellbare Toolbox für Büro-Utensilien. Alle Produkte können aus Holz nach Wunsch angefertigt – Ahorn, Nussbaum, Eiche oder Esche – und auch mit Logos oder Gravuren versehen werden. «Wir möchten noch so viele Ideen realisieren und haben unsere Kreativität regelrecht bremsen müssen», sagt Marie-Anne Hostettler. «Wir werden eine Idee nach der anderen umsetzen.»

Wie etwa Geschenkssets. Die sind aber für das kommende

Weihnachtsfest bereits geplant. Die Produkte werden grösstenteils zusammen mit dem Ekkarthof in Lengwil hergestellt, einer Heil- und Bildungsstätte für Pflegebedürftige. «Da gibt es eine geeignete und grosse Schreinerei», erzählt Reana Hostettler. Die Produkte richten sich an designaffine Personen, «die wissen, was das Produkt bedeutet, deren kleine Details zu schätzen wissen und Respekt vor der Ressource Holz haben.» Sie selbst habe auch lange Rundgänge durch den Wald gemacht, gemeinsam mit einem ehemaligen Forstwart. «Ich habe unglaublich viel über Bäume gelernt», sagt sie. «Bald werde ich

passend zu den Holzigen Produkten einen Holzblog schreiben.»

Neues erfahren und lernen. Das sind Gründe, weshalb Andy Hostettler der Abschied von Panorama Knife nicht allzu schwergefallen ist. «Wir haben nicht mehr viel dazulernen können», sagt er und Jan Durrer, der Ehemann seiner Tochter, fügt an: «Wir waren auf das Messer fixiert. Das Ende dieser Ära gibt uns den Spielraum, Ideen zu entwickeln, die nichts mit Messern zu tun haben.» Das neue Projekt öffne allen Beteiligten eine neue Welt. «Und ich habe noch viele andere Sachen vor», sagt Andy Hostettler lachend.

## Neuer Prorektor am GBW

**Weinfelden** Marc Müller wird per 1. Februar neuer Prorektor des Gewerblichen Bildungszentrums Weinfelden (GBW). Das schreibt der Kanton in einer Mitteilung. Er folgt auf Jürg Hofer, der in Pension geht. Der 42-jährige Müller wohnt in Bronschhofen, er absolvierte eine Lehre als Automechaniker. Seine Weiterbildung führte ihn über die Stationen des Automobildiagnostikers, der Berufsmaturität und der Ausbildung zum Berufsschullehrer an der PH in Zürich. Beruflich wirkte er während zehn Jahren als Werkstatthelfer in einem Garagenbetrieb und als nebenamtlicher Lehrbeauftragter an den Berufsschulen Weinfelden und Schaffhausen. Seit 2012 unterrichtet er als Hauptlehrer und Dozent in der Weiterbildung zum Automobildiagnostiker am GBW. Des Weiteren engagiert sich Müller als Lehrmittel- und Lehrabschlussprüfungsautor im Branchenverband. Er ist verheiratet und Vater von drei Kindern. (red)

Aus dem Leben eines Landwirtschaftslehrlings

## Kartoffeln ernten und Schafe zügeln

Der Oktober ging wie im Flug vorbei. Der Herbst bricht an und bringt viel neue Arbeit mit sich. Nach dem ersten Bodenfrost müssen wir die Salate zudecken. Sie erfrieren sonst. Den gepflügten Acker bearbeite ich mit der Kreiselegge, sodass die Erde schön fein ist. Ab Ende Oktober können wir den Winterweizen säen. Der Mais wird gehäckselt und in die Trocknungsanlage gebracht. Die fertigen Maiswürfel können wir später in grosse Säcke abgepackt abholen und zu Hause im Schopf versorgen.

Leider verpasse ich das Maishäckseln, denn ich habe Ferien. Während den Ferien helfe ich mit meinem Bruder Linus einen Morgen lang beim Kartoffelern. Diese Arbeit mache ich sehr gerne. Wir haben ein altes Erntegerät. Hinten hat es einen sogenannten Korb, der sich langsam dreht. Weiter findet sich ein

grosses Metallgestänge. Zwischen den Metallstäben ist jeweils ungefähr eine Fingerbreite Abstand. Vor dem Korb ist eine Metallkante, die unter den Kartoffeln durchläuft und diese in den Korb befördert. Im Korb sind Abteilungen, über welche die Kartoffeln nach oben auf ein

Förderband gelangen. Vom Mittleren und breitesten Förderband können wir dann die Kartoffeln herauslesen und auf zwei kleinere Bänder links und rechts legen. Danach fallen sie vorne in einen Sack und sind so schon fertig abgepackt. Auch bei den

Tieren ist einiges los. Die Schafe müssen auf eine neue Weide, weil sie auf der bisherigen alles Gras schon abgefressen haben. Ich hänge die Kippschaufel an und lade das benötigte Zaunmaterial ein. Die Schafe haben wir mit einem Netz eingezäunt. In

den Ecken schlage ich Holzpfähle und spanne die Netze dann herum. Wenn die Weide fertig ist, locke ich alle Schafe mit Maiswürfeln in den Wagen und sperre sie ein. So kann ich sie auf die nächste Weide zügeln.

Im Stall hat ein neues Rind gekalbt. Das Junge ist munter. Doch leider lässt sich die Mutter kaum melken. Weil ihr Euter vor der Geburt rasch so gross geworden ist, hat sie Schmerzen und lässt sich ungern anfassen. Deshalb gilt: nur nicht die Nerven verlieren. Denn nur durchs Melken würde der Druck der vielen Milch und folglich der Schmerz nachlassen. Ich hoffe, dass sie bald merkt, dass es nach dem Melken angenehmer für sie ist.

**Sonja Schneider**

Die Autorin berichtet in loser Folge über ihren Alltag als Landwirtschaftslehrling.



Sonja Schneider beim Melken.

Bild: PD

## Berufsinformation

Diesen Samstag orientieren der Verband Thurgauer Landwirtschaft und das BBZ Arenenberg über Landwirtschaftsberufe. Eine landwirtschaftliche Ausbildung sei auch ohne eigenen Betrieb sinnvoll, da wachsende Betriebe vermehrt qualifizierte Betriebsleiter-Stellvertreter suchen. Der Anlass in Salenstein dauert von 9 bis 11.30 Uhr. (red)

**Hinweis**  
[www.arenenberg.ch](http://www.arenenberg.ch), [www.vtgl.ch](http://www.vtgl.ch)