



Matthias Gubler und Milan Rericha haben zusammen die magoo-Klarinette entwickelt. Bilder: Andrea Stalder



Auf dem Instrument sind Edelsteine, wie hier Rubine, angebracht.

Jedes Instrument ein Unikat

Weinfelden Matthias Gubler hat mit einer tschechischen Firma seine eigene Klarinette entwickelt. Die Spezialanfertigung überzeugt mit ihrem Äusseren: Sie ist mit Edelsteinen verziert.

Sabrina Bächi
sabrina.baechi@thurgauerzeitung.ch

Gedanken über die Pensionierung macht er sich schon – aber ans Aufhören denkt er noch lange nicht. Jetzt legt Matthias Gubler erst richtig los. Wer mit ihm spricht, merkt schnell, dass er eine grosse Leidenschaft für die Musik und vor allem für das Klarinettenspiel hat. Er spricht von Sound, Charakter, von Substanz oder Klangreinheit. In seinen Augen glänzt jugendlicher Schalk und Erfindergeist. Gegen aussen wirkt er ruhig. Doch was ihn antreibt, ist die ewige Suche nach dem Besseren, vielleicht auch dem Anderen oder gar dem Aussergewöhnlichen.

In seinem Berufsalltag ist Matthias Gubler Blasinstrumentenreparateur. Klingt kompliziert und ist es zuweilen auch. Trotzdem geht sein Schaffen weit über das Zusammenflicken von Holzblasinstrumenten hinaus. Er ist eben auch Erfinder, Tüftler, Ent-

wickler. Seit mehreren Jahren baut er als Einziger in der Schweiz Taktstöcke für Dirigenten. Doch auch für die Klarinette hat er zwei Kassenschlager entwickelt: den oberen Teil des Instruments, das sogenannte Fass, und den unteren Teil, den Becher, baut er nach seiner selbst erfundenen Methode ganz aus Holz. «Früher habe ich das Töffli frisiert, heute tune ich Klarinetten», sagt Matthias Gubler lachend.

Einzelteile kommen ins Blaswerk

Inspirieren lässt er sich aus seinem Alltag. «Ich bin immer auf der Suche nach dem Optimum», sagt er. Seit wenigen Tagen ist nun sein neuester Geniestreich auf dem Markt: Eine Klarinette seines Labels magoo. Gebaut werden Korpus und Klappen in der RZ Manufaktur in Kraslice in Tschechien. Die Einzelteile kommen dann zu Matthias Gubler ins Blaswerk nach Weinfelden, wo er sein eigenes Klarinettenmodell

zusammenbaut. Für die seriemässige Herstellung der magoo-Klarinette werden auch magoo-Fass und Becher in der Manu-

«Ich habe noch nie Edelsteine für ein Instrument gefertigt.»



Tobias Greminger
Goldschmied

faktur gebaut. Doch die magoo-Klarinette ist nicht nur technisch, sondern auch äusserlich eine Spezialanfertigung. Der gesamte Korpus ist graviert – mit Edelsteinen. In Weinfelden werden sie dann zur Veredelung noch bei Goldschmied Tobias Greminger verschönert, der kleine Edelsteine auf die Klarinette setzt. Beim ersten Modell sind Rubine in einer Rotgoldfassung beispielsweise auf dem Becher angebracht.

Das nächste Mal mit Diamanten

Etwas zwei Stunden benötigte Greminger pro Stein. «Es hat mich gefreut, dass Matthias Gubler mich anfragte. Diese Arbeit ist etwas Neues und auch speziell», sagt Greminger. Er hat Gubler gestalterisch beraten, wo die Steine gut aussehen, und welcher Stein überhaupt passt. «Ich freue mich auf weitere Klarinettenaufträge», sagt Greminger. Die Ideen dafür sind schon da. Mit

Diamanten soll die nächste Ausgabe bestückt werden. «Die magoo-Klarinette ist ein Unikat. Jedes Instrument ist wieder ein bisschen anders», sagt der 57-Jährige. Bis jetzt gibt es aber erst eine fertige magoo-Klarinette. Diese hatte ihren grossen Auftritt bereits an der grössten Musikmesse in Europa.

«Die Rückmeldungen waren sehr positiv. Vor allem fürs Design und den Sound erhält sie viel Lob», sagt Gubler. Milan Rericha, Gründer der RZ-Klarinetten Manufaktur nickt. «Die magoo-Klarinette ist etwas ganz Neues. Sowohl im Design, der technischen Entwicklung als auch in der individuellen Beziehung zum Instrument», sagt der Profi-Klarinetist. Er hat an der Messe zwei magoo-Klarinetten verkauft – eine nach Norwegen und eine nach China. Ein schöner Erfolg, doch Gublers Neugier drängt ihn bestimmt schon zu neuen Entdeckungen, für den perfekten Klang der Klarinette.

Thursicht

Schwieriger Entscheid

Sie hatten gewartet. Gebangt. Und gehofft. Die Mitglieder der «IG Bunkerwiese für alli...» rechneten sich durch ihre Einsprachen gegen den geplanten Abenteuerspielplatz am Romanshornseeufer gute Chancen aus, dass die Schweizerische Bodensee-Schiffahrtsgesellschaft AG doch noch von ihrem Bauvorhaben abrücken würde. Doch es kam nicht so: Auf 29 Seiten wies das kantonale Departement für Bau und Umwelt vergangene Woche sämtliche Rechtsmittel vom Tisch, ohne Wenn und Aber wurde eine Konzession erteilt.

Nach der Ernüchterung hiess es über die Bücher gehen. Denn für IG-Initiant Silvan Mumenthaler ist klar: So kann das Urteil nicht stehen bleiben. Doch die Sache ist nicht einfach. Zöge man den Entscheid ans Verwaltungsgericht weiter, bräuchte man finanzielle Mittel bis 15 000 Franken, kämen die Richter zum selben Schluss. «Wir brauchen die Unterstützung der Tausend Personen, die sich im Rahmen der Petition seinerzeit gegen die Freizeitanlage gewehrt haben.» Jetzt laufen die letzten Gespräche, morgen ist alles fix.

Ein schwieriger Entscheid, zumal die Frist für eine Beschwerde zwanzig Tage beträgt und der Anwalt Zeit bräuchte, um jene vorzubereiten. Und müsste man zuletzt bis ans Bundesgericht gelangen, so wäre gar mit einem Polster bis 50 000 Franken zu rechnen. Schliesslich, simpel und menschlich: Mit allen verscherzen möchte man es sich wohl auch nicht.



Tanja von Arx
tanja.vonarx@thurgauerzeitung.ch

Mini Bütz

«Manchmal braucht es etwas mehr Mut bei der Hochzeitstorte»

Andrea, meine Schwägerin und Geschäftspartnerin, ist die Bäckerin von uns beiden. Ich helfe ihr beim Dekorieren der Torten und anderen Desserts, mache aber vor allem die Beratungsgespräche und alles rund herum. Das Hauptgeschäft von «Schmök Guet» sind Hochzeitstorten. Für das grosse Fest stellen wir aber auch ganze Dessertbuffets zusammen, in deren Mittelpunkt die Torte steht. Je nach Wunsch setzen wir ein ganzes Konzept um und arbeiten auch mit Floristen zusammen.

Wir sind beide keine ausgebildeten Confiseurinnen, sondern haben vieles selber gelernt und uns in Kursen und Workshops weitergebildet. Ich war lange KV-Angestellte und habe nie genau gewusst, was eigentlich meine Talente sind. Es kann ja nicht sein,

dass ich nur gut Telefone abnehmen kann. Gemerkt, wie toll ein Dessertbuffet ankommen kann, haben wir beim 60. Geburtstag meiner Mutter, als wir sie damit überrascht haben. Anfänglich waren es vor allem Geschäftskunden – wie zum Beispiel mein Arbeitgeber – die uns Aufträge für ein Weihnachtsessen oder ein spezielles Meeting gaben. Doch Hochzeitstorten sind die Königsdisziplin.

Unsere Backstube ist in unserem Generationenhaus in Frauenfeld. Ohne unsere Familien könnten wir das gar nicht machen. Sie halten uns den Rücken frei. Im Ladenlokal im Zentrum von Frauenfeld führen wir die Beratungsgespräche durch. Meist kommt die Braut mit Bräutigam, Trauzeugin oder Mutter. Andrea bereitet verschiedene Geschmäcker

vor, dann dürfen die Kunden degustieren. Uns ist wichtig, die Wünsche und die verschiedenen Designmöglichkeiten zu besprechen. So ein Beratungsgespräch dauert etwa eine Stunde, ist bis jetzt kostenlos und verpflichtet zu nichts. Schliesslich muss das Brautpaar uns vertrauen können,



es muss passen. Die Torte ist meist das letzte auf der To-do-Liste vor einer Hochzeit. Und da wir schweizweit liefern, kann das Brautpaar alles uns überlassen, was eine Erleichterung ist.

Die Hochzeitsaison in der Schweiz dauert in der Regel von Mai bis Oktober. Mittlerweile begleiten wir fünf bis sieben Hochzeiten pro Wochenende. Um alles ausliefern zu können, fahren wir dann zwei unterschiedliche Routen. Wir haben auch immer ein Notfallset dabei, um eine Zuckerblüte wieder befestigen zu können. Einen Plan B gibt es aber nicht, alle Torten sind Einzelanfertigungen. Uns ist Qualität extrem wichtig. Wir kaufen alles möglichst bio, aus der Region, frisch und saisonal. So können Brautpaare auch ein Stück Torte einfrieren und später essen.

Die Mehrheit der Brautleute hat eine sehr klare Vorstellung von einer Hochzeitstorte. Wir geben unsere Erfahrungen mit, zum Beispiel ob der Geschmack der Torte zum Menü und der Saison passt oder ob für eine Gesellschaft von 300 Leuten die Torte nicht besser in der Küche geschnitten wird. Manchmal müssen wir auch von Wünschen abraten. Eine Schwarzwäldertorte zum Beispiel kann nicht mehrstöckig sein, da der viele Rahm dafür nicht stabil genug ist.

Schweizer sind eher zurückhaltend, wollen nichts Extravaganter. Da müssen wir manchmal zu ein bisschen mehr Mut verleiten. An eine Braut kann ich mich erinnern, die uns erst nach einer gewissen Zeit verriet, dass sie sich eine schwarze Torte wünscht. Sie hatte wohl erwartet, dass wir ihr

davon abraten, doch sie kriegte ihre fünfstöckige, nachtschwarze Torte mit weissen Zuckerorchideen und Goldverzierung.

Meine eigene Hochzeitstorte vor 15 Jahren war schrecklich, damals war diese Kunst in der Schweiz auch noch nicht so verbreitet. Umso mehr freut es mich, wenn Brautleute sich so überschwänglich bei uns bedanken. An einer Hochzeit kann vieles schief gehen, doch immer wieder sagen uns Kunden: Die Torte oder das Buffet habe alles wieder wettgemacht. Heute schon ist klar, dass wir auch die Hochzeitstorten unserer Kinder machen werden. Noch sind sie aber klein und unsere schärfsten Kritiker, wenn sie die neusten Kreationen probieren dürfen.

Notiert: Larissa Flammer