

Noch mehr Hightech «made in Reitnau»

Reitnau Die Firma Maroplastic baut neue Fertigungshallen und verdoppelt so die Produktion

VON ALINE WÜST

Wenn ein Reitnauer nach einer Blinddarmoperation im Spitalbett liegt und die Augen aufschlägt, erblickt er ein Stück Heimat. Denn das Plastikfläschchen, aus dem die Infusion tröpfelt, ist ein Werk der Firma Maroplastic in Reitnau. Die fertigt aber nicht das Gefäss, sondern die Maschinen um den Plastikbehälter herzustellen und die darin enthaltene Flüssigkeit gleichzeitig steril abzufüllen.

Das tut die Maschinenbau-Firma so erfolgreich, dass die bestehenden Werkhallen zu eng geworden sind und darum ausgebaut werden muss. «Die Produktion soll dadurch verdoppelt werden», sagt Geschäftsführer Hartmut Behlau.

Ab 2013 mit doppelter Kapazität

Es dauerte nicht lang und das ehemalige Wohnhaus, in dem die Besitzer der vorher hier ansässigen Landmaschinenfirma wohnten, war nur noch Bauschutt. Auch die anderen drei Häuser verschwanden.

«Der Standort Reitnau ist logistisch betrachtet nicht perfekt.»

Hartmut Behlau,
Geschäftsführer Maroplastic

Der Spatenstich für die neue Produktionshalle war am Montag. Die Harassen mit Weinflaschen neben dem Eingang zeugen noch vom Festakt. Angereist war auch die Familie Hansen aus Deutschland. Nachkommen der Gründerfamilie des Hansen-Konzerns, zu dem auch Maroplastic gehört. Nun wird auf dem frei gewordenen Platz eine neue Produktionshalle gebaut, anschliessend wird der älteste Teil der bestehenden Produktionshalle modernisiert. Im Sommer 2013 sollte alles fertig sein.

Inder erfreuen sich an Kälbli

Maroplastic liefert seine Maschinen, die zwischen 1 und 1.5 Millionen Euro kosten, hauptsächlich ins Ausland. Neben europäischen Ländern gehören auch Länder wie Indien, Irak, Pakistan oder Kenia zum Absatzmarkt der Firma. Sechs solcher Verpackungsmaschinen können momentan parallel hergestellt werden.



In kurzer Zeit stand keines der vier Gebäude mehr, sie mussten alle dem geplanten Neubau weichen. ZVG



Geschäftsführer Hartmut Behlau (r.) mit Mitarbeiter Walter Tribelhorn aus Muhen in der Produktionshalle der Maroplastic. WUA

Bevor ein solcher Gigant aus Stahl an seinen neuen Standort reist, kommt eine Delegation der künftigen Besit-

zer nach Reitnau, um die Handhabung der Hightech-Maschine zu erlernen. Erst vor kurzem reiste eine

Gruppe Inder an. «Zuerst knipsen sie immer die Umgebung, denn hier in Reitnau zeigt sich die Bilderbuchschweiz», sagt Behlau. Vor allem die Kälbli auf der Weide neben der Firma hätten es den indischen Geschäftsleuten angetan. Diese Bodenständigkeit hier in Reitnau mache den Standort, der «logistisch betrachtet nicht perfekt ist», wieder wett. Die Verkehrsanbindung zwingt ausserdem dazu, Mitarbeiter in der Region zu suchen. Und Mitarbeiter braucht es immer mehr: Maroplastic startete 1969 mit fünf Mitarbeitern. Heute sind es 90 und wenn die neue Produktionshalle steht, werden bis zu 120 Menschen im Betrieb arbeiten.

Ab nach Algerien

Vor der Produktionshalle stand am Dienstag ein grosser Lastwagen «Er fährt gleich los nach Algerien», erklärte Behlau. Der Camion wird wohl jetzt gerade in Afrika eintreffen. An Bord die Verpackungsmaschine – made in Reitnau.

Briefe an die az

Steuerfuss nicht senken, Gelder gezielter einsetzen

az vom 10.10.: Finanzielle Pösterli verleiten zu Luxuskonsum

Eine Herabsetzung des Steuerfusses ist ein Interessenkonflikt. Als langjähriger Einwohner von Gränichen habe ich mit einem stabilen Steuerfuss gelebt. Die Moral der Geschichte ist, dass bei einem tiefen Steuerfuss vor allem das Kommunalwesen Verlierer ist, weil dessen Arbeit keine Wertschätzung findet. Seit dem Eigenwirtschaftsbetrieb des Waldes und dem gemeindeeigenen Betonwerk arbeiten die Leute unter ihrem Wert. Immerhin stelle ich fest, dass bei allen Litteringproblemen das Dorf sauber bleibt, ebenso dass Hecken und Grasflächen gepflegt werden. Daher sollte man nicht den Steuerfuss senken, sondern die Gelder gezielter einsetzen.

WILLI IMFELD, TEUFENTHAL

Nachrichten

Staffelbach Teurere Regionalpolizei

Ab Januar 2012 bezahlt die Gemeinde einen rund 5000 Franken höheren Gemeindebeitrag mehr an die Regionalpolizei. Die Kosten belaufen sich damit neu auf 29268 Franken jährlich. Grund dafür ist Umstufung der Gemeinde in einen andere Kategorie. Staffelbach ist der Regionalpolizei Zofingen angeschlossen. (AZ)

Schlossrued Verspätete Schulsozialarbeit

Die Einführung der Schulsozialarbeit muss wegen eines zu engen Zeitplanes verschoben werden. Die Gemeindeversammlung wird im Frühjahr 2012 darüber abstimmen können. (AZ)

Moosleerau Ersatz im Bauamt

Für den auf Ende März 2011 zurückgetretenen Bauamtschef-Stellvertreter René Häuselmann konnte der Gemeinderat als Ersatz Heinz Kasper wählen. Kasper hat sein Amt am 1. Oktober angetreten. (AZ)

Die Küchenbrigade des Hotels Schneggen steht am Start

Reinach Am 8. November empfängt der Reinacher Schneggen nach einer 11-monatigen Pause mit einer neuen Pächterin wieder Gäste. Die Vorbereitungsarbeiten sind im Gang.

VON PETER SIEGRIST

Noch haben im Reinacher Schneggen die Handwerker das Sagen. So sind in der Gaststube die Schreiner daran, die neue, dunkelrote Theke mit Bar aufzustellen. Ein Unikat, deren Design von Barbara Gwerder, Leiterin der Druckerei der Stiftung Lebenshilfe stammt. Der offizielle Eröffnungstag, Dienstag, 8. November, rückt näher und die Küchenbrigade unter der Leitung von Küchenchef Kapila Abey-suriya ist bereits am Einrichten. Ebenso am Wirken ist auch Daniela Ritter, sie ist Chef de Service. «Wir haben das Team für den Betrieb beisammen», sagt Geschäftsführer Martin Spielmann.

Die Lebenshilfe betreibt das Hotel und Restaurant Schneggen, welches im Besitz der Gemeinde ist, als Pächterin. «Dies zu den gleichen Bedingungen wie unser Vorgänger», sagt Spielmann. Mit einem Unterschied,



Die neuen Gastgeber, von links: Küchenchef Kapila Abey-suriya, «Hotelier» Martin Spielmann, Sascha Scheidegger, Dominic Moldovanyi, Jungköchin Jeanine Pagnussat und Daniela Ritter, Chef de Service. PSI

in der Küche, im Service und in der Hotellerie werden Profis und Menschen mit einer Leistungsbeeinträchtigung Hand in Hand arbeiten. Ein Ziel ist es, jeweils Klienten der Stif-

tung wieder vom 2. Arbeitsmarkt zurück in den 1. Arbeitsmarkt zu führen. Die Bedingungen für den Betrieb sind aber klar, «der Schneggen muss kostendeckend arbeiten».

Die Schneggen-Crew wird eine Slow-Food Küche pflegen: «Eine Küche, die dem Geschmack, der Einfachheit und Frische verpflichtet ist.» Küchenchef Kapila Abey-suriya aus

Deutschland, hat die Hotelfachschule und die Meisterprüfung absolviert, er arbeitet seit 10 Jahren in der Schweiz. Ebenfalls eine Hotelfachschulabgängerin ist Daniela Ritter, verantwortlich für Service und Hotellerie. Die beiden garantieren als Gastgeber für eine feine Küche und eine gepflegte Atmosphäre.

«Wir wollen in den alten Mauern Historisches mit zeitgemässer Gastronomie verbinden.»

Martin Spielmann,
Geschäftsführer Lebenshilfe

Nebst Menus zum Mittagessen – jeweils mit einer Vegi-Variante – lädt auch eine saisonal bestückte Karte zum feinen Essen und zu Zwischenverpflegungen ein. Der Schneggen bietet drei Säle für Bankette, Sitzungen und Seminare für 4 bis 60 Personen an.

Die verschiedenen Räume im Restaurant werden von den Werkstätten der Lebenshilfe dekoriert, ebenso stehen auf den Tischen und in den Hotelzimmern LH-Produkte aus Küche und Ateliers.