

# Frischzellenkur für Bücher

Wer denkt, beim Buchrestaurieren sitzt man bei Kerzenlicht in einem staubigen Archiv, könnte falscher nicht liegen. In der Werkstatt von Monika Raymann in Kempraten strahlen einen ein Dutzend LED-Lampen an.

von Anouk Duttweiler

Eigentlich bräuchten Bücher dunkle Umgebung, sagt Monika Raymann, die das Atelier Raymann in Kempraten führt. Dazu dient auch die neue alterungsbeständige Kartonschachtel, in der eine alte Handschrift liegt. «Fremdenregister» steht in Goldbuchstaben darauf – sämtliche Namen darin sind von Hand eingetragen. «Grund für die helle Beleuchtung in der Werkstatt ist die Feinarbeit, die beim Restaurieren gefragt ist.» Olivia Raymann ergänzt, ein Teil der LEDs seien Tageslichtlampen. «Wenn wir zum Beispiel Leder neu färben, müssen wir sicher sein, dass der Farbton stimmt.»



Teilen die Liebe zu alten Büchern: Monika Raymann (rechts) und ihre Tochter Olivia benutzen in ihrer Werkstatt sowohl blitzende Skalpell als auch hölzerne Buchpressen.

Bilder Anouk Duttweiler

## Adventsserie



### Wir öffnen Türen

Antik anmutende Holzgeräte stehen auf einem Tisch: Ein Buchblock wartet im Heftladen auf seinen Einband. Weitere sind in den Buchpressen eingespannt. «Die Werkzeuge haben wir von Buchbindereien erhalten, die schliessen mussten», erzählt Monika Raymann. Ihr Atelier wird allerdings noch länger bestehen können: Tochter Olivia arbeitet ab Januar weiter aufbauend im Familienbetrieb mit.

#### Besseres Papier im Mittelalter

Besonders faszinierend ist für Monika Raymann der Wandel, den die Buchbinderei durchgemacht hat. «Ganz zu Beginn waren die Buchdeckel aus Holz – die musste man mit Metallschliessen zusammenhalten.» Pergament und



Sorgfältig: Olivia Raymann bestreicht die Papierfasern fein mit einem Kleister und setzt sie auf den Riss im Notenblatt.

Holz wären sonst durch Feuchtigkeit wellig geworden und hätte sich stark verformt. Inzwischen verwendet man laminierte Kartondeckel. Doch die beiden Restauratorinnen sind sich einig: Sehr alte Bücher sind eine dankbarere Arbeit als neuzeitliche.

«Pergament und Papier aus dem Mittelalter haben eine bessere Qualität als gewisses Papier heute», erzählt Olivia Raymann. Gerade das Papier aus Kriegszeiten habe einen viel zu hohen

Holzgehalt. Sie zeigt ein altes Schulbuch, an dem sie arbeitet: Die Seiten sind brüchig und grauverbräunt. «Ausserdem ist es sehr schwierig, laminiertes Papier zu restaurieren», erzählt Monika Raymann.

#### Ein Generationenhaus

Grundsätzlich können sie aber vieles wieder restaurieren, was mit Leder und Papier zu tun hat. Was vor einigen Jahren ebenfalls in der Werkstatt



Mühsam: Auch das Entfernen von Klebestreifen, mit denen jemand vor langer Zeit Seiten eingeklebt hat, erfordert Präzision.

stand: ein Laufgitter. Als zweifaches Mami hat sie zwar den Betrieb heruntergeschraubt, aber nie damit aufgehört. «Mein Bruder und ich haben nebenbei gebastelt, oder die Grosseltern sind eingesprungen», sagt Tochter Olivia. Grossmutter und Grosstante leben immer noch in der Wohnung neben dem Atelier: «Das ist unser Familienhaus, unsere Heimat», so Monika Raymann und blickt aus dem Fenster – direkt auf das Schloss Rapperswil.

#### WIR HATTEN GEFRAGT

Kann jetzt nur noch ein Lockdown Weihnachten retten?

43 %  
Ja

57 %  
Nein

Stand: Vortag 18 Uhr

#### FRAGE DES TAGES

Soll Software zur automatischen Gesichtserkennung im öffentlichen Raum verboten werden?

Stimmen Sie online ab:  
[www.linthzeitung.ch](http://www.linthzeitung.ch)

## Auto auf Autobahn ausgebrannt

Ein Auto ist auf der A3 bei Murg in Brand geraten. Der Wagen erlitt Total Schaden. Ein 61-jähriger Autofahrer war am Freitagvormittag mit seiner 62-jährigen Beifahrerin in Fahrtrichtung Zürich unterwegs, als sie Rauch aus dem Motorenraum bemerkten. Geistesgegenwärtig fuhren sie aus dem Tunnel und hielten auf dem Pannenstreifen an, wie die Kantonspolizei mitteilte. Die beiden konnten noch ihre Gegenstände aus dem Auto räumen, bevor dieses ganz in Flammen aufging. Die Feuerwehr löschte den Wagen. Als Brandursache wird ein technischer Defekt vermutet. (Lz)

#### TWEET DES TAGES

«Es gibt einen speziellen Höllenkreis, in dem man mit Fotokalender-Software gefoltert wird.»

@FoffyMcFoff

# Ein Hauptgericht wird offeriert

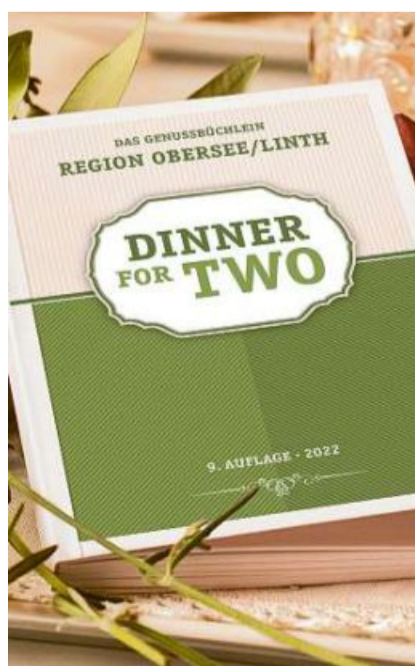
16 bekannte und beliebte Gastronomiebetriebe aus der Region Obersee/Linth laden zum Essen in ihre Räumlichkeiten ein. Dabei offerieren sie mit «Dinner for two» je ein Hauptgericht nach Wahl.

Führende Restaurants der Region Obersee/Linth laden zum Gaumenschmaus ein und offerieren je ein Hauptgericht nach Wahl. Wer die Region liebt und sich gerne kulinarisch verwöhnen lässt, profitiert mit dem «Dinner for two»-Büchlein von einem einmaligen Angebot für 16 gelungene Abendessen zu zweit.

#### Breites kulinarisches Angebot

Die Region rund um den oberen Zürichsee bis ins Linthgebiet bietet eine interessante Vielfalt an hervorragenden Gastronomiebetrieben mit einem breiten kulinarischen Angebot.

Die Gewohnheit liegt im Naturell des Menschen. Demnach besucht man meist immer wieder dieselben Restaurants und merkt gar nicht, wie viele kulinarische Highlights einem entgehen. Um die regionale Gastrolandschaft zu stärken, haben sich 16 der führenden Restaurants für ein gemeinsames Projekt zusammengetan. Das Genussbüch-



Geschenk für Geniesser: «Dinner for two» ist eine Art Bibel für Gourmets.

Bild zvg

lein «Dinner for two» bietet Freunden der guten Küche eine Selektion von 16 ausgezeichneten Restaurants des gehobenen Mittelsegments aus der Region Obersee/Linth.

#### Auch unter der Woche nutzbar

Diese bestechen nicht nur durch ihre herausragende Küche, sondern auch mit aussergewöhnlichem Ambiente und überdurchschnittlicher Gastfreundschaft.

Wer ein solches Genussbüchlein besitzt, darf zu zweit in allen aufgeführten Betrieben je einmal essen gehen. Man wählt aus der regulären Speisekarte die gewünschten Gerichte aus – der günstigere Hauptgang von beiden Personen wird vom Restaurant offeriert.

Das Schöne daran ist, dass das Angebot bis Ende 2022 gültig ist und auch die ganze Woche über genutzt werden kann. Das Booklet hat übrigens einen Gegenwert von über 600 Franken und

bereits nach nur zwei Restaurantbesuchen hat sich der Kaufpreis ausgezahlt.

#### Frische Produkte aus der Region

Vertreten im Büchlein «Dinner for two» ist eine Selektion von 16 der besten Restaurants der Region Obersee/Linth.

Die Betriebe bestechen durch kulinarische Köstlichkeiten, aussergewöhnlichem Ambiente und überdurchschnittlicher Gastfreundschaft. Alle Restaurants haben das Ziel, durch ihre Qualität zu überzeugen. Der Mix reicht von der asiatischen Küche, über die italienische, die französische, bis hin zur guten Schweizer Landhausküche.

Traditionelle Klassiker – altbewährt oder neu interpretiert oder kreative Kreationen – von gutbürgerlich über exotisch bis hin zu mediterran – alles ist mit dabei. Frische Produkte aus der Region und saisonale Spezialitäten und Köstlichkeiten sind natürlich gege-

ben und die fundamentale Voraussetzung für kulinarische Höhenflüge.

«Dinner for two» bietet unvergessliche Abende zu zweit mit kulinarischen Höhenflügen – nicht nur einmal pro Jahr, sondern gleich 16 Mal.

Das Genussbüchlein ist das perfekte Geschenk für alle, die oft auswärts essen gehen, eine gute Gastronomie schätzen, sich ausgiebig kulinarisch verwöhnen lassen und neue Restaurants kennenlernen möchten. An Gute!

#### Vorzugspreis für die Leserschaft der «Linth-Zeitung»

Das Büchlein ist in limitierter Auflage unter [www.dinner-for-two.ch](http://www.dinner-for-two.ch) erhältlich. Die Leser der «Linth-Zeitung» kommen in den Genuss eines Vorzugspreises. Mit dem Gutscheincode NL3T84 kann «Dinner for two» für nur 69 Franken anstatt für 74 Franken online bestellt werden. Der Gegenwert liegt bei über 600 Franken. (eing)