



## Erntedank und Saat

Diese beiden Mitarbeiter des Menzihuus bereiten den Boden vor für die Saat im Frühling. Ähnliches tut sich im Vorstand der GsdW: Nachdem im Sommer geerntet und gefeiert wurde, wird im Herbst und Winter im Stillen bewahrt und geschützt. Und es werden künftige Unternehmungen geplant und vorbereitet.

Liebe Leserin, lieber Leser

Wenn die dritte Strophe vom «Bruuwalder Lied» von David Kundert erklingt: «Wänn dr Herbst mit sine Farbe d'Wälder malet liis und still...», tauchen ganz unterschiedliche Bilder vor unserem inneren Auge auf. Bunt gefärbte Wälder im Sonnenschein, aber auch Herbststürme, die die Bäume schütteln und die Blätter durcheinander wirbeln lassen.

Die Herbststürme gehören der Vergangenheit an. Heitere Menschen begegnen uns in allen Betrieben. Inklusion bleibt kein leeres Wort, sondern wird gelebt. Aus einem Selbstbedienungs-Restaurant wird ein – mit Freuden – bedientes Restaurant. Die Jubiläumsfeiern «90 Jahre Lihn» liegen als wunderschöne Erinnerung hinter uns und in der Menzihuus-Gärtnerei wird reich geerntet.

Ernten dürfen wir nicht nur für das leibliche Wohl, sondern auch für die Seele. Dafür zeigen wir uns sehr dankbar. Tauchen Sie einmal mehr ein in die bunte und farbenprächtige Welt der GsdW!

In diesem Sinne wünschen wir Ihnen einen goldenen Herbst mit wärmenden Sonnenstrahlen, eine lichtvolle Advents- und Weihnachtszeit und ein gesundes, glückliches neues Jahr.

Ihre Co-Präsidentinnen

Dorothea Vollenweider  
Präsidium GsdW

Regula Meier  
Präsidium GsdW

### Wir wollen Gutes tun!

Für Spenden und Legate:  
IBAN CH35 0900 0000 8001 3447 4  
Genossenschaft sozial-diakonischer Werke  
8005 Zürich  
Gerne senden wir Ihnen einen Einzahlungsschein.  
Tel.: +41 (0)55 614 64 64

## Zukunftsweisende Inklusionstage

Unter dem Motto «Teilhabe statt Fürsorge» veranstaltete die GsdW am 2. und 3. September 2019 eine Weiterbildung und Konzeptsuche für alle Mitarbeitenden und Vorstandsmitglieder.

Unter Inklusion versteht die GsdW, dass alle Mitarbeitenden in ihrer Individualität in der Genossenschaft akzeptiert sind und die Möglichkeit haben, in vollem Umfang in den Betrieben teilzuhaben. Unterschiede und Abweichungen sollen nichts Besonderes und die Vielfalt sowie das Vorhandensein von Unterschieden normal sein. Die GsdW schafft damit Strukturen, in denen sich Menschen mit ihren Besonderheiten einbringen und auf ihre Art wertvolle Leistungen erbringen können.

### Mit Mut und Energie dabei

Am 2. und 3. September reisten rund 120 Mitarbeitende mit und ohne Beeinträchtigungen zu den Inklusionstagen nach Filzbach ins Seminarhotel Lihn. Sie diskutierten, wie die GsdW Teilhabe in ihren Betrieben ermöglichen kann.

Es war eine Freude zu sehen, wie alle mit Mut und Energie in den ein-

zelnen Arbeitsgruppen diskutierten und ihre Ideen einbrachten. So fragte ein Mitarbeiter: «Wer bestimmt, welche Produkte auf den Markt kommen?» Die Antwort lautete: «Dies besprechen die Teamleitung Bäckerei, die Bereichsleitung Tagesstruktur und die Betriebsleitung gemeinsam.» Der Mitarbeitende äusserte darauf, dass er eine grosse Erfahrung in der Bäckerei habe und gerne auch dabei wäre.

### Das Thema wird weiterentwickelt

Solch eine persönliche Gabe und Motivation ist für die Gemeinschaft in der Arbeitswelt der GsdW wertvoll. Das Einbringen der individuellen Persönlichkeit ermöglicht die nachhaltige Entwicklung der Genossenschaft und die Teilhabe möglichst aller Mitarbeitenden.

Mit den Inklusionstagen hat sich für die GsdW ein Weg in die Zukunft geöffnet. Die Motivation unter den Mit-



Mit solchen Flipcharts erarbeiteten die Teilnehmer Ideen und Lösungen.

arbeitenden ist regelrecht spürbar; nun gilt es diese Energie aufrechtzuerhalten und das Thema weiterzuentwickeln. In einer Arbeitsgruppe wird das weitere Vorgehen geklärt und ein Grobkonzept erstellt. Geplant ist, dieses im Februar 2020 vorzustellen und danach in den Betrieben umzusetzen.

## Neues Konzept für Jugendliche und junge Erwachsene

Die Nachfrage nach eng betreuten Wohnplätzen für Jugendliche und junge Erwachsene ist gross. Deshalb hat sich das Menzihuus entschieden, ein passendes Angebot zu entwickeln.

Das Menzihuus bietet seit dem 1. November zwei unterschiedliche Wohnangebote für Jugendliche und junge Erwachsene an. Die Angebote unterscheiden sich vor allem in der Intensität der Betreuung und stellen damit unterschiedliche Anforderungen an die Selbstständigkeit der Bewohnerinnen und Bewohner. Ziel des Aufenthalts ist ein Wechsel von der ersten in die zweite, weniger betreute Stufe. Dieser Aufbau fördert eine grösstmögliche Selbstständigkeit im Hinblick auf die Zeit nach dem Menzihuus.

Die neu konzipierten Wohngruppen bieten Jugendlichen und jungen Erwachsenen ein Zuhause, in dem sie Sicherheit und auf ihre

Bedürfnisse zugeschnittene Unterstützung erfahren. Die Betreuungspersonen des Menzihuus tragen mit, geben Struktur und helfen bei der Organisation von Hausarbeiten oder administrativen Angelegenheiten. Sie sind Ansprechpartner für private Themen oder vermitteln zwischen den Bewohnern und ihrem Umfeld.

Die Wohngruppen befinden sich in Filzbach und bei Bedarf im Raum Glarus Nord. Es gibt ausschliesslich Einzelzimmer. Dies ermöglicht es, die Privatsphäre einzuhalten und individuelle Interessen auszuüben. Weitere Informationen zum neuen Angebot erhalten Sie direkt bei uns.

### Kontakt

**Menzihuus** Sozialtherapeutische Angebote  
Lukas Beerli  
Panoramastrasse 27, CH-8757 Filzbach  
Tel.: +41 (0)55 614 64 14, info@menzihuus.ch  
[www.menzihuus.ch](http://www.menzihuus.ch)

## Wo das Handwerk zur Dekoration wird

Ein Besuch im Atelier, das von Andrea Mutti geführt wird. Die ausgebildete Gestaltungspädagogin wird dort jeweils von drei bis sechs Mitarbeitenden unterstützt.



Das sichtbare Ergebnis der Arbeit im Atelier.

Auf den Tischen liegen bunte Filzkugeln, Holzreste, Ringe aus Kork und Säcke mit Zementpulver. Bis vor kurzem war das «Kreativ» ein Ort, an dem sich alle künstlerisch und gestalterisch ausdrücken und verwirklichen konnten. Die Werke konnte man für sich behalten oder sie schmückten die Räumlichkeiten des Menzihuus.

Seit Mai 2019 heisst dieser Bereich «Handwerkstatt». Im Unterschied zu

früher fertigen wir nun Produkte für unseren Auftraggeber, das Seminarhotel Lihn», erklärt Andrea Mutti, «unsere Dekorationen werden sichtbar, das erfüllt das ganze Team mit Stolz!», Viermal pro Jahr wechseln die Sujets auf den Tischen im Lihn, ein Auftrag umfasst in der Regel 30 Stück. «Meistens komme ich ins Atelier mit einer Idee im Kopf», führt sie aus, «dann bringen alle Mitwirkenden ihre gestalterischen Vorschläge ein.»

Für die bevorstehende Weihnachtsdeko erhalten Holzreste ein «Upcycling», sozusagen ein zweites Leben. Die Stücke werden gesägt, geschliffen und bemalt. Dazu ergänzt Andrea Mutti: «Wenn immer möglich stellen wir die Bestandteile selber her und kaufen keine Fertigprodukte.» Auch die Sterne aus Zement liegen schon zur weiteren Verarbeitung bereit. Ein mit Sorgfalt, Ausdauer und Hingabe gefertigtes Produkt geht in die finale Produktionsphase.

## Das Menzihuus stellt vor: Joy Hafner, Rebecca Stalder und Teri Lüscher

**Ihr seid in Filzbach «gelandet». Welche fünf Orte spielten für euch bisher eine wichtige Rolle?**

**Joy:** Winterthur, Nigeria, Zürich, Richterswil, Tuttwil.

**Rebecca:** Zürich, Chur, St. Gallen, Eichberg SG, Vaduz.

**Teri:** Kalifornien, Schweiz, Gockhausen ZH, Pfäffikon SZ, Paris.

**Wann habt ihr das letzte Mal so richtig herzlich gelacht?**

**Joy:** Als eines unserer sieben Hühner den Hahn Henry krief. Es sieht einfach so lustig aus, wenn der schwarze Hahn im Eiltempo über die Wiese rast!

**Rebecca:** Vielmehr ein Lachanfall: wegen eines Zeitungsartikels auf der Website «Der Postillon».

**Teri:** Ich fuhr mit einer Freundin im Gummiboot von Murg nach Quinten. Wir haben urkomische Videos gemacht, die uns den ganzen Tag zum Lachen brachten!



Joy Hafner



Teri Lüscher

**Wie ist euer erster Eindruck vom neuen Arbeitsplatz und -umfeld?**

**Joy:** Das Menzihuus ist für mich ein toller Begegnungsort. Ich durfte schon viele interessante Menschen kennenlernen und spannende Gespräche führen.

**Rebecca:** Mein erster Eindruck verschafft mir ein gutes Gefühl. Es ist so, wie ich es mir vorgestellt habe. Die Aufgaben, die sich mir stellen, fördern meine Qualitäten. Die zunehmende Vertrautheit macht es möglich, meinen Erfahrungsschatz einfließen zu lassen.

**Teri:** Mein erster Eindruck vom Menzihuus ist ein sehr positiver. Alle sind sehr nett und es herrscht eine angenehme Atmosphäre. Ich fühle mich sehr willkommen und akzeptiert, und ich freue mich nun auf eine spannende Zukunft.

Liebe Leserinnen und Leser,  
liebe Freunde des Seebüel



Es freut mich sehr, Ihnen als neuer Betriebsleiter des Hotels Seebüel berichten zu dürfen, wie wir in Davos unterwegs sind und was uns bewegt. Hoffentlich können wir Sie damit auch gluschtig machen, uns wieder mal im Seebüel zu besuchen und sich von uns verwöhnen zu lassen.

Anfang April 2019 durfte ich die Betriebsübergabe und -übernahme zusammen mit Marcus und Erica Pfister vollziehen. An dieser Stelle möchte ich mich bei den beiden ganz herzlich bedanken für das Engagement, die Kraft und die Zeit, die sie dafür investiert haben.

Ab Anfang Mai galt es ernst. Der Ball lag nun vor meinen Füssen und die Sommersaison stand vor der Tür. Vor dem Saisonstart am 10. Mai mussten jedoch noch diverse Bauarbeiten fertig gestellt und das Haus auf Vordermann gebracht werden. Es hiess: «Let's go! – Packen wir es gemeinsam an!»

In der Frühlingausgabe der Gazetta durfte ich Sie das erste Mal begrüssen und mich kurz vorstellen. Damals versprach ich Ihnen mögliche «Aha»-Erlebnisse, was das Wiedersehen betrifft. Sehr viele Stammgäste und bekannte Gesichter haben diese «Ahas» mit mir zusammen erlebt und wir haben uns gemeinsam sehr darüber gefreut.

Am 27. Oktober ist nun eine spannende und intensive Sommersaison zu Ende gegangen, und das ganze Team freut sich auf eine erholsame Zeit zum Ausspannen und Auftanken. Voller Tatendrang und frisch gestärkt sind wir dann in der Wintersaison ab dem 18. Dezember für Sie bereit und freuen uns schon heute darauf, Sie zu überraschen und zu verwöhnen.

Auf ein Wiedersehen freuen sich von Herzen das ganze Seebüel-Team und Ihr Gastgeber

Daniel Rakeseder

## Seebüel-Events

### 22. Dezember bis 2. Januar Weihnachts- und Neujahrstage im Hotel Seebüel

Verbringen Sie die Festtage und die ersten Tage des neuen Jahres in familiärer und besinnlicher Atmosphäre und lassen Sie sich verwöhnen.

**14. März bis 13. April**  
**Pollenfreie Osterzeit auf 1550 m ü. M.**  
Profittieren Sie von unserem Angebot: 6 Nächte bleiben – nur 5 bezahlen. Zusätzlich wird Ihnen ein Eintritt ins Erlebnisbad Eau-là-là geschenkt.

## Ein kulinarischer Saisonrückblick

Der letzte Sommer stand im Zeichen der Veränderung. Vor allem im Restaurant können Gäste seither viel Neues und Kreatives entdecken.

In der Hauswirtschaft konnten wir auf die tatkräftige und professionelle Unterstützung von Barbara Poli, Hauswirtschaftsleiterin im Seminarhotel Lihn, zählen. Sie schulte uns in neuen Arbeitstechniken und führte sinnvolle und effiziente Abläufe ein. Nicht nur neue Instrumente und Produkte kamen dabei zum Einsatz, auch die Führungs- und Organisationsstruktur wurde neu aufgebaut. Mit Fabiola Duarte wurde eine sehr engagierte, langjährige und erfahrene Mitarbeiterin aus dem bestehenden Hauswirtschaftsteam als dessen Leitung positioniert. Das ganze Personal trägt diese Veränderungen tatkräftig mit und unterstützt Fabiola mit viel Engagement.

### Vollbedienung im Restaurant

Das Service-Team setzte wohl eine der tiefgreifendsten Neuerungen um. Wir haben ab Mai das gesamte Restaurant inklusive Terrasse auf Vollbedienung umgestellt. Dies brachte zu Beginn einiges an Übung, Training und Angewöhnung. Sämtliche Arbeitsabläufe wurden angepasst und das Personal entsprechend geschult.

Auch seitens der Gäste war es anfangs eine Umstellung und nach all den Jahren in Selbstbedienung etwas Neues. Die zusätzlichen, angenehme Dienstleistung wurde jedoch sehr schnell und dankbar angenommen.

## Begrüssungen und Verabschiedungen im Team

Über diese Neuzugänge als Verstärkung des Seebüel-Teams freuen wir uns sehr:

- **Manuela Stiffler**, Service
- **Mohamad Muradi**, Küche
- **Simone Laube**, Service
- **Egzona Mecinaj**, Hauswirtschaft

Alle haben sich in den vergangenen Monaten sehr gut ins Team eingearbeitet und integriert. Sie sind eine tolle Bereicherung und Unterstützung und nicht mehr aus unserer Mitte wegzudenken.

Folgende Mitarbeitende sind im Laufe und Ende der Sommersaison leider ausgetreten:

- **Regina Bernet**, Hauswirtschaft
- **Manuel Rodriguez**, Küche
- **Judite Rodriguez**, Hauswirtschaft. Sie wird ab Februar 2020 wieder ins Seebüel-Team eintreten.

Ihr Engagement und den geleisteten Einsatz verdanken wir an dieser Stelle ganz herzlich und wünschen ihnen für die Zukunft alles Gute und Gottes Segen.

### Kontakt

**Hotel Seebüel**  
Daniel Rakeseder  
Prättigauerstrasse 10, CH-7265 Davos Wolfgang  
Tel.: +41 (0)81 410 10 20, info@seebuel.ch, [www.seebuel.ch](http://www.seebuel.ch)

Die vielen positiven Rückmeldungen motivieren uns sehr, die zusätzlichen Kilometer für unsere Gäste zu gehen und sie zu verwöhnen.

Zusammen mit dem Küchenteam unter der Leitung von Küchenchef Roger Winkelmann sammelten wir gute und kreative Ideen, um das Speisenangebot an die Rentabilitätsanforderungen, die an uns gestellt werden, anzupassen und zu optimieren.

### Essen für Liebhaber

Dabei entstanden zwei spezielle Produkte, für die unsere Stammgäste mittlerweile extra regelmässig bei uns einkehren. Sehr beliebt ist zum Beispiel unser «Risotto-Schmaus». Hier kann man aus fünf verschiedenen Risotto-Sorten wählen, die man dann in einer Mehrkammer-Pfanne serviert bekommt. Sind Sie Risottoliebhaber? Dann müssen Sie dies unbedingt bei uns ausprobieren.

Apropos «Liebhaber»: Eine weitere Kreation auf unserer Speisekarte ist der «Liebhaber-Hit». Bei diesem sehr speziellen Angebot bieten wir immer etwas an, das man auf Restaurantkarten heute nicht mehr oft findet. Wir wollen und können damit bestimmt nicht alle glücklich machen. Aber den Liebhaber überraschen wir damit Mal



Zwei neue Kreationen des Küchenteams:  
Risotto-Schmaus und Schwartenmaggen.

für Mal. Unsere Kreationen reichen von Rindszunge mit Madeirasauce und Kürbisgemüse auf Kartoffelgratin, über Schwartenmaggen mit Senfvinaigrette und Salaten garniert, Kutteln gratiniert an Tomatensauce mit Salzkartoffeln bis zu «Gnagi us em Suud mit Senf und Brot». Diese Gerichte haben in den Köpfen vieler unserer Gäste wunderbare alte Erinnerungen und Geschichten geweckt.

Der Erfolg unserer neuen Angebote gibt uns recht und wir konnten im Bereich der Warenbewirtschaftung einen wichtigen Schritt nach vorne tun.

## Parkplatznot für Gäste? Damit ist es nun vorbei!

Das Hotel Seebüel hat ein neues Parkregime eingeführt.

Für Sie als Hotel- und Restaurantgäste haben wir mit einem neuen Parkregime eine spürbare Verbesserung erreicht. Seit dem 1. August ist es deutlich einfacher, als Gast im Seebüel einen Gratis-Parkplatz zu finden. Für Hotelgäste wird an unserer Reception eine Parkkarte ausgestellt, die ihnen während des gesamten Aufenthalts kostenloses Parkieren ermöglicht. In Zusammenarbeit und dank toller Unterstützung der Gemeinde Davos haben wir eine zentrale Parkuhr installiert und unsere Parkplätze für



Tages- und Restaurantgäste kostenpflichtig gemacht. Da wir jedoch für konsumierende Gäste gerne einen Gratis-Parkplatz zur Verfügung stellen, erstellt die Parkuhr jeweils ein zweites Ticket, einen Wertgutschein. Dieser kann gleichentags, zu unseren Öffnungszeiten von 11 bis 17 Uhr, im Restaurant für Konsumationen vollumfänglich an Zahlung gegeben werden. Das System hat sich bestens bewährt und wir sind sehr zufrieden, die zuvor unglückliche Parkplatzsituation zur Zufriedenheit unserer Gäste gelöst zu haben.

## 90 Jahre Lihn – die Reise geht weiter!

### Die ersten 30 Jahre

Die Ferienheim-Genossenschaft des Blauen Kreuzes Zürich beschloss 1928 den Landkauf «Lihn» in Filzbach für zwei Franken pro Quadratmeter. Seit 1929 steht das Haus im Dienste sozialer Anliegen. 1947 standen den Gästen neben 47 Pritschen bereits 35 Betten zur Verfügung. Die ersten 30 Jahre diente das Haus dem Blauen Kreuz als Ferienheim für Jugendliche, die im Hoffnungsbund zu Enthaltsamkeit und sinnvoller Freizeitgestaltung motiviert wurden. 1953 wurde der erste Tagungsraum eingeweiht. Der Grundstein für das heutige Seminarhotel war gelegt.

### Die nächsten 30 Jahre



Das Lihn in den 70er-Jahren.

Im Laufe der ersten 40 Jahre hatte sich im Innern des Haupthauses bereits vieles getan. Die grossen «Schnarchsäle» wurden durch kleinere, freundlich ausgestattete Zimmer ersetzt und die letzten Strohsäcke wurden 1955 entfernt. Auch bekam das Lihn 1966 eine eigene Zufahrt. Im Jahr 1972 wurde ein weiterer Neubau des Lihn eröffnet – die ersten zwölf Einerzimmer mit Seesicht konnten eingeweiht werden.

Es wird weiterhin das Bestreben von Vorstand und Hauseltern bleiben, den Gästen des Heimes ihren Aufenthalt

so angenehm wie möglich zu gestalten. Aber wie weit darf dieses Bestreben gehen? Soll das Ferienheimprojekt, das so bescheiden begann, zu einem Hotelbetrieb anwachsen, der nur noch die Bequemlichkeit der Gäste im Auge hat? In den Jahren 1988 und 1989 wurden Grundsatzentscheide zu Sanierungsprojekten, künftiger Ausrichtung und Betriebskonzepten erarbeitet.

### Die letzten 30 Jahre

Gründung des Menzihuus im 1991 – ein wichtiger Baustein des Konzeptes. Mit der Gesamtsanierung des Lihn wurde das soziale Engagement mit der Einrichtung einer selbstständigen und unabhängigen therapeutischen Wohn- und Arbeitsgemeinschaft professionalisiert. Dadurch konnte der eigentliche Kurs- und Ferienbetrieb von der Begleitung Sucht- und psychisch Kranker optimal entflechtet werden, sowohl im Bereich Wohnen als auch in der Betreuung. Von 1995 bis 2004 durchlebte das Lihn verschiedene Bauphasen: von Neubauten, wie z. B. einem zweiten Plenumsraum, der Bäckerei, der Grotte der Sinne und der Cafeteria bis zur ersten Renovation der ältesten Zimmer.

2011 wurde das Projekt «Mehr» verwirklicht: Mehr Integrationsmöglichkeiten sollten geboten werden. Im Lihn wurden zusätzlich zum bestehenden Angebot als Seminar- und Ferienhotel Ausbildungsmöglichkeiten für Jugendliche mit Handicap geschaffen. Damit für diese Menschen genügend Arbeit generiert werden konnte, wurden der dritte Saal gebaut, die Seesichtzimmer mit Dusche/WC ausgestattet und die Zimmer zur Sonnenseite sowie die Lavabozimmer sanft renoviert. 2012 wurde das heutige Restaurant Panorama Lihn eröffnet.

Das Lihn beschäftigt heute 22 Mitarbeitende, und 16 Jugendliche haben hier einen Ausbildungs- oder Beschäftigungsplatz. Bereits konnten Zimmer im 1991er-Bau komplett renoviert werden; die meisten Drei-Sterne-Zimmer sind heute auf dem neusten Stand. Fortsetzung folgt.

## Rückblick auf die Jubiläumstage

90 Jahre Lihn, neun Jahrzehnte Entwicklung und Engagement: Dieses Jubiläum wurde Mitte September ausgiebig gefeiert.

Gestartet haben wir am Mittwoch mit einem Senioren-Nachmittag. Beim Jassturnier wurde eifrig gespielt und nebenan das Tanzbein geschwungen.

Am Freitag durften wir 70 Gäste zum festlichen Benefiz-Anlass begrüßen. Die Hälfte der Eintrittsgebühr von je 200 Franken wurde für die Erweiterung der Menzihuus-Bäckerei gespendet. So durfte Lukas Beerli, Geschäftsleitung Soziales, einen Check im Wert von 7200 Franken von Urs Brot-

schli entgegennehmen. Vom Apéro bis zum Dessert war es ein stimmungsvoller Abend.

Am Samstag wurden alle Türen des Areals für gross und klein geöffnet. Lukas Beerli zeigte den Interessierten die Häuser und Werkstätten. Rund 250 Gäste kamen und verköstigten sich an den Ständen mit Spanferkel, Lihn-Burgern mit Pulled Pork, afghanischen Spezialitäten sowie Kaffee und Kuchen. In der Bäckerei durften alle einen Zopf flechten, backen und mit nach

Hause nehmen. Mutige Besucher konnten sich mit Roger Rychen, dem momentan stärksten Schwinger aus dem Glarnerland, in einem Schnupperschwingen messen.

Abends genossen über 100 Besucher, gewärmt von den letzten Sonnenstrahlen, das Abendessen im Hof. Die Band «The Misty Blue» sorgte mit ihrem Konzert für den krönenden Abschluss der Feierlichkeiten.

Vielen herzlichen Dank an alle Mitarbeitenden, beteiligten Personen sowie Besucherinnen und Besucher. Wir durften spannenden Gespräche führen, viel lachen und die ausgelassene Stimmung geniessen.



Urs Brotschi (r.) darf Lukas Beerli die Einnahmen aus dem Benefiz-Anlass überreichen.



Die Sieger des Jassturniers (v.l.): Heidi Dürst, Georg Küng und Emmi Brotschi.

## Seit 5 Jahren fürs Lihn im Einsatz



Astrid Diethelm (l.) und Elfete Halabaku dürfen wir schon seit fünf Jahren bei uns im Team haben. Astrid kommt aus Filzbach und ist unser fleissiges Bienchen im Restaurant. Elfete wohnt in Mollis und ist eine Putzfee der Hauswirtschaft.

Beide Damen punkten mit ihrer gewinnenden und herzlichen Art sowie ihrem Pflichtbewusstsein und sind nicht mehr wegzudenken. «Ässi» verblüfft das ganze Team immer wieder mit liebevollen und äusserst kreativen Überraschungen und Dekorationen des Hauses. Und «Elfi» überzeugt mit ihrem Mitdenken und ihrem grossartigen räumlichen Verständnis. Wir danken beiden ganz herzlich für die langjährige Treue und die wertvollen Einsätze über die Jahre!

### Kontakt

**Seminarhotel Lihn**  
Urs Brotschi  
Panoramastrasse 28, CH-8757 Filzbach  
Tel.: +41 (0)55 614 64 64, info@lihn.ch, [www.lihn.ch](http://www.lihn.ch)

### Lihn-Events 2019/20

25. bis 28. Nov.	<b>Yoga Retreat</b> «Yogalidu – Yoga und Jodel» mit Yvonne Gabriel
31. Dezember	<b>Silvesterabend</b> mit Fackellicht: Käsefondue, Fondue Chinoise oder 4-Gang-Buffer auf Anmeldung
1. Januar	<b>Neujahrsbrunch</b> von 9.30 bis 14.00 Uhr
25. Januar	<b>Kulturbühne Lihn</b> mit Nicole Herzog – Stewy von Wattenwyl Group um 20.30 Uhr
21. bis 23. März	<b>Everdance Solo-Paartanz:</b> Aktiverlebnis für Seniorinnen und Senioren über dem Walensee
27. März	<b>Kulturbühne Lihn</b> mit Trio «Anderscht» um 20.30 Uhr
April bis Mai	<b>Freitagsspecial Spargeln vs. Erdbeeren:</b> Geniessen Sie jeden Freitagabend ein Buffet mit Spargeln und Erdbeeren
24. April	<b>Kulturbühne Lihn</b> mit Jeff Wilkinson & The Shutterdogs um 20.30 Uhr

**Kultur  
bühne  
lihn**  
KULTURPARTNER  
GLARUS NORD

Medienpartner:  
**Fridolin Druck und Medien**

Zu allen Anlässen finden Sie unter [www.lihn.ch](http://www.lihn.ch) weitere Informationen. Schön, wenn wir Sie zum einen oder anderen Anlass bei uns im Lihn begrüßen dürfen!