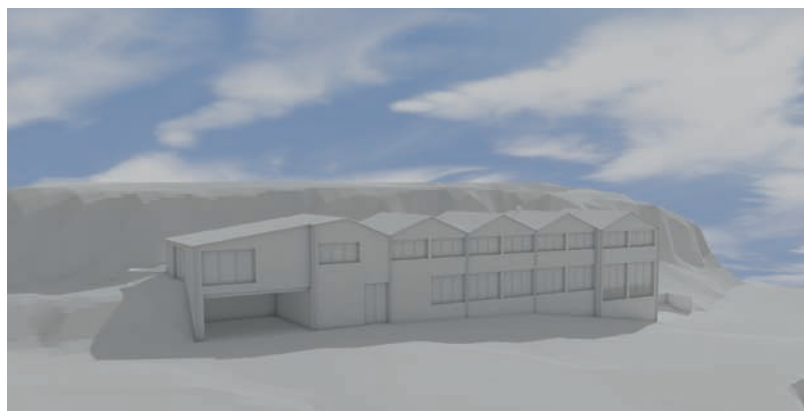


Eine neue Bäckerei und Wäscherei: Das Menzihuus baut an seiner Zukunft

Die Bäckerei und die Wäscherei des Menzihuus stossen an ihre Grenzen. Die bestehende Infrastruktur kann der Nachfrage nach unseren Arbeitsplätzen und Produkten nicht mehr gerecht werden. Eine Machbarkeitsstudie klärt die Möglichkeiten auf dem Platz Lihn in Filzbach.



Machbarkeitsstudie Wäscherei und Bäckerei Menzihuus. (Visualisierung: R. Wülfing)

Die Wäscherei des Menzihuus verarbeitet jährlich rund 40 Tonnen Wäsche. Sie ist im Erdgeschoss des Seminarhotels Lihn eingemietet. Zusammen mit den technischen Geräten und den übrigen Einrichtungen ist das Platzangebot sehr eingeschränkt, was insbesondere

für Mitarbeitende mit einer Beeinträchtigung schwierig ist.

Die Bäckerei ist eine weitere Werkstätte des Menzihuus. Ihre Produkte sind weitherum bekannt und beliebt. Sie ist im Erdgeschoss des «Stöckli» untergebracht. Auch hier

ist das Platzangebot begrenzt. Es fehlen zusätzliche Arbeitsplätze, ein Raum für die Konditorei und angemessene Lagermöglichkeiten.

Beide Werkstätten möchte das Menzihuus in einem Neubau unterbringen und darin auch einen Aufenthaltsraum für externe Mitarbeitende und zusätzliche Garderoben integrieren. Die freiwerdenden Räumlichkeiten der Bäckerei nutzen wir danach als Betriebsräume für die Landwirtschaft.

Lokale Wertschöpfung

Mit dem Neubau schaffen wir eine nachhaltige Zukunft für das Menzihuus. Dort finden mehr Menschen eine Arbeit und sinnstiftende Tagesstruktur, und wir können der hohen Nachfrage nach unseren Arbeits-



In der heutigen Wäscherei herrschen enge Platzverhältnisse.

plätzen und Produkten entsprechen. Der Neubau macht auch ökologisch Sinn. Das Menzihuus kann dann weitere Hotels auf dem Kerenzerberg beliefern und damit lange Transportwege bei der Wäsche vermeiden. Mit dem Neubau schafft das Menzihuus noch mehr lokale

Wertschöpfungsprozesse und leistet einen wichtigen Beitrag für das Leben auf dem Kerenzerberg.

Damit wir an unserer Zukunft bauen können, suchen wir finanzielle Mittel. Falls Sie sich angesprochen fühlen oder Kontakte vermitteln können, berät Sie Betriebsleiter Lukas Beerli gerne über die Möglichkeiten. Es würde uns freuen, wenn Sie sich an der nachhaltigen Entwicklung des Menzihuus beteiligen.

Unterstützen Sie unser Bauprojekt!

Lukas Beerli berät Sie gerne über die Möglichkeiten:
E-Mail: lukas.beerli@menzihuus.ch
Telefon: +41 (0)55 614 64 12
Herzlichen Dank!

«Ich gehöre wieder dazu»

Susanne Müller (Name geändert) ist 45 Jahre alt und arbeitet seit fünf Monaten in einem Arbeitsversuch in einer Firma im Glarner Unterland. Diese Stelle hat sie im Rahmen einer Integrations-Massnahme der IV erhalten. Davor war sie in einem Aufbautraining im Menzihuus in der Hauswirtschaft tätig. Claudia Mathys, die Psychologin des Menzihuus, ist zuständig für Integrationsmassnahmen. Sie führte mit Susanne Müller drei Monate vor Abschluss des Arbeitsversuchs ein Interview, das hier auszugsweise wiedergegeben wird.



Aufbautraining in den Werkstätten des Menzihuus und im Hotel Lihn.

Weshalb sprach dir die IV eine Integrations-Massnahme zu?

Ich war jahrelang zu Hause und litt unter Panikattacken und Schwindel. Auch liess mich der Tinnitus manchmal nicht schlafen. Irgendwann erfuhr ich, dass man bei der IV ein Gesicht stellen kann, um Unterstützung zu erhalten. So kam es, dass ich zuerst im Menzihuus ein Belastbarkeits- und Aufbautraining machte und danach den Arbeitsversuch.

späteren Bus. Ich möchte nicht fehlen, damit niemand bereit, mir diese Chance gegeben zu haben. Ich möchte niemanden enttäuschen.

Hat sich etwas in deinem Umfeld verändert, seit du im ersten Arbeitsmarkt arbeitest?

Alle Verwandten sind glücklich, dass ich eine Stelle gefunden habe. Ich fühle mich lebendig und betrachte die Aussenwelt wieder vermehrt. In der Pause sitzen Leute vom Büro, vom Lager und der Spedition zusammen. Dann hört man verschiedene Geschichten und erfährt etwas. Ich bin jetzt wieder dabei.

Du gehörst dazu.

Ja. Es war vorher so, als ob ich nicht mehr leben würde. Ausserhalb der Familie hatte ich keinen Kontakt mehr. Jetzt fühle ich mich wieder integriert. Ich kann etwas tun und das tut gut.

Porträt aus der Backstube

Carolina Scherzinger leitet seit einem Jahr das Bäckerei-Team. Im Menzihuus ist sie aber schon seit 2004 tätig.

Tritt man in die Backstube ein, steigt einem sofort ein wohlriechender Duft in die Nase. Die Mitarbeitenden bereiten den Teig für das Fünfkorn-Brot zu und formen die Bärenatzen. Carolina Scherzinger hat alle Aufträge verteilt und nimmt sich Zeit für ein Gespräch mit der «Gazetta».

Zum ersten Mal mit dem Menzihuus in Kontakt gekommen ist sie 2004, als per Inserat eine Aushilfe für die Bäckerei gesucht wurde. «Nach dem ersten Gespräch war für mich klar, dass ich hier arbeiten möchte», erinnert sie sich. Nach drei Jahren und der Geburt ihres zweiten Kindes verliess sie das Menzihuus. Im Jahr 2010 wurde sie angefragt, ob sie wieder einsteigen möchte, und sie sagte sofort zu.

Seither wurde sie nicht nur in der Bäckerei, sondern auch in der Wäscherei, Hauswirtschaft sowie im Wohnen eingesetzt. Vor einem Jahr hat sie nun die Teamleitung der Bäckerei übernommen. «Ich habe mein Pensum von 50 auf 75 Prozent gesteigert und mehr Verantwortung übernommen. Zudem unterrichte ich einmal pro Woche die Berufskunde für unsere Lernende», beschreibt sie die Veränderungen.

Carolina Scherzinger ist in der Bäckerei als kreativer Kopf bekannt. «Nachdem sich unsere Ziger-Grissini bewährt haben, bin ich zur Tüftlerin geworden. Ich habe



Carolina Scherzinger in ihrem Reich.

das Produkt weiterentwickelt und bin stolz, dass wir nun die Nachfolger Rosmarin-, Alpkäse- und Chili-Grissini im Angebot haben.»

In der Bäckerei fühlt sie sich pudelwohl, auch wenn sie sonst gerne draussen unterwegs ist. Die Bereiche Landwirtschaft und Garten hätten sie früher deshalb auch gereizt. Heute geniesst sie die Natur und die Berge stattdessen in ihrer Freizeit, beim Joggen und Wandern.

Vor dem Abschied aus der Bäckerei fragen wir Carolina Scherzinger noch, weshalb es eigentlich «Backstube» heisst. «Genau weiss ich es nicht», so ihre Antwort, «es könnte aber sein, dass früher eher in räumlich engen Verhältnissen gebacken wurde. Und damals befand sich der Ofen meistens zwischen Küche und Stube.»



«Der Tag der Aussaat
war der Tag der Ernte»
Marie von Ebner-Eschenbach (1830–1916)

Die Zukunft der GsdW beständig gestalten

Die GsdW hat in den letzten Jahren ihre Renovationsziele in den Hotelbetrieben erreicht. Dank Anpassungen im sozialen und organisatorischen Bereich sind starke Grundlagen vorhanden. Nun gilt es, wieder in die Zukunft zu blicken.

Drei Betriebe – eine GsdW

Die drei Betriebe der GsdW – das Ferienhotel Seebüel in Davos, das Seminarhotel Lihn und das Menzihuus mit seinen sozialtherapeutischen Angeboten in Filzbach – rücken organisatorisch näher zusammen. Synergien werden genutzt. Die «Marke GsdW» soll bekannter werden. Mit dem aktiven Austausch unter den Betriebsleitern ergeben sich neue Impulse für Entwicklungen und Qualitätsverbesserungen. Einige Beispiele:

- Ein Koch aus dem Lihn-Team hat im Februar/März tatkräftig die Küchenarbeit im Seebüel unterstützt. Es war eine Win-Win-Situation zu Zeiten geringer Frequenz im Lihn und der Hochsaison im Seebüel.
- Die Entwicklungen zum Thema «Inklusion» werden in den drei Betrieben umgesetzt. Einmal jährlich treffen sich die Mitarbeitenden und die Bewohnenden aus allen Betrieben zu Weiterbildung und Austausch.

- Im Seebüel gibt es noch mehr Menzihuus-Produkte zu kaufen.
- Die GsdW-Betriebe arbeiten mit ausgewählten Lieferanten zusammen. Dadurch können Kosten gesenkt werden.
- Die Lohnbuchhaltung und Personalverwaltung für beide Hotelbetriebe werden an einer Stelle zentral erledigt.

se auch den in Planung stehenden Neubau der Wäscherei und Bäckerei des Menzihuus stark beeinflussen werden.

Präsidium ad interim bis Juni 2021

Im Hinblick auf den Wechsel des aktuellen interimistischen Co-Präsidiums im Jahr 2021 überdenkt die GsdW die Organisationsstruktur auf der Führungsebene. Es wird sich kaum ein neues Präsidium finden lassen, das so viel unbezahlte Freizeit in die GsdW investieren kann und will, wie dies die pensionierten interimistischen Co-Präsidentinnen zurzeit tun.

Deshalb: Eine zukünftige Präsidentin oder ein zukünftiger Präsident darf auch weniger zeitliche Ressourcen mitbringen und soll «nur» verwalten dürfen. Ressourcen für «aussergewöhnliche Fälle» sind für die zielgerichtete Entwicklung der GsdW sehr wichtig, dürfen aber nicht an ein zukünftiges Präsidium geknüpft werden. Mögliche Lösungen werden an der ausserordentlichen Generalversammlung im Herbst 2020 vorgestellt.

Mit Vertrauen in die Zukunft

Auch wenn die Corona-Krise die Alltagsarbeit in den Betrieben turbulent macht und viel Energie, Mut und Zuversicht von den Mitarbeitenden und den Bewohnenden abverlangt, so schauen wir doch vertrauensvoll in die «Zeit danach». Wir wünschen Ihnen Gesundheit und, wenn nötig, erfreuliche Genesung.

Liebe Leserin, lieber Leser

Gedanken in Zeiten des Coronavirus Covid-19: Von Mitte Dezember bis Mitte März lebe ich, Regula Meier, jeweils in Thailand, wo mich der buddhistische Glaube auf Schritt und Tritt begleitet. Die Menschen glauben daran, dass es ihnen im nächsten Leben besser geht. Dadurch entsteht fast keine Eifersucht auf irdische Güter anderer Menschen, und die Wertschätzung für die ältere Generation ist sehr gross. Mit Covid-19 gehen sie gelassen um, weil der Tod zum Leben gehört.

Fällt mein Blick auf unser Land, so schockieren mich die laufenden beängstigenden Meldungen in den Medien über Hamsterkäufe, soundsovielle neue Covid-19-Fälle, Ansturm auf Baumärkte, «unbrauchbare Schutzmasken» und vieles mehr. Es gibt kaum Gedanken darüber, wie die Menschen unterstützt und ermutigt werden könnten.

Im Sunnebüchel, wo ich wohne, sind zur Zeit vier Wohnungen von älteren, aus den Städten geflüchteten Ehepaaren besetzt. Gerade standen wir auf unseren Balkonen, genossen die Sonne und haben gemeinsam von ganzem Herzen gelacht.

Was will uns dieses Covid-19 mitteilen? Wird es Zeit, sich auf das Wesentliche zu besinnen? Sind wir fähig, dies zu tun, und vor allem: Nehmen wir diese Gedanken mit in die Zukunft?

Uns allen wünschen wir Mut, Zuversicht und Gelassenheit. Bleiben Sie gesund und tragen Sie sich Sorge. Wir regen Sie an, folgende in Thailand bekannte Weisheit in Ihre Gesundheitsvorsorge bewusst einzubeziehen:

«Die sieben besten Ärzte: die Sonne, die frische Luft, die körperliche Betätigung, das Wasser, die Liebe, die Erholung und vor allem das Lachen.»

Ihre Co-Präsidentinnen

D. Vollenweider

Dorothea Vollenweider
Präsidium GsdW

Regula Meier

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, Tel. +41 (0)55 614 64 64

Etwas anders als gedacht



Es ist Ende März, ein wunderschöner Winternachmittag am Davosersee. Ich versuche in dieser turbulenten Zeit, während eines Moments der Ruhe meine Gedanken ein wenig zu ordnen. Meine Blicke scheinen in dieser speziellen Zeit irgendwie verschoben... irritiert... verwirrt? Ach, ich weiss auch nicht ganz genau, was die Corona-Krise mit mir und allen Menschen um mich herum macht. Auf jeden Fall geht das alles nicht spurlos an uns vorbei und hinterlässt bei jedem so seine Eindrücke.

Ich sitze auf der Seebüel-Terrasse, die Tische und Stühle neben mir aufeinandergestapelt. Eigentlich sollte dieser wunderbare Platz jetzt voller Gäste sein. Die flache Nachmittagssonne scheint von Westen her über den gefrorenen See in die winterliche Häusersiedlung und den verschneiten Wald. Meine Gedanken schweifen ab und beginnen sich in dieser Ruhe tatsächlich etwas zu ordnen.

Da, was ist denn das? Mitten durch die Wintermärchenlandschaft fährt ein knallroter Zug der Rhätischen Bahn. Ein Anblick, den man wohl nicht schöner und eindrücklicher malen könnte. Ich wähne mich in einer Modell-eisenbahnanlage sitzend. Mein Herz und meine Seele beginnen zu strahlen und ich werde mir wieder schlagartig bewusst, welch ein Privileg wir hier im Seebüel geniessen dürfen. Auf einmal werden all die komplizierten und schwierigen Momente und Situationen etwas relativiert und man kann wieder geordneter fokussieren.

Als ein weiteres Privileg erachte ich es, dass wir im Seebüel und in der ganzen GsdW als starkes Team unterwegs sind, uns gegenseitig auch in unruhigen Zeiten unterstützen und füreinander da sind.

Über Zahlen, Fakten und Geschehenes kann man in diesen Tagen in unserem Abschnitt des GsdW-Jahresberichts 2019 ausführlich lesen. Deshalb freue ich mich sehr, dass der Raum der nebenstehenden Zeilen zwei meiner Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zur Verfügung steht. Ich freue mich, wenn sie – und natürlich wir alle vom Seebüel-Team – im Sommer wieder Gäste auf der Sonnenterrasse bewirten und verwöhnen dürfen.

Ihnen, liebe Leserinnen und Leser, wünsche ich für alles, was uns noch erwartet, viel Kraft, Hoffnung und gute Gesundheit.

Auf ein baldiges Wiedersehen,
 Ihr Gastgeber Daniel Rakeseder

Seebüel-Events 2020

9. bis 11. Oktober

Kurs: Welt der Düfte und Naturseifen selbst gemacht
 Unter fachkundiger Anleitung von Irene Rüdin lernen wir die unerschöpfliche Vielfalt der Düfte kennen und stellen selber eine wertvolle Naturseife her.

11. bis 17. Oktober

Ausflugs- und Wanderwoche
 Entdecken Sie zusammen mit ortskundiger Begleitung von Stefan und Heidi Dollenmeier die wunderschöne Bergwelt in und um Davos.

Geheimnisse aus dem Reich des guten Geschmacks

Der Küchenchef, Geniesser und Feinschmecker Roger Winkelmann lässt hinter die Kulissen blicken und stellt sein neues Gastronomie-Konzept vor.



Seit nunmehr zwei Jahren arbeite ich als Küchenchef im Hotel Seebüel. Vor einem Jahr haben wir damit begonnen, unser Angebot im Restaurant und Hotel anzupassen und Neuerungen zu lancieren. So bieten wir auf der Speisekarte einen wechselnden Liebhaber-Hit an.

Das sind Gerichte von früher wie etwa Kutteln, Rindszunge, Gnagi, Linsengerichte, Schwartenmagen oder Ochsenmaulsalat. Im Winter darf es auch einmal eine wahrhaftige Chässchnitte mit einem Spiegelei vom Lareter Bauernhof sein. Wo gibt es diese Gerichte heute noch? Vor allem die älteren Gäste geniessen die Speisen und wir profitieren

von tiefen Einkaufspreisen der Grundprodukte.

Ab diesem Sommer beginnt zudem eine Partnerschaft mit dem Bio-Bauernhof der Familie Büchi, die eine eigene Schaffhaltung in Sichtweite des Seebüels betreibt. Daher findet der Gast auf der Speisekarte geräuchertes Schaffknebeli mit Davoser Käse, gebratene und sehr würzige Schafswürstchen in Kombination mit einem der verschiedenen Risotti oder einfach mit einem Salat vom Buffet.

Davoser Käse und indische Spezialitäten

Am Frühstücksbuffet wählt der Gast den Käse nun selber und entdeckt dabei die Vielfalt der Davoser Käsesorten sowie der leckeren Joghurtbecher der Davoser Molki. Neu gibt es auch eine glutenfreie Müeslimischung, und ab Sommer bieten wir auf dem Kuchenbuffet glutenfreies Gebäck oder Kuchen an.

Mein Arbeitskollege Suda, ursprünglich aus Sri Lanka, arbeitet seit vielen Jahren im Seebüel. Er bereitet ein- bis zweimal pro Monat das mittlerweile legendäre Indische Buffet zu. Unsere Gäste sind begeistert und geniessen die authentischen und würzigen Gerichte aus dem fernen Sri Lanka und Indien. So gehen

wir in unserer Gastronomie teils neue, teils bewährte Wege und haben sehr guten Erfolg damit.

Eine Leidenschaft für die Berge und mechanische Musik

In meiner Freizeit geniesse ich mit meinem E-Bike die schöne Region, im Frühling das Pflücken von Bärlauch in der Bündner Herrschaft und im Frühherbst das Pilzesammeln an den Hängen der umliegenden Berge. Im Winter fröne ich dem Skifahren.

Meine Leidenschaft gilt aber der mechanischen Musik, insbesondere den alten Walzenspieldosen mit ihrer wunderbaren Musik und der absoluten Präzision in der Herstellung. So durfte ich das Museum der mechanischen Musik im solothurnischen Seewen anlässlich einer Mitarbeiterreise vorstellen.



Alte Walzenspieldosen haben es Roger Winkelmann besonders angetan.

«Wenn ich mir eine Auszeit gönnen möchte, springe ich abends gerne mal in den Klöntalersee»

Das Lihn unterstützt als Sponsor den eidgenössischen Kranzschwinger Roger Rychen aus Mollis. Im Interview zeigt er sich von seiner privaten Seite.



Roger Rychen am ESAF 2019 in Zug. (Foto: Jakob Heer)

Woher kommst du und wie bist du auf den Schwingsport gekommen?

Ich bin im Obstock oberhalb von Mollis auf 1000 Metern über Meer aufgewachsen. Jetzt wohne ich rund 500 Höhenmeter tiefer, in Glarus. Auf den Schwingsport bin ich durch meinen Vater gekommen und meine beiden älteren Brüder, die auch geschwungen haben.

Welches waren die Höhepunkte deiner Karriere?

Ganz klar die Gewinne meiner beiden eidgenössischen Kränze in Estavayer-le-Lac 2016 und in Zug 2019. Daneben natürlich auch die sieben Bergkranzgewinne und 17 Regionalfestsiege.

Wahrlich ein eindrücklicher Leistungsausweis! Wie erreichst du ständig diesen Siegeswillen?

Den Siegeswillen habe ich von Natur aus in mir. Das Mental-

training hilft mir, ihn im entscheidenden Moment abrufen zu können.

Wenn du wählen könntest – welcher Superheld wärst du? Wonder Woman! (lacht)

Wie sehen deine Abende zu Hause aus?

Unter der Woche gibt es diese nur selten, da ich jeden Abend hauptsächlich mit dem Training verbringe. Wenn ich mal zu Hause bin und mir eine Auszeit gönne, dann meistens auf der Couch vor dem Fernseher. Im Sommer findet man mich auch mal bei einem Feierabend-Sprung in den Klöntalersee.

Was bist du noch nie gefragt worden?

Hmm, schwierige Frage. Aber ich glaube, mich hat tatsächlich noch niemand gefragt, welches meine Lieblingsjahreszeit ist. Wahrscheinlich deshalb, weil die Leute sowieso annehmen, dass es der Sommer ist.

Hast du im Jahr 2020 soziale Projekte geplant?

Bis jetzt noch nicht. Ich freue mich aber, dass ich im neuen Buch «Föhnsturm» als einer von 25 männlichen Glarner Persönlichkeiten porträtiert bin. Der Grossteil der Arbeit lag bei den Autoren und den Buchinitiativen. Mit der Buchverniessage – geplant im August 2020 – ist dieses Projekt beendet.

Wann musst du deine Komfortzone überschreiten?

Beim Haushalten (lacht). Ich bin aber froh, dass ich meine gute Frau Nicole an meiner Seite habe, die mich zwischen- durch mal wieder aus dieser Komfortzone holt.

Züglete wegen Coronavirus

Im Altersheim Bühli in Ennenda wurde in der Zeit rund um Ostern bei einigen Bewohnerinnen und Bewohnern sowie Mitarbeitenden eine Infektion mit dem Coronavirus festgestellt. Um sich optimal vor einer Ansteckung zu schützen, zogen die übrigen 29 Seniorinnen und Senioren, die nachweislich keine Erkrankung hatten, mit Hilfe von Militär und Zivilschutz nach Filzbach ins Seminarhotel Lihn um. Dies im Sinne eines dreiwöchigen «Ferien-Aufenthalts».

Bestmögliche Betreuung und feine Lihn-Küche

Wenige Tage nach dem Umzug durften sich die neuen Bewohnerinnen und Bewohner innerhalb der abgesperrten Bereiche im und ums Hotel Lihn frei bewegen. Sie erhielten dabei weiterhin die bestmögliche Betreuung durch Fachpersonen und Angehörige der Armee und durften zudem die feine «Lihn-Küche» geniessen. Das gesamte Lihn-Team hat sich sehr gefreut, in dieser Ausnahmesituation helfen zu können.

Eine «Lihnpiade» als Teamanlass

Anfang Februar fand unser Teamanlass statt. Er wurde von unserem Lernenden Simon Götter organisiert und hätte ursprünglich als Fondueabend im Habergschwänd bei Filzbach stattfinden sollen, mit anschliessender Schlittenfahrt ins Tal. Petrus wäre eventuell dabei gewesen, doch Sturm «Petra» machte uns einen Strich durch die Rechnung. Und so haben wir uns kurzerhand entschlossen, einen neuen Event mit diversen Spielen zusammenzustellen: die «Lihnpiade». Die Ideen kamen aus vielen Ecken; bei der Verwirklichung durften wir Elmar Walthert, unserem Praktikanten der Hotelfachschule Luzern, einen herzlichen Dank aussprechen.

Der Tag startete mit vielen spannenden Inputs unseres Betriebsleiters Urs Brotschi. Er berichtete über die Geschichte des Lihn, über die heutige Situation und betriebswirtschaftliche Aspekte, bevor er einen kurzen Abstecher ins spannende Thema «Marketing» machte. Ebenso informierte er über künftige Entwicklungen der GsdW. Den Schluss bildete die Lihnpiade mit anschliessendem Fondue, das uns vom Habi-Team in unserem



Voller Einsatz an der «Lihnpiade».

Restaurant serviert wurde. An verschiedenen Posten wie Lihn-Pong, Black Jack, Darts, Türmli bauen und Pantomime waren Geschicklichkeit, Mut und Geduld gefragt. Alle waren voller Tatendrang und Freude, und so wurde gezielt, gebaut, gespielt und «pantomiert».

Fünf Jahre Dienst fürs Lihn

Schon wieder können wir fleissig «jubilihen» – dieses Frühjahr gleich mit drei Mitarbeitenden.



V.l.: Marlen Glauser, Zemrije Ramadani und Torsten Keller.

Seit fünf Jahren dürfen wir auf die wertvolle Arbeit der aufgestellten Marlen Glauser bauen. Voller Witz und Schlagfertigkeit trägt sie zu einem heiteren Arbeitsklima im Restaurant bei. Zemrije Ramadani ist unsere speditive und fleissige Arbeitskraft im Office und in der Hauswirtschaft. Seit Beginn können wir auf ihre Flexibilität und Zuverlässigkeit zählen. Torsten Keller, unser Küchenchef und Sicherheitsbeauftragter, hat im Juni 2015 bei uns angefangen. 2017 hat er das eidgenössische Diplom als Chefkoch erhalten und aktuell besucht er den Lehrgang Diätetik und gesunde Ernährung. Wir sind sehr stolz, einen solch qualifizierten Küchenchef im Team zu haben. Seine ruhige und bedachte Art schätzen alle Mitarbeitenden sehr. Vielen herzlichen Dank für eure Treue und eure Mitarbeit!

Lihn-Events 2020

April bis August	Bilder-Ausstellung von Heidi Oberholzer
bis Ende Mai	Spargelgenuss à la carte – täglich frische Menüs
5. Juni bis 11. Sept.	Sommer erleben: Jeden Freitag-abend Barbecue à discrétion
6. Juni	Kulturbühne Lihn Neneh Music Duo mit Sandro Schneebeli
26. Juni	Kulturbühne Lihn Trio Anderscht
23. bis 26. Juli	Yoga Retreat mit Yvonne Gabriel
24. Juli	Kulturbühne Lihn Openair mit Suzie Candell
1. August	Feiern Sie mit uns – von 9.30 bis 14.00 Uhr mit einem regionalen Brunch und ab 18.00 Uhr Barbecue mit bester Sicht auf das Mürtchenfeuer
18. September	Kulturbühne Lihn Danny Santos & Mike Kearney



Medienpartner:
Fridolin Druck und Medien

Zu den Anlässen finden Sie auf www.lihn.ch weitere Informationen. Schön, wenn wir Sie zum einen oder anderen Anlass bei uns im Lihn begrüßen dürfen!