

Das Menzihuus stellt vor: Eva Schöpfer

Im Bereich Ausbildung und Eingliederung arbeitet seit dem 1. Januar 2021 Eva Schöpfer als Job Coach. Sie ist die Ansprechperson für die Lernenden im Bereich Hotellerie.

Eva, wie gefällt es dir am neuen Arbeitsplatz?

Die letzten vier Monate vergingen wie im Flug. Das Team hat mir den Einstieg leicht gemacht, ich fühle mich sehr wohl. Zudem erfreut mich die abwechslungsreiche Aussicht, die ich von Filzbach aus geniessen darf.

Bereichen der Hotellerie/ Gastronomie gearbeitet, später auch ein Catering-Angebot mit Eventbereich aufgebaut und geleitet. Bei diesen Stationen hat mir die Zeit für die Weiterentwicklung der sozialen Nachhaltigkeit gefehlt. Hier im Menzihuus und Lihn kann ich als Job Coach meinen Beitrag dazu leisten und etwas bewirken.

Deine Wurzeln sind im Luzernischen, dein Wohnort in Chur. Liegt da Filzbach in der goldenen Mitte?

Das könnte man so sagen. Mein Arbeitsweg mit dem Zug ist tatsächlich gleich lang wie der Weg mit dem Auto von Filzbach in meine alte Heimat. Ich fühle mich sehr wohl im Bündnerland und schätze die Nähe zu den Bergen.

Welche beruflichen Erfahrungen bringst du mit?

Ich bin gelernte Köchin, danach habe ich in allen

Maskierte Freizeit

Kreativität ist gefragt – mehr denn je. Die Liste der möglichen Aktivitäten im Wohnen für Erwachsene ist durch Corona merklich kürzer geworden. Es brauchte ein Umdenken von «Was können wir nicht mehr machen?» zu «Was können wir trotzdem unternehmen?».

Spaziergänge erleben eine Renaissance. Früher durfte die Einkehr in einem Beizli nicht fehlen. Heute gehört neben der Maske auch der Rucksack zur festen Ausrüstung. Oder es gibt einen Take-away-Kaffee – eine Frage der Routenplanung.

Kino-Besuche waren stets beliebt. Heute machen wir

das Schlechtwetterprogramm in unserem Aufenthaltsraum – mit Leinwand, Maske, Abstand, Netflix und selbstgemachtem Popcorn.

Viele kreative Ideen

Kreativ werden heisst im eigentlichen Wortlaut «etwas erschaffen». Weil unser Aufenthaltsraum angesichts der Abstandsregeln zu klein wurde, haben wir einen angrenzenden Aussenbereich angegliedert. Dieses zuerst schmucklose «Stübli» wird nun zusammen mit den Bewohnenden immer wieder neu dekoriert.

Was mit Guetzi backen in der Adventszeit begonnen hat, ist jetzt fester Bestandteil an

Wochenenden: Backnachmittage. Mit Hygieneregeln, Abstand und Maske, versteht sich. An Ostern beispielsweise entstanden kreative Zopfhasen.

Früher gehörte der Fitness-Besuch im Sportzentrum Kerenzerberg fix zur Freizeit einiger Klientinnen und Klienten. Heute sind es das Bike oder die Wanderschuhe. Hier ausnahmsweise mal ohne Maske, dafür aber mit gehörigem Abstand ... vom Alltag.

Wie sich die Corona-Massnahmen auf unser Leben auswirken, liegt in unserer Hand und Haltung. Denn nur warten auf eine Zeit nach Corona ist keine Option. Bisher wurden im



Backnachmittag im Menzihuus.

Menzihuus nur wenig Infektionen registriert, und dank den Schutzmassnahmen hatten sie keine weiteren Auswirkungen. Dafür sind wir dankbar – und hoffen, dass es so bleibt.

Inklusion: kleine Schritte – grosse Wirkung

Inklusion ist seit längerer Zeit ein wichtiges Thema in der sozialen Arbeit. Doch was bedeutet dieses Fremdwort?

Das Wort Inklusion kommt aus dem Lateinischen und bedeutet «Einschluss, Einschliessung». Im sozialen Bereich ist damit gemeint, dass jeder Mensch ganz natürlich dazugehört, ungeachtet von Geschlecht, Alter, Herkunft, Religion, Bildung oder Behinderung. Solche Unterschiede sind normal und werden als Bereicherung wahrgenommen.

Die Umsetzung von Inklusion ist eine spannende Herausforderung. Damit sie gelingt, muss die GsdW Strukturen schaffen, die es den Menschen ermöglichen, an der Gesellschaft teilzuhaben. Zudem muss Herkömmliches überdenkt werden. Meinungen, Einstellungen oder langjährige Praktiken bilden Grenzen, die es schrittweise aufzulösen gilt.

Wir sind bereits zahlreiche Schritte Richtung Inklusion gegangen. Die Pausenorte stehen allen Mitarbeitenden gleichermaßen zur Verfügung. Der Gratiskaffee trägt dazu bei, dass sich die Gruppen vermi-

schen. Die Mitarbeitenden suchen sich den Ort aus, an dem sie sich wohlfühlen.

Die Wohnungseinrichtungen wurden neu gestaltet – nach den Stilsprüchen der Menschen, die dort wohnen. Es entstand ein kunterbuntes Ambiente mit ungeahntem Wohlfühlfaktor.

Für die bauliche Entwicklung des Areals Lihn müssen viele Fragen geklärt und Entscheidungen gefällt werden. In diesem Prozess nehmen auch Menschen mit Beeinträchtigung teil. Ihre Mitwirkung prägt die Zukunft der GsdW.

das Kochen am offenen Feuer war für einige eine neue Erfahrung.

Auf einer Wanderung nach Quinten konnten wir am zweiten Tag die herrliche Natur am Walensee geniessen. Anschliessend brachte uns das Schiff nach Weesen, wo wir die Erlebnisse der beiden Tage in einer Pizzeria Revue passieren liessen.



Outdoor-Erlebnisse beim Kochen am offenen Feuer und beim Brückenbauen in luftiger Höhe.



Wohnen, arbeiten und lernen in Corona-Zeiten

Die Pandemie ist eine grosse Herausforderung für die ganze GsdW. Die letzten Monate zeigen aber: Mitarbeitende, Lernende, Vorstand und Gäste ziehen alle am gleichen Strick und machen auch bereichernde Erfahrungen.

Das Leben lehrt uns laufend, flexibel zu sein. Die Corona-Pandemie hat uns bis heute sehr viel abverlangt. Jedoch: Die Mitarbeitenden aller GsdW-Betriebe waren während des letzten halben Jahres nicht nur geplagt, sondern machten durch Corona auch die letztlich befreiende Erfahrung, dass «es nicht so sein muss, wie es immer war».

Zusammen mit umständlichen Hygienevorschriften, Schutzmassnahmen und Desinfektion an allen Orten setzen alle ihr Bestes daran, die Arbeit auch «andersherum» zu gestalten. Die Lernenden simulieren ihre Rollen für die nicht vorhandenen Gäste und lernten das Schulwissen zuhause. Die Backwaren des Menzihuus sind in Verteilläden weiterhin gefragt und die Waschmaschinen der Wäscherei waschen etwas gemächlicher.

Jeder einzelne Hotelgast wird mit Freuden und noch höherer Aufmerksamkeit bedient. Im Seebüel übernehmen die Mitarbeitenden

selbstverständlich und flexibel Tätigkeiten in Küche, Take-away und Reinigung, auch wenn diese nicht in ihren Arbeitsbeschreibungen zu finden sind.

Erfolgreiche 4-Jahres-Bilanz

Der Vorstand bleibt tätig, etwas mehr am Bildschirm und doch engagiert und kreativ. Die GsdW ist heute zeitgemäss und professionell organisiert und geführt. Wir überschauen unsere Ergebnisse der letzten vier Jahre:

- Die Schwerpunkte der GsdW bis 2025 sind definiert. Es bestehen Zukunftsaussagen fürs Menzihuus und zur Hotelentwicklung bis 2025.
- Die erste Phase für das ortsbauliche Leitbild «Platz Lihn Filzbach» ist abgeschlossen. Die nächste Phase kann geplant werden.
- Die Grundhaltung der Inklusion wird in den Betrieben umgesetzt und regelmässig reflektiert.
- Die Statuten der GsdW sind revidiert. Diverse Reglemente sind überarbeitet.

- Der Vorstand arbeitet in spezifischen Arbeitsgruppen. Dies ermöglicht effiziente Vorstandsitzungen.
- Eine Geschäftsstelle ist aufgebaut. Alle Dateien sind elektronisch archiviert. Die Strukturen für die Arbeit sind gelegt.
- Im Hotel Seebüel sind die Altbau-Zimmer renoviert. Der Ersatz mit Erweiterung des Lifts ist vorbereitet. Die Grunddienstbarkeitsvereinbarung mit Näherbaurecht ist abgeschlossen.
- Im Seminarhotel Lihn sind die Zimmer in Richtung Hof sowie fünf Familienzimmer erneuert.

Reifer, gelassener, ruhiger?

Rückblickend freuen wir uns, wie wir alle gemeinsam an unserem «GsdW-Strick» ziehen, auch in Zeiten grösster Herausforderungen. Sind wir durch die ungewohnten Zeiten reifer, gelassener und sogar ruhiger geworden? Wollen, können, sollen wir den schnellen Rhythmus und die rege Betriebsamkeit in den Hotels wieder herstellen?

Wenn es uns gelingt, das erworbene Vertrauen, die Flexibilität und die Gelassenheit auch in hoffentlich kommenden Coronabefreiten Zeiten zu leben, dann haben wir Wertvolles dazugelernt.

Liebe Leserin, lieber Leser

Nehmen Sie sich Zeit und geniessen Sie nochmals die Lockdown-Ruhe in Ihrer Umgebung. Bewegung an der frischen Luft versorgt das Gehirn mit ausreichend Sauerstoff. Dadurch steigt Ihre Gehirnleistung. Ausserdem versorgt Sie das Frühlingslicht mit Vitamin D, das unser Immunsystem stärkt. Unser Tipp: Packen Sie ein paar leckere Sachen vom Menzihuus zusammen, schnappen Sie sich Ihren Rucksack, und bereit sind Sie für ein schönes Sonntags-Picknick. Jetzt steht gesundes Leben trotz des Coronavirus nichts mehr im Wege.

Lesen Sie in den Berichten der Betriebe, wie während Lockdown-Zeiten keineswegs nur Sperrung herrscht, sondern wie kreative, neue Ideen zum Wohnen, Arbeiten und Lernen umgesetzt werden.

Wir – Regula Meier, Thomas Kistler und Dorothea Vollenweider (Bild unten) – folgen der Sommer-Strophe des «Bruuwalder Lieds» von David Kunder: «Wänn dr Summer sini Sunne, strahle laht i vollner Chraft, alli Bäum und alli Chrütli, strotzed volle Summersaft.» Wir freuen uns nach dem Frühling auf den Sommer, und wir planen, unsere Köpfe wie eingangs beschrieben mit frischer Luft und Sonne zu versorgen. Der Rucksack ist bereits gepackt. Wir sagen dem GsdW-Vorstand Adieu.

Eine spannende, turbulente und erfreuliche Zeit liegt hinter uns. Wir danken für das uns entgegengebrachte Vertrauen und die stete Unterstützung. Danke auch den Vorstandsleuten, die bleiben und zusammen mit neuen Vorstandsmitgliedern frisch weitergehen.

Wir lächeln Adieu und wünschen Gesundheit, Erfolg und Gelingen in der GsdW.



Wir wollen Gutes tun!

Für Spenden und Legate:
IBAN CH35 0900 0000 8001 3447 4
Genossenschaft sozial-diakonischer Werke
8757 Filzbach, Tel. +41 (0)55 614 64 64

Nicht immer war Maskenpflicht – der Vorstand 2020 (v.l.): Thomas Kistler, Dorothea Vollenweider, Franziska Radelow, Regula Meier, Peter Grimm, Monica Zweifel und Andreas Breitenmoser.



Das Arbeiten auf der Corona-Achterbahn

Während der pandemiebedingten Ausnahmesituation ist an allen Orten viel Flexibilität gefragt. So kommt es schon einmal vor, dass Lernende aus einem Partnerbetrieb den Take-away betreuen und der Koch seine Menüs persönlich serviert. Davon können sowohl Mitarbeitende als auch Gäste profitieren.



Lernende aus Filzbach konnten ihre Fähigkeiten am Take-away-Stand vor dem Hotel Seebüel in Davos einsetzen.

Das letzte Halbjahr stand nicht sehr überraschend im Zeichen der Kapriolen des Coronavirus. Mitte November wurde das ganze Seebüel geöffnet; im Dezember das Restaurant dann wieder geschlossen. Ein Take-away-Angebot wurde organisiert, die Festtage standen auf der Kippe und wir wussten meistens erst kurzfristig, ob eine Teil- oder Gesamteröffnung vom BAG beschlossen wird.

In dieser Zeit unterstützten sich die GsdW-Betriebe gegenseitig. An den Wochenenden konnten zum Beispiel Lernende aus Filzbach in Davos eingebunden werden. Sie betreuten sehr engagiert unseren Take-away und machten dabei einen weiteren Schritt in der Entwicklung ihrer Selbstständigkeit.

Wenn der Koch seine eigenen Menüs serviert

Während der Wintersaison 2020/21 mussten sich sämtliche Seebüel-Mitarbeitende diversen Herausforderungen und Anpassungen stellen. Dank der grossen Bereitschaft, diese anzunehmen, ist es gelungen, diese Zeit zu meistern. Bei allen war eine hohe Flexibilität gefragt.

Dabei entstanden sehr spannende Situationen. So kam es bei schwacher Hotelbelegung regelmässig vor, dass der Koch am Abend alleine für das Wohl der Hotelgäste besorgt war. Er bereitete die Menüs zu und übernahm auch den Service mit allem Drum und Dran. Der Arbeitstag der Receptionistin begann auf einmal mit Brot und Gipfeli rüsten, Frühstücksbuffet herrichten und Rührer kochen.

Die positiven Nebenwirkungen solcher bereichsübergreifenden Abläufe liegen auf der Hand. Das Verständnis

nis und Einfühlungsvermögen für andere Arbeitsbereiche wurde nochmals gefördert. Auch die Gäste schätzten es sehr, das Gesicht hinter den leckeren Mahlzeiten persönlich bei sich am Tisch kennenzulernen und dem Koch das Lob direkt auszusprechen. Dabei entstanden spannende Kontakte, und «Geheimrezepte» wurden ausgetauscht.

Erfreuliches Ende der Wintersaison

Dass alle Mitarbeitende des Seebüel-Teams bereit waren, sich diesen ungewohnten Anforderungen zu stellen und das Beste zu geben, ist nicht selbstverständlich. Ihnen allen gebührt an dieser Stelle ein besonderes Lob und ein grosses Dankeschön. Wir sind alle sehr froh, dass sich die Wochen nach den Sportferien einigermaßen gut bewirtschaften liessen. Zudem waren die Ostertage gut gebucht und die Saison konnte positiv abgeschlossen werden.

Seebüel-Events 2021

10. bis 16. Oktober

Unser Herbstangebot: Wanderferien bbb
 Die drei «b» stehen für begegnen, besinnen und bewegen. Heidi & Stefan Dollenmeier führen die Teilnehmenden durch die Davoser Bergwelt. Die Teilnahme an den Wanderungen ist für Hotelgäste gratis.

Das Lihn stellt vor

Cliff Malate leitet den Bereich Restaurant und Bankette. Marieke van Rheenen ist neue Co-Gruppenleiterin Rezeption.

Was hat euch motiviert, ins Lihn zu kommen?

Marieke: Das soziale und nachhaltige Engagement vom Lihn und ein schöner Arbeitsplatz direkt vor meiner Haustüre. Auch die neuen Herausforderungen, die es zu meistern gilt.

Cliff: Nach meiner langjährigen Erfahrung in der Gastronomie suchte ich nach einer neuen Herausforderung. Ich freue mich nun, mein Know-how meinen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, insbesondere den Lernenden, mitgeben zu dürfen. Zudem schätze ich die enge Zusammenarbeit mit dem Menzihaus.

Was macht dir besonders Spass in deinem Job?

Marieke: Meine Leidenschaft ist die Gästebetreuung – an der Front fühle ich mich pudelwohl.

Cliff: Besondere Freude macht es mir, die Gäste zu verwöhnen und ihnen einen unvergesslichen Aufenthalt zu gewähren. Für meine Funktion als Gruppenleiter im Restaurant freue ich mich vor allem auf die enge Teamarbeit mit den Mitarbeitenden und darauf, junge Menschen auf ihrem Ausbildungsweg zu begleiten und neue Ideen und Projekte zu verwirklichen.

Wie beschreibst du dich in wenigen Sätzen?

Marieke: Ich bin 47 Jahre, Sternzeichen Stier und Niederländerin. Seit 1991 wohne ich in der Schweiz. Wandern, Skifahren, Biken, Lesen, Reisen und Singen sind meine Hobbies. Am liebsten esse ich Kalbsleberli mit Rösti, und mein Ding ist Popmusik, besonders aus den 80ern und 90ern. Meine Hei-



Marieke van Rheenen (L) und Cliff Malate.

mat, Braunwald und die Region Walensee sind meine absoluten Lieblingsorte und meine wärmsten Empfehlungen für ein «Reisli». Mein Motto: Lächle und die Welt lächelt zurück.

Cliff: Ich bin 33 Jahre alt, in Glarus geboren und in Ennenda aufgewachsen. Vor meiner Lehre als Gastronomiefachassistent im Märchenhotel Bellevue in Braunwald lebte ich während eines halbjährigen Sprachaufenthalts in Kanada bei meiner Grossmutter. Auf einer viermonatigen Reise mit meiner Lebenspartnerin durch Südostasien engagierten wir uns für eine Non-Profit-Organisation auf Bali. Wir unterrichteten Kinder in Englisch. Diese Erfahrung im Austausch mit den verschiedenen Kulturen erlebte ich als wunderbare Bereicherung. Meine Toleranz für verschiedene Lebensweisen und Ansichten wurde dadurch erweitert. Neben dem Reisen gehören das Kochen, der Sport und das Gärtnern, insbesondere die Anzucht von Chilis, zu meinen Hobbies.

Lihn-Events 2021

April bis August	Kunstaussstellung von Maya Rhyner zum Buch «Föhnsturm – 25 Männerporträts aus dem Glarnerland»
5. Juni	Kulturbühne Lihn mit Band goes Wild
3. Juli	Kulturbühne Lihn mit Schäbyschigg
9. Juli	Sommer erleben: Barbeque-Event
31. Juli	Sommer erleben: Barbeque-Event
1. August	Feiern Sie den ganzen Tag mit uns – von 9.30–14.00 Uhr mit einem regionalen Brunch und ab 18.00 Uhr Barbeque mit bester Sicht auf das Mürtchenfeuer
14. August	Vernissage Kunstaussstellung «Ostschweizer Schnittkunst x3»
27. August	Kulturbühne Lihn Paddy and the Dusty Boys



Medienpartner:

Fridolin Druck und Medien

Sie finden unter www.lihn.ch weitere Informationen. Schön, wenn wir Sie zum einen oder anderen Anlass bei uns im Lihn begrüssen dürfen!

Der manchmal recht steile Weg zum Ziel

Das neue Gesicht im Hotel Seebüel gehört zu Andreas Gubler. Der Gipfelstürmer hat bereits viele spannende Karrierestationen hinter sich und bringt seine grosse Erfahrung nun als Sous-Chef in den Betrieb ein.



Den richtigen Weg wählen und auf eine kompetente Begleitung zählen zu dürfen: Diese Werte gelten für Andreas Gubler sowohl auf seinen Skitouren als auch in der Küche.



Ich heisse Andreas Gubler, bin gebürtiger Berner und gehöre seit dem Frühsommer 2020 zum bunten Team des Ferienhotels Seebüel. Ich bin als Sous-Chef mit viel Freude für unser vielseitiges Speisenangebot täglich am Kochherd aktiv. Zudem betreue ich unsere Lernenden mit erhöhtem Unterstützungsbedarf.

Mein Werdegang führte mich nach erfolgreicher Kochlehre über unterschiedliche Stationen im In- und Ausland für 25 Jahre nach Berlin. Hier durfte ich in Selbstständigkeit vielseitige Berufserfahrungen in der Gastronomie, dem Kulturbereich und der Reisebranche sammeln.

Seit 2007 lebe ich zusammen mit meiner Lebensgefährtin in Davos und arbeite in den Bereichen Hotellerie und Gastronomie sowie im Winter-Tourismus – zuerst als Stationsleiter für einen deutschen Sportreiseveranstalter, danach mehrere Jahre als Gastgeber und Koch in einem kleinen alten Walserhotel in Monstein, und in den letzten Jahren als Ausbildungs-Verantwortlicher für eine berufsbildende Institution im Auftrag der SVA Graubünden.

Dank diesen beruflichen Erfahrungen und Fähigkeiten können wir in Zusammenarbeit mit dem Menzihaus den interessanten Bereich der beruflichen Ausbildungs- und Eingliederungsmassnahmen kompetent anbieten. Dafür stehen für Menschen mit Beeinträchtigungen im Hotel Seebüel zwei bis drei Ausbildungsplätze in der Küche und im Service offen.

Qualität, Sauberkeit, Freude

Meine Prinzipien in der Küche sind Qualität und Sauberkeit, Freude an der Arbeit und ein hohes Dienstleistungs-Bewusstsein. Dies versuche ich als betreuender Ausbildner und JobCoach unseren Lernenden bedarfsgerecht zu vermitteln.

Gerade in einem zunehmend leistungsorientierten Arbeitsalltag will das berufliche Handwerk fundiert erlernt sein, selbst wenn der Lernprozess und die dafür notwendigen Kompetenzen auch mal hart erarbeitet werden müssen. Im Spannungsfeld des täglichen

Arbeits- und Lerndrucks sollte man immer mit ehrlicher Bestätigung, angemessenem Lob, gutem Teamgeist sowie ausreichend Spass für einen harmonischen Ausgleich bzw. eine gesunde «Work-Life-Balance» sorgen. Stets mit dem Ziel vor Augen, den Lernenden trotz psychischer Erkrankung oder körperlicher Einschränkung mit einem Berufsabschluss die erfolgreiche Integration in den ersten Arbeitsmarkt zu ermöglichen.

Noch manch schöner Berg wartet

Übrigens: Das Reisen gehört zu meinen grössten Hobbys. Wann immer möglich, versuche ich unterschiedliche Küchendüfte, Sprachen, Länder und Kulturen zu erleben. Allerdings kommt dieser Wunsch seit über einem Jahr ganz klar zu kurz.

Am liebsten verbringe ich meine Freizeit sportlich aktiv auf dem Wasser oder in den wunderschönen Davoser Bergen. Im Winter zieht es mich auf die Tourenski, das Snowboard oder die Schneeschuhe; ansonsten bin ich gerne wandernd oder per Bike, Segelboot, Surfbrett und Kite unterwegs.

So manch schöner – wenn auch steiler – Berg will noch erobert werden. Hierfür ist es wichtig, stets den richtigen Weg zu wählen und kompetent begleitet zu werden. Dies wünsche ich uns allen, ganz besonders unseren Lernenden auf ihrem oftmals steilen und steinigen Weg zum Ziel.

10 Jahre Kulturbühne

Zum Jubiläum der Kulturbühne Lihn hat die «Gazetta» den früheren Lihn-Direktor Hannes Hochuli interviewt.

Wie ist die Idee der Kulturbühne Lihn entstanden?

Ich sass 2010 in einem Konzert von Polifonia in der ersten Reihe und erlebte deren stimmungsvolle Musik mit allen Sinnen. Mit geschlossenen Augen träumte ich davon, dass Konzerte in dieser Art nach den Umbauten und Erweiterungen im Restaurant Panorama Lihn stattfinden könnten. Damit man immer wieder einen Grund hat, nach Filzbach zu fahren. Ein Telefongespräch und eine Zusage vom Mühlehorner Musikproduzenten Paul Rostetter später begann ich, den Traum in die Realität umzusetzen.

So wurde der Verein «Kulturbühne Lihn» gegründet. Wie ging es weiter?

Danach ging es darum, Sponsoren mit auf die Bühne zu holen. Gemeinsam mit Paul gestalteten wir das erste Programm 2011. Und bald ging es los: Der Bluesharper Jan Hartmann heizte mit dem Gitarristen Joe Schwach zum Kulturbühnen-Auftakt so mächtig



Wie alles begann: Bluesharper Jan Hartmann (l.) und Gitarrist Joe Schwach.

ein, dass die zurückbleibende Glut für das ganze erste Jahrzehnt ausreichte.

Die Kulturbühne zeichnet sich durch den hautnahen Kontakt mit den Künstlerinnen und Künstlern aus. Wer ist dir am stärksten in Erinnerung geblieben?

Jede Begegnung, jedes Konzert war für mich einzigartig und ein besonderes Erlebnis. Ein besonderer Höhepunkt war das Konzert mit dem Simon & Garfunkel Tribute Duo Thomas Wacker und Thorsten Gary. Das erste Konzert führte zu einer unendlich langen Standing-Ovation, darum holten wir das Duo zwei Jahre später, zusätzlich mit dem Streicher-Ensemble, nochmals auf die Lihn-Bühne. Den Mut, die beiden in einer dritten Runde mit einem ganzen Philharmonie-Orchester auftreten zu lassen, hatte ich dann allerdings nicht. Zu gross wäre das finanzielle Risiko für den Verein gewesen.

Was wünschst du der Kulturbühne für den Start in ihr nächstes Jahrzehnt?

Weitere zehn Jahre mit vielen tollen Musikern und Künstlerinnen und Künstlern, die im Glarnerland aufspielen und damit viele Zuhörer beglücken und beschenken. Gerade jetzt in dieser Zeit ohne Konzerte merkt man, wie wertvoll solche Angebote sind. Ich wünsche dem Lihn und seiner Kulturbühne Konzert für Konzert zahlreiche Gäste, die sich weiterhin in stimmungsvollem Ambiente einen wunderschönen Abend mit gutem Essen, feinen Getränken und toller Musik gönnen.

Adrian on tour

Adrian Röthlisberger, Mitarbeiter Rezeption im Seminarhotel Lihn, besuchte seine Kollegin Lisa Hauser für eine «Lihn-Reportage».

Anfang April habe ich mich mit Lisa Hauser zusammengesetzt, sie ist im 2. Lehrjahr zur Küchenangestellten EBA. Wir haben uns über das Lernen und Arbeiten während des Lockdowns unterhalten. Was ihr dazu spontan einfalle, war meine erste Frage. Ihre Antwort: «Im ganzen Betrieb ist viel weniger los als vor der Pandemie. Man sieht gewisse Mitarbeiter lange Zeit nicht.» Auch die ganzen Vorschriften, die eingehalten werden müssen, seien herausfordernd.

Berufsziel Chefköchin

Trotz mehr als einem Jahr Corona geht es Lisa soweit gut. Zur Schule sei sie wie üblich gegangen, teilweise fand der Unterricht von zuhause aus im Homeschooling statt. Sogar einzelne Prüfungen fanden im Fernunterricht statt. «Profitieren von dieser Zeit konnte ich insofern, als es zuhause schön leise war und der Lärm vom Klassenzimmer ausblieb», erzählt sie.



Adrian Röthlisberger (l.) im Gespräch mit Lisa Hauser.

Lisa konnte während den beiden Praktika im Kantonsspital Glarus und im Seebüel viel lernen. Für die Zukunft wünscht sich Lisa, den Eidgenössischen Fachausweis als Köchin und Diätköchin zu erlangen. «Danach möchte ich einmal Chefköchin werden», sagt sie.

Weitere Zukunftspläne sind eine Ausbildung zur Pferdefachfrau EFZ und ein eigener Pferdebauernhof. Ich wünsche Lisa viel Erfolg und danke für das spannende Gespräch.