

AZB

8757 Filzbach

P.P./Journal

CH-8757 Filzbach


Lihn
 FILZBACH

menzihuus
 FILZBACH

Seebüel
 DAVOS

gazetta

 GENOSSENSCHAFT SOZIAL-DIAKONISCHER WERKE | GSDW
 Entstanden aus der Ferienheimgenossenschaft vom Blauen Kreuz Zürich

Ware Tier: Ethisch korrekt?

Was nützt es uns, wenn der Lebensmittelhandel seit geraumer Zeit in der Lage ist, Steinbutt, Goldbrassen und Seezungen durch perfekte Kühlketten auch in das Binnenland Schweiz zu befördern? Gleichzeitig warnen uns verschiedene Umweltschutzorganisationen überzeugend, dass der industrielle Fischfang das Überleben der Arten kurz- bis mittelfristig gefährdet.

Von Christoph Kohler

Der Genuss von Seelachs, Rotbarsch, Goldbrasse, Heilbutt, Scholle, Seezunge, Lachs, Thunfisch, Kabeljau und Viktoriabarsch droht den natürlichen Bestand zu dezimieren. Zur Sensibili-

sierung für ethische Qualitätskriterien unserer Nahrung haben wir in den letzten Jahren nahezu alle Warnrufe der Umweltorganisationen ignoriert. Vielmehr sorgen weiterhin grosse Lebensmittelkandale für Schlagzeilen, durch die ein Grossteil der Konsumenten auf ökologisch fragwürdige Zucht- und Haltungsbedingungen aufmerksam wurde, besonders bei Rindern, Schweinen, Geflügel, Fohlen, Garnelen und Zuchtachsen.

Der unappetitliche Nachgeschmack des aktuellen Gammel-Fleischskandals aus Deutschland ist bis heute (zum Glück) nicht gänzlich abgeklungen. Zusammen mit dem BSE-Skandal haben diese Erfahrungen in gesundheitsbewussten Kreisen eine Sensibili-

sierung und in der Folge eine schlechende Meinungsbildung forciert. Gerade heute sind Konsumenten wichtiger denn je, die nicht mehr bereit sind, Lebensmittel zu geniessen, bei deren Produktion Tierquälerei hingenommen wird. Genuss ist letztlich eine ethische Gefühlsfrage. Und deshalb spielt der Tierschutz in das Geniessen unmittelbar hinein. Es ist an der Zeit, uns folgenden nachhaltigen Fragen zu stellen: Wie sollen unsere Lebensmittel in Zukunft produziert werden? Welche Produktionsmethoden sind auch gut für unsere Nachwelt? Gibt es alternative Zucht- und Haltungsbedingungen für die Tiere, die wir essen? Ist der aktuell sehr hohe Fleischkonsum ethisch gerechtfertigt?

Zur Nachhaltigkeit verpflichtet

Die GsdW mit den drei Betrieben Lihn, Menzihuus und Seebüel soll diesem ethischen Dilemma weiterhin grosse Beachtung schenken. Die Praxis zeigt, dass Beherbergungsbetriebe, welche mit Umweltzeichen erfolgreich wirken, sich weiterentwickeln und im Markt nachhaltig Fuss fassen. Synergieeffekte aus ökologischem, ökonomischem und qualitätsorientiertem Wirtschaften bringen den Erfolg. Massnahmen wie ökologische, biologische und tiergerechte Qualitätslabels, abfallarme Beschaffung und effizienter Energie- und Wassereinsatz motivieren die Gäste weitere Dienstleistungen aus den Betrieben zu erwerben. Verpflichten wir uns der Nachhaltigkeit.

INTERVIEW: ROLF HILTL, VEGIPAPST

Vom Wurzelbunker zum Lifestyle-Restaurant



Rolf Hiltl, 41, Besitzer und Geschäftsführer in vierter Generation des ältesten vegetarischen Restaurants Europas, dem Hiltl in Zürich, empfängt jeden Tag über 1000 Gäste. Der erfolgreiche Koch und Absolvent der Hotelfachschule Lausanne über Fleisch, Gemüse, Convenience-Food und seine Zukunftspläne.

Von Hannes Hochuli

Gazetta: Rolf Hiltl, wann haben Sie das letzte Mal ein saftiges Steak gegessen?

Rolf Hiltl: Vor drei Wochen in den Ferien. Dort kauften wir ein Rindsfilet und grillierten über dem Feuer ein knuspriges Stück Fleisch.

Sie essen Fleisch?

Das muss nicht nicht passen. Würde ich eine Pizzeria führen, würde ich ja auch nicht ausschliesslich Pizza essen. Von daher sehe ich dieses Thema ziemlich sportlich.

Sie verdienen Ihren Lebensunterhalt mit Gemüse. Warum sind Sie ausgerechnet mit Ihrer Vegi-Küche so erfolgreich?

Das hat mit Tradition zu tun: Mein Urgrossvater gründete das Restaurant

1898 und jede Generation machte sich dazu Gedanken und entwickelte das Geschäft weiter. In den über 100 Jahren mussten wir noch nie ein Tier töten, um unsere Gäste zu begeistern. Auch als Fleischesser bin ich darauf stolz. Für unser Kochen sind Gemüse, Früchte und Gewürze ausserordentlich wichtig. Ausschliesslich mit Fleisch kann man nichts Aussergewöhnliches kreieren. Als gelernter Koch kann ich das beurteilen.

Die Angst, sich ohne Fleisch nicht gesund ernähren zu können, ist weit verbreitet. Wer hat Recht, Sie oder die Fleischproduzenten?

Man kann sich sehr wohl gesund ohne Fleisch ernähren. Es gibt viele Vegetarier die das beweisen. Isst man Fleisch, muss man trotzdem darauf achten, was man isst. Dreimal Hamburger im Tag ist auf die Dauer nicht gesund. Etwas komplizierter haben es die Veganer, die gar keine tierischen Produkte essen, also keine Milchprodukte, keine Eier, usw. Aber selbst diese Menschen können bei richtiger Kompensation ganz gut ohne Fleisch leben. Ob man gesund ist oder nicht, hat nicht in erster Linie damit zu tun, was man isst.

 grüezi,

liebe Leserin, lieber Leser

Die Tage werden kürzer und kühler, die Advents- und Festtage stehen wieder vor der Tür und das Thema «Essen und Trinken» bekommt einen zusätzlichen hohen Stellenwert.

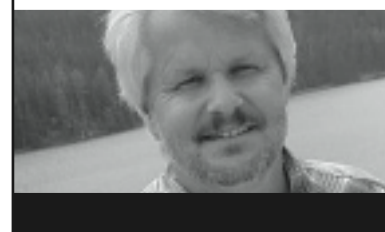
Was gibt es Schöneres, als ein gemütliches Abendessen mit Freunden bei Kerzenschein und ruhiger Musik?

Die Zitate von Mahatma Ghandi «Esse um zu leben, nicht leben, um zu essen!» und das Bonmot vom deutschen Genussmenschen und Volksschauspieler Willy Millowitsch «Essen und trinken sind die drei schönsten Dinge im Leben» zeigen eindrücklich, wie weit die Ansichten zu diesem Thema auseinander liegen können. Hier werden die Fakten und Gegensätze zwischen der überernährten, mit der Fettleibigkeit kämpfenden Ersten Welt und der in weiten Kreisen auch heute noch hungernden Dritten Welt deutlich. Gegensätze, die jeden engagierten Menschen nachdenklich machen.

Gelingt es uns nicht, das Essen und in zunehmendem Masse auch sauberes Trinkwasser für alle Menschen auf dieser Welt gerecht zu verteilen, werden wir uns früher oder später grosse Probleme einhandeln.

«Herr, du schenkst uns Tag für Tag einen reich gedeckten Tisch. Wir brauchen keine Angst haben zu hungern – im Gegenteil, wir müssen Angst vor einem «Zuviel» haben. Herr, schenk uns das rechte Mass und trotz unserer Sатtheit das Gespür für den Hunger anderer. Gib, dass wir in unserer Sатtheit nicht alles ersticken, was offen macht für unsere Brüder und Schwestern.»

Andreas Vogel, Seebüel



Die «Goût Mieux»-Philosophie

«Goût Mieux» ist das Label für die Schweizer Gastronomie, die Wert auf natürlichen Genuss legt. Im Gegensatz zu anderen Gastronomie-Labels zeichnet «Goût Mieux» genau das aus, was das A und O und somit die Basis einer qualitativ hervorragenden Küche ausmacht: die verwendeten Zutaten und deren Zubereitung.

Voraussetzungen für die Auszeichnung

Das Restaurant oder Hotel bekennt sich zur nachfolgenden Philosophie:

- Die Küche ist natürlich und saisonal geprägt, man setzt vor allem auf einheimische Produkte.
- Wann immer möglich werden Speisen frisch zubereitet und es kommen möglichst schonende Kochverfahren zur Anwendung.
- Neben fleischhaltigen sind immer auch vegetarische Gerichte im Angebot.
- Der Trend, vermehrt auf biologische Produkte zu setzen, muss spürbar sein; umwelt- und sozialgerechte Produktion geniesst Sympathie.

Lihn seit Beginn dabei

Die Lihn-Küche wurde bald nach der Einführung des GoûtMieux-Labels ausgezeichnet. Heute verpflegen die Lihn-Köche ihre Gäste mit rund 80 Prozent Bio-Produkten. Und dies notabene mit einem aussergewöhnlichen Preis-/Leistungsverhältnis.



Natürlich geniessen im Restaurant.

Ware Tier

Für die vorliegende Gazetta habe ich mich intensiv mit dem Thema «Lebensmittel» beschäftigt. Mitten in der Arbeit ist mir die Dokumentarfilmreihe «Ware Tier» im deutschen Fernsehen aufgefallen. Seither bin ich tief betroffen – Europa hat noch einen langen Weg vor sich, um einen nachhaltigen tier- und umweltverträglichen Verpflegungskreislauf zu erreichen.

Falls Sie sich mit aktuellen Bild-dokumenten über den Umgang mit Schweinen, Hühnern, Rinder und Fischen informieren möchten, haben wir auf unserer Homepage verschiedene Links aufgeschaltet.

Das falsche Thema in der Vorzeit der Feiertage? Zeitgeist und brisante Themen richten sich nicht nach der Agenda. Sie fordern meist spontan unsere Aufmerksamkeit. Danach mit persönlichem Engagement etwas zu tun oder zu ändern, steht jedem Menschen frei.

Hannes Hochuli

Interessante Internetlinks

www.goutmieux.ch
www.gsdw.ch » *gazetta* » *Ware Tier*
www.wikipedia.ch » *Lebensmittel*

Alle aufgeführten Gazetta-Links können Sie bequem auf unserer Homepage unter www.gsdw.ch » *Gazetta* anklicken.

Welchen Stellenwert hat bei Ihnen die Qualität der Lebensmittel?

Ein enorm wichtiger: Das Lebensmittel ist die Basis, damit beginnt alles. Ein Koch, der keine guten Grundnahrungsmittel hat, kann nur erschwert auch gut kochen. Das Produkt muss sehr sehr gut sein.

Setzen Sie auch Bio-Produkte ein?

Auch, nicht ausschliesslich. Teilweise stammt unser Gemüse aus biologischem Anbau und alle Lebensmittel tierischen Ursprungs kaufen wir als Bioprodukte ein, also Milch, Butter, Eier usw. Dies hat etwas mit dem Tier-schutzgedanken zu tun: Diese Hühner und Kühe sollen ein glückliches Leben haben.

Kochen Sie ausschliesslich frisch oder setzen Sie auch Convenience-Produkte ein?

Wir bereiten extrem viel frisch zu. Ende Februar eröffnen wir unser neues Restaurant an der Sihlstrasse. Wir bauen dort sehr transparent, das heisst, der Gast hat Einblick in die Rüsterei, auf den Kochherd und in die Konditorei: Wir haben nichts zu verbergen, weil wir den grössten Teil von Grund auf frisch zubereiten.

Welche Auswirkungen wird der rasante Anstieg von Convenience-Food in unserer Gesellschaft haben?

Die Menschen nehmen sich keine Zeit mehr zum Kochen, das kann man tatsächlich feststellen. Jeder Trend löst jedoch auch einen Gegentrend aus. Ich glaube, ich spüre bereits die Gegenbewegung. In unserem neuen Lo-

kal eröffnen wir eine Kochschule und ich bin jetzt schon davon überzeugt, sie wird ein Erfolg werden. Viele Menschen haben es doch heute satt, den Beutel in die Mikrowelle zu schieben und das Ergebnis zu konsumieren. Mittelfristig wird es beides geben: Momente, in denen die Zeit fehlt, dann schiebt man halt eine Schale in den Mikrowellenherd: Das ist nicht optimal, aber auch nicht tödlich. Und Momente, in denen man es geniesst, von Grund auf zu kochen und zu geniessen.

Sie sind am Bauen. Die Presse spricht vom neuen Hiltl als «Kompetenzzentrum für gesundes Essen». Was planen Sie?

Wir waren gemäss «Guinnessbuch der Rekorde» das erste vegetarische Restaurant in Europa und wir haben den Anspruch, in diesem Bereich führend zu sein. Geht es um gesunden Genuss, wollen wir dazu klar und kompetent Auskunft geben und im neuen Hiltl ein Erlebnis dazu bieten. Dieses wird von der neuen Hiltl-Bar über einen «Premium-Bereich» bis zur hauseigenen Kochschule reichen.

Sie sprechen von gesundem Essen? Wann ist Essen gesund?

Der Mensch braucht zum Leben Nahrung. Darum ist es gut, wenn man isst. Grundsätzlich ist Essen also gesund. Ein Lebensmittel ist dann für den Organismus optimal, wenn es möglichst naturbelassen bleibt. Man muss nicht alles hunderttausendmal verändern bis es gut ist. Essen wir also Nahrungsmittel ausgewogen und

so, wie die Natur uns diese gibt, dann sind sie gesund.

Warum essen bei Ihnen täglich über 1000 Personen vegetarische Mahlzeiten?

Das gehört heute in Zürich zum Lifestyle. Früher sprach man im Volksmund vom Wurzelbunker, die Gäste wurden als Grasfresser tituliert und besuchten das Hiltl durch den Hintereingang, damit man sie nicht sah. Heute wollen die Leute geniessen und gleichzeitig wissen, dass sie ihrem Körper etwas Gutes tun. Und anscheinend bekommen sie das alles bei uns.

Haben Sie auch darum Erfolg, weil Zuhause vegetarisch kochen aufwändiger ist, als ein Stück Fleisch braten?

Ist es natürlich auch. Viele Leute haben eine Hemmschwelle, weil die Zubereitung mehr Arbeit bedeutet: Das Gemüse muss gewaschen, geschält, geschnitten werden: Alles in allem halt aufwändiger im Vergleich zu Pommes und Steak. Auch deshalb entsteht unsere neue Kochschule.

Ihre Grossmutter liess sich in Indien inspirieren, wo holen Sie Ihre Ideen für die Weiterentwicklung der Vegi-Küche?

Durch Reisen. Ich habe einen offenen Geist und reise gerne durch die Welt. Ich nehme ein Land durch seine Kulinarik, seine Märkte, die Gassenküchen wahr. Heute haben wir drei kleine Kinder, das heisst, wir reisen etwas weniger. Dafür lasse ich mich durch Kochbücher inspirieren. Ganz wichtig ist auch unser multikulturel-

les Küchenteam. Jeder darf und soll Menüs von seiner Grossmutter und Mutter einbringen. Dadurch erhalten wir kulinarisch kreative Inputs.

Sind Vegetarier bessere Menschen als Fleischesser?

Nein, das glaube ich nicht. Gott liebt jeden Menschen gleich, unabhängig von seiner Ernährungsweise. Es ist wichtig was wir essen. Noch wichtiger ist aber, was aus unserem Mund wieder heraus kommt: unsere Worte und Gedanken...

www.hiltl.ch

Buchtipp:

Rolf Hiltl, *Vegetarisch nach Lust und Laune*, Werd Verlag 2005
 ISBN: 3859324926



SEEBÜEL

Spürbar begeistert

Seit dem 1. Juli 2006 arbeitet er im Seebüel und freut sich täglich über die Schönheit der unmittelbaren Umgebung und über die neue berufliche Herausforderung: Lukas Hüni, Hotelier und Restaurateur HF, ist neu in der Leitung des Seebüels tätig.

Von Hannes Hochuli

«Das Seebüel war den ganzen Sommer fast vollständig ausgebucht. Dadurch erlebte ich einen steilen Einstieg» schwärmt der 32-jährige Lukas Hüni. Familienferien, verschiedenste Feriengruppen aus der Schweiz und aus dem Ausland, Menschen mit Behinderung und Senioren bildeten einen Gästemix, der ihn spürbar begeistert: «Es herrschte eine schöne Atmosphäre unter den Gästen und Mitarbeitern. Das Seebüel bietet allen einen Ort zur Erholung und Begegnung. Das Haus mit der traumhaften Lage, das grosse Angebot von Davos und der Region, die Skiarena: Ich freue mich jetzt schon auf die kommende Wintersaison.» Diese Worte klingen ganz nach einem gewiefen Werber, der für seine Sache aquiriert. Doch begegnet man

dem jungen Mann, sucht man vergeblich nach dem plakativen Werbemuster. Die Worte kommen mit Überzeugung und wirken glaubwürdig.

Als Familie in Davos gelandet

«Nach einer längeren Zeit Hin- und Herfahrt zwischen unserem früheren Wohnort Igis/Landquart und dem Seebüel sind wir nun als Familie ganz in Davos gelandet. Wir haben uns gut eingelebt und fühlen uns wohl.» Überhaupt: Die Familie scheint im Leben von Lukas Hüni eine zentrale Rolle zu spielen. Sie freuen sich über mehr Zeit zusammen in Davos. «Das Flanieren durch die Stadt, die Parkanlagen und der wunderschöne Spaziergang um den Davosersee, die herrlichen Berge zum Wandern und Skifahren geniessen wir rundherum.» Seine Frau hatte er in Chur kennengelernt. Aufgewachsen ist sie in Bern, wo sie die Ausbildung als Lehrerin absolvierte und die ersten Berufsjahre verbracht hatte. Anschliessend arbeitete sie während mehreren Jahren in Graubünden als Sonderschullehrerin. Seit 2004 ist sie als Mutter und Familienfrau engagiert.



Lukas und Rahel Hüni-Wenger mit Manuel und Corina

Mann vom Fach

Aufgewachsen ist Lukas Hüni in der Ostschweiz ganz nahe am Bodensee. Seine kaufmännische Grundausbildung hatte er in St. Gallen absolviert. Nach der Lehrzeit sammelte er erste berufliche Erfahrungen in der Administration und Buchhaltung in einem Gästehaus im Berner Oberland. Schon bald merkte er, dass ihm die Arbeit in einem Gästebetrieb sehr gut gefiel: «Darum habe ich mich für eine Weiterbildung an einer Hotelfachschule

entschieden. Im Frühling 2000 konnte ich dann in Chur das Diplom (Hotelier/Restaurateur HF) entgegennehmen.» Danach sammelte er während mehreren Jahren Erfahrungen als Chef de Réception in Hotels der Region.

Was gibt es noch zu sagen? Lukas Hüni: «Überzeugen Sie sich von unserer schönen Landschaft und besuchen Sie uns im Seebüel. Das ganze Team freut sich darauf, Sie bei uns begrüßen und verwöhnen zu dürfen.»

Von der lachenden Karotte

Als Koch schaffe ich viel lieber mit «Lebendigem» als mit sogenannten «Nahrungsmitteln». Darum entspricht mir das Wort «Lebensmittel» besser. Doch wo liegt eigentlich der Unterschied?

Von Matthias Kuchler,
Lihn-Küchenchef

Der Mensch, oder eben jedes Lebewesen, benötigt die heute aufgeschlüsselten und in alle Einzelteile zerlegten Bausteine der Nahrung: Aufbaustoffe wie das Eiweiss, Betriebsstoffe wie Fett und Kohlenhydrate, dazu kommen die Wirkstoffe als Vitamine und Mineral-salze, als Transport- und Lösungsmittel nehmen wir Wasser dazu. Die Nahrungsmittelindustrie kreiert seit vielen Jahren täglich neue «Produkte», in der für uns «Konsumenten» optimalen Zusammenstellung. Wir werden regelmässig mit neuen Erzeugnissen vom Reissbrett überschwemmt. Nahrungsmittel werden immer optimaler zusammengebaut, um allen auftretenden Allergien gerecht zu werden, um alle Mangelerscheinungen ausgleichen zu können, sogar auch um Hund und Katze optimal zu ernähren.

Tatsächlich sind wir in die genau umgekehrte Richtung unterwegs: Unsere Nahrung wird weniger, die qualitative Vielfalt verarmt, unsere Kinder haben in nächster Zukunft keinen Kochschulunterricht mehr. Warum auch? Um die Gebrauchsanweisung auf der Verpackung des Convenience-, Fast- oder Funktional Food zu lesen, reichen auch Deutsch- bzw. Englischgrundstufenkenntnisse aus. Im Buch «Prost Mahlzeit» ist zu lesen: «Wir kennen immer mehr Diäten und haben damit auch immer mehr

Essgestörte. Je mehr Margarine aufs Brötchen kommt, desto mehr Herzinfarkte, je mehr Jodsalz unter Volk gestreut, desto mehr Schilddrüsenerkrankte, je öfter unser Essen mit Vitaminen angereichert wird, desto öfter packt uns die Grippe.»

Chance zur Wende?

Gibt es mitten in diesem Trend eine Chance zur Wende? Ich meine Ja: Es liegt alleine an uns und in unserem Entscheidungsbereich, wie wir uns ernähren und was wir aus und mit uns machen. Unser Bio-Gärtner David Lindenmeier achtet bei der Gartenplanung sorgfältig darauf, welche Nahrung eine Pflanze braucht. Er vermeidet es, zweimal nacheinander dieselben Pflanzen auf demselben Flecken Erde wachsen zu lassen. So wird der Boden nicht ausgelaugt. Dadurch, und mit vielen weiteren Punkten die es beim Pflanzen und Ernten zu beachten gilt, stellt er uns in der Lihn-Küche wunderbare Nahrungsmittel zur Verfügung. Zum Beispiel ein «Rüebli». Diese «lachende Karotte» schäle ich gerne, manchmal schäle ich sie auch nicht und verarbeite sie gleich zusammen mit der Schale. Wir mischen zu den fein geriebenen Karotten etwas Mangosaft aus der weiten Welt, je nach Jahreszeit und Eigensüsse ein wenig Rohrzucker und ein paar Tropfen mildes Sonnenblumenöl. Dazu etwas Obst- oder gereifter weisser Balsamicoessig und fertig ist der Karottensalat. Auf dem Büffet leuchtet dem Gast die orange Farbe mitten aus dem bunten Salat-Angebot entgegen. Da muss das Wasser im Mund zusammenlaufen.

An diesem kleinen Beispiel wird deutlich: Es vereinen sich ganz viele

Aspekte. Es sind die Fähigkeiten und das Können, aber auch die Lebensfreude jedes einzelnen Mitarbeiters.

Kreativität

Die Zusammenhänge gehen weiter: Brühe ich die Schale der Karotte zusammen mit Zwiebelschalen und weiteren Bio-Gemüseabschnitten im grossen Topf auf dem Herd auf, entsteht die Grundlage für eine interessante Tagessuppe. Koche ich in diesem Sud Reis oder Nudeln, dann trägt sich das Aroma und das Lachen der Karotte auch in dieses Gericht weiter. Auf diese Weise spiele ich immer wieder sehr gerne. Noch ein Blick in die Gewürzkiste gefällig? Von der Anispflanze verwende ich oft die Samen. Sie werden ganz oben in der Blüte geerntet. Vom Aroma her unterstützen sie die Süsse der Karotte. Vom Bild des Wachstums her betrachtet ergänzt ein Bestandteil der Blüte, die weit über dem Boden, nahe der Sonne herangereift ist, die Karotte, die im dunkeln Erdreich wachsen und reifen konnte. So begegnen sich in der Salatschüssel zwei Gegensätze, vereint zu einem Ganzen, ohne dass ich etwas davon in Einzelteile zerlegen musste. Ich lasse mich einfach von Bildern, Düften und Erfahrungen dazu verleiten, ein Gewürz kurz in der heissen Pfanne zu rösten, um dabei festzustel-

len, dass mir ein warmer süsser Duft entgegenweht, der gut zur lachenden Karotte passen könnte.

Designer auf meine Art

Auf diese Weise bin ich auch ein «Lebensmittel-Designer». Bei mir steht jedoch die Freude im Vordergrund. Immer wieder begegne ich interessierten Gästen, die Fragen zu meinen Kreationen haben. Ich koche Gerichte, die nicht jeden Tag in derselben Zusammensetzung, mit den genau gleichen Aufbau-, Betriebs- und Wirkstoffen daherkommen. Sie enthalten eine Momentaufnahme aus einem lachenden Leben. Ein Menü, das den Gast weit länger begleiten soll als nur durch den Verdauungstrakt. Und erzählt der Gast Zuhause vom Karottensalat und läuft ihm nochmals das Wasser im Mund zusammen, war unser Tag, die Arbeit in Garten und Küche, ein guter Tag.

Buchempfehlung:

Prost Mahlzeit! Krank durch gesunde Ernährung. Udo Pollmer, Andrea Fock, Ulrike Gonder und Karin Haug brechen ein Tabu. Spannend, verwirrend, ein Klassiker der kritischen Ernährungskunde. Taschenbuch Kiepenheuer&Witsch ISBN: 3-462-03012-4



Personelle Wechsel im Seebüel

Auf 31. März 2007 wird der langjährige Betriebsleiter, Andreas Vogel, das Seebüel verlassen. Die Stelle wird im Moment nicht neu besetzt. Die neue Betriebsleitung, bestehend aus Lukas Hüni (Betriebsleiter a.i.), Fabiana Caluori (Bereichsleiterin Hauswirtschaft/Service) und Retus Caduff (Bereichsleiter Küche) werden den Betrieb in einer Übergangszeit führen. Lukas Hüni hat im Dreier-team die Führung inne.

Über 18 Jahre hat die Familie Vogel das Seebüel geprägt. Viele Genossenschaftler und Gäste haben in dieser Zeit Freundschaft mit dem Haus, mit Andreas und seiner Frau geschlossen. Herzlichen Dank für die prägende Zeit. Wer sich persönlich von Vogels verabschieden möchte, kann dies bis Ende Februar im Seebüel tun.

Der bisherige Bereichsleiter Küche, André Baumberger, wird das Seebüel per Ende 2006 verlassen. Sein Nachfolger, Retus Caduff, hat die Küchenleitung im Seebüel auf den 1. Dezember 2006 übernommen. Mit Retus Caduff konnte eine erfahrene Persönlichkeit ins Seebüel gewählt werden. Er hatte in verschiedenen Betrieben die Küchenleitung inne. Retus Caduff ist 36 Jahre alt und wohnt mit seiner Familie seit längerem in Davos.

Stephan Kunz, Präsident GsdW

Zum Abschied von Tres Vogel

Seit vielen Jahren habe ich dich als Freund, Mitstreiter und Mitdenker in Sitzungen und Besprechungen erlebt. Ich erinnere mich gut an die erste Tagung, bei der ich mich ein bisschen als Fremder und Neuankömmling in der GsdW fühlte und Orientierung suchte. Da spürte ich deine grosse Offenheit gegenüber Menschen. Du kamst auf mich zu, fragtest mich nach meinem Befinden und nicht – wie so oft in der Berufswelt – was ich alles kann. Deine Fähigkeit und Stärke, dich couragiert für wichtig erscheinende Anliegen einzusetzen, ist für mich beispielhaft.

Tres, ich danke dir von ganzem Herzen für dein grosses Mitengagement und deine Freundschaft. Ich hoffe, du erkennst in den neuen Lebensumständen auch eine neue Chance und dafür wünsche ich dir alles Gute und viel Glück.

Walter Kaufmann, Menzihuus

Auf Wiedersehen Tres

Wir beide hatten uns schon länger verschiedene Veränderungen gewünscht. Jetzt sind sie da, für dich anders als wir uns das gemeinsam vorgestellt hatten. Trotzdem bin ich sicher, dass du mit deinem Rucksack an Lebenserfahrungen und Wissen einen guten Weg weitergehen kannst.

Ich schätze die Jahre, in denen wir immer wieder zusammenarbeiten und am gleichen Strick ziehen durften. Dein Fokus und dein engagiertes Festhalten an Grundwerten machen mir Mut, dort weiterzufahren, wo du jetzt aufhörst. Ich wünsche dir eine gute Zukunft!

Hannes Hochuli, Lihn

Neue Gesichter im Lihn-Team

Die süddeutsche Stimme am Telefon gehört zu Gabriele Bengel. Sie arbeitet seit dem 1. September an der Lihn-Rezeption. Friedbert Nisius ist der neue versierte Haus-techniker, der sich um Reparaturen und alle Belange im und ums Haus kümmert.

Ein gutes Stück Lihn: Lihner-Torte

Zur vielfach verkauften Lihner-Nusstorte gibt es jetzt ein neues Produkt aus der Menzihuus-Backstube: Die Lihner-Torte, hergestellt aus Dinkelmehl, zu geniessen und zu kaufen im Lihn oder über www.lihn.ch » [Süsse Seite](#)

Aktuell in Nothilfe ausgebildet

20 Lihn-MitarbeiterInnen haben sich im November und Dezember an fünf Abenden aktuelle Nothilfekenntnisse angeeignet. Ausbilderin war die im Service tätige Heidi Meier, die ausgewiesene Kursleiterin SSB ist. Die Abende waren lehrreich und natürlich auch gesellig. Das Lihn-Team hofft, dass das Gelernte nie zur Anwendung kommen muss.

Darf man das?

An dieser Stelle veröffentlichen wir häufig gestellte Fragen und unsere Antworten.

«Kann man um 11.55 Uhr ein Diätmenü anmelden?» Grundsätzlich können Sie alles, wir fast alles. Nur zweifeln wir in solchen Momenten ernsthaft, wie überlebenswichtig solch kurzfristig gemeldete Diätwünsche wirklich sind. Reagiert man auf bestimmte Nahrungsmittelkombinationen unverträglich, weiss man das auch bereits um 9.55 Uhr. Meist sind aus Betroffenen-Sicht seine Wünsche ohne Probleme zu erfüllen. Nur herrscht um fünf vor zwölf in der Küche Hochbetrieb. Und der verantwortliche Koch hat kurz vor dem Service alle Hände voll zu tun, damit ein gutes kulinarisches Erlebnis gelingt. Just in diesem Moment alles fallen und liegen lassen, um eine laktosefreie Vorspeise, die fertig zubereitete Vegivariante ohne Gluten und den Dessert ohne Zucker und Rahm zuzubereiten, ist wie gesagt möglich, dient aber nicht unbedingt zur Steigerung der Arbeitslust der ausführenden MitarbeiterInnen.

Das Menzihuus in Tunesien

Im September reiste das Menzihuus für eine Woche nach Tunesien in die Ferien. Die BewohnerInnen konnten dort dank zahlreichen und grosszügigen Spenden ein eindrückliches Erlebnis geniessen. Verschiedene Personen haben durch ihre Zuwendung den Männern und Frauen ermöglicht, ein fremdes Land und überaus zuvorkommende Menschen kennen zu lernen. Ein Ausflug zu einem Berberdorf, durch Olivenhaine per Kamel-, Pferde- oder Eselsritt und in einer Kutsche, war die Attraktion der Woche. Eine besondere Zeit, die Abwechslung in den Alltag brachte und frische Energie für den Winter in unserer Bergwelt spendete. Wir danken allen SpenderInnen, die dazu beigetragen haben, ganz herzlich und hoffen auch nächstes Jahr wieder genügend finanzielle Mittel für eine Ferienreise zu erhalten.

Mutiger Jahreswechsel

Ein mutiges Silvesterprogramm für mutige Gäste: Heisse kulinarische Überraschungen in mutiger Ambiance. Ermutigende Inputs. Für die Kid's ein mutmachender Film. Special Guest: Mystisches Feuerspektakel mit Künstler firebird. Er entwirft planetare Figuren, er schluckt und spuckt Feuer und beeindruckt das Publikum durch zauberhafte Effekte. Feuer-Workshop: Falls Sie Mut haben, werden Sie ans Feuerschlucken und Feuerspucken herangeführt. Eine herausfordernde Abwechslung zum Alltag. Und so einfach sind Sie dabei: Mindestens drei Übernachtungen mit Halbpension buchen, Silvesterprogramm für Erwachsene CHF 30.00, Kinder CHF 15.00. Sichern Sie sich eines der letzten Lihn-Zimmer: 055 614 64 64.

zum schluss

Nach einem herrlichen Essen in einem renommierten Restaurant fragt der Kellner, ob er den Herrschaften noch irgend einen Wunsch erfüllen dürfe? Ohne zu zögern entgegnet meine Frau: «Ja, die Rechnung bitte, flambiert.»

Seebüel

Winterferien im Seebüel in Davos:

Von uns aus erreichen Sie bequem per Bus alles, was Ihr Herz begehrt!

Davos-Klosters Mountains

Das schneesichere Wintersportgebiet mit über 250 km Pisten ist ein wahres Paradies für Snowboarder und Skifahrer. Es wird aber noch vieles mehr geboten: Wie wärs mit Langlaufen, Nordic Walking, Schlitteln oder Schlittschuhlaufen? Oder einfach Wandern und Schneeschuhlaufen? Lassen Sie sich dadurch auf einer der zahlreichen Sonnenterrassen verwöhnen. www.davos.ch

Wellbeeing

Mit dem Wellness- und Erlebnisbad «eau-là-là» ist Davos zu jeder Jahreszeit eine Oase für kleine und grosse Wassersportler, Geniesser und Gesundheitsbewusste. Im Erdgeschoss liegt die grosszügige Wasserwelt, auf zwei Obergeschossen der traumhafte Wellnessbereich. www.eau-la-la.ch

Davos offeriert allen etwas

Wer dem bewegten Leben im pulsierenden Zentrum die stille Idylle vorzieht, findet Ruhe und Erholung in der Weite der Davoser Natur.

Freie Seebüel-Kapazitäten

17.12.06-26.12.06/ 2.01.07-20.01.07/
27.01.07-10.02.07 und ab 24.02.07 bis nach Ostern!

Lihn-Partychuchi: natürlich, frisch, kreativ



Wir kochen für Sie und Ihre Gäste dort, wo Sie Ihr Fest feiern möchten. Und wir sind dabei so flexibel, wie Sie es wünschen. Kreatives, natürliches Kochen hat im Lihn Tradition. Unser Chefkoch Matthias Küchler und sein Küchenteam setzen mit Vorliebe frische Bioprodukte ein und verzichten dabei gerne auf vorgefertigte Erzeugnisse. Aus Leidenschaft pflegen wir die vegetarische Vollwertküche, ohne dabei der «Kömlpickerei» zu verfallen. Und natürlich braten wir auch Fleisch, am liebsten in guter Bioqualität. Überraschen Sie Ihre Gäste mit östlich angehauchten Duftnoten und begeistern Sie Ihre Gesellschaft mit Menükompositionen, die nicht alltäglich sind.

Informationen und Offerten erhalten Sie im Lihn +41 (0)55 614 64 64 oder unter www.lihn.ch/partychuchi

Öffentliche Weiterbildungsangebote und Ferienkurse im Lihn

24.12. - 1.1.07	Lihn-Neujahrsferienwoche
10.3. - 12.3.07	Fastenwoche mit Gudrun Siebke-Richter
30.3. - 1.4.07	EB Zürich: Schreibtraining mit Emil u. Christa Zopfi
7.4. - 9.4.07	Wochenende für befreundete Paare mit FamilyLife
21.4. - 28.4.07	Sing- und Volkstanzwoche mit Familien Schmid
7.5. - 11.5.07	Korak-Kurs I (Patchworktechnik) mit Ruth Tschudi
4.6. - 6.6.07	Korak-Kurs II (Patchworktechnik) mit Ruth Tschudi
30.6. - 1.7.07	Pflanzen-Exkursion mit Factum
14.7. - 21.7.07	Sing- und Volkstanzwoche mit Familien Schmid

Weiterführende Links finden Sie auf unserer Homepage unter www.lihn.ch » [Seminare](#) oder im Lihn unter Telefon +41 (0)55 614 64 64.

Oft gibt es im Lihn und Seebüel Zimmer und Räume für kurzfristige Buchungen für Einzelgäste und Seminargruppen. Fragen Sie uns spontan an – wir freuen uns auf Ihren Anruf!

Winter Höhepunkte



Seebüel

Wintererlebnisse im Seebüel: 50 Lifte und Bahnen, 85 verschiedene Ski- und Snowboardpisten, pro Stunde 64 000 Personen Transportleistung, Langlauf und Nordic Walking, Schlittelbahnen, Winterwandern, Kultur, Wellness- und Erlebnisbad und natürlich alle Dienstleistungen vom Seebüel für unvergessliche Winterferien in der Davoser Bergwelt.

Lihn

Wintererlebnisse im Lihn: Rund herum sechs verschiedene Wintersportorte mit Pisten- und Abfahrtserlebnissen nach Lust und Laune. Z.B. in zehn Autominuten erreichbar die Talstation zu den Flumser Bergen. In Filzbach vor der Haustüre: Schneeschuhtrail, Airboard Freeride, Nachtschlitteln, Vollmondschneeschuhtouren und natürlich wieder 7,5 Kilometer Schlittelspass.

RESERVIEREN

impresum

gazetta

«Neues aus der Genossenschaft sozial-diakonischer Werke»
7. Jahrgang; erscheint viermal jährlich
Auflage 8500 Exemplare; Freiwilliger Abobeitrag CHF 15.-

Herausgeber
GsdW, Genossenschaft sozial-diakonischer Werke
Postfach 1167
CH-8031 Zürich
Internet: www.gsdw.ch; E-Mail: admin@gsdw.ch

Lihn Ferien und Seminare
CH-8757 Filzbach GL
Telefon +41(0)55 614 64 64; Internet: www.lihn.ch
Telefax +41(0)55 614 64 65; E-Mail: info@lihn.ch

Menzihuus
Sozialtherapeutische Wohn- und Arbeitsgemeinschaft
CH-8757 Filzbach GL
Telefon 055 614 64 14; Internet: www.menzihuus.ch
Telefax 055 614 64 65; E-Mail: leitung@menzihuus.ch

Seebüel Ferien und Seminare
CH-7265 Davos Wolfgang GR
Telefon +41(0)81 416 31 17; Internet: www.seebuel.ch
Telefax +41(0)81 416 51 69; E-Mail: buer@seebuel.ch

Redaktionsverantwortlich
Hannes Hochuli, Lihn

Redaktionsteam
Walter Kaufmann, Menzihuus
Andreas Vogel, Lukas Hüni, Seebüel
Stephan Kunz, GsdW

Gestaltung
fortissimo : think visual, Wädenswil, www.fortissimo.ch

Druck
Fridolin Druck und Medien, Schwanden
Gedruckt auf Cyclus-Recyclingpapier

Spendenkonto/Abobeiträge
CH: Blaues Kreuz Zürich, Genossenschaft sozial-diakonischer Werke,
8000 Zürich, PC 87-442 896-8
EU: Deutsche Postbank, Ktn: 0 151904705; BLZ: 60010070
IBAN: DE46 6001 0070 0151 9047 05; BIC: PBNKDEFF

GsdW, entstanden aus der Ferienheimgenossenschaft vom Blauen Kreuz Zürich.