GsdW Genossenschaft sozial-diakonischer Werke

Menzihuus | Seminarhotel Lihn | Hotel Seebüel



Nah dran – an Menschen und ihren Geschichten

gazetta

Nummer 68 / November 2026

Unsere Jubilare August bis Dezember

- 15 Jahre Anke Iten, Menzihuus
- 15 Jahre Sari Gudenrath, Seminarhotel Lihn
- 15 Jahre Phil Giger, Menzihuus
- 15 Jahre Bruno Hausherr, Menzihuus
- 10 Jahre Tamara Fröhlich, Menzihuus
- 10 Jahre Regina Weber, Menzihuus
- 5 Jahre Barbara Walcher, GsdW





Zusammen bringen sie es auf stolze 60 Dienstjahre: Bruno, Anke, Sari und Phil feiern in diesem Jahr ihr 15-jähriges Jubiläum bei der GsdW. Vier Menschen, vier unterschiedliche Aufgabenbereiche und doch eines gemeinsam: Sie alle tragen mit ihrem Einsatz und ihren Fähigkeiten zum Alltag unserer Betriebe bei.

Unsere Jubilare im Überblick:

Bruno – Faltet Wäsche so akkurat wie kein anderer
Anke – Medizinische Allrounderin, die überall mit anpackt
Sari – Kreativ, vielseitig und immer für eine Idee gut
Phil – Bäckermeister mit Leidenschaft fürs Handwerk

60 Jahre Erfahrung, unzählige Begegnungen und viele gemeinsame Erlebnisse – das ist ein Grund zum Feiern! Wir danken euch vier herzlich für euren langjährigen Einsatz und freuen uns auf alles, was noch kommt. Schön, seid ihr Teil der GsdW!

Liebe Genossenschafterinnen und Genossenschafter
Liebe Leserin, lieber Leser
Liebe Gäste der GsdW



Ein bewegtes und herausforderndes Jahr neigt sich langsam dem Ende zu. 2026 hat uns in vielerlei Hinsicht gefordert, Veränderungen mit sich gebracht und uns immer wieder vor neue Aufgaben gestellt. Nicht alles verlief nach Plan, und manche Entwicklungen verlangten von uns viel Flexibilität, Geduld und Durchhaltevermögen. Gleichzeitig durften wir erleben, wie viel möglich ist, wenn Menschen gemeinsam anpacken, Verantwortung übernehmen und auch in anspruchsvollen Zeiten füreinander da sind.

Ein besonderer Meilenstein fällt ebenfalls in dieses Jahr: ***Vor genau 100 Jahren wurde unsere Genossenschaft ins Handelsregister eingetragen.*** *Ein Jahrhundert voller Veränderungen, Herausforderungen und Entwicklungen liegt hinter uns. Die Feierlichkeiten zu diesem besonderen Jubiläum werden wir gemeinsam mit dem 100-jährigen Bestehen des Seminarhotels Lihn im Jahr 2028 begehen. Wir freuen uns bereits heute darauf, diese lange und bewegte Geschichte gemeinsam zu würdigen.*

Passend dazu steht diese Ausgabe unserer Gazetta unter dem Motto «Nah dran – an Menschen und ihren Geschichten». Wir geben Einblicke in den Alltag unserer Betriebe und begegnen Menschen, die unsere GsdW mit ihrer Persönlichkeit und ihrem Engagement prägen. Besonders eindrücklich ist die Geschichte von Bruno, der im Menzihuus einen neuen Lebensmittelpunkt gefunden hat. Aber auch die persönlichen Einblicke unserer Mitarbeitenden zeigen, wie vielfältig, anspruchsvoll und wertvoll ihre tägliche Arbeit ist.

Mit dem 35-jährigen Jubiläum des Menzihuus durften wir in diesem Jahr bereits einen schönen Anlass feiern. Ebenso freuen uns die erfolgreichen Lehrabschlüsse unserer Lernenden. Solche Momente erinnern uns daran, worauf es bei unserer Arbeit ankommt: Menschen begleiten, Perspektiven eröffnen und gemeinsam etwas bewegen.

Zum Jahresende möchte ich deshalb vor allem eines sagen: ***Danke****. Danke an unsere Mitarbeitenden für ihren grossen Einsatz, an unsere Bewohnerinnen und Bewohner, Lernenden und Gäste für ihr Vertrauen sowie an alle Genossenschafterinnen, Genossenschafter und Partner, die uns begleiten und unterstützen.*

Auch das kommende Jahr wird uns vor neue Aufgaben stellen. Doch mit gegenseitigem Vertrauen, Offenheit und dem Willen zur Weiterentwicklung bin ich überzeugt, dass wir die Zukunft unserer GsdW gemeinsam erfolgreich gestalten können.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen unserer Gazetta, eine besinnliche Adventszeit und einen guten Start in ein gesundes und erfülltes neues Jahr.

Beat Staudacher
Vorsitzender der Geschäftsleitung GsdW

Vision und Strategie der GsdW

100 Jahre GsdW – eine Geschichte, die weitergeht

2026 ist ein besonderes Jahr: Die Genossenschaft GsdW feiert ihr 100-jähriges Bestehen. Ein Jahrhundert voller Veränderungen, Entwicklungen und Begegnungen liegt hinter uns. Aus den Anfängen als Genossenschaft des Blauen Kreuzes sind die heutigen drei Betriebe Lihn, Menzihuus und Seebüel entstanden – mit unterschiedlichen Angeboten, aber einer gemeinsamen Haltung.

Ein Blick zurück

Am **12. Oktober 1926** wurde die «Genossenschaft GsdW des Blauen Kreuzes» ins Handelsregister eingetragen. Nur wenige Jahre später, **1929**, wurde das Ferienheim Lihn eröffnet. 1934 kam das Ferienheim Seebüel dazu. 1958 wurde das Seebüel in die Genossenschaft integriert.

Auch am Lihn wurde immer wieder gebaut und weiterentwickelt. **1972 wurden die neuen Gebäude eingeweiht.** Ein besonders einschneidendes Ereignis folgte in Davos: **1983 brannte das dortige Haus vollständig nieder.** Bereits zwei Jahre später, 1985, konnte es wieder eröffnet werden.

Mit der Gründung des **Menzihuus im Jahr 1991** erhielt die GsdW eine weitere wichtige Ausrichtung. Mit zunächst fünf Klientinnen und Klienten entstand ein neues Angebot im Bereich der sozialen Integration. 2011 wurde mit dem Projekt «Mehr» ein weiterer grosser Schritt gemacht: Der Neubau des Menzihuus ermöglichte eine deutliche Weiterentwicklung und eine Steigerung der Belegung.

100 Jahre – und noch lange nicht am Ziel

Was sich in diesen 100 Jahren immer wieder gezeigt hat: Die GsdW ist nicht stehen geblieben. Sie hat sich verändert, neue Wege eingeschlagen und auf gesellschaftliche Entwicklungen reagiert.

Heute setzen wir **Akzente in der integrativen Begleitung und Ausbildung, im sozialen Engagement und in der Gastfreundschaft.** Diese Bereiche mögen auf den ersten Blick unterschiedlich erscheinen – verbunden sind sie durch den Menschen.

Und die Geschichte geht weiter: Während wir 2026 auf **100 Jahre GsdW** zurückblicken, wartet bereits das nächste grosse Jubiläum. **2029 wird das Lihn 100 Jahre alt.**

Bis dahin gibt es noch viel zu erzählen, zu entdecken und gemeinsam zu feiern. Denn 100 Jahre Geschichte sind nicht nur ein Grund, zurückzuschauen – sondern vor allem ein guter Grund, neugierig nach vorne zu blicken.

Gemeinsam Lebensfreude schenken

Ihre Spende wirkt – direkt bei den Menschen.
Mit Ihrer Unterstützung können wir besondere Projekte und Angebote ermöglichen, die durch staatliche Leistungen nicht oder nur teilweise abgedeckt sind. Dazu gehören beispielsweise **Ausbildung und Jobcoaching, Ferien und Freizeit, Unterstützung in sozialen Notlagen oder die Erfüllung persönlicher Herzenswünsche.**

Sie entscheiden, wo Ihre Spende eingesetzt wird. Geben Sie dazu einfach den gewünschten **Spendenzweck** bei der Überweisung an. Ohne Zweckangabe setzen wir die Spende dort ein, wo sie aktuell am dringendsten gebraucht wird.

Herzlichen Dank, dass Sie mit Ihrer Unterstützung Besonderes möglich machen!

Spendenkonto:
CH85 0839 0030 7742 1060 7
Genossenschaft sozial-diakonischer Werke, 8757 Filzbach

QR-Code im E-banking scannen und direkt spenden.

Ferien & Freizeit
Auszeiten, Ausflüge und besondere Erlebnisse ermöglichen.

Soziale Notlagen
Unterstützen, wenn schnelle Hilfe gebraucht wird.

Ausbildung
Perspektiven schaffen und Selbstständigkeit fördern.

Wünsche werden wahr
Ganz persönliche Herzenswünsche erfüllen.

Wohnen & Arbeiten
Selbstbestimmung ermöglichen und Teilhabe stärken.

Durch eure Linse

Fotowettbewerb 2026









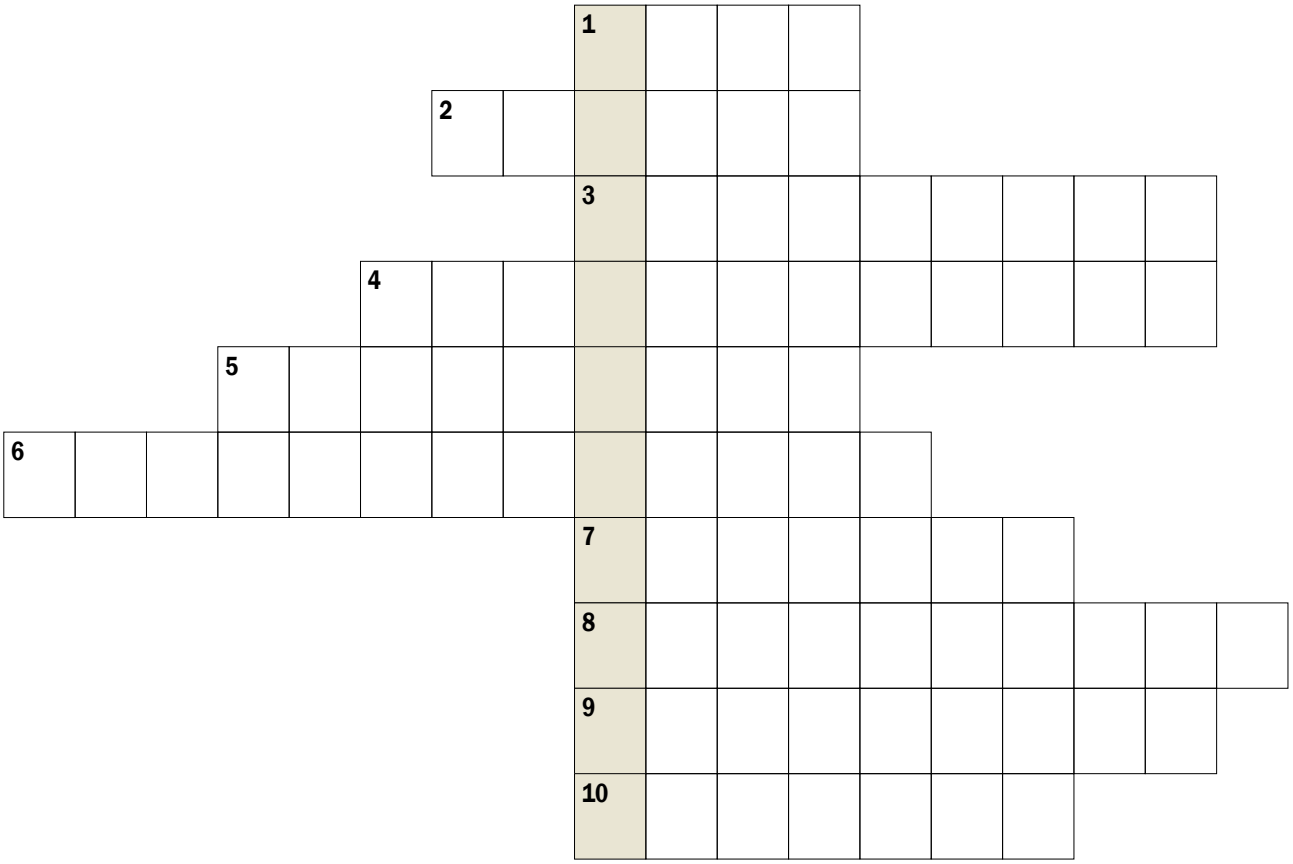


Ob beeindruckende Bergkulissen, besondere Begegnungen oder kleine Momente aus unserem Alltag – unser Fotowettbewerb hat die Vielfalt und Schönheit der GsdW auf ganz persönliche Weise eingefangen. Das Gewinnerfoto stammt von **Dani aus dem Menzihuus** und ziert die Titelseite dieser Ausgabe. Herzliche Gratulation zu diesem gelungenen Schnappschuss! Drei weitere tolle Aufnahmen möchten wir euch auf diesen Seiten ebenfalls nicht vorenthalten. Ein grosses Dankeschön an alle, die mitgemacht und ihre ganz persönlichen GsdW-Momente mit uns geteilt haben!

GsdW Genossenschaft sozial-diakonischer Werke

Überraschung zu gewinnen

Fülle die Antworten waagrecht ein. Die farbigen Felder ergeben von oben nach unten das Lösungswort



1. Welche Abkürzung steht für die Genossenschaft sozial-diakonischer Werke?
2. Welche finanzielle Unterstützung ermöglicht besondere Projekte und Angebote?
3. Welcher GsdW-Betrieb wurde 1991 mit zunächst fünf Klientinnen und Klienten gegründet?
4. Welchen Bereich begleitet Teri im «Tag im Leben»?
5. Welchen Beruf erlernte Bruno?
6. Auf welche Insel führte die Ferienwoche des Wohnen IVSE?
7. Wie heisst das Ferienhotel am Davosersee?
8. Welches internationale Kinderhilfswerk wird im Uganda-Bericht genannt?
9. Welches Instrument spielt das Trio Anderscht im November?
10. Was ist Arianas Lieblingsgericht mit Kürbis und Gnocchi?
11. Wie lautet der Titel des Berichts über die Lehrabschlüsse?
12. Aus welchem Land kommen Michael und Adela?

Sende das Lösungswort mit deinen Kontaktangaben bis am 31.12.2026 an die Geschäftsstelle: info@gsdw.ch

Viel Glück!

Ein Tag im Leben von Teri

Einblick Jugendwohnen | Betreuung

«**6 Uhr**: Der Wecker klingelt. Blick auf den Weckplan: Wen muss ich zuerst wecken? Medikamente bereitstellen, Lernende nacheinander aus dem Haus schicken – mit oder ohne Frühstück, mit oder ohne Rennen. Je nachdem, wie lange jemand geschlafen hat.



8.30 Uhr: Bürozeit. Kaffee, Termine, Administration, Telefonate mit Beiständen, Therapeuten, Eltern, Ärzten und Ämtern. Dazwischen Haushaltsarbeiten und mögliche Notfälle. Für aussergewöhnliche Anliegen sind wir selbstverständlich jederzeit da.

13 Uhr: Dienstwechsel. Die Ereignisse der letzten Stunden in fünf Minuten zusammenfassen – je nach Dienstdauer auch gleich mehrere Tage. Ein kurzes «Wie geht es dir?» muss trotzdem drinliegen. Auf dem Nachhauseweg noch zwei- bis dreimal anrufen, weil du etwas vergessen hast.

15 Uhr: Die ersten Lernenden kommen zurück. Jetzt bist du Therapeut/in, Mutter, Vater, Kolleg/in, Berater/in, Lehrer/in, Life-Coach und Betreuer/in – alles gleichzeitig. Die Beiständin ruft zurück, die du heute Morgen dreimal erfolglos erreichen wolltest. Nebenbei wird im Büro weitergeredet. Also ein Ohr ausschalten und konzentriert telefonieren.

18 Uhr: Kochen! Zuerst die Musik organisieren – denn ohne eigene Musik kann kein Lernender kochen. Während du zuhörst, was tagsüber passiert ist, verteilst du Aufgaben, beantwortest Fragen, zählst die Mitessenden und erinnerst alle fünfmal daran, wann es Essen gibt. Schnell noch Reibkäse holen, unterwegs zwei Fragen beantworten und ja: Kochen nicht vergessen! Wenn das Essen endlich auf dem Tisch steht, alle fünfmal anrufen und danach noch zweimal an die Zimmertüren klopfen.

20 Uhr: Wer ist wo? Wer hat Ausgang, muss lernen, duschen, sein Zimmer aufräumen oder sein Ämtli erledigen? Wo ist meine Liste? Einträge machen, Gespräche führen, lachen, diskutieren, schimpfen, durchsetzen, zuhören, Ruhe bewahren und einfach da sein.

22 Uhr: Nachtruhe. Bürotür zu. Zeit für dich. Zeit, schlafen zu gehen.

2 Uhr: Das Telefon klingelt. Wer ruft auf dem Pikettdienst an? Lass dich überraschen.

6 Uhr: Der Wecker klingelt ...»

Ferienbericht 2026





Am Ende des Sommers dürfen wir uns auch dieses Jahr auf unsere Ferienwoche vom Wohnen IVSE freuen. Dieses Jahr fliegen wir nach Fuerteventura. Wir haben in Costa Calma ein schönes Hotel direkt am Strand gebucht.

Als wir auf der Insel ankommen, fällt uns sofort die karge Landschaft auf, die auf uns eine ungewohnte und trotzdem anziehende Schönheit ausstrahlt. Angekommen in Costa Calma, wird bald einmal die nähere Umgebung ausgekundschaftet. In den nächsten Tagen werden verschiedene Ausflüge unternommen. Vom Shoppen in Morro Jable über den Besuch im Dünenpark von Corralejo bis zu den Höhlen von Ajuy haben wir viel von der Insel gesehen und tolle Eindrücke mit nach Hause nehmen dürfen. Das eigentliche Highlight stellt jedoch der Strand direkt beim Hotel dar, welchen wir fast jeden Tag besucht haben. Das Schwimmen am perfekten Sandstrand und im manchmal wellengepeitschten Meer hat so manchem Teilnehmer viel Freude bereitet. Mit dem Ende der Ferienwoche beginnt die Vorfreude fürs nächste Jahr.

Wo wird es uns nächstes Jahr wohl hinziehen?

menzihuus
Arbeiten. Wohnen. Ausbilden.

Neue Wege, neue Wurzeln

Bruno Schwitters Weg führte ihn durch schwierige Zeiten. Im Menzihuus hat er Halt und einen neuen Lebensmittelpunkt gefunden.

Kindheit
Bruno wuchs als jüngster Sohn einer Grossfamilie auf einem Bauernhof ausserhalb von Uznach auf. Die älteren Geschwister waren bereits ausgezogen, doch auf den umliegenden Bauernhöfen hatte er gleichaltrige Freunde zum Spielen. Mit 16 Jahren zog er mit seinen Eltern um, nachdem der Hof an seinen Bruder übergeben worden war. Kurz darauf erkrankte sein Vater und verstarb ein Jahr später. Seine Mutter starb erst im vergangenen Frühling im Alter von 104 Jahren.

Ausbildung
Nach der Schule absolvierte Bruno in Mollis erfolgreich eine Lehre als Schreiner. Anschliessend besuchte er die Rekrutenschule bei den Radfahrern, wo er Freundschaften fürs Leben schloss. Danach arbeitete er als Schreiner im Zürcher Oberland.

> «Auf zwei Rädern fand Bruno Freiheit und Freundschaft.»

Während seiner Lehre lernt Bruno von einem Vorarbeiter viel über Motorräder und hilft ihm bei Reparaturen, beim Tunen und Lackieren. Noch während der Lehre kauft er sich sein erstes Motorrad und beginnt, selbst daran zu «basteln».
Bei einem Bier kommt Bruno mit einem Freund auf die Idee, einen Motorradclub zu gründen. Der «MC-Campers» wird schnell aktiv und zählt zeitweise rund 30 Mitglieder. Mit den Jahresbeiträgen von 50 Franken unternehmen sie gemeinsame Motorradausflüge, gehen campen oder besuchen OpenAirs. Bruno fährt eine Yamaha XT 600 Z Ténéré, an der er vieles selbst verändert, unter anderem den Lenker, die Motorleistung und die Lackierung. Sein weitester Ausflug führt ihn bis nach Venedig.
Nach rund fünf Jahren löst sich der Verein langsam auf, da viele Mitglieder Familien gründen und sich zurückziehen.

Ein schwieriger Weg beginnt
Mit etwa 25 Jahren gerät Bruno in die damals rasant wachsende Heroinszene und entwickelt eine Sucht. Auf Empfehlung seines Bruders begibt er sich für eine Entzugstherapie nach Spanien, wo er erstmals das betreute Setting kennenlernt.
Nach seiner Rückkehr in die Schweiz findet Bruno keine feste Arbeitsstelle mehr. Der Verlust der Tagesstruktur belastet ihn zunehmend, sodass er erstmals in die Psychiatrie eingewiesen wird. Dort erhält er die Diagnose Schizophrenie.

Nach dem Klinikaufenthalt bleibt Bruno im betreuten Setting und kommt im «Chraiehof» in Lommis unter. Dort kann er auch einer betreuten Arbeit nachgehen. Er entscheidet sich bewusst für die Landwirtschaft, da er diese Tätigkeit aus seiner Kindheit kennt und als sinnstiftend empfindet.

Ein neuer Anfang nach vielen Stationen
Bruno steht den neu verschriebenen Medikamenten zunächst skeptisch gegenüber und hat immer wieder mit Suchtrückfällen zu kämpfen. Dadurch kommt es zu wiederholten Aufenthalten in der Psychiatrie und anschliessend zu Wechseln in verschiedene soziale Institutionen in der Ostschweiz. Er lebt und arbeitet unter anderem in Chur, Bad Ragaz, St. Gallen, Mönchaltorf, Rüti und Rapperswil.
Zeitweise kann er selbstständig wohnen und eine punktuelle, aufsuchende Betreuung in Anspruch nehmen.
Nach einem weiteren Suchtrückfall in Rapperswil benötigt Bruno wieder ein engeres Betreuungssetting. Da ihm die Möglichkeit, in der Landwirtschaft zu arbeiten, besonders wichtig ist, entscheidet er sich für das Menzihuus und kommt 2017 nach Filzbach.

Leben im Menzihuus
Seit seinem Eintritt ins Menzihuus hat Bruno nach eigenen Angaben keine illegalen Drogen mehr konsumiert. Die abgelegene und für ihn unbekannte Umgebung habe ihm dabei geholfen. Anfangs verlagerte sich seine Sucht jedoch auf den Alkohol. Auch davon konnte er sich schliesslich lösen. Dabei unterstützen ihn die enge Betreuung, regelmässige Atemlufttests und das Leben in der Wohngemeinschaft. Gegenüber seinen Mitbewohnenden würde er es als unfair empfinden, wieder mit dem Konsum zu beginnen.

> «Hier kann ich gut zur Ruhe kommen.»

Arbeit, Natur und ein Leben ohne Sucht
Bruno lebt und arbeitet seit bald neun Jahren im Menzihuus und ist seit über zweieinhalb Jahren alkoholabstinent. Besonders schätzt er die Arbeit in der Landwirtschaft, die er als sinnstiftend empfindet. Die Arbeit an der frischen Luft, der Umgang mit den Hühnern und die Gartenarbeit tun ihm gut. Besonders gefällt ihm, den gesamten Prozess vom Pflanzen über die Pflege bis zur Ernte mitzuerleben und anschliessend das selbst angebaute Gemüse, Beeren und Salate zu essen. Auch die gesunde Ernährung im Menzihuus

ist für Bruno wichtig. Während seiner Zeit allein sei eine ausgewogene Ernährung oft zu kurz gekommen. Gutes und gesundes Essen habe ihn auf seinem Weg aus der Sucht zusätzlich unterstützt. Sein Zimmer im etwas abseits gelegenen Stöckli schätzt Bruno ebenfalls, da er dort gut zur Ruhe kommen kann.

> «Für die Zukunft möchte ich noch mehr reisen.»

Freizeitbeschäftigung
In seiner Freizeit fährt Bruno gerne Velo und liest, besonders gerne Survival-Sachbücher. Mit dem Velo ist er oft am Feierabend oder am Wochenende unterwegs und geht damit auch gerne in die Camping-Ferien. Abends hört er Musik oder schaut Filme, besonders gerne Konzert-DVDs. Aktuell übt er Zaubertricks. Bruno ist vielseitig interessiert und kann sich gut selbstständig beschäftigen.

Noch viele Ziele vor Augen
Bruno ist 57 Jahre alt und beginnt, sich Gedanken über seine Pension zu machen. Für die Zukunft wünscht er sich vor allem, noch mehr zu reisen. Dabei ist ihm bewusst, dass er allein nur wenige Wochen in der Schweiz unterwegs sein kann und für längere oder weitere Reisen auf Betreuung angewiesen ist.

Wir wünschen Bruno, dass er noch viele seiner Wunschdestinationen bereisen kann.

35 Jahre Menzihuus - ein Jubiläum, das in Erinnerung bleibt

Am 18. Juni 2026 durften wir gemeinsam einen ganz besonderen Meilenstein feiern: 35 Jahre Menzihuus. Unter dem Motto der 90er-Jahre verwandelte sich das Menzihuus für einen Abend in einen Ort voller Begegnungen, Erinnerungen, Musik und guter Stimmung.

Bereits die Vorbereitungen für das Jubiläum waren mit viel Engagement und Vorfreude verbunden. Umso schöner war es, am Fest selbst zu sehen, wie sich das Gelände nach und nach mit Bewohnerinnen und Bewohnern und Mitarbeitenden füllte.

Für Unterhaltung war an verschiedenen Stationen gesorgt. Bei der Karaoke-Station konnten bekannte Hits zum Besten gegeben werden, auf der Spielwiese war Geschicklichkeit gefragt und die Fotoecke bot die Gelegenheit, den einen oder anderen besonderen Moment festzuhalten. Natürlich durfte bei einem 90er-Jahre-Fest auch die passende Musik nicht fehlen. DJ Pete sorgte dafür, dass musikalisch Erinnerungen geweckt wurden und eine ausgelassene Stimmung entstand.

Auch kulinarisch kamen die Gäste nicht zu kurz. Bei Apéro und Grill blieb genügend Zeit, miteinander ins Gespräch zu kommen und gemeinsam auf die vergangenen 35 Jahre zurückzublicken.

Das Jubiläum zeigte einmal mehr, dass das Menzihuus vor allem von den Menschen lebt, die es begleiten und prägen.

Ein herzliches Dankeschön an alle, die zum Gelingen dieses besonderen Abends beigetragen haben. Auf die nächsten gemeinsamen Jahre im Menzihuus!



Ein Tag im Leben von Daniel

Daniel Rakeseder | Betriebsleiter Hotel Seebüel

«Guete Morge!»
Es ist 7 Uhr, mein Wecker meldet sich mit der klaren Absicht, mich aus der wohlverdienten Nachtruhe in einen neuen Tag zu befördern. Aber nicht so schnell … Bevor mein Motor richtig läuft, braucht er zuerst eine kleine Starthilfe: einen aromatisch duftenden Kaffee. Nach der Morgentoilette schlüpfe ich in meine Arbeitskleidung und mache mich mit dem Auto auf den rund 35-minütigen Weg nach Davos.

Die Fahrt als geistiges Hochfahren
Der Weg von Seewis, hinauf nach Davos ist auch ein geistiges «Hochfahren». Es finden bereits diverse Überlegungen zum kommenden Tag und seinen Aufgaben statt. Meistens entscheide ich auf dem Arbeitsweg, welche Morgen-Kurzgeschichte ich unseren Gästen beim Frühstück erzählen werde. Welche Gäste sind aktuell bei uns? Welche Geschichte könnte zu ihnen passen?

Geschichte zum Schmunzeln
Gegen 8.30 Uhr komme ich im Seebüel an. Der Computer wird hochgefahren, die ausgewählte Geschichte aus dem Geschichtenstapel hervorgeholt und dann geht es direkt zu den bereits arbeitenden Mitarbeitenden sowie in den Speisesaal. Mit «Guete Morge. Guet gschlaafe?» heisse ich die Gäste am Tisch in den Tag willkommen. An einigen Tischen hört man bereits: «**Jetzt chunt dänn grad d'Morgegschicht**». Heute sollen die Gäste mit einem Schmunzeln in den Tag starten. Und tatsächlich: Die Geschichte passt. Nach den vielen Gesprächen und Begegnungen widme ich mich dem Tagestischplan.

Je nach Gästefrequenz dauert diese Aufgabe zwischen zehn und zwanzig Minuten. Sämtliche Abreisen, Anreisen und Restant werden platziert, sodass jeder Hotelgast seinen gewohnten Platz im Speisesaal hat. Manchmal finden sich



Gäste im Gespräch und entscheiden sich für eine wertvolle Tischgemeinschaft während der Mahlzeiten. So dürfen viele gesegnete und schöne Kennenlernmomente entstehen.

Bürozeit bevor der Restaurantbetrieb beginnt
Gegen 10 Uhr ist Rückzug ins Büro angesagt. Ein erster Blick in die E-Mails und die Post verschafft mir einen Überblick darüber, was mich heute nebst der täglichen Routine administrativ erwartet. Heute scheint es sich in Grenzen zu halten. So kann ich mich für rund eine Stunde der täglichen administrativen Arbeit widmen.



«Bei traumhaft warmem Sommerwetter wird heute auf der Terrasse wieder einmal der Bär tanzen»

Um 11 Uhr starten wir mit dem Restaurantbetrieb. Bevor ich um 11.15 Uhr zusammen mit allen am Morgen gestarteten Mitarbeitenden Mittage esse, schaue ich nochmals, ob alles soweit in Ordnung und bereit ist für unsere Restaurantgäste. Stimmen die Warenbuffets? Gibt es Reservationen? Ist der Mise en place vollständig? 11.15 Uhr: «En Guete mitenand!»

Wenn die Terrasse brummt
Die ersten Restaurantgäste treffen bereits ein und lassen sich auf der Terrasse bei einem wunderbaren Ausblick über den See verwöhnen. Bei traumhaft warmem Sommerwetter wird heute auf der Terrasse wieder einmal «der Bär tanzen». Das bedeutet: Vollgas! Nochmals ein kurzer Blick in die E-Mails und nun geht es direkt zur Unterstützung des Serviceteams. Wenn es so gut läuft, bin ich bis etwa 17.30 Uhr voll im Restaurantbetrieb eingebunden.

Anpacken, wo es nötig ist
Teller tragen, Tische abräumen, Leute platzieren, Gläser und Besteck polieren, Geschirr spülen, Einkassieren, Gäste verabschieden, Essenspausen der Servicemitarbeitende ablösen. So halte ich dem Team den Rücken frei und unterstütze das Tagesgeschäft. Manchmal braucht auch die Hauswirtschaft Unterstützung: kleine Reparaturen erledigen,

den Saal neu bestuhlen, die Saaltechnik einrichten oder elektrische Pflegbetten auf- und abbauen. Gerade an «Grosskampftagen» mit Ab- und Anreisen kann ich so auch der Hauswirtschaft unter die Arme greifen, damit die neuen Hotelgäste spätestens ab 15 Uhr ihre Zimmer beziehen können.

Jetzt nur nicht nachlassen!
17 Uhr, uff! Das Restaurant ist geschlossen und die letzten Gäste sind verabschiedet. Doch jetzt gilt es, nicht nachzulassen. Es bleibt eine Stunde Zeit, um das Restaurant für die Hotel-Pensionsgäste wieder auf Vordermann zu bringen. Tische decken, Buffets ausräumen und reinigen, Böden saugen und feucht aufwischen. Buffets wieder aufbauen. Und ein kurzer Moment für mich, um im Büro die letzen anstehenden Arbeiten zu erledigen.

Suppenkasperl im Einsatz
Um 18 Uhr beginnt der letzte Akt des Tages. Als «Suppenkasperl» hinter der Suppenstation begrüsse ich die Hotelgäste zum Nachtessen und bringe die neu Angereisten an ihren Platz. Beim Start des Abendessens bin ich beim Suppe Schöpfen behilflich. Nachdem die Gäste die Vorspeisen genossen haben, servieren wir die Hauptgänge. Gegen 19.15 Uhr sind alle Gäste bedient und geniessen ihr Essen.

Die schönsten Rückmeldungen des Tages
Während des Essens gehe ich bei allen Tischen vorbei, erkundige mich, ob alles fein und in Ordnung ist und frage, wie die Gäste ihren Tag verbracht haben. Die vielen lobenden Rückmeldungen trage ich dann mit Freude direkt in die Küche weiter.

Vom Hochfahren zum Runterfahren
Mein Tageswerk neigt sich langsam dem Ende zu. Ich bedanke und verabschiede mich von den noch anwesenden Mitarbeitenden. Den Computer herunterfahren, ins Auto steigen und zurück ins Prättigau. So wie die morgendliche Fahrt nach Davos mein geistiges «Hochfahren» ist, wird die Heimfahrt zum geistigen «Runterfahren». Die Ereignisse des Tages können sich setzen, Gedanken werden abgeschlossen und der Arbeitstag findet langsam sein Ende. Gegen 20 Uhr komme ich zu Hause an.

Ankommen am gedeckten Tisch
Zu Hause wartet jeden Abend ein besonders schöner Moment auf mich: das Ankommen am gedeckten Tisch. Gemeinsam geniessen wir das von Caroline vorbereitete Abendessen. Die Geschehnisse des Tages werden ausgetauscht, die medialen Aktualitäten angeschaut. Dann ist es langsam Zeit, die wohl verdiente Nachtruhe anzutreten. Es wartet morgen ja wieder ein spannender und anstrengender Tag. «Guet Nacht und schlaafed guet.»



René stellt sich vor

Ein Davoser Kellner, der weiss wo es schön ist





«Hallo Zusammen. Mein Name ist René, ich bin ein gebürtiger Davoser und werde dieses Jahr im November 50 Jahre alt.

Ich bin ein junggebliebener Typ, der gerne Spass hat, Rockmusik hört, das Eishockey liebt und oft auf zwei Rädern anzutreffen ist.

Meinen Urlaub verbringe ich mit Reisen, am liebsten in Afrika. In diesen faszinierenden Kontinent mit seiner atemberaubenden Landschaft, der einzigartigen Tierwelt und den freundlichen Menschen habe ich mich verliebt.
Seit Juni 2026 arbeite ich im Hotel Seebüel als Kellner. Was gibt es Schöneres? Arbeit mit wunderschöner Aussicht auf den Davosersee. Das ist doch mega! Mit meiner Erfahrung, sowie meiner humorvollen Art, passe ich auch gut ins Team. Ich gebe immer mein Bestes, um Gutes zu tun, «Miteinander und Füreinander»

Wollt ihr mehr von mir erfahren? Dann besucht mich doch im Seebüel.

Euer René Fischer»

Sauberes Trinkwasser in Uganda

Das Hotel Seebüel engagiert sich für ein Trinkwasserprojekt in Uganda. Die gesammelten Spenden ermöglichen den Bau von Brunnen in der Region Kamuli und schaffen damit für rund 360 Kinder und ihre Familien Zugang zu sauberem Trinkwasser.

Im Jahr 2027 wird Daniel Rakeseder das Projekt vor Ort besuchen und dabei die Kinder und ihre Familien kennenlernen, die am Compassion-Programm teilnehmen. Compassion ist ein internationales Kinderhilfswerk, das Kinder ganzheitlich unterstützt und ihnen langfristig bessere Zukunftsperspektiven ermöglicht.

ONLINE SPENDEN

Spenden per Banküberweisung
Compassion Schweiz
IBAN CH93 8080 8007 6814 3434 7
Zahlungszweck: Impact Reise2027 - d rakeseder



Arianas Lieblingsrezept: Saftiger Kürbis-Gnocchi-Auflauf



«Der Kürbis-Gnocchi-Auflauf ist mein Lieblingsrezept für den Herbst, weil er schön würzig, cremig und einfach fein ist. Ausserdem passt er perfekt in die Kürbiszeit!» – Ariana



Zutaten für 2 Personen

- 500 g Gnocchi
- 300 g Hokkaidokürbis
- 300 g gemischtes Hackfleisch
- 1 Zwiebel und 1 Knoblauchzehe
- 250 ml Gemüsebouillon
- 100 g Crème fraîche
- 1 EL Tomatenmark
- 125 g Mozzarella
- Öl, Salz, Pfeffer, Curry, Chili und Basilikum

Zubereitung

1. Zwiebel und Knoblauch hacken, in Öl andünsten. Hackfleisch dazugeben, krümelig braten und würzen. Tomatenmark kurz mitrösten.
2. Bouillon und gewürfelten Kürbis dazugeben und zugedeckt ca. 5 Minuten dünsten.
3. Crème fraîche, Basilikum und Gnocchi untermischen. Alles in eine Auflaufform geben und mit Mozzarella belegen.
4. Im vorgeheizten Ofen bei 200 °C Ober-/Unterhitze ca. 15 Minuten überbacken, bis der Käse goldbraun ist.

Geschafft!

Ein wichtiger Meilenstein ist erreicht: Am **1. Juli** durften wir gemeinsam die erfolgreichen Lehrabschlüsse unserer Lernenden feiern.

Bei einer kleinen, persönlichen Feier kamen Berufsbildnerinnen und Berufsbildner, Eltern, Geschwister und Freunde zusammen, um diesen besonderen Moment mitzuerleben. Nach einigen Ansprachen wurden die wohlverdienten Diplome überreicht. Bei einem feinen Apéro und dem anschliessenden gemeinsamen Mittagessen blieb genügend Zeit, auf das Erreichte anzustossen und den Erfolg gemeinsam zu geniessen.

Wir gratulieren allen ganz herzlich zu diesem tollen Erfolg! Nach vielen Monaten des Lernens, Übens und Durchhaltens dürfen sie stolz auf das Erreichte sein. **Für ihre berufliche und persönliche Zukunft wünschen wir ihnen viel Freude, Erfolg und spannende neue Erfahrungen.**



Neu im Lihn - Adela und Michael

Michael und Adela kommen aus Tschechien – Michael aus einem kleinen Dorf in der Nähe von Pilsen, Adela aus Ostrava. Beide haben bereits früher in der Schweiz gearbeitet und schätzen besonders die schöne Natur und die Berge. Zum Lihn sind sie eher spontan gekommen: Sie schickten eine Anfrage und schon hat es geklappt!

Ihr erster Eindruck war durchwegs positiv. Neben der beeindruckenden Bergkulisse hat sie auch das Hotel überzeugt – besonders die regionalen Lebensmittel haben sie positiv überrascht.

Im Service schätzen die beiden vor allem den Kontakt mit den Gästen, die abwechslungsreiche Arbeit und das Team. **Auch als Paar gemeinsam zu arbeiten, gefällt ihnen: Sie ergänzen sich gut und unterstützen sich gegenseitig.**



In ihrer Freizeit unternehmen sie gerne Ausflüge in die Natur, reisen und treiben Sport. In der Schweiz möchten sie noch weitere Kantone, Berge und Seen entdecken. Was sie aus der Heimat vermissen? Ihre Familien, Freunde, tschechisches Essen – und natürlich ein richtig gut gezapftes tschechisches Bier!
Auf die Frage, wie sie ihre bisherige Zeit im Lihn beschreiben würden, antworten sie: «Schön, interessant und anspruchsvoll.»

Schön, dass ihr Teil des Lihn-Teams seid, Michael und Adela!

Nah dran: Mein Alltag in der Küche

Noemi Luchsinger | Köchin im Seminarhotel Lihn

«Mein Tag beginnt früh: Bereits um fünf Uhr bin ich wach – ganz ohne Wecker. Nach dem ersten Kaffee bereite ich meinem Mann sein tägliches Birchermüesli zu, erledige einige Hausarbeiten und organisiere den Morgen mit meinen zwei Kindern. Um 8 Uhr starte ich meinen Arbeitstag in der Küche des Lihn.

Nach einem zweiten Kaffee verschaffe ich mir einen Überblick, kontrolliere die Gemüselieferung und plane die Aufgaben für die Lernenden und Klientinnen und Klienten, die später dazukommen.
Gemeinsam ans Werk: Die Zusammenarbeit braucht Geduld, klare Anweisungen und manchmal auch Wiederholungen. Umso schöner sind die Erfolgsmomente: Ein Klient erhielt einmal den Auftrag, Ratatouille zuzubereiten – und das Ergebnis gelang perfekt! Solche Erlebnisse machen mich stolz. Ich selbst habe dabei gelernt, langsamer vorzugehen und verständnisvoller zu kommunizieren.



An meinem Beruf liebe ich besonders, neue Gerichte auszuprobieren und Teller schön anzurichten. Desserts haben es mir besonders angetan, auf der Speisekarte bereite ich aber am liebsten Risotto zu. Wir verwenden auch regionale Produkte, darunter Gemüse aus dem Menzihuus und Eier von unseren eigenen Hühnern. Mein Ziel ist es, unseren Gästen ein Genusserlebnis zu bieten, das Lust auf einen weiteren Besuch macht.

Nach Feierabend gehört meine Zeit der Familie. Ich gehe gerne wandern, besuche die Kirche und zaubere für Familienanlässe auch privat gerne Desserts. Dass ich mit meiner Familie direkt auf dem Berg wohne und nur zehn Minuten zu Fuss zur Arbeit brauche, ist ein grosser Vorteil. Die Aussicht begleitet mich von zu Hause über den Arbeitsweg bis in die Küche. Und was ich hier oben besonders schätze? «Wenig Verkehr!»
Mein Alltag ist erfüllend und anspruchsvoll – und geprägt von vielen kleinen Momenten, in denen aus gemeinsamer Arbeit etwas Besonderes entsteht.»

Was läuft im Lihn?

Genuss, Musik und besondere Momente



Fondue-Ziit

Von Mitte November bis Ende Februar laden wir zu gemütlichen Fondue-Abenden ins Stübli des Lihn ein. Ob klassisch mit Schweizer Käse, vegan oder mit würzigem Glarner Schabziger – hier ist für jeden Geschmack etwas dabei. Donnerstag bis Samstag, Reservation erforderlich.



Konzerte bis Ende Jahr

Im November begeistert das Trio Anderscht mit virtuoser Hackbrettmusik zwischen Tradition und modernen Klängen. Im Dezember sorgt Christina Jaccard mit ihrer kraftvollen Stimme und einer mitreissenden Mischung aus Jazz, Blues und Gospel für unvergessliche Konzertmomente. Zwei Abende voller Musik und Emotionen!



Weihnachten feiern

Du möchtest Weihnachten in angenehmer Gesellschaft verbringen, statt alleine zu feiern? Im Lihn erwartet dich ein festlicher Heiligabend mit Weihnachtskaffee, Apéro, feinem 4-Gang-Menü und Übernachtung mit Frühstück. Ganz ungezwungen, herzlich und offen für alle, die Weihnachten gerne gemeinsam erleben möchten.



Silvester im Lihn

Den Jahreswechsel in gemütlicher Atmosphäre verbringen und das neue Jahr mit einem besonderen Abend begrüssen. Weitere Informationen zum Silvesterangebot folgen.

Entdecke deine Auszeit - einfach QR Code scannen

GsdW Genossenschaft sozial-diakonischer Werke

Genossenschaft sozial-diakonischer Werke GsdW
Panoramastrasse 28
8757 Filzbach
T 055 614 64 90

info@gsdw.ch
www.gsdw.ch

menzihuus
Arbeiten. Wohnen. Ausbilden.

SeminarhotelLihn
Beflügelt Geist und Sinne

Seebüel
Hotel ••• Café • Restaurant • See