

Möschberg

Objektyp: **Group**

Zeitschrift: **Kultur und Politik : Zeitschrift für ökologische, soziale und wirtschaftliche Zusammenhänge**

Band (Jahr): **56 (2001)**

Heft 1

PDF erstellt am: **08.08.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Möschberg

Nach einem zweieinhalbjährigen 'Interregnum' ziehen sich Rose und Werner Scheidegger von der operativen Leitung des Seminar- und Kulturhotels Möschberg zurück. Am 1. Januar haben Antoinette und Marcel Schneiter als Leiterpaar des Seminarhotels und Hans Peter Duss als Leiter des Kompetenzzentrum Bio-Küche ihre Arbeit aufgenommen. (Siehe unseren Bericht über die Generalversammlung der Genossenschaft Zentrum Möschberg in der letzten Nummer). Beide stellen sich und ihre Motivation für die neue Aufgabe in den folgenden Zeilen vor. Wir heissen sie herzlich willkommen und wünschen ihnen in der neuen Aufgabe gutes Gelingen und viel Befriedigung. *Red.*



Von der Liebe, dem Misten und den «inneren Stimmen».

Es war Liebe auf den ersten Blick

Seit Anfang dieses Jahres sind wir die neuen Betriebsleiter des Seminar- und Kulturhotels auf dem Möschberg. Damit ist ein grosser Wunsch für uns Wirklichkeit geworden. Die Schicksalsgeschichte begann vor ungefähr 6 Monaten: Mit einem Inserat, einem Schnupperbesuch und einer Betriebsbesichtigung auf dem Möschberg. «Das ist es!» sagten wir uns sofort und sagten uns deutlich auch die inneren Stimmen. Es folgten unsere Bewerbung, die Gespräche, aber auch die Angst vor der Möglichkeit eines negativen Bescheids und schliesslich dann der erlösende Entscheid, die grosse Freude und Gewissheit, das richtige Zuhause gefunden zu haben!

Aufhören, loslassen und umziehen

Und somit hiess es für uns Koffer packen, Kisten füllen und Schachteln schleppen. Doch glücklicherweise heisst Zügeln auch immer zugleich Misten. Loslassen, sich befreien von altem Plunder. Von Zeitschriften, Büchern und Musikkassetten. Von Kerzenständern, Stoffschmetterlingen und Trockenblumenarrangements. Von den vielen kleineren und auch grösseren Dingen. Davon muss man sich von Zeit zu Zeit einfach trennen können. Das gibt Platz und Raum für Neues. Und erleichtert den Umzug so nebenbei ganz ungemein.

Und mit dem Aussortieren still beschäftigt, kommen einem bald einmal auch komische Gedanken: Wie steht es mit uns selber? Mit den Gewohnheiten, den Vorstellungen und unseren Überzeugungen? Die tragen wir doch auch schon lange mit uns herum. Gehören die nicht vielleicht auch schon etwa zum

alten Mist? Müsste man da nicht genauso hin und wieder einmal kräftig lüften? Raum schaffen für neue Gedanken, für frischen Wind und kreatives Handeln? Fleissig sortieren wir weiter...

Ein Umzug voller Gegensätze

Umziehen heisst auch aufhören. Abschied nehmen von gewohnten Umgebungen. Loslassen von lieb gewordenen Beziehungen. Sich freimachen für Neues und Unerwartetes. Sich vertrauensvoll öffnen und empfänglich sein. Auch für schräge Ideen, unkonventionelle Lösungen und einfach alles, was das Leben sonst noch an schönen Überraschungen einem zu bieten hat. Zumindest geografisch gesehen hat unser Wechsel vom Glarnerland ins Emmental schon viel Ungewohntes und Gegensätzliches geboten: Dort, zuhinterst im engen Tal, wo die Sonne es im Winter nicht mehr schafft, über die steilen Felsen hinab ins enge Tal zu scheinen, dort wo die Horizonte hoch oben und nur durch kräftiges Zurückknicken des Kopfes erspürbar waren, und dann hier auf diesem Hügel: diese Weite, diese Aussicht und dieses Licht! Das wirkt so befreiend, beflügelt die Gedanken und lässt uns ganz neuen Atem schöpfen.

Der Möschberg ist für uns ein Ort, an dem die magische Tiefe der Zeit sich einem urplötzlich auftut. Es ist, wie wenn man die Peripherie verlässt und sich auf ein Zentrum hin bewegt: man fühlt deutlich, wie man ruhiger wird. Das Gefühl, eine Mitte gefunden zu haben. Eine Harmonie und eine Ordnung, die zum sich Sammeln einem schon fast beschwingen.

Der Neubeginn

Was ist wohl leichter: anfangen oder aufhören? Es gibt wohl keinen Unterschied. Denn beide gehören schliesslich fest zusammen: Um Neues zu beginnen muss man zuerst aufhören können. Und um richtig aufhören zu können, muss man mit Neuem beginnen. Aller Anfang jedenfalls ist aufregend, erregend und auch anregend. Die Konzentration auf unsere neue Lebensaufgabe erhält uns wach und lebendig. Wir erleben den Neuanfang so, als wäre man gerade wieder frisch verliebt. Er macht uns offen und fruchtbar. Doch hoffentlich nicht blind! Wir freuen uns jedenfalls, mit dem beruflichen Wissen und den gemachten Erfahrungen dem Seminar- und Kulturhotel Möschberg neue Impulse und viel Schwung zu verleihen. Und ganz besonders freuen wir uns natürlich, Sie und möglichst viele Gäste willkommen heissen und kennenlernen zu dürfen!

*Mit fröhlichen Grüssen
Antoinette und Marcel Schneiter*

Geboren in Oberdiessbach, aufgewachsen in Thun, studiert an der Uni in Bern, Hotelier gelernt und schliesslich auch geworden. Zuletzt im Glarnerland, zuhinterst in diesem engen Tal. Dort, wo die Sonne es im Winter nicht mehr schafft, über die Felsen hinunter ins Tal zu scheinen. Da führten wir die letzten sechs Jahre das legendäre und sagenhaft abgelegene Hotel Tödi.

* * *



Das neue Jahr ist bereits in vollem Gange und die Zeit für Wünsche somit eigentlich längstens schon vorbei. Dennoch möchten wir Ihnen und uns folgende, von Fritz Widmer inspirierte Zeilen mit auf den Weg geben...

Wünsch

I wünsche, dass mer langsamer wärde:
De weisch de klarer,
für was alls es sowieso scho z spät isch
u de hesch ändlech Zyt,
a das z gah,
wo's no längschens längt derfür.

Wünsch dir Sorgfalt,
nid nume denn, wenn e Souornig hesch
u im Stress bisch.
Sorgfalt isch einmalig,
wi du säuber,
u chunnt nid vo säuber,
wi du ou nid.

Wünsch dir Stilli
Für dass di Stimm i dir inne,
wo besser lost als dyner Ohre
u vilich ou es anders Programm,
ou ändlech
öppis cha säge.

Wünsch dir, dass dyner Wunsch
Nid sofort erfüllt wärde;
De bhalte si di wach
u begleite di
zu Erfüllige, wo dir nid
bruuchsch z' wünsche.

Fritz Widmer

Das Kompetenzzentrum Bio-Küche

Ich habe mir zum Ziel gesetzt, auf ganz einfache Art zu erklären was gesunde Ernährung ist. Weltweit gibt es derzeit sehr unterschiedliche Ernährungsprobleme. Viele Menschen in unserem Lande essen zu viel, zu fett, zu salzig und zu viel Zucker. Dadurch und wegen zu geringer körperlicher Aktivität entstehen neben Übergewicht bzw. Fettsucht zahlreiche weitere ernährungsabhängige Krankheiten, die die individuelle Lebensqualität deutlich vermindern und erhebliche Kosten für den einzelnen und die Gesellschaft verursachen. Trotz Überernährung ist ein Teil der Menschen unzureichend mit Vitaminen, Mineralsalzen, sekundären Pflanzenstoffen und gesundheitsfördernden Nährstoffen versorgt. Diese Situation kann durch ein bewusstes Ernährungsverhalten verbessert werden. Dazu sind Kenntnisse über eine gesund erhaltende Ernährung in Theorie und Praxis sowie Motivation für ein entsprechendes Handeln erforderlich.

Demgegenüber haben viele Menschen in materiell armen Ländern nicht genug Nahrung zur Verfügung und sind Nahrungspässen oder Hungersnöten ausgesetzt. Die Hungernden in Entwicklungsländern sind meist nicht in der Lage, ihre menschenunwürdige Lage durch eigene Anstrengungen zu verbessern. Es wird immer deutlicher, dass die sozial nicht zu verantwortende Situation auch mit dem Ernährungs- und Lebensstil in den reichen Ländern sowie der Weltwirtschaftspolitik zusammenhängt.

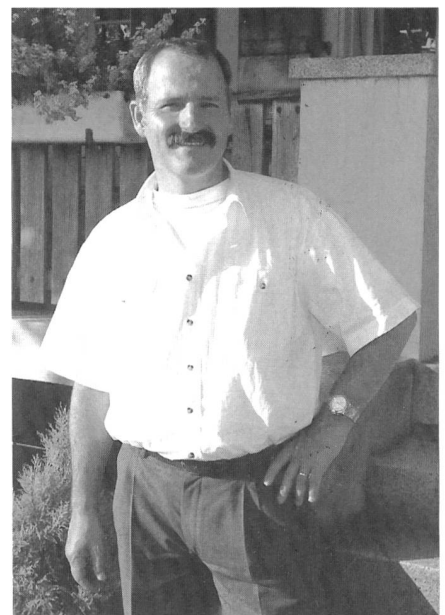
Darüber hinaus werden heute viele Umwelt-, Tierhaltungs- und Gesundheitsprobleme sichtbar (beispielsweise Schadstoffbelastung, Waldsterben, Treibhauseffekt, Ozonloch, BSE, Allergien usw.), bei denen auch

die derzeitige Art der Nahrungsversorgung eine beachtliche Rolle spielt.

Meine Kurse sollen dazu beitragen, die genannten Probleme durchschaubarer zu machen und dem einzelnen Menschen aufzeigen wie er sich gesund, abwechslungsreich und vollwertig ernähren kann. Mit diesen Kursen und Informationen können Berufsköche in Restaurants, Hotels und Kantinen sowie alle, die sich für eine gesunde Ernährung mit Verantwortung interessieren, erreicht und weitergebildet werden.

Hans Peter Duss

Bis Frühjahr 2000 während 12 Jahren Küchenchef im Hotel Bethanien in Davos. Erste Knospfen-Hotelküche. Massgeblich beteiligt an der Auszeichnung Ökohotel des Jahres 1996.



Möschberg Aussichten

Heilen mit Märchen

Verschiedene Daten

Das Märchen ist wie ein Tor: Es bietet Zugang zu einem neuen Urvertrauen – in sich selbst und in das Leben.

Nähere Auskunft und Programme bei Mutabor, Hasib und Djamila Jaenike, Märchenseminare, Postfach, 3432 Lützelflüh, Telefon 034 431 51 31

Märchen- Kreativwoche

10. – 14. September 2001

Märchenhafte Bildungs- und Kreativwoche – Vom Wünschen im Märchen

In dieser Woche wollen wir in entspannter Atmosphäre Themen des Märchens bearbeiten und mit allen Sinnen geniessen.

Leitung: Hasib und Djamila Jaenike

Kurskosten: Fr. 600.—, Vollpension mit Übernachtung ca. Fr. 480.00

Anmeldung: Bitte schriftlich an Mutabor Märchenseminare, Postfach, 3432 Lützelflüh

Bio-Stamm

Jeden 1. Montag im Monat um 20.00 Uhr
Auskunft bei Christian Wyss, Schwanden, 3531 Oberthal, Telefon 031 711 01 91

Unser Rücken trägt fast alles

Samstag, 20. Januar 2001

Vorbeugen ist besser als heilen. Einführung in wirbelsäulengerechtes Verhalten im Alltag. Theorie und praktische Übungen.

Programm und Anmeldung: Anita Riem, Gesundheitsberaterin und Rückenschulleiterin, Halden 3116 Kirchdorf, Telefon 031 781 00 88

Kurse für Akkordzither

Samstag/Sonntag, 10./11. Februar 2001

Samstag/Sonntag, 17./18. März 2001

Leitung Lorenz Mühleemann

Programm und Anmeldung beim Seminarhotel Möschberg

Meditatives Tanzen

22. – 27. Juli 2001

Leitung: Anna-Maria Widmer Schumacher, Hausen a. A.

20 Jahre Bio-Suisse

25./26. August 2001

Die Biobäuerinnen und Biobauern aus der ganzen Schweiz treffen sich zu Besinnung, Geselligkeit und Ausblick. Motto: «Bio 2020»

Bilderausstellungen

Kompositionen in Gouache und Kreide

**Elsbeth Alder Schwarz,
Bern**

Dauer der Ausstellung bis 30. 3. 2001.
Öffnungszeiten mittwochs, samstags und sonntags von 14 – 16 Uhr

The Cows in Blue

**Kühe in Blau
Barbara Bösch,
Röthenbach i.E.**

Vernissage Freitag, 6. April 2001, 19.30 Uhr
mit Ethnojazz-Konzert der Gruppe KELIM

Voranzeige

8. Möschberg- Gespräch

Montag/Dienstag,
5./6. März 2001

Thema: Visionen

Programm auf Seite 15

9. und 10. Möschberg- Gespräch

Themen:
Geld, Geldanlagen, Verschuldung
– Faire Preise, faire Geldanlagen,
Entschuldung der Landwirtschaft

5./6. November 2001 und
4./5. März 2002