

Die Arbeit ruft trotz Weihnachten

Wie verbringst Du deine Adventszeit? «Chräpflä», dabei bei «Last Christmas» mitsummen und die besinnliche Zeit geniessen? Das ist schön für Dich, dann gehörst Du zu den Glücklichen, die über die Weihnachtszeit frei haben. Jedoch können das viele Leute nicht. Sei es in der Pflege-, in der Gastrobranche oder im Detailhandel.

Oder wie fändest Du es, wenn Deine Grossmutter alleine im Pflegeheim wäre, während das Pflegepersonal zwei Wochen mit seinen Familien die Weihnachtszeit genießt? Wärs Du bereit, am 24. Dezember nicht einkaufen zu können?

Weihnachtsschokolade seit Mitte Oktober

«In der Weihnachtszeit zieht die Zeit schnell an mir vorbei, da immer etwas zu tun ist», so Karin Arnold. Die Arbeit als Detailhandelsfachfrau gefällt ihr gut, denn sie ist sehr abwechslungsreich.



Karin Arnold

Dank der Saisonalität bleibt die Arbeit spannend, weil jede Saison beinhaltet ein anderes Sortiment und auch andere Angebote. Für Personen, die im Berufsleben gerne Verantwortung übernehmen, bietet der Detailhandel zudem auch gute Aufstiegsmöglichkeiten an, meint Karin Arnold weiter. Aber: Wenn Detailhandelsangestellte über die Feiertage in der Weihnachtszeit arbeiten, bedeutet das für sie oftmals, dass sie Überstunden machen müssen. «Daher kann es sein, dass ihnen die Lust auf Weihnachten ein wenig genommen wird.» Einfach zu verstehen, wenn man bedenkt, dass man über einen längeren Zeitraum

den ganzen Tag von Weihnachtsartikeln umgeben ist. «Die Weihnachtsschokolade ist schon Mitte Oktober in den Geschäften. Irgendwann kann ich sie einfach nicht mehr sehen», sagt Karin Arnold. Kunden seien es gewohnt, dass jeder Laden zu jeder Zeit offen hat. Darum hätten einige von ihnen auch das Gefühl, sie würden «verhungern», wenn die Händler einen Tag geschlossen haben. «Unsere Kunden kaufen so viel Essen vor und nach den Feiertagen, das sie vermutlich gar nicht brauchen», sagt Karin Arnold.

Das ganze Jahr pflegen

Patricia Gisler arbeitet in einem Alters- und Pflegeheim und ist noch in der Ausbildung. «Wenn ich über Weihnachten arbeite, muss ich zu Hause nicht kochen und kann bei den Menschen im Altersheim sein», meint Patricia Gisler. Über Weihnachten sei die Atmosphäre viel entspannter, und man merke es den Bewohnern und Angehörigen

auch an, da sie umso dankbarer und liebevoller seien. Auf die Frage, ob sie manchmal den Job in der Weihnachtszeit mit anderen tauschen wolle, schüttelt Patricia Gisler den Kopf. «Zwar bin ich manchmal schon ein bisschen eifersüchtig auf die Leute, die über das Wochenende oder an Feiertagen frei haben.» Was sie aber kann, ist, selbst entscheiden, wann sie zwischen Weihnachten und Silvester arbeiten möchte. «Das Härteste in dieser Zeit ist das Aufstehen, vor allem weil die ganze Familie noch im Bett liegt.»



Patricia Gisler

Aber sobald man auf den Beinen sei, ist das wieder vergessen, denn die Menschen im Pflegeheim freuen sich über ihre Anwesenheit.

Schon mal an eine Saisonstelle gedacht?

«Über die Feiertage sind die Restaurants voller. Die Kunden sind angenehmer und entspannter, weil sie Zeit und Ver-

ständnis haben», sagt Anita Arnold, die bereits eine Saison als Kellnerin in Saas-Fee gearbeitet hat. An Werktagen sei es andersrum, die Kunden seien da manchmal ungeduldiger. Anita Arnold hat sich bewusst für eine



Anita Arnold

Saisonstelle entschieden. «Einmal von zu Hause weg, abschalten.» Den Gedanken hatte sie schon sehr lange im Kopf und sagte sich irgendwann: «Mach das! Sonst bereust du es irgendwann!» Eine solche Stelle eigne sich vor allem für junge Leute oder solche, die noch keine Kinder haben. «Es tut jedem gut, selbstständig zu werden. Leider gibt es – wie überall – nicht nur Vorteile. Im Service ist man an der Front und muss die Kritik für die Küche und das Buffet miteinstecken», sagt Anita Arnold weiter.

Irene Ziegler



Auch in der Weihnachtszeit wird fleissig gearbeitet. Sei es in einem Restaurant, im Pflegeheim oder im Detailhandel – überall geht es stressig zu und her. Foto: Peter Klaunzer (Keystone)

Weihnachtsgedicht

Advent, Advent, das Portemonnaie brennt ...

Besinnlich sein, besinnlich leben, andern Geschenke geben.

Legos, Blumen, Kopfsalat: Was schenkt man jemandem, der alles hat?

Vielleicht was Lustiges, was niemand braucht. Mal überlegen – keine Ahnung – der Schädel raucht!

Vielleicht ne Kerze oder was Kleines zum Essen. Ein Buch? Das wird sowieso im Zug vergessen.

Also was Grösseres, vielleicht ne schöne Tasche? Ach, sind wir ehrlich – zu allem fehlt die Asche!

Warum bestimmt der Wert eines Geschenks, was du über jemand anders denkst?

Warum muss ich, um Liebe zu beweisen, an Heiligabend die grösste Schachtel überreichen?

Natürlich habe ich auch für dieses Jahr schon was Kleines gekauft, es ist ja wahr.

Aber ich verschenke Kleines, vielleicht ein Spiel oder einfach Zeit, da brauchts nicht viel.

Macht euch also mit dem Geschenkkauf nicht zu sehr ranzig.

Das «Flantz»-Team jedenfalls wünscht schöne Festtage und einen guten Rutsch ins 2020!

Andreas Wolf

In der Weihnachtsbäckerei ...

Geschenke in allen Farben und Formen versammeln sich unter den vielen Glühbirnen des Tannenbaums und spiegeln sich in den fröhlichen Augen der Kinder. Am feierlich gedeckten Tisch verputzt man die leckeren und selbst gemachten Guetsli aus der eigenen Heimbäckerei, die auch in diesem Jahr sehr viel Zeit in Anspruch genommen haben.

Dabei hat sich wohl schon so mancher gefragt: Wie läuft das eigentlich in einer richtigen Bäckerei mit dem «Guätzlä»? Ich habe meinen etwas aussergewöhnlichen Alltag als Konditorin beim Vorbereiten auf die Festtage für euch festgehalten.

Nebst dem Brotteig auch Weihnachtsgebäck

Die vielen Weihnachtsbäume, Lichterketten und Sterne an den



Lebkuchensterne

Fassaden der Häuser in Altdorf begleiten die Bäckerinnen und Bäcker jede Nacht auf dem Weg zur Arbeit. Mitternachts dringt auch durch die Ritzen der Storen der Lehn Beck AG ein wohliger Lichtschimmer. Denn um diese Zeit gehen nämlich die Bä-



Nebst Mutschli, Weggli oder Brotteig: Zur Weihnachtszeit werden beim Lehn Beck auch Lebkuchenhäuser zubereitet. Fotos: Nadja Imholz

ckerinnen und Bäcker ans Werk und kneten eilig ihre Brotteige. Nebst den Weihnachtsgebäcken dürfen selbstverständlich die Mutschli, Weggli und das Toastbrot beim Frühstück nicht fehlen. Etwas später, um 3.00 Uhr, wird auch die Konditorei zum Leben erweckt. Unabhängig von den Festtagen fertigt man hier zuerst die üblichen Traiteur-Artikel wie Sandwiches und belegte Brötchen an.

Mailänderli, Spitzbuben und Vanillebretzeli

Sobald sich das erste Zeitfenster ergibt, werden die Rohstoffe für die Guetsli genau nach Rezept ab-

gewogen, mit sehr grossen Maschinen gemischt, anschliessend zu Quadraten gepresst und danach in den Kühlschrank bugsirt. Ich denke an den November zurück. Als es geschneit hatte und das eisige Strahlen des Neuschnees nicht nur die Räu-

me erhellt hatte, sondern auch die morgendliche Stimmung der Arbeiter, die sich über die Müdigkeit hinweggekämpft hatten. – Weihnachten wie es eigentlich sein sollte. Stattdessen fegt draussen der Föhn um die Häuser. Fröhliches Gelächter und Geschwätz darf natürlich auch hier nicht fehlen. Fast schon monoton hingegen dröhnen die üblichen «Christmas-Hits» aus dem Radio.

Damit alle Guetsli gleich dick werden und die Konditoren ihre Hände im späteren Leben noch gebrauchen können, lässt man den Teig über ein langes Stoffband durch eine Walze sau-

sen, die nur einen Spaltbreit offen steht. Manche Guetsli, beispielsweise die Mailänderli, werden von Hand ausgestochen. Die Spitzbuben werden auf ein Formgitter gepresst und können gleich gebacken werden.

Der Ofen sieht etwa so aus wie derjenige aus dem Dönerladen um die Ecke oder wie das Gerät beim Moosbad Flüelen in der Pizzeria, einfach noch etwas überdimensionaler. Wenn die Bleche allesamt in der Hitze sind, riecht es nach einigen Minuten sehr weihnachtlich. Nachdem der Ofenwecker geläutet hat, nehmen die Angestellten die duftenden Gebäcke heraus, tunken Guetsli, wie die zerbrechlichen Vanillebretzeli, sorgfältig in eine Glasur aus Zucker und Wasser und lassen das Ganze abkühlen.

Sorten wie Spitzbuben erhalten natürlich noch eine leckere Füllung aus Marmelade. Damit es dabei nicht eine riesige Sauerei gibt, machen die Konditorinnen und Konditoren das mit einem Dressiersack. Ab jenem Moment, wenn die Guetsli zum Verpacken freigegeben werden, haben die Arbeiter in der Produktion keine Kontrolle mehr über ihre Produkte. Die Adventswochen sind anstrengend und manche Tage scheinen kein Ende zu nehmen. Doch für Weihnachten ist der ganze Aufwand alle Mühe wert.

Nadja Imholz



Die zehn besten Last-Minute-Geschenke

Wie schnell die Adventszeit vergeht! Plötzlich ist es Mitte Dezember, und man hat nur Guetsli gefuttert anstatt Geschenke verpackt. Hier kommen die besten zehn Last-Minute-Geschenke, mit denen Du sicher auch bei Tante Erika punkten wirst. Und dazu noch Dein Portemonnaie schonen kannst.

1. Salzmischungen

Speisesalz mit Oregano, Rosmarin oder Thymian mischen und in ein Glas abfüllen.

2. Badesalz

Statt Speisesalz Badesalz verwenden und mit getrockneten Rosenblättern, Lavendelblüten und einer gut riechenden Essenz, einem Duftöl, mischen.

3. Entspannungsset

Räucherstäbchen, Kerzen, einige Teebeutel und Duftöle in ein schönes Körbchen legen und hübsch beschriften.

4. Erste-Hilfe-Set für schlechte Laune

Leere Konfitürengläser mit Smarties, Salznüssen oder M&M's füllen und hübsch verzieren.

5. Do-it-yourself-Rezeptbuch

Ein schönes Buch mit leeren Seiten auswählen, einige Rezepte einkleben, Lieblingsrezepte von Hand hineinschreiben und zusammen mit einem Kochlöffel verpacken.

6. Eigenes Selfie

Einen alten Bilderrahmen schön mit Steinen, Goldplättchen oder

Farbspray verzieren und das schönste Selfie des Jahres ausdrucken und anschliessend einrahmen.

7. «Wunscherfüller»

Eine kleine Seifenblasen-Flasche mit verziertem und beschriftetem Papier einpacken und für die ganze Familie Wünsche verschicken.

8. Lottoscheine und Rubbellose

Ein schönes Kuvert verzieren und Lottoscheine oder Rubbellose darin schön verpacken. Denn selbst das macht was her.

9. Kalender fürs neue Jahr

Die 13 schönsten Bilder von diesem Jahr ausdrucken, auf 13 Papiere aufkleben und mit den richtigen Daten versehen. Und wieso genau 13? Das schönste Bild wird für das Titelbild verwendet.

10. Backmischung

In ein Glas sämtliche Zutaten geschichtet auffüllen und verschliessen. Das dazugehörige Rezept auf einem aufklebbaren Zettel schön verziert aufs Glas kleben. (jut)