

Ein Schritt in die Zukunft

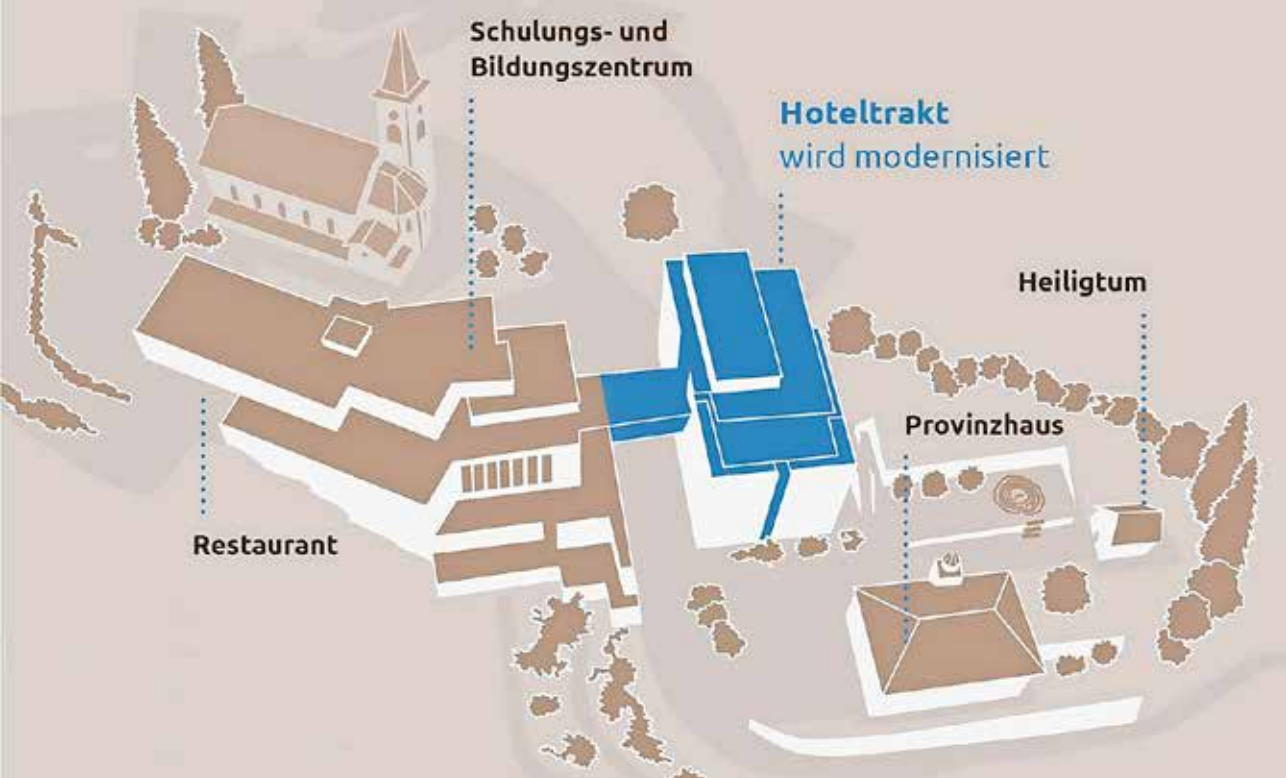
Das von den Marienschwestern geführte Zentrum Neu-Schönstatt in Quarten gibt es seit den Siebzigerjahren. Nun ist es an der Zeit, den Hoteltrakt zu modernisieren und den heutigen Standards anzupassen. Von Mai 2020 bis März 2021 sind dort deshalb Bauarbeiten im Gang.

Das vielseitige Angebot des durch die Marienschwestern geführten Zentrum Neu-Schönstatt führt Menschen aus dem In- und Ausland nach Quarten. Der in den Siebzigerjahren erstellte Bau ist allerdings in die Jahre gekommen. Es sei deshalb an der Zeit, sich mit dem Hotel-, Seminar- und Begegnungszentrum konsequent auf die Zukunft auszurichten, wie es in einer Medienmitteilung des Zentrums Neu-Schönstatt heisst. Darum investieren die Schönstatter Marienschwestern in einem ersten Schritt in die Modernisierung der Hotelzimmer und der Haustechnik. Sie tun dies im Rahmen ihrer «finanziell tragbaren Möglichkeiten», wie es in der Mitteilung heisst.

Dieser Umbau, dessen Kostenberechnung noch nicht abgeschlossen ist, hat als Ziel, im Hoteltrakt 72 hochmoderne Zimmer unterzubringen, sagte Schwester Monja Schnider gegenüber dem «Sarganserländer». Es werden Hotelzimmer in verschiedenen Grössen und für Gäste mit verschiedensten Bedürfnissen hergerichtet. Dabei verstehe sich von selbst, dass jeder Bereich des Hotels auch für Menschen mit einer Beeinträchtigung erreichbar sein werde, so Schwester Schnider. Neu sollen im Weiteren Zimmer für Gäste dabei sein, die geschäftlich für einen längeren Zeitraum im Hotel wohnen.

Das «smarte» Hotel

Das Projekt wird ganz nach dem neusten Trend erstellt, bei dem alles «smart», beziehungsweise klug, sein muss. So soll jedes Zimmer im so genannten «Self-Service-Hotel» noch kurze Zeit vor der Nutzung durch einige Klicks mit der Maus oder vom Smartphone aus buchbar sein. Für die gewünschten Leistungen bezahlt wird im Voraus, natürlich auch übers Internet. Der daraufhin zugestellte Code, der als Schlüssel für die Türe dient, er-



Zeit für eine Modernisierung: Der Hoteltrakt, der ab Mai 2020 umgebaut wird, ist auf der Karte blau markiert zu sehen.

Pressebilder

möglicht dem Gast das eigenständige Einchecken in das gewünschte Zimmer zu jeder Uhrzeit, und ohne an einer Rezeption warten zu müssen.

Ansprüche des modernen Hotelgastes

Mit der umfangreichen Modernisierung der Zimmer wird der Rahmen geschaffen, um das Zentrum Neu-Schönstatt für die Zukunft längerfristig gut zu positionieren. Mit dem Konzept des «Self-Services» möchten die Marienschwestern mit der Zeit gehen und sich den modernen Ansprüchen von Hotelgästen anpassen, so Schwester Schnider weiter.

In der Zeitspanne zwischen Mai 2020 und März 2021 wird der gesamte Wohn- und Hoteltrakt grundlegend

umgebaut. Während dieser Zeit stehen im Zentrum Neu-Schönstatt keine Übernachtungsmöglichkeiten zur Verfügung. Der übrige Betrieb läuft trotz Umbau uneingeschränkt weiter. Alle



Modern eingerichtet: So soll beispielsweise ein Zimmer aussehen.

Tagesveranstaltungen finden unverändert statt, sämtliche Seminarräume stehen weiterhin zur Verfügung, auch das Restaurant Neu-Schönstatt ist wie gewohnt geöffnet, wie es in der Mitteilung heisst.

Die lange Bauzeit für den Umbau des Hoteltrakts erklärt Schwester Schnider mit der kompletten Auswechslung und Renovation der Elektronik und der sanitären Einrichtungen in dem rund 50-jährigen Gebäude. Ab April 2021 dürfen sich Urlauber, Familien, Seminarteilnehmende und Ruhesuchende auf ein komplett modernisiertes Hotel im Zentrum Neu-Schönstatt freuen – mit 72 modern eingerichteten Zimmern in verschiedenen Kategorien und diversen Begegnungs- und Aufenthaltsräumen. (giv)

Lukas Reimann fühlt den Puls der Region

Die Probleme in der Berufswelt sowie die vielfältigen Auswirkungen etwa von Gesetzesänderungen zu kennen, ist für viele Parlamentarier eine Herausforderung. Lukas Reimann ist darum im Sarganserland unterwegs gewesen, um Einblicke in die Vielfalt der Berufe und die drängenden Fragen diverser Branchen zu erhalten.

Sarganserland.– Im Altersheim Flums wurden Lukas Reimann die grossen Herausforderungen der Pflegebranche aufgezeigt. Wie in vielen anderen Berufsgruppen nimmt die Bürokratie auch im Pflegebereich fortlaufend stark zu. Durch die strenge Dokumentationspflicht verbringt das Pflegefachpersonal immer mehr Zeit am Computer. Diese Zeit geht folglich bei steigenden Kosten bei den Patienten verloren und mindert gleichzeitig die Attraktivität des Berufes. Gerade mit dem starken demografischen Wandel ist es aber besonders wichtig, den Pflegeberuf attraktiver zu gestalten. «Bereits jetzt erleben wir einen Pflegenotstand, der in den nächsten Jahren weiter zunehmen wird. Zentrale Anliegen der Pflegebranche sind darum ganz speziell, dass die Ausbildung deutlich ausgebaut, besser zugänglich gemacht und dass die Arbeitsbedingungen des Pflegeberufes verbessert werden», resümiert Reimann.

Vom KMU auf den Hof

In Sargans besuchte Reimann die Firma Akkaya, einen Spezialisten für Lö-

sungen aus Edelstahl, und stiess dabei auf ein denkwürdiges Beispiel aus dem Alltag: Die Montage einer Kinderrutschbahn, bei welcher sämtliche Berech-



Im Gespräch mit einer Pflegefachkraft im Altersheim in Flums: SVP-Nationalratskandidat Lukas Reimann besucht verschiedene Berufe im Sarganserland.

Pressebild

nungen zur Sicherheit nach Schweizer Standard bereits angestellt worden sind, geriet ins Stocken. Dies, weil in der Schweiz EU-Richtlinien übernom-

men worden sind und die Rutschbahn auch noch von EU-zertifizierten Experten abgenommen werden musste. Es zeigte sich an dem Beispiel, wie die Übernahme von Richtlinien die Wettbewerbsfähigkeit von kleineren und mittleren Unternehmen beeinträchtigt. In Mels arbeitete Reimann auf dem Bauernhof von Ignaz Hobi mit und erlebte, was dieser Beruf in sich hat. Auch über die aktuell häufige Frage des ökologischen Gedankens wurde diskutiert, und man war sich einig, dass man dabei mit verstärktem Konsum von einheimischen Produkten schon einen grossen Schritt nach vorne machen könnte. Mit dem Kauf lokaler Lebensmittel wird der Transport, welcher sich teils über den halben Globus erstreckt, minimiert. Man habe zudem die Gewissheit über die Standards der Qualität und der Herstellung der Produkte. Besonders wertvoll sei der Einkauf direkt ab Hof. Viele Landwirte bieten ihre Produkte direkt im Hofladen oder an Wochenmärkten an. (pd)

www.lukas-reimann.ch

Gewinner speisen mit Panorama

Sarganserland.– Am Gastrowettbewerb vom September haben über 180 Leserinnen und Leser teilgenommen, das «Mediaservice»-Logo gefunden und richtig zugeordnet. Gewonnen haben dieses Mal Cäcilia Rupp (Vadura), Erika Kalberer-Beeler (Sargans) sowie Theres Keller aus Oberrohrdorf. Sie alle erhalten in den nächsten Tagen einen Gutschein für das Restaurant Seepromenade im Wert von 50 Franken zugeschiedt. Der aktuelle Gastrowettbewerb ist in der Freitagausgabe vom 4. Oktober zu finden. Für die Teilnahme gilt es, folgende E-Mail-Adresse zu verwenden: mediaservice-gewinnen@sarganserlaender.ch. (sl)

Krimi zum Abendessen

Am Samstag, 12. Oktober, und am Sonntag, 17. November, findet im Hotel Schloss Wartenstein ein Krimidinner statt.

Pfäfers.– DinnerKrimi, die kulinarischen und mörderischen Theaterevents von Peter Denlo, starten ihre 13. Spielzeit mit der neuen Krimikomödie «Blutiger Laufsteg». Das Schauspiel kommt am Samstag, 12. Oktober, und Sonntag, 17. November, auch ins Hotel Schloss Wartenstein in Pfäfers.

«Blutiger Laufsteg»

Beim neusten DinnerKrimi-Wurf von Denlo geht es um Zickenkrieg. Der Modedar Karl Magerwelt lädt zur Modeschau. Doch ein Model nach dem anderen bricht auf dem Laufsteg tot zusammen, beschreiben die Veranstalter das Stück in einer Medienmitteilung.

Liegt es an der strengen Diät oder treibt hier ein Mörder sein Unwesen? Beim DinnerKrimi «Blutiger Laufsteg» müssen die Gäste jedoch nicht hungern, denn aus Küche und Keller wird ein mehrgängiges Menü serviert und der Krimi ist bis zum Dessert sicherlich gelöst.

DinnerKrimi und WeekendKrimi

Seit 2007 bietet Schauspieler, Regisseur und Autor Peter Denlo seine DinnerKrimis in der ganzen Deutschschweiz an. Über 3000 Vorstellungen hat das Team seither über die Bühne, oder besser gesagt, zwischen die Tische gebracht. Denn DinnerKrimi wird schliesslich nicht wie ein herkömmliches Theaterstück auf einer erhöhten Plattform, sondern mitten unter den Gästen gespielt. Es ist somit Theater zum Anfassen und auch Theater zum Mitmachen.

Doch kein Gast muss Angst haben, sich blosszustellen. Wer einfach gemütlich geniessen will, ohne aktiv eine Rolle zu übernehmen, ist genau so willkommen, wie jemand der sich voll einbringen möchte. So ist jede Vorstellung anders. (pd)

www.dinnerkrimi.ch



Jagd: Während eines Nachtessens wird ein Täter gesucht.

Pressebild