



UNESCO BIOSPHÄRE
ENTLEBUCH
LUZERN SCHWEIZ

Biosphäre AKTUELL

Mitteilungen des Gemeindeverbandes UNESCO Biosphäre Entlebuch

editorial...

Nur eine «Persönlichkeit» ist ein guter Gastgeber!



Während «Hard Skills» wie Buchhaltung, Finanzanalyse und Marketing wesentliche Fähigkeiten für Touristiker sind, sind «Soft Skills», die weichen Faktoren, von grösster Bedeutung für den Erfolg in diesem emotionalen Geschäft. Ich spreche hier vom Tourismus, weil am Gastgeber tag vor allem Teilnehmer aus dieser Branche angesprochen sind. «Soft Skills» sind aber sehr wohl in jedem anderen Arbeitsbereich oder Beruf von entscheidender Bedeutung.

Welche wesentlichen «Soft Skills» sollte ein guter Gastgeber also beherrschen? Er sollte nie vergessen, dass es der Kunde ist, der die Mittel zur Verfügung stellt, um Löhne und andere Ausgaben zu bezahlen, die es einem Tourismusbetrieb ermöglichen, profitabel zu bleiben und in seine Infrastruktur zu investieren. Daher ist es unerlässlich, dass es Mitarbeitern und Führungskräften gelingt, Kunden nicht nur zufrieden zu stellen, sondern sogar zu begeistern.

Im Tourismus kann jeder Tag mit Kontakt zu Menschen verbunden sein, die sich in Herkunft, Alter, Nationalität und Temperament unterscheiden. Die Fähigkeit, sein Gegenüber zu verstehen und abzuholen, weiter noch, sich in sein Gegenüber hineinzusetzen und nachempfinden zu können, warum diese Person so handelt und was sie dabei fühlt. Dieses Einfühlungsvermögen zusammen mit den Fähigkeiten, adressatengerecht zu kommunizieren und sich selbst zu reflektieren, sind aus meiner Sicht ausserordentlich wichtige «Soft Skills».

«Soft Skills» sind also Charaktereigenschaften und Fähigkeiten, die mit der Persönlichkeit eines Menschen und nicht mit seinem Fachwissen zu tun haben. So könnte man auch sagen, **Fachwissen ist erlernbar, die Persönlichkeit macht den eigentlichen Unterschied.**

Der fünfte Entlebucher Gastgeber tag hat sich also ein sehr anspruchsvolles und spannendes Thema ausgewählt und wird jeden Gastgeber unterstützen, seine Ziele besser zu erreichen. Dabei wird er erkennen, dass es im Berufsleben überlebenswichtig ist, sich manchmal von Altem zu verabschieden, um Neues zu beginnen: «Eine Schlange, die sich nicht häutet, stirbt».

Theo Schnider

Entlebucher Gastgeber tag in Romoos

Wegen den hohen Wechselbeziehungen im Tourismus und den steigenden Ansprüchen der Gäste werden Sozialkompetenzen in der Tourismusbranche immer wichtiger. Daher widmet sich der diesjährige Weiterbildungstag der Entlebucher Gastgeber dem Thema: «Soft Skills» oder ganz einfach den «Weichen Faktoren».

Zugegeben, der Begriff «Soft Skills» ist schwerlich allumfassend ins Deutsche umzumünzen – am zutreffendsten werden sie als soziale Fähigkeiten und Stärken umschrieben. Diese gewinnen in Verbindung mit regionaltouristischen Entwicklungen zunehmend an Bedeutung. Ein wichtiger Punkt dabei ist die Tatsache, dass «Soft Skills» zumeist nicht direkt wirtschaftlichem, politischem Druck und/oder gesetzgeberischen Auflagen unterworfen sind. Zudem sind sie Fähigkeiten, die nicht an der Bürotür Halt machen; viel eher ist das individuelle Bewusstsein ihrer Existenz, ihrer Möglichkeiten, privat wie im Berufsleben eingesetzt werden zu können, eine interessante Entdeckungsreise jedes einzelnen Teilnehmenden.

Sie werden als Teilnehmer viel über Ihre sozialen Stärken erfahren und zugleich entdecken, wie Sie diese Erfolgsfaktoren in Beruf- und Privatleben einsetzen können. Dieser Entlebucher Gastgeber tag wird ein spannendes Erlebnis mit positiven Auswirkungen auf diverse, ganz individuelle Lebensbereiche. Als Hauptreferentin dürfen wir Frau Dr. Stéphanie Looser von der Hochschule Luzern begrüßen. Selbstverständlich darf der

Erfahrungsaustausch und der gemeinsame Apéro mit Regionalprodukten nicht zu kurz kommen. Im Anschluss bietet Romoos für ganz «Gwundrige» ein tolles Feierabendprogramm. Der fünfte Entlebucher Gastgeber tag startet am Mittwoch, 15. Mai, um 13.15 Uhr im Hotel Kreuz, Romoos. Der UBE-Anlass ist kostenlos. Anmelden können Sie sich bis am 30. April im Biosphärenzentrum Schüpfheim.



Unsere Referentin, Dr. Stéphanie Looser, ist am Institut für Tourismuswirtschaft der Hochschule Luzern tätig.

Eine grossartige Landschaft mit Genuss erleben

In Zusammenarbeit mit Coop und dem Netzwerk Schweizer Pärke haben wir ein ganz tolles Angebot geschaffen. Den «FoodTrail» – eine genussvolle Schnitzeljagd durch Marbach in der Biosphäre Entlebuch.

Dass sich die Wasserbüffel in Marbach wohl fühlen ist kein Geheimnis mehr! Wussten Sie aber, dass Wasserbüffel mit ihrem freundlichen und gutmütigen Charakter sehr sensibel sind? Die Tiere sind bereits seit 1996 in der Region heimisch, auf dem Hof Schufelbühl in Marbach sind sie seit 2009 beheimatet. Wenn die Herde auf der Wiese steht, schmiegen sie sich richtiggehend in die wunderschöne Talschaft ein, im Hintergrund stets die unvergleichliche Hügel- und Berglandschaft von Marbach. Um die Milch der Tiere zu nutzen hat die Bergkäserei in Marbach eine Rezeptur für die Herstellung des berühmten Büffelmozzarellas

entwickelt und stellte den ersten Schweizer Büffelmozzarella her.

Folgen Sie den Spuren der Wasserbüffel und entdecken Sie das idyllische Dorf von der kulinarischen Seite. Der neue «FoodTrail» in Marbach bietet Ihnen einen erlebnisreichen Tag mit Ihrer Familie, mit Freunden oder Arbeitskolleginnen und Kollegen.

Der «FoodTrail» Marbach wird angeboten im Zeitraum vom 1. August bis 20. Oktober. Das Angebot kann man bei «FoodTrail» online buchen oder direkt beim Tourismusbüro Escholzmatt-Marbach in Marbach. Weitere Informationen: www.foodtrail.ch



dies & das...

LUGA 2019 noch bis 5. Mai – wir sind dabei!

Besuchen Sie die UNESCO Biosphäre Entlebuch an der diesjährigen LUGA in der «Märthalle» (Halle 12, Stand 1202). Probieren und kaufen Sie leckere Entlebucher Spezialitäten und lernen Sie die Produzenten direkt kennen. Neben dem kulinarischen Genuss, werden Ihnen die schönsten Ausflugsziele der Region vorgestellt.

Bilderbuch geschrieben in Entlebucher Mundartdialekt

Das Buch «Fritz Fichtäspitz» erzählt die Geschichte eines wundersamen Rentners, der zusammen mit seinem Hund Felicitas einem Unwetter trotz und dabei noch Freundschaft mit einem Siebenschläfer schliesst. Das Bilderbuch soll alle kleinen und grossen (Heimweh-)Entlebucher und alle Auswärtigen, die der einzigartige Dialekt auch «aaheimelet», erfreuen. Die Schreibweise ist angelehnt an Josef Röösl-Balmer's Buch «Wimmer so redt» (2015). Mit dem Ziel der Erhaltung und Förderung des Sprachgutes als Teil des Kulturerbes der UNESCO Biosphäre Entlebuch symbolisieren Fritz Fichtäspitz und der Siebenschläfer Sebastian eine Beziehung, wie wir Entlebucher sie zu unserer Heimat, ihrer Sprache und ihrer Kultur pflegen. Das Bilderbuch kann bestellt werden bei: www.klangpaar.ch



Programm UBE 2020 bis 2024

Das umfangreiche Arbeitsprogramm 2020 bis 2024 der UNESCO Biosphäre Entlebuch wurde Ende März via Kanton beim Bund eingereicht. Das Fünf-Jahresprogramm bildet die Grundlage für die Mitfinanzierung durch Bund und Kanton. Das Programm wurde in einem breit angelegten Partizipationsprozess erarbeitet. Die Delegierten der UBE, die Foren, der Vorstand und jeder einzelne Bürger konnte Ideen und Projektwünsche eingeben. Wir berichteten regelmässig im Biosphäre AKTUELL darüber.

agenda...

18. Mai 2019

6. Kräuter- und Wildpflanzenmarkt
Entlebucher Kräuter- und Wildpflanzenmarkt in Escholzmatt. 9 Uhr bis 16 Uhr auf dem Dorfplatz. Handwerk und Kunst, Regionalprodukte und Verpflegungs-Beizli, Kinderhütendienst und vieles mehr. Mehr Informationen: www.biosphaere.ch/wildpflanzenmarkt

23. Mai 2019
Präsentationsworkshop UBE

Biosphäre – was ist das? Was sind die Ziele der Biosphäre Entlebuch? Wie kann Gästen und Freunden die Biosphäre erklärt werden? Eine Mischung aus Facts zur Biosphäre, Tipps für die Gestaltung eines Kurzinputs zur Biosphäre und Diskussionen. Holen Sie Ihr Rüstzeug für eigene Präsentationen und Vorträge über die UBE. Weitere Infos unter www.biosphaere.ch oder im Biosphärenzentrum Schüpfheim.

24. Mai 2019
5. Nationaler Pärke Markt

Von 10 bis 19 Uhr auf dem Bundesplatz in Bern. Mit vielen Köstlichkeiten aus allen Schweizer Naturpärken. Neben feinen Parkprodukten wie Roggenbrot und Trockenwurst, herzhaften Gerichten wie Raclette sowie erfrischenden Getränken, stellt der Anlass auch die lebendigen Traditionen in den Mittelpunkt. Und verpassen Sie die Schnitzeljagd «FoodTrail» nicht. Mehr dazu auf www.parks.swiss

3. bis 30. Mai 2019
Entlebucher Spezialitätenwoche

im Hotel Restaurant LAPIN in Luzern. Am 3. und 17. Mai mit Entlebucher Themenabend und musikalischer Unterhaltung aus dem Entlebuch. Das «Lapin» bietet eine vorzügliche Lage am Rande der Altstadt und ist nur wenige Schritte vom See entfernt. Mehr Informationen finden Sie auf www.de-la-paix.ch.