

Hotel Tanne wird zum Integrationsprojekt

Claudine-Sachi Münger wird ab 1. März 2019 das ehemalige Hotel Tanne führen. Ihr Konzept sieht vor, dass künftig Menschen mit Handicap die traditionelle Weinstube und die neun Gästestudios bewirtschaften. Dieser Ansatz hat den Stadtrat überzeugt.

Daniel Jung

Ab dem nächsten März soll das historische Hotel Tanne in der Schaffhauser Altstadt wieder mit Leben gefüllt werden. Im Haus sollen drei verschiedene Angebote gemacht werden: In der Weinstube stehen eine einfache, regionale und hausgemachte Küche und regionaler Wein auf der Karte. In den Obergeschossen und in der Remise im Hof werden neun Gästestudios mit kleiner Küche sowie Reinigungs- und Waschs-service längerfristig an Geschäftsleute vermietet. Zudem entsteht ein kleiner Laden mit regionalen Produkten.

Neue Pächterin wird Claudine-Sachi Münger. Sie hat vom Schaffhauser Stadtrat den Zuschlag erhalten. Finanzreferent Daniel Preisig erklärte gestern: «Sie ist motiviert, sie hat grosse Begeisterungsfähigkeit und Leidenschaft – und sie hat uns ein überzeugendes Konzept vorgestellt.»

Betriebswirtin mit HSG-Abschluss

Claudine-Sachi Münger hat ihre Wurzeln in einem KMU. Seit ihrer Kindheit hat sie im elterlichen Confiseriebetrieb mitgearbeitet. Münger besitzt einen Uniabschluss in Betriebswirtschaft von der HSG mit Vertiefung in Marketing. Sie ist in Schaffhausen gut vernetzt. Von 2004 bis 2014 arbeitete sie im Bereich Food Solutions bei Unilever Schweiz. Heute ist sie Regionalverkaufsleiterin eines Handels- und Dienstleistungsunternehmens für die Bäckerei- und Confiseriebranche. Münger ist schweizerisch-japanische Doppelbürgerin, Mutter von zwei Kindern und wohnt in Neuhausen am Rheinfall.

Ihr Konzept sieht vor, den Betrieb der historischen Weinstube mit einem Integrationsprojekt für Menschen mit Handicap zu verknüpfen. Sie sagte gestern: «Ich wünsche mir eine offene Gesellschaft, in welcher sich Menschen mit und ohne Handicap auf Augenhöhe begegnen.» In der «Tanne» soll auch in Zukunft echte Inklusion und Herzlichkeit gelebt werden.

Es ist geplant, dass ein grosser Teil der in der Weinstube und in den neun Gästestudios anfallenden Arbeiten von Menschen mit einer Behinderung erledigt werden. Zur Unterstützung sind rund 150 Stellenprozent für Betreuungspersonen vorgesehen. Wie viele Menschen letztlich in der «Tanne» tätig werden, hänge stark von den



Auf der Baustelle im Innenhof des Hotels Tanne: Finanzreferent Daniel Preisig, Pächterin Claudine-Sachi Münger und Urs Wildberger, Projektleiter im Baureferat der Stadt Schaffhausen (von links).

BILD SELWYN HOFFMANN

einzelnen Mitarbeitern ab. Klar ist jedoch, dass sie in der Küche, im Service und bei der Reinigung mitarbeiten werden. Um diese Mitarbeiter zu finden, arbeitet Münger mit Barbara und Thomas Bräm zusammen, den Gründern von «mitschaffe.ch», einer Personalverleihfirma für Menschen mit Handicap.

Zudem hat die 39-jährige Pächterin bereits weitere Partnerschaften aufgelegt. Die Firma Graf & Partner Immobilien wird Münger bei der Vermietung der Studios unterstützen. Zudem bezieht die Firma auch Büroräumlichkeiten im ersten Obergeschoss des Hotels Tanne.

Die Bevölkerung involvieren

Ebenfalls mit dabei ist Finanzexperte Andreas Borner, welcher das Projekt in Finanzfragen unterstützt. Möglichst bald möchte Münger auch die Schaffhauser Bevölkerung involvieren: Sie möchte über

«Die «Tanne» wird endlich wieder ein einzigartiger Begegnungsort im Herzen unserer Altstadt.»

Daniel Preisig
Finanzreferent der
Stadt Schaffhausen

soziale Netzwerke die Bedürfnisse der künftigen Kunden abfragen und startet ein Crowdfunding, um frühzeitig interessante Angebote zu erkennen.

«Das Konzept überzeugte den Stadtrat», sagte Preisig. Es kombiniere den authentischen Betrieb der Weinstube und der Zimmer mit einem Integrationsprojekt für Menschen mit Handicap. Weiter punkte das Projekt mit einer gesicherten Wirtschaftlichkeit. «Die «Tanne» wird endlich wieder ein einzigartiger Begegnungsort im Herzen unserer Altstadt», so Preisig.

Für die derzeit laufende Sanierung hatte das Parlament im November 2016 einen Kredit von 3,6 Millionen Franken bewilligt. Anders als ursprünglich geplant, wird nun im Hof zusätzlich ein Lift eingebaut. Bis im Februar soll die Sanierung des Hauptgebäudes und der Remise im Innenhof abgeschlossen sein. Damit stünde einer Eröffnung per März 2019 nichts mehr im Wege.

Nachgefragt

«Die Zeit ist reif für diesen Schritt»



Claudine-Sachi Münger
Neue Pächterin des Hotels Tanne

Wieso machen Sie sich jetzt selbstständig?

Münger: Das war schon länger ein Wunsch von mir. Ich habe schon früh in der Confiserie meiner Eltern im Kanton Solothurn mitgeholfen. Diesen Unternehmergeist habe ich mitgenommen. Schon bei meinen bisherigen Stellen konnte ich viel selbst entscheiden. Jetzt habe ich das Gefühl, dass die Zeit reif ist und ich das richtige Konzept habe, um etwas selbstständig zu machen.

Was hat Ihr Interesse am Hotel Tanne geweckt?

Münger: Wichtig ist mir die Lage mitten in der Stadt. Ein Ziel meines Inklusionsprojekts ist es, Begegnungen zu ermöglichen. In der Stadt ist es einfacher, dass wirklich Bewegung und Leben entsteht.

Wieso werden Sie Menschen mit Handicap einsetzen?

Münger: Das ist mir ein wichtiges Anliegen. Meine Cousine hat das Downsyndrom. Sie lebt zwar in Japan, ich bin mit ihr aber eng verbunden. Ich möchte solchen Menschen etwas anbieten, damit sie ihre Stärken entfalten können. Unsere Gesellschaft ist heute offener im Umgang mit Menschen mit Handicap.

Wird das Hotel Tanne einen japanischen Touch erhalten?

Münger: Eher nicht. Wir positionieren uns stark regional. Ich stelle mir schweizerische Menüs wie zu Grosis Zeiten vor: etwa selbst gemachten Händöpfelstock mit Braten. (dj.)

Wenn Hüft- oder Knieschmerzen unerträglich werden

Viel über Innovationen in der Orthopädie und speziell beim Gelenkersatz konnte man in einem öffentlichen Vortrag am Kantonsspital Schaffhausen erfahren. Neue Technologien werden auch in Schaffhausen angewendet.

Grazia Barbera

SCHAFFHAUSEN. Hüft- und Knieschmerzen können die Lebensqualität und die Beweglichkeit einschränken. Meistens liegt die Ursache in einer Arthrose, das heisst in der Abnutzung des Knorpelüberzugs der Gelenke. Wenn Medikamente und Physiotherapie keine Abhilfe mehr schaffen, stellt sich die Frage nach einer Operation beziehungsweise nach einer Gelenkprothese.

Menschlich, engagiert und modern präsentiert Dr. Christoph Brumm, Teamleiter der Orthopädie, die Arbeit seiner Abteilung, wenn es um Gelenkersatz an der Hüfte oder am Knie geht. Menschlich, weil der Mensch im Mittelpunkt steht und es ihm nachher wesentlich besser gehen soll.

Das Engagiertsein äussert sich darin, dass am Schluss das Resultat für den Patienten stimmen muss. Und modern

will man sein, offen gegenüber Weiterentwicklungen.

Mit 3-D-Drucker

Die häufigste Operation in der Orthopädie – der Ersatz des Hüftgelenks – wird in der Schweiz jährlich über 20000-mal durchgeführt. Sie wird auch als Operation des Jahrhunderts bezeichnet, weil sie seit über 60 Jahren gute Ergebnisse liefert. Die vom Engländer John Charnley (1911–1982) entwickelte Methode, bei der ein Metallschaft mit Zement im Oberschenkel fixiert wird und die zu seiner Zeit ein medizinischer Durchbruch war, erfährt seit etwa zehn Jahren eine grundlegende Weiterentwicklung. Und hier kommt der 3-D-Drucker ins Spiel: Mithilfe von Kunststoffeinsätzen an der Gelenkpfanne kann die Biomechanik des Gelenks wesentlich genauer rekonstruiert werden. Weitere Vorteile sind: Es genügt ein kürzerer Schaft, der ohne Zement auskommt, und vom Knochen muss weniger weggefräst werden. Der «Einbau» erfolgt minimalinvasiv, die Muskulatur wird weniger verletzt, der Patient kommt schneller wieder «auf die Beine», und das Risiko der Ausrenkung der Hüfte ist wesentlich tiefer.

Schwieriger ist der Ersatz des Kniegelenks, das sowohl für Stabilität als auch für Beweglichkeit sorgt. Man kann

das Gelenk ersetzen, nicht aber die Strukturen, die es umgeben. Trotz moderner Technik wiesen 20 Prozent der Operierten sowohl kleine als auch sehr grosse Probleme auf, sagte Christoph Brumm. «Matchentscheidend ist die Positionierung der Gelenkprothese», erklärte er weiter. Dafür kommt aus dem 3-D-Drucker eine «Einbauhilfe» zur Anwendung, die zwischen den beiden Teilen der Prothese zu liegen kommt und dafür sorgt, dass die Gelenklinie an der richtigen Stelle ist. Das sei ein Projekt für die nächsten zwanzig Jahre, die Entwicklung sei noch nicht am Ziel, aber vielversprechend.

Eine Erlösung

Als interessantesten Teil kündigte Brumm drei Damen an, die über ihre Erfahrungen mit ihren neuen Hüft- und Kniegelenken berichteten. Alle waren sich einig: Die Zeit nach der Operation im Spital hatten sie als sehr gut erlebt, wenn es auch teilweise «happig» gewesen sei. Die Genesung verlief überraschend zügig, die Schmerzfreiheit war eine «Erlösung». Eine Frau, die vor vier Monaten am Knie operiert worden war, fasste ihre Empfindungen mit den Worten zusammen: «Ich habe in dieser Zeit eine grosse Achtung davor bekommen, wie komplex der Bewegungsapparat ist.»

Warum am Rheinfall abends oft nur ein Restaurant offen hat

Etwas zu trinken oder zu essen, ist am Rheinfall abends meist nur in einem der drei Restaurantbetriebe möglich – was manche Gäste verärgert. Die Rheinfall Gastronomie AG nennt wirtschaftliche Gründe.

NEUHAUSEN. Seit rund zwei Monaten herrschen sommerlich hohe Temperaturen, weshalb vermehrt auch abends Menschen das Rheinfallbecken besuchen. So auch Max Häberli. Der Bäcker war kürzlich an einem Sonntagabend in Neuhausen. Wie er den «Schaffhauser Nachrichten» schreibt, habe er gegen 20 Uhr vergebens nach einer Möglichkeit gesucht, ein Getränk zu kaufen.

Nur das Edelrestaurant Schössli Wörth sei geöffnet gewesen, das Inselbistro und das Restaurant Park hingegen nicht. Auch einen Getränkeautomaten habe er am Rheinfallbecken nicht gefunden. Häberli sagt, dass er nicht der Einzige gewesen sei, der etwas zu trinken gesucht habe. Ihn störe auch, dass nirgends die Öffnungszeiten der Restaurantbetriebe ersichtlich seien. Weder an den Gebäuden selbst noch in der am Rheinfall ausliegenden Rheinfallzeitung.

Häberli ist nicht der Einzige, der sich an den Öffnungszeiten der Restaurantbetriebe stört. Kürzlich beklagte sich Elisabeth Gaechter aus Schaffhausen darüber, dass das Restaurant Park schon um 18.30 Uhr geschlossen sei (siehe SN vom 9. August). Einheimische Gäste seien abends wohl nicht mehr erwünscht.

Weniger Besucher am Abend

Thomas Burkhardt, Präsident des Verwaltungsrats der Rheinfall Gastronomie AG, sagt auf Anfrage, dass man die Öffnungszeiten der Restaurants aufgrund der Besucherfrequenzen festlege. «Leider ist es so, dass diese am Rheinfall jeweils ab 18 Uhr sehr rasch zurückgehen.» Aufgrund der bislang gemachten Erfahrungen sei es betriebswirtschaftlich nicht möglich, alle Gastronomiebetriebe am Abend offen zu halten. Bei hohem Besucheraufkommen bleibe jedoch auch das Restaurant Park geöffnet.

Die erfreuliche Entwicklung des Restaurants Schössli Wörth ermögliche es, dass dieses auch am Abend geöffnet bleibe. «Insbesondere für die lokalen Gäste besteht deshalb auch nach 18 Uhr stets ein attraktives Angebot, um sich am Rheinfall zu verpflegen», so Burkhardt. (sba)