

Nicht nur ein Ort der Spiritualität, sondern auch ein beliebter Arbeitgeber: das Kloster Ilanz

Das **Dominikanerinnenkloster in Ilanz** ist nicht nur ein Haus der Ausbildung und Spiritualität, sondern auch einer der **grossen Arbeitgeber in der Surselva**. Drei Angestellte des Klosters haben sich mit dem BT unterhalten.

► SABINE-CLAUDIA NOLD (TEXT)
UND OLIVIA ITEM (FOTOS)

S

Scherzend und mit vergnügten Gesichtern kommen Markus Niehaus, Francesca Tambornino und Doris Giger in die klostereigene Cafeteria. Alle drei sind Angestellte des Klosters Ilanz – und alle drei haben sich bereit erklärt, mit dem «Bündner Tagblatt» über ihren Arbeitgeber zu sprechen. Auch wenn sie in unterschiedlichen Bereichen des Klosters arbeiten, wird schnell klar: Alle drei fühlen sich wohl.

Persönliche Atmosphäre

Markus Niehaus ist der Chef der Klosterküche. Vor zwölf Jahren kam er von Chur nach Ilanz. «Zuvor hatte ich im 'Sternen' in Chur gearbeitet», erzählt er, «doch irgendwann war klar: Jetzt wechsele ich». Er habe das Inserat gesehen, mit dem das Kloster jemanden für die Küche gesucht habe. «Zuerst wollte ich mir die Stelle anschauen gehen», erzählt Niehaus lachend, «meiner Frau hatte ich zu diesem Zeitpunkt noch nicht gesagt, mit welcher Stelle ich liebäugle.» Das Vorstellungsgespräch sei positiv verlaufen und schon bald konnte er von seiner Vorgängerin Schwester Placida die Küche übernehmen. «Auch wenn ich in einem klösterlichen Betrieb arbeite, so bin ich in keiner Weise gezwungen, am klösterlichen Leben teilzunehmen», erklärt er.

Gerade für ihn als dreifachen Vater seien die Arbeitszeiten im Kloster sehr familienfreundlich. «Hier habe ich gezielte Arbeitszeiten und am Abend sehe ich so gut wie immer meine Kinder, bevor sie ins Bett gehen. Also das Gegenteil von den Arbeitszeiten, die mich als Koch in einem Restaurant oder in einer Hotelküche erwarten würden.» Natürlich gebe es auch Anlässe und Bankette – wie beispielsweise bei Hochzeiten, Taufen oder Firmungen. Doch diese Festen stünden im Voraus fest und könnten geplant werden. «Bei Bedarf koche ich auch für 200 Personen», schmunzelt Niehaus. Seine Aufgabe in der Küche macht ihm grossen Spass, gerade deshalb, weil es eine anspruchsvolle Aufgabe ist. «Für 365 Tage plane ich drei Mahlzeiten – und dabei gilt es die verschiedenen Diäten für die Schwestern zu berücksichtigen und möglichst viel Abwechslung in den Speiseplan zu bringen.» Wobei Abwechslung nicht bedeute, dass ein Gericht möglichst exotisch sein müsse. «Auch ein gehobe-



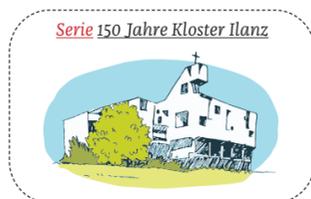
Fühlen sich beim ihrem Arbeitgeber Kloster Ilanz wohl (v.l.n.r.): **Francesca Tambornino, Markus Niehaus und Doris Giger**.

nes Niveau ist mir wichtig», betont der Küchenchef. «Ein einfaches Gericht ist durchaus anspruchsvoll, wenn es auf einem gehobenen Niveau zubereitet wird», weiss er. In Niehaus' Küchenteam arbeiten insgesamt 22 Personen. «Viele Schwestern arbeiten so lange sie können und mögen in der Küche mit», erzählt der Chef. «Einige in der warmen, einige in der kalten Küche. Doch zu allen besteht ein persönlicher und herzlicher Kontakt.»

Wohltuende Anteilnahme

Auch Doris Giger, Pflegefachfrau und Leiterin Pflege arbeitet seit 14 Jahren im Kloster Ilanz. Aber sie verbindet noch viel mehr mit dem Kloster: «Ich bin schon hier zur Schule gegangen», erzählt sie. «Als meine Kinder grösser waren, habe ich mich entschieden, wieder mehr zu arbeiten.» Im Kloster sei sie sehr herzlich aufgenommen worden. Ihre jetzige Arbeitsstelle beinhalte einige Besonderheiten, so liege ihr Arbeitsbereich beispielsweise in der Klausur, also in den privaten Bereichen des Klosters. Das sei aber nicht nur räumlich gemeint. «Das Ziel der Pflege ist, den hilfs- und pflegebedürftigen Schwestern die ihnen vertraute Lebensqualität zu ermöglichen, in der sie ihre dominikanische Berufung situationsgemäss bis zu-

letzt leben können.» Die eigentliche Pflegeabteilung umfasst 30 Zimmer. «Auch Schwestern arbeiten auf der Pflegeabteilung mit», erzählt Giger. «Zudem wird der anfallende interne Spitexdienst im übrigen Klosterbereich von Schwestern abgedeckt. Und was



beispielsweise den Frühstücksdienst, das Spazierengehen oder das Vorlesen in der Pflegeabteilung betrifft, kann ich auf den Einsatz von Schwestern und einigen freiwilligen Helferinnen zählen. Ich schätze es ungemein, hier arbeiten zu können. Immer wieder spüre ich, wie unser Dienst wertgeschätzt wird», schildert sie die Atmosphäre auf der Pflegeabteilung. «Eine Atmosphäre, die von Vertrauen und wohltuender Anteilnahme geprägt ist. Wenn ich beispielsweise erzähle, dass eines meiner Kinder eine schwierige Prüfung hat, so weiss ich, dass ich und meine Familie von den Schwestern ins Gebet mit ein-

geschlossen werden – und das trägt.» Die Anteilnahme am Leben der Anderen ist natürlich gegenseitig. «Die Schwestern haben sehr interessante Biografien, und ich höre ihnen gerne zu, wenn sie aus ihrem Leben erzählen. Ich bekomme immer wieder etwas mit auf meinen Lebensweg.»

Komplexe und spannende Arbeit

«Bevor ich das Inserat des Instituts St. Joseph in Ilanz gesehen habe, hatte ich längere Zeit bei der Stadt Chur und beim Kanton Graubünden gearbeitet», erzählt Francesca Tambornino. «Das Inserat des Klosters hat mich sofort angesprochen, bedeutete aber für mich eine neue Herausforderung.» Mit gemischten Gefühlen sei sie nach Ilanz zum Vorstellungsgespräch gefahren, erinnert sie sich. Ein interessantes und für sie sehr positives Gespräch wurde geführt – und schon tags darauf habe sie ein Telefonat von Sr. Annemarie erhalten.

«Das war vor acht Jahren und ich habe meine Entscheidung noch nie bereut», erklärt Francesca Tambornino mit einem Schmunzeln. Seit September 2007 betreut sie die Versicherungen und die Immobilien des Klosters im In- und Ausland. «Hier bei den Dominikanerinnen herrscht ein sehr offener Geist, was ich sehr schätze. Als Kind ha-

beich in der Zentralschweiz bei Schwestern eines anderen Ordens die Schule besucht, wo diese Offenheit und die Atmosphäre, die ich hier erlebe, eindeutig fehlten.»

Ihre Arbeit sei sehr vielseitig und interessant, erzählt Tambornino. «Ich kann sehr eigenständig arbeiten und stehe im Kontakt mit vielen Aussenstellen und Behörden.» Die Arbeit mit den Liegenschaften, Verpachtungen und Versicherungen sei umfassend, komplex und dadurch auch sehr spannend. «Jeden Arbeitstag komme ich gerne mit dem Zug nach Ilanz. Vom Bahnhof gehe ich den Fussweg am Bach und an der Maria Grotte zum Kloster hoch – eine Zeit, die mir kostbar ist und in der ich mich auf den Tag einstimmen kann.» Es sei immer viel zu tun, aber: «Stress herrscht nicht im Kloster». Für Tambornino trägt dies ohne Frage viel zum positiven Arbeitsklima bei. «Wenn man heute trotz vieler Arbeit nicht gestresst wird, ist das besonders wertvoll.»

Seit 150 Jahren lebt und wirkt die Ilanzener Schwesterngemeinschaft in der Surselva. Anlässlich des Jubiläumjahres gibt das BT regelmässig Einblicke in ihre Geschichte und in die heutige Tätigkeit der Schwestern. Heute erscheint der siebte und letzte Teil.



Nimmt sich Zeit für ihre Schutzbefohlenen: **Doris Giger** im Gespräch mit einer Bewohnerin des klösterlichen Seniorenwohntrakts.



Sorgt für das leibliche Wohl: **Markus Niehaus**, Chef der Klosterküche Ilanz.



Sorgt dafür, dass die Administration stets auf dem aktuellen Stand ist: **Francesca Tambornino** an ihrem Arbeitsplatz.