

Newsletter 11. Ausgabe

Oktober 2024

Alle Neuheiten auf einen Blick

Inhalt

- SRF Donnschtig-Jass Fernsehteam im Avoi
- Fakten zum Jassen – Differenzler im «Donnschtigjass»
- Verwaltung: neue Mitarbeiter R. Santos + H. Ahmeda
- A. Ajdari im 3. Lehrjahr
- Gastro: Rezept für gelungenen Jassabend



Das SRF Fernsehteam im Avoi – «Da hemmer no es Böckli»

Donnerstagabend, 8. August 2024, 20:05 Uhr, die Sendung geht los.

Wir warten alle gespannt, das Avoi-Team und die Kursteilnehmenden live im Fernsehen zu sehen. Kurz war der Beitrag über das Avoi während dem «Donnschtig Jass» in Tafers, doch die Aufregung am Drehtag war spürbar gross.



Das SRF begleitete Mitarbeitende und Kursteilnehmende durch den Tag. In der Metallwerkstatt, Schreinerei und Textilabteilung filmte das Kamerateam verschiedene Arbeitsschritte. Nahaufnahmen vom Schweißen, Sägen, Stoff zuschneiden und Nähen wurden gemacht. Die Professionalität und Vielfältigkeit wurden wunderbar in Szene gesetzt.



Nach den einzelnen Sequenzen führte SRF den Zuschauer in die Natur. Ein Jäger klettert auf den Drückjagdsitz, der bereichsübergreifend im Avoi hergestellt wird.



Doch wie war der Tag für unsere Kollegen, das SRF-Team im Hause zu haben? Was erlebten sie? Wie fühlten sie sich? Wir befragten einige Mitarbeitende und Kursteilnehmende und erhielten folgende Eindrücke und Antworten: «Wir bereiteten uns alle intensiv auf diesen Tag vor. Meine Kollegen in der Schreinerei waren sehr aufgeregt und nervös», erzählt uns der gelernte Journalist Marc Tizian Trevisan, der sich als überhaupt nicht kamerascheu sieht. Und weiter: «Ich fand den Tag sehr spannend, lehrreich und als lustige Abwechslung.» Betriebsleiter Daniel Mathiuet war hautnah dabei. Dank seinem Kontakt mit dem Gewerbeverband Glarus Nord wurde das Avoi überhaupt dem SRF vorgeschlagen und empfohlen. «Wir mussten natürlich auch Tage davor Vorbereitungsarbeiten tätigen. Beispielsweise, die Bewilligungen für das Drehen auf der Wiese bei der Gemeinde und beim Bauer einholen. Auch benötigten wird von den Mitarbeitenden und den Kursteilnehmenden das schriftliche Einverständnis für die Aufnahmen. Der Rasen musste gemäht werden. Das Avoi-Team und die Kursteilnehmenden waren etwas angespannt! Trotz allem kamen grossartige Aufnahmen unseres Schaffens zustande.»

Einfach war es nicht, die Leute zu überzeugen, vor der Kamera zu stehen, weiterzuarbeiten und dabei noch natürlich zu wirken. Doch ihnen wurde während den Dreharbeiten klar, dass dieser Clip ziemlich kurz wird und die Gesichter nur ganz wenig erkennbar sein werden. Die Nervosität war nachvollziehbar, denn man erlebt es nicht täglich, dass ein Kamerateam - und erst noch das SRF - zur Arbeit kommt und einen dabei filmt. Trotz Allem hatten alle Beteiligten Freude und Spass. Es war ein einzigartiges und spannendes Erlebnis.

3 Fakten übers Jassen

Fakt 1: Wir haben's nicht erfunden ...

Ende des 18. Jahrhunderts brachten Schweizer Söldner das Spiel mitsamt der Bezeichnung «Jass» aus den Niederlanden in ihre Heimat mit. «Jas» heisst so viel wie Bauer.

Fakt 2: Mit Hüten und Federn

Im Historischen Museum Basel liegen die ältesten bekannten Deutschschweizer Jasskarten. Sie stammen aus dem Jahr 1470. Es handelt sich dabei um eine Variante der deutschen Karten mit den Farben «Schellen», «Schilten», «Hüte» und «Federn». Die heutigen Symbole «Rosen» und «Eicheln» wurden erst später eingeführt.

Fakt 3: Dem «Chlapf» nach

Gejast wird immer rechtsherum, im Volksmund: dem «Chlapf» nach. Der Grund liegt wohl darin, dass die meisten Menschen Rechtshänder sind und es ihnen intuitiv leichter fällt, rechtsherum zu spielen. Die Schweiz ist diesbezüglich aber ein Sonderfall: Denn in den meisten anderen Ländern wird in der umgekehrten Richtung gespielt.

Quelle: jassverzeichnis.ch



Einfaches Jassen kurz erklärt

«Meh gschnorred als gjasset» beim **Obenabe Jass (ohne Trumpf)**

Alle Karten regelmässig an die Spieler verteilen.

1. Jeder sortiert die eigenen Karten nach Farbe und von oben nach unten (siehe Punktetabelle).
2. Der erste Spieler legt eine Karte auf den Tisch. Dann legt der nächste eine Karte von derselben Farbe usw., bis jeder Spieler eine Karte gelegt hat. Wenn der erste Spieler z.B. eine Rose legt, dann müssen alle anderen auch Rose-Karten legen. Wenn sie keine Rose haben, können sie irgendeine Karte legen.
3. Der Spieler mit der stärksten Karte sticht und gewinnt die Runde. Er darf die Karten nehmen und legt sie zugedeckt vor sich auf den Jassteppich. Karten haben aber nur dann Kraft, wenn sie von der gleichen Farbe sind, welche zuerst gespielt wurde.
4. Der Gewinner beginnt die nächste Runde wie bei Punkt 3.
5. Wenn alle Karten gelegt worden sind, zählt jeder Spieler die Punkte von den Karten in seinem Stich.



Obenabe	Punkte
As	11
König	4
Ober	3
Under	2
10/Banner	10
9	0
8	8
7	0
6	0

Spielvariante Differenzler – wie beim «Donnschtig – Jass»

Beim Differenzler müssen die Punkte von jedem Spieler auf einen Zettel notiert werden, die er glaubt zu erspielen. Dieser Zettel wird während dem Spiel unter den Jassteppich gelegt. Am Schluss notiert der Schreiber wiederum die Differenz, zu den tatsächlich erreichten Punkten.

Das Ziel

Am Schluss wird die Rangliste erstellt. Der Spieler mit dem höchsten Differenztotal ist der Verlierer.

Avoi in «Action»

Bis in die hintersten Täler der Schweiz ist der Jass verbreitet und wird in verschiedenen Formen von Alt und Jung, von Männern, Frauen und Kindern gern gespielt. Der Jass gilt als nationales Kartenspiel der Schweiz. Schätzungsweise drei Millionen Jassrinnen und Jasser spielen es regelmässig. Unter anderem auch in den Sendungen «Donnschtig – Jass» und «Samschtig – Jass», die jeweils mit einem grossen Volksfest verbunden sind. Je nach Region besuchen 2000 bis 3000 Menschen die Livesendung vor Ort.

Mit grossem Stolz verfolgten der Vereinsvorstand, die Mitarbeitenden und die Kursteilnehmenden nebst weiteren 470'000 Fernsehzuschauern die Sendung – live aus Tafers – und freuten sich am 8. August 2024 über den Beitrag des Avoi.

Schmunzler bei schlechten Karten

Heiri zu Hans: «Mit dinä Brättli würsch gschieder es **Glarnerbänggli buue!**»

Hans zu Heiri: «chasch dängge, gah is Avoi und poschte eis.»

Glarnerbänggli aus Stahl und Holz

Preis/Stück (Avoi ist MwSt. befreit)

- Art.-Nr.: 2002.202.100
CHF 450.– (Stahl roh)
- Art.-Nr.: 2002.202.200
CHF 650.– (feuerverzinkt)
- Art.-Nr.: 2002.202.300
CHF 925.– (duplexiert / Anthrazit)



Auf Wunsch in sämtlichen RAL- oder NCS-Farben lieferbar

- Exklusive und hochwertig verarbeitete Sitzbank aus Stahlprofil Ø 26.9 x 2.6 mm
- Banklatten aus Douglasienholz, naturbelassen, FSC-zertifiziert
- Laschen für Bodenbefestigung
- Masse: 1.8 m / 0.75 m / 0.9 m (L x B x H)
- Gewicht: 56 kg
- Bearbeitungs- und Lieferpauschale ab CHF 200.–



duplexiert / pulverbeschichtet

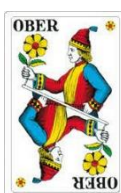


Verwaltung + Dienste

Herzlich willkommen im Team – Ricardo Santos

«Am 1. Mai 2024 habe ich meine neue Stelle als Mitarbeiter in der Verwaltung und Dienste im Avoi angetreten. Die im Inserat aufgeführten Aufgabenbereiche sprangen mir sofort ins Auge. Die Kombination aus vielfältigen Tätigkeiten, Buchhaltung und der Administration unserer Kursteilnehmer entsprach genau meiner Vorstellung von einer sinnstiftenden Tätigkeit.

Meine ersten beruflichen Schritte machte ich in der Gastronomie. Ich absolvierte erfolgreich die Ausbildung zum Restaurationsfachmann in einem kleinen Restaurant am Walensee. Umgangssprachlich auch als „Ober“, „Servicekraft“ oder, mit einem gehobenen Finger, einfach „Sie!“ bekannt.



Nach der Lehre hatte ich die Möglichkeit, ein Jahr im Grand Resort Bad Ragaz im Bereich Zimmerservice zu arbeiten und so einen weiteren Aspekt der Gastronomie kennenzulernen. Die Gastronomie ist eine schöne Branche: Man arbeitet mit Essen und hat die Chance, den Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern. Dennoch wusste ich, dass ich etwas anderes machen wollte, da es noch andere Tätigkeiten gibt, die mich ebenso faszinieren.



«Ich bin überzeugt, dass ich mit meinen vielseitigen Fähigkeiten, die ich mir über die Jahre angeeignet habe, einen wertvollen Beitrag im Avoi leisten kann.»

Mein Ziel war es, in die kaufmännische Branche einzusteigen, was sich jedoch als eine Herausforderung herausstellte. Während meiner Suche nach neuen Möglichkeiten meldete sich eine gute Freundin bei mir, die ein Praktikum als Fachangestellte Betreuung SG absolvierte. In der Institution, in der sie arbeitete, suchte man noch einen Praktikanten für den Bereich Beschäftigung, und ich dachte: „Warum nicht?“ Die Gastronomie erfüllte mich nicht mehr, und diese Chance würde meinen „Erfahrungsrucksack“ nur bereichern. Nach fast zwei Jahren als Praktikant und Quereinsteiger fand ich schliesslich eine Stelle im administrativen Bereich und konnte parallel die Handelsschule beginnen, um Praxis mit Theorie zu verbinden.

Während meiner Ausbildung entdeckte ich meine Leidenschaft für die Buchhaltung. Die präzise Arbeitsweise und das Gespür für Zahlen, die in der Buchhaltung unerlässlich sind, passten perfekt zu meinen Stärken. Daher begann ich nach meinem ausgezeichneten Abschluss an der Handelsschule eine Weiterbildung im Rechnungswesen mit dem Schwerpunkt Buchhaltung. Diese Weiterbildung zum Sachbearbeiter Rechnungswesen konnte ich nach drei Semestern im Oktober 2023 ebenfalls mit sehr guten Ergebnissen abschliessen – doch das ist noch nicht das Ende! Aktuell befinde ich mich mitten in der Ausbildung zum Eidgenössischen Fachmann Finanz- und Rechnungswesen, die ich im Februar dieses Jahres begonnen habe. Ich habe also noch einen langen Weg vor mir – konkret bis April 2026. Aus eigener Erfahrung weiss ich jedoch, dass die Zeit wie im Flug vergeht.

Rückblickend war mein Weg in die kaufmännische Tätigkeit von vielen Umwegen geprägt, doch wie man so schön sagt: „Viele Wege führen nach Rom“.

Lernende Kauffrau EFZ Avoi

Guten Start – Hidaya Ahmeda, 1. Lehrjahr

«Mein Name ist Hidaya Ahmeda und ich bin 16 Jahre alt. In meiner Freizeit verbringe ich gerne Zeit mit meinen Freundinnen. Ich bin eine kreative, empathische und ehrgeizige Person. Ich wohne in Uznach, wo ich im Jahr 2023 erfolgreich meine Schulzeit abgeschlossen habe. Anschliessend habe ich eine Ausbildung



zur Fachfrau Betreuung Kinder begonnen. Während dieser Zeit musste ich jedoch feststellen, dass mir diese Tätigkeit nicht die Erfüllung brachte, die ich mir erhofft hatte. Daher beschloss ich mich aktiv nach neuen Möglichkeiten umzusehen. Am 2. August trat ich meine neue Stelle im Avoi als Kauffrau EFZ an. Seitdem bin ich nun über zwei Monate im Avoi tätig und habe festgestellt, dass mir die Arbeit im Büro sowie die Zusammenarbeit im Team grosse Freude bereiten. Täglich habe ich die Gelegenheit, neue Aufgaben und Herausforderungen kennenzulernen, und ich kann bereits einige dieser Aufgaben erfolgreich meistern. Diese neue berufliche Erfahrung motiviert mich, weiterhin zu lernen und mich weiterzuentwickeln. An den Montagen und Dienstagen besuche ich regelmässig die Berufsschule in Glarus, an der ich mich bereits gut eingelebt habe.

Für die Zukunft wünsche ich mir ein weiterhin angenehmes Arbeitsklima im Team sowie Freude an meiner beruflichen Tätigkeit.»



Lernende Kauffrau EFZ Avoi Adila Ajdari

«Ich bin im dritten und letzten Ausbildungsjahr im Avoi und blicke dankbar auf die vergangenen zwei Jahre zurück. Die Ausbildung ist eine grossartige Zeit, in der ich viel lernen und mich sowohl fachlich als auch persönlich weiterentwickeln kann. Ich geniesse die Zeit meiner Ausbildung sehr. Sie bietet mir viele abwechslungsreiche Aufgaben und Lernmöglichkeiten. Ich kann täglich mein Wissen ausweiten und lerne immer wieder neue Sachen kennen. Die Zusammenarbeit im Team spielt ebenfalls eine grosse Rolle. Meine Mitarbeitenden und vor allem meine Ausbilder:Innen stehen mir bei Fragen jederzeit zur Seite. Diese Unterstützung habe ich sehr zu schätzen gelernt, insbesondere beim schulischen Teil meiner Ausbildung. Mit dem Wissen und den Erfahrungen, die ich bislang gesammelt habe, fühle ich mich gut für den Schlussspurt in der Ausbildung vorbereitet. Im Sommer 2025 werde ich die Ausbildung im Avoi abschliessen. Für mich wird der letzte Teil der Ausbildung intensiv und herausfordernd sein. Ich hoffe, diese erfolgreich zu Ende bringen zu können. Ich freue mich auf die beruflichen Schritte, die in naher Zukunft auf mich zukommen und werde meine Ausbildungszeit im Avoi lange in Erinnerung behalten.»



Schmüzler mit Rezeptvorschlag

Walter zu Sepp: «Wenn ich nachts spät vom Jassen heimkehre, kocht meine Frau vor Wut!»

Sepp zu Walter: «Da hast Du aber grosses Glück! Ich muss mir immer selbst was im Kühlschrank zusammensuchen...»

Gastro

Leiterin Renate Jakober

Jassabend mit Speck -Zwiebel-Kuchen – En Guetä!

Zutaten

170g	Speckwürfel
1	grosse Zwiebel (gehackt)
150g	Gruyère Käse (gerieben)
150g	Mehl (sieben)
1 Packung	Backpulver
1dl	Sonnenblumenöl
1dl	Weisswein
4	Eier
0.5TL	Salz
	wenig Paprika, Pfeffer und Muskatnuss
	Butter für die Form

Zubereitung

1. Speck in einer Pfanne ausbraten, dann die geschnittene Zwiebel hinzufügen und kurz mit andünsten.
2. Zur Seite stellen, den Käse reiben.
3. Den Backofen auf 160 Grad (Ober- und Unterhitze) vorheizen. Eine Kastenkuchenform mit Butter einfetten.
4. Die Eier mit 1 dl Sonnenblumenöl schaumig schlagen und nach und nach das gesiebte Mehl, das Backpulver, die Gewürze, den Wein, den geriebenen Käse, und die Speck-Zwiebelmischung unterrühren.
5. In die Kuchenform geben und ca. 50 Minuten backen

