

Vortrag: Power für die Profifrau

Wie kann frau sich abgrenzen, wann und wie sich durchsetzen? Wie können Frauen die Regeln der Macht konstruktiv nutzen? Dies erlernen Profifrauen im Seminarzentrum Stein Egerta in Schaan.



Seminar: Für Profifrauen. Bild pd

Schaan. – Im Tagesseminar befassen sich engagierte Frauen mit den Mechanismen der Macht. Die Machtkompetenz zu entwickeln, erhöht die Professionalität. Sie hilft, sich gegen unfaire Angriffe zu wehren und hilfreiche Allianzen zu schmieden. Die Teilnehmerinnen lernen ihr Mentalprogramm so zu verändern, dass sie sich proaktiv einbringen. Sie lernen mit Macht und Status so umzugehen, dass Frau Herrin der Lage bleibt und nicht Opfer der Situation wird. Die Teilnehmerinnen erkennen, welche Strategien zum Einsatz kommen und reagieren darauf nicht klassisch beleidigt in der Beziehungsorientierung. Sie stärken Verhaltens- und Kommunikationsformen, die angemessen und zielführend sind. Weitere Themen sind: Statusanalyse und Positionierung,

Ohnmachtssituationen erkennen und in Machtpositionen verwandeln, Allianzen schaffen, Interessen einbringen, Ziele erreichen.

Die Seminarleiterin, Dipl.-Psych. Maria Hof-Glatz, Trainerin und Buchautorin («So knackt Frau den Hierarchie-Code»), ist Fachfrau für Machtfragen, Machtkompetenz und Karrierestrategien. Das Seminar (Kurs 569) findet am Montag, 12. November, von 8.30 bis 17 Uhr im Seminarzentrum Stein Egerta in Schaan statt. (pd)

Anmeldung/Auskunft: Erwachsenenbildung Stein Egerta, Schaan, Tel. +423 232 48 22, E-Mail: info@steinegerta.li

Grosse Nachfrage der Infoveranstaltungen für private Immobilienverkäufer

Re/Max führte am 29. Oktober an über 30 Standorten ein Kurzseminar für Selbstverkäufer von Immobilien durch. Diese nationale Kampagne des grössten Immobiliennetzwerks der Schweiz sorgte für Begeisterung bei Teilnehmern und Referenten.

Schaan. – Ein Haus- oder Wohnungsverkauf ist für viele Eigenheimbesitzer ein grosser und wichtiger Schritt. Falls relevanten Faktoren jedoch zu wenig Beachtung geschenkt wird, kann dies kostspielige und nervenaufreibende Konsequenzen haben. Da in der Immobilienbranche zurzeit eine erhöhte Nachfrage besteht, versuchen viele private Immobilienbesitzer ihre Liegenschaft eigenständig zu verkaufen.

Re/Max kann es nachvollziehen, dass Privatpersonen in einem ersten Schritt einen Selbstversuch starten. Das fehlende Know-how, Unkenntnisse über lokale Marktbesonderheiten und mangelhafte Verhandlungserfahrung führen jedoch oft zu unerwünschten Ergebnissen. Damit dies nicht passiert und Immobilienbesitzer besser verstehen, worauf zu achten ist, hat Re/Max diese Veranstaltungen lanciert.

Auch Re/Max Premium in Schaan hat mit grossem Erfolg die Informationsveranstaltung durchgeführt. Max Widmer, Geschäftsführer, präzisiert: «Wir durften einen tollen Abend mit interessierten Teilnehmern verbringen. Wir konnten auf einfache und klare Weise aufzeigen, worauf bei einem Liegenschaftsverkauf zu achten ist. Und beim anschliessenden Apéro wurden persönliche Fragen beantwortet.» (pd)

Die Würze der Kochshow bei Delta war Alfons Schuhbeck

Haag. – Seine Kochshows im Fernsehen sind Quotenhits – weil er kein Showkoch ist, sondern einer, der sich auf das Wesentliche konzentriert: Auf das nachhaltige Wohlgefühl beim Geniessen. Das war die eindeutige Botschaft von Starkoch Alfons Schuhbeck bei seinem unterhaltsamen Liveauftritt bei Delta Möbel in Haag. Er hat in den letzten Jahren die Kraft der Kräuter beim Kochen, aber auch beim Essen entdeckt und dem begeistertsten Publikum nähergebracht. Sein Gewürzbuch, das er im Anschluss an seine zwei Kochshows mit seinem Auto-

gramm versehen der immer grösser werdenden Fangemeinde in der Ostschweiz übergab, ist voller Tipps über die Heil- und Würzkraft von Kräutern. Nächstes Jahr wird Alfons Schuhbeck Indien, Kasachstan, Usbekistan, Thailand und Vietnam bereisen und seine kulinarischen Erkenntnisse bei der nächsten Kochshow im Ostschweizer Einrichtungshaus mit der grössten Küchenausstellung präsentieren.

Was Schuhbeck auf den Teller zaubert, schmeckt nicht nur gut, es tut auch gut. Und das alleine war schon einen Besuch wert. (pd)



Showkoch bei Delta Möbel: Willi Gebelein und Karlheinz Gebelein von Delta Möbel bedanken sich bei Alfons Schuhbeck mit einem Geschenk. Bild pd

«Dem Partner blind vertrauen können»

Alljährlich fiebern die neuen Lernenden der VP Bank dem Höhepunkt ihres ersten Berufsjahres entgegen: der Projektwoche.



Gemeinsam zum Erfolg: Die Lernenden der VP Bank zu Besuch im Lukashaus in Grabs. Bild pd

Vaduz. – Vertrauen, Teamgeist, aber auch Ehrgeiz und Durchhaltewillen sind unabdingbar, damit aus Individuen letztlich ein erfolgreiches Team wird. Dass dies durchaus mit Spass verbunden sein kann, durften die neun Lernenden der VP Bank während fünf Projekttagen eindrucksvoll erfahren. Auf spielerische Art und Weise erfuhren sie gleich zu Beginn, wie eng Vertrauen und Erfolg miteinander verknüpft sind. «Am Anfang war es schwierig, meinem Partner blind zu vertrauen. Doch je mehr ich ihm vertraute, desto stärker wurde unser Team», fasst eine Lernende ihre erste Erkenntnis zusammen.

In guter Erinnerung dürfte auch der Besuch im Lukashaus in Grabs bleiben, das erwachsenen Menschen mit Behinderung passende Wohn- und Arbeitsformen anbietet. Hier wurde gemeinsam im Sinfoniegarten gearbeitet und auch die hauseigenen Lamas mussten auf ihren täglichen Spaziergang nicht verzichten. «Jede Person hat ein Recht auf Ausbildung, vor allem wenn es so tolle Menschen sind

wie hier im Lukashaus», blickt eine junge VP-Bankerin zufrieden zurück.

Offen für Neues

Und es sollte nicht das letzte Lama-Treffen bleiben. Denn so richtig gefordert wurden sie von diesen geheimnisvollen, teilweise aber auch respekt-einflössenden Tieren beim Trekking während den beiden Outdoor-Tagen. So meinten denn auch zwei Lernende: «Ich hatte Angst, dass es mich anspucken würde» oder «Mein Lama hat immer angehalten, weil es fressen wollte». Die grösste körperliche Herausforderung war letztlich die Schnitzeljagd in St. Gallen, die bereits

nach acht Stationen abgebrochen werden musste. «Aufgrund des katastrophalen Wetters war es schlicht nicht möglich, alle Stationen des Foxtrails zu bewältigen», erklärt Birgit Allweier, Lehrlingsausbilderin bei der VP Bank. Doch es habe auch einige sehr spannende, jedoch nicht weniger anspruchsvolle Aufgaben zu erledigen gegeben. So durfte jeder Lernende zum Beispiel in einer Konditorei ein eigenes Sparschwein aus Schokolade herstellen und im Team wurde sogar eine kreative Weltkugel geschaffen. Dabei sind sich alle Teilnehmer einig: «Die Arbeit in der Schokoladenfabrik war so was von lecker.» (pd)

Saisonkartenvorverkauf gestartet

Um den Kunden künftig noch attraktivere Verkaufszeiten anbieten zu können, verzichten die Bergbahnen Malbun heuer auf den Saisonkartenvorverkauf in den Gemeinden.



Schneesportort Malbun: Saisonkarte sichern und den Winter geniessen. Bild pd

Malbun. – Neu findet dieser über volle vier Wochen vom 17. November bis 2. Dezember, jeweils täglich durchgehend von 9 bis 17 Uhr, im Liechtenstein Center im Vaduzer Städtle und anschliessend vom 3. bis 14. Dezember in Malbun an der Hauptkasse Täli/Hohegg statt. Damit haben die Kunden nicht nur einen Vorverkaufstag in ihrer Wohngemeinde, sondern die Freiheit, einen ganzen Monat lang bequem den Vorverkauf zu nutzen.

Grosser Wettbewerb

2012 ist für Malbun ein kleines Jubiläumsjahr. Vor 50 Jahren, 1962, hat erstmals ein Skilift im Liechtensteiner

Skisport-Mekka seinen Betrieb aufgenommen. Aus diesem Anlass veranstalten die Bergbahnen Malbun in Zusammenarbeit mit ihren Partnern unter allen im Vorverkauf abgesetzten Saisonkarten einen grossen Wettbewerb mit attraktiven Preisen.

Im Verlauf der Sommersaison 2012 haben die Bergbahnen Malbun einen

Wechsel beim Zutrittssystem vorgenommen. Das bisherige Zutrittssystem Axess wurde durch das System der Firma Skidata ersetzt. Für die Inhaber von Saisonkarten hat dies zur Folge, dass ihre bisherigen Chipkarten durch neue ersetzt werden müssen. Der Umtausch erfolgt gratis. (pd)

Pizza, Pasta und mehr

Am Montag eröffneten Sandra und Holdi Dona das Restaurant Da Dona an der Landstrasse in Schaan. Gäste dürfen sich auf den kulinarischen Genuss freuen, den sie bereits vom Minigolfplatz in Vaduz kennen.



Neueröffnung: «Da Dona» bietet italienische Köstlichkeiten. Bild Daniel Schwendener

Schaan. – Mit der Eröffnung des Restaurants Da Dona in Schaan verwirklicht das Inhaberpaar Holdi und Sandra Dona ein zweites Standbein in der Liechtensteiner Gastroszene. «Wir sind seit 10 Jahren beim Minigolfplatz in Vaduz und haben sehr viele positive Rückmeldungen bekommen», sagt Holdi Dona. Aus diesem Grund eröffnen sie nun ein Restaurant, das sie ganzjährig betreiben können. «Den Minigolfplatz werden wir auch in Zukunft mit kulinarischen Köstlichkeiten weiter betreiben», ergänzt Holdi Dona.

Pizza, Pasta und mehr

Ganz getreu seinem Motto wird das Wirtepaar Dona hausgemachte Pizzas und frische Pasta mit frisch zubereiteter Sauce servieren. Am Mittag gibt es drei verschiedene Menüs. Darunter ist jeweils ein Pasta- und Pizzamenü zu finden. Ausserdem offeriert Da Dona

drei herzhaftes Tageshits zu erschwinglichen Preisen. «Hier können wir unseren Gästen ein grösseres Angebot bieten als beim Minigolfplatz. Zudem verwenden wir ausschliesslich saisonale Frischprodukte für unsere Pizzas und Pastasaucen», versichert Holdi Dona. Alle Pizzagerichte gibt es zudem als Take-away.

Das Restaurant Da Dona ist immer von Montag bis Freitag geöffnet. Da

sich das Da Dona auf Mittagsmenüs spezialisiert, werden Digibon-Checks als Zahlungsmittel akzeptiert. Parkplätze sind vor und hinter dem Restaurant vorhanden. (pd)

Restaurant Da Dona, Holdi und Sandra Dona, Landstrasse 152, Schaan, Tel. +423 79 10 894, www.dadona.li; Öffnungszeiten: Mo bis Freitag von 10 bis 14 und 17 bis 22 Uhr, Sa und So Ruhetage