



einblicke

DAS SEEBLICK-MAGAZIN FÜR GENUSS & PFLEGE

Ein Haus für Körper und Seele

Herzliches Ambiente, einfühlsame Pflege,
klangvolles Rahmenprogramm:
Im Seeblick kuren Sie ganzheitlich



seeblick
KURHAUS WEGGIS

EDITORIAL



Edi Kurmann,
Direktion

Liebe Leserin, lieber Leser

Schon wieder haben wir ein Geschäftsjahr hinter uns. Was ist in den vergangenen Monaten alles passiert? Und was kommt auf uns zu?

Wir, das ganze Seeblick-Team, haben ein strenges und arbeitsintensives Jahr hinter uns. So wurden etwa viele Qualitätsstandards optimiert und von Verbandsinstitutionen geprüft. Diese Tests sind ausserordentlich gut ausgefallen. Das erfüllt uns mit Freude und Stolz. Zudem wurden eine neue Etagenspüle sowie ein Reinigungsraum eingerichtet, welcher die täglichen Reinigungsarbeiten der Pflege etwas erleichtert.

Im kommenden Geschäftsjahr steht nun die EDV im Fokus. Sie soll es uns ermöglichen, die anfallenden Arbeiten und Auswertungen noch einfacher zu bewerkstelligen. Zudem muss die Software mit unserem Krankenkassen- und Versicherungsdschungel gut zurande kommen... Keine leichte Sache.

Es wird also vor allem hinter den Kulissen investiert – dort, wo Sie es nicht so sehen. Doch auch von diesen Zukunftsinvestitionen werden am Ende des Tages unsere Patienten und Gäste in vielerlei Hinsicht profitieren.

IMPRESSUM

Kurhaus Seeblick AG

Baumenweg 20, CH-6353 Weggis
T +41 (0)41 392 02 02, F +41 (0)41 392 02 03
reservation@kurhaus-seeblick.ch
www.kurhaus-seeblick.ch

Gute Noten für den Seeblick

Zwei Qualitätsprüfungen. In diesem Jahr wurde der Seeblick gleich zweimal von Fachstellen auf Herz und Nieren geprüft. Die Ergebnisse sind sehr erfreulich.

Beim Qualitätslabel Q2 des Verbandes der Kurhäuser der Schweiz geht es um die standardisierte Qualitätssicherung. Bewertet wird in vier Kriterienkatalogen: Führungs- und Basisprofil, Mitarbeiterbefragung, Gästebefragung und Mystery Person.

Bei dieser Qualitätsüberprüfung haben wir ein «Sehr gut» erhalten. Mit 3.7 von maximal 4 möglichen Punkten gehören wir zu den 25 Prozent Besten der Branche.

Dabei wurde der Seeblick nach diversen Kriterien beleuchtet: zum Beispiel Führung und Strategie, Prozesse und Ressourcen, Produkte und Dienstleitungen oder Umweltfragen. Eine Rolle spielten selbstverständlich auch das Preis-Leistungsverhältnis und die Zuverlässigkeit in der Erbringung unserer Dienstleistungen. Und natürlich die Leistungs- und Fachkompetenz, die Freundlichkeit und das Einfühlungsvermögen des Personals. Auch Gäste und Mitarbeiter wurden befragt.

Die Standards von Q2 sind sehr umfassend. Sie führen unseren Betrieb in eine qualitätsgestützte Zukunft. Wir danken allen Beteiligten für ihr riesiges Engagement. Auch Ihnen, liebe Gäste, gehört ein grosses Dankeschön. Ihre – positiven! – Bewertungen sind in die Qualitätsprüfung eingeflossen und haben zum erfreulichen Resultat beigetragen.

Auch die alle drei Jahre stattfindende Qualitätsprüfung Miniset von der Heimaufsicht des Kantons war eine Riesearbeit; sie hat einen ganzen Bundesordner gefüllt. Hier ist das Ergebnis ebenfalls sehr gut ausgefallen – nachzulesen in einem rund zehnteiligen Bericht. Auch darauf dürfen wir stolz sein.



Herzlichkeit und Kompetenz: Gäste sind im Seeblick gut umsorgt.



Vitaminreich und fein: Die Seeblick-Küche legt Wert auf gesundes Essen.

So ernähren Sie sich richtig

Gesund bleiben im Alter. Wie verpflegt man sich ausgewogen und gesund? Via, ein Projekt der Gesundheitsförderung Schweiz, geht diesen Fragen nach. Daraus ein paar nützliche Tipps.

Eiweiss: Eine eiweissreiche Ernährung ist vor allem zum Erhalt der Muskelmasse wichtig. Darum sollte man auf eine ausreichende Eiweisszufuhr achten, zum Beispiel über Milchprodukte, Fisch, Hülsenfrüchte oder Nüsse.

Kalzium: Um dem altersbedingten Abbau der Knochenmasse entgegenzuwirken, sind eine ausreichende Zufuhr von Kalzium (und Vitamin D) wichtig. Kalziumreiche Lebensmittel sind zum Beispiel Milch und Milchprodukte.

Vitamin D: Vitamin D hat eine Schlüssel-funktion für die Gesundheit. Es ist an vielen Regulierungsvorgängen in den Körperzellen beteiligt. Ein Vitamin-D-Mangel erhöht das Krankheitsrisiko – vor allem im Winter, wenn die Sonne tief steht. Die mit der Nahrung zugeführte Menge an Vitamin D genügt oft nicht. Daher kann eine Vitamin-D-Ergänzung (etwa in Tablettenform) vor allem für ältere Menschen sinnvoll sein.

Flüssigkeit: Mit zunehmendem Alter nimmt das Durstgefühl genauso ab wie die Fähigkeit der Nieren, den Urin zu konzentrieren. Doch im Alter ist regelmässiges Trinken besonders wichtig. Empfohlen wird eine Trinkmenge von einem bis zwei Litern Wasser täglich.

Energie: Im Alter sinkt der Energiebedarf, weil man sich meistens weniger bewegt. Es sollten deshalb Lebensmittel mit wenigen Kalorien, aber mit einer hohen Dichte an Vitaminen, Mineralstoffen, sekundären Pflanzenstoffen und Nahrungsfasern konsumiert werden. Also reichlich Obst, Früchte, Getreide, Salate und Gemüse essen! Bei Appetitlosigkeit kann es hilfreich sein, mehrere kleine Portionen über den Tag verteilt zu essen, um Untergewicht und Mangelernährung zu vermeiden.

Esskultur: In Gesellschaft macht das Essen mehr Freude. Restaurants, Mahlzeitenklubs oder Mittagstische von Pflegehäusern und Wohnheimen bieten die Gelegenheit, gemeinsam zu essen. Auch kann man Gleichgesinnte suchen, um gemeinsam zu kochen und zu essen. Informationen zum Projekt Via: www.gesundheitsfoerderung.ch

AUS UNSERER KÜCHE

Kastanientraum

Zutaten

Kastanien-Törtchen

(10 Stück)

| | |
|-------|-----------------------------------|
| 3 | Eigelb |
| 40 g | Zucker |
| 200 g | Kastanienpüree |
| 25 g | Milkschokolade, Würfel |
| 2 cl | Nocino (italienischer Nusslikör) |
| 3 | Blatt Gelatine |
| 2 dl | Rahm, geschlagen |
| 2 cl | Nocino (um Biskuit zu trinken) |
| 10 | Biskuitböden |

Karamellierte Kastanien

| | |
|-------|---------------------|
| 200 g | Zucker |
| 4 dl | Rahm |
| 2 dl | Wasser |
| 1 dl | Whisky |
| 200 g | gefrorene Kastanien |
| 10 | Timbale-Schälchen |

Zubereitung

Kastanien-Törtchen

Eigelb und Zucker zu Schaum schlagen. Kastanienpüree mit Nocino aufweichen und Schokoladenwürfelchen beigegeben. Eigelb-Zucker-Masse zum Kastanienpüree zufügen. Geschlagenen Rahm untermischen und die eingeweichte Gelatine unter die Masse geben. Die Törtchenformen mit der Masse füllen, eine karamellierte Kastanie in die Mitte geben und anschliessend im Kühlschrank einige Stunden ruhen lassen. Aus der Form nehmen, den Biskuitboden als Deckel setzen und mit wenig Nocino trinken. Servieren und mit karamellisierten Kastanien garnieren.



Karamellierte Kastanien an Whisky

Zucker karamellisieren, Rahm und Wasser zufügen. Die gefrorenen Kastanien beigegeben und rund 30 Minuten einkochen, bis das Ganze eine dickflüssige Konsistenz erreicht. Zum Schluss den Whisky beigegeben.

Osteoporose - oft erst bemerkt, wenns kracht

Von unserem Kurarzt
Dr. Ulrich Bleicher

Eine unterschätzte Krankheit. Sie betrifft ein Drittel aller Frauen zwischen 60 und 70 Jahren sowie jeden siebten Mann dieser Altersstufe: die Knochenkrankung Osteoporose. Wegen dieser grossen Zahl an Erkrankungen mit entsprechenden Folgestörungen hat die Osteoporose nicht nur eine immense wirtschaftliche, sondern wegen der persönlichen Folgen auch eine ausserordentliche soziale Bedeutung.

Wie entsteht eine Osteoporose? Beim jüngeren Menschen befinden sich die Geschlechtshormone im Gleichgewicht, der Knochen wird erhalten und aufgebaut. Beim älteren Menschen sinkt die Hormonproduktion ab, der Knochenstoffwechsel ist nicht mehr im Gleichgewicht. Es tritt ein Knochenabbau ein, der selbst bei geringen Belastungen zum Knochenbruch führen kann.

Doch nicht nur die Hormone spielen eine wichtige Rolle bei der Entstehung der Osteoporose, sondern auch Kalzium und Vitamin D. Bei mangelhafter Aufnahme dieser beiden Stoffe im Körper verstärkt sich der durch die Hormondysbalance beim älteren Menschen bereits vorhandene Knochenabbau.

Was lässt sich vorbeugend tun? Die ausreichende Zufuhr von Kalzium und Vitamin D ist sicherzustellen (siehe auch unsere Ernährungstipps auf Seite 3). Zudem baut sich der Knochen bei regelmässiger Belastung und Entlastung langsamer ab als in Ruhe. Und: Aufhören mit Rauchen, da Nikotin den Knochenabbau verstärkt! Bei Verdacht auf Osteo-

porose ist eine rechtzeitige Diagnosestellung für die weitere Behandlung sehr wichtig.

Wie erkenne ich Osteoporose? Bei höherem Alter und weiblichem Geschlecht sollte bei entsprechendem Risikoprofil eine Untersuchung stattfinden. Die Knochendichte kann gemessen werden mit einer speziellen Röntgenuntersuchung (DXA). Das individuelle Risikoprofil setzt sich aus verschiedenen Faktoren zusammen: Alter, Geschlecht, bereits durchgemachte Wirbelkörperbrüche, Knochenbrüche nach Minimalverletzung, erbliche Vorbelastung, Stürze in der Vergangenheit, Rauchen und Untergewicht.

Wie verläuft die Therapie? Die Behandlung der Osteoporose richtet sich nach der Schwere der Erkrankung und setzt sich aus mehreren Komponenten zusam-



«Die Warnsignale nicht übersehen»: Kurarzt Ulrich Bleicher

men. Wichtigste Wirkstoffe für Vorbeugung und Therapie sind Vitamin D sowie Kalzium. In der Haut wird das Vitamin D unter Einfluss des Sonnenlichts (UV) aktiviert. Vitamin-D-Mangel erkennt man an Müdigkeit, Abgeschlagenheit und Schwäche. Mit einem normalisierten Vitamin-D-Spiegel im Körper verbessern sich die Muskelfunktion und die Einlagerung von Kalzium in den Knochen. Die Muskelkoordination verbessert sich, ebenso die allgemeine Aktivität.

Bei schwerer Osteoporose reichen jedoch Kalzium und Vitamin D nicht mehr aus. Es stehen jedoch fünf verschiedene Wirkstoffgruppen als Medikamente zur Verfügung, die der Arzt entsprechend der Ursache, den Vorerkrankungen und den Nebenwirkungen der Medikamente differenziert einsetzt.

Die häusliche Vorsorge umfasst rutschfeste Bodenbeläge, festgeklebte Teppichkanten sowie Haltegriffe im Badezimmer. Komplikationen bei der Osteoporose entstehen vor allem durch die Knochenbrüche. Die häufigsten Lokalisationen sind Oberschenkelhalsknochen und Wirbelkörper, wobei oft nur die Oberschenkelhalsfrakturen zu einer sofortigen Behinderung führen. Diese müssen in aller Regel operiert werden und bedürfen einer längeren Rehabilitation.

Eine Erkrankung der Wirbelkörper zeigt sich neben oft nur leichten Schmerzen vor allem an einer Verkleinerung der Körpergrösse. Dieses Warnsignal darf nicht übersehen werden.

Trotz aller Widrigkeiten der Erkrankung: Man kann mit Osteoporose ganz gut leben. Therapie vorausgesetzt.

Jede dritte Frau zwischen 60 und 70 Jahren leidet an Osteoporose.



Spezialist für Schmerzmedizin: Dr. med. André Ljutow, neuer Verwaltungsrat der Kurhaus Seeblick AG

«Leiden Sie nicht still, suchen Sie Hilfe!»

Herr Ljutow, Sie sind Schmerzspezialist. Wissen Sie aus eigener Erfahrung, was es heisst, chronische Schmerzen zu haben?

André Ljutow: Nein. Ich habe zwar schon heftige, akute Schmerzen erlebt, aber meine Schmerzen sind nicht zu einem chronischen Problem geworden. Akuter und chronischer Schmerz fühlen sich für den Betroffenen aber gleich an. Die Unterscheidung zwischen akuten und chronischen Schmerzen macht jedoch einen wichtigen Unterschied im Hinblick auf die Behandlung aus.

Was bedeutet eigentlich chronisch?

Im Zusammenhang mit Schmerzen bedeutet es, dass der Schmerz Ausdruck eines komplexen Problems ist und der Schmerz eine eigenständige Erkrankung unabhängig von der ursprünglichen Ursache geworden ist. Der Übergang von akuten zu chronischen Schmerzen ist ein Vorgang, der sich unabhängig von der Zeit vollzieht. Diese Erkrankung, der chronische Schmerz, betrifft den Menschen als Ganzes. Deshalb lässt sich chronischer Schmerz auch nur unter Berücksichtigung der medizinisch-biologischen, der emotional-psychischen und der sozialen Ebene verstehen.

Was kann man tun, wenn man unter chronischen Schmerzen leidet? Hinnehmen oder regelmässig Schmerzmittel schlucken? >

>

Man braucht angemessene Hilfe. Dabei ist naturgemäss ein Arzt alleine überfordert, solche Probleme müssen zumindest von einem Therapeutenteam untersucht werden. So komplex wie die Erkrankung muss auch die Behandlung sein. Dazu gehören verschiedene, aufeinander abgestimmte Therapieformen: Bewegung und Physiotherapie, Entspannungstraining, Schlafhygiene, Medikamente und ein Training zur aktiven Schmerzbewältigung durch Psychotherapie. Der Patient muss quasi als Mitglied im Therapeutenteam eine aktive Rolle einnehmen.

Leute mit chronischen Schmerzen werden oft als Jammeri oder Simulant bezeichnet...

Es ist für viele Leute ein Problem, trotz der Schmerzen äusserlich nichts vorweisen zu können. Trotzdem leiden sie erheblich. Die Schmerzmedizin fordert diese Menschen auf: Leiden Sie nicht still, suchen Sie Hilfe! Ein Merkmal chronischer Schmerzen ist, dass die medizinischen Untersuchungen keine Ergebnisse liefern, die den Schmerz erklären. Aber gerade das zeigt ja, dass ganz andere Faktoren negativ zusammenspielen. Abgesehen davon ist Schmerz eine Empfindung; die lässt sich nicht auf Bildern darstellen oder messen.

Lassen sich chronische Schmerzen überhaupt gänzlich beseitigen?

Das Behandlungsziel heisst Schmerzbewältigung. Das bedeutet, vielleicht mit einem gewissen Mass an Schmerzen leben zu müssen, aber auch leben zu können. Also trotz der Schmerzen aktiv sein, arbeiten, Hobbys pflegen, Freunde treffen, geniessen können – dann tritt der Schmerz in den Hintergrund.

Dr. med André Ljutow, MSc, ist Facharzt für Orthopädie und seit mehr als 20 Jahren in der Schmerzmedizin tätig. Seit 2004 arbeitet er im SPZ Nottwil und leitet dort das Zentrum für Schmerzmedizin und Anästhesiologie. Er ist Präsident der Schweizerischen Gesellschaft zum Studium des Schmerzes und neu auch Verwaltungsrat der Kurhaus Seeblick AG.



Cooler Ding

Gehhilfen der neusten Generation. Das iHomeLab der Hochschule Luzern entwickelt mit Partnern aus der Industrie einen neuen Rollator. Er soll dank Elektroantrieb geländegängig sein und auch schwere Einkäufe locker nach Hause bringen. Während technische Probleme lösbar sind, sitzen die grössten Blockaden im Kopf: Wie kann man dem Rollator ein positives Image verschaffen? Sollten Sie einmal ein besonderes Gefühl suchen, könnten Sie bei Trionic fündig werden. Die schwedische Firma bietet eine Fülle an Produkten an, die Betagten zu mehr Mobilität verhelfen. Darunter gibt es «Rollatoren der neuen Premiumklasse» mit «Synchronlenkung, All-Terrain-Nabenbremsen und Luft- oder Supersoft-Bereifung» sowie diversen Extras. Der «Veloped Golf» etwa verfügt über zwei Golftaschen, die einen ganzen Satz Schläger fassen und für Beweglichkeit auf dem Green sorgen. Der «Veloped Jakt» besitzt eine gute Federung, damit

Jäger und Sammler auch in hohem Alter Steine und Wurzeln überwinden können... Nun beschäftigen sich die schwedischen Tüftler mit der neuesten Generation von Rollatoren. Gemeinsam mit dem iHomeLab der Hochschule Luzern und weiteren Partnern ist Trionic drauf und dran, einen E-Rollator auf den Markt zu bringen. Drei Jahre lang entwickelten die Beteiligten im Rahmen des Projekts «iWalkActive» einen Prototyp, der im Sommer 2015 im Kanton Zug von rund vierzig Seniorinnen und Senioren getestet wurde. «Die Tests sind sehr positiv verlaufen, jetzt werden letzte Details verbessert», sagt Andreas Rumsch, Projektleiter beim iHomeLab. In rund anderthalb Jahren dürfte das Gerät marktreif sein.

Ein Rollator wie ein E-Bike. Der E-Rollator ist ein auf Alurahmen und Luftreifen basierendes Gefährt, das einen Elektromotor mit computergestützter Steuerung besitzt. Die Handgriffe verfü-

gen über Sensoren, welche erkennen, wie stark die Benutzerin, der Benutzer vorwärtsdrängt. Entsprechend abgestuft leistet der Motor Unterstützung, was besonders im Gelände, bei einer Steigung oder nach dem Einkauf im Supermarkt nützlich sein kann.

«Die Anwendung ist vergleichbar mit jener eines E-Bike», sagt Rumsch. Man könne den E-Rollator sehr intuitiv benutzen, das intelligente System leiste von selbst die optimale Unterstützung. Praktisch sei auch die eingebaute Navigationshilfe inklusive Notfallsystem: Ein Tablet-Computer zeigt an, wo der Weg durchgeht – abgestimmt auf die Bedürfnisse Gehbehinderter. Es werden nur Wege ohne Treppen oder Rampen vorgeschlagen.

Ein Touch von Lifestyle. Noch hat der E-Rollator ein paar Kinderkrankheiten. Das Gewicht von zirka 20 Kilo ist sicher ein Nachteil, zum Beispiel wenn man einen Bus oder ein Tram ohne Niederflureinstieg benutzen will. Zum Vergleich: Ein leichter Rollator ohne E-Motor wiegt rund 8 Kilo. Zweitens ist das Gefährt 80 Zentimeter breit und eignet sich eher für gemächliche Spazier-

Die Zukunft ist elektronisch: E-Rollator vor dem iHomeLab in Horw.

routen als für schmale Wanderwege. Drittens ist der Preis mit rund 3500 Franken relativ hoch; so viel kostet ein durchschnittliches E-Bike. Ein günstiger konventioneller Rollator ist hingegen für weniger als 100 Franken zu haben. Der E-Rollator erhöhe und erhalte die Mobilität von Menschen, «die aktiv waren und es bleiben wollen», erklärt Rumsch. Er denkt nicht nur an Seniorinnen und Senioren, sondern auch an Operations- und Unfallpatienten, die bei der Rehabilitation Hilfe beim Gehen brauchen. Doch so gut E-Motor und Computer funktionieren mögen, sie können das grösste Hindernis nicht ausräumen: das Image der Gehhilfen. «Wir sollten weg-

kommen vom gängigen Bild, das wir mit dem Rollator verbinden», sagt Andreas Rumsch. Die Geräte der neusten Generation hätten einen Touch von Sport und Lifestyle. Das moderne Design, die grosse Geländetauglichkeit und das schicke Tablet am Lenker «könnten den E-Rollator trendy machen», meint Rumsch. Um das Umdenken zu beschleunigen, «müsste man zum Beispiel Rollator-Rennen veranstalten», schlägt der Ingenieur vor. Das Benutzen eines Rollators müsse positiver besetzt werden, sagt Rumsch und zieht einen Vergleich: «An den Einsatz von Stöcken beim Nordic Walking hat sich unsere Gesellschaft ja auch längst gewöhnt.»

Geräte für jeden Geschmack

Das Angebot an Rollatoren ist breit; für jeden Geschmack und jedes Budget gibt es eine Fülle an Produkten. Preiswerte Modelle sind bereits ab 70 Franken zu haben.



Deutlich teurer dürfte der Rollator «Aramis» (Bild links) ausfallen, falls er auf den Markt kommt. Es handelt sich um einen Prototyp, der besonders für den Innenraum, etwa in Seniorenresidenzen, konzipiert ist. Die zwei Haltegriffe sind einklappbar, so dass aus dem Rollator im Nu ein «normaler» Stuhl mit Lehne wird. Der Rollator entstand im Rahmen einer Masterarbeit an der Kunstschule ZHdK in Zürich und wird vom Zürcher Unternehmen «The Hub» weiterentwickelt.

Ein trendiges Design und praktische Vorteile hat der «Gemino» (Bild rechts). Er ist ein echtes Leichtgewicht, und man kann ihn zusammenfalten. Vom deutschen Magazin «Ökotest» erhielt er nur Bestnoten. Auch sein Design wurde international mehrfach ausgezeichnet. Neue Modelle gibts in trendigen Farben, ab rund 300 Franken.



Übrigens: Rollatoren sind auch im Seeblick erhältlich; sie können tageweise gemietet werden. Das Haus ist auch bei der Beschaffung eines neuen Rollators behilflich.

Literatur im Ohr

Hörbuchbibliothek. Bereitet Ihnen das Lesen zunehmend Schwierigkeiten? Oder möchten Sie sich eine spannende Geschichte einfach mal vorlesen lassen? Dann können Sie sich mit einem Hörbuch verwöhnen. Im Seeblick existiert eine relativ grosse Hörbuchbibliothek. Hier finden Sie sehr viele wunderbare Bücher. Auch Abspielgeräte sind zu haben. Sollten Sie also einmal Lust haben, auch beim Spaziergang statt dem Vogelgezwitscher auf der Halbinsel Hertenstein einem Hörbuch zu lauschen, so haben wir das nötige Gerät – und bestimmt die passende CD. Nicht zuletzt bei sehbehinderten Gästen sind die Hörbücher sehr beliebt!



Brigitte oder Sigrid?

Die beiden wurden schon oft verwechselt. Die Dame links ist Brigitte Caduff – die Ehepartnerin unseres Küchenchefs Fortunat Caduff. Sie arbeitet als Rezeptionistin im Seeblick. Die Dame rechts ist Sigrid Huber – die Partnerin von Seeblick-Direktor Edi Kurmann. Sagt der Gast etwas zur einen und trifft dann die andere, so knüpft er im Gespräch nicht selten dort an, wo er vorher bei der einen aufgehört hat... Komplizierte Welt.

Hier lösen wir das Rätsel. Es sind Schwestern. Und die eine weiss nicht immer genau, was die andere schon erfahren hat. Oder doch?



Ein Ort der Musik

Eine besonders schöne und beliebte Tradition sind die Hauskonzerte im Seeblick. Zweimal in der Woche gibts musikalische Unterhaltung – darunter richtige Perlen. Zum Beispiel die Liederabende mit Barbara Jaggi.



Einführung in Shakespeares Musik und Lieder

Ein Liederabend ganz im Zeichen des grossen Dichters: Am **7. November** gibt die Sängerin und Mezzosopranistin Barbara Jaggi eine Einführung in die Musik und Lieder von Shakespeare.

Die Musik ist untrennbar mit Shakespeare verbunden. Seine Poesie hat von jeher Komponisten fasziniert und inspiriert. Shakespeares Theaterstücke bestanden zu einem guten Teil

aus Musik – Instrumentalmusik, Tänze, Lieder und populäre „Schlager“, welche die Protagonisten genauso wie der Mann auf der Strasse sangen.

Bühnen- oder Schauspielmusik als Zwischenakt, als Intermezzo, als Eröffnung, als Umbaupausenfüller – das war ganz normal im Shakespeare-Theater. Daneben verwendete er Musik aber auch ganz bewusst. Die Lieder werden gesungen von Verliebten, Narren, Trinkern, Trauernden, von Kobolden, Elfen und Hexen. Sie pointieren eine Szene, spiegeln und brechen eine Stimmung, bezeichnen Wendepunkte, zaubern Bilder von Jahreszeiten, von Tag und Nacht, von Leben und Tod, von Wald und Meer.

Die Vertonung der Lieder reicht von Thomas Morley und Henry Purcell über Strawinsky bis zur heutigen Zeit. Auch das Jazz-Genre ist nicht frei von ihren Einflüssen. Die meisten Melodien, auf die sich der grosse englische Dramaturg bezieht, sind überliefert und gehören heute noch zu den beliebtesten Melodien der Welt wie zum Beispiel „Greensleeves“. Andere Melodien, inspiriert durch Shakespeare-Texte, haben bedeutende Komponisten seiner Zeit erarbeitet, etwa John Dowland, William Byrd, Thomas Tallis und Orlando Gibbons. Sie trugen zu jener Zeit der elisabethanischen Hochblüte in England zu etwas Einmaligem bei, das Jahrhunderte überdauern sollte.

Weihnachtskonzert im Seeblick

Am **25. Dezember**, um 15 Uhr, wird die Sängerin Barbara Jaggi mit Alfred Pfeifer, einem bekannten Opersänger aus Wien, und Lana Milos (Querflöte) sowie Stan am Piano zu einem wunderschönen Weihnachtskonzert aufwarten.

Für Reservationen im Seeblick:

+41 41 392 02 02 | reservation@kurhaus-seeblick.ch