

U20

Schon von cringe gehört?

Es ist 2020. Wir ahnen nicht, was für ein grosser Wandel dieses Jahr mit sich bringen wird. Nein, ich rede nicht von Corona. Hierbei geht es um den Wandel der Jugendsprache. Plötzlich sind sie da.

Coole und freche Wörtli, die den Wortschatz der Generation Z höchstwahrscheinlich lange prägen werden.

Das Wort Digga, was für Kollege oder Bruder steht, hat sich bei mir und meinem Umfeld bis in die letzte Hirnzelle eingebrannt. Die Folge davon: Man klingt blöd und unseriös, auch wenn man das vielleicht nicht ist. Stellen Sie sich einmal einen Arzt vor, der mit «Digga, du hast nur Schnupfen» herantanzelt kommt. Also mir dürfte dieser keine Arzneimittel verschreiben.

Plötzlich wurde zudem alles cringe – also peinlich. Es fängt damit an, Personen oder Situationen cringe zu finden. Egal, ob die Kollegin einen Typen anspricht, das Paar der Klasse sich umarmt oder der Bruder ein lustiges Video veröffentlicht. Irgendwie kann man jede Situation mit cringe kommentieren.

Eigentlich ist es ja legitim, Dinge peinlich zu finden. Doch damit sind wir bereit, Leute schnell zu kritisieren. Könnten wir dieses kleine Wort zurück zu seinen amerikanischen Wurzeln schicken, würde es einigen einfacher fallen, über ihren Schatten zu springen.

Neben dem Coronavirus steckten wir uns auch mit dem «Smash- und Pass-Syndrom» an. Mittlerweile leben wir in einer Gesellschaft, in der alle nach dem Aussehen beurteilt werden.

Doch mit diesem Smash- und Pass-Trend wird dieses ekelhafte Benehmen in ein Extrem gesteigert. Es ist wie ein realistisches Tinder. Nur anstatt nach links oder rechts zu swipen, flüstert man den Freunden zu, ob man diese Person eben smashen oder passen würde.

Das ist mal so richtig cringe.



Tijana Pejic
kanton@luzernerzeitung.ch

Hinweis

Tijana Pejic ist 16 Jahre alt und Schülerin an der Kantonsschule Sursee. In der U20-Kolumne äussern sich Lernende von Kantonsschulen zu einem frei gewählten Thema. Ihre Meinung muss nicht mit derjenigen der Redaktion übereinstimmen.

CKW will Fernwärmenetz kaufen

Die Gemeinde Neuenkirch will ihr Fernwärmenetz verkaufen. Die Bezüger müssen mit höheren Preisen rechnen.

Jonas Hess

Die Sägerei Dahinden AG blickt auf eine lange Vergangenheit als Wärmeproduzentin in Hellbühl zurück. «Bereits 1991 haben wir das Schulhaus mit unserer Schnitzelheizung versorgt», sagt Geschäftsleiter Hans-Peter Dahinden. Kurz darauf habe man das Netz auf Wohnsiedlungen erweitern wollen. Das rief die Gemeinde auf den Plan. Sie baute ein Fernwärmenetz auf und fungierte ab 1994 als Eigentümerin. Damit gehört der Wärmeverbund Hellbühl zu den Ersten im Kanton Luzern.

Diese Vorreiterrolle hatte aber auch Schattenseiten. Erfahrungswerte fehlten. Nicht alle Entscheide seien richtig gewesen, so Dahinden. «Der grösste Fehler der Netzbetreiber war, dass man die Energiepreise für Neuanschlüsse nicht den aktuellen Marktpreisen angepasst hat.» Mit der Zeit habe man zwar korrigierend eingegriffen, Verträge mit langen Laufzeiten

und sehr tiefen Preisen seien aber bis heute in Kraft. Die günstige Energie führte dazu, dass der Wärmeverbund immer grösser wurde und heute 80 Prozent der knapp 1000 Hellbühlerinnen und Hellbühler mit Warmwasser versorgt. Dahinden: «Wir könnten auch 100 Prozent erreichen, teilweise sind aber die Leitungen zu klein.»

Nicht wirtschaftlich und zu wenig Kompetenz

Das bestätigt auch die Gemeinde Neuenkirch. Man habe verschiedene Anfragen für neue Anschlüsse erhalten, diese jedoch negativ beantwortet werden müssen, da die Kapazitäten derzeit nicht vorhanden seien. «Mit der aktuellen Preispolitik kann das Netz längerfristig nicht wirtschaftlich weitergeführt werden», schreibt der Gemeinderat in einer Mitteilung. Nun entschied die Gemeinde, das Fernwärmenetz für 1,1 Millionen Franken an die CKW zu verkaufen. Aufgrund «verschiedener

Rückmeldungen, Fragen, Lob, aber auch Kritik» äussert sich der Gemeinderat in der erwähnten Mitteilung ausführlich zu seinen Verkaufsplänen.

Neben dem wirtschaftlichen Aspekt argumentiert die Gemeinde damit, dass der Betrieb eines Fernwärmenetzes keine öffentliche Aufgabe sei. Von den aktuell vier Fernwärmenetzen in der Gemeinde seien zwei in privaten Händen. Das zweite gemeindeeigene Netz neben Hellbühl beschränke sich auf die Schule und sei daher nicht öffentlich zugänglich. Der Gemeinderat führt zudem ins Feld, dass die Kompetenz fehle, um das Netz nachhaltig zu betreiben. «Eine bestehende Fernwärmeanbieterin verfügt über mehr Erfahrung sowohl beim Betrieb als auch der Weiterentwicklung.» Diese Voraussetzungen erfülle die CKW, zeigt sich der Gemeinderat überzeugt. «Wir erachten die CKW mit ihrer professionellen Herangehensweise und ihrem Status als öffent-

lichem Unternehmen als wertvolle Partnerin.»

Preisanstieg unumgänglich

Dieser Einschätzung stimmt auch Hans-Peter Dahinden zu. Bei der CKW seien Profis am Werk und eine Zusammenarbeit ermögliche es, Synergien zu nutzen. Gleichzeitig stellt Dahinden klare Bedingungen: Die Wärme soll weiterhin aus dem Sägewerk kommen. «Wir möchten ausbauen, dies auch aufgrund neuer Projekte, die uns viel Abwärme beschert.» Dass durch die Übernahme die Preise für die Wärmebezüger steigen werden, ist gemäss Dahinden unumgänglich. Er stelle aber «gewisse Ängste» in der Bevölkerung fest, dass es zu einem starken Anstieg kommen könnte.

Auf Anfrage sagt Marcel Schmid, Leiter Kommunikation bei der CKW, dass bei neuen Verträgen leichte Preisanpassungen nicht zu vermeiden seien. «Die Energiepreise haben

sich in der Zwischenzeit verändert und es sind grössere Investitionen in die Produktionsanlage nötig.» Wie hoch der Preisanstieg sein wird, sagt Schmid nicht: «Die konkreten Preise kommunizieren wir an der Infoveranstaltung für die Wärmebezüger vom 30. März.»

Zu den Bedingungen von Dahinden sagt Schmid, dass die beiden Firmen die Absicht hätten, gemeinsam eine neue Wärmeproduktionsanlage zu realisieren. «Mehrere verschiedene Technologie- und Zusammenarbeitsvarianten werden derzeit geprüft. Nebst Wärme könnte auch die Stromproduktion ein Thema sein.»

Hinweis

Am 30. März um 19.30 Uhr orientiert die Gemeinde Neuenkirch im Restaurant Berg & Berg in Hellbühl über den geplanten Verkauf des Fernwärmenetzes Hellbühl. Die Abstimmung soll an der Gemeindeversammlung vom 30. Mai stattfinden.

«OX'n» setzt auf 4-Tage-Woche

Das Restaurant in Schenkon wagt den Schritt zu weniger Arbeitstagen. Eine Umsatzeinbusse wird nicht erwartet.

Susanne Balli

Im Kampf gegen den Fachkräftemangel führen immer mehr Restaurants die 4-Tage-Woche ein. Der Job im Service und in der Restaurantküche soll damit attraktiver und das Personal bei Laune gehalten werden. Der Trend dazu startete vor allem in städtischen Gastrobetrieben. Nun hat sich mit dem «OX'n» in Schenkon auch ein Restaurant auf der Luzerner Landschaft zu diesem Schritt entschlossen.

Der «OX'n» bietet seit rund fünf Jahren gehobene Gastronomie unter der Leitung von Katharina Rensing (Leiterin Restauration und Sommelière), ihrem Mann Sebastian Rensing (Küchenchef) sowie dessen Bruder Samuel Rensing (Finanzen). Ab dem 3. April hat der «OX'n» noch von Mittwoch bis Samstag geöffnet, von Sonntag bis Dienstag ist er geschlossen. Dafür wird das Restaurant am Samstag bereits um 11 Uhr durchgehend bis 23.30 Uhr offen haben.

Null Bewerbungen auf Stellenausschreibungen

«Wir möchten mit der 4-Tage-Woche auf dem Arbeitsmarkt attraktiver werden und unser gutes Personal behalten», sagt Katharina Rensing. Im Team komme das Vorhaben der 4-Tage-Woche sehr gut an, «weil sich das einfach positiv auf die Lebensqualität auswirkt». Die Restaurantleiterin spricht von einem Schritt, der mutig für alle sei. «Wir wagen es jetzt, denn wir liebäugeln schon länger damit und haben uns auch bei Gastronomen umgehört, welche die 4-Tage-Woche bereits eingeführt haben. Es sind alle happy damit.» Spannend sei, dass es bei diesen zu keinen



Mit der 4-Tage-Woche soll der Job im Restaurant attraktiver werden.

Bild: Nadia Schärli (Schenkon, 24. 3. 2023)

«Mit dem verlängerten Samstag werden wir Umsatzeinbussen hoffentlich abfedern können»

Katharina Rensing
Restaurantleiterin «OX'n»

Einbussen gekommen sei. Und da der Dienstag im «OX'n» bisher nicht besonders gut gelaufen sei, «werden wir mit dem verlängerten Samstag Umsatzeinbussen hoffentlich abfedern können».

Rensing erhofft sich dank attraktiverer Arbeitszeiten, künftig mehr Chancen zu haben, Mitarbeitende zu finden. Derzeit gibt es im «OX'n» zehn 100-Prozent-Stellen. Diese reichen gerade so knapp. Rensing sagt: «Wir bräuchten eigentlich noch mehr Personal, doch dieses zu finden, war schon von Beginn an schwierig. Seit der Coronapandemie ist es praktisch unmöglich.» Auf Stellenausschreibungen gebe es derzeit keine Bewerbungen. Leider

würden Jobs im Gastrobereich von vielen nicht wirklich als Traumjob angesehen. Die Ansprüche der Arbeitnehmenden seien berechtigt. «Wir möchten die Leute begeistern für unsere Arbeit und zeigen, dass es auch anders geht», sagt sie.

Mehr Zeit für Vorbereitung und Details

Noch ein anderer Umstand soll mit der 4-Tage-Woche ändern. «Speziell unser Küchenteam machte bisher praktisch immer Überstunden. Künftig soll es halt ein 100-Prozent-Pensum sein und nicht drüber», so Rensing. Obwohl der «OX'n» künftig nur noch vier Tage pro Woche offen ist, erhalten die Angestellten den vollen Lohn.

Laut Rensing wird insbesondere der Samstag mit den neuen Öffnungszeiten ab 11 Uhr ein langer Arbeitstag. Da sei für die Mitarbeitenden mindestens eine Stunde Pause vorgeschrieben.

An den restlichen drei Tagen verändern sich die Öffnungszeiten des Restaurants nicht. Insgesamt werde es im Service etwas weniger Arbeitsstunden geben. «Wir wollen dafür mehr Zeit in die Vorbereitung und in die Details investieren, um unseren Service noch mehr aufzuwerten», erklärt Rensing. Sei dies zum Beispiel mit dem Gestalten von neuen Menü-Kärtchen oder durch die intensivere Pflege und Investition in den Weinkeller.