

■ ERSIGEN: Elternrat Ersigen

«Was Kinder stark macht»

Der Elternrat Ersigen lud am 14. Mai 2018 zu einem Vortrag vom Psychologen FSP Fabian Grolimund

Am Montagabend, 14. Mai 2018, füllte sich die Turnhalle Ersigen nicht wie üblich um diese Zeit mit Turnerinnen, sondern mit vielen interessierten Zuhörerinnen und Zuhörern. Der Elternrat Ersigen hat zum Vortrag «Was Kinder stark macht» eingeladen. Gegen 200 Besucher/innen, vorwiegend Eltern und Lehrpersonen, nutzten dieses Angebot in Form von Weiterbildung und Horizonterweiterung. Der Elternrat Ersigen und der Verein für Familienschutz Kirchberg und Umgebung machten diesen Anlass möglich. Kinder möglichst gut in ihrer Entwicklung zu unterstützen, ohne Lernstress zu erzeugen, ist ein steigendes Bedürfnis von Eltern und Lehrpersonen. Mit Fabian Grolimund, Psychologe FSP, konnte ein äusserst erfahrener Referent gefunden werden. Er führt die Akademie für Lerncoaching in Zürich, ist Autor für Fachliteratur zum Thema Lernen und hat sich in dieser Sparte einen Namen gemacht. Mit einer guten Portion Humor und einem grossen Fundus an Beispielen gelang es Fabian Grolimund, die volle Aufmerksamkeit der Zuhörer/innen zu gewinnen. Mit der Frage «Was tun sie bereits, um ihr Kind zu stärken?» erzählten Eltern spontan aus dem Alltag mit ihren Kindern. Wie vermittelt man Widerstandskraft? Wie kann man mit Misserfolgen umgehen? Wie erkenne ich, was mein Kind motiviert und zufrieden macht? Was, wenn ein Lernresultat nicht zufriedenstel-



Zahlreiche Zuhörerinnen und Zuhörer lauschten dem Vortrag. Bilder: Nicole Anliker

lend ist? Als ehrliche Antwort ist oft eine sachliche Analyse hilfreich. Habe ich im Unterricht aktiv zugehört und die Aufgaben seriös gemacht? Kann ich nun mit kleinen Veränderungen bereits bessere Resultate erzielen?

Wie wichtig ist Motivation?

Wie können Kinder bei Misserfolgen aufgefangen und getröstet werden? In

solchen Situationen kann ein kleines Trostritual Halt und Orientierung spenden. Die beste Motivation in den unterschiedlichsten Situationen zu finden, ist manchmal schwierig. Zuhören und nachfragen «Wie hast du das gemacht?» helfen dabei. Tipps und Tricks wie Kinder zum Beispiel durch Lob optimal gestärkt werden, jedoch Lob nicht gleich Lob ist und

sogar kontraproduktiv wirken kann. Anhand von spannenden Studien gibt es erstaunliche Erkenntnisse in diesem Bereich der Lernforschung. Grolimund zeigte verschiedene Möglichkeiten von günstigen Reaktionen bei Erfolg und Misserfolg auf. Zwar gibt es kein Standardrezept, jedoch können Eltern und Lehrpersonen herausspüren, wann und wie eine Reaktion die beste Wirkung erzielen kann.

chert. Wer die Sichtweise auf Erfolge und Erfreuliches leitet, geht dadurch glücklicher und entspannter durchs Leben. Soziale Eingebundenheit, ein gutes Selbstwertgefühl und helfende Tätigkeiten haben erwiesenermassen Einfluss auf eine grössere Lebenszufriedenheit. Etwas, was wir uns doch alle wünschen.

Nicole Anliker



Der Psychologe FSP Fabian Grolimund.

■ EMMENMATT: Freilichtspiele Moosegg

Es wird witzig-spritzig bei den Freilichtspielen Moosegg

Am 20. Juni 2018 ist Premiere der lustigen Operette «Der Vetter aus Dingsda»

Seit vielen Jahren zieht die Moosegg jeden Sommer ganze Heerscharen von Besucher/innen an. Das weit über die Grenzen des Emmentals hinaus bekannte Theater hat sich einen Namen mit Produktionen gemacht, die einen starken Bezug zum Emmental haben – oder die zum einzigartigen Charme der grossen Waldbühne passen.

Nachdem der junge emmentalische Regisseur Simon Burkhalter letztes Jahr die künstlerische Leitung übernommen hatte, führte er zusammen mit seinem Team verschiedene Neuerungen ein. So sollten die Besucher/innen unter anderem neu auch die Gelegenheit haben, leichtfüssiges, qualitativ hochstehendes Musiktheater auf der Waldbühne zu geniessen.

Die Proben zur Operette «Der Vetter aus Dingsda» von Eduard Künneke haben letzte Woche begonnen. Damit das Ganze so richtig in Fahrt kommt,



Spass und Spannung in der Operette «Der Vetter aus Dingsda». Bild: zvg

wurde der Text für die Freilichtspiele Moosegg von Domenico Blass, dem Autor von «Giacobbo/Müller» überarbeitet. Die zehn Sängerinnen und Sän-

ger sind gerade dabei, zusammen mit Regisseur Simon Burkhalter alles szenisch umzusetzen und zu entwickeln. Es geht witzig-spritzig in den Proben zu und her. Vieles wurde in der kurzen Zeit bereits erreicht, einiges muss aber auch noch fleissig geprobt werden. Trotzdem wird man bereits jetzt in die goldenen 1920er-Jahre zurückversetzt und die Vorfreude auf die Premiere steigt. Die Sänger/innen erzählen mit viel Charme, Witz und Tempo die Geschichte um die junge Julia, reiche Erbin auf dem Schloss de Weert. Sie wartet seit sieben Jahren auf ihren geliebten Vetter Roderich, der sich einfach nach «Dingsda», irgend so einem Ort in Ostasien, aufgemacht hat und seither nicht mehr aufgetaucht ist. Julia Vormunde schmiedet Pläne, um an das Geld der de Weerts zu kommen: Kann sich Julia also sicher sein, dass es sich bei dem Fremden um ihren

Roderich handelt? Und als dann plötzlich zwei Roderichs dastehen, wird die Sache erst richtig verwirlich für Julia. Der Einblick in die Proben macht bereits jetzt grossen Spass und man hat in diesem Stück bestimmt viel zu lachen. Umso grösser ist die Vorfreude auf die Premiere vom 20. Juni 2018 und die weiteren sieben Vorstellungen bis zum 1. Juli 2018.

zvg

Operette «Der Vetter aus Dingsda», Freilichtspiele Moosegg. Premiere am Mittwoch, 20. Juni 2018.

Weitere Spieldaten: Freitag, 22. Juni 2018, Samstag, 23. Juni 2018, Sonntag, 24. Juni 2018, Mittwoch, 27. Juni 2018, Freitag, 29. Juni 2018, Samstag, 30. Juni 2018, Sonntag, 1. Juli 2018. Spielbeginn 20.15 Uhr, ausser sonntags jeweils 15.00 Uhr.

Ab dem 6. Juli 2018 wird dann das Volksstück «Schwarmgeist» bis zum 18. August 2018 auf der Moosegg gespielt.

■ WALKRINGEN: Eidgenössisches Hornusserfest

Schöne Aussichten fürs 38. Eidgenössische Hornusserfest

Am 17. bis 19. und 24. bis 26. August 2018 messen sich die besten Hornusser in Walkringen

Nebst vielen Vorbereitungen hat am 5. Mai 2018 im Restaurant Rütthubelbad in Walkringen ein Informationsanlass für die Ehrendamen stattgefunden. Da die Rangverkündigungen für Mannschaften wie auch für Einzelschläger ein grosses Ritual darstellt, kommt den Ehrendamen eine ganz wichtige Rolle zuteil. Sie wurden von den OK-Mitgliedern Daniela Schmutz und Tamara Grau mit Traditionen und Besonderheiten des Hornussens vertraut gemacht.

Anhand von Bildbeispielen wurden die einzuhaltenden Vorgaben bezüglich der Kleidung (Tracht), angemessenen Frisuren und Schmuck besprochen.

Unter Anleitung von Walter König, dem Obmann des Eidgenössischen Hornusserverbandes, und Hanspeter Brunner vom Gabenkomitee wurde den begeisterten Frauen aufgezeigt, wie der Ablauf einer Rangverkündigung funktionieren muss. Dabei wurden Fragen geklärt, wie zum Beispiel Trinkhörner

oder Glocken an Mannschaften übergeben werden oder wie Einzelschläger ihre gewonnenen Kränze in Empfang nehmen. Mithilfe dieser Schulung wurden die Ehrendamen bestens auf ihre Auftritte am eidgenössischen Hornusserfest vorbereitet.

Die 45 Ehrendamen wurden durch Mund-zu-Mund-Propaganda gefunden, wobei unter anderem aus organisatorischen Gründen darauf geachtet worden ist, dass die Frauen nach Möglichkeit bereits eine eigene Berner Tracht besitzen. Etliche der Frauen waren bereits an einem Hornusser- oder einem Schwingfest im Einsatz und bringen daher schon eine gewisse Erfahrung mit. Allen ist bewusst, dass auch sie Aushängeschilder dieses Grossanlasses darstellen.

Gross ist also die Motivation und Vorfreude bezüglich des Einsatzes am eidgenössischen Hornusserfest.



Ein Grossteil der Ehrendamen verfügt bereits über eine eigene Berner Tracht. Bild: zvg

Inserat

FRISCHE KOCH-IDEE VON IHREM VOLG



Das heutige Rezept: Rindshackbällchen mit Tomaten-Mozzarella-Füllung

für 4 Personen

2 Sch.	Toastbrot, entrindet
4 EL	Milch, warm
450 g	Rindshackfleisch
1	Ei, verknüpft
1	Knoblauchzehe, gehackt
2 EL	Aceto balsamico, bianco
	Salz, Pfeffer, Paprika
30 g	Paniermehl
100 g	Mozzarella, klein gewürfelt
2	Tomaten, entkernt und klein gewürfelt

Zubereitung

1. Toast in warmer Milch einweichen. Hackfleisch mit Toast, Ei, Knoblauch, Essig und Gewürzen gut vermischen.
2. Aus der Fleischmasse 15 flache Küchlein formen. Tomaten und Mozzarella vermischen. Gleichmässig auf die Mitte der Küchlein verteilen. Die Füllung nach oben mit dem Hackfleisch umschliessen.
3. Die Masse mit nassen Händen zu Kugeln drehen und im Paniermehl wenden. Auf einer Grillschale grillieren.

Weitere Rezepte finden Sie auf <http://www.volg.ch/rezepte/>

Zubereitungszeit: ca. 30 Min. + Grillzeit 30 Min.