

Theresianum Ingenbohl, Ingenbohl/Brunnen:

Talentschmiede für erfolgreiche und prominente Frauen

Das Theresianum Ingenbohl bei Brunnen ist auf Erfolgskurs: Es ist die zweitgrösste und die einzige Mittelschule im Kanton Schwyz, welche beim Schülerinnenbestand ein Wachstum verzeichnen kann. Mit der neuen Mensa und dem neuen Küchenchef Marco Menghini setzt die Privatschule

auch in der Verpflegung und Gastronomie auf Qualität. Der erfahrene ehemalige Gilde-Gastronom Marco Menghini verrät, was ihm in der Küche wichtig ist und wie man aus Uncle Ben's-Reis schmackhafte kulinarische Kreationen auf den Tisch zaubert.

Text: Andrea Schelbert, Fotos: Sheryl Fischer

«Dem Theresianum Ingenbohl verdanke ich die Erfüllung meines Lebenstraums», sagt die Schwyzer Bestseller-Autorin Margrit Schriber. «Aus dir wird eine Schriftstellerin», prophezeite ihr eine Lehrerin des Theresianums vor vielen Jahren. Zwar war diese Aussage für Margrit Schriber erst ein Schock, doch heute weiss sie: «Ohne diesen Satz wäre ich nie auf die Idee gekommen zu schreiben.»

Margrit Schriber ist nicht die einzige Theri-Schülerin, die es in ihrem Leben zu Erfolg und Ruhm gebracht hat. Auch die 2011 verstorbene Emilie Lieberherr wurde im Theresianum Ingenbohl unterrichtet. Schon als Schülerin setzte sie sich

für das Frauenstimmrecht ein und machte mit ihren Aversionen gegen Hitler am katholischen Internat Ingenbohl «die halbe Schule verrückt», wie seinerzeit der Tages-Anzeiger schrieb. Dank unbändigem Tatendrang schaffte sie als Urner Mädchen fast Unmögliches: Bei der damaligen Schweizerischen Bankgesellschaft in Zürich trat sie so energisch auf, dass ihr ein Ferienjob angeboten wurde. Ein Jahr später und noch nicht einmal 18 Jahre alt wurde sie vom Generaldirektor persönlich angestellt. In ihrem politischen Wirken war die langjährige Sozialvorsteherin Zürichs über die Stadtgrenzen hinaus und auch national aktiv. Sie setzte sich seit den 1960er Jahren für die

Gleichstellung von Frau und Mann ein und trug massgeblich zur Einführung des Frauenstimmrechts in der Schweiz bei. Ist das Theresianum also eine Talentschmiede? Werden auf dem Klosterhügel der Gemeinde Ingenbohl junge Mädchen zu reifen, selbständigen und charismatischen Persönlichkeiten ausgebildet? Davon ist tatsächlich auszugehen. Denn auch die ehemalige Bundesrätin Micheline Calmy-Rey, die Schweizer Juristin und Bundesanwältin Carla del Ponte und die Schwyzer Staatsanwältin Carla Contratto besuchten das Theresianum Ingenbohl. «Wir haben ein grosses gemeinsames Ziel: Dass die Schülerinnen und Schüler nach ihrem Abschluss per-



Schulverpflegung

«Persönlich klasse» lautet der Slogan am Theresianum Ingenbohl. Im aktuellen Schuljahr werden über 400 Schülerinnen unterrichtet.



sönlich klasse sind und ihnen damit der Weg in eine erfolgreiche Zukunft offensteht. Solides Selbstbewusstsein und eine gut entwickelte Persönlichkeit werden sich auch in Zukunft durchsetzen», hält die Schulleitung fest.

Nebst dem Erfolg all dieser ehemaligen Schülerinnen sprechen auch die aktuellen Zahlen eine klare Sprache: Das zweitgrösste Gymnasiums im Kanton Schwyz registrierte in den letzten Jahren als einzige kantonale Mittelschule wachsende Schülerinnenzahlen. In diesem Jahr besuchen über 400 Schülerinnen und Schüler aus verschiedenen Kantonen das Theresianum in Ingenbohl, während rund 40 Mädchen im Internat leben. In der Fachmittelschule werden auch 35 Schüler unterrichtet.

Das Theresianum ist eine der attraktivsten Privatschulen der Schweiz. Warum? «Ich denke, dass die Atmosphäre im Theresianum Ingenbohl speziell und einzigartig ist. Wir sind eine Privatschule und ein Internat, in welchen die persönliche Beziehung eine zentrale Rolle spielt», sagt Cécile Camenzind, Leiterin Finanzen und zentrale Dienste.

«Qualitativ erstklassig»

«Persönlich klasse» lautet der Slogan am Theresianum Ingenbohl. «Wir wollen in allem klasse sein, will heissen: führend, an der Spitze, qualitativ erstklassig», heisst es in den Leitlinien der erfolgreichen Privatschule. Und auch die Philosophie ist klar: Innovation und Weitsicht sind entscheidende Grundwerte auf dem Hügel.

«Wir bereiten junge Menschen optimal auf Studium und Berufsleben vor. Wir fördern auch die Eigeninitiative und das selbstverantwortliche Handeln. Dabei schenken wir Aspekten wie Frauen in Beruf, Gesellschaft, Politik und Familie grosse Beachtung», hält die Leitung des Gymnasiums Ingenbohl fest.

Mehr Selbstsicherheit

Aus diesen Gründen behält man die Eigenheit bei, die Sekundarschule, das Gymnasium und das Internat nur für junge Frauen anzubieten. Weltweite Untersuchungen und eigene Erfahrungen hätten gezeigt, dass junge Frauen an geschlechtsspezifischen Schulen deutlich selbstsicherer heranwachsen würden. «Entsprechend selbstbewusst bestimmen sie ihre Studienziele. Gerade in den naturwissenschaftlichen Fächern Mathematik, Informatik, Naturwissenschaft und Technik beweisen junge Frauen ihre Intelligenz und Kompetenz überzeugend, wenn sie entsprechend gefördert und motiviert werden», ist man überzeugt.



Impressionen von der neuen Mensa, welche 175 Sitzplätze umfasst.



Von der Klosterschule zur Stiftung

Das erste Theresianum entstand 1853 in Chur. Es bestand aus einem Kreuzspital, einem Waisenhaus, einer Primarschule und einem Pfründerhaus. Vier Jahre später öffnete zudem ein kleines Pensionat mit einer Töchterschule. Aufgrund fehlender Unterstützung durch den Churer Stadtrat wurden Pensionat und Lehrerinnenseminar ab 1860 in einen Seitenflügel des Klosters Ingenbohl übergeführt. Der Gründer, Pater Theodosius Florentini, beauftragte die Generaloberin, Mutter Maria Theresia Scherer, mit der Führung der Töchterschule. Erst 1997 wechselte die Trägerschaft zur Stiftung Theresianum Ingenbohl, zu dessen Gründer das Institut Ingenbohl Mutterprovinz Schweiz und der Verein für Ehemalige und Freunde des Theresianums Ingenbohl gehören. Mittlerweile unterrichten am Theresianum Ingenbohl keine Schwestern mehr.

Neue Mensa, neuer Küchenchef

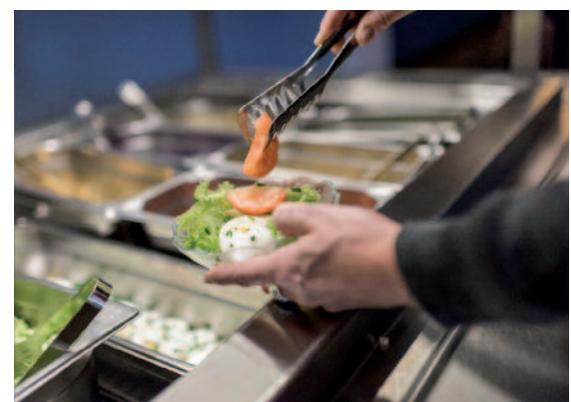
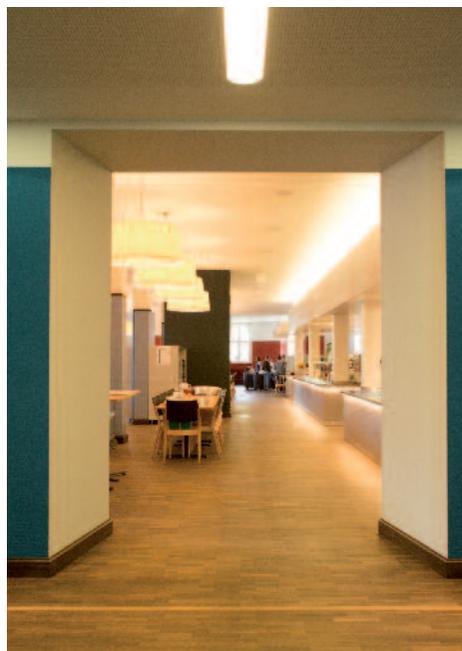
Sowohl die Nonnen als auch die Schülerinnen und Schüler verweilen gerne in der neuen, attraktiven und farblich wie auch räumlich wunderschön gestalteten Mensa, die vor knapp einem Jahr eröffnet wurde. «Die Mensa ist eine grosse Bereicherung für uns alle», betont Cécile Camenzind. Der neue Küchenchef Marco Menghini verwöhnt seine Gäste täglich mit abwechslungsreichen Mahlzeiten und Spezialitäten. Seit anderthalb Jahren wirkt der erfahrene Gildekoch aus dem Puschlav in der Küche des Theresianums Ingenbohl. Eine enge Wendeltreppe führt in die Küche im Untergeschoss, wo Marco Menghini mit zwei Köchen und zwei weiteren Mitarbeitenden experimentiert und an neuen Kreationen tüftelt.

Marco Menghini war bereits mit 24 Jahren stellvertretender Chefkoch. Von 1997 bis 2013 führte er zusammen mit seiner Frau Manuela Menghins Freihof in Baar. Nach der anstrengenden und fordernden Zeit in Baar suchte er eine neue Herausforderung. «Es hat mich gereizt und interessiert, von der A la carte-Gastronomie zur Gemeinschaftsgastronomie zu wechseln.» Diese Umstellung ist zwar eine echte Herausforderung, erläutert der Gilde-Gastronom seinen Wechsel.

Wer den leidenschaftlichen und engagierten Bündner kennt, der weiss: Marco Menghini gehört zu jenen Menschen, die durch neue Anreize beflügelt werden. Es wird wohl nur selten möglich sein, einen Küchenchef wie ihn aus der Ruhe zu bringen. Jeden Mittag bereiten er und sein Team 150 bis 200 gesunde und



Blick in die neue Mensa und zum durchdachten Takeout-Bereich im Theresianum Ingenbohl.



Küchenchef Marco Menghini und Key Account Manager Bruno Hofer von der Mars Schweiz AG arbeiten seit vielen Jahren erfolgreich zusammen.





Blick in die Mensa-Küche mit Köchin Gabriela Kummer und Küchenchef Marco Menghini.



Im Theresianum Ingenbohl werden jährlich 415 Kilogramm Reis und Spezialitäten von Uncle Ben's verwendet. Im Bild Gabriela Kummer.



Ebly-Edamame-Salat mit fritiertem Paneer (Frischkäse).

schmackhafte Mahlzeiten zu, darunter immer eine vegetarische Variante. «Ich lege Wert auf Qualität. Wir verwenden vor allem frische, regionale Produkte», betont der Küchenchef.

Nur mit einem Onkel

In einem Topf in der Theri-Küche sprudelt heisses Wasser, daneben steht eine Packung Langkornreis von Uncle Ben's. Seitan-Geschnetzeltes an einer rahmigen Eierschwämmisauce und herbstlicher Langkornreis stehen auf dem Menu-Plan. Im Theresianum Ingenbohl werden jährlich 415 Kilogramm Reisprodukte von Uncle Ben's zu geschmackvollen Gerichten zubereitet. «Ich koche nur mit den Reis-Produkten von Uncle Ben's, weil sie für mich die besten sind», betont Küchenchef Marco Menghini.

Der nächste Trumpf

Nicht nur erfahrene Gastronomen, sondern auch Hobby-Köche setzen auf Uncle Ben's-Spezialitäten. So wurde das «Chili con Carne mexikanisch mild» heuer von Verbrauchern in der Kategorie «Produkt des Jahres» mit der Auszeichnung Silber honoriert.

Doch mit diesem Erfolg gibt man sich bei Uncle Ben's nicht zufrieden. Inzwischen haben die Verantwortlichen einen neuen Trumpf aus dem Ärmel gezogen und eine neue Mischung von Langkorn-Reis und Basmati-Reis auf dem Markt lanciert. Erst vor wenigen Wochen wurde das neue Produkt, das in 5-Kilo-Säcken erhältlich ist, den Kunden, Gastronomen und Köchen vorgestellt. Es handelt sich um eine optimale Mischung des orientalischen Basmati-Geschmacks und des weichen Langkorns. «Die Feedbacks und Reaktionen sind sehr positiv. In der Gastronomie ist man begeistert. Die neue Mischung ist vom Geschmack her etwas milder als Basmati-Reis. Ein weiterer Vorteil besteht darin, dass sie in zwölf Minuten servierbereit zubereitet ist», betont Bruno Hofer, Key Account Manager Foodservice bei der Mars Schweiz AG. Die neue Mischung ist nur in der Gastronomie erhältlich. Gastronomen können ihre Gäste deshalb mit der neuen Kreation von Uncle Ben's nicht nur verwöhnen, sondern auch überraschen.

Das Erfolgsgeheimnis von Uncle Ben's ist klar: Hier werden nur hochwertige, natürliche Zutaten ohne künstliche Farb-, Konservierungs- und Aromastoffe eingesetzt. Entscheidend ist zudem eine schnelle und einfache Zubereitung, damit die Reis-Produkte und Saucen immer gelingen. Um den vollen, natürlichen Geschmack der gesunden Zutaten zu erhalten, werden

ausschliesslich frisches Gemüse und keine Extrakte verwendet. Hochwertige Kräuter und Gewürze runden den aromatischen Geschmack ab. Höchste Qualität – das steht für alle Uncle Ben's-Produkte an erster Stelle. Durch grosse Sorgfalt ist bei Uncle Ben's jedes einzelne Reiskorn eine wertvolle Grundlage für eine ausgewogene und gesunde Ernährung. Denn jedes Reiskorn durchläuft insgesamt 215 verschiedenen Qualitätsprüfungen.

Ausgewogene Ernährung

Bei Uncle Ben's investiert man viel Zeit und Engagement, um Kunden, Gastronomen und Köche immer wieder mit neuen Produkten zu überraschen. Ein Team aus erfahrenen Köchen und Ernährungsexperten entwickelt fortlaufend ausgefeilte Rezepturen, die von der asiatischen, italienischen und traditionellen Küche inspiriert sind. Damit will man den Küchenchefs und Restaurateuren nicht nur abwechslungsreiche Mahlzeiten-Komponenten anbieten, sondern auch einen Beitrag zur ausgewogenen Ernährung leisten.

Viele Infos auf der neuen Website

Uncle Ben's-Produkte werden auch künftig viel Beachtung und Anerkennung erfahren. Dafür sorgt auch die neue, attraktiv gestaltete und sehr informative Webseite der Mars Schweiz AG.

Auf www.mars-foodservice.ch erfahren Interessierte sehr detaillierte Informationen zu allen Produkten und Marken. Auch neue Rezepturen können heruntergeladen werden.

Ob Küchenchef Marco Menghini die neue Homepage besuchen wird, wissen wir nicht. Sicher ist: Mit seinem Reistörtchen von Uncle Ben's-Exquisotto hat er den «Nagel auf den Kopf getroffen». Das verführerische und geschmacklich sehr überzeugende Dessert begeistert.



Küchenchef Marco Menghini bereitet das Tofu an grünem Curry mit Uncle Ben's Basmati- & Langkornreis zu.

Auch der Exquisotto-Risotto-Reis von Uncle Ben's kommt bei Gilde-Küchenchef Marco Menghini häufig zum Einsatz.



Küchenchef Marco Menghini, Mitarbeitende Gabriela Kummer, Rektor Clemens Gehrig sowie Customer Coordinator Stanislava Vidakovic und Key Account Manager Bruno Hofer von der Mars Schweiz AG (v.l.n.r.).

