

Wildpflanzen: Superfood und Heilstoffe

Raus aus dem Schulzimmer – hinein in die Natur!

Es ist Frühling! Die Tage werden länger, die Sonnenstunden zahlreicher und die Lust, sich im Freien aufzuhalten, ist fast unbegrenzt. Warum nicht einmal für einen halben oder gar ganzen Tag das Schulzimmer verlassen und mit den Kindern auf Entdeckungstour gehen? Beobachten, welche Pflanzen auf Fettwiesen wachsen, welche auf Magerwiesen, in Auen- und Moorlandschaften, im Wald oder in den Bergen. Irène Kamer

Köstliche Pflanzen

Jetzt sind die Pflanzen jung und kräftig, gesund und zart. Der richtige Zeitpunkt ist gekommen, wenn man sie kulinarisch nutzen möchte. Die sogenannten Bitterpflanzen wie Löwenzahn oder Schafgarbe schmecken noch mild, so dass sie auch Kinder essen mögen. Sobald sie zu blühen beginnen, werden die Blätter zäher, deren Geschmack meist strenger/bitterer und sie verlieren an Aroma. Dass die Blätter des Löwenzahns (*Taraxacum officinale*) gegessen werden können, ist den meisten bekannt. Aber auch

die geschlossenen Blütenknospen sind im Salat oder kurz angebraten als Gemüse eine Delikatesse. Die geöffneten Blüten sind sehr dekorativ, können aber auch zu Honig oder Sirup verarbeitet werden. Oder man wendet sie in einem süssen Omelettenteig und bratet sie in Butter – herrlich! Sogar die Stängel können gegessen werden, z. B. mit einer Dipsauce zum Knabbern. Im Herbst können die Wurzeln ausgegraben und zu einem schmackhaften Gemüse gekocht werden. Die Möglichkeiten sind schier unendlich.

Weiter findet man auf Wiesen Hirten-täschel mit ihren auffallend herzförmigen Früchten, Spitzwegeriche, Wiesenlabkräuter mit ihren quirlig angeordneten Blättern, filigrane Schafgarben, den grossblättrigen Wiesenbärenklau mit seinen kantigen, rauen Stängeln oder die nach Bohnen schmeckenden Wicken. Selbstverständlich können nicht nur die Blätter dieser Pflanzen gegessen werden, sondern auch die Blüten und Früchte. Im Wald begegnet man oft dem kleinwüchsigen erfrischend schmeckenden Sauerklee, der würzigen Gundelrebe, dem



Wildkräutersalat mit Schafgarbe, Wiesenlabkraut, Schlüsselblumenblättern und -blüten, Bärlauchblüten.



Essbare Wildblüten: Schlüsselblumen, Rotklee, Gundelrebe, Goldnessel, Bärlauch, rote Waldnelke, Vergissmeinnicht, Waldmeister, Sauerampfer.

intensiv duftenden Waldmeister, wenn man ihn anwelken lässt, und der aromatischen Taub- oder Goldnessel.

Essbare Wildblüten: Veilchen, Primeln, Gänseblümchen, Margrite, Bärlauch, Wiesenschaumkraut. Knoblauchrauke, Taub- und Goldnessel, Löwenzahn, Vergissmeinnicht, Brunnenkresse, Gundelrebe, Rotklee (und andere Kleearten), Johanniskraut, Ehrenpreis, Weidenröschen, Wildrosen, Wiesenstorchenschnabel, Ruprechtskraut, Ährige Teufelskralle, Flockenblumen, Holunder, Obstbaumblüten, Walderdbeeren u.v.m.

Heilende Pflanzen

In Wildpflanzen stecken nicht nur intensive Geschmacks- und zahlreiche Vitalstoffe, die sie zu Superfood erster Güte machen, sondern auch viele Heilstoffe, wie z. B. Gerbstoffe. Diese wirken u. a. wundheilend, zusammenziehend, entzündungshemmend und blutstillend. Heilwirkung haben aber auch ätherische Öle. Das sind flüchtige Inhaltsstoffe von Pflanzen, die meistens angenehm riechen. Feine Düfte erhellen unsere Stimmung, deshalb riechen wir so gerne an einem Blumenstrauss.

Mit Heilpflanzen kann man Öle herstellen, die zu Salben oder Crèmen weiterverarbeitet werden können. Ebenso Tinkturen oder Tee (zum Trinken, aber auch äusserlich als Wickel/Umschlag oder Bad).

Schafgarbe

Namensgeber der Schafgarbe, die auf Lateinisch *Achillea millefolium* («mille» =

tausend, «folium» = Blatt) heisst, ist Achilleus, legendärer Held des Trojanischen Krieges aus der griechischen Mythologie. Er soll die Heilkraft der Pflanze entdeckt und sie zur Wundbehandlung benutzt haben.

Die Blüten sind klein und wunderschön, die Blätter filigran geschwungen mit zahlreichen Verästelungen. Deshalb nannte man die Schafgarbe auch «Augenbraue der Venus».

Die Schafgarbe findet man auf mageren Wiesen bis auf 3000 m. Sie liebt es sonnig und trocken und ist sehr verbreitet. Da sie u. a. Bitterstoffe enthält, ist sie nicht nur zur Wundheilung prädestiniert, sondern findet Einsatz auch bei Verdauungsbeschwerden (Völlegefühl, Blähungen), z. B. in Form eines Leberwickels. Ebenso in der Küche wird sie häufig verwendet: Blüten und feine Blätter im Salat, in einer Wildkräutersuppe oder in einer Kräuterbutter.

Rezept Schafgarbenöl/-salbe

Man braucht dazu: 1 Einmachglas, kaltgepresstes Öl (z. B. Olivenöl), frisches Schafgarbenkraut (Blüten und Blätter), leicht angewelkt.

Das Einmachglas füllt man zu einem Drittel bis zur Hälfte locker mit dem zerkleinerten Kraut der Schafgarbe, übergiesst es mit Öl und verschliesst das Glas. Dann lässt man das Glas an einem warmen Ort (z. B. Küche, Fenstersims) ca. drei Wochen stehen. Täglich gut durchschütteln!

Danach das Öl abseihen bzw. in saubere Flaschen füllen. Kühl und dunkel lagern. Das Schafgarbenöl kann so verwendet werden, z. B. für einen Leberwi-

ckel nach einem üppigen Mittagessen oder bei Bauchschmerzen/-krämpfen (auch bei Menstruationsbeschwerden): Etwas Öl auf die untere rechte Bauchgegend geben (Leber) und im Uhrzeigersinn einmassieren. Danach Küchenpapier darauf legen und gut zugedeckt ca. 20 Minuten einwirken lassen. Am besten liegend – was für eine Wohltat!

Aus dem Öl lässt sich einfach eine Salbe herstellen. So wird's gemacht: 8 g Bienenwachs in ein Einmachglas geben und im Wasserbad schmelzen. Danach 50 ml Schafgarbenöl beifügen und mit einem Holzspieß rühren, bis sich das Bienenwachs mit dem Öl verbindet. Das Glas aus dem Wasser nehmen und weiter rühren, bis die Salbe handwarm ist. Wer will, kann jetzt 4–5 Tropfen ätherisches Öl beifügen (z. B. Lavendel). In ein sauberes, mit Alkohol ausgeriebenes Töpfchen füllen und beschriften (Inhalt und Datum).

Wegerich

Auf Wiesen findet man häufig Spitzwegeriche (*Plantago lanceolata*), erkennbar an den lanzettlichen Blättern mit den parallel angeordneten Leitgefässen. Mitten auf den Wegen wächst hingegen der Breitwegerich (*Plantago major*), der deutlich rundere und grössere Blätter macht und gerne zertrampelt wird. Verwendet wird der Wegerich hauptsächlich bei Atemwegserkrankungen (Husten) und bei Insektenstichen, aufgrund seiner antibiotischen Kraft auch zur Wundbehandlung. Bei einem Insektenstich – aber auch beim Brennen durch Brennnesseln – einfach ein Wegerichblatt zusammenknül-



Blumenwiese in den Bergen – im Unterland leider selten zu sehen.



Brot mit Wildkräuterbutter.



Brennnesseln pflücken.



Brennnesselpäckli formen: Blattunterseite ist aussen.

len, so dass etwas Pflanzensaft austreten kann. Mit dem Blatt über die betroffene Stelle streichen. Sind die Füsse nach einer Wanderung müde gelaufen oder haben sich Blasen gebildet, hilft ein Wiesenpflaster: ein angequetschtes Wegerichblatt als Einlage in die Socken bzw. auf die Blase legen. – «*Versteh doch die Sprache der Pflanzen – gerade die Verachtetsten, die am meisten Zertretenen haben häufig die schönsten Kräfte in sich verborgen.*» (Sebastian Kneipp, 1821–1897)

Kulinarisch überzeugen v. a. die unscheinbaren, geschlossenen Blüten mit ihrem Geschmack nach frischen Pilzen. Die Blätter finden Verwendung in Suppen, Risotto, Kräuterbutter, Pesto oder Salat. Da sie eher zäh sind, schneidet man sie immer quer zu den Leitgefässen in feine Streifen.

Rezept Erdkammersirup

Spitzwegerich ist ein bekanntes Hustenmittel. Im Tee kann der Spitzwegerich seine Heilkraft nicht voll entfalten. Besser ist es, ihn frisch zu verwenden, z. B. in Form eines Hustensirups.

Man braucht dazu: 1 Einmachglas, Bienenhonig, Spitzwegerich.

Abwechselnd grob geschnittene Spitzwegerichblätter und Honig in das Glas füllen (Dicke der Schichten ca. 1 cm). Mit Honig abschliessen. Glas verschliessen und ca. 50 cm tief unter der Erde vergraben. Stelle markieren und nach 3 Monaten wieder ausgraben (kann alternativ auch im Kühlschrank 3 Monate gelagert werden).

Flüssigkeit absieben und im Kühlschrank aufbewahren. Bei Husten und Heiserkeit nimmt man mehrmals täglich 1 TL ein.

Brennnessel

Urtica dioica, wie die Brennnessel auf Lateinisch heisst, ist für viele ein lästiges Unkraut. Weniger bekannt ist, dass Brennnesseln zu den vielseitigsten Pflanzen überhaupt gehören. Früher wurde aus den Stängelfasern Papier, Schnur und Stoff für die Bekleidung hergestellt. Da die Brennnessel stoffwechselfördernd und harntreibend wirkt, ist sie wichtiger Bestandteil einer Frühjahreskur. Brennnesseltee oder -tinktur helfen gegen Frühjahrsmüdigkeit, Erschöpfungszustände, bei rheumatischen Beschwerden und Heuschnupfen. Da Brennnesseln eisenhaltig sind, wirken sie auch blutbildend.

Biogärtner/-innen schwören ebenfalls auf das geniale Kraut, da es das Wachstum der Pflanzen fördert, Boden und Ernte verbessert und die Pflanzen auch gegen Schädlingsbefall widerstandsfähiger macht. Dafür stellt man eine Jauche her: Brennnesseln in einen Kübel geben und mit (Regen-)Wasser füllen. Zwischen zehn Tagen und drei Wochen lang in der Sonne stehen lassen. Immer wieder umrühren. Die Brühe beginnt zu gären und zu riechen. Etwas Gesteinsmehl hilft gegen den unangenehmen Geruch. Die fertige Jauche 1:10 mit Wasser verdünnen und die Pflanzen damit giessen.

Auch für die Artenvielfalt ist die Brennnessel ungemein wichtig, ernährt sie doch die Raupen von ca. 50 Schmetterlingsarten! Wer miterleben möchte, wie sich eine Raupe in einen Schmetterling verwandelt, kann Raupen einsammeln und mit Brennnesselstauden in ein Glas geben. Aus einer grossen Kartonschachtel einen «Käfig» basteln: Luftlöcher einstecken und die offene Seite der

Schachtel mit einer Klarsichtfolie abdichten. Das Glas hineinstellen und beobachten ... und füttern nicht vergessen!

Trotz Brennhaaren können Brennnesseln auch gegessen werden. Durch das Kochen gehen diese kaputt, so dass man keine unangenehmen Folgen zu befürchten hat. Man kann sie wie Spinat zubereiten: als Gemüse, Quiche, Suppe etc. Auch die Samen, die im August/September geerntet werden, schmecken wunderbar nussig – Superfood gratis aus der Natur! Will man Brennnesseln roh essen, z. B. in einem Salat, legt man die Blätter auf einen Tisch und rollt mit einem Wallholz darüber.

Einfach zuzubereiten sind Brennnesselchips: Eine Bratpfanne erhitzen, mit wenig Olivenöl auspinseln. Grössere Brennnesselblätter (gewaschen und trocken getupft) nebeneinander in die Pfanne legen. Bei mittlerer Temperatur braten, bis die Blätter knusprig sind (evtl. einmal wenden). Danach leicht mit Kräutersalz würzen, fertig! – «*Hätte die Brennnessel keine Stacheln, wäre sie längst ausgerottet worden, so vielseitig sind ihre Tugenden.*» (Kräuterpfarrer Künzle, 1857–1945)

Gegen Haarausfall und Schuppen hilft ein Haarwasser: 2 Handvoll Brennnesselblätter mit ½ l Wasser einen Tee herstellen und zugedeckt drei Stunden ziehen lassen. Danach abseihen und mit ¼ l Apfelessig mischen. Diese Haarspülung nach dem Haarewaschen einmassieren und nicht mehr ausspülen. Der Essiggeruch verflüchtigt sich rasch.

So werden Brennnesseln gepflückt: Grössere Mengen an Brennnesseln (Blätter) pflückt man am besten mit Handschuhen und evtl. einer Schere. Aber auch ohne Hilfsmaterial können sie schmerzfrei geerntet



Breitwegerich (*Plantago major*).



Schafgarbe (*Achillea millefolium*).

werden: Da sich die Brennhaare auf der Oberseite des Blattes befinden, Blatt von unten fassen und abzupfen. Möchte man beim Pflücken einen «Vitastoffkick» erleben, einfach ein Päckli formen (mit der Blattunterseite aussen), fest zusammendrücken (damit die Brennhaare zerstört werden) und ab in den Mund! (siehe Fotos)

Rezept Brennnesseltinktur

Man braucht dazu: 1 Einmachglas, Alkohol 40–60% (Trinkfeinsprit, Obstler oder Wodka), frisch geerntete Brennnesselblätter.

Brennnesselblätter klein schneiden und damit locker das Einmachglas bis ca. zur Hälfte füllen. Alkohol begeben, bis das Glas voll ist, verschliessen und beschriften. 2–4 Wochen lässt man das Glas an einem warmen Ort (nicht an der Sonne) stehen und schüttelt es täglich 1–2 Mal. Anschliessend wird die Tinktur filtriert und in dunkle Fläschchen abgefüllt. Haltbarkeit mindestens ein Jahr.

Anwendung: bei (Frühjahrs-)Müdigkeit, Blutarmut, Heuschnupfen täglich 3 × 3 Tropfen in etwas Wasser einnehmen (Kinder 3 × 1–2 Tropfen).

Frauenmantel

Über winzige Drüsen scheidet der Frauenmantel (*Alchemilla vulgaris*) kleine Tropfen (Guttation) aus. Diese «Tautropfen» waren für die Kelten magisch, da sie weder von der Erde kamen noch als Regen vom Himmel fielen. Die Alchemisten glaubten, damit den Stein der Weisen herstellen und folglich Krankheit in Gesundheit und unedle Metalle in Gold verwandeln zu können.

Weshalb der Frauenmantel Guttationstropfen absondert, ist bis heute nicht

abschliessend geklärt. Tatsache ist aber, dass sich in diesen Tropfen Rückstände von Pflanzenschutzmitteln befinden können, was sich u. a. auf die Gesundheit der Bienen negativ auswirkt, da diese gerne davon trinken. Wenn man von diesem magischen Wasser kosten möchte, sollte man dies fernab von landwirtschaftlichen Zonen machen.

Das gefächerte Blatt erinnert an einen Schutzmantel (Pellerine), wie sie die Frauen im Mittelalter trugen. Der Frauenmantel schützt insbesondere Frauen und deren Leiden: Menstruationsstörungen und Wechseljahrsbeschwerden. Aber auch bei Durchfallerkrankungen oder bei unreiner Haut (Akne) findet er Verwendung.

Frauenmantel wird hauptsächlich als Tee eingenommen: 1 TL Kraut in eine Tasse geben und mit heissem Wasser übergiessen. Sieben Minuten ziehen lassen, abseihen und trinken.

Bei Akne wird der Tee wie Gesichtswasser verwendet. Er wirkt entzündungshemmend und zusammenziehend.

In den Bergen wächst die kleine Schwester des Frauenmantels: der Silbermantel. Seine Blätter sind kleiner, meist bis zum Blattstiel eingeschnitten und mit silbrigem Rand. Er kann gleich verwendet werden wie der Frauenmantel.

Rezept Wildkräutersuppe «Grüne Neune»

Man braucht dazu: Gemüsebouillon, Kartoffeln, neun verschiedene Kräuter (9 ist eine magische Zahl!), z. B. Bärlauch, Gänseblümchen, Frauenmantel, Brennnessel, Spitzwegerich, Schafgarbe, Löwenzahn, Giersch, Gundelrebe, Hirtentäschel, Wie-

senbärenklau, Wiesenlabkraut, Taubnessel/ Goldnessel, Vogelmiere ...

Gemüsebouillon aufkochen, Kartoffeln in ganz kleine Würfel schneiden, beigegeben und weich kochen. Kurz vor dem Servieren reichlich frisch gehackte Frühlingskräuter/ Blüten hinzufügen – en Guete!

Gänseblümchen

Die kleine Schöne blüht zahlreich und das ganze Jahr, weswegen das Gänseblümchen «*Bellis perennis*» genannt wird. Es ist eine wahre Kinderpflanze, die die kleinen Menschen immer wieder zu verzücken vermag. Was Arnika und Ringelblume für die Erwachsenen sind, ist das Gänseblümchen oder Massliebchen, wie es auch genannt wird, für die Kinder. Es wirkt auf Körper und Seele. Es fördert den Stoffwechsel, lindert Hauterkrankungen (Ekzeme, Akne, Milchschorf) und löst bei Husten den hartnäckigen Schleim. Frisch gepresster Gänseblümchensaft hilft auch gegen Lippenherpes: Blätter quetschen und den Saft auf die betroffene Stelle tupfen.

Die mild schmeckenden Blattrosetten können wie Nüsslisalat zubereitet werden. Besonders hübsch sind die Blüten über einen Salat gestreut, auf einem Butterbrot oder als Garnitur in einer Suppe.

Rezept Gesichtsmaske

Man braucht dazu: Gänseblümchen (Blätter und/oder Blüten), Hafer- oder Weizenkleie, flüssigen Honig. 2–3 EL Gänseblümchen mit 100 ml kochendem Wasser übergiessen und 20 Minuten ziehen lassen. Abseihen und gut ausdrücken. 3 EL Gänseblümchentee mit 2 EL Kleie und 1 TL



Waldweidenröschen (*Epilobium angustifolium*).



Löwenzahn (*Taraxacum officinale*).



Ährige Teufelskralle (*Phyteuma spicatum*).

Honig mischen und quellen lassen, bis die Masse eine cremige Konsistenz hat. Masse aufs Gesicht auftragen und bis zu 15 Minuten einwirken lassen. Mit warmem Wasser abwaschen. Das Resultat ist eine wunderbar weiche Haut!

Tipps zum Wildkräutersammeln/-verarbeiten

Es empfiehlt sich, zahlreiche Beutel mitzunehmen: für Küchenkräuter Beutel aus Plastik, weil sie darin frisch bleiben; für Heilkräuter Beutel aus einem natürlichen Material (Papier- oder Stoff). Für kleinere Blüten sind Frischhalteboxen praktisch. Pro Pflanzensorte 1 Beutel/Frischhaltebox, damit man zu Hause nicht mehr sortieren muss.

Weiter benötigt man Plastikhandschuhe und evtl. Schere (Brennnesseln), Messer,

einen Korb oder Tasche sowie Bestimmungsliteratur.

Folgende Punkte sollten beim Sammeln beachtet werden:

- Nur diejenigen Pflanzen sammeln, die man kennt und die zahlreich vorkommen.
- Nur an «sauberen» Orten sammeln (ungedüngte Wiese, keine Hunde, keine Strassen).
- Nur junge, schöne und gesunde Pflanzen/Pflanzenteile sammeln.
- Nur so viel sammeln, wie man gerade braucht.
- Sammelplätze nie abernten – immer einen Restbestand stehen lassen, damit sich die Pflanzen weiter vermehren können.
- Pflanzen bei trockener Witterung sammeln (v.a. bei Heilkräutern wichtig).

Empfehlungen für zu Hause:

- Küchenkräuter sofort kontrollieren, waschen, trockenschleudern (Salatschleuder) und bis zum Gebrauch in einem sauberen Plastiksack im Kühlschrank aufbewahren (einige Tage haltbar).
- Heilkräuter nicht waschen! Etwas anwelken lassen und sofort weiterverarbeiten (in Öl oder Alkohol einlegen) oder trocknen (z.B. für Tee).

Ein Tag in der Natur

So könnte ein Tag ausserhalb des Schulzimmers aussehen: Ein Spaziergang führt zu verschiedenen Wiesen- und/oder Waldpflanzen. Mit Bestimmungsliteratur/Fotos (evtl. Lupe) versuchen die Kinder herauszufinden, welche Pflanze sie vor sich haben. Dann wird davon gesammelt, um



schaukeln ...

... klettern und wippen.

Jetzt alle Möglichkeiten entdecken von Spielplatzgeräten in Holz, Metall, Kunststoff sowie Parkmobiliar auf www.buerliag.com

bürli



Bürli Spiel- und Sportgeräte AG
CH-6212 St. Erhard LU
Telefon 041 925 14 00, info@buerliag.com

im Anschluss daraus eine Suppe über dem Feuer zu kochen, eine Wildkräuterbutter herzustellen und/oder ein Öl für eine Salbe anzusetzen. Möglich wäre es auch, einen Pflanzen-ÖL oder Postenlauf zu organisieren. Bei den Posten, die die Kinder anlaufen (evtl. mit Karte und Kompass), werden Aufgaben zu den vorhandenen Pflanzen gestellt (rätseln, basteln, malen, beobachten, forschen, fotografieren, kochen, wellnessen, Text schreiben, dichten ...).

Spannend wäre, dieselben Orte auch in den anderen Jahreszeiten zu besuchen und die Unterschiede festzustellen, wenn die Pflanzen blühen oder Früchte tragen. Oder wie wäre es, einen eigenen (Wild-)Kräutergarten zusammen anzubauen, zu pflegen, zu ernten und die Kräuter zu verarbeiten?



● Frauenmantel (*Alchemilla vulgaris*) mit Guttationstropfen.

Quellenangaben

Ursel Bühring: Alles über Heilpflanzen – erkennen, anwenden und gesund bleiben, Ulmer Verlag, ISBN 978-3-8001-8384-5.

Meret Bissegger: Meine wilde Pflanzenküche – Bestimmen, Sammeln und Kochen von Wildpflanzen, AT Verlag, ISBN 978-3-03800-552-0.

Karin Greiner: Meine Hausapotheke aus Wildpflanzen – Heilkräuter finden und verarbeiten im Jahreslauf, Ulmer Verlag, ISBN 978-3-8001-8333-3.

Leonore Geisselbrecht-Taferner: Die Kräuterdetektive (Von Brennnessel bis Zitronenmelisse den Kinderkräutern auf der Spur – mit vielfältigen Experimenten, Spielen, Bastelaktionen, Geschichten und Rezepten durch das Jahr), Ökotoxia Verlag, ISBN 978-3-86702-079-4.

Autorin

Irène Kamer ist Hüttenwartin in der Lidernenhütte SAC, Gesundheitsberaterin GGB und hat sich in Kräuterkunde weitergebildet (u.a. Kräuterseminar in Bärau). Sie gibt Kurse in vollwertiger Ernährung und Wildkräutern.



Unsere Auftraggeberin, die Schulen St. Michael Zug AG, ist eine privatwirtschaftliche, nicht gewinnorientierte Schulunternehmung, die seit 1872 aktiv ist. Das Kerngeschäft ist das Kollegium St. Michael Zug, eine staatlich anerkannte Tages- und Internatsschule. Das ganzheitliche, leistungsorientierte Schulkonzept zielt darauf ab, dass sich Jugendliche zu urteilsfähigen, lebensmutigen Persönlichkeiten entwickeln und auf der Grundlage christlich-humanistischer Werte Verantwortung für sich und andere übernehmen können. Weitere operative Einheiten sind der Immobilien- und der Gastrobereich. Die Gesamtfirma beschäftigt rund 40 Mitarbeitende und bildet regelmässig Lehrlinge aus. Es besteht eine enge Zusammenarbeit mit der Pädagogischen Hochschule Zug. Aufgrund der Pensionierung des jetzigen Stelleninhabers sind wir beauftragt, auf Herbst 2019 eine/n

Leiter/in Finanzen & Zentrale Dienste (80 - 100%)

anzusprechen. In dieser Funktion sind Sie das betriebswirtschaftliche Gewissen der Schule und verantwortlich für die Verwaltung mit Finanz- und Rechnungswesen sowie Controlling (Monats-/Jahresabschlüssen, Leistungsverrechnungen, Schulgeld-Kalkulation etc.). Zusätzlich verantworten Sie die gesamte Personaladministration. Die Leitungen von Hauswirtschaft/Gastro und Immobilien sind Ihnen ebenso unterstellt, die externen IT-Dienstleister werden durch Sie koordiniert. Projekte im Bereich Immobilien, bspw. bei Umbauten und Sanierungen, erweitern Ihr Aufgabengebiet. Bei rechtlichen Fragestellungen koordinieren Sie das Vorgehen, und wenn nötig konsultieren Sie externe Spezialisten. An VR-Sitzungen schreiben Sie das Protokoll. Ferner sind Sie für die Administration der kirchlichen Stiftung verantwortlich. Gemeinsam mit Ihren Geschäftsleitungskollegen sowie dem Verwaltungsrat stellen Sie die Weichen für die Zukunft der Schule.

Sie verfügen über ein betriebswirtschaftliches Studium auf Stufe FH mit Vertiefungsrichtung Finanzen. Eine Weiterbildung im Bereich Immobilien, Hauswirtschaft/Gastro oder HR ist willkommen, oder Sie sind bereit, sich darin fachlich zu vertiefen. Mehrjährige Erfahrung in der Führung von interdisziplinären Teams aus der Privatwirtschaft (KMU) ist eine weitere Voraussetzung. Ein Bezug zu Marketingthemen ist hilfreich und zielführend für diese Aufgabe. Sie bezeichnen sich als pragmatische, lösungsorientierte Persönlichkeit, welche die Prioritäten richtig zu setzen vermag. Es bereitet Ihnen Freude, mit Ihrem Team Veränderungen einzuleiten und für deren Umsetzung verantwortlich zu sein. Hervorragende Führungs- und Sozialkompetenzen sowie Flexibilität und gute Selbstreflexion zeichnen Sie aus.

Die Arbeit mit Jugendlichen hält jung und fördert damit eine Dynamik bei den Mitarbeitenden und in der Organisation. Sie gehen mit dieser Dynamik mit, bringen Ihre Lebenserfahrung ein und vertreten den Verhaltenskodex der Schule aktiv.

Wir freuen uns auf Sie. Ihre vollständigen Bewerbungsunterlagen mit Motivationsschreiben senden Sie bitte elektronisch an:

bewerben@matthias-doell.ch
 Kontakt: Matthias Döll
 Matthias Döll GmbH
 Zugerstrasse 76b | 6340 Baar/Zug
 Tel: 041 729 00 60* | www.matthias-doell.ch

