

*Jasmin und
die süßen Seiten
des Lebens.*



Süßes oder Saures? Keine Frage für Jasmin.

Jasmin Lutz hat sich für die süßen Seiten eines selbstbestimmten Lebens entschieden. Fleiss und Ausdauer helfen ihr, den sauren Beigeschmack einer Lernschwierigkeit zu neutralisieren. In der Gastronomie Usblick schöpft sie aus dem Vollen.

Man nehme: Ideen und Freude.

Wer sagt denn, ein Tiramisu müsse immer mit Kaffee gemacht sein. Jasmin Lutz hat die Idee, es einmal mit Äpfeln zu versuchen. Das Rezept hat sie bei einer Kollegin kennengelernt. Sie rüstet und schält eine Schüssel voll Granny Smith, Boskop und Jonagold, greift zur Raffle und verrührt am Ende alles mit einem kräftigen Schuss Apfelsaft. Dann kommt ein helles, schaumiges Etwas aus Eigelb und Zucker dazu und paart sich mit einem Italiener namens Mascarpone. Jasmin Lutz lächelt, während sie eine grosse Backform mit Löffelbiscuits auslegt, sie mit Süssmost tränkt und die Masse darauf drapiert: «Ja, das mache ich gerne.»

Mit ihren Dessert-Kreationen zelebriert Jasmin Lutz die süßen Seiten des Lebens. In der Brüggli-Gastronomie Usblick hat sie einen idealen Rahmen gefunden, wo sie Struktur und Begleitung erhält und mit ihren Ideen willkommen ist. «Wir schätzen sie sehr als Mitarbeiterin», sagt Küchenchef Andy Otte.



*Lernschwierigkeiten hin oder her:
Jasmin geht ihren Weg
und zelebriert das süsse Leben.*



«Ich mag es, wenn es läuft.

Ich brauche das.»

Woher wohin? Jasmin geht ihren Weg.

Jasmin Lutz kommt im Januar 1986 zur Welt – drei Monate zu früh. Die Lernschwierigkeiten sind ihr in die Wiege gelegt. Jasmins Weg führt durch zwei Sonderklassen in St.Gallen und Teufen und ist begleitet von Logopädie, Ergotherapie und heilpädagogischen Massnahmen. Das Berufsleben beginnt mit einer Anlehre zur Hauswirtschaftsmitarbeiterin bei der Genossenschaft Lindenbaum in Pfäffikon. Mit Praktikumseinsätzen im Spital Wetzikon und in einem Altersheim in Pfäffikon sammelt Jasmin wichtige Erfahrung, die ihr zeigt: Viel mehr als das Waschen und Pflegen von Textilien und das Reinigen von Räumen fasziniert sie der Umgang mit Lebensmitteln – die Arbeit in der Küche gefällt ihr am besten.



*Zuverlässig und engagiert:
Jasmin ist in der Usblick-Küche
eine wichtige Stütze.*

Jasmin dekoriert eine
Schwarzwälder Torte.

Wie's gefällt: Jasmin mag's lebhaft.

Jasmin Lutz ist ins Tagesgeschäft eingebunden und hilft ausserdem an Anlässen wie zum Beispiel dem Sonntagsbrunch. Da gehören unregelmässige Arbeitszeiten einfach dazu. Natürlich ist es oft hektisch und auch mal laut in der Küche, wo bis zu 20 Personen auf rund 70 Quadratmetern zusammenwirken. «Ich mag es, wenn es läuft», sagt Jasmin, «ich brauche das». Manchmal mute sie sich zu viel zu und werde dann nervös. Dann sei sie froh, wenn Postenchef Christian Müller in der Nähe sei. Er hilft ihr, die Abläufe zu koordinieren und den Überblick zu behalten.

Zuverlässig, engagiert: Jasmin kommt an.

In der Usblick-Küche arbeiten Profis mit Erfahrung. Sie betreuen lernende Köche wie auch zahlreiche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die wegen körperlicher oder psychischer Schwierigkeiten einen geschützten Rahmen brauchen. Jasmin ist für sie eine wichtige Stütze. «Super», sagt Postenchef Christian Müller, «freundlich, engagiert». Küchenchef Andy Otte lobt ihre Pünktlichkeit und Zuverlässigkeit.

Rolf Lutz, Jasmins Vater, ist froh, dass sie zufrieden ist. «Sie musste sich schon früh durchkämpfen.» Die Lernschwierigkeiten, die Scheidung der Eltern: Was Jasmin belastet hat, hat sie am Ende stark gemacht. Sie gleicht Schwächen mit Engagement und Fleiss aus und hat eine Selbständigkeit und Einsatzfreude entwickelt, die am Arbeitsplatz nicht nur willkommen, sondern nötig ist.

Aufs richtige Pferd gesetzt. Jasmin geniesst's.

Jasmin Lutz hat nebst den Desserts eine weitere Leidenschaft: das Reiten. Eine Reittherapie in jüngeren Jahren hat ihr Selbstvertrauen und ihr Konzentrationsvermögen genährt. Und vor allem: Es ist eine Faszination gewachsen, die bis heute anhält. Regelmässig, dreimal in der Woche, geht Jasmin ausreiten. «Sie ist wie ein Familienmitglied», sagt Nicole Abderhalden, mit deren Hannoveraner und Holsteiner Pferden Jasmin ein enges Band verbindet. Ihr Durchhaltewille fiel schon früh auf: Als Jasmin noch nicht Auto fahren konnte, war ihr kein Weg zu weit, um zu Fuss zu den Pferden in Wittenbach zu gelangen – auch bei schlechtem Wetter.

A photograph of two chefs in a kitchen. The chef on the left is a woman with a black chef's hat and apron, smiling broadly. The chef on the right is a man with a black chef's hat and apron, also smiling. They are both looking at each other. In the foreground, they are working on a large rectangular cake on a grey base. The woman is using a metal spatula to spread a white frosting on the cake. The background is a blurred kitchen with other people working.

Das gefällt Jasmin: Sie kann ausprobieren, und wenn mal etwas danebengeht, ist ihr niemand böse.

Und als Supplement: gute Perspektiven.

Das Auge isst mit. «Es muss nicht nur gut schmecken, sondern auch gut aussehen», sagt Jasmin und ordnet eine Armee von Himbeeren auf einer Torte sorgfältig an. Es ist ihr wichtig, dass alles passt – für sie selbst und ebenso für die Gäste, denen sie sich verpflichtet fühlt.

Lernschwierigkeiten hin oder her: Jasmin geht ihren Weg und zelebriert das süsse Leben. Ihre feinen Desserts haben einen symbolischen Wert: Sie geniesst die Arbeit und die Chancen, die sie sich mit Fleiss und Ausdauer verdient hat. Darf's ein bisschen mehr sein? Jasmin kostet die Möglichkeiten aus und kann auf die Begleitung von Brüggli zählen.

Viel Glück, Jasmin, und weiterhin viel Freude bei Brüggli.

«Die Komplimente tun mir gut»:
Jasmin freut sich, wenn ihre
Desserts den Gästen schmecken.

Arbeiten wie Jasmin. Brüggli macht's möglich.

Gesundheitliche oder psychische Schwierigkeiten können dazu führen, dass ein Mensch nicht mehr seiner gewohnten Tätigkeit nachgehen kann oder aber einen geschützten Rahmen braucht, der seiner Situation entspricht. Brüggli setzt alles daran, dass ein Handicap nicht ins Abseits führt. Der Schlüssel dazu ist gute Arbeit und die gute Begleitung durch Profis aus Fach- und Sozialbereichen.

Dank grosser Vielfalt gibt es zahlreiche Möglichkeiten: in der Gastronomie, wie es das Beispiel von Jasmin Lutz zeigt, in der Wäscherei, im Drucksaal, in der Montage und Mechanik wie auch in anderen Betriebsbereichen. Mehr dazu auf www.brueggli.ch

Jasmin serviert
Vielfalt und Genuss.





BRÜGLI[®]

Konzept/Text: Michael Haller
Gestaltung: Regina Furger
Bilder: Roger Nigg, Samantha Schoch
Druck: Brüggli Medien
Papier: Cocoon Offset
Herausgeber: Brüggli, www.brueggli.ch
Hofstrasse 5, 8590 Romanshorn