



Frienisberger Chloschterposcht

Inhalt

Heimleitung

- Die wichtigsten Nebeneffekte 3

Personal

- Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz 5
- Neue Bildungsverantwortliche 6
- Verstärkung Infrastruktur 6
- Leiter Finanzen/Controlling 7
- Heirat 7
- Nachwuchs 7
- Pensionierungen 7
- Das Beste zum Schluss – FaBe-Ausbildung 8

Heimalltag

- Das Restaurant «Hirschen» in Frienisberg beendet den Winterschlaf 9
- Rezeptideen von Christoph Hofmann und Patrick Lienhardt 10
- «Fotzelschnitten» mit Apfelmus 11
- Züpfebache 12
- Eine Schaukel als Geschenk zu Ostern 13
- Klostergartenprojekt 14
- Die Gartenzwerge aus dem Papiermaché-Atelier 15
- Wenn in Frienisberg der Strom ausgeht 17
- Taubenzucht – aus dem Leben von Fritz Bangerter 18
- Bewohnerausflug an die BEA 18/19
- Wettbewerb Wohngruppe Ahornhaus EG 19

Die letzte Seite

- Der Basar – ein tolles Fest 20



Impressum

Das Redaktionsteam

- Bruno Feller
- Elisabeth Ruch
- Manuela Schwab
- Myrtha Schwarzenbach
- Rolf Weingart

Design und Druck

- Haller + Jenzer AG,
Buchmattstrasse 11, 3401 Burgdorf

Auflage

- 950 Exemplare

Erscheinung

- 2-mal jährlich

Die wichtigsten Nebeneffekte

Hans-Jörg Surber, Bereichsleiter Lebenspflege

Es ist manchmal verblüffend, welche Nebeneffekte wichtig für einen betagten oder behinderten Menschen sein können. Als kleine Geschichte aus den USA lasse ich stellvertretend den Leser und Betrachter vor dem inneren Auge seiner Seele, eine Geschichte sprechen.

Wenn wir heute über genügend Quadratmeter für Bewegungsraum, Dusche, WC und andere notwendige Vorschriften diskutieren, gibt es mehr als diese «Strukturenparapherei».

Was braucht es für das Leben wirklich, als diese glückseligen Momente, die nicht von Luxus und Pomp geprägt sind. Die Geschichte macht deutlich, dass das Leben nicht von Grossartigen Dingen, sondern eigentlich von kleinen Nebensächlichkeiten erfasst wird.

Als ich die Geschichte in Englisch erhielt, stand darunter. Richte nicht darüber, lies es, lass es wirken und schick es Deinen Freunden. Ich bin gut gefahren damit und ein klein wenig reicher geworden im Nachdenken über die wirkliche Pflege des Lebens.

Mutter's Bibel

Vier Brüder haben einmal ihr Zuhause verlassen, um ihre Ausbildung am College zu absolvieren. Alle vier bekamen Auszeichnungen, Professuren, Dokortitel und sie kamen zu Vermögen und Ansehen.

An einem gemeinsamen Abend plaudern sie miteinander nach einem ausgiebigen und wunderschönen Nachtessen. Sie diskutierten noch einmal über den 95. Geburtstag ihrer so geliebten Mutter und wie sie mit entsprechenden Geschenken ihr Leben in Florida verschönert und erleichtert hätten.

Der Erste sagte: Ihr müsst wissen, ich habe Mutter ein grosses Haus gebaut, bzw. bauen lassen.

Der Zweite sagte: Und ich habe zu diesem Haus einen grossartigen Theateranbau realisiert, damit unsere Mutter Kultur mit Freunden geniessen kann.



Der Dritte sagte: Und ich habe bei meinem Mercedes-Händler ein entsprechend luxuriöses Auto gekauft und den neusten Mercedes SL600 an sie liefern lassen. Unsere Mutter verdient nur das Beste und Luxuriöseste.

Der Vierte: Ihr wisst alle, dass Mutter sehr gerne in der Bibel las, das liebte sie über alles. Und ihr wisst, sie kann nicht mehr gut lesen, weil sie immer weniger sieht. Ich engagierte diesen Prediger, der mir erklärte, dass er einen Papagei kenne, der die ganze Bibel auswendig aufsagen kann.

Um den Papagei das zu lehren, brauchte es 10 weitere Prediger, die während 8 Jahren den Papagei unterrichteten. Ich musste eine Vereinbarung eingehen, während 5 Jahren der Kirche pro Jahr 50 000 Dollar zu zahlen, und sie mussten mir versprechen, dass Mutter nur das Kapitel oder den Vers sagen muss und der Papagei rezitiert die verlangte Stelle.

Die Brüder waren sehr beeindruckt, dass sie so toll für ihre Mutter schauten.

Einige Zeit nach der Geburtstagsfeier für ihre Mutter, sandte sie ihnen ihren Dank mit folgenden persönlichen Worten zu:

Milton: Das Haus, das Du mir gebaut hast ist so überragend gross und gewaltig. Ich brauche aber nur in einem dieser Räume zu leben, was mir völlig



genügt. Aber ich muss dafür das ganze übrige Haus reinigen oder reinigen lassen. Du verstehst? Aber ich danke Dir trotzdem.

Marvin: Ich bin zu alt, um zu reisen. Ich bleibe lieber zu Hause in meinem heimeligen Zimmer. Das Essen wird mir gebracht. Ich brauche den Mercedes nie in meinem Leben zu bewegen, was soll ich damit. Trotzdem, der Ansatz war gut. Danke!

Michael: Du hast mir ein überragendes, luxuriöses Theater mit Dolbysurround ans Haus gestellt, in welchem ich mit 50 Leuten schwelgen könnte. Aber alle meine Freunde haben mich nicht überlebt und sind tot. Ich habe mein Gehör verloren und bin beinahe blind. Was soll's, ich werde es nie benutzen, gar gebrauchen können. Aber ich danke Dir trotzdem für diese nette Geste.

Liebster Melvin: Du bist der einzige Sohn, der ein gutes Gefühl hat, praktische Geschenke zu vermitteln. Das Chicken war deliziös ich danke Dir von ganzem Herzen.

In Liebe – Eure Mama

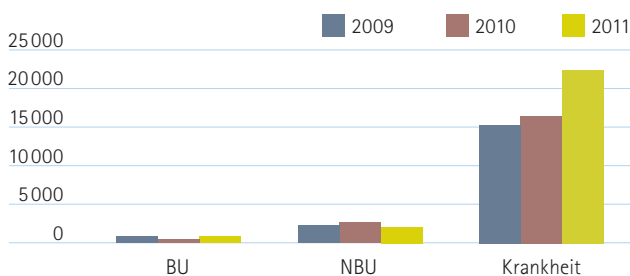
Sie merken sicher, dass alle grossartigen, teuren und mit viel Überlegung angestellten Geschenke «Nichts» bringen. Grossartiges kann nicht ersetzen, was ein Mensch braucht und schnell ist ein grosser Aufwand am Schluss ein gebratenes Chicken. Der «Witz» der ganzen Sache liegt darin, dass ein Stück Zuwendung und eine freundliche Geste, ein strahlendes Lächeln mehr bringt als alles Materielle. Schenken Sie nie (zu)viel aber viele regelmässige Zuwendungen.

Arbeitssicherheit und Gesundheitsschutz

Ruth Keller, Bereichsleitung Personal/Administration

Absenzenentwicklung 2011

Wie die folgende Statistik aufzeigt, hat sich die Entwicklung der Absenzen im Jahr 2011 (gelbe Farbe) leider nicht in eine positive Richtung bewegt. Die folgende Grafik zeigt die Entwicklung der Jahre 2009–2011 auf:



Ausfallstunden infolge Krankheits-, Nichtberufs- und Berufsunfallabsenzen:

Jahr 2009: 18 125 Stunden; Jahr 2010: 19 338 Stunden; Jahr 2011: 25 110 Stunden.

Dies entspricht einer Erhöhung zum Vorjahr um 5 771 Stunden bzw. plus 1,1%.

Im Verhältnis zur Sollarbeitszeit 2011 entsprechen die Absenzen 4,9% (Ziel 2013: 3,5%).

Welches sind Gründe die eine solche Entwicklung beeinflussen?

Dass ein Führungswechsel, ein neuer Führungsstil, neu gestellte Anforderungen zu Veränderungen führen können, ist nicht nur in der Fachliteratur zu lesen, sondern gehört zum Berufsalltag. Umso mehr gilt es, sich den neuen Herausforderungen zu stellen, Neues anzunehmen und mitzumachen. Dies tönt eigentlich so einfach und ist es doch nicht! Die Entwicklung bei den Krankheitsabsenzen zeigt auf, dass das Neue und Unbekannte, speziell bei langjährigen Mitarbeitenden, zu Ängsten, Ungewissheit, Unmut, Blockaden und letztendlich zu einer «Flucht» in die Krankheit oder anders gesagt in den Absentismus führt.

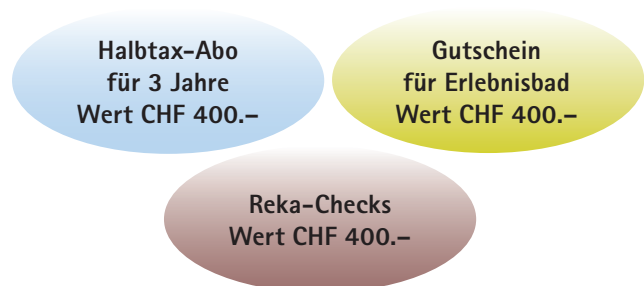
Mitarbeitende, welche vom Schicksal einer ernsthaften Erkrankung getroffen werden, davon gab es gerade im 2011 einige, gehen dabei beinahe verges-

sen. Diesen Mitarbeitenden gelten an dieser Stelle die besten Wünsche für eine baldige Genesung. Einige von ihnen konnten ihre Tätigkeit bereits wieder zu 100% aufnehmen. Wichtig ist jedoch, dass gerade diese Mitarbeitenden mit ihrer neuen Situation nicht alleine gelassen werden. Hier können wir auf das Casemanagement der Visana zurückgreifen, womit Betroffene in ihrer schwierigen Zeit begleitet werden. Jedoch auch wir können unseren Beitrag leisten, indem wir durch regelmässige Kontakte die Betroffenen begleiten, was in den verschiedenen Teams auch gemacht wird.

Der Summe der Krankheitsabsenzen hat im Jahr 2011 ein Höchstmass erreicht, welches dringendst wieder auf ein «normales Mass» heruntergeholt werden muss. Unser Ziel streben wir nach wie vor an, die Ausfallstunden bis ins Jahr 2013 auf den CH-Durchschnitt von 3,5% zu senken. Wir danken allen für das aktive Mitmachen durch eine positive Haltung und Einstellung auf dem Weg zu diesem Ziel.

Die Personalgewinnung mit Bonussystem

Unser Bonussystem wurde attraktiv erweitert. Wird eine vakante Stelle publik gemacht, können die Mitarbeitenden neu von folgenden drei Boni «nachhaltig» profitieren:



Dies gilt über alle Bereiche. Voraussetzung für den Erhalt eines Bonus ist, dass die neu rekrutierte Persönlichkeit eine unbefristete Anstellung erhalten hat. Die Abgabe des gewählten Bonus erfolgt nach erfolgreich abgeschlossener Probezeit.

Herzlichen Dank für das aktive Mitmachen.



Neue Bildungsverantwortliche

Daliborka Jovic, Stellenantritt 16. Juli 2012

Frau Daliborka Jovic, Jahrgang 1978, wohnhaft noch in Oberurnen GL, ist diplomierte Pflegefachfrau HF und ausgebildete Berufs- und Erwachsenenbildnerin. Nach Abschluss der Diplommittelschule absolvierte Frau Jovic erfolgreich die Ausbildung zur Krankenschwester DN II. Ihre berufliche Laufbahn begann sie im Alters- und Pflegeheim Letz in Näfels. Zuerst wirkte sie während zwei Jahren als Pflegefachfrau, bevor sechs Jahre als Stationsleiterin folgten. Zuletzt war Frau Jovic als Ausbildungsverantwortliche und Stationsleiterin tätig. In der Freizeit unternimmt Frau Jovic sehr gerne Reisen, besucht häufig Kinos, joggt und liest sehr gerne. Sie freut sich sehr auf die Kontakte mit den Lernenden, den Mitarbeitenden sowie mit den Bewohnern in Frienisberg.



Verstärkung Infrastruktur

Beat Hostettler, Bau- und Projektleiter, Stellenantritt 1. Juli 2012

Herr Beat Hostettler, Jahrgang 1961, wohnhaft in Spiez, ist verheiratet und Vater einer erwachsenen Tochter. Seine berufliche Laufbahn begann er mit einer Tiefbauzeichnerlehre, welcher er gleich noch eine Lehre als Maurer anschloss. Berufsbegleitend bildete er sich zum diplomierten Bauleiter Hochbau und Bauinspektor weiter. Nach Tätigkeiten in Bauunternehmungen war er in diversen Architekturbüros als Bauleiter tätig. 16 Jahre amtierte Herr Hostettler sodann als Dienstchef Liegenschaften bei der Gemeinde Spiez. Anschliessend war er vier Jahre im Inselspital als Abteilungsleiter Gebäudeunterhalt und Gartenbau beschäftigt. In der Freizeit fährt er gerne Motorrad, kocht und liest. Ebenso bereitet ihm der Unterhalt seines Eigenheimes sehr viel Spass. Er freut sich sehr auf eine interessante und spannende Herausforderung in Frienisberg.



Leiter Finanzen/Controlling

Herr Ulrich Seiler, Stellenantritt 1. Juni 2012.

Geboren am 17. Mai 1969, wohnhaft in Grindelwald.

Herr Ulrich Seiler verfügt über eine 20-jährige Berufserfahrung im Finanz- und Rechnungswesen, davon rund 12 Jahre in der Heim- und Spitallandschaft.

Er absolvierte die Lehre als Kaufmännischer Angestellter Typ R, die Berufsprüfung Buchhalter mit eidgenössischem Fachausweis, den Nachdiplomkurs Mehrwertsteuer-Experte FH und den Zertifikatslehrgang in IFRS International Financial Reporting Standards.

Seine beruflichen Stationen beziehungsweise Funktionen im Finanz- und Rechnungswesen: Sachbearbeiter, Abteilungsleiter, Stellvertreter des Leiters Finanzen und Administration, Leiter Finanzen und Controlling, Leiter Finanzen, Verantwortlicher Kaufmännische Dienste.

Seine Berufskennnisse: Führen der Finanz-, Kreditoren-, Debitoren- und Lohnbuchhaltung, Quartals- und Jahresabschlussarbeiten, Führen der Anlagebuchhaltung, Führen der Kostenstellen- und Kostenträgerrechnung, Betreuungswesen, Budgetierungsprozess in Zusammenarbeit mit den Kostenstellenverantwortlichen, Liegenschaftsverwaltung, Mehrwertsteuerabrechnungen.

Heirat

Am 21. April 2012 haben **Brigitte Messerli-Wyss und Stephan Messerli** geheiratet.

Wir wünschen viele glückliche, gemeinsame Stunden.

Nachwuchs

Den folgenden Mitarbeitenden dürfen wir zur Geburt ihres neuen Familienmitgliedes gratulieren:

Emira, 29. März 2012

Tochter von Ilahije und Ramadan Asani

Shannaia, 11. Mai 2012

Tochter von Merita Kaba

Pensionierungen

Folgende Mitarbeitende traten in den letzten sechs Monaten in den wohlverdienten Ruhestand:

Fritz Reusser

Betreuer, 65-jährig, 31. Dezember 2011

Ursula Trachsel

Dipl. Pflegefachfrau, 62-jährig, 31. Januar 2012

Marianne Hauert

Pflegehelferin SRK, 64-jährig, 31. Mai 2012

Peter Schenkel

Betriebsschreiner, 65-jährig, 31. Mai 2012

Rosmarie Schlump

Pflegehelferin SRK, 62-jährig, 30. Juni 2012

Das Beste zum Schluss – FaBe

Renate Hübscher, Wohngruppen Leiterin Zelgli

Ein Bericht über das Qualifikationsverfahren einer FaBe-E-Ausbildung (FaBe = Fachfrau Betreuung).

Nach zwei intensiven und anspruchsvollen Jahren Ausbildung, wird im letzten Semester der Fokus auf den Abschluss gelegt. Das ist für die Berufsbildnerinnen der Auftakt in eine arbeitsaufwändige und kopflastige Zeit. Nun beginnt die Auseinandersetzung mit den Prüfungsrichtlinien, kantonalen Vorgaben, Zeitfenstern, Detailplanungen, Aufgabstellungen, Kriterien, Richt- und Leistungszielen, Begrifflichkeiten und den üblichen Vorbereitungen der Lernenden.

Zum Inhalt der Begrifflichkeiten gehörte auch, dass aus der ehemaligen LAP (Lehrabschlussprüfung) die IPA geboren wurde. Diese drei Buchstaben stehen für: **I = Individuell:** Der Lehrbetrieb bestimmt den Prüfungsinhalt, denn der Arbeitsalltag ist in jedem Betrieb anders; **P = Praktisch:** Die Kandidatin verrichtet die alltägliche Betreuungsarbeit; **A = Arbeit**

Der Betrieb trägt die Hauptverantwortung für das Bestehen oder Nichtbestehen der IPA. Damit bestimmt er die Qualität der Berufsleute und den Standard des Berufsstandes der FaBe.

Die eigentliche IPA ist aufgeteilt in:

- Acht Stunden praktischer Arbeit, aufgeteilt in drei bis fünf einzelnen Sequenzen, als Einzel- oder Gruppensituationen, zusammengestellt durch die Berufsbildende anhand von zwölf individuellen Leistungszielen und definierten Kriterien.
- Führen eines Arbeitsjournals, als Protokoll der durchgeführten Arbeit.
- Der Dokumentation, mit fachlicher Begründung und Reflexion der durchgeführten Arbeit.
- Erarbeiten einer Präsentation.
- Präsentation und Fachgespräch (Präsentation 15 Minuten ca. 45 Minuten Fachgespräch).

Für diese IPA hat die Lernende 16 Stunden Zeit. Das Qualifikationsverfahren muss nach Möglichkeit an vier aufeinanderfolgenden Tagen absolviert werden.

Impressionen der IPA 2012, von Frau Rita Fuchser, FaGe-E, Zelgli.



Es wurde eine Maniküre gemacht, Fotoalben erweitert, Menü ausgewählt, Einkaufszettel geschrieben und eingekauft...

...den Tisch festlich gedeckt, Gratin zubereitet, Salat gemacht, Dessert hergestellt und genossen!



Das Restaurant «Hirschen» in Frienisberg beendet den Winterschlaf!

Karin Schlub, Leitung Gastronomie

So betitelte der Journalist am 1. März seinen Artikel zur Neueröffnung des Restaurants «Hirschen» in der Berner Zeitung. Eine neue Ära «Hirschen» hat begonnen, im oder wie man früher zu sagen pflegte, in der «Pinte»!

Viele tatkräftige WPF-Hände haben sich daran beteiligt, dass dieses Bijou von einem Restaurant, einen solchen Paradigmenwechsel erleben durfte. Zuerst wurde vor der Eröffnung während drei Wochen saniert, dann kam am 29. Februar bereits der Startschuss. Alle Bewohnerinnen und Bewohner wurden an diesem Tag zeitlich gestaffelt ins Restaurant zu einem Apéro mit Musik eingeladen. Es wurde getanzt und gelacht. Der Auftakt ist gelungen! Am 1. März kam die Eröffnung für die Öffentlichkeit. Zahlreiche hungrige und «gwunderige» Gäste kamen um das «Neue» zu begutachten, zu kosten und zu bewerten.

Mittlerweile sind zwei Monate vergangen. Ich könnte bereits einige schöne Anekdoten und «Gschichtli» erzählen. Aufgefallen sind mir diejenigen, die ins Restaurant kamen und von früheren Buben-Streichen erzählten. Anscheinend war der «Hirschen» Dreh- und Angelpunkt für Jung und Alt und somit ein wichtiger Teil zu den Schnittstellen verschiedener Generationen.

Wussten sie schon...

- Das Restaurant ist täglich geöffnet.
- Wir sind das Restaurant in unserem Dorf – und unserem DaHeim.
- Wir achten auf gesunde, saisongerechte und sorgfältige Zubereitung der Mahlzeiten.
- Wir arbeiten mit der WPF-Küchencrew zusammen und beziehen das Tagesmenü von der Heimküche.
- Aus unserer hauseigenen Bäckerei erhalten wir täglich frisches Brot, Backwaren, Patisserie und Torten.



- Wir beziehen einen grossen Teil des Fleisches aus der eigenen Metzgerei.
- Tischdekorationen, Frienisbergerplättli, Flammkuchenbrettsujet etc. werden in den Ateliers, durch die Bewohnerinnen und Bewohner selber hergestellt.
- Bei uns können Sie auf Anfrage Geburtstage und andere Feste feiern.
- Im Restaurant besuchen uns Touristen aus nah und fern (Wandergruppen, Velo- und Motorradfahrer, Reiter und Besucher der Klosterrundgänge usw.)
- **Sie alle sind herzlich willkommen** im Restaurant Hirschen!

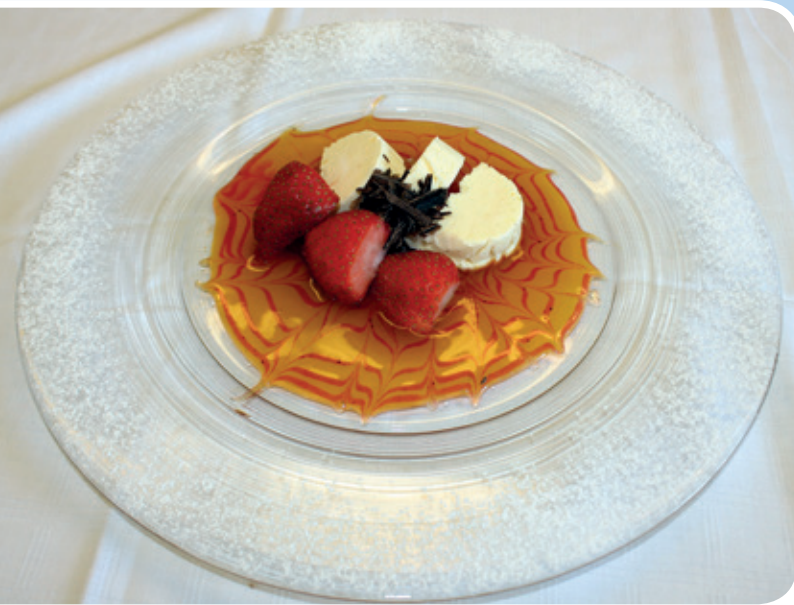
Sommersaussichten...

- Ein Kinderspielplatz wird zurzeit erstellt.
- Glace, hergestellt aus Frienisberger Kuhmilch.

Öffnungszeiten Restaurant Hirschen:

Sommersaison: 1. Juni bis 30. Sept. 9.00–21.00 Uhr
Wintersaison: 1. Okt. bis 31. Mai 9.00–19.00 Uhr





Rezeptideen von Christoph Hofmann und Patrick Lienhardt

Text: Christoph Hofmann, Kochlehrling 3. Lehrjahr

Am 3. August 2009 habe ich meine Lehre als Koch im Wohn- und Pflegeheim Frienisberg begonnen. Mittlerweile sind mir die Mitarbeiter der Küche ans Herz gewachsen. Somit wird mir der Abschied Ende Juli nicht leicht fallen.

Da meine Lehre diesen Sommer endet, freue ich mich auf viele herausfordernde Berufsjahre. Das Menü haben Pascal Netzer, Verantwortlicher der Kochlehrlinge, Patrick Lienhardt, Lehrling 2. Lehrjahr und ich aus Eigenkreationen zusammengestellt.

Wir hoffen, dass Ihnen das Menü beim Nachkochen gut gelingt. Bon Appetit!

Menü

Bunter Blattsalat mit Balsamico-Honig-Dressing
Gebratene Rohschinkenstreifen mit Minze

Erdbeerkaltschale

Gebratenes Entrecôte mit grüner Pfeffersauce
Bratkartoffeln mit frischem Rosmarin
Glasierte Karotten und Kohlraben

Rahmgefrorenes mit Eiercognac

Salatsauce

30 g dunkler Balsamicoessig
30 g Rapsöl
25 g Honig
5 g Senf
Salz, Pfeffer

Balsamicoessig und Rapsöl vermischen, Honig und Senf begeben.
Alle Zutaten gut vermischen und mit Salz und Pfeffer würzen.

Erdbeerkaltschale

460 g Erdbeeren
330 g Wasser
67 g Zucker
1 x Vanilleschote
130 g Orangensaft

60 g Erdbeeren in kleine Würfel schneiden, die restlichen pürieren.
Wasser, Zucker und Vanilleschote aufkochen, abkühlen lassen und passieren. Erdbeerpüree und Orangensaft dem Zuckerwasser begeben, die Erdbeerwürfelchen als Beilage.

Entrecote mit Pfeffersauce

4 x 180 g Entrecôte
20 g Zwiebeln
10 g schwarze Pfefferkörner
30 g Weisswein
400 g Bratensauce

Das Fleisch würzen, in Teflonpfanne braten. Die Zwiebeln hacken, in Butter anziehen, die Pfefferkörner zerdrücken und begeben. Alles mit Weisswein ablöschen und mit Bratensauce auffüllen.

Rahmgefrorenes mit Eiercognac

48 g Vollei
30 g Zucker
2 g Salz
2 g Gelatine
190 g Vollrahm
18 g Eiercognac
10 g Cognac

Vollei, Zucker und Salz im Wasserbad warmschlagen.
Die eingeweichte Gelatine auspressen und begeben.
Die Masse kaltschlagen. Eiercognac, Cognac unter den geschlagenen Vollrahm ziehen. Den Vollrahm unter die Eimasse ziehen, alles in eine Cakeform abfüllen und gefrieren.

«Fotzelschnitten» mit Apfelmus

Alexandra Dick, Lernende FAGE Lärchenhaus 1.OG

Am Montag, den 26. März, kochten und brutzelten die Bewohnerinnen und Bewohner des Lärchenhauses 1. OG gemeinsam «Fotzelschnitten» mit Apfelmus.

Mit grosser Begeisterung wurden Äpfel geschält, welche innerhalb von wenigen Minuten ihren Weg in die Pfanne fanden. Alle halfen mit so gut sie konnten. Selbst beim Zuschauen und beobachten hatten die Bewohner ihren Spass. Nebst dem «Fotzelschnitten» eintauchen und backen, durfte natürlich die passende Frühlingsdekoration aus einem bunten Blumenstraus auf dem gedeckten Tisch nicht fehlen. Gemeinsam wurde die Schweizer Spezialität mit Wonne gegessen. Auf den Gesichtern der Köchinnen und Köche, spiegelte sich Zufriedenheit.





Züpfbache

Marianne Leicht, FaGe, Lärchenhaus 1. OG

«Hesch gseh, mir mache am Samschti Züpfle!»

«Oh, weisch wie lang i scho nüm züpflet ha, chann ig das äch no?»

«Chunnt äch das guet?»

So oder ähnlich waren die Stimmen der Bewohnerinnen und Bewohner zu hören, als endlich der besagte Samstag da war. Wir alle legten uns ins Zeug, damit für den Sonntagmorgen eine frische, selbstgebackene «Züpfle» angeschnitten werden konnte. Es wurde diskutiert, wie hoch die Temperatur für die Hefe sein darf. Ob es wohl zu kalt oder zu heiss sei. Wie war das noch mal? Wie hat man das früher gemacht? Es wurden Tricks von Alt zu Jung weitergereicht, gelacht, die Zutaten geknetet und am Ende gebackt, ob der Teig nun genug aufgehen werde. Zum guten Glück liess uns die Hefe nicht im Stich und die zwei Kilo Mehl ergaben eine ansehnliche Menge Teig!

Am Nachmittag, nach einem stärkenden Kaffee, führten wir die Arbeit fort. Alle halfen, so gut sie konnten und mochten. Der Teig wurde in Teile zerlegt und die Bewohnerinnen und Bewohner machten sich eifrig daran, lange Teigschlangen auszurollen. Zum Glück haben wir das Flechten vom Zopf vorher noch mit zwei Küchenhandtüchern geübt. So ging das «Züpfle» fast wie von selbst. Die Backware wurde mit viel Sorgfalt eingepinselt. Dann schlussendlich kamen die «Züpfen» in den Ofen. Schon nach kurzer Zeit duftete es im ganzen Lärchenhaus himmlisch, so, dass vermutlich einigen das Wasser im Mund zusammen lief!



Eine Schaukel als Geschenk zu Ostern – was für eine Überraschung!

Claudia Kölliker, Wohngruppenleiterin, Birkenhaus

Der Tag begann mit einem wolkenverhangenen Himmel. Leichte Schneeflocken tänzelten über dem saftig grünen Rasen. Recht ratlos nahmen wir dies zur Kenntnis. So vieles hatten wir uns für Ostern und den Geburtstag von Hans Heinrich Zwahlen vorgenommen.

Doch so schnell liessen wir uns nicht einschüchtern. Wir bereiteten das Wohnzimmer für die Feier vor: Tischdecken und Servietten mit österlichem Dekor. Der Osterbaum und das «Osternäsch» wurden platziert. Langsam wurde die Anspannung bei den Bewohnerinnen und Bewohnern spürbar. Die Sonne begann sich zu zeigen. Der Rasen trocknete schnell. Leise huschten Gestalten umher. Sie versteckten 70 schön gefärbte Eier im Garten. Die Bewohnerinnen und Bewohner wurden festlich gekleidet und dann ging die Eiersuche los. Da und dort fand ein Ei den Weg in die Hosen- oder Kitteltaschen. Ab und zu stopfte ein Bewohner sein Ei direkt in den Mund.

Plötzlich tauchte Francine Krähenbühl mit ihrer Familie auf. Das Geburtstagslied «Happy Birthday» ertönte. Hans Heinrich Zwahlen, das Geburtstagskind, kippte vor lauter Aufregung von einem Bein auf das andere. Eine Plastikfolie wurde vom Gestell weggezogen. Kissen wurden auf das Gestell gelegt. Welch eine Überraschung! Langsam wurde klar, dass dieses Gestell eine



Schaukel ist. Ein breites, herzliches Lachen zeichnete sich auf den Lippen von Herrn Zwahlen ab. Die für sich sprechenden, warmherzigen Augen funkelten verdächtig. Ja, jemand hatte eine sehr gute Idee, ihm diesen Herzenswunsch zu erfüllen. Hansueli Wyssenbach, aus Aarberg ist der Spender der Schaukel. Er hat mit dem Geschenk nicht nur Hans Heinrich Zwahlen beglückt, sondern alle Bewohnerinnen und Bewohner, die die Schaukel auch mal ausprobieren werden. Herrn Wyssenbach sei im Namen aller Bewohnerinnen und Bewohner, ein ganz herzliches Dankeschön ausgesprochen. Natürlich hat Francine als Glücksfee gewirkt. Sie hat den Wunsch weitergeleitet. Deshalb möchten wir auch Francine herzlich danken. Mit einem kleinen «Festli» feierten wir den Einzug der Schaukel und natürlich Ostern!





Klostergartenprojekt

Jasmin Ursprung, Aktivierungsfachfrau i.A.

Vor einem Jahr lag dieses Projekt noch in den Kinderschuhen. Nach langer Planungsarbeit und vielen Lernschritten ist es nun soweit: Im östlichen Teil des Klostergartens entstand ein Nutzgarten für interessierte Bewohnerinnen und Bewohner. Wer möchte, kann sich aktiv an der Gartenarbeit beteiligen, oder einfach die Ruhe des Klostergartens genießen. Später, wenn Beeren, Kräuter und Gemüse reif sind, ist das Ernten und Probieren erwünscht. Das Erntegut kann von allen, die das gerne möchten, verarbeitet werden, ohne dass gefragt werden muss. Frische Kräuter für den Salat oder die Suppe, Beeren, für einen feinen Zvieri oder Dessert, oder wie wäre es mit einem erfrischenden Getränk aus Pfefferminze und Zitronenmelisse. Man darf sich einfach bedienen! Die Gartenwerkzeuge sind immer zugänglich. Ebenfalls ermöglicht das Sitzbeet, die rollstuhlgängigen Wege sowie die Möglichkeit, Pflanzkisten am Tisch zu bearbeiten, den Bewohnerinnen und Bewohnern trotz körperlichen Einschränkungen, mitzuarbeiten. Das gesetzte Ziel ist erreicht. Alle Bewohnerinnen und Bewohner können sich, wenn sie möchten, gärtnerisch betätigen. Eure Fragen und Anregungen nehme ich gerne entgegen.



Die Gartenzwerge aus dem Papiermaché-Atelier

*Geschrieben auf dem PC: Anita Stauffer,
Bewohnerin, Platanenhaus EG*

Text: Andreas Oesch, Gruppenleiter Beschäftigung

Da unser Atelier fast neben der Näherei ist, sieht sich Elsbeth Ruch oft an, an was wir gerade arbeiten. Sie sah deshalb auch, wie unsere Gartenzwerge entstanden. Elsbeth hatte die Idee, einen Bericht über die Zwerge und dessen Entstehung in der «Chloschterposcht» zu veröffentlichen. Alle Bewohnerinnen und Bewohner waren einverstanden und wir machten uns an die Arbeit.

Anita Stauffer hat sich sogar zur Verfügung gestellt, den Bericht in den Computer zu tippen.

Die Idee

Die Idee zu den Zwergen entstand eigentlich in der Vorweihnachtszeit, als wir Samichlaus-Adventskalender produzierten. Martin Jaggi modellierte aus Pulpa (Gemisch aus Papier und Kleister) sehr schöne Gesichter. Deshalb suchten wir eine Arbeit, bei welcher er seine Modellierkünste weiterhin einsetzen konnte. Kurze Zeit später, hatte ich die Idee, Gartenzwerge selber herzustellen. Also erarbeiteten wir mehrere Prototypen, die uns dann auch die Lösungen zu den Problemen gaben, die bei der Gestaltung auftraten.

Wie entsteht ein Zwerg?

1. Aus Maschendrahtzaun und einer Gewindestange wird ein Grundgerüst hergestellt.
2. Das Grundgerüst wird mit unbedrucktem und bedrucktem Zeitungspapier abwechselungsweise eingekleistert. Danach muss das Ganze komplett austrocknen.
3. Jetzt kommt die Pulpa zum Einsatz. Hier wird geschredertes Papier in heissem Wasser eingeweicht, gemixt und mit Kleister und Weissleim zu einem Teig verknetet.

Mit der Pulpa werden die überzogenen Gerüste eingekleidet. Die Pulpa wird zwischen zwei Frischhaltefolien mit einem Wallholz ausgewallt



und an das Gerüst fest gedrückt. Danach werden aus der Pulpa Gesicht und Körper geformt. Die Pulpa braucht 3 bis 4 Tage, bis sie vollständig ausgetrocknet ist.

4. Die Zwerge werden nun weiss grundiert und danach bunt bemalt. Die Bewohnerinnen und Bewohner werden in die Farbgebung mit einbezogen (z.B. SCB-Zwerge). Beim Malen werden sie nach ihren Fähigkeiten eingesetzt. Anita Stauffer malt den Zwergen wunderschöne Augen. Diese Arbeit hat sie zuerst auf dem Papier geübt und setzt es nun bei den Zwergen ein.
5. Wenn die Farbe komplett getrocknet ist, werden die Zwerge mit Bootslack lackiert. So bleiben sie wasserdicht.

Wer noch mehr zu den Zwergen wissen möchte, ist herzlich eingeladen, uns im Ahornhaus UG zu besuchen. Wir erteile gerne weitere Auskunft.



Stimmen aus dem Team, zur Arbeit an den Zwergen

Roland Lörtscher: «Ich finde es eine gute Idee, Gartenzwerge zu machen. Beim Pulpaherstellen bin ich schon geübt und mache eine sehr gute Pulpa. Zwerge bemalen macht mir sehr viel Freude, besonders die SCB-Zwerge.»

Roland Maurer: «Ich komme gerne ins Atelier. Die Zwerge finde ich so so lala.»

Martin Jaggi: «Die Zwerge lassen sich sicher gut verkaufen. Am liebsten bemale ich die Zwerge. Auch das modellieren macht mir Spass.»

Anita Stauffer: «Ein Zwerg sieht aus wie ein Gelehrter. Ich bin für die Augen der Zwerge zuständig.»

Ebenfalls bei uns im Atelier arbeiten. André Hartmann, Edwin Zurbuchen und ein Bewohner, der namentlich nicht erwähnt werden will.



Wenn in Frienisberg der Strom ausgeht!

Stefan Eicher, Bewohner Ahornhaus EG

Wenn in Frienisberg der Strom ausgeht, geht den anderen ein Licht auf!

Dieses Motto nahm sich unsere Atelierleiterin Marlis Lüthi zu Herzen und verstand es, uns mit Witz und Charme, unterstützt von Dora Schneider und Christina Joss, mit etwas Aussergewöhnlichem zu begeistern.

Sei es mit dem Talerspiel oder der Geschichte «von Schlurf und Schlarp» oder dem Erkennen von gezeichneten Gegenständen. Grosser Beliebtheit erfreute sich das Erraten von Städtenamen, Vornamen und Ländern, mit zuvor festgelegten Anfangsbuchstaben. Es zeigte sich, dass unsere Gruppe ein sehr gut eingespieltes Team ist, das über viel Wissen verfügt und dieses mit Begeisterung auch gerne zeigt.

- ❶ *Taler du musst wandern, von einer Stadt zur andern. Urs überreicht den Taler vielleicht Katrin, oder doch nicht?*
- ❷ *Nicht zu vergessen die Zvieripause mit Getränken und Kuchen.*
- ❸❹ *Die Geschichte von «Schlurf und Schlarp».*
- ❺ *Eliane zeichnet einen Gegenstand, der zu erraten ist.*



Taubenzucht – aus dem Leben von Fritz Bangerter, Bewohner Lindenhaus 1. OG

Manuela Schwab, Pflegefachfrau DN I

Ein grosses Hobby von Herrn Bangerter war und ist noch immer die Taubenzucht. Er hatte bereits seit seiner Kindheit Interesse an der Taubenzucht, da bereits sein Vater und sein Grossvater Tauben züchteten.

In der Schweiz gibt es drei Arten von wildlebenden Tauben: die Ringeltaube, die Hohлтаube und die Türkentaube. Die Brieftaube sowie diejenigen Taubenarten, die wir vielleicht von Ausstellungen kennen, sind alles Zuchttauben und oftmals Kreuzungen zwischen den oben genannten Arten. Ausser die Stadttauben, dies seien Bastarde, meint Herr Bangerter.

Der natürliche Feind einer Taube sind grosse Raubvögel, wie zum Beispiel der Habicht.

Eine Taube legt im Jahr zwei Eier, die sie ausbrütet. Je nach Witterung dauert die Brut zwischen 17 und 18 Tagen. Wenn es kalt ist, kann es vorkommen, dass es ein oder zwei Tage länger dauert, bis die Jungen schlüpfen. Die Tauben kommen nackt, ohne Federn, zur Welt. Sie können die ersten 3–4 Wochen kaum gehen und schon gar nicht fliegen. Sie bleiben im Nest und erhalten die ersten Tage von der Mutter eine sogenannte «Chropfmilch». Nach ein paar Tagen füttert die Mutter sie mit denselben Körnern, die auch sie frisst. Diese Körner sind in einem rei-

chen Sortiment in der «Landi» erhältlich. Das Futter ist sehr wichtig. Aber da hat jeder Züchter sein eigenes Geheimrezept, welches Futter am besten für die Tiere ist. Als ich Herr Bangerter fragte, welches sein Geheimnis ist, meint er nur: «Das Futter ist meiner Meinung nach egal. Die Tiere müssen einfach gut gepflegt und beobachtet werden. Dann wird man schon einen schönen Preis für sie kriegen». Bei korrekter Haltung ist es möglich, dass die Tiere bis 15 Jahre alt werden.

Um seine Tiere wieder zu finden, tragen alle einen Fussring. Wenn eine Taube nicht zurückfliegt, kann anhand dieser Nummer in der Tierwelt eine Anzeige aufgegeben werden. Wenn man Glück hat, ist die Taube bei jemand anderem in der Voliere. Wenn man Pech hat, hat sie niemand gefunden, und es muss damit gerechnet werden, dass sie es nicht geschafft hat.

Um Tauben auszustellen, benötigt es keine speziellen Zuchtpapiere. Nur um Taubenrichter zu sein, muss man beim schweizerischen Taubenverband einen Kurs besuchen und die Prüfung ablegen. Diese ist nicht ganz einfach, da man die in der Schweiz lebenden Tauben alle kennen muss. Wenn die Prüfung bestanden ist, darf man schweizweit als Taubenrichter amten.

Bewohnerausflug an die BEA

*Deborah Streit, Pflegefachfrau DN I,
Lärchenhaus 1. OG*

Am 3. Mai 2012 besuchten fünf Bewohner, in Begleitung von zwei Pflegenden, die BEA.

Wir bestaunten das Grüne Zentrum, die vielen Tiere, assen am Mittag eine Bratwurst, genossen das tolle Wetter und liessen zu guter Letzt, einen wunderschönen Tag mit einem feinen Soft Ice ausklingen.



Bewohnerausflug an die BEA

*Manuela Schwab, Pflegefachfrau DN I,
Lindenhaus 1. OG*

Um 8.30 fuhren wir mit vier Bewohnerinnen und Bewohnern und ebenso vielen Mitarbeitenden Richtung Bern los. Bis auf eine Person waren alle Bewohnerinnen im Rollstuhl.

Die erste Herausforderung war schon das Einladen ins Auto. Zum Glück war der Heim-Chauffeur, Stefan Stöckli, hilfreich zur Stelle.

In Bern angekommen, bemerkte die Fahrerin, dass sie die Autobahn bei einer anderen Ausfahrt hätte verlassen müssen. Sie suchte eine Wendemöglichkeit. Dabei stellte sie fest, dass sie so falsch gar nicht war. Wir fanden einen grossen Parkplatz, bei dem wir in Ruhe das Auto parkieren und den Bewohnerinnen und Bewohnern beim Aussteigen helfen konnten. Abends konnten wir wiederum in Ruhe einsteigen und losfahren.

Die BEA bot vieles zum Staunen, aber auch das Essen und das Geniessen der Ausstellung kamen nicht zu kurz. Wir haben die Tiere besichtigt und einigen Vorführungen zugeschaut. Natürlich durfte das «Grüne Zentrum» nicht ausgelassen werden. Dort konnten wir alle gemeinsam das Mittagessen geniessen. In dieser Halle werden die verschiedens-



ten Spezialitäten angeboten, von Lamm bis hin zum Fisch, so dass jedermann etwas Passendes fand. Nachmittags schlenderten wir den Ständen nach, ein feiner Berliner zum Zvieri vom Beck durfte natürlich nicht fehlen – ist ja klar!

Mit den Erinnerungen und den vielen Eindrücken der Vorführungen begaben wir uns am späten Nachmittag auf den Heimweg. Kaum im Auto, fielen schon da und dort die ersten Augen zu!

Kurz nach dem Abendessen, nachdem sie den Zuhausegebliebenen alles ausgiebig erzählt hatten, legten sich die Ausflügler erschöpft, aber sichtlich zufrieden, ins Bett.

Wettbewerb Wohngruppe Ahornhaus EG

E. Hartmann, WG-Leitung Ahornhaus EG

Ein träger Samstagmittag – eine zündende Idee – wir sitzen gemütlich am Mittagstisch, da steht plötzlich eine Frage im Raum. Wie gross ist der Teich in Quadratmetern?

Es entwickelt sich ein angeregtes Raten und Diskutieren, fröhliche Spannung liegt plötzlich in der Luft, es wird gelacht und gespasst.

Die Sieger werden erkoren:

1. Herr Blatter Hans
2. Herr Schneider Jean-Pierre
3. Herr Gerhard





Der Basar – ein tolles Fest!

Myrtha Schwarzenbach, Leiterin Zentrale Dienste, QMS

Der Basar 2012 war ein voller Erfolg. Petrus hat es gut gemeint. Dies sei immer so, glaubt man langjährigen Mitarbeitenden.

Die Stimmung war entsprechend – fröhliche und aufgestellte Gesichter wo man hinsah. Der Geist, der diesen Anlass trägt, das Engagement aller Beteiligten und das Zusammengehörigkeitsgefühl, das daraus entsteht, kommen einer Sternstunde gleich. Das Organisationskomitee wird weiterhin versuchen zu optimieren und zu verbessern, so dass auch zukünftig der Basar erfolgreich sein wird.

Einige Mengenangaben zu den verkauften Esswaren:

- 800 grosse Erdbeerkuchen
- 600 kleine Erdbeerkuchen
- 130 kg Fisch
- 120 kg Pommes frites
- 80 Pizzen
- 190 Bratwürste
- 30 kg Koteletts
- 80 Liter Bier
- 320 Liter Mineralwasser



Wettbewerb:

Frage:

Wie viele **Kilometer** ist Barbara von Mühlenen (Service im Kafi24), und wie viele **Schritte** ist Myrta Burrafato (Geldkurier), während ihrem Basareinsatz gegangen?

Eingaben können bis zum 13. Juli per Mail oder auf Papier, mit Ihrem Namen und Ihrem Vorschlag, an die «Chloschterposcht»-Redaktion, zu Händen von Myrtha Schwarzenbach, LZD/QMS, eingesendet werden.

Die zwei genannten Werte, die dem Resultat am nächsten liegen, erhalten je einen **Gutschein** vom Restaurant «Hirschen» in der Höhe von je **CHF 25.-**.