



Februar 2024

Wendelin Pflegeheim
Inzlingerstrasse 50
4125 Riehen

Tel: 061 645 22 22
info@aph-wendelin.ch
www.aph-wendelin.ch

Wendelin Tagesheim
Inzlingerstrasse 46
4125 Riehen

Tel: 061 643 22 16
info@th-wendelin.ch
www.th-wendelin.ch

Der Heimleiter berichtet

Liebe Bewohnende, liebe Lesende des «Wendelinheftlis»

«Pasta Geschichten»

Wissen Sie, welches die meistbestellten Speisen in den Restaurants der Welt sind? Es sind Pizza und Spaghetti. Wahrscheinlich liegt es daran, dass diese beiden Gerichte allen Kindern und Erwachsenen gleichermassen schmecken. Vielleicht ist es aber auch der Preis, denn wahrscheinlich gehören diese beiden Gerichte weltweit zu dem günstigsten Essen in Restaurants, aber auch zu Hause. Die Variantenvielfalt von Pasta ist so gross, dass für jeden Geschmack und Geldbeutel eine Pasta-Gourmetvariante erhältlich ist.

Ich selbst stehe auf die - wie könnte es anders sein - italienische Pasta Asciutta, übersetzt «trockene Nudel». Sie wird mit gemischtem Hackfleisch, Karotten, Lauch, Sellerie, Speck, gehackten Tomaten, Thymian, Origano Fleischbrühe und Parmesan-Käse hergestellt. Wir sagten früher immer Pastaschutta dazu, und dafür ernteten wir vom Servierpersonal oft schräge Blicke oder wurden korrigiert, weil wir den Namen nicht richtig ausgesprochen haben.

Seit ich acht Jahre alt war, sind meine Eltern mit uns beiden Buben jährlich nach Südtirol in den Sommerurlaub gefahren und dort kam ich auf diesen Geschmack. Die italienische Variante der Pasta schmeckt mir einfach am besten. Auch hatte sie den Geldbeutel meines Vaters etwas geschont, denn wir hatten zu dieser Zeit mit einer vierköpfigen Familie kein grosses Budget für die Verpflegung, und nach den ausgedehnten Wanderungen in den Südtiroler Bergen hatten wir drei Männer immer grossen Appetit. Aber ich erinnere mich gut daran, dass wir, wenn meine Mutter auch einmal Ferien vom Kochen machen wollte, oft im Gasthaus Pasta oder Pizza bestellt haben. Und noch heute ist es so, dass die Pasta in Italien mir einfach am besten schmeckt.

Ich weiss nicht, ob es am Teig, an der Sauce, am Öl oder am südländischen Flair liegt, aber die Pasta Asciutta schmeckt in Italien einfach besser als zu Hause. Wobei ich mittlerweile mir zu Hause regelmässig Pasta mit Frutti di Mare mache, die geschmacklich auch nicht zu verachten ist und vom Essgefühl ganz nahe an die italienische Variante herankommt. Anders als früher liebe ich inzwischen auch Knoblauch an diesem Gericht, es kann gar nicht genug davon dran sein.



Pasta oder Spaghetti gehören zu den Teigwaren und sind wahre Energiebomben. Eier und Mehl sind die Grundzutaten und haben einen sehr hohen Energiegehalt und Nährwert. Der Nährwert von Spaghetti ist deutlich höher als jener von Pizza. Deshalb essen Spitzensportler nach sportlichen Einsätzen Unmengen Spaghetti, um schnell wieder zu Kräften zu kommen und ihre Kalorienspeicher möglichst schnell wieder aufzufüllen. Vielleicht essen aus diesem Grund auch Kinder so gerne Spaghetti, nicht nur, weil sie so schmackhaft sind, sondern die verbrauchte Energie schnell wieder zurückbringen. Kinder haben per se einen grösseren Grundumsatz und verbrennen zudem deutlich mehr Energie als wir Älteren, weil sie sich deutlich mehr bewegen.

Wenn ich damals meine Kinder nach dem Sport und unseren Ausflügen gefragt habe, was ich ihnen kochen soll, haben sie fast immer nach Spaghetti gerufen. Vielleicht schmeckten ihnen meine anderen Gerichte, die ich ihnen früher gekocht habe, nicht so? Auch wenn es schnell gehen musste, fiel die Wahl oft auf Pasta-Gerichte.

Kennen Sie das auch noch von Ihrem Nachwuchs?

Was war ernährungstechnisch damals und in Ihrer Jugendzeit angesagt?

Haben Sie Spaghetti oder Teigwaren noch selbst hergestellt?

Erzählen Sie uns ihre Pasta Geschichten.

Es grüsst Sie herzlichst Ihr Pasta Schutta-Fan

Rainer Herold
Heimleiter

Zu uns gezogen ist

Herr	Max Adler	eingezogen am	12.01.2024
Herr	Ernst Fricker	eingezogen am	24.01.2024



Wir heissen die neuen Bewohnenden herzlich willkommen, wünschen ihnen ein gutes Einleben und hoffen, dass sie sich bei uns wohlfühlen werden.

In lieber Erinnerung Gedenken wir

Herr	Peter-Michael Loewe	eingezogen am	03.01.2024
		gestorben am	18.01.2024
Frau	Klara Heinimann	gestorben am	09.01.2024

Gottesdienste und Morgenbetrachtung

Gottesdienste

Donnerstag	01.02.	Pfr. Lukas Wenk
Donnerstag	15.02.	Sr. Veronica Metzger
Donnerstag	29.02.	Pfr. Lukas Wenk

Morgenbetrachtung

Donnerstag	08.02.	Michi Kilchenmann
Donnerstag	22.02.	Irene Widmer

Die Gottesdienste und Morgenbetrachtungen finden jeweils um **10.00 Uhr** im Mehrzweckraum statt.

Angehörige, Freunde, Bekannte sowie die Mieter der umliegenden Alterswohnungen sind herzlich eingeladen.

Geburtstage im Februar

Bewohnende

02.02. Ruth Lichtenberger	78
14.02. Ernestina Trinkler	90
18.02. Vera Ritter	87
18.02. Ernst Trächslin	90
22.02. Heidi Fischer	95
24.02. Ruth Schluchter	96
25.02. Dora Strub	89

Tagesheim

11.02. Susanne Schnurrenberger	85
14.02. Verena Bitterli	77
14.02. Otto Buholzer	77
21.02. Elfriede Rapp	93
25.02. Dieter Trefzer	82

Personal

05.02. Nira Leon	Pflegedienst
10.02. Melina Lepuchirit	Pflege
10.02. Marisa Schweizer	Pflege
14.02. Caroline Heuschkel	Küche
14.02. Valéria Hudakova	Pflege
14.02. Sevgi Sakar	Pflege
20.02. Ina Behr	Pflege
23.02. Misato Kertész	Pflege
23.02. Philipp Wilde	Verwaltung
26.02. Kristin Sturm	Pflegedienst
27.02. Rainer Herold	Verwaltung
27.02. Monika Meier	Tagesheim
27.02. Alexandra Tajes	Verwaltung
28.02. Susanne Schwerdtfeger	Aktivierung

Personelles

Eintritt

01.01. Clara Koechlin als MA Hauswirtschaft
15.01. Mini Narakathinkal als Pflegefachfrau
01.02. Susanne Zeyrek als Leitung Hauswirtschaft

Wir heissen die neuen Mitarbeitenden herzlich willkommen und wünschen ihnen ein gutes Einleben bei uns.

Pensionierung

31.01. Silke Reichstein als Pflegefachfrau

Für die wertvolle Arbeit bedanken wir uns ganz herzlich und wünschen ihr für den neuen Lebensabschnitt alles Liebe.

Jubiläen Februar

01.02. Eusebio Attidzah 10 Jahre

Wir danken für die Treue und hoffen, dass er uns noch lange erhalten bleibt.

Anlässe im Februar

Donnerstag	01.02.	15:00 Uhr	Seniorentheater «Können Sie Kochen?»
Montag	12.02.	ab 10 Uhr	Homewear und Schuhverkauf
Montag	19.02.	13:00 Uhr	Cortègebesuch
Dienstag	20.02.	18.00 Uhr	Angehörigenabend Tagesheim
Mittwoch	21.02.	13.00 Uhr	Cortègebesuch
Dienstag	27.02.	15:00 Uhr	Erzählcafé mit Claire Trächslin

Unser Personal stellt sich vor



Andrea Marziale

Ich bin 32 Jahre alt und bin Italiener. Ich besuchte die Universität «Gabriele d' Annunzio» in der Nähe von Rom, wo ich einen Abschluss als Krankenpfleger erworben habe. Nach 4 Jahren in München, wo ich gelebt und gearbeitet habe, habe ich mich letztes Jahr entschieden, meine berufliche Laufbahn in der Schweiz zu beginnen.

Am 1.10. 2023 konnte ich mit Freude als Fachmann Gesundheit im 1. Stock des Wendelin anfangen. Mein Ziel ist meine berufliche Anerkennung als diplomierter Krankenpfleger.

Ich wurde sofort mit grosser Begeisterung in das Team aufgenommen und fühlte mich vom ersten Tag an als fester Bestandteil des Teams.

In meiner Freizeit gehe ich gerne ins Fitnessstudio oder ins Schwimmbad und spiele mit meinem Sohn. Denn letztes Jahr bin ich Vater eines wunderbaren Kindes geworden. Ich liebe es, zu reisen, neue Orte zu besuchen und bin immer offen für neue Herausforderungen.

Ich danke allen, die mir die Chance gegeben haben, hier zu arbeiten, und freue mich auf die künftige Zusammenarbeit.



Didier Bux

Ich arbeite seit dem 15. Juli 2023 hier im Wendelin als Koch und möchte mich kurz vorstellen.

Ich begann meine Ausbildung als Koch 1980. Über mehrere Stationen kam ich 1986 in die Schweiz und arbeitete seitdem in mehreren Unternehmen, bis ich am 16.12. 2002 im Felix Platter Spital zu arbeiten begann.

Hier entschloss ich mich, eine Ausbildung zum Diätkoch zu machen, die ich 2004 in Zürich erfolgreich abgeschlossen habe.

In meiner Freizeit verbringe ich gerne Zeit am Wasser beim Fischen, in der Natur beim Wandern mit meinem Wanderclub oder cruise gerne mit meinem Motorrad durch die Welt.



Ilaria Di Tommaso

Ich bin 20 Jahre alt und werde bald 21. Ich habe einen zwei Jahre jüngeren Bruder, der mich sehr gerne ärgert.

In meiner Freizeit lese ich sehr gerne Bücher, gehe gerne raus mit Freunden. Ich bin seit vier Jahren aktiv in einer Guggenmusik in Basel, die den Namen Uelischränzer trägt, dort spiele ich Trompete.

Ich arbeite seit Anfang August 2023 im Wendelin als Mitarbeiterin Hauswirtschaft. Mir gefällt es sehr im Wendelin, und auch das Hauswirtschaftsteam ist sehr toll.

Ich war im März 2023 schon einmal im Wendelin, um mehr Erfahrungen zu sammeln für die praktische Abschlussprüfung, welche ich dann im April erfolgreich absolviert habe. Und schon damals hat es mir hier im Wendelin sehr gefallen.

Nun im Ruhestand

Silke Reichstein, Pflegefachfrau

Ich grüsse Sie alle herzlichst liebe Bewohnenden, liebe Angehörige, liebe Kollegen und liebe Freunde. Wenn ihr dies lest, werde ich schon meinen wohlverdienten Un-/Ruhestand geniessen. Nach 47 Jahren und 5 Monaten, die ich tätig war als Krankenschwester. Davon gut 31 Jahre im Altenpflegeheim. Es war eine tolle Zeit und ich kann allen empfehlen, diesen schönen Beruf zu erlernen.

Die Pflege ist im Umbruch. Viele Menschen haben erkannt, dass dies ein sehr schwerer Beruf ist. Immer mehr Anforderungen werden an uns gestellt.

Aber es gibt auch immer mehr Technik, die uns das Arbeiten erleichtert. Es gibt heute Tragehilfen, wie den Patientenlift oder auch die Steh-Aufhilfe. Weiter geht es mit dem elektrischen Blutdruckmessgerät. Die Blutentnahme wird heute mit Unterdruck durchgeführt. Das sind nur wenige Beispiele, die uns das Leben erleichtern. Weiter geht es mit dem Verbandsmaterial, heute ist es bereits gelegt (früher mussten wir es selbst herstellen), Spritzen sind heute aus Plastik und werden nach Gebrauch weggeworfen. Wir haben sie geputzt und anschliessend sterilisiert. So gibt es sicher noch hunderte Beispiele, die uns das Leben erleichtern und eine Zeitersparnis bringen. Leider muss das auch so sein, denn der Nachwuchs lässt auf sich warten.

Ein grosses Feld meiner täglichen Arbeit ist auch die Arbeit am PC. Alles muss schriftlich niedergelegt sein, damit auch alles bewiesen werden kann vor den Behörden, den bestehenden Gesetzen aber auch vor den Bewohnenden selbst und ihren Angehörigen. Diese Arbeit liegt / lag mir sehr gut. Das Allerwichtigste aber in diesem Beruf ist die Konversation, der Kontakt mit unseren Bewohnenden. Ein Gespräch kann viel mehr bringen als eine Pille.

Meine Leitlinie war immer: Mindestens einmal am Tag muss gelacht werden! Keine Fortbildung oder auch Teamsitzung geht ohne ein Lachen daher. So wird der Tag besser gelingen. Sicher ist nicht ein Tag wie der andere, und nicht immer ist es uns Pflegenden möglich, ein freundliches Gesicht zu haben, denn wir sind auch nur Menschen mit unseren eigenen Sorgen und Problemen. Aber dafür sind wir ein Team und können uns gegenseitig unterstützen.

Auch sehr wichtig in diesem Beruf ist der Sport. Je älter man wird, desto wichtiger ist dies. Täglich trainiere ich eine halbe bis ganze Stunde am Morgen, damit ich fit für den Arbeitsalltag bin. In meiner Freizeit mache ich es um so lieber. Ich dehne die Muskeln und Bänder, ich wandere, fahre Rad und genieße aber auch immer wieder das Wellnessen. Wahnsinnig gerne esse ich.

Besonders schön ist es nicht, allein zu leben, denn wie viele von euch wissen, bin ich Witwe. Ich konnte noch einmal einen lieben Partner finden, mit dem ich nun mein aktives Leben teilen kann. Unsere Freizeit wird so jedes Mal zu einem super Erlebnis.

Euch / Ihnen allen wünsche ich für die Zukunft ein langes gesundes und auch qualitatives hochwertiges Leben, genießt es so lange ihr könnt.

Pensionierten-Treffen im Wendelin

Liliane Durst, Madeleine Véron, pensionierte Mitarbeiterinnen

Auch im vergangenen Jahr konnten wir unsere zweimonatlichen Treffen abhalten. Beim letzten im Dezember erschien eine stattliche Anzahl der Ehemaligen und liess das vergangene Jahr mit schönen Erinnerungen ausklingen.

Manfred Baumgartner, der das Wendelin 1988 eröffnet und bis 2007 geleitet hat, und sein Nachfolger, Jürg Wuhrmann, bis 2017 Heimleiter, waren anwesend. Manfred Baumgartner schwelgte in schönen Erinnerungen an die gute alte Zeit und bestätigte einmal mehr, dass der gute Ruf des Wendelin bis zum heutigen Tag erhalten geblieben ist und hoffentlich auch für die kommenden Jahrzehnte noch so bleiben werde.

Mit berührenden Worten dankte er seiner ersten Sekretärin, Madeleine Véron, und ihrer Nachfolgerin, Lilian Durst. Beiden überreichte er eine rote Rose. Was für eine schöne, und nach so vielen Jahren unerwartete, respektvolle Geste!

Wir Pensionierte freuen uns auch in diesem Jahr auf die Treffen alle zwei Monate – das erste am 15. Februar. Wir möchten es nicht unterlassen, Rainer Herold zu danken, der uns «Ruheständler» zur Weihnachtsfeier eingeladen hat. Es war eine sehr schöne und besinnliche Feier, und es schien uns, als sei es erst gestern gewesen, als wir auch noch als aktive Mitarbeitende dabei waren.

Dem Wendelin wünschen wir weiterhin alles Gute!



Mein Lebenslauf

Verena Christa Thiele-Bettin, Bewohnerin im 3. Stock

Geboren bin ich 1940 in Berlin. Damals hoffte noch jeder, dass alles bald vorbei sei und es nicht zum Krieg kommen werde. Aber stattdessen wurde alles noch viel schlimmer als man dachte. Meine Mutti war zwar schon im Spital und aber genau in diesem Moment, als bei ihr die Presswehen einsetzten, fingen die Sirenen zu heulen an. Sie wurden ausgelöst durch Aufklärungsflugzeuge der Russen. Meine Mutter und alle anderen Patienten wurden sofort in den Luftschutzkeller gebracht, wo ich fünf Minuten später zur Welt kam.

In den nächsten fünf Jahren bin ich mehr oder weniger im Luftschutzkeller aufgewachsen. Insgesamt waren wir in unserem Mietshaus neun Kinder, unsere Mütter und zwei Männer. Mein Vater war 43 Jahre alt und hatte als junger Mann schon im ersten Weltkrieg 1914 -1917 gedient. Altersmässig war er daher freigestellt und musste nicht mehr an die Front. Der andere Mann, Herr Schmid, war noch älter, auch er durfte zu Hause bleiben.

Wenn Sirenenalarm war, begann auch unser Haus zu beben, infolge der Bomben und des Luftdrucks einstürzender Häuser. Dann nahm mich mein Vater in die Arme und sagte zu mir: «Du musst keine Angst haben, ich bin ja da, fange die Bomben auf und schmeisse sie den Russen wieder zurück». Natürlich habe ich meinem Papa geglaubt und nicht verstanden, warum alle anderen im Keller trotzdem Angst hatten. Es ging mir eigentlich ganz gut, wenn nur der Hunger nicht gewesen wäre. Das Wenige, was wir zum Essen hatten, wurde von meiner Mutti gut über den Tag eingeteilt. So reichte es zum Überleben, doch das Hungergefühl war immer da.

Dann kam der Tag, an dem es hiess: Der Krieg ist jetzt zu Ende! Auf meine dumme Frage (ich war fünf Jahre alt): «Was machen wir jetzt, müssen wir nicht mehr in den Luftschutzkeller?»,

sagte man mir: «Nein, da gehen wir nicht mehr hin». Der Gedanke, nicht mehr beim Spielen gestört zu werden und nie mehr in den Keller zu müssen fand ich natürlich ganz toll. Nur der Hunger blieb, denn zu essen gab es immer noch nicht viel. Statt Kartoffeln gab es Kartoffelstäbchen, die vorfrittiert, aber zum Kochen völlig ungeeignet waren. Das Wort «Pommes frites» kannten wir noch nicht, hätte auch nichts genutzt, denn so viel Öl zum Frittieren war auch nicht da. Also haben alle Hausfrauen diese Stäbchen mit irgendetwas anderem zusammen gekocht. Geschmeckt hat es fürchterlich, aber machte immerhin satt.

1946 kam ich in die Schule. Darauf hatte ich mich, wie die meisten Kinder, sehr gefreut. Ich hatte einen ganz tollen Lehrer, Herrn Neumann. Das Schönste aber war, wir bekamen in der Schule jeden Tag einen warmen Teller Suppe und am Sonntag heißen Kakao und ein Brötchen. Welch ein Luxus für uns! Als ich in der dritten Klasse war, heiratete Herr Neumann.



Die ganze Klasse war eingeladen, wir waren alle unglaublich stolz. Es war für uns ein wunderschönes Fest. Das Allerschönste für mich war aber, dass ich mit drei anderen Mädchen aus der Klasse Blumen streuen durfte. Nie wieder in der ganzen Schulzeit war ich so stolz auf ein Amt.

Nach neun Schuljahren trat ich in die Lehre ein. Ich lernte drei Jahre Coiffeuse und hatte viel Freude an dieser Arbeit: Der Kontakt mit der Kundschaft und die Freude der Kundinnen, wenn sie besonders zufrieden waren und regelmässig wiederkamen. Das Beste, was mir mein Chef auf den Lebensweg gab, war der Spruch:

«Wenn eine Kundin dir etwas erzählen möchte, dann halt den Mund und höre zu!»

Daran habe ich mich immer gehalten. Dadurch habe ich in meiner langen Laufbahn sehr viele, zum Teil sogar fast freundschaftliche Beziehungen aufbauen können. Meine letzte Anstellung hatte ich in Riehen am Grenzacherweg, dies 30 Jahre lang, mit Unterbrechungen durch die Geburt meiner Söhne, Marcus und Michael.

Mit 20 Jahren, inzwischen war ich verheiratet, ging ich von Berlin weg und wollte mir die Welt ansehen. Erst knapp zwei Jahre nach Westdeutschland und dann mit 22 Jahren ging es für mich und meinen Mann in die Schweiz. Wir dachten an 4 - 5 Jahre, aber daraus wurde nichts, zu gut gefiel uns die Schweiz. Für mich als Berlinerin war das ein gewaltiges Erlebnis, in Glarus, wo ich zuerst war, fast ein Kulturschock. Wir wohnten in Linthal und ich fand eine Stelle als Coiffeuse in Braunwald. Das hiess für mich, jeden Tag mit der Zahnradbahn 1800 m hoch nach Braunwald zu fahren, worauf ich mich jeden Morgen freute. Nach einem Jahr Glarus, ging es für uns nach Basel. Ich fand auch dort eine Stelle, am Wettsteinplatz, in der ich mich wohl fühlte. Zuerst wohnten wir im Gellert-Quartier und

nach einem Jahr zogen wir nach Riehen, an den Lachenweg. Dort wohnte ich 46 Jahre, war glücklich in unserer Wohnung und hier in Riehen.

Meine Söhne waren und sind das Beste in meinem Leben, was ich je erfahren durfte. Ich war und bin bis heute eine stolze und glückliche Mama. Von ihnen erhalte ich sehr viel Liebe und Hilfe. Dazu kommen zwei wunderbare Schwiegertöchter, vier Enkelsöhne und eine Enkeltochter. Inzwischen habe ich auch noch drei ganz süsse kleine Urenkelsöhne, von 5 Jahren, 3 Jahren und 5 Monaten. Dies alles erhält mich jung und auf Trab. Dadurch erlebe ich schöne und unvergessliche Momente.

Meine Söhne leben zu meinem grossen Glück beide mit ihren Familien auch in Riehen, ebenso meine inzwischen erwachsenen und verheirateten Enkel. Dadurch habe ich sehr viel öfter Besuch als viele andere hier im Wendelin, wo ich seit drei Jahren lebe.

Auch hier habe ich sehr grosses Glück gehabt. Ich wohne in einem sehr schönen, grossen Zimmer mit Balkon und einer schönen Aussicht. Ich sehe von hier auch die Turmspitze der Riehener Dorfkirche. Pflege, Essen und Betreuung im Wendelin sind hervorragend. Ich fühle mich hier sehr gut aufgehoben und habe vor, dies auch noch ein paar Jahre zu geniessen, so Gott will.

Ich hatte ein bewegtes Leben, Langeweile kannte ich nicht, eigentlich auch jetzt noch nicht. Für mich gibt es immer etwas zu tun. Ich danke allen hier im Wendelin, die es trotz meiner kleinen Macken mit mir aushalten und mich weiterhin so gut betreuen. Eure dankbare und euch alle liebhabende Verena Christa Thiele-Bettin.

Bluetooth ist nicht gleich Bluetooth!

Diana Sutter, Höratelier am Webergässchen

Was ist Bluetooth? Die drahtlose Übermittlungs-Technik von Bluetooth ersetzt die Kabelverbindung zwischen Geräten. Dieser Name wurde dem dänischen König Blauzahn (engl. Bluetooth) aus dem 10. Jh. entliehen, dessen Kommunikationsfreudigkeit verfeindete Länder zusammenbrachte.



Beinahe alle modernen Hörsysteme verfügen heute über Handy- oder anderen Bluetooth fähigen Geräten. Ein grosser Teil unserer Beratungs- und Service-Dienstleistung dreht sich deshalb darum, die Verbindung mit Handys und vor allem mit den Apps herzustellen, oder herauszufinden, warum dies nicht immer möglich ist.

Obwohl heute beinahe alle Hörgeräte mit einem Chip versehen sind, welcher dies ermöglichen sollte, gibt es Fälle, bei welchen es nicht funktioniert. Ganz kleine Im-Ohr-Geräte können das Bluetooth-Signal schlicht und einfach nicht empfangen, weil sie zu tief im Gehörgang platziert sind.

Damit die drahtlose Übertragung von Funksignalen im 2.4 GHz -Band von einem Gerät auf ein anderes gelingt, muss das Signal verschlüsselt werden. Und genau dafür steht Bluetooth: Verschlüsselungsprotokolle, mit denen man eine abhörsichere Verbindung zwischen zwei Geräten herstellen kann.

Diese Technik hat sich in den letzten Jahren enorm entwickelt und heute funktionieren die meisten Handys sowohl mit iOS- wie auch mit Android- oder anderen Betriebssystemen mit einer Grosszahl der aktuellen Hörsysteme.

Freiwillige Mitarbeiterin im Tagesheim gesucht

Patrick Weber, Leiter Tagesheim

Das Tagesheim Wendelin baut ihr Angebot für Senioren aus und benötigt dafür zusätzliche ehrenamtliche Mitarbeitende. Wir sind ein aufgestelltes Team. Unsere Senioren geniessen ein familiäres, herzliches und willkommenes Ambiente. Helfen beflügelt und steigert die Lebensfreude – das wurde in der Glücksforschung bereits vor langer Zeit erkannt. Zahlreiche weitere Studien belegen, dass der Einsatz für einen guten Zweck glücklich macht. Dafür gibt es vielfältige Ursachen. Im Gegensatz zu einigen anderen Aktivitäten bekommt man in der Freiwilligenarbeit direkt etwas zurück. Etwa den Dank unserer zahlreichen Gäste, die diese Freiwilligenarbeit sehr wertschätzen. Auch das kleine Team freut sich über jede Unterstützung.

Das Tagesheim sucht Freiwillige in den Bereichen Spiel & Spass und im Bereich Singen, am schönsten mit einem Instrument (Klavier vorhanden). Auch für Ihre Mithilfe bei der Bewegungsstunde im Sitzen wären wir sehr dankbar. Wir benötigen auch immer wieder Unterstützung bei der Leitung der Gesprächsgruppen und Hilfestellungen bei Ausflügen.

Vielleicht fühlen Sie sich angesprochen?

Bitte melden Sie sich unter der **Tel.: 061 643 22 16** oder per **Mail: weberp@th-wendelin.ch**



Die Nudelwerkstatt

Oliver Reinicke und Nadine Golczyk

Dieser Bericht des ehemaligen Berufsbildungs Verantwortlichen im Wendelin erschien bereits vor drei Jahren im Wendelinheft. Oliver Reinicke schreibt uns jetzt, dass sie inzwischen Eltern geworden sind und deshalb das zeitaufwendige Hobby «Nudelwerkstatt» vorderhand aufgeben mussten.



Angefangen hat die Geschichte der Nudelwerkstatt schon vor einigen Jahren. Aus Liebe zur guten Pasta habe ich in mühevoller Handarbeit den Grossteil meiner Pasta immer selbst hergestellt. Irgendwann fing ich an, mit verschiedenen Geschmäckern zu experimentieren und saisonales Gemüse und Kräuter in den Teig zu mischen.

Im ersten Lockdown im März 2020 hatten meine Partnerin und ich drei Wochen Urlaub. Leider konnten wir nicht wie geplant wegfahren, sondern mussten unseren Urlaub daheim verbringen. Wir stellten hier fast täglich neue Pasta her und vertrieben uns so die Zeit.

Nach drei Wochen Pasta-Herstellung hatten wir so viel Pasta, dass wir diese allein gar nicht essen konnten. So entstand die Idee, sie an Freunde und Familie zu verschenken. Als wir dann immer noch vor einem grossen Berg Pasta standen, kam uns die Idee, sie im Ort an regionale Händler zu verkaufen.



Die Nachfrage entwickelte sich stets weiter, und immer mehr Leute fragten nach unserer Pasta. Nach knapp einem halben Jahr schafften wir es kaum mehr, der Nachfrage mit unserer kleinen Pasta-Maschine gerecht zu werden. So musste eine etwas grössere Maschine her, damit wir Bottmingen und Umgebung mit feiner Pasta versorgen konnten. So kam eins zum anderen. Wir suchten nach der geeigneten Verpackung, nach den richtigen Harassen zum Trocknen der Pasta und natürlich nach einem Firmennamen. Da wir gerne noch in der Werkstatt basteln, war schnell klar, dass wir die Leidenschaft zur Pasta und zur Werkstatt in einem Namen vereinen wollten. Somit war schnell klar, dass unsere kleine Pasta-Manufaktur «Die Nudelwerkstatt» heissen sollte.

Die Liebe zur Pasta ist immer geblieben, und so experimentieren wir immer noch mit neuen Geschmäckern und lassen uns auf Reisen nach Italien immer wieder inspirieren, um neue Kreationen mit nach Hause zu bringen.

Wir stellen Pasta in Handarbeit und mit ausschliesslich regionalen Produkten in folgenden Geschmacksrichtungen her: Tomate, Olive-Knoblauch, Zitrone-Basilikum, Rotwein, Weisswein, Dinkel. Saisonal bieten wir noch Bärlauch und Kürbispasta an.



Die beste Pasta der Welt

Frau Vreni Brechbühler, Angehörige von Rolf Brechbühler

Zum Thema Pasta kommen mir zuerst Muetis Tomatenspaghetti in den Sinn. Mueti gab zum Hackfleisch wenige Speckwürfeli dazu, und das gab einen guten Geschmack. Es vermischte die Spaghetti in der Pfanne mit der Sauce und sagte, so könne es besser aufsaugen. Wenn Mueti uns fragte, was es kochen soll, sagten wir: «Spaghetti oder ein gutes Poulet im Ofen». Das war beides so fein! Mueti war eine sehr gute Köchin.

«Pasta» weckt in mir Erinnerungen an unsere Ferien in Italien, dem Land der Pasta.

In den 90er Jahren waren wir etliche Male in Abano-Terme im Hotel Dolomiti. Es wurde von drei Geschwistern geführt; aber die Hauptperson war für uns Gäste Gabriella. Sie war die Chefin vom Speisesaal, und sie hat gekocht: wunderbares Essen für 60 Leute oder mehr. Und sie hatte die Mädels vom Service voll im Griff und half auch kräftig mit.

In Dolomiti beginnt der Tag um 4 Uhr in der Früh mit dem Fango. Am Mittag muss dies fertig sein, damit die Gäste am Nachmittag frei haben. Graziano kam morgens um 5 Uhr mit Türeknallen ins Zimmer, so dass alle erwachten. Während er massierte, sang er laut und schön: «Oh sole mio!» Nach dem Zmorge machten wir uns auf den Waggel zu Guiseppe, um Cappuccino zu trinken. Wir vier Berner brauchten dazu eine halbe Stunde. Unser Freund Peter sagte: «Mir göh a d'Front» und meinte damit in die Fussgängerzone im Städtchen, wo es immer sehr kurzweilig war.

Am Nachmittag gingen wir z'Märit , das war noch ein gutes Stück weiter zum Laufen. So hatten wir uns beim Zmittag Gabriellas Tagliatelle al ragù wirklich verdient und genossen sie sehr.

Am Mittag gab es im Dolomiti Salat, Pasta, Fleisch und Gemüse, Käse und Dessert. Abends war eine Suppe anstelle der Pasta. Einmal servierte uns Gabriella einen grossen Fisch in der Salzkruste. Alles war sehr fein!

Am Dienstag feierten wir Candlelight-Dinner, dazu gab es viele gute Kuchen. Ihr Duft drang bis ins Schwimmbad und so freuten wir uns schon auf den Abend.

Meistens machten wir nach dem Znacht einen Verdauungsspaziergang mit unseren Freunden Monika und Peter. Die Eurobar und die Jollybar waren in der Nähe des Hostels. Dort tranken die Herren gerne ein Bier, wir Frauen einen Sanbitter.

La Dolce Vita in Bella Italia! Wir sind dankbar, dass wir das erleben durften.



Pasta Geschichten, zum Schmunzeln

Pascale Hari, Mitarbeiterin Administration

Der sehr intellektuelle Neffe, der gerne zu Hause an den gedeckten Tisch sitzt, und genießt, hat sich nie darum interessiert, wie man ein Essen kocht. Mit 14 Jahren war er einmal alleine zu Hause und musste ausnahmsweise sich selber zu Mittag kochen. Er schüttete die Nudeln in die Pfanne und wartete und wartete....

Die wurden einfach nie weich, sondern härter und dunkler. Er dachte sich: «Bei Mama sehen die doch ganz anders aus!» Nach einer gewissen Zeit nimmt er das Telefon zur Hand und ruft sie an.

«Hallo Mama, die Nudeln sind in der Pfanne werden einfach nie weich, was mache ich falsch?»

«Wie lange sind sie denn schon in der Pfanne?» Er meinte: «Seit 25 Minuten.»

«Ja wieviel Wasser hast du beigefügt?» « Wasser? – kein Wasser, sie sind in der Bratpfanne.»

Wussten Sie, dass:

Am 25. Oktober ist der Weltnudeltag. Den gibt es seit 1998. Dieser Tag wurde 1995 von 40- Pasta - Herstellern auf dem World Pasta Kongress ins Leben gerufen.

Wo fand dieser statt? Natürlich in Italien, nämlich in Rom!

Mutter öffnet den Kühlschrank und fragt: «Wo sind die Teigwaren für den Hund?»

Ihr Sohn antwortet: «Gestern nach der Musikprobe hatte ich grossen Hunger und habe sie gegessen.» «Oh Schreck, die waren bereits in seinem Teller; weil er satt war, liess er sie stehen. Danach habe ich sie in die Tupperdose abgefüllt!» «Was? Bäh!»

Seit jenem Tag gibt es eine Plastikdose mit der Aufschrift: «Für den Hund»

Mutter kochte manchmal zuviel «Hörnli» und die waren dann für den Hund. Sie mischte sie später zusammen mit einer Dose Chappi. Er steckte ganz gierig seine Schnauze in den Teller und da kam es vor, dass er ein Hörnli einatmete, so dass ihm eines in seiner Nase stecken blieb.

Dies pfiff beim Ein- und Ausatmen, was ihn ziemlich störte. Wie soll man dem armen Hund denn helfen? Vater meinte, man könnte ihm in die Schnauze blasen oder etwa daran saugen?

Zum Glück konnte er sich selber helfen. Dann atmete er immer schwerer, bis das Hörnli durch einen kräftigen Luftstoss wieder rauskam.

Reisen ist das schönste Tun

Anne Masberg

Auf ihrer Reise mit einem Containerschiff rund um die Welt landet die Autorin nach Überquerung des Atlantiks in New York. Nun möchte sie diese Stadt näher kennen lernen.

New York (2004)

Ein Wachmann, der nicht wacht, und ein leerer Akku



Der freundliche Kapitän überlässt mir morgens vor dem Landgang sein privates Handy. Er hat meine Unsicherheit bemerkt, allein im grossen New York unterwegs zu sein. Seine Anweisung lautet: «Rufen Sie sogleich an, wenn Sie in einer unangenehmen Situation stecken.»

Seiner Hilfe bedarf ich erst, als das Taxi Roman, einen weiteren Passagier auf der Auckland, und mich gegen 22 Uhr zurück zum Containerhafen bringt und das Hafentor verschlossen ist.

An Feiertagen bleibt es immer geschlossen. Morgens war es noch offen.

Wir stehen frierend am Gate. Es gibt kein Telefon am Tor, womit wir uns bemerkbar machen können. Der Wachhabende sitzt gemütlich in der warmen Hütte, das TV-Programm rundet sein Wohnbefinden sichtbar ab. Uns bemerkt er nicht. Dies ist

der Moment, unseren Captain anzurufen und ihn um Hilfe zu bitten. Was immer ich mit diesem mir fremden Handy mache, es führt nicht dazu, Kontakt zu seinem Besitzer herzustellen. Der Unmut über die Elektronik allgemein und meine Unfähigkeit im Umgang damit ist gross. Die Tatsache, dass meine Finger wegen der Kälte kaum zu bewegen sind, hält mich nicht davon ab, Steinchen über den Hafenzaun gegen die Fensterscheiben des Wachpostens zu werfen. Werfen, geübt im Training für das jährliche Sportabzeichen, kommt mir hier sehr gelegen, liegen doch Hafengitter und Postenstation nicht nahe beieinander.

Müdigkeit, Kälte und Hunger sind mit Geduld schlecht zu kombinieren. Ich weiss nicht, über was ich mich mehr ärgern soll? Über die nicht zustande gekommene Telefonverbindung zum Schiff oder den in meinen Augen nicht wachsamem Wachmann am Hafeneingang. Beim nächsten Versuch werfe ich einen Stein, der lautstark gegen das kleine Gebäude prallt.

In der Folge tritt der aufgescheuchte Diensthabende mit grossem Getöse vor die Türe und schreit: «What is it?» In ebensolchem Ton erkläre ich, was los ist. Nun bewegt er sich geradezu in Windeseile, öffnet die Sperre, sieht uns an, als seien wir Ausserirdische, fragt wer wir sind, was wir wollen. Mir ist klar, er hat die Liste der Personen, die morgens an Land gegangen sind, nicht gelesen. Ich dränge zu handeln, da er mir auf einmal wie schlafwandelnd vorkommt. Passagier Roman verharrt frierend und in Ermangelung der englischen Sprache in schweigender Regungslosigkeit.

Plötzlich kommt erneut Bewegung in den Hafenpolizisten. Eilig nimmt er uns zur Seite, verriegelt das Tor und verspricht, trotz anders lautendem Dienstbefehl, seinen Posten zu verlassen, um uns im Auto zum Schiff zu bringen. Der Wachhabende auf der 'Auckland' sieht uns frierende Spätheimkehrer erstaunt an, greift zum Bordtelefon, um Captain Mitteilung zu machen. Ich

bitte ihn, den Boss zu fragen, wann ich ihm das mobile Telefon zurückgeben soll. Die Order lautet: So bald wie möglich.

Statt in meine Kabine zu gehen, steige ich die weiteren Treppen zum Chief Deck hinauf, wo mich in einer warmen Suite der Kapitän empfängt. Mein Befinden erkennend, braut er mir sogleich einen Tee, dem er einen ordentlichen Schuss Rum beifügt. Meine Geschichte erzählend gestehe ich nur ungern, dass es mir nicht gelungen ist, ihn, wie vereinbart, telefonisch um Hilfe zu bitten. Mit leichtem Grinsen fordert er mich auf, erneut sein Telefon zu bedienen. Sein Grinsen weicht bald Worten der Entschuldigung. Er gesteht: «Der Akku ist leer ... »

Bei weiterem Tee-Rum wird artig geplaudert und vereinbart, am folgenden Tag einige Stunden gemeinsam in New York zu verbringen.



Bildernachweis

Seite

1	Titelseite: E. Eberle
4	Foto: Pixabay
6	Foto: E. Eberle
16	Foto: M. Véron
18	Foto: Pixbay
21	Fotos: D. Sutter
23	Foto: Tagesheim
25-26	Fotos: O. Reinicke
28	Foto: R. Brechbühler
31	Foto: Wikipedia
33	Foto: Pixabay
43	Foto: E. Eberle
44	Rückseite: E. Eberle



