

# mehr von dahay

Im Porträt: Christian Guth,  
unser neuer Chefkoch

Aus der Welt der Jungen:  
Was ist eigentlich TikTok?

4/7

8/9

10/11

12

13

14/15



**Vorwort & News**

Jetzt gibt es  
«mehr von dahay»



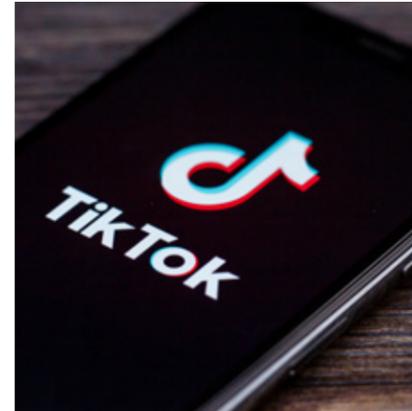
**Leben im Alter**

Unsere Bewohnerin  
Anna Kestenholz stellt sich vor



**Porträt**

Christian Guth,  
unser neuer Küchenchef



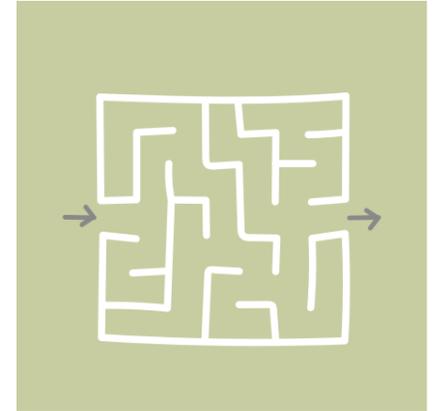
**Wissen**

Aus der Welt der Jungen:  
Was ist TikTok?



**Aus dem dahay**

Ein- und Austritte, Rezept



**Unterhaltung**

Rätsel, Sudoku  
und vieles mehr



## Jetzt gibt es «mehr von dahay»

Lieber Leserinnen, liebe Leser

«Das sieht jetzt aber irgendwie anders aus!», denken Sie vielleicht gerade. Und ja, da haben Sie recht. Unser «News von dahay», wie es vorher war, gibt es so nicht mehr. Was Sie in den Händen halten, ist unser neues Magazin «mehr von dahay». Der Name ist Programm: In Zukunft finden Sie hier noch mehr darüber, was im und rund ums dahay los ist. So halten wir Sie weiterhin auf dem Laufenden, indem wir beispielsweise neue Mitarbeitende vorstellen oder über Termine informieren, und berichten ebenfalls weiterhin über spannende, aktuelle Geschehnisse rund um das Thema Alter. In dieser Ausgabe stellen wir Ihnen daher unseren neuen Chefkoch Christian Guth vor und diskutieren mit Paul Nebel darüber, wie die Alterspflege und -betreuung in Zukunft

effizient und qualitativ hochwertig gestaltet werden kann. Neu soll es aber wortwörtlich nicht nur beim Alten bleiben. Eine unserer neuen Rubriken heisst «Aus der Welt der Jungen». In dieser Rubrik möchten wir Ihnen immer wieder unterschiedlichste Entwicklungen aus der Welt der heutigen Jugendlichen näherbringen. Den Start machen wir mit einer kurzen Einführung in das soziale Netzwerk TikTok auf Seite 12.

Ich wünsche Ihnen viel Spass sowie Freude beim Entdecken und Schmökern in unserem neuen Magazin!

Ursula Tschanz  
Geschäftsführerin dahay

## Termine

Infolge der ungewissen Entwicklung der Coronavirus-Pandemie gestalten wir unser Jahresprogramm noch mit der notwendigen Vorsicht:

### 1.-August-Feier

Findet im Kreis der Bewohnenden auf jeder Wohngruppe statt.

### Weihnachtsfeiern

Wohnbereich Haus 1:  
19. Dezember 2022

Pflegewohngruppe Haus 2:  
21. Dezember 2022

Demenzwohngruppe Haus 2:  
23. Dezember 2022

## Ein neues dahay für ukrainische ältere Menschen

Die traurigen und schockierenden Nachrichten aus der Ukraine haben uns schon längst alle erreicht. Mehr als fünf Millionen Menschen haben seit Februar die Ukraine verlassen, auf der Suche nach Schutz und Sicherheit – einige davon haben ihren Weg in die Schweiz gefunden.

Das dahay möchte diesen Menschen in Not aktiv helfen: Weil jeder Mensch ein dahay braucht, vor allem wenn er sein richtiges Zuhause unfreiwillig verlassen musste, wollen wir dafür sorgen, dass sich die Geflüchteten bei uns sicher und geborgen fühlen. Daher haben wir die Sanierungen in unserem Haus 1 so umorganisiert, dass wir dem Kanton acht Zimmer mit Kost und Logis zur Verfügung stellen können. Primär ist dieses Angebot für Ukrainerinnen und Ukrainer gedacht, die betagt sind oder eine behindertengerechte Wohnmöglichkeit benötigen. Die ersten zwei Personen sind im Erdgeschoss unseres Hauses 1 eingezogen. Wir heissen sie schon jetzt herzlich willkommen!

Es handelt sich hierbei um ein vorübergehendes Angebot zur Überbrückung, bis die Betroffenen eine geeignete längerfristige Unterkunft finden. Die Betreuung wird dabei nicht von dahay, sondern durch eine externe, durch den Kanton beauftragte Firma übernommen.

# Für mehr Effizienz und Qualität in der Alterspflege und -betreuung: Heime Region Liestal



## Im Gespräch mit Paul Nebel, Vorsitzender Heime Region Liestal

Komplexere Bedürfnisse der Menschen im Alter, steigender Kostendruck, gesetzliche Vorgaben, Altersarmut und soziale Isolation – Entwicklungen wie diese sorgen dafür, dass Einrichtungen für Altersbetreuung und -pflege immer wieder vor neue Herausforderungen gestellt werden. Um Synergien zu nutzen und effizienter zu arbeiten, haben sich in der Versorgungsregion Liestal des Kantons Basel-Landschaft mehrere Heime zusammengeschlossen: Entstanden ist die Interessengemeinschaft «Heime Region

Liestal» oder kurz HRL. Das Seniorenzentrum Schönthal in Füllinsdorf, das dahay in Frenkendorf, das Wohn- und Pflegeheim am Weiher in Bubendorf, das Alters- und Pflegeheim Frenkenbündten in Liestal und das Pflegezentrum Brunnmatt in Liestal – diese fünf Heime haben sich per Anfang 2022 zusammengeschlossen und die HRL gegründet. Sie setzt sich im Interesse ihrer Mitglieder für eine bedarfsgerechte Qualität der Altersbetreuung ein, unterstützt die Mitglieder bei der Erfüllung ihrer Aufgaben und vertritt die gemeinsamen Interessen nach aussen.

Um Synergien zu nutzen und effizienter zu arbeiten, haben sich in der Versorgungsregion Liestal des Kantons Basel-Landschaft mehrere Heime zusammengeschlossen.

Weiter übt die HRL die Funktion der Koordination zwischen den Mitgliedern bei Fragestellungen aus dem Altersbetreuungsbereich aus und ist Ansprechpartnerin für Behörden und sonstige interessierte Kreise. «Die fünf angeschlossenen Heime standen zuvor schon mehrere Jahre lang im informellen Rahmen im Erfahrungsaustausch», erzählt Paul Nebel, Stiftungsratspräsident des Wohn- und Pflegeheims am Weiher und neu auch Vorsitzender der HRL.

«Aufgrund der immer komplexer werdenden Fragestellungen haben wir beschlossen, per Anfang 2022 eine einfache Gesellschaft zu gründen, um gemeinsam mit den ambulanten Leistungserbringern Synergien identifizieren, die daraus folgenden Aktivitäten koordinieren und die gemeinsamen Interessen gegen innen und aussen vertreten zu können». Die aufkommenden Fragestellungen haben es in sich: «Aufgrund der vielschichtigeren und kostenintensiveren Bedürfnisse der Menschen im Alter, der demografischen Entwicklung, Altersarmut und sozialer Isolation werden zukünftig

neue Dienstleistungen – sogenannte intermediäre Angebote – für diese Altersgruppe relevant und notwendig. Weiter sind zunehmend spezialisierte Dienste wie u. a. Wundpflege, Psychiatriepflege, Palliative Care, Demenzpflege oder Notfalldienste erforderlich.»

Auslöser für die vertiefte Zusammenarbeit war auch das seit 2018 geltende Altersbetreuungs- und Pflegegesetz (APG). Dieses Gesetz verlangt, dass in der Versorgungsregion die bedarfsgerechte und wirtschaftliche Pflege und Betreuung von nicht spitalbedürftigen Personen aller Altersstufen sichergestellt sein muss. Die Erfahrung zeigt, dass sich die Spitalaufenthaltsdauer der Patientinnen und Patienten in den letzten Jahren zunehmend verkürzt hat, sodass sich die Nachsorge immer mehr in das private Umfeld verschiebt. Zusammen mit dem restlichen Vorstand der HRL, bestehend aus den Vorsitzenden der Trägerschaften der jeweiligen Institutionen, beschäftigt sich Paul Nebel mit all diesen Fragestellungen.

Auch wenn dies keine einfachen Aufgaben sind, schaut er optimistisch in die Zukunft: «Mit der HRL haben wir eine Plattform geschaffen, mit der wir uns intensiv mit den Herausforderungen auseinandersetzen können. Indem wir unsere Leistungen in der Versorgungsregion Liestal bündeln und eng mit den ambulanten Leistungserbringern abstimmen, planen wir, diesen Anforderungen und dem zunehmenden Kostendruck gerecht zu werden.»

## Im Porträt: Anna Kestenholz, Bewohnerin

**Frau Kestenholz, vor ungefähr anderthalb Jahren sind Sie ins dahay gekommen. Wie kam es dazu?**

Ich kannte das dahay zu diesem Zeitpunkt schon, weil ich vor vier Jahren nach einem Spitalaufenthalt aufgrund einer Blutvergiftung für ungefähr vier Wochen in einem Ferienzimmer im dahay war. Nachdem ich mich wieder erholt hatte, konnte ich wieder selbstständig in meinem Haus wohnen – bis ich mich mit 95 Jahren dazu entschieden habe, meinen Führerausweis freiwillig abzugeben. Ich wusste schon immer, dass ich in ein Heim gehen werde, wenn ich nicht mehr Auto fahren kann und deswegen ausserhalb meines Hauses nicht mehr mobil bin. Meine Söhne haben mir geholfen, einen Platz zu suchen. Das dahay kam uns ziemlich schnell in den Sinn, da ich es ja schon kannte und in guter Erinnerung hatte. Glücklicherweise war gleich ein Zimmer frei, und ich konnte zeitnah einziehen.

**Gefällt es Ihnen jetzt hier in Ihrem neuen dahay?**

Ja, ich fühle mich sehr wohl hier. Alle sind wirklich nett, und ich werde gut betreut. Auch das Angebot der Küche ist sehr vielseitig. Letztens habe ich mir vom Chefkoch gewünscht, dass es Minestrone anstatt Gulaschsuppe gibt. Diese Woche bekam ich die auch, das hat mich sehr gefreut! Gut gefällt mir hier zudem, dass ich viel raus in die Natur kann. Ich bin ja noch sehr selbstständig und sicher auf den Beinen, deshalb gehe ich oft draussen spazieren. Die Stöcke habe ich zur Sicherheit dann aber doch jeweils dabei. An meinem

Zimmer mag ich besonders, dass ich vom Bett aus fernsehen kann – das konnte ich in meinem Haus nicht. Hier haben Bett und TV die perfekte Distanz für mich!

**Was haben Sie in Ihrem früheren Leben gemacht?**

Als junge Frau habe ich in einer Uhrenfabrik gearbeitet. Mit 24 Jahren habe ich geheiratet, und dann kamen auch schon bald unsere drei Söhne. Meine Söhne sind jetzt übrigens auch schon alle pensioniert – ich habe neun Urenkel! Mein Mann war Automechaniker und -techniker. Er hatte in einer kleinen Scheune in Hölstein eine Werkstatt eingerichtet, das ist nun ziemlich genau 70 Jahre her. Die Garage ist gewachsen. Sie wurde daher später in Niederdorf neu gebaut und war eine der ersten Garagen im Kanton Baselland mit Mercedes-Vertretung. Heute hat das Unternehmen etwa 500 Angestellte.

**Gibt es etwas, was Sie unseren Leserinnen und Lesern sonst noch erzählen möchten?**

Ich möchte ihnen gern eine Weisheit meines Schwiegervaters mitgeben: «Me muess ässe, as mer nochli möcht. Me muess schaffe, as mer nochli möcht. Mer muss schlafe, as me nochli möcht. Dänn wird me alt.» Er ist mit 96 Jahren von uns gegangen.

*Interview geführt von Leandra Aceto,  
Startbahnwest AG*



### Anna Kestenholz

Geburtstag: 31. Dezember 1925

Eintritt ins dahay: 7. Dezember 2020

Wohnort vor Einzug ins dahay: Lupsingen

## Im Porträt: Christian Guth, unser neuer Küchenchef

**Herr Guth, Sie sind seit März der neue Leiter Küche im dahay. Was beinhaltet Ihr Aufgabenbereich?**

Mein Gebiet umfasst eine Vielzahl von Aufgaben in der und rund um die Küche: Das sind einerseits natürlich die Produktion der Tagesmenüs für unsere Bewohnenden und die Kontrolle des Essens auf Geschmack und Optik. Dazu gehören auch die richtige Planung, insbesondere die Gestaltung der Menüpläne, das Bestellwesen sowie Gespräche mit den Lieferanten bezüglich Preisverhandlungen und die Pflege dieser Kontakte. Andererseits sind meine Aufgaben die Führung meiner Mitarbeitenden in der Küche und im Office, Mitarbeitergespräche und Einstellungsprozesse. Zudem stehe ich im regelmässigen Austausch mit der Bereichsleitung in Bezug auf Budget, Tagesgeschäft, Betriebsziele und deren Umsetzung.

**Eine Menge abwechslungsreicher Aufgaben! Welche davon mögen Sie denn am liebsten?**

Meine Erfüllung finde ich in dem Bewusstsein, dass meine Gerichte massgebend zur hohen Lebensqualität unserer Bewohnenden im dahay beitragen. Ich strebe keine Karriere im Rampenlicht an und muss mich nicht in den sozialen Medien profilieren. Viel schöner finde ich es, wenn ich langfristig für das Wohl der Menschen im dahay sorgen kann.

### Ausblick:

Im nächsten Magazin stellen wir Melanie Stricker vor.



«Meine Erfüllung finde ich in dem Bewusstsein, dass meine Gerichte massgebend zur hohen Lebensqualität unserer Bewohnenden im dahay beitragen.»

Schweiz, wo ich im Hotel des Balances in Luzern, bei der Credit Suisse am Uetliberg, im Seehotel Kastanienbaum in Horw und in Yooji's Manufaktur in Rümlang gearbeitet habe.

**Ein spannender Weg! Wie verbringen Sie Ihre Zeit, wenn Sie nicht in der Küche stehen?**

Ich lebe seit zehn Jahren mit meiner Frau Sophia zusammen, davon fünf verheiratet. Wir lieben Hunde und haben derzeit einen Olde English Bulldog namens Fenrir. Unsere knapp bemessene gemeinsame Freizeit verbringen wir gern in unserem grossen Garten oder in den Ferien in Apulien.

**Zum Schluss: Was wünschen Sie sich für Ihre Zukunft im dahay?**

Ich backe und koche gleich gern und hoffe, in der Zukunft meine zehnjährige Erfahrung als Chef Pâtissier hier nutzen zu können. Gern möchte ich auch unsere externen Gäste in unserer Cafeteria mit meiner Pâtisserie begeistern dürfen. Abschliessend möchte ich mich bei Frau Tschanz und Frau Pietzak bedanken für das mir entgegengebrachte Vertrauen und den Rückhalt, den ich täglich erfahren darf. Ich freue mich auf eine tolle Zeit im dahay!

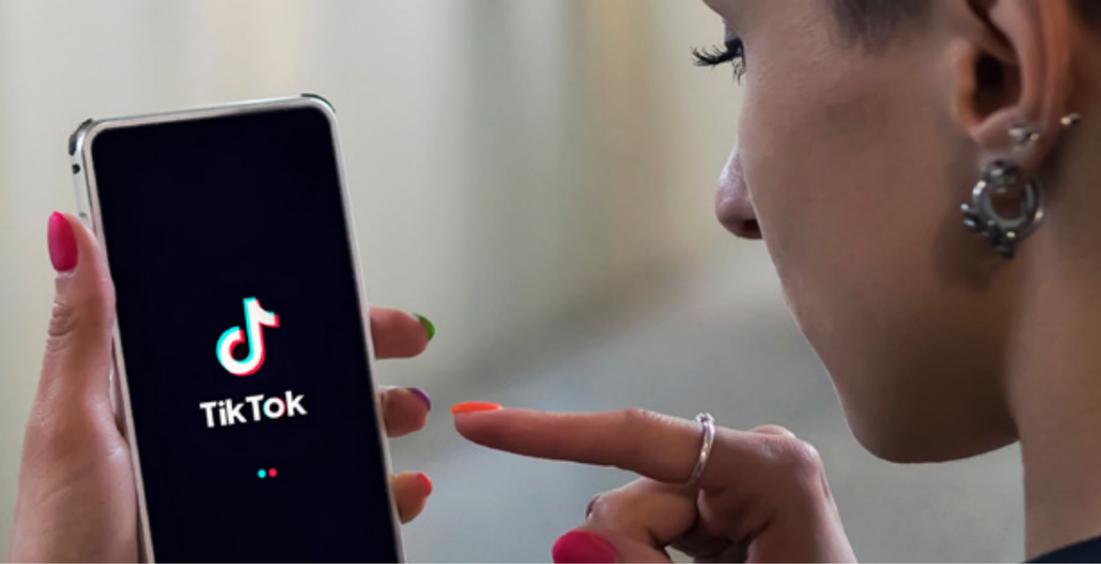
Interview geführt von Leandra Aceto, Startbahnwest AG

**Und was ist besonders herausfordernd an Ihrer Arbeit?**

Die Herausforderung besteht darin, meine langjährige Erfahrung nun an die Bedürfnisse unserer Bewohnenden anzupassen. Das heisst, dass ich zum Beispiel die Garstufen oder das «al dente» bei Teigwaren neu lernen muss. Auch die Versorgung der Stationen ist nicht mit einem normalen À-la-carte-Service im Hotel vergleichbar.

**Dies verrät uns schon ein bisschen über Ihren Werdegang. Wo führte denn Ihr Weg durch, bevor Sie zu uns ins dahay kamen?**

Von meiner Ausbildung in der Bäckerei Zeitler in meinem Heimatdorf, Fuchsmühl, über die Kochlehre im kurfürstlichen Schlosshotel Weyberhöfe in Aschaffenburg führte mich mein Weg bis zum Sternekoch Thomas Kellermann (zwei Michelin-Sterne, 16 Gault-Millau-Punkte), unter dem ich als Chef Pâtissier tätig war. Danach zog ich in die



## Aus der Welt der Jungen: Was ist TikTok?

Facebook, Instagram, Snapchat, LinkedIn ... Soziale Medien gibt es viele unterschiedliche. Eine Plattform hat in den letzten Jahren jedoch besonders an Nutzenden und somit Bedeutung gewonnen: TikTok, die chinesische Videoplattform, auf der man kurze selbst gedrehte Videos aufnehmen und veröffentlichen kann. Weltweit verzeichnet die App jeden Monat rund eine Milliarde Nutzende und führte Anfang 2020 die Download-Charts für Apps an. Die Videos werden meist mit Musik oder Tonspuren aus Filmszenen unterlegt, während die Nutzerinnen und Nutzer synchron zum Ton die Lippen bewegen, oftmals auch tanzen und sich dabei selbst filmen. Man kann nicht nur eigene Videos hochladen, sondern auch Videos von anderen Nutzerinnen und Nutzern anschauen, bewerten und kommentieren. Möchte man von einer Nutzerin oder einem Nutzer keine Videos verpassen, kann man ihr oder ihm «folgen» und wird so zum «Follower». Die Anzahl Follower, die ein «TikToker» hat, ist ein Indiz dafür, wie beliebt er auf der Plattform und wie hoch seine Reichweite ist. Hat jemand sehr viele Follower, wird er zu einem «Influencer».

Während TikTok ursprünglich vor allem von Jugendlichen genutzt wurde, ist es heute längst keine reine Plattform für herumtanzende unter

20-Jährige mehr. Thematisch lassen sich Videos aus allen möglichen Bereichen finden: von Koch-tipps über Fashion und Lifestyle bis zu Tipps, wie man in Kryptowährungen investiert. Mittlerweile pflegen auch viele Stars und Unternehmen ein Profil und nutzen die Plattform als Kommunikationskanal. Auch Schweizer Marken wie Migros, Coop, Ricola und SBB haben einen Account und posten regelmässig Videos. Die erfolgreichste TikTokerin ist jedoch immer noch eine Jugendliche, die mit für TikTok typischen Tanzvideos bekannt wurde: Die 18-jährige US-Amerikanerin Charli D'Amelio verzeichnete im Mai 2022 rund 140,3 Millionen Follower.

Warum die App so schnell beliebt wurde, ist leicht zu verstehen: Sie bietet lustige, kreative und unterhaltsame Inhalte im einfach zu konsumierenden Videoformat und bietet eine Möglichkeit, mit seinem Umfeld zu interagieren sowie positives Feedback auf die eigenen Kreationen zu bekommen.

Die Plattform hat jedoch nicht nur Lob geerntet. Immer mehr lässt sich in den Videos Werbung finden, die nicht nur in Form klar gekennzeichneter Werbung, sondern auch als Produktplatzierungen durch Influencerinnen und Influencer zirkulieren. Zudem sind mittlerweile mehrere Fälle bekannt, in denen TikTok seine Inhalte nach ökonomischen Zielen und staatlichen Vorgaben Chinas zensiert, so waren beispielsweise fast keine Videos von den Protesten in Hongkong zu finden. Der Beliebtheit der Plattform scheint diese Kritik jedoch nicht zu schaden – zumal die Nutzerzahlen weiter steigen.

## Ein- & Austritte bis Ende Juni

**Wir haben uns verabschiedet von:**  
 Allakaj Vitore  
 Christen Jeannine Erb (-Kaufmann) Sarah Freiermuth Corinne Häfelfinger-Gilgen Franziska Kanagaratnam Saruth Martin-Müller Jeannette Samardzic Dula Schwander Martin Schlachter Monika Wüthrich Pascal

**Wir heissen herzlich willkommen:**  
 Asani Sabanovik Mevljane Augello Agathe Bättig Sarah Bade Sindy Emini Sheila Gales Melody Guth Christian Hambrecht Patrick Horn Caroline Kübler (-Eichenberger) Anastasija Kleinhans Schumacher Christelle Levarda Andja Marcos Ana Möri Céline Selvarajah Rajan René Teuscher Nadine Vögtli Philipp



## Rezept-Tipp: Fruchtmouse «Kastell»

### Zutaten

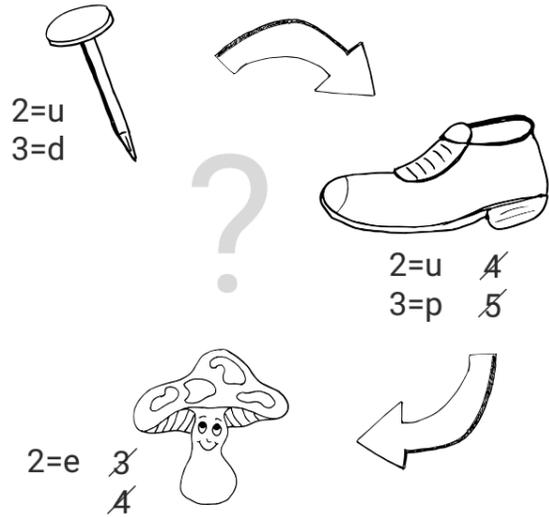
1 kg Fruchtpüree, 250 g Zucker, 14 Bl. Gelatine, 1 kg Fruchtojoghurt, 250 g Konfitüre, 1,5 l Rahm, 1 Vanilleschote, Zitronensaft und Abrieb von 2 Zitronen, Abrieb einer Tonkabohne, 30 g Likör  
 Variante: Für ein Himbeermousse entsprechend Himbeerpüree, Himbeeryoghurt und Himbeerkonfitüre verwenden.

### Zubereitung

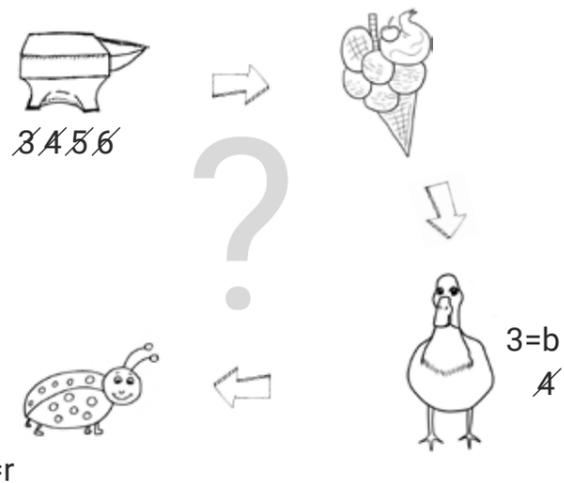
- Die Gelatine in kaltem Wasser einweichen
- Den Rahm zu 70 Prozent steif schlagen
- Die Hälfte des Pürees mit dem Zucker aufkochen, vom Herd nehmen und alles in eine grosse Schüssel füllen
- Die eingeweichte Gelatine auspressen und in der heissen Flüssigkeit auflösen
- Alle weiteren Zutaten nach und nach unterrühren
- Die Masse vorsichtig unter den Rahm heben
- Alles in eine Form geben und kaltstellen
- Bei Bedarf einfrieren und zu einem späteren Zeitpunkt geniessen

### Rebus:

Bei diesem Rätsel müssen Sie bei den einzelnen Gegenständen die angegebenen Buchstaben streichen oder gegen einen neuen Buchstaben austauschen. Am Ende entsteht das neue Lösungswort.



Lösungswort:.....



Lösungswort:.....

### Sudoku:

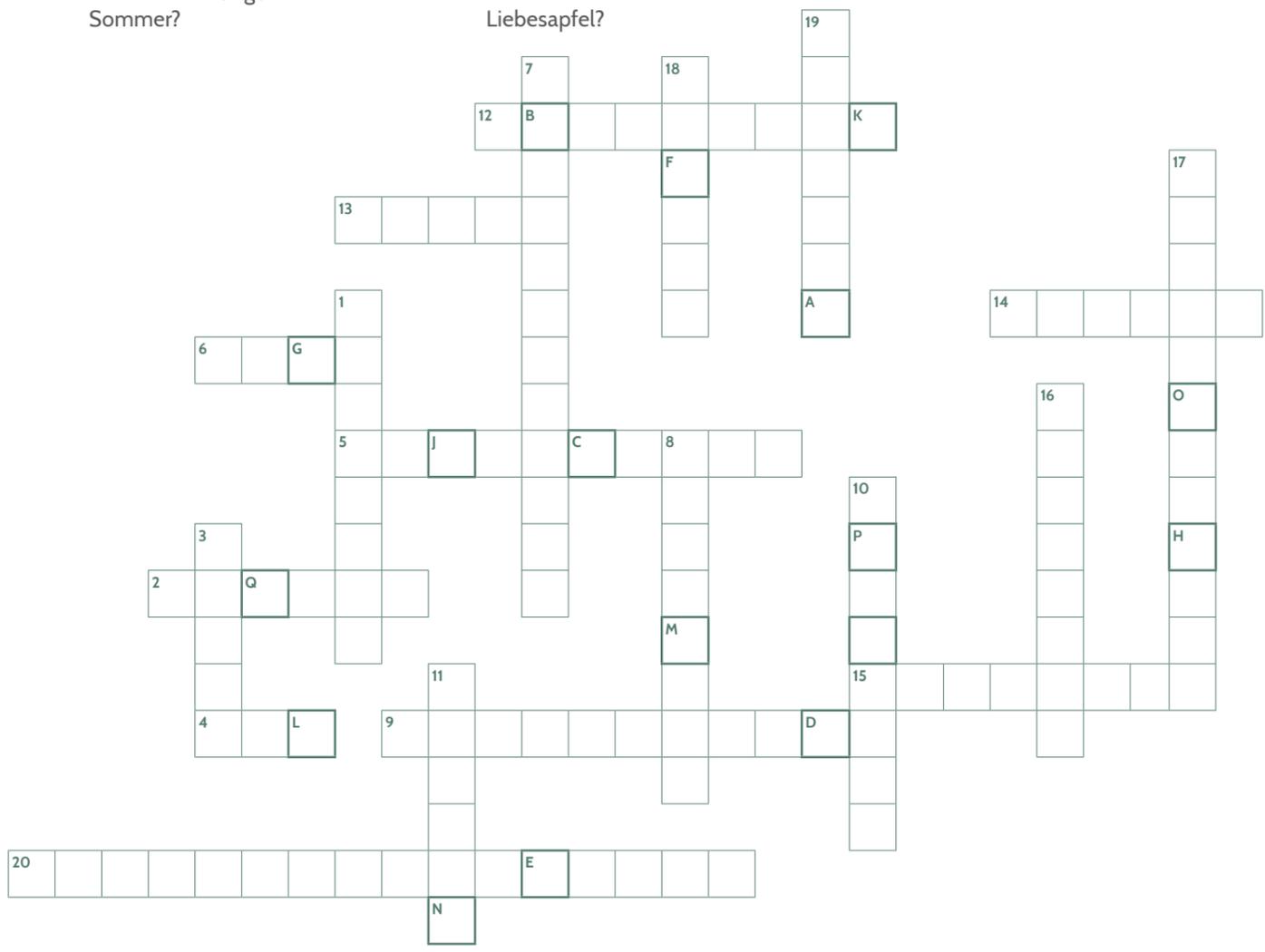
	9	2	6		7	4		5
5		8			4	2		
	3		9		5		7	8
	1	9		4	3	5		
7	2		5	6			1	3
		3	2	1		9	4	
	8	1			6	7		4
9		7	4	5			8	2
3		5	8	7	2		9	1

3			5			9		8
	9	2		4	8		3	
5		6	9	3		4		1
	3	1		9	7	5	6	
2			8	1			4	9
	5	9			3		8	
9			6		1	7		3
1		5		8	4		9	6
	2	3	7	5		8		

4	1			6	5			7
		6			7	4	8	
2		7	4	9				6
	6			7		1		
3		1	5				7	2
	9			4	2	3		8
1		8	6				2	9
	2			1	8	6	4	
6			3				1	

### Kreuzworträtsel

1. Welche Frucht pflücken wir Anfang Sommer direkt vom Baum?
2. Wie nennt man die Jahreszeit nach dem Frühling?
3. Welches Sternzeichen beginnt am 23. Juli?
4. Was essen die Kinder im Sommer am liebsten?
5. Welches Bad ist im Sommer sehr beliebt?
6. Wie heisst der sechste Monat des Jahres?
7. Welche Brille trägt man im Sommer?
8. Womit trocknet man sich nach dem Baden ab?
9. Was braucht man, damit es keinen Sonnenbrand gibt?
10. Was findet man am Strand?
11. Wo lege ich meine Kleider hinein, wenn ich in die Ferien fahre?
12. Damit ich keinen Sonnenstich bekomme, trage ich was auf dem Kopf?
13. Wie nennt man den Anlegeplatz für die Schiffe?
14. Wie bezeichnen wir den Liebesapfel?
15. Wie heisst die Königin der Früchte?
16. Sommerliche Schuhe?
17. Man bläst Luft rein und kann sich damit auf dem Wasser treiben lassen.
18. Worauf freuen sich die Kinder am meisten?
19. Worauf freuen sich die Kinder weniger?
20. Was feiert die Schweiz am 1. August?



### Lösungswort

A	B	C	D	E	F	G	H	I	J	K	L	M	N	O	P	Q
---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Lösungswort letzter Newsletter: WEIHNACHTSDUFT



## Möchten Sie im dahay arbeiten?

Zur Verstärkung unseres Gastronomieteams suchen wir Mitarbeitende mit Freude und Engagement in ihrem Beruf als

### Restaurantfachfrau/ -mann 10–50% & Köchin/Koch 50%

Sie unterstützen unser Serviceteam im Monats- oder Stundenlohn (Aushilfe) mit Ihrer Mitarbeit im Service von Mahlzeiten im Speisesaal, im Café-Restaurant und bei Anlässen und Banketten oder bereiten als Köchin/Koch alle Mahlzeiten für Bewohnende, Mitarbeitende und Gäste zu wie auch hochstehende kulinarische Angebote für das öffentliche Café-Restaurant, Bankette, Apéros und Events.

Interessiert? Weitere Informationen sowie die vollständigen Stelleninserate finden Sie auf unserer Website unter:

[www.dahay.ch/unser-dahay/dahay-arbeiten](http://www.dahay.ch/unser-dahay/dahay-arbeiten)

Ihre aussagekräftige Bewerbung (CV, Motivations schreiben, Zeugnisse) senden Sie, vorzugsweise als PDF per Mail, an Anja Senn, Personaladministration, E-Mail: [anja.senn@dahay.ch](mailto:anja.senn@dahay.ch), Tel. +41 61 906 18 28.

wir  
sind  
dahay

dahay AG \* gepflegt wohnen im Alter \* Eben-Ezerweg 50 \*  
4402 Frenkendorf \* T +41 61 906 19 00 \* F +41 61 906 19 77 \* [dahay.ch](http://dahay.ch)

#### Impressum

Herausgeber: dahay AG, Eben-Ezerweg 50, 4402 Frenkendorf; Redaktionsleitung: Ursula Tschanz, dahay AG; Gestaltung, Interviews, Text: Startbahnwest AG; Urheberrechte: Die Urheber- und alle anderen Rechte an Inhalt, Bildern, Fotos und sonstigen Dateien gehören ausschliesslich der dahay AG oder anderen Rechtsinhabern.