

# news von dahay

gepflegt wohnen im Alter

06  
Oktober 2020

## Vorwort

---

Liebe Leserinnen und Leser

Wir befinden uns in einer neuen Normalität. In dieser müssen wir lernen, mit dem Coronavirus zu leben und uns stets den aktuellen Gegebenheiten anzupassen: Massnahmen werden getroffen und wieder gelockert, neue Erkenntnisse bringen neue Regelungen und die verschiedenen Jahreszeiten unterschiedliche Herausforderungen mit sich. Diese stetigen Änderungen machen es gerade für unser Personal sehr schwierig, ihrer Arbeit wie gewohnt nachzugehen. Damit die Arbeiten trotzdem zuverlässig und effizient erledigt werden können, braucht es ein flexibles Team und ein Kader, welches das Personal mit geradlinigen Guidelines unterstützt. Beides haben wir bei uns im dahay. Dies ist mir persönlich äusserst wichtig. An dieser Stelle möchte ich daher meinen herzlichen Dank an unsere Mitarbeitenden aussprechen für ihren aussergewöhnlichen Einsatz und ihre Anpassungsfähigkeit in dieser turbulenten Zeit. Nun wünsche ich Ihnen aber viel Spass beim Lesen unseres neuen Newsletters. Es warten unter anderem zwei spannende Interviews auf Sie.

Herzlichst

Ursula Tschanz, Geschäftsführerin dahay



# ein neues dahay für marianne meyer

Interview mit Roland Meyer, Angehöriger

## Herr Meyer, Ihre Frau Marianne wohnt im dahay. Wie ist es dazu gekommen?

Marianne hat, bevor sie ins dahay kam, noch bei uns zu Hause gewohnt. Allerdings ging es ihr in letzter Zeit schlecht. Sie wurde sehr schwach, hatte Mühe mit dem Laufen und zog sich zurück. Daraufhin kam sie zu Untersuchungszwecken ins Spital. Leider fand man dort nicht heraus, was genau für ihren schlechten Zustand verantwortlich war. Klar wurde jedoch, dass sie nicht mehr zurück nach Hause konnte.

## Und da wandten Sie sich ans dahay?

Nicht sofort. Wir wohnen nicht in Frenkendorf, sondern in einer anderen Gemeinde. Im entsprechenden Altersheim war zu diesem Zeitpunkt kein Platz frei – wir brauchten aber zwingend sofort einen Platz. Im Spital konnte sie nicht bleiben, zurück nach Hause war ebenfalls nicht möglich; es handelte sich also um einen Notfall. Ein guter Freund von uns hat uns dann vom dahay erzählt.

## Wie lief der Aufnahmeprozess ab?

Da alles schnell gehen musste, ging auch alles schnell. Das hat gut und unkompliziert geklappt: Ein paar Telefonate und alles war geregelt.

## Und nun ist Marianne schon seit vier Monaten hier. Was ist Ihr Eindruck vom dahay?

Ich bin sehr zufrieden. Dass Marianne dort ist, ist eine grosse Entlastung für mich – auch wenn ich sie zu Hause

sehr vermisse. Im dahay kümmern sie sich um alles, womit ich zu Hause Mühe hätte, und ich vertraue ihnen, dass sie das richtig machen. Bis jetzt gab es keinen Anlass, dies zu bezweifeln. Auch die Kommunikation verlief immer reibungslos. Ich musste zum Beispiel nie warten, wenn ich angerufen habe, was mich bei einem Betrieb dieser Grösse erstaunt. Nur manchmal habe ich die Namen am Telefon nicht verstanden – das liegt aber vielleicht auch an mir. (Lacht.)

## Gibt es etwas, das Ihnen besonders gefällt am dahay?

Das grosse Fenster in Mariannes Zimmer ist super. Das Zimmer gefällt mir allgemein sehr gut, und die Lage des dahay ist natürlich traumhaft schön. Und ich finde es toll, dass immer wieder etwas mit den Bewohnenden unternommen wird. Davon erzählt mir Marianne auch immer gern. Beispielsweise gab es vor ein paar Wochen ein kleines Konzert. Oder ein Kleiderladen kam vorbei, und Marianne hat sich eine Hose gekauft. Da hat mich die Pflegerin vorher gefragt, wie viel Geld Marianne ausgeben dürfe. Ich antwortete nur, dass dies nicht mein Problem sei, meine Frau ist nicht bevormundet. (Lacht.) Aber ich finde es gut, dass sie da auch aufpassen.

## Und was meint Ihre Frau zu ihrem neuen dahay?

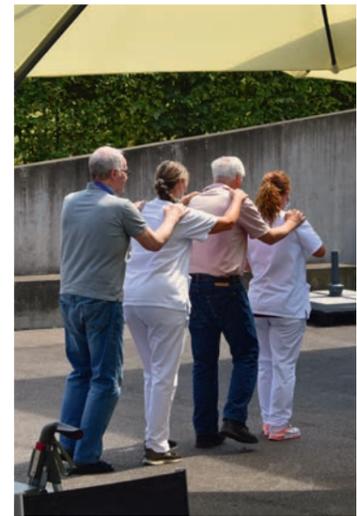
Sie fühlt sich wohl, es ist wirklich ihr Zuhause geworden. Ich habe auch einmal jemanden vom Personal gefragt, wie es mit Frau Meyer gehe. «Wunderbar», meinten sie. «Wir haben sie gern.» Da bin ich natürlich froh. Eigentlich war geplant, dass sie in das Altersheim in unserer Gemeinde wechseln kann, wenn dort ein Platz frei wird. Mittlerweile überlege ich mir, ob es nicht besser wäre, zu bleiben. Es ist gut hier, und wir wissen nicht, ob es im anderen Altersheim beispielsweise auch ein so schönes Zimmer gibt, und wir kennen die Personen dort nicht. Im dahay haben sie dieses Bezugspersonenkonzept, und meine Frau mag ihre Bezugsperson sehr. Sie hat mir erzählt, dass sie schon fast ein bisschen mit ihr befreundet sei.

## Ihre Frau wurde während der Coronazeit eingeliefert. Wie war das für Sie? Wie ging das dahay damit um?

Im dahay wurden viele Massnahmen getroffen, um die Bewohnenden und die Mitarbeitenden zu schützen. Ich habe diese Massnahmen als sinnvoll und nicht als Schikane empfunden. Wenn ich meine Frau beispielsweise besuchen wollte, wurde ich am Eingang abgeholt und zum Zimmer gebracht. Man musste sich in eine Liste eintragen, eine Maske tragen, die Hände desinfizieren und wurde am Schluss wieder zum Ausgang gebracht, damit sichergestellt werden konnte, dass man nicht noch jemand anderen besucht. Es war natürlich traurig, dass ich nicht mehr richtig nahen Kontakt zu meiner Frau haben konnte, aber das war in dieser Zeit halt notwendig – da darf kein Risiko eingegangen werden. Ich war zumindest zu Beginn froh, dass mich jemand zu ihrem Zimmer brachte. Sonst hätte ich mich noch verlaufen. (Lacht.)

# Rückblick 1.-August-Feier und Herbstfest

Dieses Jahr fällt alles kleiner aus – so auch unsere 1.-August-Feier und unser Herbstfest, die bei uns in einem überschaubaren Rahmen stattfanden. Die geringe Anzahl der Gäste schmälerte die Freude aber nicht: Mit Musik und Leckerbissen konnten wir unseren Nationalfeiertag und den Herbstbeginn gebührend feiern.



# zwischen kreativer kulinarik und präziser organisation

Martin Schwander ist der Mann hinter den Kulissen, der für die täglichen Köstlichkeiten aus der dahay-Küche verantwortlich ist und uns hier im Newsletter mit Rezepten versorgt. In einem kurzen Interview gibt er uns einen kleinen Einblick in seine Welt.

**Herr Schwander, Sie sind Leiter der Küche und der Gastronomie im dahay. Was beinhalten Ihre Aufgaben?**

Als Leiter der Küche bin ich für eine fachgerechte Zubereitung aller Mahlzeiten und einen reibungslosen Ablauf in der Küche zuständig. Dafür arbeite ich aktiv in der Küche mit und werde von einem achtköpfigen Team unterstützt. Als Leiter der Gastronomie habe ich die Führungsverantwortung für die gesamte Gastronomie inne, was viele verschiedene Aufgaben umfasst: die Sicherstellung und Planung der Verpflegung, die aktive Mithilfe im täglichen Betrieb, ein motivierter Gastgeber an der Front sein, das Leiten des Küchen- und Serviceteams, die Erledigung aller mit der Gastronomie verbundenen administrativen Aufgaben sowie das Planen und Durchführen verschiedenster Anlässe.

**Welche dieser Aufgaben gefällt Ihnen besonders gut?**

Ganz klar: mein Steckenpferd, das Kochen. Ich bin mit Leib und Seele Koch. Es macht mir sehr viel Freude, aktiv am Herd zu stehen und neue Rezepte oder Gedanken auf den Teller zu bringen.

**Wo lassen Sie sich für Ihre Kreationen und Rezepte inspirieren?**

Natürlich bin ich «auch nur ein Koch» und hole mir Inspiration aus unterschiedlichen Quellen. Geprägt haben mich aber meine Lehrjahre und Stellen in verschiedensten Hotels und zu guter Letzt die 13 Jahre als Sous-Chef in der Reha Rheinfelden unter einem sehr, sehr guten Küchenchef.



## Was ist der Reiz an der Arbeit im dahay?

Ich darf aktiv am Erfolg und an der Zukunft unseres dahay mitwirken, was nicht zuletzt vom Essen und Trinken abhängig ist. Denn: «Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks.» (Zitat von Georges Auguste Escoffier)

## Was unterscheidet die Arbeit in der dahay-Küche von der Arbeit in einer Restaurantküche?

Ein À-la-carte-Restaurant kann man natürlich nicht mit einem Pflegeheim vergleichen, schon die Arbeitszeiten sind sehr unterschiedlich. Alters- bzw. Pflegeheime und die Gemeinschaftsgastronomie haben einen geregelten Ablauf, das heisst gleichbleibende, berechenbare Gästezahlen, wodurch gewisse Stressfaktoren automatisch ausgeschlossen sind. Dies ist in einem Restaurant nicht der Fall. Das Kochen an sich ist aber grundsätzlich gleich, es braucht Herzblut und Liebe zum Beruf. Denn egal, wo der Gast sein Essen bekommt – die Qualität muss stimmen. Die Philosophie unseres Küchenteams ist dabei eigentlich ganz einfach: Wir kochen so, wie wir es selbst gern hätten: eine bodenständige, geradlinige, authentische Küche mit vorwiegend saisonalen und regionalen Produkten – alles zusammen hübsch auf dem Teller angerichtet.

## Können sich die Bewohnenden ihr Wunschessen bestellen, z. B. an ihrem Geburtstag?

Unsere Bewohnerinnen und Bewohner können grundsätzlich aus einem Wochen-Menüplan auswählen. Dieser besteht aus einem vollwertigen Vier-Gang-Menü mit einer Suppe, einem Salat, einem Menü mit Fleisch, einem vegetarischen Menü oder einem Wochen-Hit und einem Tagesdessert. Zusätzlich können unsere Bewohnenden neben einem fixen Abendessen aus einer Alternativen-Angebotsliste ihr Nachtessen auswählen. Ein Wunschmenü zum Geburtstag gibt es bei uns natürlich auch! Und das passende Geburtstagskuchlein als Überraschung dazu.

## Hatte die Corona-Krise auch Auswirkungen auf Ihre Arbeit in der Küche?

Die Corona-Krise bzw. der daraus resultierende Lock-down hatte Auswirkungen auf uns alle. Glücklicherweise hatten wir in der Küche immer genügend Arbeit, da unsere Bewohnenden wie gewohnt gepflegt werden mussten. Natürlich fielen alle Anlässe sowie externen Gäste weg, diese Umsätze fehlen uns. In dieser Situation befinden sich aber alle Gastronomiebetriebe. Daher wünsche ich unserem dahay und allen Bewohnerinnen und Bewohnern, dass sie gut durch diese schwierigen Zeiten kommen.



## Saftiger Marronikuchen ohne Mehl/glutenfrei

### Zutaten

4	Eier
150 g	weiche Butter
90 g	Zucker
50 g	Kokosblütenzucker
250 g	Marronipüree, bei Raumtemperatur
80 g	gemahlene Mandeln
2 EL	ungezuckertes Kakaopulver
2 TL	Backpulver
1 Prise	Salz

### Zubereitung

1. Backofen auf 180 Grad Ober- und Unterhitze vorheizen. Eine längliche Kastenform (ca. 24 cm) mit Backpapier auslegen.
2. Eier trennen und Eiweiss mit einer Prise Salz steif schlagen.
3. Weiche Butter mit dem Zucker cremig rühren.
4. Eigelb nacheinander dazugeben und gut unterrühren.
5. Marronipüree dazugeben und unterrühren.
6. Gemahlene Mandeln, Kakao und Backpulver mischen und im Wechsel mit dem Eischnee unterheben.
7. Masse in der vorbereiteten Form verteilen und glatt streichen.
8. Marronikuchen im vorgeheizten Backofen bei 180 Grad auf der mittleren Schiene für ca. 50–60 Minuten backen.
9. Falls die Oberfläche zu stark bräunt, den Kuchen nach der halben Backzeit mit Alufolie abdecken.
10. Vor dem Herausnehmen die Stäbchenprobe machen.
11. Kuchen ca. 20 Minuten in der Form abkühlen lassen, dann herausnehmen und auskühlen lassen.

**Anmerkungen:** Alternativ können auch 140 g Kokosblütenzucker, Vollrohrzucker oder normaler Zucker verwendet werden. Den Kuchen am besten am Vortag zubereiten, so kann dieser über Nacht durchziehen und schmeckt noch besser.

**Das Küchenteam vom dahay wünscht Ihnen viel Spass beim Backen!**



# herbstwetter- theater

«Müde», sagte der späte Sommer. «Ich bin sehr müde.»  
Er gähnte ein paar Mal und mit jedem Gähnen schickte er dem Land einen warmen Regenguss.  
«Müde», knurrte auch der frühe Herbst. «Das bin ich ebenfalls. Ich will mich deshalb noch nicht auf den Weg machen. Es ist zu früh. Man erwartet mich noch nicht.»  
«Deine Zeit, lieber Herbst, wäre aber nun gekommen. Fast.»  
Die Stimme des Sommers klang bittend. Er fühlte sich wirklich sehr erschöpft. Die letzten Monate waren anstrengend gewesen. Allen hatte er es recht machen wollen, aber das war ihm nicht gelungen. Ob Sonnenschein oder Regen, ob Hitze oder Kühle, nie waren alle zufrieden mit ihm gewesen. Das machte ihn traurig und, um ehrlich zu sein, ein bisschen hatte er auch die Nase voll vom täglichen Sommerstress.  
«Von mir erwarten die Menschen immer, dass ich perfekt bin», klagte er. «Das aber kann nicht funktionieren. Nichts und niemand kann immer perfekt sein. Sei froh, lieber Kollege Herbst, dass man dich mit Wetterwünschen in Ruhe lässt. Du darfst stürmen und nebeln und sonnig sein, wann und wie immer du es haben möchtest. Keiner meckert mit dir.»  
«Stimmt.» Der Herbst nickte. «Und ich sage dir: Ganz schön langweilig ist dies. Langeweile aber ist die Schwester der Müdigkeit. Oder, warum, denkst du, bin ich noch immer so schläfrig?»  
Der Sommer schwieg für einen Moment. Er musste nachdenken. Langeweile als Schwester der Müdigkeit? Langeweile? Was war das überhaupt? Er kannte sie nicht.  
«Falsch, Kollege», antwortete er schliesslich. «Die Unzufriedenheit ists, die müde macht. Die eigene und die der Menschen. Sie nämlich sind unzufrieden mit mir und ich bin es mit ihnen ihrer unerfüllbaren Wünsche wegen. Glaube mir, ich kann meinen Job in diesem Jahr nicht mehr zu Ende führen. Ich will es auch nicht. Könntest du nicht, ausnahmsweise, unter Umständen vielleicht doch etwas früher kommen und mich ablösen?»  
Der Herbst aber schwieg. Er war längst wieder eingeschlafen. Oder tat er nur so?

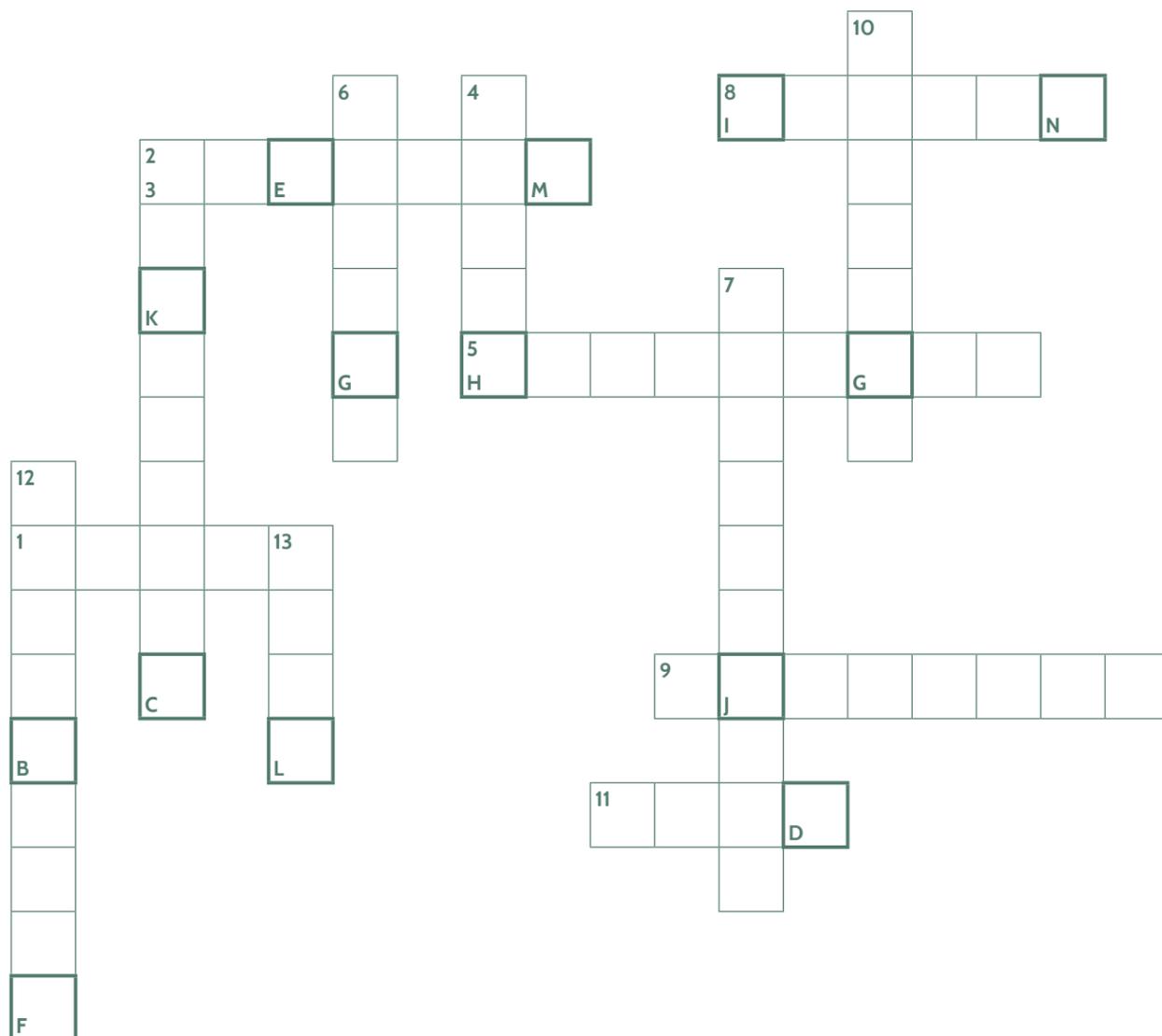
«Müde bin ich auch», meldete sich da der Frühling zu Wort. «Und deshalb wäre ich euch dankbar, wenn ihr euch etwas leiser unterhalten könntet. Ihr raubt mir meinen wohlverdienten Schlaf. Mein Frühjahr ist nämlich anstrengend gewesen, wie ihr wisst.»  
Der Frühling klang erregt und der Sommer erschrak.  
«Entschuldige», murmelte er, «ich ... ich wollte doch nur ...»  
Was er noch sagen wollte, hörte keiner mehr. Der Sommer war mitten im Satz eingenickt. Er war wirklich sehr, sehr müde.  
Einzig der Winter war wach und voller Tatendrang.  
«Oha!», rief er. «Die Kollegen schlafen? Und keiner sorgt für das Wetter? Nein, so geht das nicht. Da muss ich doch gleich einspringen. Frische und Kälte machen bekanntlich munter.»  
Der Winter freute sich. Schon lange hatte er es sich gewünscht, auch einmal einen Platz im Spätsommertheater zu ergattern. Und schnell schickte er dem Land ein Gewitter mit dicken Hagelkörnern, beissendem Wind und kalter Luft. Dann wartete er. Bestimmt würde es nicht lange dauern, bis die Schläfer wieder erwachten und wie sonst auch in dieser Jahreszeit miteinander um die Herrschaft im Land streiten würden. Wetten?

## Pensionierung Abschied von Theo Martin

Langjährige Mitarbeitende sind das Rückgrat eines jeden Unternehmens. Sie kennen die Funktionsweisen, die Menschen und die Herausforderungen in ihrem Unternehmen – und vor allem auch, wie damit umzugehen ist. Theo Martin war eine dieser Personen. Über acht Jahre erledigte er als Mitarbeiter des technischen Diensts mehr als nur eine wichtige Aufgabe im dahay. Mit ihm geht ein verdienstvoller Mitarbeiter in Pension. Wir danken ihm herzlichst für seinen Einsatz und seine Treue! Als engagierte Persönlichkeit kann er sich nun auf seine vielen Hobbys konzentrieren. Dafür wünschen wir ihm viel Gesundheit und Freude.

# Rätselspass

1. Welche Frucht erntet man im Herbst?
2. Welches ist der Klassiker unter den Herbstgemüsen?
3. Lieblingssuppe im Herbst?
4. Was sammelt man im Wald zum Essen?
5. Im Herbst schenkt uns die Natur eine Fülle an Gemüse und Früchten. Wie nennt man diese Zeit?
6. Wie heisst eine der Farben, welche die Blätter im Herbst annehmen?
7. Welches Dessert gibt es im Herbst?
8. Wie nennt man die Jahreszeit mit den Monaten September, Oktober und November?
9. Wie nennt man den Stock, an dem die Trauben wachsen?
10. Woraus macht man «Sauser»?
11. Welches Fleischgericht isst man im Herbst?
12. Wie nennt man das Fest mit den Kürbissen?
13. Wie nennt man die Blätter, die im Herbst von den Bäumen fallen?



## Lösungswort



Lösungswort März-Newsletter: ALLE VÖGEL SIND SCHON DA

## Termine

Nur intern mit Bewohnenden

St.-Nikolaus-Feier	06.12.2020
<b>Weihnachtsfeiern:</b>	
Demenzwohngruppe	18.12.2020
Wohnbereich Haus 1	21.12.2020
Pflegewohngruppe Haus 2	23.12.2020

Die entsprechenden Vorsichtsmassnahmen gegen die Verbreitung des Coronavirus passen wir im dahay regelmässig der aktuellen Lage an. Auf unserer Website dahay.ch informieren wir Sie über die aktuellen Massnahmen.

wir  
sind  
dahay

## Ein- und Austritte bis Ende September

**Wir haben uns verabschiedet von:**

Florian Schmitt  
Elzana Gecaj  
Natascha Honegger  
Stefan Kreslin  
Theo Martin-Müller  
Meltem Polatli  
Jennifer Fleischmann  
Qendresa Selmani  
Laura Spahr  
André Blaser  
Novella Bonato  
Yvonne Burger  
Sabrina De Novellis  
Beatrice Metzger  
Regina Schwab  
Julia Tschopp  
Katja Leuenberger  
Beatrix Maria Pfaff

**Wir heissen herzlich willkommen:**

Monika Schlachter  
Priscilla Senn  
Caroline Jung  
Boris Wälty  
Elena Acerbi  
Rebecca Imhof  
Melanie Isabo  
Melanie Pöhlmann  
Léonie Schierz  
Oliver Wicki  
Eva Kammermann  
Nadine Keller  
Heidi Wunderlin  
Michelle Wahl