



Ischimatt-Zytig

Ausgabe September 2020





Inhaltsverzeichnis

Agenda	2
Vorwort	3
Der Bereich Verpflegung	4 - 5
Der Bereich Hauswirtschaft	6 - 7
Bewohner-Anlässe	8 - 9
Unsere Mitarbeitenden	10
Erinnerungen	11
Nächste Ausgabe / Impressum	12

Agenda

Im Moment können aufgrund der aktuellen Situation keine Termine weit voraus geplant werden.

Anlässe werden sobald sie wieder durchgeführt werden können auf der Homepage publiziert.

Legende zum Titelbild:

Die 1. August-Feier fand für die Bewohnerinnen und Bewohner der Ischimatt im gewohnt gemütlichen Rahmen statt (siehe Seite 9).



Liebe Leserin
Lieber Leser

„Das bisschen Haushalt macht sich von allein, sagt mein Mann“ hat im Jahre 1977 Johanna von Koczian gesungen. Der Song wurde ein grosser Hit. Erinnern Sie sich, und können Sie gleich mitsummen? Später heisst es im Schlager: „Das bisschen Kochen ist doch halb so wild, sagt mein Mann“ oder „Das bisschen Wäsche ist doch kein Problem, sagt mein Mann“. Und im Refrain singt Frau von Koczian: „Und was mein Mann sagt, stimmt haargenau; ich muss es wissen, ich bin ja seine Frau“.

Das Redaktionsteam wollte wissen, ob das „haargenau“ stimmt, was der Mann von Johanna von Koczian sagt, und ist hingegangen, den Haushalt des APH Ischimatt unter die Lupe zu nehmen. Gerne nehmen wir Sie hinein in den Rundgang durch die Hotellerie des APH Ischimatt.

Unser Team ist zu einem etwas anderen Schluss gekommen, als der Schlager uns weismachen möchte. Die einzelnen Bereiche der Hotellerie eines Unternehmens im Gesundheitswesen sind komplexe und umfassende Or-

ganisationen, die einen hohen Qualitätsstandard erfüllen müssen und eine ausgeprägte Kundenorientierung leben. Dadurch kann ein hohes Mass an Wohlbefinden und Sicherheit erreicht werden, was sich auch positiv auswirkt auf die gesundheitliche Entwicklung von Bewohnerinnen und Bewohnern. Kein Schritt innerhalb der vielen Arbeitsabfolgen macht sich „von allein“. Die Arbeitsabläufe sind durchdacht und optimiert, strukturiert und oft auch dokumentiert. So kann eine gute Qualität des Erzeugnisses oder der Dienstleistung nachhaltig erbracht werden, und allfällige Fehler innerhalb der Abläufe werden durch den Nachweis rückverfolgbar und dadurch vermeidbar.

Ich wünsche Ihnen eine gute Lektüre!

Daniel Aeschlimann
Heimleiter



Der Bereich Verpflegung stellt sich vor

„Versuchungen soll man nachgehen.
Wer weiss, ob sie wiederkommen!“

Zitat von Oscar Wilde

Dieser Satz war beim Erstellen dieses Beitrages Inspiration und Auftrag zugleich. Denn unser Verpflegungsteam bemüht sich täglich, unsere Bewohner*innen, Mitarbeiter*innen und Gäste nicht nur zufrieden zu stellen, sondern mit den servierten Mahlzeiten immer wieder kleine Höhepunkte und Akzente im Tagesablauf zu schaffen und den Alltag kulinarisch interessant und abwechslungsreich zu gestalten.



Seit Jahren setzen wir uns für eine gute Qualität der Verpflegung ein, welche nachhaltig, saisonal und auf die Bedürfnisse unserer Bewohner*innen und Gäste ausgerichtet ist.

Um diese Herausforderung täglich meistern zu können, braucht es viele helfende Hände, die an der Front oder im Hintergrund ihre Arbeiten verrichten.

Mit dem Neubau der Ischimatt im Jahr 1995 wurde das Café Ischimatt gegründet. Schon bald war unser Café bei Bewohner*innen und Gästen sehr beliebt und wurde schnell zu einem begehrten Treffpunkt. Damals wurden über den Mittag ein Tagesmenü, sowie eine kleine Auswahl an verschiedenen saisonalen Gerichten angeboten. Die grosse Zufriedenheit und die wachsende Nachfrage

für ein erweitertes Gastronomieangebot hat dazu geführt, dass nach dem Erweiterungsbau von 2015 unser Café am neuen Standort mit Sicht auf den Park, mit mehr Platz und einem erweiterten Angebot realisiert werden konnte. Unser Café unter der Teamleitung von Nelly Weingart ist ein beliebter Treffpunkt, welcher rege zum gemütlichen Austausch nach dem täglichen Einkauf oder zum Znüni halt genutzt wird. Das Café ist gut besucht und wir dürfen uns einer stolzen Anzahl von treuen Stammgästen, die auch zu Mittag essen, erfreuen.

Unser elfköpfiges Service-Team ist stets dafür besorgt, dass ein schneller Service gewährleistet ist und die meist knappe Znüni- oder Mittagszeit möglichst gut genutzt werden kann. Die gute Qualität unserer marktfrischen und abwechslungsreichen Küche hat sich schnell herumgesprochen und so konnten wir auch unser Menüangebot über den Mittag mit einem ausgewogenen Tagesmenü, mit oder ohne Fleisch, einem Angebot von monatlich wechselnden Spezialitäten sowie einem schönen à la Carte Angebot ausbauen.

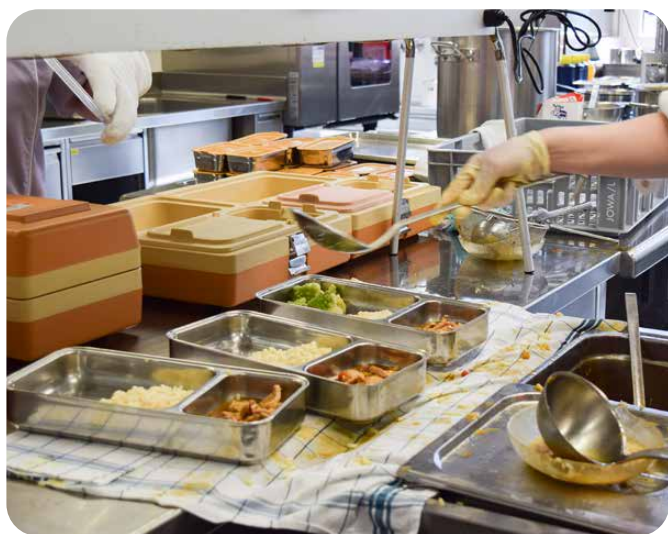
Auf Grund der Schliessung in Folge von Covid-19 ist unser Café mit seinem dazugehörigen Gartencafé aktuell ein beliebter Treffpunkt am Nachmittag für unsere Bewohner*innen und kann unter Einhaltung aller Vorgaben mit einem erweiterten Kioskangebot glücklicherweise weiter betrieben werden. Seit Juni können Besucher*innen auf Voranmeldung sich nachmittags mit unseren Bewohner*innen im Café wieder treffen. Ein weiteres, wichtiges Standbein unserer Verpflegung stellt die seit Jahren gute Zusammenarbeit mit unseren





Der Bereich Verpflegung stellt sich vor

regionalen Spitex-Partnern dar. Gerade die Covid-19 Situation hat uns gezeigt, dass unsere Küche ihre Aufgaben im Griff hat und innert kürzester Zeit konnte das Angebot für unsere externen Mahlzeitendienste von ehemals 120 auf bis zu 200 Mahlzeiten täglich erweitert werden. Mit Stolz können wir heute sagen, dass wir in der Lage sind 200 zusätzliche, täglich frisch zubereitete Mahlzeiten innert der Rekordzeit von nur 30 Minuten abzupacken und den Mahlzeitendiensten zur Verteilung bereit zu stellen.



Dass unser Küchenteam mit Patrick Weber als Küchenchef den täglichen Herausforderungen mehr als gewachsen ist, bekräftigt uns darin, dass wir uns weiterhin in der Ausbildung und der stetigen Weiterbildung unserer Mitarbeiter*innen stark engagieren. Wir befinden uns seit Jahren im Verpflegungsbereich in einer sich immer schneller drehenden Spirale von Veränderungen. Die steigenden Ansprüche an die Verpflegung und ein enormer Kostendruck, welcher ohne gut ausgebildete Mitarbeiter nicht mehr zu bewältigen wäre, sind die Herausforderung. Es gilt, den Markt zu beobachten, Trends aufzunehmen und möglichst einen Schritt voraus zu sein.

In den vergangenen fünf Jahren haben drei unserer Köche*innen die Chance genutzt, die Ausbildung zum Diätkoch EFZ zu absolvieren, und zur Freude aller hat im Anschluss eine unserer Köchinnen die Fachprüfung zur Chefköchin mit eidg. Fachausweis erfolgreich abgelegt. Diese komfortable Ausgangslage ermöglicht es uns, alle Sparten einer anspruchsvollen Diätküche kompetent abzudecken und das Know-how unserer Küche an unsere drei Lernenden, die sich in Ausbildung zum Koch oder Köchin EFZ befinden, weiterzugeben.

Ein wichtiger Bestandteil unseres Küchenteams sind unsere acht Küchenmitarbeiter*innen, welche sich unermüdlich um die tägliche Sauberkeit und Hygiene der gesamten Küche, dem Abwaschen der grossen anfallenden Mengen an schmutzigem Geschirr und um die Aufbereitung der Mahlzeiten-Kofferli kümmern. Sie unterstützen kompetent unsere Köchinnen und Köche, wo immer sie können und übernehmen viele kleine und wichtige Aufgaben, wie das Vorbereiten des Frühstücks, anrichten und portionieren von Salaten und helfen bei Rüst- und Zuschnearbeiten aus. Ohne diese wertvolle Unterstützung würde keine Küche funktionieren. Sie verdienen es einmal besonders erwähnt zu werden.

Die Koordination unserer zwei Verpflegungsbereiche, Küche und Service, untersteht unserer Leitung Verpflegung, Felix Iseli, welcher als diplomierter Koch für Spital- und Heimgastronomie die Bedürfnisse einer Heimküche, sowie der modernen Gastronomie bestens kennt und gerne mit Rat und Tat zur Seite steht. Herr Iseli verfügt über viel Erfahrung in der Gastronomie, welche er sich über Jahre im In- und Ausland aneignen konnte. Als Patentinhaber des Café Ischimatt kümmert er sich nebst seinen Aufgaben als Mitglied der Geschäftsleitung, um das Speise- und Getränkeangebot, den Einkauf und die vielen grossen und kleinen Dinge, die täglich in einem Heim- und Gastronomiebetrieb anfallen.

Mit der Hoffnung auf eine baldige Rückkehr zu einem geordneten Normalbetrieb freuen wir uns darauf, auch in Zukunft für unsere Bewohner*innen und Gäste da zu sein, denn wir lieben was wir tun und tun dies, weil wir es lieben.





Der Bereich Hauswirtschaft stellt sich vor

Die Hauswirtschaft

Die Hauswirtschaft umfasst die Wäscheversorgung und den Hausdienst. Ziel ist es, ein sauberes und ordentliches Umfeld zu schaffen, welches das Wohlbefinden aller, die sich im Haus aufhalten, gewährleistet.

Die Hauswirtschaft wird von der Bereichsleitung Christine Saliba geführt und tatkräftig von der Teamleiterin Hausdienst, Doris Biberstein, unterstützt. Gesamthaft sind es 15 Mitarbeiter*innen, welche in der Hauswirtschaft angestellt sind. Zudem bilden wir zwei Lernende zur Fachfrau Hauswirtschaft EFZ aus. Die knapp 850 Stellenprozent sind in diverse Pensen zwischen 30 – 100% aufgeteilt. Gearbeitet wird an sieben Tagen die Woche, an Wochenenden und Feiertagen allerdings etwas reduziert. Wochentags findet jeweils um 07:30 Uhr die Tagesbesprechung statt.

Der Hausdienst

Der Hausdienst kümmert sich vorwiegend um die Unterhalts-, Zwischen- und Grundreinigungen im ganzen Gebäude, ausgenommen der Küche und einzelne Arbeiten, welche besonderer Geräte oder einer Sicherheitsausrüstung bedürfen. Für jedes Geschoss bestehen Reinigungspläne, wo festgehalten ist, welche Reinigungsarbeiten, wie häufig, von wem und mit welchen Hilfsmitteln durchgeführt werden. Diese Hilfsmittel dienen der Erreichung von hygienisch einwandfreien, wirtschaftlichen und ökologisch sinnvollen Reinigungsergebnissen. Bei der Durchführung sind ein Reinigungswagen mit allen nötigen Materialien, ein Staubsauger und eine Scheuersaugmaschine ständige Begleiter.

Für Grundreinigungen von Fenstern oder Nasszellen, welche nur sporadisch anfallen, sind zahlreiche Dokumente

vorhanden. Mit dem Hinterlassen des Namenkürzels hinter den aufgelisteten Arbeiten wird sichergestellt, dass keine Aufgabe vergessen geht oder doppelt ausgeführt wird. Zudem ist so bei einer Kontrolle ein Nachweis der Tätigkeiten vorhanden.

Weiter sind dem Hausdienst das Giessen der Pflanzen im öffentlichen Bereich des Hauses, die Gartenpflege sowie die Stellvertretung des Technischen Dienstes zugeordnet. Zu letzterem gehören auch regelmässige Pikettdienste über Nacht oder an Wochenenden und Feiertagen.



Neben den eigentlichen Reinigungs- und Unterhaltsarbeiten ist der Kontakt zu den Bewohnenden zentral. Gerne wird ein Schwätzchen abgehalten oder eine kleine Handreichung getätigt. Soweit möglich wird auf die Bedürfnisse der Bewohner*innen und ihren individuellen Tagesablauf eingegangen. Den Mitarbeiter*innen ist bewusst, dass sie sich im ganz persönlichen Umfeld der Bewohnenden bewegen.





Der Bereich Hauswirtschaft stellt sich vor

Die Wäscheversorgung

Die Wäscherei befindet sich etwas abseits der Besucherströme im Untergeschoss. An sechs Tagen die Woche ist sie in Betrieb. Samstags wird nicht gearbeitet, der Tag ist reserviert für allfällige Ausnahmezustände, wenn besonders viel Schmutzwäsche anfällt. So ein Notfall kann z.B. ein Norovirus-Befall sein. Mit dieser Massnahme ist gewährleistet, dass die Wäscheversorgung für das ganze Haus garantiert ist. Die momentane Corona-Pandemie hat in der Wäscherei keinen Mehraufwand beschert. Durch



die Schliessung des Restaurants und die Streichung von Anlässen ging der Aufwand bei der Küchenwäsche sogar etwas zurück.

Die Wäscherei verfügte bisher über eine 20 kg Industrie-Waschmaschine, einen 20 kg Wäschetrockner und eine haushaltsübliche 7 kg Waschmaschine. Die Waschchemie wird nicht von Hand dosiert, sondern über eine automatische Dosieranlage zugefügt. So ist gewährleistet, dass für alle 28 Waschprogramme immer die richtige Dosierung an Waschmittel beigegeben wird. Auch die Programmlänge, Wassermenge und Waschttemperatur können bedürfnisorientiert programmiert werden.

Der Arbeitstag beginnt mit dem Einsammeln der Berufswäsche in den verschiedenen Garderoben. Sie wird nach Farben sortiert, entfleckt und sämtliche Taschen kontrolliert. Nicht selten befinden sich darin noch Notizzettel, Namensschilder, Geld, Fingerringe, Lippenpomade, Kugelschreiber etc. Danach wird die Betriebs- und Bewohnerwäsche vom Vortag aufbereitet und zur Verteilung bereitgestellt.

Bei Flachwäsche wie Küchentücher, Tischtücher und private Bettwäsche kommt die Wäschemenge zum Einsatz.

Je nach Bedarf wird die Berufs-, Betriebs- oder Bewohnerwäsche von Hand gebügelt. Auch Flickarbeiten und Änderungen werden in der Wäscherei nach Auftrag ausgeführt.

Nach der Kaffeepause wird die schmutzige Betriebs- und Bewohnerwäsche auf den drei Etagen abgeholt und ebenfalls sortiert. Tritt eine Bewohnerin neu ein, wird sämtliche private Kleidung mit Nach- und Vornamen versehen. Alle Bewohnerinnen und Bewohner haben in der Wäscherei ein eigenes Fach, in welchem die Wäsche gestapelt wird. Zweimal pro Woche wird die saubere Wäsche durch die Mitarbeitenden der Betreuung & Pflege abgeholt und in die jeweiligen Zimmer verteilt.

Die saubere Betriebswäsche wird wochentags von den Wäscherei-Mitarbeiterinnen auf die drei Etagen gebracht. Mit dem Verteilen der sauberen Wäsche schliesst sich der Kreislauf der Wäsche wieder. Was als Schmutzwäsche in der Wäscherei gelandet ist, kehrt an den Ursprungsort zurück und die Verbraucher können frische, fein riechende Wäsche aus dem Schrank nehmen.

Nun gibt es aber eine grosse Veränderung. Die bestehende Wäscherei wurde seit Ende April umgebaut und vergrössert. Zusätzlich wurden eine 16 kg Waschmaschine und ein 16 kg Wäschetrockner installiert. Nach Beendigung der Bauarbeiten kann nun wieder die gesamte anfallende Wäsche im Haus aufbereitet werden.



An einer Modeschau im Herbst des letzten Jahres konnte eine Auswahl an Berufskleidern begutachtet werden. Die neuen Kleider nun sind seit Juli im Einsatz.





Bewohner-Aktivitäten

Von der Raupe zum Schmetterling

Auf dem Balkon des 1. Stocks wurde eine Holzbox mit Grünzeug aufgestellt. Die Bewohnerinnen und Bewohner konnten die darin lebenden Raupen des Schwalbenschwanzes beobachten und sahen, wie sie immer dicker wurden, um sich schliesslich zu verpuppen.



Nathalie Attinger wurde zur Raupenmutter ernannt und Frau Teutsch wurde das Raupengotti. Gespannt wartete man auf das Schlüpfen der Schmetterlinge.



Das Experiment gelang, denn nach der Wartezeit konnten mehrere Schmetterlinge in die Freiheit entlassen werden. Zur Ergänzung des Themas Schmetterling wurde ein Kinonachmittag durchgeführt, wo der Film „Die Reise des Schmetterlings“, eine Dokumentation über den Monarchfalter, gezeigt wurde.

Neues aus dem Gedächtnistraining

Im Gedächtnistraining werden nebst dem Thema Sommer zur Zeit Geografiethemen angesprochen. Auf einer gedanklichen Reise durch die Schweiz wurden die Sehenswürdigkeiten der verschiedenen Regionen zusammengesucht, die Kantonswappen zugeordnet, Kantonshauptstädte repetiert und sonstiges Wissen zu unserem schönen Land abgerufen.



Eine vielgereiste Bewohnerin berichtete über ihre zahlreichen Europareisen und ihre erlebten Erfahrungen.

Handwerk-Atelier

Einige Herren betätigen sich handwerklich. Sie schleifen und feilen mit Ausdauer an den Paletten, aus denen ein moderner Kräutergarten entstehen soll.





Bewohner-Aktivitäten

Grillieren

Im Juli und August wurde im Garten der Aktivierung in kleinen Gruppen mehrmals ein Grillieren durchgeführt. Das Wetter war auf unserer Seite. So war das feine Essen in entspannter Stimmung Balsam für die Seele!



Mis Gärtli

Tomaten säen, Setzlinge pikieren und Pflanzen eintopfen machen Freude. Für das Kräutersalz können bereits Kräuter geerntet und gezupft werden.

1. August-Feier

Die traditionelle 1. August-Feier fand Corona bedingt ohne Angehörige statt. In kleinen Gruppen, dank dem warmen Wetter teilweise auf den Balkonen, konnte jede Abteilung den Schweizer Geburtstag gemütlich feiern.



Männerrunde

In der Männerrunde wird bereits mit viel Elan an der herbstlichen Dekoration für die Abteilungen gearbeitet.

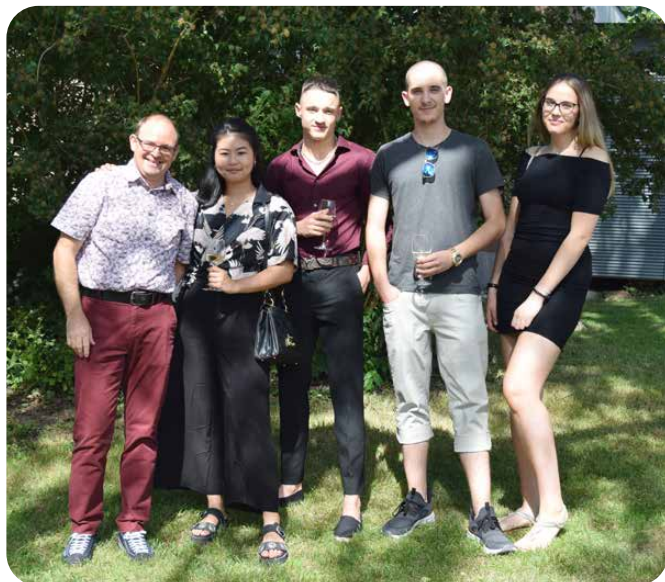




Unsere Mitarbeitenden

Ausbildung

Diesen Sommer haben sechs Personen ihre Ausbildung in der Ischimatt erfolgreich abgeschlossen.



Von links nach rechts: **Patrick Weber**, Diätkoch EFZ; **Salisa Wongkampu**, Fachfrau Gesundheit EFZ; **Leonid Riznic**, Fachmann Gesundheit EFZ; **Florian Marty**, Assistent Gesundheit und Soziales; **Vanessa Di Lonardo**, Assistentin Gesundheit und Soziales. Auf dem Bild fehlt **Michaela Schwab**, Fachfrau Gesundheit EFZ, Nachholbildung.

Da keine Grossveranstaltungen erlaubt waren, wurden keine Abschlussfeiern abgehalten. Die Verantwortlichen der Ischimatt organisierten deshalb kurzerhand ein Apéro für die Lehrabgänger und ihre Eltern, um die Leistung in einem festlichen Rahmen zu würdigen.



Unsere Jubilare

Für unsere Bewohner*innen seit **20 Jahren** tätig

Alber Fabienne – Dipl. Pflegefachfrau 1. Stock

Für unsere Bewohner*innen seit **15 Jahren** tätig

Anita Meerstetter – Teamleiterin Nachtdienst

Für unsere Bewohner*innen seit **5 Jahren** tätig

Aeschlimann Daniel – Heimleiter

Bucher Eva Maria – Mitarbeiterin Küche

Roos Katja – Fachfrau Gesundheit Nachtdienst

Wir gratulieren zur Pensionierung

Liliane Wenger – Mitarbeiterin Personal

Vielen Dank für die wertvolle Arbeit und die Treue zu unserem Betrieb!

Am 1. August starteten folgende junge Menschen ihre Ausbildung in den verschiedenen Bereichen. Monalisa Denad, Lernende AGS; Sascha Iseli, Lernender AGS; Laima Laterza, Lernende Fachfrau Gesundheit EFZ; Eslem Trummer, Lernende Fachfrau Gesundheit EFZ; Merkeb Yemane, Lernende Köchin EFZ.





Erinnerungen

Ein Bewohner erzählt aus seinem Leben.

An einem heissen Sommertag erblickte ich als jüngster von fünf Geschwistern das Licht der Welt. Schon damals war ich neugierig und kam viel zu früh auf diese Erdkugel. Die Hebamme gab mir eine Lebensdauer von höchstens 3 Wochen. Nun bin ich über 80. Die Jugendzeit war von harter Arbeit geprägt. Nach der Bezirksschule ging ich in ein zusätzliches Schuljahr an der französischen Grenze. Kein Mensch sprach in dem kleinen Dorf deutsch. Am Mittwoch musste ich immer auf der Alp „schwarze Milch“ holen d.h. ohne Lebensmittelkarten. Der Aufstieg dauerte eine Stunde. Zur Aufbesserung des Taschengeldes habe ich nach der Schule im Moor Mäusefallen gestellt. Pro Mausschwanz bekam ich zehn Rappen. Der Monsieur ist mir als schimpfende Figur in Erinnerung, weil ich mich, statt hinter seine Fräsmaschine zu stehen, lieber in mein Zimmer hinter einem Buch versteckte. Ich war immer eine grosse „Leserate“.

In meinem Beruf als Uhrmacher gab es eine mega spannende Arbeitswelt rund um Chronographen, Quarzuhren, Schmuckuhren etc. Die Kunst interessierte mich auch immer. Ich besuchte Museen und Konzerte in Paris und Wien. Es gab auch Abenteuerreisen in die weite Welt. In einer kleinen Gebirgsstadt in Asien reparierte ich auf dem Dorfplatz eine Uhr. Der einheimische Uhrmacher reparierte daneben ein Gebiss. Beim Fallschirmfliegen zog ich die Leine zu früh und landete im Meer. Sie haben den Schirm gerettet, ich musste schwimmend das ferne Ufer erreichen.

Die wirtschaftliche Entwicklung veranlasste mich den Jurasüdfuss zu verlassen. Wir zogen nach Luzern und anschliessend ins „Züri-Oberland“. Nach einer erfolgreichen Umschulung mit fast fünfzig Jahren zum Elektroniker leitete ich eine Produktionsgruppe bis zu meiner Pensionierung. Danach kauften wir ein Haus in Grenchen und renovierten es. Schliesslich zogen wir um nach Solothurn.

Meine Frau lernte ich im Stadttheater in Solothurn kennen. Von der Aufführung „Ein Walzertraum“ habe ich nicht viel gesehen. Der Traum sass neben mir. Wir haben vier Kinder. Einen grossen Einschnitt gab es als unsere Tochter mit nur 34 Jahren verstarb. Die Familie ist für mich das Schönste und das Wichtigste. Die Zuneigung und die Hilfsbereitschaft innerhalb der Familie ist bei uns eine Selbstverständlichkeit. Besonders meine Frau hatte einen ausgeprägten Familiensinn. Inzwischen habe ich sechs Enkel und acht Urenkel. Meine Frau erkrankte schwer und verstarb 2017 an unserem 63. Hochzeitstag. Ich habe sie bis zu ihrem Tod zu Hause gepflegt.

Vom Haushalt hatte ich keine Ahnung. Also musste ich

mir das mühsam beibringen. Der Zeitpunkt war nun da, über den Eintritt in ein Altersheim nachzudenken. Ich besuchte einige Heime und ging dort auch Essen. Eines war wunderbar gelegen in der Natur, aber die Bewohner waren ständig am Jassen. Ich kann nicht Jassen, spiele lieber Schach, also kam das nicht in Frage. Auch die „Ischimatt“ habe ich so erkundet. Ich sah die Katzen und die Hunde, was mir sehr gefiel. Ich durfte ein Zimmer besichtigen und dort schlief eine Katze auf dem Bett. Da wusste ich, hier will ich hin.

Im Januar dieses Jahres stürzte ich zu Hause und somit war der Zeitpunkt für den Eintritt gekommen. Ich habe einen sehr netten Zimmernachbarn. Wir verstehen uns sehr gut und hören am Abend oft zusammen klassische Konzerte. Meistens drehe ich um zwei Uhr nachts noch meine Runde auf dem Gang und bekomme dann von der Nachtwache immer ein Glas Milch. Bewegung ist mir sehr wichtig. Ich laufe jeden Tag mindestens zwei Kilometer. Da seit der Zeit von Corona der Ausgang beschränkt ist, drehe ich täglich zwanzig Runden um den Spielplatz. Ich vermisse die Freiheit, grössere Runden in Langendorf zu laufen.

Da ich immer sehr neugierig auf die ganze Welt war, eine wunderbare Frau und ganz tolle Kinder hatte, gab es keinen einzigen langweiligen Tag in meinem Leben. Von allen werde ich richtig verwöhnt, auch hier in der „Ischimatt“.

„ Wenn ein Herrscher das Schachspiel nicht versteht, wie soll er über ein Königreich herrschen?“

*Sassanidischer König der Könige, Khuros II.
um 600 nach Christi*



Englische Eröffnung einer Schachpartie





nächste Ausgabe

Was erwartet Sie in der nächsten Ausgabe der Ischimatt-Zyting?

Wir berichten über...

... den Bereich Pflege und Betreuung

... den Bereich Zentrale Dienste

... den Neustart des Jubiläumsjahrs

... die verschiedenen Bewohner-Aktivitäten

... und vieles mehr.

Impressum

Herausgeber

Alters- und Pflegeheim
Ischimatt

032 625 78 78

info@ischematt.ch

www.ischimatt.ch

Redaktion

Daniel Aeschlimann

Nathalie Attinger

Janine Mägli

Sandra Schneeberger

Silvia Stüssi

Druck & Layout

Druckerei Herzog AG

Auflage: 500 Exemplare

Nächste Ausgabe: Winter 2020

Professor Fritz Dicht feierte am 16.07.2020 den 100. Geburtstag mit den Söhnen Reto (links) und Markus (rechts), mit Tochter Regula Jenni und Kantons- und Gemeindevertretern.

