



Liebevolle Osterdekoration

Das Deko-Team war im
Auftrag des Osterhasen
unterwegs. [Seite 3](#)

Pasta, pesce e pasticceria

Nuzzo Mattia berichtet über
die vielseitige Küche ihrer
Heimat. [Seite 4-5](#)

Umbau Bacherhaus

Bis Mitte April in drei Etap-
pen zu zeitgemässen Räum-
lichkeiten. [Seite 5-6](#)



Vorwort Aumatt-Post

Liebe Leserinnen,
liebe Leser



Nachdem der Stiftungsrat die Pflegedienstleistungen neu organisiert hat, darf ich seit vergangenem November die spezialisierte Pflege und Pflegeentwicklung im Seniorenzentrum Aumatt leiten. Mein Empfang war äusserst freundlich und von Beginn weg erlebte ich grosse Offenheit und Unterstützung. Eine der grössten Herausforderungen war für mich, all die neuen Mitarbeitenden, die Bewohnerinnen und Bewohner und deren Angehörige persönlich kennenzulernen. Auch der Spagat zwischen Bewältigung der alltäglichen Aufgaben und der Einarbeitung in die Themengebiete der spezialisierten Pflege und Pflegeentwicklung war spannend. Ein Prozess, der nach den ersten fünf Monaten noch nicht abgeschlossen ist. Der wertschätzende und freundliche Umgang im Aumatt beeindruckt mich sehr – danke für all die Unterstützung und Handreichungen, die ich in meiner bisherigen Einarbeitungszeit erfahren durfte.

Von Seiten Pflege bin ich für das Bacherhaus verantwortlich. Seit Anfang Jahr habe ich zusammen mit der Stationsleitung Frau Smakaj die Federführung für das längst fällige Sanierungsprojekt Bacherhaus übernommen. Auf Seite 5–6 lesen Sie, wie der Umbau nur dank viel Engagement vom Team und allen Involvierten gestemmt werden kann. Bis Mitte April sollten die Arbeiten abgeschlossen sein.

Nun wünsche ich Ihnen eine kurzweilige Lektüre mit der neusten Aumatt Post.

Herzlich,

Dr. Cornelia Bläuer,
Leiterin spezialisierte Pflege und
Pflegeentwicklung

Aktuelle Neuigkeiten finden Sie laufend auf unserer Website:
www.sz-aumatt.ch/ueber-uns/news

«Spontanität ist die Seele der Freiheit»

Am Morgen wurden unsere neuen Feuerschalen geliefert – und weil sich die frühlinghaften Temperaturen bestens dazu eigneten, haben wir sie abends im Innenhof des Aumatts bereits eingeweiht. Begleitet von Conny Lehner auf der Gitarre sangen wir gemeinsam Lieder, bis eine schöne Glut entstanden war. Und dann endlich durften alle Teilnehmenden ihren Klöpfer am Stecken über der Feuerschale bräteln. Über unsere spontane Aktion haben sich die Bewohnerinnen und Bewohner der Abteilungen PG und 1.+2. OG C sehr gefreut.

Catherine Buchecker
Aktivierung



«Es läuft immer was»

Um Abwechslung auf die Stationen zu bringen, hat die Küche das Mittagessen für die Bewohnerinnen und Bewohner im 2. OG C für einmal auf der Abteilung zubereitet: Der Duft von Schweinshaxen mit Polenta, Erbsli und Kohlrabi hat sich über das ganze Geschoss verbreitet und für Gesprächsstoff gesorgt. Das nächste Mal findet das Stör-Kochen dann auf einer anderen Abteilung statt.



Neues Entlastungszimmer für Kurzaufenthalte

Seit Anfang März 2023 verfügt das Seniorenzentrum Aumatt über ein neues Zimmer speziell für Kurzaufenthalte. Kurzaufenthalte sind beispielsweise nützlich im Anschluss an eine Hospitalisation, wenn der Schritt nach Hause noch zu gross ist. Auch zur Entlastung von pflegenden Angehörigen kann ein Kurzaufenthalt dienlich sein, insbesondere wenn die Angehörigen selbst aus gesundheitlichen Problemen hospitalisiert werden müssen oder sich einfach mal Ferien gönnen möchten.

Am 3. März nutzte der erste Gast diese Möglichkeit im Seniorenzentrum Aumatt, weil ihre Angehörigen in die Ferien fuhren. Die Bewohnerin fühlte sich laut ihren eigenen Angaben in ihrem vorübergehenden Zuhause wohl. Die Veranstaltungen der Aktivierungstherapie brachten Abwechslung in ihren Alltag. Einzig ihren Hund vermisste sie sehr.

Das Zimmer kann über die Zentrale reserviert werden. Wichtig für die Nutzung ist, dass der Aufenthalt zeitlich begrenzt ist. Weitere Informationen erhalten Sie über info@sz-aumatt.ch oder auf der Website www.sz-aumatt.ch/wohnen/entlastungszimmer.



Die Hasen und Hühner sind eingezogen

Das Deko-Team war im Auftrag des Osterhasen unterwegs. Während die Bewohnerinnen und Bewohner noch tief schlafend in ihren Betten lagen, startete das Deko-Team am frühen Morgen mit dem



Gestalten der Osterdekoration. Umso grösser war die Überraschung, als eine Bewohnerin vorzeitig zum Frühstück aus ihrem Zimmer kommen wollte. Sie erfreute sich riesig an dem Hasen, der just vor ihrem Zimmer platziert war. Mit einem frühmorgendlichen Strahlen in den Augen ging sie auf das Deko-Team zu und bedankte sich für deren immer wieder mit viel Liebe erfüllte Arbeit. Solche schönen Worte des Dankes stellen das Deko-Team auf und motivieren die fleissigen Helferinnen sehr. Auch dieses Mal ist die Dekoration gemeinsam mit den Bewohnerinnen und Bewohnern entstanden. Die vielen Stunden gemeinsamer Arbeit lohnen sich, weil die Dekoration von den Bewohnerinnen und Bewohnern, aber auch von den Gästen immer wieder sehr geschätzt wird.

Alles ist grün und blüht

Franziska Bauer ist unser grüner Daumen: Als Unterstützung des Deko-Teams pflegt sie mit einem besonderen Händchen die Pflanzen rund um das Seniorenzentrum Aumatt. Zuletzt zeigte sie sich verantwortlich für den Einkauf der neuen Pflanzen im ganzen Haus. So stehen nun am Eingang, im Café, im Speisesaal und auf den Stationen schöne neue Gewächse und verleihen den Räumlichkeiten einen Hauch von Frühling. Ein grosses Dankeschön für die Unterstützung!

Stefanie Schmidlin
Teamleiterin Service Café



Die Sizilianische Küche

Die sizilianische Küche ist eine vielseitige Regionalküche Italiens. Sie ist geprägt von den reichhaltigen Erträgen der Landwirtschaft und des Fischfangs und von den Einflüssen fremder Kulturen in der Geschichte Siziliens. Vereinfacht lässt sich die Küche beschreiben mit Pasta, pesce e pasticceria, also Nudeln, Fisch und Süssspeisen. Nudelgerichte werden vorwiegend mit Gemüse serviert, Fisch findet wesentlich öfter Verwendung als Fleisch und die sizilianischen Süssspeisen zählen zu den gehaltvollsten und farbenfrohesten der Welt. Die Vielfalt der sizilianischen Küche liegt darin, dass jedes Kochrezept in den einzelnen Provinzen mit sehr unterschiedlichen Zutaten angereichert und verfeinert wird.

Zu den wichtigsten Anbauprodukten zählen Zitronen, Orangen, Tomaten und Oliven, die sowohl zum Einlegen als auch zur Produktion von Olivenöl verwendet werden. Weitere Produkte sind Hartweizen zur Herstellung von Teigwaren, Paprika, Artischocken, eine Vielzahl von Küchenkräutern und nicht zuletzt Auberginen, die auf Sizilien in vielen Rezepten vorkommen. Mandeln, Pinienkerne und Pistazien werden sowohl zum Verfeinern der Gerichte als auch für viele Süssspeisen und Gebäck gebraucht.

Auswahl typischer Gerichte

Antipasti – Vorspeisen

Für Sizilien typische Vorspeise sind Arancini, frittierte Reisbällchen, die je nach Region unterschiedlich gefüllt oder auch anders geformt sind. Eine weitere Spezialität ist Caponata, eine süss-sauer zubereitete Speise aus Paprika, Auberginen, Kapern und Zwiebeln. Beliebte Zwischenmahlzeiten sind Sfincione, eine Pizza aus süsslichem Brotteig, die auf verschiedene Arten belegt wird oder Scàccia, gefüllte Teigtaschen.



Primi piatti – 1. Gang

Für Pastagerichte werden neben Spaghetti bevorzugt Makkaroni verwendet. Zu den typischen Nudel-spezialitäten zählen Pasta alla Norma nach einem Rezept aus Catania, des Weiteren Pasta con le sarde mit Sardinen und Pasta con le melanzane mit Auberginen.

Secondi piatti – 2. Gang

Fleischgerichte werden vor allem in den Bergregionen im Inselinneren zubereitet. Spezialitäten sind der Farsu magru, ein Rollbraten, und die Involtini alla siciliana, üppig gefüllte Rouladen. Entlang der Küste werden Fischgerichte bevorzugt. Schwertfisch aus der Gegend von Messina, Thunfisch aus den Gewässern vor Trapani oder Sardinen werden meist alla griglia zubereitet, also nur gegrillt und mit Salat und frischem Brot verzehrt. Couscous wird ausschliesslich mit gekochtem Fisch, Blumenkohl oder am Gründonnerstag mit Schweinefleisch serviert und nicht, wie in Nordafrika üblich, mit Hammel oder Hühnchen. Eine besondere Spezialität sind gefüllte Fische wie zum Beispiel die Sarde a beccafico.

Auswahl typischer Süssspeisen

Gebäck und Süsswaren spielen in der sizilianischen Küche seit Jahrhunderten eine grosse Rolle. Sie wurden früher in den Klöstern und in erster Linie für Geistliche und Adelige hergestellt. Heute werden sie sowohl zu kirchlichen Feiertagen als auch zu Familienfesten in grossen Mengen angeboten. So gibt es z.B. traditionell die Cassata, eine Schichttorte aus Biscuitteig, Ricotta und kandierten Früchten, und zu Weihnachten die Pignolata. Zum Fest der Heiligen Lucia am 13. Dezember wird die Süssspeise Cuccìa zubereitet.





Die zahlreichen Cafés und Eisdiele bieten eine Vielfalt an Eissorten und Granita. Sehenswert sind die sizilianischen Konditoreien. In den Schaufenstern türmen sich neben Bergen von Mandel-, Pistazien- und Piniengebäck auch ricottagefüllte Teigrollen, die Cannoli und täuschend echt aussehende Marzipanfrüchte, die Frutti della Martorana.

Nuzzo Mattia
Leitung Hausdienst

Umbau Bacherhaus ist bis Mitte April abgeschlossen

Das Sanierungsprojekt Bacherhaus steht schon seit längerem weit oben auf der Liste der zu erledigenden Aufgaben. Anfang dieses Jahres wurde das Sanierungsprojekt nun in Angriff genommen.

Die Sanierung des Bacherhauses wird pro Stockwerk in drei Etappen angegangen. Dabei werden die Böden erneuert, energieeffiziente und kostensparende LED Lampen eingesetzt und die Räumlichkeiten neu gestrichen. Zuerst war im Februar das Dachgeschoss dran, der 1. Stock und das Erdgeschoss sind für März terminiert mit jeweils zwei Wochen zwischen den Etappen.

Einpacken – und alles wieder auspacken

Das Sanierungsprojekt verlangt nicht nur seitens Aumatt eine sorgfältige Planung, auch die Handwerker müssen eng aufeinander abgestimmt im Einsatz stehen. Jeweils von Montag bis Samstag haben sie Zeit, die groben Arbeiten zu erledigen, was mehrere Handwerkerequipen pro Woche erforderlich macht. Die Mitarbeitenden der Pflege und des technischen Dienstes sind verantwortlich, dass das Stockwerk rechtzeitig geräumt ist. Den Bewohnerinnen und Bewohnern wird alles separat gepackt, was sie an Kleidern und Sonstigem in der Umbauwoche benötigen – dies ist eine besondere Herausforderung für die Pflege.

Die Möbel werden von einer Zügfirma abgeholt und für eine Woche eingelagert. Nach Abschluss der Handwerkerarbeiten erfolgt der Grossputz durch die Mitarbeitenden des Hausdienstes, so dass die Bewohnerinnen und Bewohner bereits am Wochenende wieder in ihre Zimmer zurückkehren können. Und bei dieser Gelegenheit heisst es alles wieder auspacken und an seinem Ort platzieren.

Lärm möglichst umgehen

Das ganze Projekt ist nur zu bewältigen dank ganz viel Flexibilität der Bewohnerinnen und Bewohner, ihrer Angehörigen und unserem Personal. Während der Umbauwoche schlafen die Bewohnerinnen und Bewohner zu zweit in einem Zimmer, entweder auf einer anderen Abteilung oder in extra eingerichteten Schlafplätzen. Den Tag verbringen sie gemeinsam in der gewohnten Gemeinschaft. Damit die Bewohnerinnen und Bewohner dem Lärm nicht zu stark ausgesetzt sind, wird die Aktivierungstherapie auf die Vormittage der lärmintensiven Tage gelegt und im Haupthaus durchgeführt. Der morgendliche Spaziergang ins Haupthaus mit Unterstützung von Freiwilligen scheint allen gut zu gefallen.





An dieser Stelle ein riesengrosses Dankeschön an alle Involvierten! Ohne das Engagement aller wäre so ein Projekt nicht zu bewältigen.

Umbau bisher gut verlaufen

Bereits seit Mitte März ist die zweite Etappe erfolgreich abgeschlossen. Die Bewohnerinnen und Bewohner sind zurück in ihren Zimmern, Möbel und persönliche Sachen wieder eingeräumt. Es fehlt noch die Detailarbeit wie fertig streichen, und Bilder und Dekoration müssen auch wieder aufgehängt werden.

Die ersten zwei Bauetappen haben gezeigt, dass der Entscheid zum Umbau im laufenden Betrieb richtig war. Bisher ist alles gut verlaufen und die Bewoh-

nerinnen und Bewohner kamen mit dem Umbau gut zurecht.

Ab dem 20. März starten die Arbeiten nach kurzer Pause in die dritte und letzte Phase: Das Erdgeschoss wird für den Umbau ausgeräumt. Abgeschlossen werden die Arbeiten voraussichtlich Mitte April. Anfang Juni werden die neuen Möbel für die Gänge und die Eingangsbereiche erwartet, so dass sich das Bacherhaus zum 50 Jahre Jubiläumsfest Mitte Juni wieder zeitgemäss präsentieren darf.

Sofia Smakaj,
Leitung Pflege Bacherhaus

Dr. Cornelia Bläuer,
Leiterin spezialisierte Pflege und Pflegeentwicklung

Wir heissen herzlich willkommen im März

Margrit Lächele
Christian Roth Christen
Margrit Rudin-Bachmann
Suzanne Sieber

Andrea Taiani
Hanspeter Thum
Irene Wydler

Neu im Team seit März 2023



Virginie Enderlin
Betreuungsperson Pflege
im PG



Elizabeth Stäger
Betreuungsperson Pflege
im 1. OG A/D/B

Herzliche Gratulation zum Dienstjubiläum

15
JAHRE



Maire-Theres Vögtli
Mitarbeiterin Service Speisesaal

10
JAHRE



Doris Abt
Mitarbeiterin Reinigung

10
JAHRE



Jyoti Frutig
Mitarbeiterin Hotellerie
Pflegestationen

10
JAHRE



Emelda Fischer
Betreuungsperson Pflege,
Bacherhaus

5
JAHRE



Karin Wicki
Betreuungsperson Pflege,
1. OG C+2. OG

Sudoku Lösung

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

In guter Erinnerung bleiben uns

Myrtha Hagmann
Margareta Leitold-Baschung
Josef Meier
Eduard Riedl

Geburtstag

Herzliche Gratulation unseren
drei Bewohnerinnen zum runden
und besonderen Ehrentag.

80. Geburtstag
Nelly Walgenwitz

101. Geburtstag
Madeleine Schneider
Heidy Schnyder

Unsere nächsten Anlässe

Donnerstag, 6. April, 10.00 Uhr

Singen für alle

Mittwoch, 12. April, 15.00 Uhr

Klavierkonzert mit Manfred Buschauer

Mittwoch, 19. April, 14.30 Uhr

Kinonachmittag

Donnerstag, 20. April, 10.00 Uhr

Singen für alle

Mittwoch, 26. April, 14.30 Uhr

Diavortrag «Kreuzfahrt Transatlantik»

Donnerstag, 27. April, 18.30 Uhr

Nachtcafé für Bewohnerinnen und Bewohner

Vormerken:

Freitag, 16. und Samstag, 17. Juni

Jubiläumsfest

50 Jahre Seniorenzentrum Aumatt

Witz des Monats

Ein Malerlehrling soll die Markierungen auf der Autobahn erneuern. Am ersten Tag schafft er mehr als zwei Kilometer, am zweiten Tag nur noch 500 Meter, am dritten sogar nur noch 200 Meter. Fragt der Chef: «Warum schaffst du nicht mehr so viel wie am Anfang?» Darauf der Lehrling: «Naja, der Weg zum Farbeimer ist inzwischen echt weit...»

Vorfrühling

Über den Feldern ein warmer Hauch,
Schwellende Knospen am Dornenstrauch
Ungeduldige Wölkchen schweben
Über mir hin, und fern im Land,
Wo die Berge ihr Haupt erheben,
Aus dem feinen, bläulichen Rauch
Winkt eine Hand:
«Wartest du auch?
Wartest du auch auf das blühende Leben...?»

Hans Christian Andersen (1805 – 1875)

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

Impressum

Herausgeber

Seniorenzentrum Aumatt
Aumattstrasse 79 | 4153 Reinach BL
T 061 717 15 15
info@sz-aumatt.ch | www.sz-aumatt.ch

Redaktion

Edith Thalmann, Marketing und Kommunikation
Nuzzo Mattia (Hauptbeitrag), Cornelia Bläuer,
Catherine Buchecker, Stefanie Schmidlin

Grafik

typo.d AG, Reinach
Tatjana Bolinger, Polygrafin in Ausbildung
info@typod.ch

Bilder

Seniorenzentrum Aumatt / zVg
Diverse: Unsplash