



## Sommerfest 2023

Kulinarisches und geselliges  
Highlight des Sommers.

[Seite 2](#)

## Küchenteam

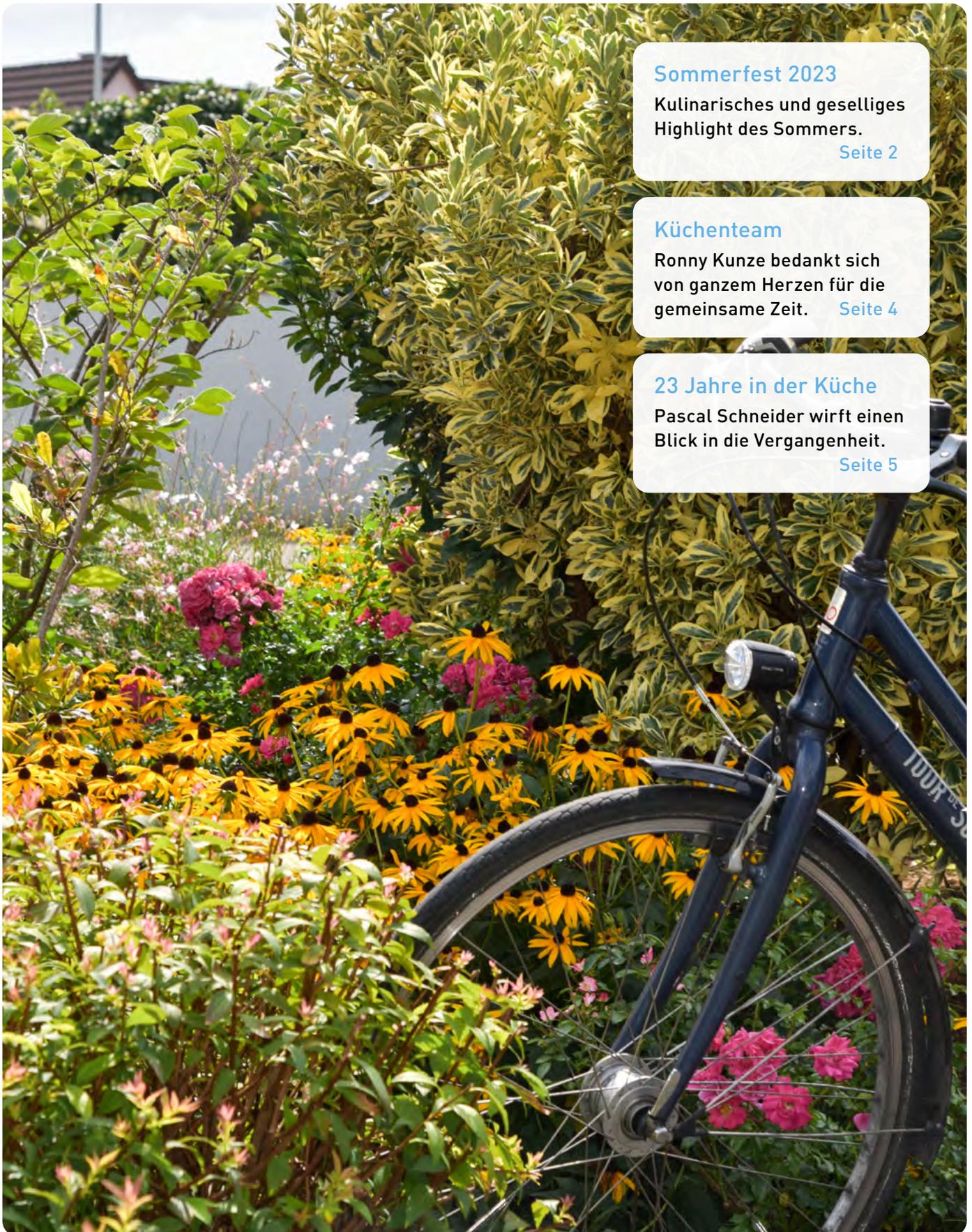
Ronny Kunze bedankt sich  
von ganzem Herzen für die  
gemeinsame Zeit.

[Seite 4](#)

## 23 Jahre in der Küche

Pascal Schneider wirft einen  
Blick in die Vergangenheit.

[Seite 5](#)



## Vorwort Aumatt-Post

Liebe Leserinnen,  
liebe Leser



In jeder Ausgabe der Aumatt Post zeigt sich eine Abteilung für den Hauptbeitrag verantwortlich. Diesen Monat ist die Küche dran. Und die Mitarbeitenden aus dem Küchenteam haben ihren Auftrag wirklich ernst genommen: Für einmal haben wir nicht einen, sondern ganz viele spannende Beiträge vorliegen, die zu meinem grossen Bedauern gar nicht alle Platz finden in dieser Aumatt Post.

Darum möchte ich diese Ausgabe unserem wunderbaren Küchenteam widmen, welches die Bewohnerinnen und Bewohner, aber auch die Mitarbeitenden tagein, tagaus kulinarisch zu verwöhnen weiss. Essen und Trinken ist nämlich weitaus mehr als die Deckung der Grundbedürfnisse. Das eigene Wohlbefinden hängt entscheidend von der Art und Weise der Nahrungsaufnahme sowie vom Umfang und der Qualität des Essens ab. Das gemeinsame Mahl bietet den Rahmen für geselliges Beisammensein und knüpft Vertrauen zwischen Menschen. Und nicht zuletzt wegen den feinen Köstlichkeiten durften wir Ende August ein wunderbares Sommerfest feiern – mehr dazu auf Seite 2.

Viel Freude beim Lesen der Berichte aus der Küche. Die wunderschönen Bilder von Köchin Irene Stähli haben wir uns für die nächste Ausgabe aufgespart... Und auch Jeannette Hofers Beitrag folgt noch. Sie dürfen gespannt sein!

Herzlich,

Edith Thalmann,  
Marketing und Kommunikation

Aktuelle Neuigkeiten finden Sie laufend auf unserer Website:

[www.sz-aumatt.ch/ueber-uns/news](http://www.sz-aumatt.ch/ueber-uns/news)

## Sommerfest 2023

Mitte August meldete sich der Sommer nochmals mit heissen Temperaturen zurück, darum wurde das ursprünglich für den 22. August geplante Sommerfest kurzerhand auf den 31. August verschoben. Und das hatte sich gelohnt: Die Temperaturen bei leichter Bewölkung waren ideal, so dass viele Bewohnerinnen und Bewohner ab 16.00 bis 20.30 Uhr am Fest teilnahmen. Das Duo Romantica sorgte mit seinem bunten Repertoire für durchgehende musikalische Unterhaltung und liess zahlreiche Anwesende das Tanzbein schwingen.



### Desserts-Auswahl der Lernenden

Wie immer bei solchen Anlässen hat auch das Küchenteam wieder Grossartiges geleistet. Das Angebot vom Apéro über Grillspezialitäten wie Tomahawk-Steak, knuspriger Bauchspeck, Chlöpfer, Bratwürste, Knoblibrot und Kartoffeln vom Grill fand grossen Anklang. Die von unseren Lernenden zubereitete Desserts-Auswahl und das beliebte Glacé-Velo rundeten das Angebot ab. Das kühle, frisch gezapfte Bier von unserer Aumatt-Bar passte perfekt zum Sommerfest, das auch dieses Jahr wieder als voller Erfolg bezeichnet werden darf. Vielen Dank an alle Involvierten, besonders an das Servicepersonal der Hotellerie, das sommerlich gekleidet perfekt zum Motto passte.





## Warenmarkt Reinach: Aumatt mausert sich auf 3. Platz der Beliebtheitskala

Die grosse Verbundenheit zum Küchenteam zeigt sich, wenn auch bei trübem, regnerischem Wetter zahlreiche Bewohnerinnen und Bewohner sowie Mitarbeitende zum Reinacher Warenmarkt pilgern und dort das gefüllte Naanbrot am Aumatt-Stand probieren. Mittlerweile hat sich das Seniorencentrum Aumatt mit seinen Spezialitäten nämlich auf der kulinarischen Beliebtheitskala auf Rang 3 vorgearbeitet – nach Bratwurst von Jenzer und Pasta vom Spaghettimann. Darum vormerken: Am Warenmarkt vom 31. Oktober ist das Aumatt wieder dabei. Auf dem Bild ist Dunstan, seit 13 Jahren Mitarbeiter in der Küche.

## Hallo zusammen, ich bin Sven Frei

Ich bin Kochlernender im zweiten Lehrjahr hier im Seniorencentrum Aumatt. Am 2. August 2022 habe ich meine Ausbildung begonnen. Diese Ausbildung dauert 3 Jahre und ist voll mit Freude, Spass und Überraschungen – natürlich auch mit viel Arbeit und herausfordernden Aufgaben. In diesen drei Jahren lernt man alles Mögliche, zum Beispiel die verschiedenen Lagertemperaturen, die Hygiene-Grundsätze, verschiedene Zubereitungsarten, Hitze-Techniken und vieles mehr.

Es ist schön, wenn ich sehe, wie es unsere Bewohner und Bewohnerinnen wertschätzen und sich freuen, wenn wir leckere Gerichte für sie zubereiten. Wir kriegen immer wieder gute, teilweise auch weniger gute Rückmeldungen. Das ist wichtig für uns, denn nur durch Rückmeldungen können wir uns verbessern. Vor allem für uns Lernende ist das sehr wichtig. Die Bilder sind von Gerichten, welche zu meinen schönsten Werken bis jetzt zählen.

Sven Frei, Lernender Koch



Smoothfood Pouletsalat mit Ananas



Spaghetti mit Pesto



Dessert



**Vormerken:** Am Dienstag, 31. Oktober 2023 ist das Seniorencentrum Aumatt wieder mit einem Stand und feinen Köstlichkeiten am Warenmarkt Reinach.

## Unser Küchenteam

Team bedeutet für mich, Teil von etwas Grösserem zu sein. Es bedeutet für mich viel mehr als nur eine Ansammlung von Menschen mit einem gemeinsamen Ziel. In einem Team entstehen besondere Bande, die über die reine Zweckgemeinschaft hinausgehen. Ob im Beruf, beim Sport oder in der Familie – wenn ein Team gut funktioniert, wachsen die Mitglieder eng zusammen. Aus Kollegen werden Freunde, aus Spielern eine Mannschaft, aus Verwandten eine Familie.

In einem starken Team sind gegenseitige Wertschätzung und Unterstützung die tragenden Säulen. Jeder Einzelne wird in seiner Einzigartigkeit gesehen und für seine Fähigkeiten geschätzt. Niemand muss perfekt sein, denn unsere Stärken und Schwächen ergänzen sich.

Das Aumatt-Küchenteam ist wie eine kleine Familie – manchmal funktioniert alles reibungslos, manchmal gibt es auch Zoff oder Durcheinander. Doch am Ende des Tages sind sie füreinander da. Nicht weil der Chef das sagt, sondern weil sie tatsächlich aneinander hängen. Klar, der eine ist chaotisch, die andere eine Besserwisserin und wieder einer eine Drama-Queen. Die eine räumt immer alles um, keiner findet mehr was und der andere redet immer zu viel. Aber zusammen sind sie unschlagbar! Jeder bringt seine Macken und Talente ein, und so ergänzen sie sich irgendwie perfekt. Wenn mal einer Mist baut, wird



nicht mit dem Finger gezeigt, sondern der Schlammassel gemeinsam beseitigt. Und ist einer down, wird getröstet und bei Laune gehalten – mit einem Restedessert oder einem aufbauenden Spruch, versteht sich.

Klar braucht es einen Anführer, sonst artet das Ganze in ein chaotisches Durcheinander aus. Aber was nützt auch der tollste Captain ohne seine charismatische Crew?

Im Küchenteam gibt jeder 100 Prozent, fast so wie auf einem guten Piratenschiff. Der eine klettert mit dem Fernglas in den Mast, hält nach Land (der nächsten Gemüselieferung) Ausschau und rettet uns vor dem Absaufen. Der Nächste schrubbt das Deck bis es blitzblank ist. Wieder ein anderer kocht heute die leckerste Schiffsverpflegung der sieben Weltmeere. Natürlich hält auch mal der eine oder andere Mittagsschlaf an Deck Einzug – oder es wird sich heimlich ein Fässchen Rum (im bildlichen Sinne) gegönnt. Schliesslich will die Moral hochgehalten werden! Doch wenn es drauf ankommt, raufen sich immer alle zusammen. Denn ein gutes Team kennt nur ein Ziel: Gemeinsam die Schatzinsel zu erreichen und das Gold zu bergen (...oder unsere Bewohner glücklich zu machen)! Okay, vielleicht behält der Kapitän auch einen höheren Anteil für sich, schliesslich will der ganze Rum ja bezahlt werden. Aber am Ende des Tages sind alle glücklich. Denn zusammen macht's einfach mehr Spass, die Meere unsicher zu machen!

Das Aumatt-Küchenteam ist wie ein bunter Strauss verschiedener Blumen. Jede Blüte hat ihre eigene Schönheit und ihren eigenen Duft. Doch erst zusammen ergeben sie einen prächtigen Strauss. Die Stärken des Einzelnen kommen erst voll zur Geltung, wenn sie sich mit den Talenten der anderen verbinden. Doch das Fundament dafür sind immer gegenseitiger Respekt, Loyalität und Vertrauen. Nur wenn ein Team füreinander da ist, sich gegenseitig unterstützt und ergänzt, kann es als Team erfolgreich sein.

Wir haben in den letzten Monaten und Jahren so viel zusammen erreicht. Wir haben Höhen und Tiefen durchlebt, Erfolge gefeiert und Niederlagen einstecken müssen. Doch was mich immer wieder beeindruckt hat, ist eure Leidenschaft, Einsatzbereitschaft und euer Tatendrang, von jedem einzelnen, jeden Tag aufs Neue.

Ich danke euch von ganzem Herzen für die Zeit, Freunde!

Ronny Kunze, Teamleiter Küche

## Pascal Schneider steht seit 23 Jahren in der Aumatt Küche

Seit nunmehr 50 Jahren besteht das Seniorenzentrum Aumatt. Mich selbst, Pascal Schneider, darf ich jetzt schon seit 23 Jahren dazu zählen. Als ich anfang, waren wir in der Küche 3 Köche und Köchinnen, 5 Küchenmitarbeitende und ein Lehrling. Für 90 Bewohner und Bewohnerinnen gab es Mittag- und Abendessen aus unserer Küche. Das Angebot war damals doch etwas einfacher gehalten: Es gab ein Menü, ein Alternativ-Menü und pürierte Kost. Das Personal konnte das Menü, diverse Sandwiches oder Birchermüesli bestellen.

Heute sieht das Ganze etwas anders aus: Die Bewohnerinnen und Bewohner können wählen zwischen Tagesmenü, Vegi-Menü, Pasta-Hit oder Wochen-Hit. Spezialkost wie Püriert, Fingerfood und viele mehr gab es damals wie heute.

Auch die Auswahl für die Mitarbeitenden kann sich sehen lassen: Tagesmenü, Vegi-Menü, Pasta-Hit, Wochen-Hit, diverse Sandwiches, Birchermüesli, Pommies, Pinsa und so weiter stehen im Angebot.

### Heute doppelt so viele Kostgänger

Den ganzen Aufwand betreiben wir heute mit 5 Köchinnen und Köchen, sechs Küchenmitarbeitenden und 2 Lernenden. Die Zahl der Bewohnerinnen und Bewohner ist mittlerweile auf 169 angestiegen, und auch die Mitarbeitenden haben sich mehr als verdoppelt.

Es gibt auch immer wieder Apéros, die wir organisieren dürfen und die gerne gegessen werden. Deshalb gebe ich euch zum Abschluss unser Speckgugelhopf-Rezept und hoffe auf Gutes gelingen.

In diesen 23 Jahren hat sich also einiges verändert.

Pascal Schneider, Stv. Teamleiter Küche

## Speckgugelhopf Aumatt

### Vorbereitung

- Alle Zutaten abwägen
- Baumüsse grob hacken

### Zutaten

Milch	200 gr
Hefe	20 gr
Zucker	17 gr
Salz	10 gr
Rapsöl	50 gr
Vollrahm	70 gr
Eier	1 Stück (ca. 60 gr)
Mehl weiss	600 gr
Speckwürfeli	200 gr
Baumnusskerne, halbiert	50 gr

### Zubereitung

- Hefe, Milch und Zucker erwärmen und die Hefe darin auflösen.
- Alle Zutaten ausser Speck und Nüsse miteinander vermischen und zu einem Teig kneten.
- Speck und Nüsse dazugeben und unterarbeiten.
- Teig um das Doppelte aufgehen lassen.
- 1 .2 kg Stück abwägen, lange Stücke drehen und in eine Gugelhopf-Form einfüllen.
- Wieder aufgehen lassen.
- Bei 180 Grad 40 Min. backen.

## Wir heissen folgende Lernende im August herzlich willkommen



**Michèle Berger,**  
Lernende FAGE  
im 1. OG A/D/B



**Sipel Ramadan**  
Lernende FAGE  
im 3. – 5. OG



**Hasancan Oruncak**  
Lernender FAGE  
im 1. OG C + 2. OG



**Lin Sahara Nuansa**  
Lernende Köchin



**Lenad Grainca**  
Lernender FAGE  
im 1. OG C + 2. OG



**Mia Schumacher**  
Lernende AGS im EG



**Mark Hafner**  
Lernender FAGE  
im 3. – 5. OG



**Vanessa Dos Santos**  
Lernende FAGE im EG



**Destiny Nowa**  
Lernende AGS  
im 3. – 5. OG



**Hava Jakupi**  
Lernende FAGE  
im 1. OG A/D/B

## Neu im Team seit August 2023



**Eda Sengül**  
Fachperson Pflege  
im B2



**Daniel Pattathuparambil**  
kaufmännischer Praktikant

### In guter Erinnerung bleiben uns

Irene Greuter  
Doris Herrmann  
Paul Imhof  
Verena Mayer  
Elfriede Staub  
Heidi Steimer  
Florentina Thoma

## Herzliche Gratulation zum Dienstjubiläum

5  
JAHRE



**Florence Arnoux**  
Mitarbeiterin Service Speisesaal

5  
JAHRE



**Sonja Caminada**  
Betreuungsperson Pflege, PG

5  
JAHRE



**Sabine Forster**  
Fachperson Pflege, EG

## Geburtstage im Oktober 2023

Herzliche Gratulation unseren Bewohnerinnen und Bewohnern zum runden und halbrunden Ehrentag.

### 80. Geburtstag

Sofie Burkhard

### 85. Geburtstag

Dora Keller

Elisabeth Kunz

### 95. Geburtstag

Helene Bragatsch

Sylvia Leuthardt

Roger Pelletier



## Wir heissen herzlich willkommen im August 2023

Ruth Bolzern  
Othmar Gnos

Erika Ineichen  
Thanh Luong

Ruth Schaub  
Walter Schmutz

## Lösungen Gehirn Jogging:

### Wort-Wirrwarr

- |          |          |          |
|----------|----------|----------|
| 1. TURM  | 4. TROG  | 7. ZINK  |
| 2. KERZE | 5. BIER  | 8. LOTTO |
| 3. PIER  | 6. JAHRE |          |

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

## Altweibersommer

Tatsächlich hat die Bezeichnung nichts mit älteren Damen zu tun. Mit dem Begriff «weiben» wurde im Altdeutschen das Knüpfen von Spinnweben bezeichnet.

Bei sonnigem Wetter kühlt es sich in den klaren Nächten stark ab, so dass in den Morgenstunden durch den Tau die Spinnenweben deutlich zu erkennen sind. Die glänzenden Fäden glitzern im Licht wie langes, silbergraues Haar.

## Unsere nächsten Anlässe

**Donnerstag, 7. September**  
Aumatter Olympiade

**Donnerstag, 14. September**  
Singen für alle

**Sonntag, 17. September**  
Konzert

**Mittwoch, 20. September**  
Modeverkauf / Modeschau

**Donnerstag, 21. September**  
Schuhverkauf

**Dienstag, 26. September**  
Reinacher Warenmarkt

**Mittwoch, 27. September**  
Kino

**Donnerstag, 28. September**  
Singen für alle

**Donnerstag, 28. September**  
Nachtcafé für Bewohnerinnen und Bewohner

## Witz des Monats

Eine Frau im Krankenhaus steht vor einer schwierigen Operation. Sie sagt zum Chirurgen kurz vor der Narkose: «Oh, lieber Herr Doktor. Ich habe solche Angst vor der OP.»  
Sagt der Arzt: «Nur keine Panik. Ich habe diese Operation schon 30-mal gemacht. Irgendwann muss es ja klappen!»

Fällt das Laub zu bald,  
wird der Herbst nicht alt.

Bauernweisheit

## Gehirn Jogging

### Wort-Wirrwarr

In jeder Aufgabe sind die Buchstaben eines Wortes in ihrer Reihenfolge vertauscht.

Es könnte mehr als eine Lösung geben. Können Sie die folgenden Worte korrekt erkennen?

1. M R U T
2. E R K E Z
3. P I R E
4. R G O T
5. I B E R
6. H R E J A
7. N K Z I
8. T T L O O

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

## 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  
Beiträge Küche: Ronny Kunze, Pascal Schneider, Sven Frei

### Grafik

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

### Bilder

Beiträge: Seniorenzentrum Aumatt /zVg  
Diverse: Pixabay