



Sommerfest 2023

Kulinarisches und geselliges
Highlight des Sommers.

[Seite 2](#)

Küchenteam

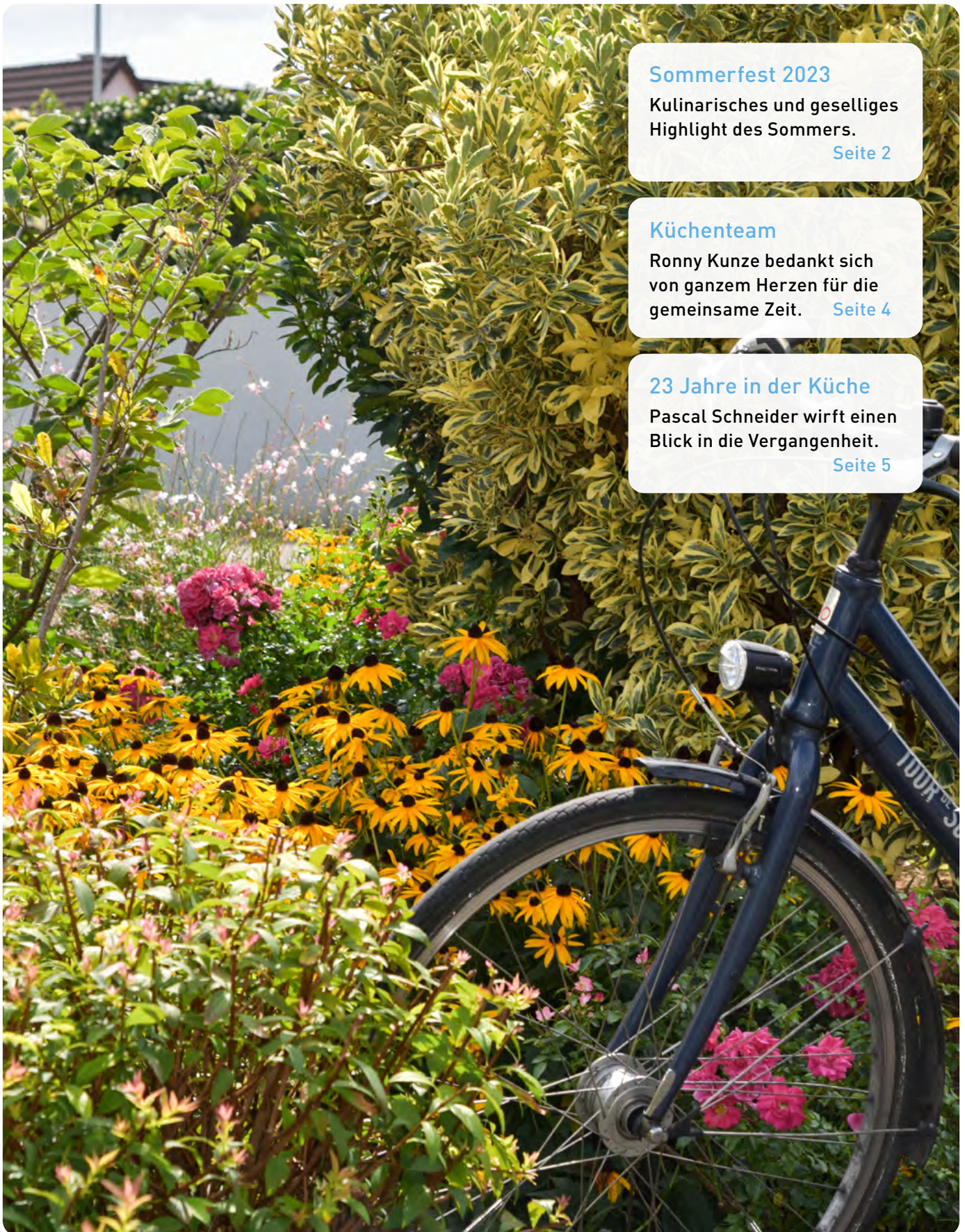
Ronny Kunze bedankt sich
von ganzem Herzen für die
gemeinsame Zeit.

[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

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

Geburtstage im Oktober 2023

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

80. Geburtstag

Sofie Burkhard

85. Geburtstag

Dora Keller

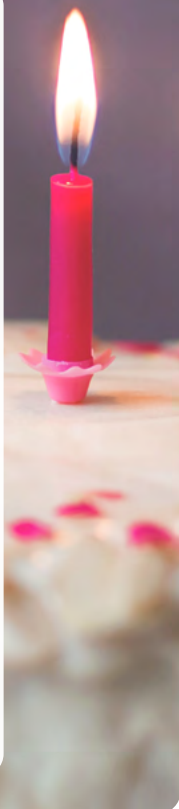
Elisabeth Kunz

95. Geburtstag

Helene Bragatsch

Sylvia Leuthardt

Roger Pelletier



5
JAHRE

Florence Arnoux

Mitarbeiterin Service Speisesaal



5
JAHRE

Sonja Caminada

Betreuungsperson Pflege, PG



5
JAHRE

Sabine Forster

Fachperson Pflege, EG

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