

MÜLIBACH NEWS



Foto: Svetlana - Pixabay

**Liebe Leserinnen
Liebe Leser**

Auch in diesem Jahr versuchen wir mit der Verbrennung des Mülibach Böögg den Winter endgültig zu vertreiben. Seien Sie dabei, wenn die Zunft zum Mülibach zum Sechseläuten einlädt. Näheres dazu finden Sie untenstehend.

Wir wünschen Ihnen viel Spass beim Lesen und ein schönes Osterfest.

Herzliche Grüsse

Helmut Lerzer
Geschäftsführer

senevita
Mülibach

**Ich freue mich, wenn es regnet.
Denn wenn ich mich nicht freue, regnet es auch.**

Karl Valentin

**Osterbrunch
Die schönste Art
Ostern zu feiern!**

**05. April 2026
ab 11:00 Uhr**

Endlich wieder einmal füreinander Zeit haben und gemütlich in den Tag starten.

Der Brunch ist für Bewohnende der Pflegeabteilungen kostenfrei, für Bewohnende des Betreuten Wohnens beträgt der Unkostenbeitrag CHF 20.00. Für externe Besuchende und Angehörige CHF 65.00. Kinder bis 10 Jahren sind kostenfrei, bis 16 Jahre 20.00 CHF.

EASTER

Wir freuen uns auf Sie!

IN DIESER AUSGABE

LESUNG

SECHSELÄUTEN

ANGEHÖRIGENABEND

Stammtisch für Bewohnende

Unser monatlicher Stammtisch für alle Bewohnenden findet am Donnerstag, 02. April 2026 um 16:30 Uhr im Mülibach Restaurant statt.
Alle Bewohnenden sind herzlich willkommen.

Gedächtnistraining - Fit im Kopf

Am Freitag, 17. und Dienstag, 28. April 2026 um 14:30 Uhr, findet das Gedächtnistraining für Bewohnende mit Frau Sabin Rhiner im Aufenthaltsraum im 2.OG statt.
Anmeldungen sind nicht erforderlich.
Sie können gerne spontan teilnehmen.

Lesung Herr Reto Willy

Am Donnerstag, 16. April 2026 um 14:30 Uhr sind Sie alle herzlich zu einer Lesung mit Herrn Reto Willy im Seminarraum eingeladen. Er präsentiert Ihnen eine humorvolle Reise in die Welt des bayerischen Komikers „Karl Valentin“. Lassen Sie sich überraschen!

Gottesdienst

Am Freitag, 17. April 2026 um 10:15 Uhr findet der nächste Gottesdienst der röm.-kath. Kirche Furttal im Seminarraum statt. Sie sind herzlich eingeladen.

Angehörigenabend

Am Donnerstag, 23. April 2026 um 18:00 Uhr führen wir den nächsten Angehörigenabend im Mülibach Restaurant durch. Zu Beginn teilen wir Ihnen Neuigkeiten rund um die Senevita Mülibach mit, einschliesslich der Ergebnisse der Zufriedenheitsbefragung 2025.
Anschliessend wird unser Pflegedienstleiter Cédric Beeler die „Pflegestufen nach RAI“ erläutern. Bitte melden Sie sich bis zum 17. April 2026 unter muelibach@senevita.ch an, vielen Dank. Wir freuen uns auf Sie!

Parkplätze Tiefgarage

Ab April ist der Parkplatz mit der Nummer 15 in unserer Tiefgarage nicht vermietet und steht allen Besuchenden zur Verfügung. Zur Einfahrt in die Tiefgarage benutzen Sie bitte Ihren Badge. Wir bitten Sie, nur diesen Parkplatz zu nutzen, vielen Dank.

Comfort-Schuhverkauf

Am Donnerstag, 23. April 2026 ab 14:30 Uhr im Seminarraum haben Sie Gelegenheit neue Frühlings- und Sommerschuhe zu probieren und anzuschauen. Kommen Sie vorbei!

Veranstaltungsvorschau Mai 2026



Ganzer Monat Mai
Spendenmonat Kambodscha

05. Mai 2026:

Seniovita Modeverkauf

07. Mai 2026:

Stammtisch für Bewohnende

10. Mai 2026

Muttertag

15. Mai 2026:

Gottesdienst ref. Kirche

26. Mai 2026:

Geburtstags Kaffee & Kuchen

28. Mai 2026

Ausflug für Bewohnende

Sechseläuten

Am Montag, 20. April 2026 ab 14:30 Uhr feiern wir das Sechseläuten in der Senevita Mülibach. Auch der Mülibach Böögg darf dieses Jahr natürlich nicht fehlen, kommen Sie vorbei und lassen Sie sich auch kulinarisch überraschen.

Geburtstags Kaffee & Kuchen

Am Montag, 27. April 2026 um 15:00 Uhr planen wir den nächsten Anlass für alle unsere Geburtstagskinder im April. Die Einladungen an die Geburtstagskinder erfolgen separat. Gerne laden wir pro Bewohnenden 1-2 Angehörige ein. Bitte melden Sie sich bis am 24. April 2026 unter Tel. 044 800 83 50 an.



Erdbeeren - Schon gewusst?

1. Erdbeeren gehören zu der Familie der Rosengewächse.
2. Die Erdbeere ist gar keine Beere, sondern eine Nuss.
3. Erdbeeren enthalten mehr Vitamin C als Orangen.
4. Wann die Erdbeersaison beginnt, hängt vom Wetter ab.
5. Erdbeeren bekommen bei zu viel Hitze, Sonnenbrand und werden immer weicher und fast schon zur Konfi.
6. Erdbeeren am besten ungewaschen lagern, dann werden sie nicht „matschig“.



Ab April verkaufen wir in unserem Mülibach Restaurant hausgemachte Erdbeerkonfi, probieren Sie!

Virtuelle Reisen mit unseren VR-Brillen

Vom 07. bis 29. April 2026 sind für unsere Bewohnenden wieder virtuelle Reisen mit den VR-Brillen möglich. Die Daten und Zeiten entnehmen Sie bitte unseren Aktivierungsplänen.

Porträt Fatemeh Marandi - auch Behnaz genannt Mitarbeiterin Aktivierung

Behnaz wurde in Babol, im Norden Irans geboren, direkt am Kaspischen Meer.

Ihr Ehemann arbeitete als Ingenieur bei ABB in Teheran. Nachdem das Werk geschlossen wurde, wechselte ihr Ehemann 2011 zu ABB in die Schweiz - und Behnaz und ihr damals 15-jähriger gemeinsamer Sohn kamen natürlich mit.

«Die Schweiz ist ein schönes Land und für mich eine zweite Heimat geworden», betont sie, «ich fühle mich hier sehr wohl. »



Sie schätzt die Natur in der Schweiz, besonders die Seen, die Ordnung, Sicherheit und Ruhe hier. «Am meisten vermisse ich natürlich meine Familie und meine alten Freunde», erzählt Behnaz, «aber auch das schöne Wetter und die Sonne im Iran vermisse ich».

An der Senevita Mülibach gefällt ihr besonders die Zusammenarbeit mit ihren Kolleginnen und Kollegen. «Wir arbeiten gut zusammen, die Atmosphäre in diesem Haus ist sehr angenehm und freundlich, und die Arbeit ist gut organisiert», erklärt Behnaz dankbar.

In ihrer Freizeit bummelt Behnaz gerne durch die Gassen verschiedener Städte und geniesst zwischendurch einen Kaffee. «Mein Mann und ich sind Stadtmenschen», erklärt Behnaz. Sie reist gerne innerhalb und ausserhalb der Schweiz und liebt es neue Orte zu entdecken.

Für die Zukunft wünscht sich Behnaz «Frieden für den Iran und die ganze Welt». Diesem Wunsch schliessen wir uns gerne an.



Behnaz Koch-Tipp: Fesenjoon

«Mein Lieblingsgericht ist Fesenjoon. Das ist ein Persischer Eintopf mit Walnüssen, Granatapfelsirup und meistens Hühnerfleisch. «Fesenjoon» wird mit einer dunklen, cremigen Sauce zubereitet und hat einen süss-säuerlichen Geschmack.“

Zutaten für 4 Personen

500g Hähnchenbrust oder -schenkel in Stücken

300g Walnusskerne (sehr fein gemahlen)

1 grosse Zwiebel (fein gewürfelt)

4-5 EL Granatapfelsirup

2 EL Zucker (optional)

Etwas Kurkuma, Salz und Pfeffer

Speiseöl zum Anbraten

2-3 Gläser Wasser zum Kochen