

Inhalte

KOMPETENZ 2

Lehrgang für Leiterinnen
Pflege und Betreuung



ERNÄHRUNG 3

Dr. Stefan Goetz über die
richtige Altersernährung



PASSION 4

Unsere Küchenchefs auf
einer Seite vereint



MEISTERZOPF 6

Fritz Wüthrich erzählt von
seinen Bäckerzeiten



Zu Tisch bei Senevita

Kulinarische Einblicke und Leckerbissen



Hermina Horvat serviert Edith Haussener in der Senevita Residenz Multengut das frisch zubereitete Mittagessen.

Essen ist weit mehr als blosse Nahrungsaufnahme. Es trägt uns in ferne Länder und zurück in unsere Kinderstube, tut im besten Fall Körper und Seele gleichermassen Gutes und ist Ausgangspunkt für vielerlei gesellige Momente. Zeit also, dem Thema auch in Sachen Lektüre einen Schwerpunkt zu widmen.

Gutes Essen ist zentral für unser Wohlbefinden. Stimmen Menü und Gesellschaft, macht die Verköstigung nicht nur mehr Freude, sondern ist auch gesünder. Essen soll immer auch Genuss und Vergnügen sein. Im Alter sogar mehr denn je, sagen Geriatrie-

Experten. In unseren Betrieben können die Bewohnerinnen und Bewohner den Menüplan deshalb immer öfter mitgestalten. Was auf eigene Anregung den Weg auf den Teller findet, schmeckt besser, das war schon früher so. Kaum ein Gemüse

wurde mit so viel Vergnügen gegessen wie das selbst geerntete und vielleicht sogar selbst gekochte. Entsprechend hoch sind bei Senevita die Ansprüche an die Küchenchefs sowie Hotellerie- und Service-Teams. Gemeinsam tun sie tagtäglich alles dafür, um

unsere Bewohnenden und ihre Gäste gaumenglücklich zu machen und gleichzeitig zielgruppengerecht zu kochen. Wofür ihr Herz in der Küche sonst noch schlägt, verraten uns die Meisterköche in der Mitte der vorliegenden Senevita Post. ■



SAISONALE ERNÄHRUNG

Lassen Sie im Winter Erdbeeren und Spargeln links liegen, und greifen Sie stattdessen zu Kohl, Randen, Nüsslersalat, Steckrüben und Pastinaken. Sie bieten alle Vitamine und Mineralstoffe, die Ihr Körper jetzt braucht. Für genügend Vitamin D sorgen Champignons, Eier, Butter und Fisch, Nüsse sind der ideale Snack. ■

EDITORIAL



Wie die meisten Kinder mochten auch meine Gemüse nicht besonders. Allerdings gab es Ausnahmen. Zum Beispiel Spinat. Das gefiel uns Eltern natürlich, weil Spinat ja gesund ist und besonders viel Eisen enthält – meinten wir. Heute wissen wir, dass dies nicht ganz so ist, obwohl der Mythos vom vielen Eisen im Spinat sich über Jahrzehnte halten konnte. Spinat ist und bleibt gesunde und feine Kost und enthält auch mehr Eisen als anderes Gemüse. Aber ein Mensch kann seinen Eisenbedarf auch mit mageren Fleisch- oder Wurstwaren, Eiern, Haferflocken usw. decken – nie aber allein durch Spinatessen.

So verfügen wir heute über umfangreiche Erkenntnisse zu gesundem und weniger gesundem Essen. Unsere Köchinnen und Köche sind darin bestens ausgebildet, bis zum Spezialwissen über besondere Diäten und eine gesunde Ernährung im Alter. Das ist aber noch längst nicht alles. Sie sind auch kreative Künstler. Vielfalt, Qualität und Präsentation liegen ihnen ebenso am Herzen. Das ist uns sehr wichtig. Der Esstisch ist schliesslich nicht einfach eine Tankstelle der Energie. Er ist ein Ort der Gemeinschaft, des sinnlichen Erlebnisses für Augen und Gaumen und für einen schönen Moment im Tagesverlauf.

Freuen Sie sich auf diese Senevita Post – und auf den nächsten Rahmspinat!

Hannes Wittwer
CEO

Weiterbildung für die Pflegedienstleitung

Das Wohlbefinden unserer Bewohnenden steht in direktem Zusammenhang mit einer professionellen, fachkundigen und gleichzeitig liebevollen Pflege und Betreuung. Kürzlich haben deshalb alle Leiterinnen Pflege und Betreuung einen Weiterbildungslehrgang zur Führungsentwicklung absolviert.

Die Leitung des Pflegedienstes ist eine anspruchsvolle und wichtige Führungsfunktion. Als Drehscheibe zwischen dem Pflegeteam und der Geschäftsführung müssen die Leiterinnen Pflege und Betreuung verschiedenste Ansprüche und Bedürfnisse unter einen Hut bringen. Senevita hat im vergangenen Jahr deshalb einen entsprechenden Lehrgang mit Zertifikat durchgeführt und freut sich über dessen ersten erfolgreichen Abschluss. In sieben Modulen haben externe Referenten über Themen wie Personalplanung, Kommunikation, Betriebswirtschaft und Steuerung der Betriebskultur gesprochen und unseren Leiterinnen Pflege und Betreuung viele wertvolle Inputs mit auf den Weg gegeben. Geschätzt wurden von den Teilnehmerinnen insbesondere die Diskussion und Vernetzung mit Fachleuten und Berufskolleginnen, weshalb der Austausch auch



Die frisch diplomierten Leiterinnen Pflege und Betreuung. V. l. n. r.: Heidi Zurkinden, Seniorenvilla Grüneck; Angelika Lauber, Senevita Bümpliz; Franziska Rutschi, Senevita Wydenpark; Vera Weibel, Senevita Westside; Silvia Erne, Senevita Dammweg; Angela von Arx, Senevita Résidence Beaulieu; Marie Aeschlimann, Senevita Residenz Multengut; Nadia Khiri, Senevita Lindenbaum; Hélène Volz, Senevita Residenz Nordlicht; Jana Purschová, Senevita Panorama.

in Zukunft weitergeführt werden soll. Alle Pflegedienstleitenden haben die Weiterbildung erfolg-

reich abgeschlossen und mit Freude wurde ihnen das Zertifikat feierlich überreicht. Für alle

neuen Leitenden Pflege und Betreuung ist zudem ein weiterer Lehrgang geplant. ■

Lesen für einen guten Zweck

Zum Anspruch, die Lebensqualität im Alter zu fördern, gehören auch Unterhaltung und Kurzweil. Die Senevita Stiftung veranstaltet deshalb in verschiedenen Senevita-Betrieben Lesungen. Sie sollen den Bewohnenden heitere Momente beschern und gleichzeitig die Tätigkeit der Stiftung bekannter machen.



In der Senevita Westside lauscht ein interessiertes Publikum dem Vortrag von Kästner-Texten.

Das Lesen längerer Texte fällt vielen älteren Menschen schwer. Lesungen gehören in Altersinstitutionen deshalb zu den beliebtesten Veranstaltungen. Eine Tatsache, der die Senevita Stiftung mit der Unterstützung entsprechender Veranstaltungen gerecht wird. Für die Veranstaltungsreihe in mehreren Senevita-Häusern konnte die Stiftung ein illustres Duo gewinnen: Marcel Reber liest Texte von Erich Kästner oder Carl Albert Loosli, derweil Urs Ruprecht am Klavier für den passenden musikalischen Rahmen sorgt. Ein erprobtes Gespann, gute Unterhaltung ist also garantiert. ■

Die **Senevita Stiftung** fördert Ideen zur Erhöhung der Lebensqualität im Alter, etwa durch Unterstützung von Veranstaltungen und innovativen Projekten oder mit dem Förderpreis für Absolventen der Berner Fachhochschule, die sich in ihrer Abschlussarbeit mit Fragen rund um das Leben im Alter auseinandersetzen. Die Senevita Stiftung ist organisatorisch und finanziell vollständig unabhängig, gemeinnützig und deshalb auf Spenden angewiesen. Merci! IBAN-Nr.: CH97 0839 7016 4859 5920 6

Hauptsache, Sie essen gerne!

Essen soll Genuss und Vergnügen sein, im Alter mehr denn je. Das sagt Dr. Stefan Goetz, Chefarzt Rehabilitation und Akutgeriatrie am Freiburger Spital HFR und Heimarzt der Senevita Résidence Beaulieu Murten. Ein Gespräch über Lieblings Speisen, Bewegung und Ernährungslegenden.



Essen tut Seele, Gaumen und Magen gut.

Ausgewogene Ernährung, körperliche Aktivität und Pflege von Interessen und sozialen Kontakten: Darin sieht Dr. Stefan Goetz die drei wichtigsten Pfeiler für eine möglichst hohe Lebensqualität und Autonomie im Alter. «Alleine essen macht keine Freude, erst recht nicht, wenn Hunger- und Durstgefühl sowie Geschmacksempfindung nach und nach abnehmen, wie das im Alter geschehen kann», so der Geriatrie-Experte. Wichtig sei deshalb, dass man nicht nur ausgewogen, sondern auch gerne esse und über eine Auswahl an gesunden Lieblings Speisen verfüge. «Nur so können die benötigten Nähr-

stoffe gut und nachhaltig aufgenommen werden.» Ausgewogen heisst für Seniorinnen und Senioren in erster Linie kohlenhydratarm und eiweissreich. «Damit erreichen Sie ein flacheres und somit günstigeres Blutzuckerprofil und eine bessere Sättigung als mit einer möglichst fettarmen und kohlenhydratreichen Ernährung. Solange die Fette reich an einfach ungesättigten Fettsäuren sind, ist dagegen nichts einzuwenden. Gleichzeitig halten Sie so Ihr Gewicht in Schach und reduzieren das Risiko für Diabetes mellitus», nennt Stefan Goetz die Vorteile der beschriebenen Ernährungsweise.

Wichtiges Zusammenspiel

Neben fehlendem Appetit und dadurch verminderter Kalorien- und Nährstoffzufuhr gehört auch das Gegenteil zu den Risiken des Alters. «Bei älteren Menschen nimmt die körperliche Aktivität in der Regel ab. Zudem wird die Muskelmasse stetig weniger, während der Fettanteil zunimmt. Bei gleichbleibender Ernährung besteht also die Gefahr einer Gewichtszunahme.» Regelmässige Bewegung erachtet Stefan Goetz darum als genauso wichtig wie eine ausgewogene Ernährung. «Geht beides Hand in Hand, sind normalerweise keine Zusätze nötig.» Als Faust-

regel empfiehlt er folgende Pyramide: «Halten Sie sich bei Süssigkeiten und Weissmehlprodukten zurück, geniessen Sie Vollkornprodukte, Kartoffeln, Teigwaren und Reis in Massen, essen Sie häufig Milchprodukte, Eier, mageres Fleisch, Fisch, Nüsse und Hülsenfrüchte, und nehmen Sie mehrmals täglich Obst, stärkefreies Gemüse sowie gesunde Öle zu sich. Und: Vergessen Sie die Legende vom Ei, das für einen hohen Cholesterinspiegel verantwortlich sein soll. Das gehört genauso ins Märchenland wie die Aussage, Fett mache fett.» In diesem Sinne: e Guete! ■

BUCHTIPP



«Eine mir über Jahre liebe Nachbarin flüchtete im Zweiten Weltkrieg aus dem Gebiet Ostpreussen. Ein Buch, das von ebendiesem verlorenen Land erzählt.»

Renée Knüsli,*
Senevita Residenz Multengut

Marion Gräfin Dönhoff: Namen, die keiner mehr nennt

Sechs berühmte historische Skizzen über Ostpreussen vereint dieses Buch. Sie zeichnen das Bild einer Gesellschaft, die unwiederbringlich Geschichte ist und deren Mitglieder für den Grössenwahn Hitlers einen hohen Preis bezahlen mussten – den Verlust ihrer Heimat. Eine Liebeserklärung an Land und Leute sowie ein tiefer Blick in ein wichtiges Kapitel deutscher Geschichte. ■



*Frau Knüsli ist leider nach Redaktionsschluss im Dezember verstorben.

Mitessen und mitgestalten



In den Senevita Residenzen arbeiten Gäste und Küchenteams zusammen, z. B. hier in der Senevita Résidence Beaulieu.
V. l. n. r.: Andreas Zingg, Ruth Wacker, Boris Roncevic, Berta Bösch, Edith Boss, Denise Gutknecht und Claude Ribaux.

Wer bei Senevita zu Tisch sitzt, darf sich aktiv in den Menüplan einbringen. In der Senevita Residenz Nordlicht zum Beispiel treffen sich Küchenchef Jürgen Fuhrmann und Leiterin Hotellerie Erika Müller zweimal jährlich mit interessierten Bewohnenden zum Küchenforum und diskutieren ein bestimmtes kulinarisches Thema. Beim letzten Mal waren es exotische Früchte. Daneben bleibt immer auch Platz für Anregungen und

Wünsche hinsichtlich des Menüplans. In der Berner Seniorenvilla Grüneck wiederum lädt Leiterin Hausdienst Yvonne Strahm ihre Gäste alle zwei Monate zum Informationsaustausch. Eine Mitgestaltungsmöglichkeit, die sehr geschätzt wird und Früchte trägt, wie ein Bewohner erklärt: «Meine Frau war eine ausgezeichnete Köchin, ich habe zu Hause nie schlecht gegessen. Hier in der Grüneck auch nicht.» ■

Die Küchenoberhäupter von Senevita

Ein Besuch bei den 15 Küchenchefs in den Senevita-Betrieben. Wofür schlägt das kulinarische Herz der Menschen, die in unseren Küchen das Zepter in der Hand haben und unsere Bewohnenden gaumenglücklich machen?

Meine Leidenschaft am Kochen ist ...



«... möglichst aus saisonalen Produkten gluschtige, gesunde und schmackhafte Menüs zu kreieren.»

Andreas Zingg
Senevita Beaulieu



«... das Essen selbst, schlussendlich.»

Wolfgang Armbruster
Seniorenvilla Grüneck



«... den Gästen zu vermitteln, dass das Essen ein wichtiger Teil des Lebens ist und ich ihre Wünsche mit Sorgfalt, Liebe und Kreativität erfülle.»

Marc Weissenbach
Senevita Lindenbaum



«... mit Know-how und Originalität unsere Gäste zu verwöhnen und ihnen ein Lächeln auf die Lippen zu zaubern!»

Corinne Halter
Senevita Gais



«... die Augen unserer Bewohnerinnen und Bewohner beim Essen zum Glänzen zu bringen.»

Laurent Ingold
Senevita Westside



«... den Bewohnern, Gästen und Mitarbeitern jeden Tag ein «Highlight» des Tages zu bereiten.»

Jürgen Fuhrmann
Senevita Residenz Nordlicht



«... unsere Gäste mit traditionellen und einfachen, aber bestmöglich zubereiteten Lebensmitteln zu verwöhnen.»

Mark Wampfler
Senevita Wydenpark



«... für mich ein Glücksgefühl und befriedigt mich in meiner Arbeit.»

Mary Wiget
Senevita Pilatusblick



«... mit Geschmäckern, Gerüchen und Aromen ein fantasievolles Gericht zu kreieren und damit den Gästen ein Lächeln ins Gesicht zu zaubern.»

Maurizio Mangarelli
Senevita Residenz Bornblick



«... Kreativität auszuleben, sei es beim Menüschreiben, Rezeptentwicklung oder Telleranrichten.»

Pascal Pürro
Senevita Residenz Multengut



«... mit Kreativität und Achtsamkeit mit den Lebensmitteln unsere Gäste kulinarisch zu begeistern.»

Ulrich Kohler
Senevita Obstgarten



«... wenn unsere Gäste mit glänzenden Augen und zufriedenen Gesichtern nach Hause gehen und sich schon auf das nächste Mal freuen.»

Christian Schaeren
Senevita Gellertblick



«... die Kreativität beim Kochen, der Spass am Essen und die Lust, meine Gäste mit kulinarischen Köstlichkeiten glücklich zu machen.»

Yvonne Pfefferkorn
Senevita Wangenmatt



«... mit Geschmäckern, Gerüchen und Aromen ein Gericht zu kreieren und damit die Gäste immer von Neuem zu verzaubern.»

Olivier Prévost
Senevita Erlenmatt



«... dass ich meinen Ideenreichtum in Verbindung mit regionalen und saisonalen Produkten ausleben kann und so für Zufriedenheit unserer Gäste Sorge.»

Kilian Burri
Senevita Burgdorf

Der perfekte Gastgeber

Ernst Lippuner ist nicht nur Geschäftsleiter der Senevita Residenz Bornblick in Olten, sondern auch ein perfekter Gastgeber. Zusammen mit seinem Küchen- und Serviceteam organisiert er zahlreiche Galadinner und Themenabende.



Italienische Woche mit Meeresfrüchten und Vespas.

Ein Candle-Light-Dinner in gediegenem Ambiente – ein Erlebnis, das im Restaurant «Born» der Senevita Residenz Bornblick in Olten regelmässig bis zu 60 Gäste geniessen können. Organisiert werden die Abende von Ernst Lippuner und seinem Hotellerie-Team. In der Regel sind sie innert weniger Tage

ausgebucht. «Werbung machen wir keine», so Ernst Lippuner. «Es hat sich herumgesprochen, dass man bei uns einen exzellenten kulinarischen Abend verbringen kann. Zudem sind die 40 bis 60 externen Gäste, die jeden Tag bei uns zu Mittag essen, unsere besten Werbeträger.» Neben den Candle-Light-

Dinnern locken unter anderem das Herbstfest, die Tour de Suisse und kulinarische Ausflüge nach Italien die Bewohnenden und Gäste von auswärts in Scharen an. ■



Das gut eingespielte Service- und Küchenteam sorgt für den reibungslosen Ablauf des Anlasses.

Frauenname	hoch anzurechnen, nett	pur, sauber	unwohl	Grossmutter	Computertaste z. Progr.-Abbruch	gefühlskalt	falsch vermuten	alte Kreidestufe (geolog.)
Bräunungsstudio	Tessiner Sängerin † 2011 (Vn.)	frz.: Salz	geschwindigkeit	Erlös, Ausbeute	Lehre v. Zeichensystemen	Wortteil: Milliardstel	lat.: Gesetze	
Rufname Laudas								
Verteidigung	Autokz. Niederlande	Abk.: Erdgeschoss	Fluss durch Frankfurt	Gämsbüffel	Fremdwortteil: vor	handwarm	Jauche	
Land im Wasser			Pfiff, Schwung	wegen, durch				
orientalische Süssepeise	Angeh. eines german. Volks	Fluss in Südafrika	schweiz. Feiertag	ital.: gut	Doppelvokal	Film mit John Travolta (1978)	nicht eingeschaltet	Testgruppen bei Umfragen
US-Schauspieler (Meryl)				Schifferknoten Mz.	Vorname von Musiker John	alter Tonträger (Abk.)		
Körperhülle	von genannter Zeit an	Walliser Rocksängerin	Ton-Taubenschies-sen	hinken, humpeln		griech. Vorsilbe: mit, um, nach		
Fremdwortteil: halb (griech.)		Zch. f. Eisen	frz. Artikel		Abk.: Neues Testament	Autokz. Kanton Aargau		
nord-europ. Inselstaat	nicht innen	Gegend im Kt. Glarus						

Teilnahmebedingungen: Die Gewinner des Wettbewerbs werden schriftlich benachrichtigt. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt.

GEWINNEN SIE EINEN BLUMENSTRAUSS!

Senden Sie bis zum 15. März 2015 unten stehenden Coupon oder eine E-Mail mit dem richtigen Lösungswort an die unten stehende Adresse. Drei Gewinnerinnen oder Gewinnern schenkt Senevita je einen Blumenstrauß im Wert von CHF 50.–.

Senevita AG
Wettbewerb Senevita Post
Worbstrasse 46
Postfach 345
3074 Muri b. Bern

E-Mail:
kontakt@senevita.ch
(Betreff: Wettbewerb Senevita Post)



Name _____

Vorname _____

Adresse _____

Ich lebe in der Senevita _____

RICHTIGES LÖSUNGSWORT

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

Der Beck von Utzenstorf

Jahrelang hat Fritz Wüthrich mit seiner Frau Annemarie eine Bäckerei in Utzenstorf betrieben und war weit über das Dorf hinaus bekannt für seine guten Zöpfe. Ein Geschick, das heute in der Senevita Burgdorf trotz Ruhestand immer noch gefragt ist.



Fritz Wüthrich in seiner Wohnung in der Senevita Burgdorf. Den alten Sekretär hat er von seinem Vater geerbt.

Aufgewachsen ist Fritz Wüthrich in Wiler bei Utzenstorf, als Sohn eines Käfers. Eigentlich hätte er in die Fusstapfen des Vaters treten sollen. Schon als Kind aber gehörte Backen mit der Mutter zu seinen Lieblingsbeschäftigungen. Also absolvierte er bei einem Berner Bäcker eine Lehre als Bäcker-Konditor. «Die Backstube lag am Fusse des Nydeggestalden. Jeden Tag musste ich mit der Hutte voller Brote die steile Anhöhe hoch und diese in der Altstadt verteilen», erinnert sich Fritz Wüthrich. Als er seine Frau Annemarie kennenlernte, kauften sie in Utzenstorf an bester Lage ein Bauernhaus mit Bäckerei und Ladenlokal. Während Fritz

Wüthrich in der Backstube arbeitete, kümmerte sich seine Frau im Laden um den Verkauf der Produkte. Jeden gesparten Franken steckten sie in das Haus und ihren Betrieb. «In unserer Backstube standen immer die besten Geräte», erklärt Fritz Wüthrich stolz.

Zopfkönig

Bekannt war der Bäcker-Konditor vor allem für seine Zöpfe, die man bei ihm in jeder Form und Grösse bestellen konnte. «Einmal haben wir einen grossen Zopf für einen Hochzeitsapéro ins Schloss Landshut geliefert. Dazu gab es Hobelkäse und einen weissen Burgunder. Meine Zöpfe hat den Leuten derart geschmeckt, dass die

«Trois Filets» des Hauptganges liegen geblieben sind», berichtet Fritz Wüthrich lachend. Später wollte keines seiner beiden Kinder das Geschäft übernehmen, weshalb er es nach dem Tod seiner Frau aufgab. Doch sind seine Fachkenntnisse bis heute gefragt. Seit einigen Jahren lebt er in der Senevita Burgdorf und wird für den haus-eigenen Zopfverkauf stets beigezogen, um dem Personal zu zeigen, wie ein richtiger Zopf geflochten wird. Im Rahmen der Aktivierungstherapie kreierte Fritz Wüthrich gar ein neues Brot. Gelernt ist eben gelernt. ■



Gewerbeausstellung in Utzenstorf: Fritz Wüthrich mit seiner Tochter Brigitte.



Zöpfe in jeder Form und Grösse gehörten zu den Spezialitäten der Bäckerei Wüthrich.



Fritz Wüthrich präsentiert stolz einen Zopf, den er für eine Hochzeit im Schloss Landshut gebacken hat.

Tage der offenen Türen

Vergangenen Herbst luden sowohl die Senevita Pilatusblick in Ebikon als auch die Senevita Obstgarten in Affoltern am Albis zum Tag der offenen Tür.

Hier wie da stiessen die offenen Häuser auf grosses Interesse und regen Andrang. Führungen durch die beiden Betriebe wurden zu Spitzenzeiten viertelstündlich durchgeführt, und auch das Rahmenprogramm

sorgte für viel Begeisterung. Ein Highlight war der zu besichtigende Ambulanzwagen bei Senevita Pilatusblick. Beiderorts kamen zudem die lokalen Musikvereine zu einem Auftritt: In der Senevita Pilatusblick traten die Musikschule Ebikon und die Kindertanzgruppe Hildisrieden auf die Bühne. In der Senevita Obstgarten gab u.a. die Alabama Jazzband ein Konzert. ■



Belebtes Gartenrestaurant vor dem Pilatusblick.



Die Alabama Jazzband.

Zweiter Senevita-Betrieb in Basel eröffnet

Am 4. Dezember 2014 nahm die Senevita Erlenmatt im gleichnamigen Basler Stadtquartier ihren Betrieb auf. Als erste Bewohnerin ist Klara Schumacher in den Minergiebau eingezogen. Willkommen geheissen wurde sie von Geschäftsführerin Anita Roellinger und deren Team.

Pünktlich zum Beginn der Adventszeit feierte Senevita die Eröffnung ihres zweiten Basler Betriebes. Mitten im neu entstehenden Erlenmattquartier stehen interessierten Seniorinnen



Klara Schumacher wird von der Geschäftsführerin Anita Roellinger als erste Bewohnerin begrüsst.

und Senioren in der Senevita Erlenmatt neu 63 hochwertig konzipierte 1- und 2-Zimmer-Wohnungen sowie 56 Pflegezimmer zur Verfügung. Einkaufsmöglichkeiten, Tram- und Bushaltestelle sowie der Badische Bahnhof befinden sich in nächster Nähe, für weitere Abwechslung und wertvolle Begegnungen sorgen die hauseigenen Bewegungsangebote, Kulturveranstaltungen und Ausflüge.

Zukunftsweisendes Quartier
Erwähnenswert ist die nähere Umgebung der Senevita Erlenmatt aber auch aus anderen Gründen. Auf 25 000 Quadratmetern entsteht hier bis 2016 eines der ersten drei zertifizierten Schweizer 2000-Watt-Areale. Für Heizung und Warm-



V. l. n. r.: Patrik Haldimann, Leiter Pflege und Betreuung; Axel Kraforst, Hotellerie; Anita Roellinger, Geschäftsführerin; Olivier Prévost, Koch; Fabio Käser, Leiter Administration. Vorne: Suniti Karlin, Abteilungsleiterin Pflege; Sara Khalil, Hauswirtschaft.

wasseraufbereitung wird ausschliesslich Fernwärme genutzt, der Strom stammt zu

90% aus Wasser- und zu 10% aus Windkraft. Senevita ist stolz, mit der Senevita Erlen-

matt eines der ersten fertigen Gebäude zu stellen. ■

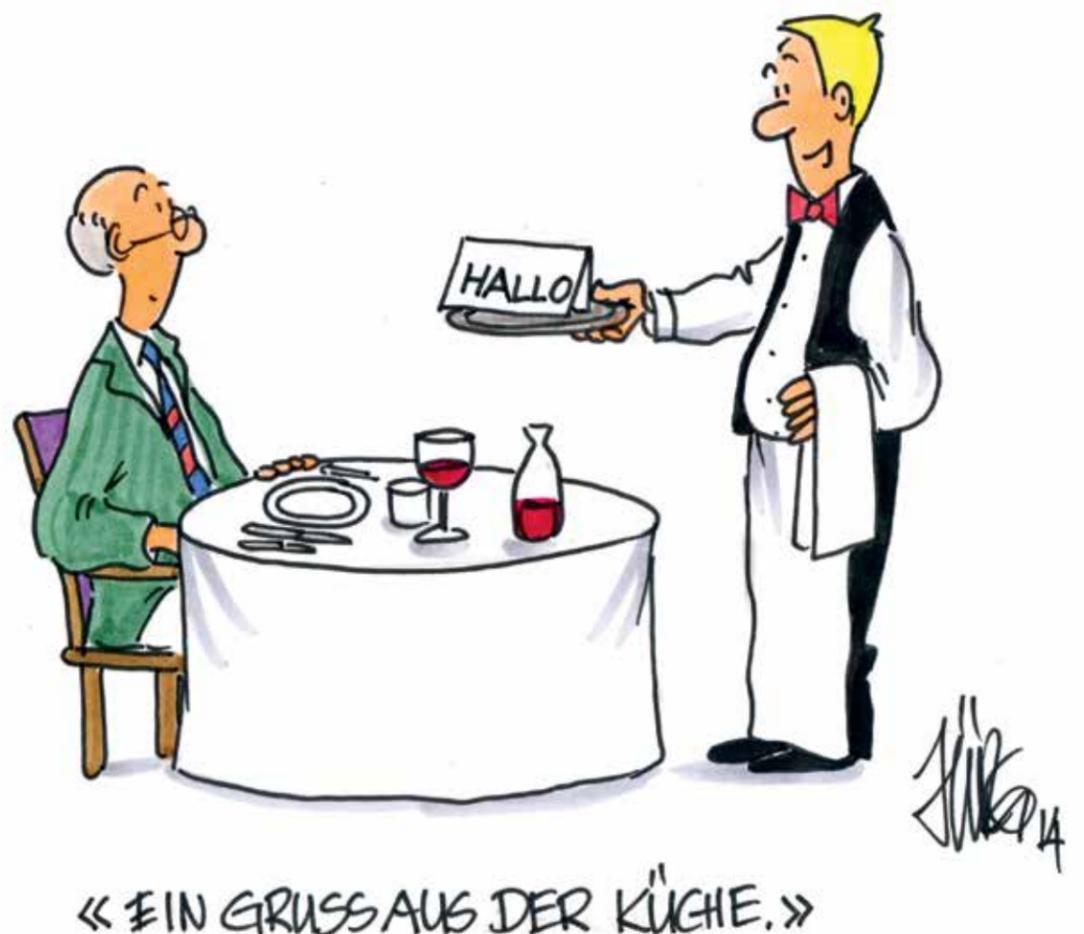
Kultur in der Senevita Burgdorf

Bühne frei für «Kultur vom Feinsten» und «Urchix vom Feinsten». So heissen die zwei neuen und sehr beliebten Kulturabende in der Senevita Burgdorf. Umrahmt von einem gediegenen Vierganggourmetmenü gastieren Spitzenformationen wie Tinu Heiniger und Band und Pedro Lenz mit Musiker Werner Aeschbacher auf der hauseigenen Bühne. Auch die Burgdorfer Krimitage sind ein Thema. Ein Anlass, der den Bewohnenden kulturelle Bereicherung und vielfältige Begegnungsmöglichkeiten bietet und das Haus gleichzeitig für Jung und Alt aus Nah und Fern öffnet. Bereits sind für 2015 neben den Kunstausstellungen schon vier neue Anlässe geplant. ■



Tinu Heiniger und Band in voller Aktion.

VOM ALTER: GEZEICHNET



Was lange währt, wird endlich gut Senfeier mit Kartoffeln

Arthur Gubler erfüllte sich seinen Herzenswunsch gleich selbst: ein Wartehäuschen für die Haltestelle vor der Senevita Residenz Nordlicht. Seinem unermüdlichen Einsatz ist es zu verdanken, dass hier niemand mehr im Regen stehen muss.



HERZENS
WÜNSCHE

Der engagierte Bewohner Arthur Gubler, Jsabelle Fähndrich, ehem. Geschäftsführerin Senevita Residenz Nordlicht, und Armin Huber, Marktentwicklung VBZ, welcher das Projekt mitgefördert hat.

Was nützt eine Bushaltestelle direkt vor der Haustür, wenn sie über kein gedecktes Wartehäuschen verfügt? Das hat sich Arthur Gubler oft gefragt. Viele seiner Mitbewohnenden der

Senevita Residenz Nordlicht nämlich erreichten den Bus bei Regenwetter kaum trockenen Fusses. «Mit Rollator und Regenschirm ist es kaum möglich, im Trockenen auf den Bus zu

warten», so der engagierte Pensionär. Also wendete er sich im Sommer mit seinem Anliegen an die VBZ. Doch sollten viel Geduld und Mühen nötig sein, bis es schliesslich so weit war. Die Mühlen der Bürokratie mahlen bekanntlich langsam. Umso grösser war die Freude bei Arthur Gubler und der ganzen Senevita Residenz Nordlicht, als der Bau des Häuschens am 11. August 2014 in Angriff genommen und zwei Wochen später fertiggestellt wurde. ■



Das Wartehäuschen im Bau.



HERZENS
WÜNSCHE

Michael Tschanz' geliebte Senfeier.

Senfeier mit Kartoffeln. Im nördlichen Deutschland eigentlich ein «Arme-Leute-Essen» nach dem Zweiten Weltkrieg. Für Michael Tschanz aber, Pensionär in der Senevita Residenz Nordlicht, gehören Senfeier seit seiner Jugend zu seinen Lieblingsgerichten. «Als Geograf habe ich über 100 Länder bereist und dabei die regionalen Küchen kennengelernt. Aber bis heute wünsche ich mir als Geburtstagsessen nur eines: Senfeier mit Kartoffeln», so der 67-jährige. Ein Herzenswunsch, den

ihm das Küchenteam der Senevita Residenz Nordlicht gerne erfüllt hat. ■



Der strahlende Jubilar.

Ein letzter Flug

75 Jahre nach seinem ersten Rundflug mit der Tante Ju hob Emil Ettler am Samstag, 26. April 2014, zu seinem zweiten Ju-Abenteuer ab. Ein Ausflug, den er von Senevita und den Bewohnenden der Senevita Residenz Nordlicht zu seinem 100. Geburtstag geschenkt erhalten hatte. Leider ist der Jubilar inzwischen verstorben. Umso mehr freuen wir uns, dass er noch einmal mit der Tante Ju durchstarten konnte. ■



Emil Ettler in der Tante Ju.

Süsse Versuchungen

Die Backgruppe der Senevita Burgdorf trifft sich wöchentlich und bäckt feine Leckereien. Dabei wird grosser Wert auf eine gemütliche und gesellige Atmosphäre gelegt. Neben frischem Zopf backen die Seniorinnen und Senioren auch Bretzeli, Guetzli und Cakes aller Art. Mit viel Engagement, Leidenschaft und Liebe zum Detail entstehen so zur Freude aller Bewohnenden süsse Versuchungen für die ganze Senevita Burgdorf. ■



Feine Bretzeli werden gebacken.

Grosis Apfelkuchen

Dessertgenuss wie anno dazumal in der Senevita Gellertblick: Bewohnerin Rosmarie Suter hat dem Gellertblick-Küchenteam exklusiv ein Familienrezept aus dem Jahr 1910 überlassen und Köchin Rezia Camenisch bei der Zubereitung des Apfelkuchens tatkräftig unterstützt. Dass der Kuchen über all die Jahre nichts von seinem Zauber eingebüsst hat, bewies die anschliessende Verkostung. ■



Kuchen nach einem Geheimrezept.

Kegeln in Ins



Die Ausflügler vor dem Kegelhaus.

Die Männerausflüge sind aus der Senevita Résidence Beau-lieu nicht mehr wegzudenken. Diesmal ging es zum Kegeln und Bräteln nach Ins. Eine Idee, die ein Bewohner eingebracht hatte. Im Kegelhaus erwartete die muntere Truppe ein feiner Apéro, danach ging der

Wettkampf los. Jeder wollte besser sein als der andere. Getroffen wurde das «Babeli» indes nur einmal, dafür erntet der Treffer aber umso mehr Applaus. Später sorgten die feinen Grilladen und Salate für viel Begeisterung und alle waren sich einig: alle Jahre wieder. ■

IMPRESSUM

Konzept, Gestaltung: HOFER AG Kommunikation BSW, Bern
Senevita AG | Worbstrasse 46 | Postfach 345 | 3074 Muri b. Bern
Telefon +41 31 960 99 99 | Fax +41 31 960 99 90 | kontakt@senevita.ch | www.senevita.ch