

**blick
punkt**
Gäsliacker
leben und wohlfühlen

Demenz erleben
«Demenzsimulator»

30.10. bis 03.11.25

Reformiertes Kirchen-
zentrum Nussbaumen

Wir freuen uns
auf Sie!





Liebe Leserinnen & Leser

In dieser Ausgabe unserer Hauszeitung möchten wir Ihnen zahlreiche Informationen, Berichte und Eindrücke präsentieren, die das Miteinander in unserem Gässliacker widerspiegeln. Unser Leitmotiv «hinhören – hinsehen – offen sein – mitmachen – sich öffnen» lädt alle ein, aktiv am Geschehen in unserem Haus teilzuhaben.

In der letzten Ausgabe berichteten wir über Bruno Gerodetti, einen unserer Bewohner, dessen grosse Leidenschaft für die Gastronomie nicht unbemerkt blieb. Unter Beachtung der geltenden Hygienevorschriften haben wir seinen Wunsch, hinter die Kulissen unserer Küche zu blicken, gerne erfüllt. Es war beeindruckend zu sehen, wie sehr ihn diese Erfahrung bereichert hat und wie sie das Gefühl der Zugehörigkeit und Wertschätzung bei unseren Bewohnenden stärkt.

Das Gässliacker hat sich nach der Sanierung des Hauses Limmat und dem Neubau des Hauses Rhein nicht nur strukturell weiterentwickelt. Wir bieten jetzt nicht nur eine qualitativ hochwertige Langzeitpflege und moderne Seniorenwohnungen mit Dienstleistungen, sondern auch moderne Räumlichkeiten sowie ein ansprechendes Gastronomie-

angebot für Externe. Dies ist eine wichtige Ergänzung, die es uns ermöglicht, noch mehr Menschen in unser Haus einzuladen und einen lebendigen Austausch zu fördern.

Hier im Gässliacker sollen sich unsere Bewohnenden, Mietenden, Mitarbeitenden, Tagesgäste und deren Angehörige wohl und geschätzt fühlen. Besonders wichtig ist uns, dass auch externe Gäste stets herzlich willkommen sind. So schaffen wir einen Raum für Begegnungen zwischen Jung und Alt sowie Innen und Aussen.

Wir laden Sie herzlich ein, Teil dieser Gemeinschaft zu werden – kommen Sie vorbei, nehmen Sie Platz und erleben Sie das, was unser Haus ausmacht. Gemeinsam gestalten wir eine Atmosphäre, in der sich jeder gesehen, gehört und wohlfühlt.

Lassen Sie sich von den Impressionen und Berichten dieser Ausgabe inspirieren.

Manuela Simon
Geschäftsleitung

Unsere Themen

02 | Editorial

03 | Einblick hinter die Kulissen

04 | Ihr Anlass

05 | Veranstaltungen

06 | Impressionen

08 | Interview

09 | Emotionen

11 | Einblicke

Einblick hinter die Kulissen

«Täglich erhalten wir unsere Mahlzeiten vom Zmorge, Zmittag bis zum Znacht - ob auf der Station oder im schönen Restaurant. Was das heisst, war mir nie bewusst.»

Nach dem Interview für die letzte Hauszeitung im März 2025 erhielt ich überraschend Post. Auf die Frage, «Wenn Sie einen Einblick hinter die Gäsliacker-Kulisse haben könnten, in welchem Fachbereich würden Sie sich gerne umsehen?» war mir die Antwort ganz klar – in der Verpflegung. Doch habe ich nicht damit gerechnet, dass ich prompt eine persönlich überreichte Einladung erhalten würde.

Am Donnerstag, 12. Juni, war es soweit. Ich erhielt eine persönliche Führung mit Nicole Richter, Leitung Hotellerie und Katharina Bruggmann, Marketingfachfrau. Auch Chefkoch Daniel Kool, Leiter Verpflegung nahm sich Zeit, mit mir zu sprechen und meine Fragen zu beantworten, während des Hochbetriebs in der Küche in der Mittagszeit.

Vom dampfenden Abwasch bis zum eiskalten Gefrierraum – ich durfte überall reinschauen. Bis zu 40 Grad Unterschied machten den Rundgang zu einem frostigen, aber faszinierenden Erlebnis. Dass so viel dahintersteckt, war mir nicht bewusst. Doch wenn man es sieht und hört, ist es völlig klar. So viele Bedürfnisse zufriedenzustellen und auch noch wirtschaftlich zu kochen, unter Berücksichtigung, dass man möglichst wenig wegwerfen muss und zusätzlich möglichst regionale Produkte dazu verwendet, das ist bestimmt herausfordernd. Ich persönlich schätze das Essen hier im Gäsliacker sehr und habe Freude am Essen!

Es war ein tolles Erlebnis und sehr spannend. Vielen Dank für diesen Einblick und mein Lieblingsmenü «Spaghetti Bolognese», welches ich am Freitag danach im Restaurant vom Koch Tommaso genießen durfte.

Bruno Gerodetti
v. Katharina Bruggmann
Marketing & Kommunikation





Schon gewusst?

Unser gepflegter Umschwung mit Park, Weiher und Geissengehege sowie das Restaurant ist für alle täglich offen. Kommen Sie von 9 bis 17 Uhr vorbei, ob zum Zmittag oder einfach zu einem Kaffee mit köstlicher Patisserie – geniessen Sie!



Ihr Anlass

Bankette, Events & Seminare

«Schon gewusst, dass Sie bei uns Ihren persönlichen Anlass feiern können? In unseren modernen Räumlichkeiten sind verschiedenste Anlässe umsetzbar – ob mit oder ohne Verköstigungsangebot durch unsere haus-eigene Küche»

Mit dem Neubau Rhein und der Sanierung von Haus Limmat bietet es sich geradezu an, diese nicht nur für unsere Weiterbildungen, Kreativkurse, Personalanlässe, Aktivierungen im Alltag, sondern auch für Anlässe von ausserhalb zu nutzen. Sie und Ihre Gäste sollen bei uns das gesamte Angebot – von stilvollen Räumlichkeiten bis hin zur kulinarischen Verköstigung, vom Kaffee bis zum Mehrgangmenü mit Aperio – in vollen Zügen geniessen können. Weshalb nicht auch Sie?

Was uns besonders macht: Bei uns können Sie Ihr ganz persönliches Rezept zubereiten lassen – egal, ob es von Ihnen selbst, vom Grosi oder von Mami stammt. Wir kochen Ihr Lieblingsgericht genau nach Ihren Vorgaben und sorgen dafür, dass es genauso schmeckt, wie Sie es sich wünschen.



Dekoration

Sie geben uns Ihre Wünsche an und wir gestalten die Räumlichkeiten, Ihren Vorstellungen und Ihrem Geschmack entsprechend.

Qualität

Wir legen grossen Wert darauf, hochwertige Produkte einzukaufen und wirtschaftlich sowie nachhaltig zu handeln. Das bedeutet, dass wir enge Kundenbeziehungen zu unseren Lieferanten pflegen und Preise sowie Qualität sorgfältig vergleichen. So entsteht für den Gast wie auch für den Koch, der die Lebensmittel verarbeitet, ein echter Mehrwert und eine Freude. Durch unseren bewussten Verzicht auf fast alle Fertigprodukte fördern wir eine langfristig nachhaltige Entwicklung und stärken gleichzeitig das regionale Gastronomiegewerbe.

Wir kochen mit Leidenschaft - Sie geniessen leidenschaftlich - ja, dann sollten wir uns kennenlernen. Mehr Inspirationen finden Sie auf unserer Webseite oder direkt in der Broschüre «Ihr Anlass».

Gerne können Sie uns Ihre Fragen per E-Mail zustellen oder rufen Sie uns an.

Telefon 056 296 17 88

E-Mail n.richter@gaessliacker.ch

Nicole Richter

Leitung Hotellerie

Räumlichkeiten



Broschüre



Veranstaltungen

August 2025

Nationalfeiertag – 1. August-Feier

Für Bewohnende & Mietende

Anmeldung erforderlich

Fr 01.08. | 11.00–14.00 Uhr

Gedeckter Platz – Haus Limmat & Rhein

Sommernachtsfest

Für Bewohnende & Mietende

Fr 22.08. | 19.00–22.00 Uhr

Terrasse Restaurant

September 2025

Nachmittagsausflug «Hallwilersee»

Verein pro Gässliacker

Für Bewohnende & Mietende

Mi 10.09. | Besammlung 13.00 Uhr

Haupteingang Haus Limmat – Bus

Personalfeier

Für Personal

Anmeldung erforderlich

Fr 12.09. | 18.00–23.00 Uhr

Gässliacker-Areal

Marimba-Konzert

Do 18.09. | 14.30–15.30 Uhr

Restaurant

Oktober 2025

Marroni & Suuser

Für Bewohnende & Mietende

Do 02.10. | 15.00–16.00 Uhr

Restaurant

Claudio De Bartolo

Do 23.10. | 15.00–17.00 Uhr

Restaurant

November 2025

Tanznachmittag mit Yvonne Suter

Do 20.11. | 14.30–15.30 Uhr

Restaurant

Fixes Programm

Wöchentlich

Gedächtnistraining

Jeweils Mi | 15.00–16.30 Uhr

Sitzungszimmer Limmat

Alle 2 Wochen

Dienstags-Jass

Jeweils Di | 14.00–16.30 Uhr

Gartenblick

Internet-Kaffee

Jeweils Di | 14.00–16.30 Uhr

Gartenblick

Monatlich

Montagsfilm

Jeweils letzter Mo

14.30 Uhr

Mehrzweckraum 1 & 2

Haus Rhein

Mietertreff

Jeweils letzter Di

10.00–11.00 Uhr

Gartenblick

→ Weitere Veranstaltungen und Details können Sie den Aushängen entnehmen.

Impressionen

Energie, Zusammengehörigkeit & Freude

Bike to work

Zum ersten Mal hiess es dieses Jahr «radeln – schwitzen – weiterkommen». Das Gäsliacker war bei der «bike to work» Challenge mit dabei. Das zwölfköpfige Team aus verschiedenen Fachbereichen wie Technischer Dienst, Pflege, Tagesbetreuung, HR und Administration, hat gemeinsam etwas Tolles geschafft. Ihren Arbeitsweg haben sie im Mai und Juni auf zwei Rädern zurückgelegt. Das gemein-

same Mitmachen stärkte die Motivation umso mehr und hat alle noch etwas mehr zusammengeschweisst. Es wurden insgesamt 107 Velotage und 2'246.52 Velokilometer erstrampelt. Bei den hohen Temperaturen war dies eine tolle Leistung. Wir sind begeistert von der zahlreichen Teilnahme und den bemerkenswerten Leistungen.



Sponsoring-Lauf

Am leider verregneten und kühlen Sonntag, 4. Mai 2025, fand der Sponsoring-Lauf «Wings for Life» statt. Der Start befand sich auf unserem Gelände unter den schützenden Lindenbäumen im Park. Die Teilnehmenden und ihre Bekannten, die sie anspornten, erhielten nach ihrer erbrachten Leistung vom Gäsliacker ein Focus-Wasser und wurden im warmen Restaurant mit Grilladen verwöhnt. Immer gerne wieder!





Lehrabschluss 2025 – wir sind stolz!

Nach einer intensiven und lehrreichen Ausbildungszeit haben sie es geschafft. Herzliche Gratulation zum erfolgreichen Lehrabschluss und Danke für euren Einsatz in den vergangenen Jahren. Stehend von links Joëlle Aschwanden – Fachfrau Gesundheit EFZ, Marlis Freitas Marinho – Assistentin Gesundheit & Soziales EBA, Altina Azizi – Assistentin Gesundheit &

Soziales EBA, Eriola Rexhaj – Fachfrau Gesundheit EFZ und Ilayda Özdek – Fachfrau Gesundheit EFZ (NHB). Alle fünf ehemaligen Lernenden bleiben bei uns, was uns ausserordentlich freut. Joëlle, Eriola, Ilayda und Altina als Mitarbeitende und Marlis schliesst bei uns ihre Ausbildung zur FaGe an.



UNDOB-Messe

Vom 16. - 18.05.2025 waren auch wir vom Gässliacker mit dabei. Wir haben die verschiedenen Lehrberufe, welche wir ausbilden, vorgestellt und unser Gastronomieangebot präsentiert. Für etwas auf den Weg haben wir hausgemachte Cupcakes angeboten, welche wir vor Ort dressiert und dekoriert haben. Für die eher «Salzigen» gab's selbstgemachtes Kräutersalz zum Mitnehmen.

Warum wir Cupcakes verteilt haben ... ?

Hier finden Sie die Antwort ...





Gässliacker-Interview **Alois Josef Schurte**

Mieter Haus Aare

Schön, dass Sie Zeit gefunden haben für ein Gespräch, damit wir Sie besser kennenlernen ...

Herr Schurte, seit wann wohnen Sie hier im Gässliacker und wo haben Sie früher gelebt?

Nun lebe ich im achten Jahr im Gässliacker in der Aare. Aufgewachsen bin ich in Flums, doch bin ich gebürtiger Lichtensteiner. Später habe ich mich dann in der Schweiz einbürgern lassen und lebte zuletzt in Endingen.

Was haben Sie für einen Beruf gelernt?

Im 1956 habe ich den Beruf Koch gelernt. Diesen konnte ich selber aussuchen. Wegen dem frühen Versterben meiner Eltern musste ich nicht wie sonst üblich den Beruf meines Vaters lernen.

Wo haben Sie gearbeitet, bevor Sie Rentner wurden?

Während 35 Jahren habe ich bei der ABB gearbeitet. Ich habe als Sous Chef begonnen und war bereits nach sechs Monaten der Verantwortliche für die Standorte Baden und Turgi. Die letzten 10 Jahre meines Berufslebens habe ich als Küchenchef nach Männedorf ins Bibel- und Erholungsheim gewechselt. Dort durfte ich vielfältige Erfahrung in Bezug aufs Altersheim sammeln, da ich täglich für 60- bis 80-jährige Bewohner:innen kochte.

Was hat Ihnen an Ihrem Beruf am meisten gefallen?

Die Abwechslung! Ich würde noch heute denselben Beruf erlernen.

Haben Sie früher für sich, die Familie, und Gäste gekocht?

Ja, ich habe immer gerne gekocht und bewirtet. Ich koche noch heute für mich und

meine Gäste – das ist meine Leidenschaft, welche ich seit jeher hege.

Haben Sie als Koch auch im Ausland oder auf dem Schiff gearbeitet?

Nein, für mich war dies nicht interessant. Ich kannte einige, die auf dem Schiff arbeiteten, doch mir widersprachen die Arbeitsverhältnisse.

Gibt es etwas, was Sie über sich noch erzählen möchten?

Eine besondere Erfahrung fand ich, dass ich zwei Mal der Nussbaumer-Kochschule im Unterricht, der hier im Gässliacker stattfand, meinen Beruf näherbringen durfte. Dass ich den Schüler:innen etwas zeigen und mein Können erklären konnte, war für beide Seiten bereichernd. Das Ziel der Lehrerin war, dass die Schüler:innen einen Einblick erhalten konnten in die Küche von früher. So habe ich damals «unsere» Sara Vukman von der heutigen Hauswirtschaft kennengelernt. Sie war in meiner Gruppe. So konnte ich diesen jungen Menschen etwas für die Zukunft mitgeben.

Steckbrief

Lieblingsort im Gässliacker

Meine Wohnung, der Korridor «Bernstein» mit Sitzmöglichkeit & Terrassensitzplatz in der Aare

Lieblingessen

Stroganoff Gulasch - Original mit Randensaft, Paprika & Champignon

Freizeitaktivität

Früher die tollen Ausflüge, Spaziergänge & das Turnen. Das Wichtigste ist mir die Geselligkeit untereinander

Bewohnende/Tagesgäste/Mietende

Wir gratulieren zum Geburtstag!

(von August bis November)

Adriana Baroncelli 77

Huguette Barth 72

Silja Baumann 79

Alfred Blank 80

Rosa Maria Bolliger 92

Christian Bossert 73

Bianca Grosser 55

Brigitte Guillaume 85

Regula Hartmann 84

Margareta Hitz 79

Max Hugener 92

Jürg Hürzeler 82

Janny Knall 82

Evelyne Koch 82

Paul Küng 66

Karl Kunz 70

Rosemarie Leu 86

Heidi Martin 90

Sonja Meier 65

Willy Meier 97

Theresia Meyer 86

Hilde Mouton 94

Margrit Müller 83

Eleonora Pabst 90

Giovanna Pescador 87

Christos Petrikis 87

Helen Pfister 81

Kurt Pfister 84

Margarete Ploner 94

Bessie Reich 96

Hildegard Rohr 95

Helena Rüegg 70

Mariann Ruoss 94

Gisela Heidy Schärer 94

Friedrich Schäuble 70

Ruth Schaufler 84

Peter Scherer 72

Rolf Schmid 79

Elisabeth Schmid 93

Josef Schneider 83

Karoline Stoidl 94

Adelheid Strössler 75

Josefine Suter 89

Dora Toth 83

Kurt Tschumi 91

Gerhard Volz 90

Alice Martha Voser 90

Jürg Wendelspiess 82

Ursula Widmer 89

Verena Wild 74

Rosmarie Wirth 90

Regina Züger-Gsteiger 60

Bewohnende/Tagesgäste/Mietende

Herzlich willkommen im neuen Zuhause!

(von April bis Juli)

Huguette Barth

Charles Bruderer

Vincenzo Currenti

Berta Herzog

Rudolf Holenweg

Rosmarie Jucker

Theresia Meyer

Brigitte Möllerke

Vikto Näf

Eleonora Pabst

Fritz Rüetschi

Christine Schöni

Harald Steck

Hildegard Suter

Susanna Veskovic-Galler

Alois von Rohr

Mitarbeitende

Wir gratulieren zum Jubiläum!

(von August bis November)

Manuela Simon	5 Jahre	Roza Prenaj	15 Jahre
Nicole Andermatt	5 Jahre	Andrea Haag	15 Jahre

Herzlich willkommen am neuen Arbeitsplatz!

(von April bis Juli)

Joëlle Aschwanden	Alasan Mbye
Tommaso Di Pardo	Stella Mischker
Valjdete Hajredini Vlasi	Francoise Monga
Rita Hurter	Radica Stevanovic
Zorica Huser	Sureshkumar Sundaram
Beatrice Knecht	

Herzlichen Glückwunsch zur Geburt!

(von April bis Juli)

Hasret Çullu	Dejana Pavlic
--------------	---------------

Herzlichen Glückwunsch zur Hochzeit!

(von April bis Juli)

Gina Borgia ehem. Härdi
Andrea Peres Nogueira Silva ehem. Nogueira Silva

Herzlichen Glückwunsch zum Lehrabschluss!

Eriola Rexhaj	Fachfrau Gesundheit EFZ
Joëlle Aschwanden	Fachfrau Gesundheit EFZ
Ilayda Özdek	(NHB) Fachfrau Gesundheit EFZ
Altina Azizi	Assistentin Gesundheit & Soziales
Marlis Freitas Marinho	Assistentin Gesundheit & Soziales

Wir feiern!

Personalfeier auf dem Gässliacker-Areal (auf Anmeldung) Freitag, 12. September 2025

Wieso das **Gässliacker**?

Was macht das Gässliacker aus? Was ist der erste Eindruck, wenn man im Gässliacker angekommen ist? Weshalb kommen die Menschen gerne hierher?

Das Gässliacker als Arbeitgeber ermöglicht mir, meinen Karriereweg auch zu verändern – es werden Lösungen gesucht, welche beiden Seiten entgegenkommen. Dies ist sehr wertschätzend.

Es ist der perfekte Ort für uns, am Sonntag einen Kaffee zu geniessen. Mein Mann und ich kommen sehr gerne mit unserem Sohn hierher. Vorab können wir gemeinsam in der Umgebung spazieren gehen und Velofahren lernen. Danach bietet es sich an, die Geissen zu besuchen und den Garten mit einem leckeren Getränk oder einem gemeinsamen Zmittagessen zu geniessen – es ist einfach schön hier.

Immer wieder komme ich gerne ins Gässliacker. Früher zur Arbeit, heute zum Kurs «Töpfern und Modellieren» am Montagabend.

Zur Arbeit zu gehen heisst für mich, im Gässliacker sehe ich ganz viele tolle Menschen, auf welche ich mich freue!

Die Aktivierungsanlässe, wie gerade erst der Cervelat-Cup, fand ich sehr schön anzusehen. Ich habe das mitbekommen, als ich mit meinem Sohn im Restaurant noch eine Abkühlung mit einem Glace geniessen wollte. Ja, so kann ich es mir für mein Alter auch vorstellen – auch wenn es mit 40 Jahren noch etwas früh ist ...

Nie hätte ich mir vorstellen können in einer Alterswohnung oder betreutem Wohnen zu leben – doch als ich mit meiner Tochter etwas im Gässliacker holen musste, war ich total überrascht. In der Zwischenzeit habe ich mich mit meiner Frau als Interessenten für eine Wohnung angemeldet. Das Tagesbetreuungsangebot ziehe ich nun in Betracht, als ideale Lösung für die längeren Ferienabwesenheiten meiner Frau.

Wir sind überrascht, unser Anlass war ein absoluter Erfolg. Gerne buchen wir nächstes Jahr wieder unsere Generalversammlung im Gässliacker.

Impressum

blickpunkt #2 – Juli 2025

Herausgeberin

Stiftung Gäsliacker
Zentrum für Alter und Gesundheit
Gäsliackerstrasse 18
5415 Nussbaumen
056 296 17 00
info@gaessliacker.ch
gaessliacker.ch

Redaktionsteam

Manuela Simon
Katharina Bruggmann
Nicole Richter

Bild

Stiftung Gäsliacker

Auflage 400 Ex.

Druck WOHLER Druck AG

