

**blick
punkt**
Gäsliacker
leben und wohlfühlen



Liebe Leserinnen und Leser

Die dunkle Jahreszeit – und trotzdem ist sie so schön hell

Dieses Jahr konnte ich zum ersten Mal mit meinem Sohn am Lichterfest der KiTa teilnehmen. Wie schön war es, die rund 50 Kinder zu beobachten, wie sie stolz ihre Laternen getragen haben und mit Innbrunst die fleissig geübten Lieder zum Besten gegeben haben. Durch die Dunkelheit im Ort haben uns zahlreiche Glaslichter links und rechts des Weges geleitet.

Ich wünsche Ihnen von Herzen, dass auch Sie Ihr Licht in der Dunkelheit finden und Sie viele erhellende Stunden mit der Familie, Freunden oder Bekannten erleben werden. Und wer weiss, vielleicht dürfen wir auch bald wieder die leuchtende und glitzernde Schneepacht wie letzten Winter geniessen.

Wir freuen uns, wenn mit dieser Ausgabe ein HighLIGHT in Ihrer täglichen Post liegt und wünschen Ihnen allen besinnliche



Weihnachtstage und einen wunderbaren Start ins neue Jahr. Wir freuen uns auf ein Jahr mit vielen neuen Herausforderungen, welche wir gerne in Angriff nehmen.

«Wenn Du denkst es geht nicht mehr, kommt irgendwo ein Lichtlein her. Ein Lichtlein wie ein Stern so klar, es wird Dir leuchten immer da.»

Rainer Maria Rilke

Nadia Berz
Personalfachfrau und
Leitung Redaktionsteam

Unsere Themen

- 02 | Editorial
- 03 | Weihnachten auf der Station 1
- 04 | Lebkuchenrezept
- 05 | Baubewilligung liegt vor
- 06 | Veranstaltungen
- 07 | Impressionen
- 08 | Pensionierung
- 09 | Gässliacker-Interview
- 10 | Emotionen
- 11 | Glückwünsche

Weihnachten auf der Station 1 aus der Sicht des Pflegepersonals



Die Weihnachtsfeier ist für die Bewohnenden sowie für die Mitarbeitenden des Gässliacker immer ein besonderer Anlass. Diese wird auf allen Stationen am gleichen Tag gefeiert, dennoch ist die Gestaltung des Abends auf jeder Station sehr individuell.

Wir machen uns lange im Voraus Gedanken, wie wir die Weihnachtsfeier trotz allen Corona-Massnahmen festlich und besinnlich durchführen können. Der Speisesaal auf der Station 1 ist etwas kleiner als auf den anderen Stationen, so dass wir in den Speisesaal der Cafeteria ausweichen dürfen, damit wir genügend Platz haben, um die Abstandsregel einhalten zu können. Nach diesen sowie weiteren Überlegungen und Vorbereitungen werden die Weihnachtseinladungen den Bewohnenden abgegeben, damit diese sich auch drauf freuen und vorbereiten können.

Am Tag der Weihnachtsfeier wird der Speisesaal durch zwei Mitarbeitende der Station geschmückt und die Tische werden mit Weihnachtsdekoration schön eingedeckt.

Um 16 Uhr beginnt die Feier im Panoramaraum der Station 1, wo der stimmungsvoll beleuchtete Weihnachtsbaum steht und die vielen bunt eingepackten Geschenke bereit liegen. Wir versammeln uns alle in einem grossen Kreis um die Bescherung durchzuführen. Die Bewohnenden haben immer grosse Freude an den Päckli und werfen jeweils auch neu-

gierige Blicke auf die Geschenke der anderen. Die Verteilung findet jedes Jahr durch die Lernenden der Abteilung statt, was sie mit grosser Freude ausführen.

Wenn wir um 17 Uhr in den Speisesaal kommen, duftet es bereits herrlich. In feierlicher Kleidung setzen sich die Bewohnenden und Mitarbeitenden an die Tische und geniessen das köstliche Festmahl. Zwischen den einzelnen Gängen summen wir einige Weihnachtslieder und es wird ein Weihnachtsgedicht vorgelesen. Auch halten wir alle gemeinsam eine Schweigeminute für diejenigen Bewohnenden ab, welche uns in diesem Jahr verlassen haben und zünden eine Kerze an. Das Küchenteam bereitet jedes Jahr ein traumhaftes Dessert zu, welches ganz sicher noch einen Platz im bereits gut gefüllten Magen findet. Mit Kaffee und Gesprächen geht der Abend für die Bewohnenden langsam zu Ende.

Wenn dann alle Bewohnenden glücklich und zufrieden im Bett liegen und vom Weihnachtsabend träumen, versammeln wir Mitarbeitenden uns auf der Station, um unsere Wichtelgeschenke untereinander auszuteilen und den schönen Abend nochmals Revue passieren zu lassen. Die Abteilungs-Weihnacht ist jedes Jahr etwas ganz besonderes und wird von allen Bewohnenden sowie Mitarbeitenden sehr geschätzt und genossen.

Hasret Çullu
Pflegefachfrau HF

Lebkuchenrezept



Zutaten

- 250 g Honig
- 250 g Zucker
- 60 g Butter
- 12 g Lebkuchengewürz
- 10 g Zimt
- 5 g Nelkenpulver
- 2 Eigelb
- 1 Eiweiss
- 2 EL Milch
- 800 g Ruchmehl
- 20 g Natron

Zum Bestreichen der Lebkuchen vor dem Backen:

Etwas Milch

Zum Bestreichen der Lebkuchen nach dem Backen:

- 20 g Wasser
- 30 g Honig

Zubereitung

Honig, Zucker und Butter in einer Pfanne unter Rühren langsam erwärmen, bis der Zucker und die Butter geschmolzen sind. Die Masse in eine Schüssel geben und etwas auskühlen lassen.

Lebkuchengewürze, Zimt, Nelkenpulver, Eier und Milch mischen und zur Masse dazu geben und gut verrühren.

Das Mehl mit dem Natron gut mischen, nachher zur Masse geben und zu einem Teig zusammenfügen (wenn der Teig krümelig ist noch etwas Milch begeben) Evtl. noch von Hand fertig kneten.

Teig gut in Folien verpacken und für 6–8 Tage im Kühlschrank lagern oder auch länger.

Teig nach eigenen Wünschen ausrollen und ausstechen und auf Backpapier legen, mit etwas Milch bestreichen. Im vorgeheizten Backofen ca. 15 Minuten bei 160 °C backen.

Nach dem Backen

Honig und Wasser aufkochen und den noch heissen Lebkuchen damit bestreichen. Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Dekoration

- 150 g Puderzucker
- 1 Eiweiss
- Schaumig rühren

Nach Lust und Laune verzieren.

Das Küchen-Team wünscht Ihnen einen guten Appetit!

Baubewilligung liegt vor

Mit grosser Freude durfte die Stiftung Gässliacker die Genehmigung zur Sanierung und Erweiterung Haus Limmat wie auch für den Neubau Haus Rhein entgegennehmen. Dank der umsichtigen und seriösen Planung von Stoos Architekten AG, Brugg, konnte dieses Verfahren schlank abgewickelt werden.

Spatenstich Haus Rhein

Die Vorarbeiten für den Start zum Bau von Haus Rhein laufen auf Hochtouren. Der Spatenstich für den Aushub der Baugrube ist auf Mitte Januar 2022 geplant.

Haus Limmat

Auch für die Sanierung und Erweiterung Haus Limmat sind wir im Terminplan, sodass wie vorgesehen der Umzug ins St. Bernhard in Wettingen Ende April/anfangs Mai erfolgen kann.

Baustelleninstallation

Der Aushub für das Haus Rhein erfolgt über den westlich gelegenen Landwirtschaftsweg und wird voraussichtlich 3 bis 4 Wochen dauern. Wir danken den Mieterinnen und Mietern schon heute für das Verständnis während dieser Zeit und selbstverständlich während der gesamten Bauphase.

Die Baustelleninstallation erfolgt im Park südlich Haus Limmat. Der Zugangsweg zu Hause Aare bleibt frei und daran entlang bietet ein Bauzaun Schutz und Abgrenzung.

Dienstleistungen für Haus Aare

Es ist uns ein grosses Anliegen, dass Mieterinnen und Mieter während der Bauzeit nicht auf die gewohnten Dienstleistun-

gen verzichten müssen. Leider ist es unumgänglich, dass während einer kurzen Zeit der Speisesaal im Haus Limmat nur über die Gässliackerstrasse oder den unterirdischen Durchgang erreicht werden kann. Beachten Sie die entsprechenden Signalisationen.

Restaurant und Cafeteria werden nach dem Umzug der Limmat im Haus Aare in den Räumen der Tagesbetreuung eingerichtet. Gerne bedienen wir Sie täglich mit frischen Mahlzeiten.

Dienstleistungen wie Notruf, Coiffeur, Podologie oder Wäscheservice werden vor Ort in Nussbaumen aufrechterhalten.

Aktivierung und Veranstaltungen

Dank der umsichtigen Planung von Jörg Bruder konnte im Haus Oase ein Raum gemietet werden, welcher ab Frühjahr 2022 für Aktivitäten und Veranstaltungen der Mieterinnen und Mieter zur Verfügung steht.

Das Team der Aktivierung wird regelmässig vor Ort sein und gemeinsam mit dem Verein Pro Gässliacker interessante Angebote anbieten, damit das gesellschaftliche Zusammensein auch während der Bauzeit nicht zu kurz kommt.

Parkplätze

Für Besuche im Haus Aare stehen Parkplätze beim Tennisplatz zur Verfügung. Diese werden entsprechend markiert.

Esther Egger

Präsidentin Stiftungsrat und Baukommission

Kalender

Montagsfilm

24.01. | 21.02. | 28.03.2022 |
14:30 – 17:00 Uhr
Speisesaal

Spezialitätenwoche

Vom 14.03.2022 – 20.03.2022
verwöhnt uns unser Küchenteam
mit einer Spezialitätenwoche |
12:00 – 13:30 Uhr
Speisesaal

Fixes Programm alle 2 Wochen

Dienstags-Jass

ab 11.01.2022 | 14:30 – 16:30 Uhr
Speisesaal

Mieter-Frühshoppen

ab 12.01.2022 | 09:00 – 10:00 Uhr
Speisesaal

Internetcafé

ab 18.01.2022 | 14:00 – 16:30 Uhr
Sitzungszimmer Limmat

Die oben aufgeführten Veranstaltungen werden nur durchgeführt, wenn dies die Covid-19-Vorschriften zulassen.

Mit kurzfristigen Änderungen/ Absagen muss gerechnet werden.

Mailänderli



Zutaten

250 g Butter
250 g Zucker
1 Prise Salz
3 Stk. Eier
1 g Zitronenschale
500 g Mehl

Zubereitung

Butter und Zucker, Salz und Zitronenschale schaumig rühren.
Eier nach und nach begeben.
Mehl begeben und zu einem Teig zusammenfügen.
Teig ca. 2 Stunde kühle stellen .
Teig bei ca. 7 mm ausrollen und beliebige Formen ausstechen mit Eigelb anstreichen.
Im vorgeheiztem Ofen bei 160 °C ca. 8–10 Minuten backen.
Auf einem Gitter auskühlen lassen.

Viel Vergnügen beim Backen!



Aufgrund der aktuellen Lage infolge Covid-19 sind aktuell keine grösseren Veranstaltungen definitiv geplant. Die Organisation läuft und sobald ein Anlass durchgeführt werden kann, wird intern kommuniziert.

Pensionierung



Brigitte Rüegg

Frau Brigitte Rüegg ist seit 22 Jahren für die Stiftung Gäsliacker tätig! Im Januar 2022 dürfen wir Sie in die wohlverdiente Pension verabschieden. Brigitte Rüegg hat so einiges erlebt und musste sehr flexibel bleiben, um mit den vielen Veränderungen in der Stiftung Gäsliacker Schritt zu halten: von einer Pflegestation zu vier Stationen; von drei Lernenden auf 19 Lernende und ein Vielfaches an Personal.

Das gute Team unter der langjährigen Stationsleitung sowie die kollegiale Zusammenarbeit im ganzen Haus waren für Frau Rüegg so zufriedenstellend, dass sie keinen anderen Arbeitsort suchte. Für sie standen die Bewohnenden mit ihren Angehörigen jederzeit im Vordergrund und die Dankbarkeit, welche ihr entgegengebracht wurde, gaben ihr die tägliche Motivation, sich voll und ganz für ihre Aufgaben einzusetzen.

Ab Februar 2022 wird sich Frau Rüegg um ihre vier Enkelkinder kümmern und möchte sich in der Freiwilligen Arbeit beim SRK engagieren. Wir «verlieren» eine höchst loyale und geschätzte Mitarbeiterin und wir wünschen ihr für den dritten Lebensabschnitt von Herzen nur das Beste, wir werden dich vermissen!

N. Berz

Spitzbuben



Zutaten

250 g Butter
125 g Puderzucker
2 TL Vanillezucker
1 Pr Salz
1 Eiweiss
350 g Mehl

Füllung & Verzierung
ca. 250 g Vierfruchtconfi
Wenig Puderzucker

Zubereitung

Butter, Puderzucker, Vanillezucker und Salz schaumig rühren.

Eiweiss leicht verklopfen und nach und nach begeben.

Mehl dazugeben und zu einem Teig zusammenfügen.

Teig ca. 2 Stunde kühl stellen.

Teig ca. 4 mm ausrollen und Bödeli und Deckeli ausstechen.

Bei ca. 180°C 6 – 8 Minuten backen.

Die Bödeli wenn sie kalt sind, mit Konfi bestreichen.

Die Deckel mit Puderzucker bestäuben und auf die Bödeli setzen.

Viel Vergnügen beim Backen!

Gäsliacker-Interview

Ehepaar Esther & Dirk Kraaij-Mollet



Wie lange sind Sie schon Mieter im Betreuten Wohnen Plus der Stiftung Gäsliacker und woher kommen Sie?

Wir wohnen seit Januar 2013 hier und haben die Entscheidung noch nie bereut. Wir haben vorher 25 Jahre lang in der Allmend oberhalb Baden gewohnt und davor lange in der Stadt selber. Mein Mann kam als junger Ingenieur aus Holland zur BBC und war begnadeter Kirchenorgel-Spieler. Ich bin studierte Geigenspielerin und so haben wir uns über die Musik kennengelernt und sind mittlerweile 60 Jahre verheiratet.

Wie wurden Sie auf die Wohnung aufmerksam?

Jemand hat vom Betreuten Wohnen in Nussbaumen erzählt und als es einen Tag der offenen Türe gab, nutzten wir die Gelegenheit und haben uns alles angeschaut. Wir haben uns sofort auf der Warteliste eintragen lassen und es ging gar nicht lange, da konnten wir hier einziehen.

Was gefällt Ihnen hier besonders?

Für uns ist die Lage toll, es ist alles flach, vor der Tür liegen die weiten Felder, einfach herrlich. Die ganze Anlage ist sehr gepflegt und die Atmosphäre ist sehr gut. Man merkt, dass sich das Personal gut versteht und so fühlt man sich einfach wohl.

Wie erleben Sie die Nachbarschaft?

Sehr gut! Wir haben ein paar neue Freunde gewonnen. Unser Freundeskreis ist unterdessen sehr klein geworden oder ist weit weg, da ist es schön, dass man hier immer unter Leuten sein kann. Manchmal gibt es aber auch schwierige Situationen, da heute sehr lange gewartet wird, bis man ins Pflegeheim wechselt, obwohl schon eine Krankheit da ist oder ein grösserer Pflegeaufwand nötig ist.

Wir danken Ihnen herzlich für das gute sowie offene Gespräch. Wir wünschen Ihnen weiterhin ganz viele schöne gemeinsame Stunden hier in unserer Stiftung Gäsliacker und wertvolle Momente mit der Familie und Freunden.

N. Berz

Bewohnende / Tagesgäste/Mietende

Wir gratulieren zum Geburtstag!

(von Januar bis März)

Ruth Alig	78	Hildegard Meier	78
Elisabeth Basler	90	Margrit Meier-Füglister	90
Theresia Burger-Meier	86	Margrith Meier-Willi	90
Bernard Candrian	86	Martha Michel	92
Irma Cazzari	95	Olga Pfirter	85
Annamarie Cortesi	88	Helene Rütli	99
Dora Frei	88	Otto Schaubhut	89
Elisabeth Frei-Binder	80	Renate Schlatter	83
Liliane Friedl-Mayer	89	Liselotte Siegenthaler	88
Ruth Herzig	83	Alois Stalder	81
Nelly Hitz	91	Harald Steck-Fischer	92
Erika Holz	82	Lisa Wälchli	98
Agatha Hossli	79	Verena Weibel	81
Hans Hunziker	94	Gabriela Welsch	69
Theresia Jeanneret	88	Heidi Wiedenmeier-Setz	87
Heidi Jehle	82	Peter Wiederrecht	83
Luise Jetzer	77	Vera Willisits	91
Agnes Jud	93	Albrecht Worbs	84
Dirk Kraaij-Mollet	90	Fridolin Zumsteg	81
Esther Kraaij-Mollet	85		
Werner Lüthy	79		

Herzlich willkommen im neuen Zuhause!

(von September bis November)

Anton Keller	Hartwig Trost
Dora Leps	Annemarie Wanner
Werner Lüthy	

Mitarbeitende

Wir gratulieren zum Jubiläum!

(von Januar bis März)

Theresia Baumann	15 Jahre	Agnès Marguet	10 Jahre
Yvonne Vögele	10 Jahre	Rayana Kalt	5 Jahre

Herzlich willkommen im Gässliacker!

(von September bis November)

Maria Bràs de Freitas	Franziska Palfner
Andreas Kunz	Jelena Vranjes

Herzlichen Glückwunsch zum Nachwuchs!

(von September bis November)

Suejda Jashari

Wir wünschen allen
Bewohnenden, Mietenden,
Tagesgästen, Angehörigen,
Familien, Freunden sowie
Lieferanten und Geschäfts-
partnern von Herzen
schöne Weihnachtstage &
einen guten Rutsch ins
neue Jahr!

Die Mitarbeitenden der
Stiftung Gässliacker

Impressum

blickpunkt #3 – Dezember 2021

Herausgeberin

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

Redaktionsteam

Nadia Berz
Hans-Jürgen Burri
Hasret Çullu

Konzept & Layout

Aorta Design GmbH

Auflage 400 Ex.

Druck Bürli AG