



Rondo-Kurier

Jahrgang: 24

September 2020



Dienstjubiläum - Susanne Hilfiker

Das ist das Informationsorgan des Alters- und Pflegezentrums Rondo Safenwil für seine Bewohnerinnen und Bewohner sowie deren Angehörige.



Inhaltsverzeichnis

Inhaltsverzeichnis	2
Worte der Zentrumsleiterin	3
Geburtstage im September	4
Abschied	6
Personelles	7
Portrait Daria Hemmi	7
Unsere neuen Lernenden	8
Veranstaltungen	8
Die Schweiz feiert Geburtstag	9
Ein Wald-Pic-Nic muss sein!	15
98 Jahre Adolf Hilfiker	17
Räbe – Herbstrübe – weisse Rübe	18
Rezept Räbebappe	19
Impressum	20





30 Jahre
Rondo

Liebe Leserinnen und Leser

Nach wie vor werden wir vom Coronavirus im Alltag stark begleitet. Unsere Türen haben wir langsam wieder geöffnet – und das bestehende Konzept hat sich bewährt – aber ganz klar, es wird noch sehr lange dauern, bis wir zur Normalität zurückkehren können. Aktuell steigen die Infektionszahlen ja wieder stetig.

Trotzdem, als nächster Öffnungsschritt, ist das Restaurant für den Senioren-Mittagstisch, von BewohnerInnen von Safenwil und Walterswil, wieder zugänglich. Die Vergangenheit zeigt klar auf, dass fehlende Sozialkontakte im Alter sehr einschneidend sind. Dazu benötigen wir jedoch immer eine Vorreservation bis spätestens am Vortag zwischen 13.30-17.00 Uhr unter Telefon Nr. 062 788 70 50. Das bestehende Schutzkonzept kommt zur Anwendung. Das Platzangebot ist daher beschränkt.

Das öffentliche Restaurant bleibt jedoch für die breite Bevölkerung nach wie vor geschlossen.

Marlis Businger, Zentrumsleiterin



Geburtstage im September



Frau Hedy Larcher
12. September 1924



Frau Alice Lindt
12. September 1930

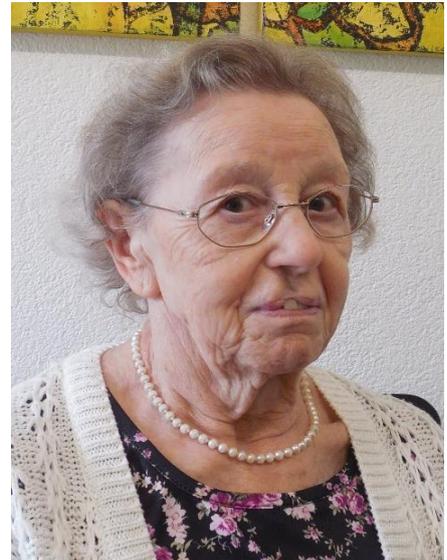


Frau Dina Häfeli
15. September 1929

Geburtstage im September



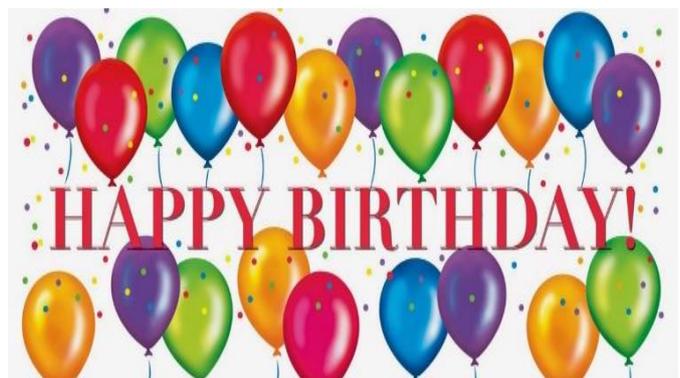
Herr Paul Hürzeler
21. September 1928



Frau Ruth Weber
22. September 1931



Frau Brigitte Hunziker
30. September 1951



Abschied

Leider mussten wir im August von zwei geschätzten
Mitbewohnern Abschied nehmen



Herr Hans Burkhalter
*28. Januar 1938
†06. August 2020



Herr Max Hunziker
*10. August 1927
†12. August 2020



*Der Tod ist nicht das Ende, nicht die Vergänglichkeit,
der Tod ist nur die Wende, Beginn der Ewigkeit.
(unbekannt)*

Personelles

Austritte

Silvia Weber

Yveta Rüttimann

Caroline Frieden

Pflegehelferin SRK / Nachtdienst

Pflegehelferin

Aktivierungstherapeutin HF

Portrait Daria Hemmi



Grüezi Mitand

Mein Name ist Daria Hemmi, ich wurde am 10. April 1991 geboren und bin in Landquart, Kanton Graubünden aufgewachsen. Ich habe eine Anlehre als Verkäuferin Lebensmittel im Volg Splügen absolviert, war nach diesen zwei Jahren noch zwei weitere Jahre im Volg Splügen am Arbeiten. Danach arbeitete ich ein Jahr in der Hamilton in Bonaduz als Produktionsmitarbeiterin, drei Jahre in der Cedes in Landquart, ebenfalls als Produktionsmitarbeiterin. Da ich schon als Teenager wusste, dass ich als

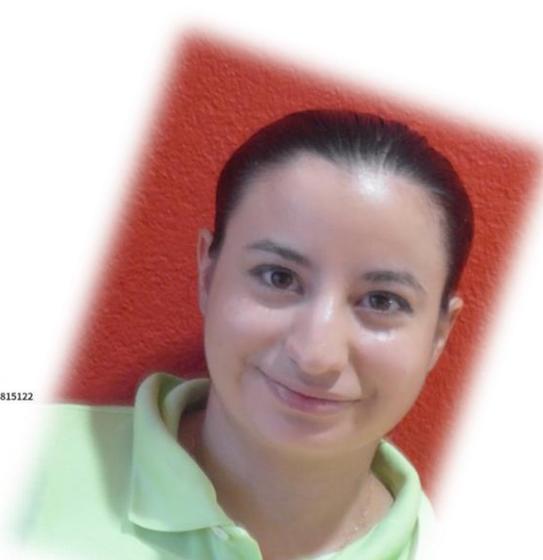
Pflegerin arbeiten möchte, (da mir dies immer gefallen hatte, als ich die Chance hatte, mit meiner Mutter ab und zu zur Arbeit im Altenheim zu gehen), nahm ich meine Chance endlich wahr, um mich als Pflegehelferin auszubilden. Ich arbeitete im Center da Sanadad Savognin insgesamt drei Jahre. Nun arbeite ich seit Juni im Alters- und Pflegezentrum Rondo. Weshalb ich vom Kanton Graubünden in den Kanton Aargau gezogen bin, sind folgende Gründe: Mein Freundeskreis ist hier, meine beste Kollegin, mein Lebenspartner, mit dem ich zusammengezogen bin, und weil ich einfach mal eine neue Herausforderung sowie einen Kantonswechsel gebraucht habe. Ich mache meine Arbeit mit Herz, Liebe und Freude. Meine Hobbys sind spazieren gehen, Auto fahren, schwimmen, Mandala ausmalen, Freunde treffen und einfach draussen in der Natur sein. Ich freue mich sehr auf eine lange, grossartige Zeit hier im Rondo und freue mich, die Bewohner mit viel Freude und Herz zu betreuen. Daria Hemmi

Unsere neuen Lernenden

Regelmässig beginnen im August die neuen Lernenden. Dieses Jahr sind es 4 Lernende als Fachfrau Gesundheit.



Giulia Fuguet



Sofije Phan



Andrina Hofmann



Larissa Ingold

Veranstaltungen

Nach wie vor finden unsere Veranstaltungen im internen, kleinen Kreis statt.

Die Schweiz feiert Geburtstag



Werner Hilfiker umrahmt musikalisch die ganzen Feierlichkeiten. Unermüdlich entlockt er seiner Handorgel, zur Freude aller Anwesenden, die schönsten Melodien.

Heute bin ich, nach rund fünf Monaten, wieder einmal im Rondo. In dieser Zeit hat sich vieles geändert. Der Vorplatz sieht heute ganz anders aus, als in den vorigen Jahren. Eigentlich sollten hier viele Festbänke und Tische stehen, denn heute feiert die Schweiz ja Geburtstag.

Statt der vielen Bänke gibt es „nur“ kleine Tische, mit beachtlichem Abstand zum Nachbartisch.

Bevor die Bewohner und Gäste kommen, werden die Tische desinfiziert.



Diesen Abstand haben nicht die Menschen, sondern ein kleines Virus, namens „Corona“ oder auch „Covid-19“ genannt, verordnet. Es stimmt einem schon traurig, aber die Gesundheit der Bewohner hat erste Priorität, deshalb sieht man auch keine Besucher.

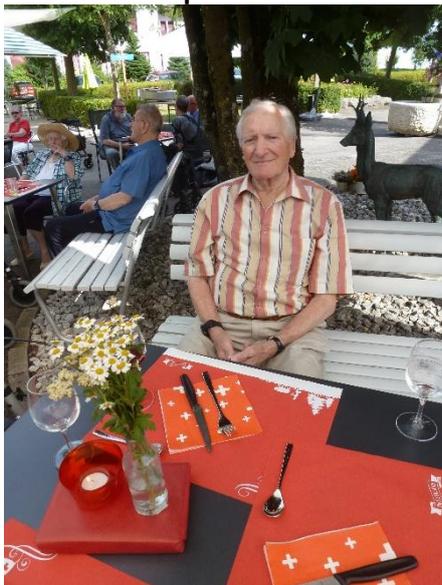


Halt, zwei Ausnahmen gibt es: Der „Noch-Vereins-Präsident“ Bernhard Hähni mit seiner Gattin und natürlich der Festredner Marc Stettler, Gemeinderat Safenwil, haben sich noch auf dem Platz eingefunden. Zwar sind die 1. Augustfeiern mehrheitlich abgesagt worden, aber

Marlis Businger, Zentrumsleiterin, hatte schon früh, (vor Coronazeiten), einen würdigen Redner gefunden.

Susanne Hilfiker erhält zum 30-Jahr Jubiläum einen Blumenstrauss und eine grosse Gratulationskarte.

Herr Marc Stettler hatte damals für die Augustrede zugesagt, und hält nun, trotz der vielen Absagen rundherum, sein Versprechen.



Vor der eigentlichen Feier, wird jedoch noch Susanne Hilfiker geehrt. Sie hatte heute vor 30 Jahren ihren ersten Arbeitstag. Ihr Arbeitsalltag war damals sicher nicht so abwechslungsreich wie heute, denn sie musste vor allem putzen, putzen und nochmals putzen.

Kurt Diriwächter fühlt sich heute wohl im Rondo. Er ist der Sohn vom Dorforiginal „Tambour-Ruedi“.

Nach der Gesamtreinigung mussten die Zimmer eingerichtet werden. Genau einen Monat später trat das Dorforiginal, Herr Ruedi Diriwächter, besser bekannt als „Tambour-Ruedi“, als erster Bewohner ins

damalige Altersheim „Rondo Safenwil/Walterswil“ ein. Tambour-Ruedi ist schon lange nicht mehr unter uns, aber inzwischen hat sich sein Sohn, Herr Kurt Diriwächter, hier im Alters- und Pflegezentrum Safenwil/Walterswil, gemütlich eingerichtet. Susanne hat also einen grossen Generationenwechsel erlebt.

Nach dieser kurzen Ehrung tritt Herr Marc Stettler (Foto rechts) vor das Rednerpult und begrüsst die BewohnerInnen mit „Guten Abend“, „Bonsoir“, „Buonasera“, „Buna



Saira“ „Allegra“, in den vier Landessprachen. Genau genommen haben wir, mit den diversen Dialekten, viel mehr Sprachen in der Schweiz. Einige kann man fast nicht verstehen, wie das „Walliserditsch“.



Jannick Kohler, Küchenchef, ist heute auch noch „Chef-Grilleur“.

Hier einige weitere Sprachverwirrungsbeispiele. Herr Stettlers Vater suchte einst in Bern, wegen starkem „Rüme“ (Husten/Schnupfen) einen Arzt auf. Der Arzt glaubte aber „Rüme“ sei Rheuma und Rheumamittel brauchte er gegen seine Krankheit wirklich nicht!

Die Vorbereitungen zum grossen Schmaus beginnen. Das Brot wird verteilt.





Im Kanton Solothurn isst man Käsewähe, im Kanton Bern bestellt man hingegen einen Käsekuchen. Machen wir einen Sprung zum Apfel. Der Apfel hat „nur“ ein Kerngehäuse“, aber viele Namen, wie zum Beispiel „Bütschgi“, „Gröibschi“, Bitzgi“ oder „Güürbsi“ und wahrscheinlich noch viele mehr, wir haben ja 26 Kantone, und wahrscheinlich gibt es genauso viele verschiedene Kerngehäusenamen. Ein krasses Beispiel geschah 1999. Anita Burri wurde zur Miss Schweiz gewählt. Wie ist dies möglich? Eine Miss Schweiz mit einem

so hässlichen Dialekt (PS: Der Thurgauer Dialekt steht in der Mundartskala an letzter Stelle).

Die diversen Würste sind fast fertig grilliert.

Dies finden die Thurgauer sicher nicht, dass sie einen hässlichen Dialekt haben. Zweitens geht es ja bei der Wahl vor allem um Schönheit und nicht um die Sprache. So gäbe es noch viele Beispiele.



Wir wären bereit, das Essen könnte aufgetragen werden.

Welches Würstchen
hätten sie gerne?
Oder wer die Wahl hat, hat
die Qual!

Oft verstehen die Eltern ihre Kinder nicht mehr, nicht weil sie undeutlich sprechen, sondern wegen den vielen neuen Ausdrücken. Ein Beispiel ist: Die heutigen Jugendlichen ruhen sich nicht mehr aus, sie „chillen“.

So gäbe es noch viele kleine „Müschterli“, auch so neumodisches Zeug, denn immer mehr wird auch in Mundart geschrieben.



Einige haben sich
gemütlich im Kaffee ein-
gerichtet.

Der Mohrenkopf kam we-
gen Rassismus in die
Schlagzeilen. Aber die
meisten Menschen den-

ken dabei sicher nicht an
„Neger“, „Schwarze“ oder
„Afroamerikaner“, sondern
einfach nur an eine „glu-
schtige“ Versuchung. Nach
dieser kleinen

Trotz der Wärme, der
grössere Teil verweilt auf
dem gemütlichen
Vorplatz.





Sprachverwirrung geht es zum gemütlichen Teil über.

Die grosse Wurstausswahl

Währenddem die schön angerichteten Salatteller

aufgetragen werden, grilliert Yannick Kohler unermüdlich die diversen Wurstsorten im Kleinformat. Eine schöne, gemütliche 1. Augustfeier im kleinen Rahmen, geht viel zu schnell zu Ende.

Salat und Wurst, das traditionelle 1. Augustessen.



Uns bleibt nur die Hoffnung, dass wir das nächste Jahr wieder auswärtige Gäste begrüssen dürfen!

Und natürlich, zur Krönung ein herrliches Dessert.

Die Fahnen flattern im Wind.

Bildt & Text: Elisabeth Suter
Text zum Teil in Anlehnung an die Ansprache von Marc Stettler.



Ein Wald-Pic-Nic muss sein!

Wir kennen`s schon von diesem Jahr. Vieles musste abgesagt, ver-



schoben oder ganz gestrichen werden. Aber ein Pic-Nic im Wald liessen wir uns nicht nehmen. Und die heissen Sommer-

temperaturen motivierten uns zusätzlich, ab ins Grüne zu fahren. Mit gutem Gewissen und einigen Vorkehrungen gingen wir die Sache an. Das „Chut-



zebrünneli“ in Kölliken war unser Ziel. Frau Bertschin und Herr Hulliger, die guten Seelen des Brätliplatzes, haben auf ihrer Seite auch

ganze Arbeit geleistet. Alles schön parat gestellt und herausgeputzt. Wir mussten nur noch unsere „Siebensachen“ einrichten und ausbreiten und das gemütliche Zusammensitzen konnte losgehen. Cervelats, Landjäger, Brot und Käse, alles war da. Aber nicht nur! Unheimlich schnell hatten

wir „Wäschpibsuech“! Genau wie wir, griffen sie wacker zu, machten uns das Pic-Nic streitig.





Ein ziemlicher Balanceakt zwischen Abwehren, Aufpassen und Beobachten begleitete das Zvieri. Auch beim Trübelikuchen und den Änisguetzli, die Elfriede und Elisabeth Werfeli mitgebracht haben, waren sie hartnäckige Gäste. Nun gut, alles verlief ohne Stich und das war sicher das Ziel. Die Natur bietet halt viel, frische Waldluft, sattes Grün und halt auch Viechlis, die es absolut toll fanden, dass wir ihnen Cervelats in den Wald brachten. Den freiwilligen Helferinnen ein grosses Dankeschön für die prima Mithilfe bei so Ausflügen.

Das Wald-Pic-Nic war auch zugleich der letzte Arbeitstag von Frau Caroline Frieden. Ihr steht ein grosser Tag bevor, nämlich die Hochzeit. Wir wünschen ihr und ihrem Mann zu diesem Tag alles, alles Gute. Auch für die gute Zusammenarbeit in diesem bewegten Jahr möchte ich ihr, an dieser Stelle, nochmals herzlich danken.



Bild und Text: Therese Hofer

98 Jahre Adolf Hilfiker

Sicher hat das Küchenteam Herrn Adolf Hilfiker und allen anderen BewohnerInnen zum Zmittag schon mal eine Freude gemacht. Er hatte sich nämlich zu seinem 98. Geburtstag Buchstabensuppe, Schnitzel, Pommes und Meringues mit Glace gewünscht. Sehr fein, da waren sich alle einig. Aber eine sehr



grosse Freude konnten wir ihm auch machen, indem wir das Piano hervorholten und ihn um ein ganz spontanes Ständli baten. Klavierspielen, Zuhörer mit seiner Musik unterhalten, das gehört absolut zu seiner Leidenschaft. Und wir merkten es alle sehr schnell, er war sofort im Element, ein Vollblutmusiker halt.

Eine halbe Stunde war abgemacht, aber zusammen durften wir noch ein paar Zugaben geniessen.



Der Jubilar mit Daniel Zünd und Käthi Vogt, Leiterin Pflege und Betreuung

Knapp vor fünf Uhr machten wir den Deckel beim Piano zu, schliesslich wurde noch der Gemeindepräsident, Daniel Zünd, erwartet. Auch er wollte diesen hohen Geburtstag würdigen und Grüsse von der Gemeinde überbringen. Herzlichen Dank, Jerry Hill, für dieses spontane

Geburtstagsständli.

Räbe – Herbstrübe – weisse Rübe

Die „Räbe“ ist vor allem auch bekannt durch das „Räbelichtli“ zu den Umzügen im Herbst. Sie ist mit der Mairübe verwandt, wird aber im Herbst geerntet. Je nach Anbauart ist die Rübe beim Ernten komplett weiss oder sie hat eine weiss-violette Färbung auf der Hälfte.



Die Rübe enthält rund 90% Wasser und wichtige Mineralstoffe wie Kalzium, Kalium, Phosphor und Eisen. Im Mittelalter nahm die Rübe die gleiche Stellung in der Grundernährung ein, wie Kartoffeln. Heute hat sie diese vollständig verloren und wird vor allem zum Schnitzen von

Laternen eingesetzt.

In meiner Kindheit hatten wir neben dem Kartoffelacker, eine grosses Beet mit Rabe. Und diese beiden Grundnahrungsmittel gab es regelmässig auf den Tisch – und zwar Räbebappe, rohe Kartoffelrösti und gekochten Speck! Wie ich dann älter wurde, und mein Radius ausserhalb des Fricktals Fuss fasste, wurde mir bewusst, dass diese Mahlzeit eigentlich niemand kannte. Im Rondo, bei unseren BewohnerInnen, ist sie aber bei einzelnen bekannt – mit diversen, verschiedenen Rezepturen. Aber nun, bei einzelnen BewohnerInnen, bekam ich die Rückmeldung, dass sie dies gerne essen. Ein Blick ins Internet zeigt auf, dass alle als Aargauerrezepte ausgewiesen werden. In unserer Familie ist dies immer noch sehr beliebt – und wird auf Wunsch von uns Kindern, gerne noch von unserer Mutter, gekocht.



Marlis Businger

Räbebappe

aus Mutti's Kochbuch

"Räbebappe"

Zutaten:

ca. 1,5 kg Rübe
ca. 4 dl Milch
3 Essl. Mehl
1 Kaffeelöffeli Salz
Pfeffer
Muskatnuss
Aromat
grosse Pflanne

Rüben schälen und mit der Röstiraffel raffeln. In der Zwischenzeit die grosse Pflanne mit Wasser füllen und zum Kochen bringen. Die geraffelten Rüben in eine Schüssel geben und die Hälfte des kochenden Wasser darübergiessen. Kurz mischen und mit einer Schaumkelle herausfischen. Gut abtropfen lassen und in die Pflanne geben mit dem restlichen Wasser. Etwa 10 Minuten köcheln lassen. In der Zwischenzeit die weisse Sauce vorbereiten. Mehl mit etwas Butter in die Pflanne geben und kurz andämpfen. Mit der Milch ablöschen und auf schwachem Feuer unter ständigem rühren zum Kochen bringen. Mit Salz, Muskatnuss, Pfeffer und Aromat würzen, Nun die gekochten Rüben aus dem Wasser nehmen und wieder gut abtropfen lassen. In die weisse Sauce geben und nochmals ein wenig kochen lassen und ev. noch einmal nachwürzen.

Dazuserviert man am besten Röstli.



Impressum



Rondo-Kurier Erscheint monatlich mit rund 600 Exemplaren

Herausgeber **Alters- und Pflegezentrum Rondo**
Rondoweg 2
5745 Safenwil

Telefon 062 788 70 20
Fax 062 788 70 29
E-Mail info@azrondo.ch

Redaktion Rondo-Kurier Team
Redaktionsschluss 28.08.2020

Druck Sekretariat
Alters- und Pflegezentrum Rondo

Abonnement Kostenlos
Portoentschädigung willkommen

Bankverbindung Aargauische Kantonalbank
IBAN Nr. CH55 0076 1632 2384 1200 1
PC-Konto 50-6-9