

alts & nöis Huszytig

Herr
Markus Mustermann
Altersheimweg 5
3000 Bern

NR. 18 HERBST 2023
FÜR MITARBEITENDE, BEWOHNERINNEN/BEWOHNER, ANGEHÖRIGE UND INTERESSIERTE



P.P.
CH-3425 Koppigen
Post CH AG

ST. NIKLAUS

Lesen Sie über Menschen – aber auch Katzen, Schafe, Hunde und sogar einen Schneemann.

3 Üsi drü Büsi

Jede Katze hat ihren unverwechselbaren Charakter.

4 Nöistart

Wertvolle Tipps für einen gelungenen Start in die Berufslehre.

6 Alpzyt isch für mi die schönsti Zyt im Jahr

Sandra Schaffer erzählt vom Sommer mit den Schafen auf der Alp.

8 Süessmoscht us eigete Öpfu

So gelangen unsere Äpfel vom Baum bis ins Trinkglas.

Läsenswärts vom St. Niklaus

- 3 Elfchen
- 5 Kürbisgnocchi
- 9 Ä Schneema uf Reise
- 10 Us em Nähchästli: Sandra Schaffer
- 11 Us em Nähchästli: Monika Hager

Interview

mit Christina Affentranger Weber,
Geschäftsleitung ad interim

Willkommen im St. Niklaus, liebe Christina Affentranger Weber. Welche Wege führten Dich hierher?

Da ich freischaffend bin, erhielt ich die Anfrage durch den Vorstand. Während vielen Jahren habe ich in verschiedenen Einrichtungen im Gesundheitswesen und in sozialen Bereichen in Führungsfunktionen gearbeitet. Daher ist mir das Aufgabengebiet vertraut und ich bin in diesen Bereichen auch sehr gut vernetzt. Zudem war ich viele Jahre im Vorstand von CURAVIVA Schweiz (heute Artiset Schweiz) tätig. Die strategische Arbeit kenne ich als Präsidentin einer Stiftung und als langjähriges Mitglied einer anderen Stiftung bestens.

Wie gefällt Dir die Umgebung?

Das Wohn- und Pflegeheim ist wie ein kleines Dorf, umgeben und ausgeschmückt mit hunderten von



blühenden Blumen. Diese Blumenpracht umgibt das St. Niklaus, das eingebettet in der Natur mit Sicht auf Jura und Alpen einzigartig ist.

Wie wurdest Du im St. Niklaus empfangen?

Von den Mitarbeitenden und den Bewohnenden wurde ich sehr, sehr herzlich und offen, auch ein bisschen neugierig, aufgenommen. Diese offene Art ist wohl ein Wesensmerkmal der Menschen, die hier in dieser Region leben. Dies hat sich positiv auf unsere Zusammenarbeit ausgewirkt und wir fanden rasch eine konstruktive Arbeitsweise.

Worauf hast Du Dich gefreut?

Auf den Austausch und die Zusammenarbeit mit den Mitarbeitenden, etwas zusammen zu erreichen und bewirken, auch auf der strategischen Ebene. Dabei stehen Würde, Lebensqualität und Eigenständigkeit der Bewohnenden im Vordergrund.

Was waren die grössten Herausforderungen im St. Niklaus?

Der Fachkräftemangel in Pflege und Betreuung im Allgemeinen ist herausfordernd. Mehrere jüngere Menschen arbeiten temporär, um unverbindlich zu sein. Die Situation ist aufgrund von Krankheitsausfällen in allen Bereichen zurzeit schwierig. Uns stellt sich die Frage, welche weiteren oder anderen Möglichkeiten

sich im Wohn- und Pflegeheim St. Niklaus und in der Langzeitpflege realisieren und umsetzen lassen.

Was wünschst Du Dir?

Gesundheit und das Engagement für Menschen mit Begleitung und Unterstützung zu leben. Mein Wissen und die Erfahrung weiterzugeben.

Mit welchen prominenten Persönlichkeiten möchtest Du gerne ein Gespräch führen?

Mit den Bundesrätinnen Viola Amherd und Elisabeth Baume-Schneider wünschte ich mir ein Gespräch. Ihr Werdegang und wie es ihnen in dieser Aufgabe geht würde mich sehr interessieren.

Wie gestaltest Du Deine Freizeit?

Ich lese sehr gerne und liebe es mich in der Natur aufzuhalten. Ich mag Gespräche mit Freunden. Seidenmalen und Inneneinrichtungen sind ein kreativer Ausgleich für mich.

Was ist Dir wichtig?

Menschen, die sich gegenseitig über Generationen verstehen und sich offen und respektvoll begegnen. Die Würde ist unantastbar und die Haltung gegenüber Menschen zeigt sich immer im eigenen Handeln.

Was ist Dein Lieblingsessen?

Lasagne alla nonna (sizilianisches Rezept), gekocht von meinem Ehemann.

Welche Projekte hast Du in nächster Zeit?

Weiteres Engagement für Menschen mit Unterstützung in Stiftungsratsmandaten und Engagement in der Alterspolitik sind geplante Projekte. Auf nationaler Ebene ist es das Thema Palliative Care für Menschen mit kognitiver, psychischer und mehrfacher Behinderung. Zudem freue mich mehr Zeit mit meinem Ehepartner, meinen engagierten erwachsenen Kindern und meinen Freunden zu verbringen.

Vielen herzlichen Dank für Dein grosses Engagement zu Gunsten des St. Niklaus und die sympathische und kompetente Art uns in dieser Zeit zu leiten und zu unterstützen.

Christina Affentranger Weber leitete mit ihrem grossen Erfahrungsschatz von Ende April bis Ende August 2023 ad interim das Wohn- und Pflegeheim St. Niklaus.

Per 1. September 2023 übernimmt Ursula Hafed die Funktion als Geschäftsleitung. Wir heissen sie herzlich willkommen, freuen uns auf die Zusammenarbeit und wünschen ihr einen guten Start.

Christine Tanner
Leitung Sekretariat

Üsi drü Büsi



Oli



Felix



Leyla

Im St. Niklaus leben zurzeit drei Katzen auf verschiedenen Wohngruppen. Es sind sensible Tiere und jede von ihnen hat ihren eigenen, unverwechselbaren Charakter.

Oli ist ein ruhiger Kater

Zur Freude unserer Bewohnenden macht er es sich gerne auf einem Bett oder Sofa gemütlich. So verbreitet er eine entspannte Atmosphäre. Nach draussen geht er nicht oft. Er hält sich lieber auf der Wohngruppe auf.

Felix ist sehr neugierig

Er ist gerne unterwegs und erkundet die ganze Umgebung, drinnen wie draussen. Wenn er einen Raum betritt, mauzt er zur Begrüssung, was zur allgemeinen Erheiterung beiträgt.

Leyla ist scheu und etwas schreckhaft

Wenn es ihr zu viel wird, zieht sie sich schnell zurück. Man sieht sie oft beim «Bahnhöfli» oder vor dem

Mätteli bei den Bewohnenden, die dort sitzen. Jeden Morgen findet ihr erster Besuch aber im Verwaltungshaus statt. Dort wartet ein gut gefüllter Futtertopf mit Leckereien auf sie.

So verschieden die drei auch sind, sind sie immer eine grosse Bereicherung für die Bewohnenden und bringen Freude und Abwechslung in den Alltag. Die Samtpfoten motivieren zu Bewegung, wirken beruhigend, geben Gesprächsstoff und steigern so das allgemeine Wohlbefinden der Bewohnenden und auch der Mitarbeitenden.

Karin Trachsler
Leitung Hauswirtschaft

„Was ist wohl schöner,
die Bewegung oder die Ruhe
einer Katze?“

Elisabeth Hamilton



Elfchen

*Lichtlein
goldener Schein
Freude für's Herz
Ruhe in unser Leben
Augen leuchten*

Rosmarie Pulver, Bewohnerin

Nöistart

Mir wünsche
viel Fröid
und Erfolg!

Für viele Jugendliche (und teilweise auch Erwachsene) hat im August ein neuer Lebensabschnitt begonnen – die berufliche Grundausbildung.

Die Berufslehre ist ein wichtiger Schritt in eine erfolgreiche Zukunft, sie verändert das Leben stark. Damit der Start in die Ausbildung optimal gelingt, gibt es ein paar Tipps:

Offen sein

Sei offen für die neue Herausforderung. Vieles wird für dich neu sein, doch mit der richtigen Einstellung gewöhnst du dich bald daran. Zeige Interesse an den neuen Dingen und frage bei Unklarheiten sofort nach.

Respekt und Anstand zeigen

Deine Mitarbeitenden helfen dir gerne. Begegne ihnen mit dem nötigen Respekt und Anstand. Du wirst sehen, so wirst du dein Team schnell kennenlernen, wer weiss, vielleicht entstehen bald neue Freundschaften.



Rahel Gisiger, FaGe E, David Bär, FaGe E

Aktiv teilnehmen

Sei nicht scheu, nimm aktiv teil am Berufsleben und an den Teamanlässen, gehe offen auf andere zu.

Zeit einteilen

In der Lehre wirst du weniger Freizeit haben. Mach dir darum einen Zeitplan, in welchem du zum Beispiel Arbeitszeit, Berufsschule, Lernzeit, Termine, Kurse und Freiräume einplanst.

Positiv bleiben

Die ersten Wochen werden anstrengend sein. Manchen geht's leichter, andere bekunden mehr Mühe. Wichtig ist positiv zu bleiben. Es ist noch kein Meister vom Himmel gefallen. Du wirst sehen: Mit einer positiven Grundeinstellung geht das Einleben schnell.

Berufsschule ernst nehmen

Zu einer guten Ausbildung gehört die Berufsschule. Ob an einzelnen Tagen oder in Blockkursen, während der Lehre gilt es regelmässig die Schulbank zu drücken. Die Berufsschule hat einen hohen Stellenwert, arbeite von Anfang an konzentriert mit.

Probleme ansprechen

Fühlst du dich nicht richtig behandelt? Hast du Ärger in der Schule? Zögere nicht und sprich bei Problemen die für dich verantwortliche Person im Lehrbetrieb an. Je früher ein Problem angegangen wird, desto schneller und besser kann es gelöst werden.

Ziele setzen

Setz dir erreichbare Ziele, zum Beispiel das Bestehen des ersten Kompetenznachweises. Das motiviert dich dazu, anschliessend neue Ziele zu stecken.

Freude haben

Hab Freude an dem, was du machst. Du hast die Lehrstelle erhalten, weil dein Lehrbetrieb an dich glaubt. Vergiss das nicht und hab Freude an deiner Ausbildung. Jeder Tag bietet dir die Chance, etwas Neues zu lernen.

Ich wünsche allen Lernenden im St. Niklaus eine schöne, herausfordernde und erfüllende Ausbildungszeit.

Ursula Allemann
Leitung Aus- und Weiterbildung



V. l. n. r.: Raphaela Egli, Fachfrau Aktivierung, Krubika Sivalingam, FaGe, Sofia Kacar, AGS, Davide Marchi, FaGe E, Andrin von Ballmoos, FaGe, Sonja Wälchli, FaGe E, Felix Schneeberger, Vorlehre Betriebsunterhalt, Maria Clara Upasqui, AGS

Kürbisgnocchi

Zutaten für 4 Portionen

	Passevite oder Kartoffelstampfer
	Mehl zum Formen der Gnocchi
	Salz, Pfeffer
400 g	mehligkochende Kartoffeln, roh, geschält, in grossen Stücken
350 g	Butternusskürbis, roh, ungeschält, in grossen Stücken
1 Ei	verquirlt
300 g	Mehl
50 g	Butter

Zubereitung

1. Kartoffeln und Kürbis in Salzwasser weich kochen. Wasser abgiessen. Kartoffeln und Kürbis durch das Passevite treiben oder in der Pfanne mit einem Stampfer fein zerdrücken, auskühlen lassen. Ei, Salz, Pfeffer und wenig Mehl darunterühren. Restliches Mehl nach und nach daruntermischen, bis die Masse glatt, weich und formbar ist.

2. Gnocchi: Teig auf wenig Mehl zu daumendicken Rollen formen, in 2 cm lange Stücke schneiden. Nach Belieben mit dem Daumen über eine Gabel rollen, sodass auf der einen Seite ein Rillenmuster und auf der anderen Seite eine Delle entsteht. Auf ein bemehltes Küchentuch legen.

3. Gnocchi portionenweise in reichlich Salzwasser 5 Minuten ziehen lassen, bis sie an die Oberfläche steigen. Mit einer Schaumkelle herausnehmen, abtropfen lassen, in eine Schüssel geben.

4. Butter in einer Pfanne schmelzen lassen, Gnocchi darin schwenken.

Der Teig sollte feucht sein, aber nicht mehr an den Händen kleben, wenn nötig etwas Mehl begeben.

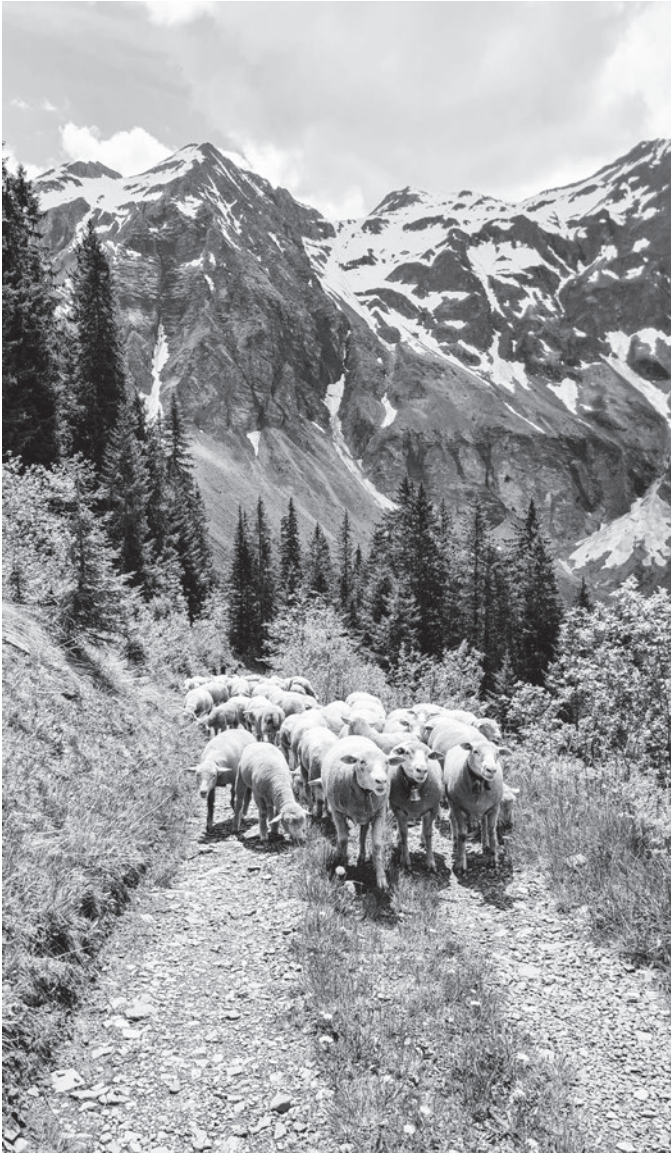
Gnocchi vorbereiten: Bis und mit Zubereitungspunkt 3 kochen, danach mit Folie bedeckt oder im Tupperware bis zum nächsten Tag kühl stellen. Mit Zubereitungspunkt 4 abschliessen.

Tiefgekühlt 3 Monate haltbar, dafür die einzelnen Gnocchi mit genügend Abstand 20 Minuten anfrieren, damit sie nicht zusammenkleben.

Quelle: swissmilk.ch

Priska Iseli, Köchin





Alpzyt isch für mi die schönschti Zyt im Jahr

An den Wochenenden von Anfang Mai bis Mitte September heisst es für uns auf den Berg ins schöne Diemtigtal, denn dort verbringen unsere Schafe den Sommer. Trotz der harten Arbeit ist es immer wieder wunderschön und ein Nachhausekommen. Unsere Schafe werden nicht von einem Hirten behirtet, für diesen Teil sind unsere Herdenschutzhunde Ken, Mara und Cina zuständig.

Sie sind es, welche unsere Schafe vor Raubtieren wie Luchs und immer mehr Wolf und Gänsegeier beschützen und den ganzen Sommer an ihrer Seite bleiben. Dank unseren Hunden hatten wir bis anhin immer Glück: Seit 2007 hatten wir nur einen Riss durch den Wolf, im Gegensatz zu anderen Alpen.

Bevor im Juni die Alpauffahrt ist, muss alles eingezäunt, Wasser installiert, Sammelplatz instandgestellt und das Material für den ganzen Sommer in die Hütte gebracht werden. Bis dann die Zeit gekommen ist für die Alpauffahrt: Die Schafe werden mit Lastwagen und Anhänger geführt soweit die Strasse befahren werden kann. Den restlichen Abschnitt gehen wir mit den Schafen hoch. Auch mit dabei und immer an unserer Seite sind unsere Bordercollies, welche uns helfen die Schafe zusammenzuhalten. Oben angekommen rufen die Mutterschafe ihre Lämmer, wenn dann alle



wieder beieinander sind, beginnen sie mit Grasen der Alpweiden. Somit ist der Start gemacht und die Schafe verbringen den Sommer hoch oben im Diemtigtal auf 1900 – 2300 m ü. M.

An den Wochenenden treiben wir die Schafe zusammen und kontrollieren sie auf mögliche Verletzungen, wenn nötig machen wir Klauenpflege, zweimal pro Alpsaison werden die Schafe entwurmt. Wir zählen sie und zügeln sie auf eine neue Weide. Dadurch steht auch immer wieder das Umzäunen der Alpweiden an. Auch die Hunde werden immer kontrolliert und der Futterkasten, an welchem sie sich zu jeder Zeit bedienen können, wird jedes Wochenende aufgefüllt. Natürlich darf da ein bisschen kuscheln und kraulen der Hunde nicht fehlen. Sobald sich aber die Schafe aufmachen zum Weiden, zieht es auch die Hunde nach.

Mitte September heisst es dann auch schon wieder Alpabfahrt. Die Schafe werden ein letztes Mal zusammengetrieben, gezählt und gesammelt für den Weg ins Tal. Wie bei der Auffahrt ist auch hier wieder der Fussmarsch bis zum Lastwagen teil der Heimreise. Nach dem Verladen heisst es nächster Halt Höchstetten. Dort werden alle ausgeladen, in Gruppen aufgeteilt und auf die verschiedenen Weiden verteilt. Die Hunde, welche mit uns im Auto und Anhänger mitreisten, können ebenfalls wieder zu den Schafen. Nun bleiben die Schafe so lange draussen in den Grasweiden, wie das Wetter hält und bis die Mutterschafe junge Lämmer bekommen, danach kommen sie in den Stall und verbringen dort den Winter.

Sandra Schaffer
Co-Leitung Gärtnerei

Süessmoscht us eigete Öpfu

Wenn der Frühling sonnig, nicht allzu kalt ist und die Blüten der Apfelbäume nicht erfrieren, können die Äpfel in unserer «Hoschtert» den Sommer hindurch schön reifen.

Jeden Herbst lassen wir in der Mosterei Flückiger einen Teil unserer Apfelernte zu Most verarbeiten. In unserer «Hoschtert» wachsen verschiedene ältere Apfelsorten wie Boskop, Surgrau, Bärnerose, Idared, Bohnöpfu oder Kaiser. Die Bäume werden geschüttelt, die Äpfel aufgelesen, in Säcke abgefüllt und danach mit dem Traktor in die Mosterei transportiert. Verschiedene Sorten ergeben einen besonders guten Saft.

In der Mosterei werden sie gewaschen, gemahlen und gepresst. Von etwa 50 kg Äpfel können 30–35 Liter Apfelsaft gewonnen werden. Die frisch gepresste, heisse Flüssigkeit wird in 5- oder 10-Liter-Beutel abgefüllt.

Einen Teil des Apfelsafts verkaufen wir direkt ab Hof und einen Teil konsumieren wir selbst. So können wir den ganzen Winter den eigenen Apfelsaft geniessen.

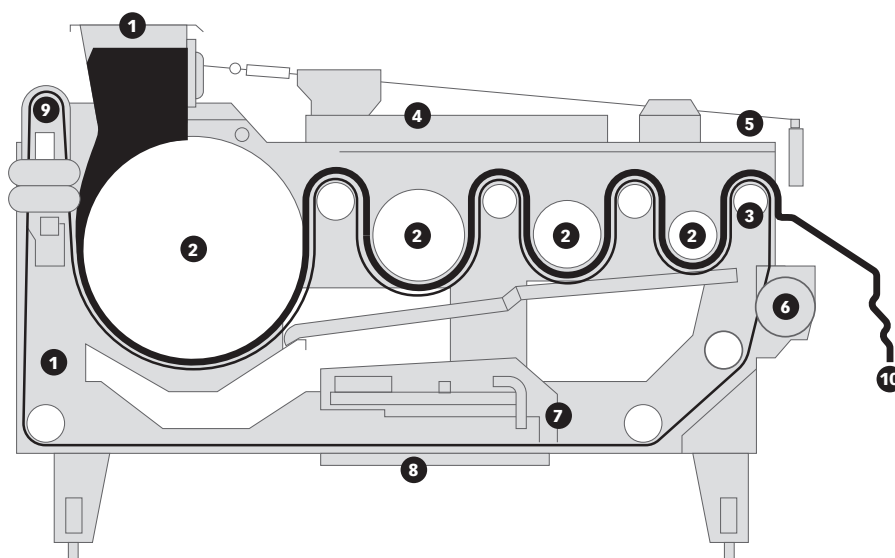
Äpfel sind sehr gesund. Mineralstoffe wie Kalium, Calcium und Magnesium sowie Vitamin C sind auch im frisch zubereiteten Apfelsaft enthalten.



Andrea Aebi

Pflegefachfrau Wohngruppe Mätteli

1. Dosierkasten
2. Presswalzen
3. Antriebswalze
4. Abstreifer
5. Schutzabdeckung
6. Option Bürstenreinigung
7. Automatische Bandregulierung
8. Hochdruckreinigung
9. Bandspannung
10. Tresterabwurf



Ä Schneemaa uf Reise



Bildquelle: www.freeworldmaps.net

Geboren bin ich am 1. November auf dem «Buechiberg». Ich bin mit viel Liebe im Strumpf aus Sand, Beton und Wasser entstanden. Nach kurzer Zeit habe ich den «Buechiberg» verlassen Richtung Koppigen ins St. Niklaus. Im Tageszentrum St. Niklaus wurde ich den Tagesgästen vorgestellt. Nach langem Betrachten meiner Gestalt wurde in der Gruppe vom Tageszentrum das Projekt beschlossen, mir eine Mütze und einen Schal zu stricken. Ausgerüstet mit Mütze und Schal verbrachte ich nun zusammen mit Kollegen eine kurze und spannende Zeit auf dem Ausstellungsregal der Aktivierung im Hauptkorridor.

Ausgewählt als Geschenk verließ ich Ende November das St. Niklaus Richtung Willadingen. Oh, war ich gespannt, wohin die Reise wohl geht. Verschenkt an liebe

Leute habe ich ein neues Zuhause erhalten. Nach einigen Wochen wurde ich plötzlich eingepackt zwischen T-Shirts, kurzen Hosen und Sonnencreme und von da an wurde es für lange Zeit eng und dunkel. Im Dunkeln zwischen weicher Wäsche wurde ich ganz schön lange hin- und hergeschaukelt, doch plötzlich wurde es hell und meine neuen Besitzer nahmen mich aus dem Koffer. Was ich von da an alles sah und erlebte, gefiel mir sehr. Ich sah zum ersten Mal den Pazifischen Ozean im Land der Kängurus.

Und jetzt, wieder zu Hause in Willadingen, freue ich mich schon auf den nächsten Winter.

Thomas Streit und Susanne Lehmann
Co-Leitungen Aktivierung und Tageszentrum



Stationen meiner Reise: Melbourne, Sydney, Brisbane, Willadingen.

Us em Näihchästli: Sandra Schaffer

*Wohnort: Höchstetten, Alter: 28,
Ausbildungen: 2010–2013 Zier- und
Topfpflanzen Gärtnerin; 2013–2015
Landschaftsgärtnerin, beide Abschlüsse
bei Fritz Wyler in Utzenstorf; 2020–2022
Berufsbegleitende Bäuerinnenschule
am Inforama Waldhof*

Seit Abschluss meiner zweiten Ausbildung im 2015 als Landschaftsgärtnerin arbeitete ich im Buechiberg bei Marti Garten AG, wo ich als Unterhaltsgärtnerin in verschiedenen Kundengärten unterwegs war. Zudem war ich für die Setzlings- und Wechselflor Anzucht/Produktion in der Gärtnerei zuständig.

Im Jahr 2022 wechselte ich vom Buechiberg nach Koppigen in die Gärtnerei vom St. Niklaus. Mir gefällt es hier sehr gut, da ich meine beiden erlernten Berufe vermischen und ein rieses Sortiment an verschiedenen Pflanzen aufziehen, pflegen und verkaufen kann. Zudem durfte ich im Juni 2023 die Gärtnerei als Co-Leitung «übernehmen». Meine Aufgabenbereiche sind nun die Produktion von verschiedenen Pflanzen und Setzlingen, Unterhalt der Anlage und Pflege der Gärtnerei. In die grossen Fussstapfen von Hansueli Stettler zu treten war und ist eine ziemliche Herausforderung. Doch durch die Unterstützung des Teams und des gan-

zen St. Niklaus wachsen die Füsse immer ein bisschen mehr. «Merci viu mau öich aune!»

Neben der Arbeit hier im St. Niklaus helfe ich auf dem landwirtschaftlichen Betrieb meiner Eltern mit. Dies vor allem am Abend, am Wochenende und an freien Tagen. Wir haben rund dreihundert Schafe und elf Mutterkühe mit Kälbern, welche den Sommer auf der Alp und den Winter auf dem Hof im Stall verbringen. Daneben leben bei uns noch sieben Herdenschutzhunde, sechs Hühner, vier Bordercollies und zwei Minishettys.

In meiner Freizeit geniesse ich Plausch-Agility mit meiner Hündin Fly, natürlich im Sommer die Alp, den Garten, meinen Freund und die Zeit mit unseren Tieren.

Mario Beyeler

Stv. Leitung Technischer Dienst



Us em Näihchästli: Monika Hager

*Wohnort: Aefligen, Alter: 57,
Ausbildung: Gärtnerin und Floristin,
Handelsschule*

Meine berufliche Laufbahn verlief abenteuerlich, infolge Abenteuerlust. Nach der Lehre und einigen Monaten als Floristin nahm ich einen Job als Labormitarbeiterin an, was ich vier Jahre mit viel Freude ausführte. Danach packte ich mit meinem damaligen Freund, später Mann und Ex-Mann, ein Auswanderung nach Amerika an. Aber bald kehrten wir verheiratet und mit vielen superinteressanten Erfahrungen zurück.

Darauf arbeitete ich bis zur Geburt unseres Sohnes als Floristin in Zug. Bald darauf folgte unsere Tochter. Nach und nach stieg ich wieder in die Berufswelt ein. Als Ringier-Guide und auf der Frischplattform für die Migros Aare. Letzteres führte ich 15 Jahre aus, immer nur als Nebenjob. Ich arbeitete dann noch als Betreuerin in der Gartenschule Oeschberg, dies im Nachtdienst. Dazu hatte ich noch einen Bürojob in einer Druckerei, später in einem Geschäft für Malbedarf und bei einem Hörgeräteanbieter. Letzteres langweilte mich sehr und mein Wunsch wieder als Floristin zu arbeiten war übergross. Vor elf Jahren kehrte ich in meinen ursprünglichen Beruf Floristin zurück. Ich arbeitete neun Jahre als Berufsbildnerin in einer

Stiftung für kognitiv beeinträchtigte Jugendliche. Durch eine Umstrukturierung im Betrieb bewarb ich mich in der Gärtnerei St. Niklaus und wurde zu meinem Glück angestellt, wiederum als Floristin. Inzwischen bin ich mit Sandra in der Co-Leitung Gärtnerei. Meine Aufgabe besteht vor allem darin, florale Werkstücke herzustellen sowie Ein- und Verkauf der ganzen Floristik wie Schnittblumen, Accessoires, Karten und vieles mehr.

Alle Jobs und Praktiken, die ich sonst noch machte, wie Tagesmutter, Praktikum in England als Textbearbeiterin, Gastroerfahrungen und vieles mehr, haben mich weitergebracht, vor allem menschlich, mir sehr viel Freude bereitet und meinen Horizont erweitert.

Meine Freizeit verbringe ich oft im Garten. Ich bin viel mit unserem Hund unterwegs in der Natur. Meine erwachsenen Kinder sind ein wichtiger Teil meines Lebens. Ich pflege einen grossartigen Freundeskreis, wo das Philosophieren vorherrscht. Liebe Konzerte und auch Weiterbildungen jeglicher Art, vor allem aber auch für meine Hypnosepraxis. Meine Hobbys, sind Reisen, Lesen, Musik, Zeichnen (Blumen), Hundespazierränge, Stand-up-Paddling und mehr.

Mario Beyeler

Stv. Leitung Technischer Dienst



Veranstaltungen Oktober – Dezember 2023

Oktober

17.10.2023	14.00 Uhr	Oktoberfest, Haupthaus	Saal
19.10.2023	14.00 Uhr	Oktoberfest, Stöckli und Mätteli	Saal

November

09.11.2023	14.00 Uhr	Lottospiel, Haupthaus	Saal
16.11.2023	14.00 Uhr	Lottospiel, Mätteli	Saal
19.11.2023	10.30 Uhr	Gemeindegottesdienst	Saal

Dezember

03.12.2023	18.00 Uhr	Lichterfest	ganzes Areal
06.12.2023		dr Samichlous chunnt	auf den Wohngruppen
14.12.2023	16.00 Uhr	Weihnachtsfeier Team Fänglenberg	Saal
15.12.2023	16.00 Uhr	Weihnachtsfeier Team Alpenblick	Saal
19.12.2023	16.00 Uhr	Weihnachtsfeier Team Stöckli	Saal
20.12.2023	16.00 Uhr	Weihnachtsfeier Team Mätteli	Saal
24.12.2023	10.30 Uhr	Weihnachtsgottesdienst am Heiligabend mit Abendmahl	Saal



Herausgeber Huszytig
Regionales Wohn- und Pflegeheim St. Niklaus
Bern-Zürich-Strasse 38, 3425 Koppigen
Tel. 034 413 75 75, Fax 034 413 75 76, info@stniklaus.ch

Redaktionsteam: Andrea Aebi, Ursula Allemann,
Sandra Schaffer, Mario Beyeler, Priska Iseli,
Susanne Lehmann, Christine Tanner, Karin Trachsler

Auflage: 500 Exemplare
Realisation: Dänzer Werbung GmbH