

SCHLOSSBOTE

KOMPAKT INFORMIERT ÜBER DAS
WOHN- UND PFLEGEHEIM UTZIGEN

1 | 26



03 Editorial Geschäftsführer

04 Essen – ein Glanzpunkt des Tages

06 Inklusion – durchmischte Abteilungen

07 Lebenswert

08 Impressionen

IMPRESSUM

Redaktion

Barbara Nussbaum, Assistentin Geschäftsführer
Thomas Stettler, Geschäftsführer Gesamtbetrieb
Ulrich Pagel, stv. Geschäftsführer

Realisation und Gestaltung Fotos

Everett GmbH
frederike asael photography,
Wohn- und Pflegeheim Utzigen
Vögel AG, Langnau i.E.

Druck



Höchster Standard für Ökoeffektivität.
Cradle to Cradle Certified®-Druckprodukte
hergestellt durch die Vögel AG.
Bindung ausgenommen.

EDITORIAL GESCHÄFTSFÜHRER



THOMAS STETTLER

2025 – Ein Jahr der Meilensteine – Neubeginn und Zusammenführung in Utzigen. Das Jahr unseres 150 jährigen Jubiläums wird uns noch lange in bester Erinnerung bleiben. Mit vielen Veranstaltungen, offenen Türen und berührenden Begegnungen – und der grossen Beteiligung von Bevölkerung und Partnerinstitutionen – haben wir gemeinsam gezeigt, wie lebendig unser Betrieb heute ist.

Dieses Jubiläum war mehr als ein Rückblick: Es war ein klares Zeichen unserer Identität – verwurzelt in der Tradition und zugleich offen für Neues. Dass alle Mitarbeitenden so engagiert mitgewirkt haben, hat dieses Jahr zu etwas Besonderem gemacht.

Gleichzeitig wagten wir im Jubiläumsjahr mutige Schritte. Mit der Eröffnung unserer neuen Abteilung F für Menschen mit Demenz und der Integration der Epileptologischen Langzeitpflege aus Tschugg, haben wir unser Angebot gezielt erweitert. Die neue Fachkompetenz, die frischen Perspektiven und die Menschen, die zu uns gekommen sind, bereichern unseren Alltag. Der Übergang verlief dank guter Vorbereitung und grossem Einsatz aller Beteiligten erfreulich reibungslos – und dennoch: Solche Veränderungen brauchen Zeit, Aufmerksamkeit und gegenseitiges Verständnis.

Dass wir diesen Weg gemeinsam und offen gehen, stimmt mich zuversichtlich.

Ebenfalls spürbar verändert hat sich der Alltag rund ums Essen: Unsere neuen Speiseverteilwagen erlauben es, Mahlzeiten direkt vor dem Servieren aufzuwärmen. Das verbessert die Qualität auf dem Teller und macht die Ausgabe weniger hektisch und dadurch persönlicher. Unsere Bewohnenden geniessen das, und die Rückmeldungen der Teams sind bereits jetzt erfreulich positiv.

Das Jubiläumsjahr hat uns gestärkt und inspiriert – und die betrieblichen Veränderungen haben uns einen weiteren Schritt in die Zukunft geführt. Mit dieser Mischung aus Erfahrung, Innovationskraft und gemeinsamem Engagement blicken wir optimistisch nach vorne. Ich danke Ihnen allen für Ihre Energie, Ihre Professionalität und Ihren täglichen Beitrag zu einer starken, menschlichen und modernen Institution.

THOMAS STETTLER,
GESCHÄFTSFÜHRER GESAMTBETRIEB / BETRIEBS AG

ESSEN – EIN GLANZPUNKT DES TAGES

Mahlzeiten wecken Erinnerungen, geben Struktur und schaffen Wohlbefinden

Essen hat in unserem Alltag einen grossen Stellenwert – für unsere Mitarbeitenden ebenso wie für unsere Bewohnenden. Man freut sich darauf, es bringt eine Pause, eine Abwechslung und einen Genussmoment.

Unsere Mitarbeitenden haben viele Möglichkeiten, sich zu verpflegen: Sie können sich auf dem Weg zur Arbeit etwas kaufen, die Reste vom Vortag aufwärmen – oder das feine Essen geniessen, das unser Küchenteam täglich mit viel Liebe zubereitet. Unsere Bewohnenden haben diese Wahlfreiheit nicht. Ihr Essen wird jeden Tag frisch und saisongerecht in unserer Küche gekocht und auf den Wohngruppen serviert.

Umso wichtiger ist es, dass die servierten Mahlzeiten Freude bereiten, gut schmecken und schön angerichtet sind. Das Essen soll dem Geschmack der Bewohnenden entsprechen – in der richtigen Konsistenz, der richtigen Temperatur und mit den richtigen Gewürzen. Altersgerecht kochen bedeutet zuhören, verstehen und mit Sorgfalt umsetzen.

Für einen gesunden und ausgewogenen Menüplan orientiert sich unsere Küche an der Ernährungspyramide, an saisonalen Produkten und an einer ausgewogenen Kombination von Kohlenhydraten, Eiweissen, Fetten und Gemüse – sowohl beim Fleischmenü als auch bei der vegetarischen Variante.

Zum Mittagessen können die Bewohnenden zwischen dem Tagesmenü mit Fleisch, dem vegetarischen Menü oder dem Wochenhit wählen. Letzterer ist besonders beliebt: Er entsteht aus den Rückmeldungen und Wünschen der Bewohnenden



DOMINIC STAUB, LEITER KÜCHE

und bringt bekannte Klassiker auf den Tisch – etwa Rösti mit Spiegelei, Kutteln, Zunge mit Kapernsauce und vieles mehr. Oft sind es Gerichte, die an frühere Zeiten erinnern und noch immer geschätzt werden.

Das Frühstück wird in Buffetform angeboten – mit verschiedenen Brotsorten, Weggli, einer Auswahl an Käse, Joghurt, Quark, gekochten Eiern und Früchten. So kann jede und jeder wählen, worauf gerade Appetit besteht. Auch beim Abendessen gibt es verschiedene Möglichkeiten: Neben dem Abendmenü stehen Birchermüesli, Käse- oder Salatteller, Cervelat-salat, eine Café-Compleat-Variation sowie Brei mit Kompott zur Auswahl.

GERICHTE, DIE AN FRÜHERE ZEITEN ERINNERN UND GESCHÄTZT WERDEN

Das Thema Essen beginnt bei uns bereits vor dem Eintritt. In der Sozialberatung fragen wir nach Essgewohnheiten, Allergien, Unverträglichkeiten und Abneigungen. Dieses Wissen ist wichtig, damit Küche und Pflege vom ersten Tag an wissen, worauf zu achten ist. Die enge Zusammenarbeit mit der Ernährungsberatung stellt sicher, dass individuelle Bedürfnisse laufend berücksichtigt werden.

Damit wir die unterschiedlichen Wünsche und Anforderungen erfüllen können, arbeiten in unserem Küchenteam drei ausgebildete Diätköche. Für die beliebten Desserts dürfen wir zudem auf einen ausgebildeten Bäcker-Konditor zählen. Wer möchte, kann ausserdem einen Kühlschrank im Zimmer haben, damit ein Stück Torte oder eine feine Wurst für den kleinen Hunger zwischendurch griffbereit ist.

Über das Jahr hinweg sorgen besondere Anlässe für zusätzliche Abwechslung. Im Rahmen der Alltagsgestaltung wird gemeinsam mit dem Aktivierungsteam gekocht und gebacken. Beim traditionellen Sommerfest gibt es Bratwurst vom Grill mit Pommes Frites. Beim Brunch oder Raclette-Abend trifft man sich im Café-Restaurant Schlosshof, mit musikalischer Unterhaltung und bei guter Stimmung. Und an heissen Sommertagen wird der Glacé-Tiefkühler zum Mittelpunkt des Nachmittags.

Damit das Essen ein Genuss sein kann, ist eine gute Atmosphäre wichtig. Die Bewohnenden sollen sich beim Essen wohlfühlen, sie sollen selbstbestimmt sagen können, wo und was sie essen wollen und mit wem sie am Tisch sitzen möchten. Sie sollen sich Zeit nehmen können und erhalten, falls nötig, Unterstützung.

Wir schaffen den Rahmen, damit die Bewohnenden bei uns gesund und abwechslungsreich essen können. Die Mahlzeiten sollen einen Glanzpunkt in den Alltag setzen und ganz viel Freude bereiten.

ANITA JAGGI,
BEREICHSLIMITERIN HOTELLERIE



ANRICHTEN DER SPEISEN VOR DEM SERVIEREN

INKLUSION – DURCHMISCHTE ABTEILUNGEN

Wenn Menschen aus der Langzeitpflege und Menschen mit epileptologischen Beeinträchtigungen in denselben Abteilungen leben, eröffnet sich ein neuer Weg, Inklusion im Alltag zu leben. Die bewusste Durchmischung bringt Menschen mit unterschiedlichen Fähigkeiten, Bedürfnissen und Lebensgeschichten zusammen und schafft ein Umfeld, das Vielfalt nicht nur akzeptiert, sondern als Bereicherung versteht. Der gemeinsame Alltag zeigt, dass Menschen voneinander lernen und sich gegenseitig stärken – sozial ebenso wie emotional.

Dabei geht es um mehr als ein organisatorisches oder pädagogisches Konzept. Inklusion ist vor allem eine Haltung. Sie ermöglicht Menschen mit Beeinträchtigungen mehr Selbstbestimmung, weil sie am sozialen Leben teilhaben können, ohne primär über ihre Einschränkungen definiert zu werden. Gerade Menschen mit epileptologischen Beeinträchtigungen erleben so mehr Normalität und Zugehörigkeit. Gleichzeitig gewinnen auch Menschen aus der Langzeitpflege neue Perspektiven, wenn sie anderen Lebensrealitäten begegnen.

Ein solches Zusammenleben entsteht jedoch nicht von allein. Es braucht Rücksichtnahme, Geduld und Verständnis. Unterschiedliche Krankheitsbilder, Verhaltensweisen oder Unterstützungsbedarfe können den Alltag anspruchsvoll machen. Umso wichtiger ist das gute Zusammenspiel von Fachpersonen, Angehörigen und den betroffenen Menschen selbst. Entscheidend bleibt, individuelle Bedürfnisse ernst zu nehmen und gleichzeitig den gemeinsamen Alltag im Blick zu behalten.

Damit Inklusion gelingt, braucht es klare Strukturen, gut ausgebildete Mitarbeitende und eine Kultur, die Unterschiede als Chance begreift. Ein respektvoller Umgang bildet die Grundlage. Dazu gehört, Grenzen wahrzunehmen und zugleich



BEWOHNENDE BEIM SPIELEN IN DER AKTIVIERUNG

Selbstständigkeit zu fördern, wo immer es möglich ist. Besonders wertvoll sind jene Momente, in denen Menschen mit unterschiedlichen Hintergründen im Alltag zueinanderfinden – beim Essen, bei gemeinsamen Aktivitäten oder im Gespräch.

Die Erfahrungen aus den durchmischten Abteilungen zeigen: Wenn Menschen zusammenleben, sich begegnen und einander unterstützen, wächst das Gemeinschaftsgefühl. Es entsteht ein Umfeld, das Nähe ermöglicht, Vorurteile abbaut und neue Formen des Zusammenlebens entstehen lässt. Inklusion wird so nicht zu einem «besonderen Projekt», sondern zu einem selbstverständlichen Teil des Alltags – und zu einer Bereicherung für alle.

THOMAS STETTLER,
GESCHÄFTSFÜHRER GESAMTBETRIEB

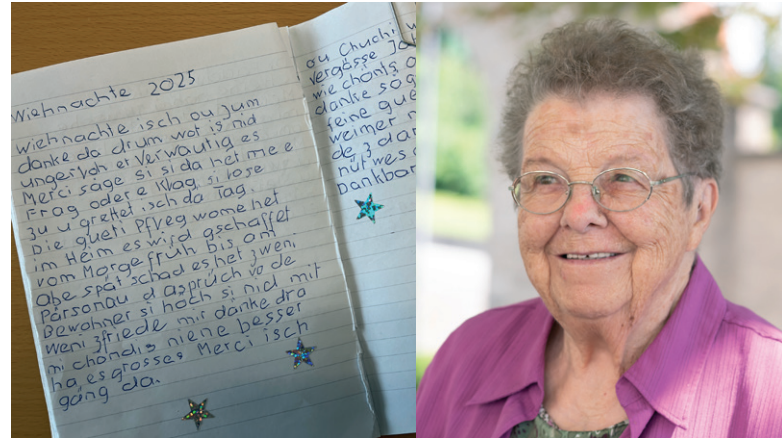
Seit drei Jahren lebt Rosmarie Hulliger (93) im Wohn- und Pflegeheim Utzigen und ihr Alltag ist alles andere als still oder einsam. Ihre Familie ist nach wie vor der Mittelpunkt ihres Lebens: sechs Kinder, fünfzehn Grosskinder und dreizehn Urgrosskinder. Regelmässig kommt die Familie zu Besuch und Frau Hulliger nimmt regen Anteil an deren Leben.

Viele Jahrzehnte – ganze 57 Jahre – verbrachte sie im Forsthaus Burgdorf. Dieser Ort war ihr Zuhause, dort hat sie gelebt, gearbeitet und ihre Familie grossgezogen. Noch heute erzählt sie gern von dieser Zeit und trägt die Erinnerungen im Herzen.

Auch im Wohn- und Pflegeheim ist sie aktiv und beteiligt sich mit Freude an den Aktivitäten - ob in der Rüstgruppe, in der Kochgruppe oder bei einer Jassrunde – sie ist gern dabei und geniesst das Miteinander.

Rosmarie Hulliger ist kaum je untätig. Mit viel Geduld häkelt sie kleine Plätzchen, die nach und nach zu einer schönen Decke zusammenwachsen. Noch immer räumt sie ihr Zimmer selbst auf und macht jeden Tag ihr Bett. Nach dem Mittagessen gehört ein Spaziergang zu ihrem festen Tagesritual. Trifft man sie an, ist sie immer offen für ein Gespräch.

Sehr gerne verfasst Frau Hulliger Gedichte über aktuelle Themen, die sie gerade beschäftigen. So hat sie ein Gedicht über das Norovirus verfasst, von dem einige Bewohnenden betroffen waren und sich in Isolation begeben mussten.



EIN AUSZUG AUS DEM GEDICHTBÜCHLEIN UND ROSMARIE HULLIGER, BEWOHNERIN

«Me het sech Glück gwünscht, vorauem Gsundheit – wie mes so macht u het über die Feschtzit o vieu glacht.

*Du isch dr 5. Jänner cho
dr Norovirus het üs i d'Zange gno.*

*Mi het erbroche es isch obsi und nizi cho.
Es het eim verwungeret wo das aus här isch cho.*

*So het me müesse i de Zimmer blibe
u di Tage so vertriebe.*

*I ha gäng dra dänkt: es chunt doch wieder guet,
es brucht für aus gäng chli Muet.»*

So geht Frau Hulliger ihren Weg mit Herzenswärme, Offenheit und einer stillen Lebensfreude, die alle berührt, die ihr begegnen.

**BARBARA NUSSBAUM,
ASSISTENTIN GESCHÄFTSFÜHRER**

IMPRESSIONEN



Wohn- und Pflegeheim Utzigen
Wuhlstrasse 110a
3068 Utzigen
Telefon 031 838 21 11
info@schlossutzigen.ch
www.schlossutzigen.ch