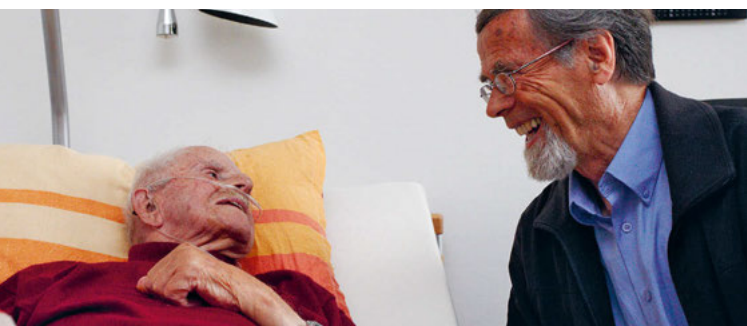


44 Jahre mit den Menschen im Neuhaus

Die lange Zeit von 44 Jahren sei es nun, berichtet mir Hans Ueli Schäfer, dass er die Menschen im Neuhaus seelsorgerisch begleite. Am 1. Oktober 1971, damals war das Alters- und Pflegeheim Neuhaus im Besitz und unter der Führung der Stadt Bern, wurde Hans Ueli Schäfer zu dieser Aufgabe berufen. Zeitgleich wurde er Gemeindepfarrer in Gerzensee.



Hans Ueli Schäfer erzählt mir von den vielen Begegnungen und von der Geschichte des Neuhauses während der 44 Jahre. Vieles hat sich verändert, vieles ist jedoch gleich geblieben und hat Bestand. So werden die regelmässigen Besuche bei den Bewohnerinnen und Bewohnern und die Gottesdienste im Alterssitz sehr geschätzt.

Mit der Übernahme des Betriebs durch die ANA AG vor 13 Jahren hatten wir das Glück, auch weiterhin auf Pfarrer Schäfer zählen zu dürfen. Gerade auch in den vergangenen Jahren, den Zeiten der Veränderungen und des Umzugs ins Neue Haus, waren die Besuche des Seelsorgers wertvoll. Hans Ueli stand und steht uns – obschon längst pensioniert – zur Verfügung.

Auf Besuch bei uns im Haus und in seiner offenen und herzlichen Art unterwegs, finden da und dort Gespräche statt – auch mit Mitarbeitenden und Angehörigen. Das offene Ohr von Pfarrer Schäfer, seine lebensbejahende Art und sein Lachen spenden Trost, Zuversicht und Hoffnung.

Mit wachem Geist, Mut und Tatendrang steht Hans Ueli Schäfer im Leben. So hat er in diesem Jahr sein fünftes Buch, dieses mit dem Titel «Engeln und Menschen begegnen», publiziert. (ISBN 978-3-7252-0979-8)

Im Namen der Menschen im Alterssitz Neuhaus bedanke ich mich herzlich für die vergangenen Jahre. Wir wünschen uns, den Weg noch ein Stück gemeinsam gehen zu dürfen.

Ernst Schweizer, Geschäftsleiter

«Gerne schreibe ich ein paar Zeilen zu meinem 44-jährigen (Jubiläum) im Alterssitz Neuhaus. Ich beschränke mich auf drei mir wichtige Erfahrungen.

- Mich beeindruckten immer wieder die vielfältigen und oft recht schweren Lebensläufe, die mir Bewohnerinnen und Bewohner anvertrauten. Beindruckt war ich darüber, wie Menschen mit erlebten Schwierigkeiten, Krankheiten, Bosheit oder Verlust von lieben Angehörigen umgegangen sind. Staunen konnte ich darüber, wie viele deswegen den Mut nicht verloren, im Nachhinein sogar Sinn darin empfinden konnten und diesen als formende Kraft in den weiteren Lebensverlauf einbezogen haben.

- Die Gottesdienste mit der «Neuhaus-Gemeinde» empfand ich immer wieder als etwas Heiliges und Heilendes; dies auch angesichts der vom Leben stark geprägten und geprüften Mitfeiernden. Ich lernte dabei auch, Inhalte der Bibel unter Einbezug der Befindlichkeit der Zuhörenden elementar und klar, auch im Sprechen freier, zu verkünden.
- Ich spürte in all den Jahren viel Vertrauen von den Bewohnerinnen und Bewohnern, dem Personal in verschiedenen Funktionen und dem Leitungsteam. Das erleichterte und bereicherte meine Aufgabe auch als Seelsorger. Dafür möchte ich mich bei allen sehr herzlich bedanken.»

Hans Ulrich Schäfer



Kunstaussstellung

Ab 4. Februar 2016 können Sie bei uns Tierporträts von Barbara Kunz aus Kirchdorf bestaunen.



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

Impressum
Redaktion/Gestaltung: Anita Möckli und Ernst Schweizer
Layout/Druck: Jost Druck AG, Hünibach
Auflage: 4800 Exemplare

Life Kinetik im Neuhaus

Nebst anderen gesundheitsfördernden Themen hatten im Zeitraum von August bis November die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vom Alterssitz Neuhaus die Möglichkeit, mit der Life-Kinetik®-PRO-Trainerin Karin Meumann aus Münsingen, Life Kinetik zu entdecken. Das Training hat einmal wöchentlich stattgefunden.

Life Kinetik ist eine neue, lustige Trainingsform, die das Gehirn mit nicht alltäglichen koordinativen, kognitiven und visuellen Aufgaben fördert. Ganz nach dem Prinzip: Bewegungen ausführen, während zugleich das Gehirn gefordert wird. Life Kinetik ist eng verknüpft mit guter Laune, viel Lachen und Spass. Da dieses Training körperlich kaum belastend ist, unterstützt es jeden, egal welchen Alters und Fitnessgrads, bei seiner persönlichen Entwicklung.

Bereits eine Stunde pro Woche genügt, um schon nach kurzer Zeit die ersten Veränderungen zu erkennen, und das auf höchst amüsante Weise.

Wie funktioniert Life Kinetik?

Bei der Ausübung von Life Kinetik werden neue Verbindungen im Gehirn (Synapsen) gebildet. Im



Training wird der Körper durch nicht alltägliche visuelle und koordinative Aufgaben vor eine unbekannte und ungewohnte Herausforderung gestellt. Die Übungen «zwingen» unser Gehirn dadurch, neue Denkmuster zu entwickeln und somit flexibler in unserem Denken und Handeln zu werden. Es gab Übungen zum schnellen Bewegungswechsel, trainiert wurden Verknüpfungen verschiedener Bewegungsaufgaben und sogar die Augenbewegungen wurden trainiert, um das Blickfeld zu erweitern. Für eine bunte Abwechslung wurde reichlich gesorgt.

Life Kinetik ist eine Schnittstelle zwischen sanfter Bewegung und lebenslangem Lernen.

Liebe Leserin, lieber Leser

«Sich wohlfühlen, gut essen, freundlich bedient werden, eine schöne Zeit verbringen, essen was ich möchte, etwas wünschen», das sind einige Stichworte, welche mir zum Thema Gästebetreuung in den Sinn kommen.

Bei uns im Alterssitz Neuhaus fängt die Gästebetreuung in der Küche an, geht meistens über viele Stationen und hört beim zufriedenen Gast auf. Dazu kann ich Ihnen ein Beispiel geben: Unser Küchenchef Andy Hunziker besucht jede Bewohnerin und jeden Bewohner persönlich, um den Wunsch für ihr Geburtstagsessen aufzunehmen. Anschliessend wird die Einladung mit dem Menü in der Administration verfasst und an die ausgesuchte Begleitperson verschickt. Am Tag des Geburtstagsessens sind die Servicemitarbeiterinnen besorgt, einen schönen Tisch herzurichten und die Gäste gut zu betreuen. Die Küche wird natürlich das gewünschte Geburtstagsmenü kochen.



Im Neuhaus finden wir viele Arten der Gästebetreuung. Sei es im Parkcafé, wo die freiwilligen Mitarbeiter die Gäste betreuen, in der Steigerstube am Mittagstisch, vom Morgenessen über das Mittagessen bis zum Abendessen auf den Wohngruppen, beim Mittagessen im Tagestreff, wie schon erwähnt beim Geburtstagsessen oder bei besonderen An-

lässen. Wie man sieht, ist die Gästebetreuung im Alterssitz Neuhaus ein wichtiges Thema, bei dem alle Bereiche involviert sind und tagtäglich das Beste gegeben wird, um den Gästen eine schöne Zeit mit einem guten Essen zu ermöglichen.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen schöne Festtage mit einem schmackhaften Essen sowie ein erfolgreiches neues Jahr.

Tamara Burkhalter, Bereichsleiterin Hotellerie

Was gibt es Schöneres als in der Stube an einem gedeckten Tisch Platz nehmen zu können. Wohnlichkeit und gutes Essen tragen wesentlich dazu bei, dass sich die Menschen im Alterssitz Neuhaus wohl und zuhause fühlen.

Vor dem Anrichten verbreitet sich der Duft der feinen Speisen. Nach dem Essen stellt sich ein zufriedenes und wohlige Gefühl im Bauch ein. Die Sinnlichkeit des Essens vermag uns ein Lächeln um die Mundwinkel zu zaubern.

Die Nachrichten über die vielen Menschen, welche weltweit auf der Flucht vor Krieg und Armut sind, stimmen mich nachdenkend. Es wird mir bewusst, wie privilegiert ich bin. Diese Menschen nehmen Gefahren und Strapazen auf sich, mit dem Ziel, eine neue Heimat, eine offene Stube und vielleicht auch mal wieder das Glückliche zu finden.

Unser Bestreben im Neuhaus ist es, mit der Gestaltung des Umfeldes einen offenen Ort zu schaffen und Platz in der Stube anzubieten. Bei uns können Menschen unabhängig ihrer Herkunft, Lebensraum mit Begleitung finden. Oder aber, wenn Sie auf Stellensuche sind, wenns passt, bei uns arbeiten. In beiden Fällen ist unser Ziel, die Neuen und zuerst noch Fremden herzlich und offen zu empfangen.

Ich wünsche Ihnen besinnliche Festtage sowie Offenheit und Herzlichkeit fürs neue Jahr.

Ernst Schweizer, Geschäftsleiter

Gedekte Tische im Neuhaus

Es dreht sich viel um das Thema Essen bei uns im Neuhaus. Der kulinarische Genuss ist ein wichtiger Bestandteil im Tagesablauf eines Bewohners. Aus diesem Grund widmen wir uns in dieser Ausgabe unter anderem diesem Thema.

Unser Küchenchef Andy Hunziker hat die Fäden in der Küche seit bald zwei Jahren in der Hand. Er und acht Angestellte kümmern sich tagtäglich um das leibliche Wohl unserer Bewohner und Gäste. Die Aufgabe ist herausfordernd, sind doch verschiedene Arten von Mittagstischen zu bedienen: Auf den fünf Wohngruppen werden die Menüs geschöpft, der offene Mittagstisch in der Steigerstube geniesst Tellerservice und im Tagestreff werden die in der Küche bestellten Lebensmittel selber verarbeitet und gekocht. Zudem wird einmal pro Woche im Rahmen der Aktivierungstherapie in einer Kochgruppe gekocht. Auch dafür muss die Küche Zutaten bereitstellen. Dies alles bedeutet zwar einen Mehraufwand für die Küche, ist aber auch abwechslungsreich und bereichernd.

Was die Menüwahl betrifft, lässt sich Küchenchef Andy Hunziker von vielen Seiten innerhalb und ausserhalb des Neuhauses inspirieren. Er ist auch offen für Ideenanschlüsse von Mitarbeitern oder Bewohnern. Diese setzt er soweit es geht gerne um, erntet dabei viel Freude und Dankbarkeit. Ihm



ist vor allem wichtig, dass die Menüs saisonal und die Produkte aus der Region stammen. Unsere Milch-, Fleisch-, Gemüse- und Eierlieferanten kennt er persönlich und teilweise sind diese sogar Nachbarn vom Neuhaus.

Alle Dessertkreationen, die übrigens auch in unserem Parkcafé genossen werden können, werden täglich frisch von unserem Küchenteam gezaubert.

Ein wunderbares Dessertrezept konnte ich unserem Küchenchef entlocken. Nachmachen erwünscht!

Baileys Parfait mit Kaffeesauce

5 Eigelb
150 g Zucker
2 Blatt Gelatine
125 g Baileys
5 Eiweiss geschlagen
8 dl Rahm geschlagen

1,5 dl Espresso
50 g Zucker
50 g dunkle Schokolade
50 g Vollrahm

Eigelb und Zucker in einem Wasserbad zusammenrühren bis eine hellgelbe Creme entsteht. Eingeweichte Gelatine ausdrücken und in der Eimasse auflösen. Baileys dazugeben, Eischnee und geschlagenen Rahm darunterziehen. In eine mit Klarsichtfolie ausgelegte Cakeform geben und über Nacht einfrieren. Für die Sauce den Espresso zusammen mit dem Zucker aufkochen. Die Schokolade darin schmelzen und den Rahm begeben. Auskühlen lassen.

Das Parfait aus der Form nehmen und in Stücke schneiden. Das Parfait nicht sofort servieren, sondern leicht antauen lassen. Mit der Sauce einen Saucenspiegel auf das Teller machen, das Parfait daraufgeben und nach Lust garnieren.

Dekorationen auf den Wohngruppen



Als Vertreterin aller Dekorationsteams habe ich Anna Haldi, Pflegeassistentin von der Wohngruppe Linde, befragt. Sie ist zuständig für die saisonale Dekoration der Wohngruppe und als ehemalige Floristin mit viel Herzblut dabei. Ihr ist wichtig, für die Menschen, die nicht mehr die Möglichkeit haben nach draussen zu gehen, die Jahreszeiten nach drinnen zu holen. Auch möchte sie mit den

Dekorationen Erinnerungen wecken und alle Sinne ansprechen. Dies ist ihr zum Beispiel mit dem Aufstellen von Heuheizen mit echtem Heu wunderbar gelungen. Die Bewohner konnten so den Sommer riechen und fühlen.

Das Material für die wunderschönen Dekorationen findet Anna Haldi in Brockis, oder sie kann die Gegenstände von Freunden ausleihen. Sie ist

auch dankbar, dass das Neuhaus ein Budget zur Verfügung stellt. Aber der grösste Lohn für die aufwändige Arbeit ist die Freude und Bewunderung von Bewohnern, Angehörigen und Mitarbeitern. «Das geht hinunter wie Honig», meint Anna Haldi lachend und spricht dabei sicher für alle Dekorationsteams im Neuhaus.

Anita Möckli