

OBESUNNE-Zytig

DAS NEWS-MAGAZIN DER STIFTUNG OBESUNNE IN ARLESHEIM

Ein Sozialhund zu Gast
in der Obesunne
Seiten 1–3

Ein Blick in die
Obesunne-Küche
Seiten 4/5

Erinnerungen an einen
Männer-Kochklub
Seiten 6/7



Sozialhund Dagos zu Besuch in der Obesunne | Foto: Kathrin Schulthess

Dagos – ein sanftmütiger Freund auf vier Pfoten

Dominik Forrer besucht mit Dagos einmal wöchentlich unsere Bewohnerinnen und Bewohner im Rägeboge. Dagos ist ein Labradorrüde der Schweizerischen Stiftung für Blindenführhunde. Als ausgebildeter Sozialhund leistet er mit Dominik Forrer und dessen Patensohn Nicolas Günthert freiwillige Einsätze in unterschiedlichen Institutionen. Die Hundebesuche wirken sich positiv auf die Gesundheit und das Wohlbefinden der Besuchten jeden Alters aus und bringen Freude und Abwechslung in den Alltag. Regelmässige Einsätze können folgende Fähigkeiten stimulieren:

- Steigerung der Kommunikationskompetenz
- Verbesserung der Interaktion zwischen Mensch und Tier
- Förderung des Vertrauens in sich selbst und die Umwelt
- Förderung der eigenen Sprach- und Mitteilungsfähigkeit
- Erhöhung der Konzentrationsfähigkeit
- Motivierung zu kleinen Aktivitäten
- Anregung zu manuellen Handlungen
- Anregung und Förderung von Grob- und Feinmotorik

Dominik Forrer und Nicolas Günthert hiessen das Redaktionsteam bei sich zu Hause willkommen. Dagos wartete geduldig, während wir begrüsst und ins Haus gelassen wurden. Erst auf ein Zeichen von Dominik Forrer kam er schwanzwedelnd näher und liess sich von uns streicheln. Wir setzten uns an den langen Tisch in der Küche und Dagos machte es sich unter dem Tisch zu unseren Füessen bequem.

Dominik Forrer möchte – bevor er auf unsere Fragen eingeht – zuerst die Stiftung Schwei-

→ Fortsetzung Seite 2



Spiel und Spass gehören dazu | Foto: Kathrin Schulthess



Dominik Forrer begleitet Dagos' Einsatz intensiv | Foto: Eva Furler

zerische Schule für Blindenführhunde in Allschwil näher vorstellen. Der Labrador Retriever bewährt sich schon seit Jahrzehnten weltweit als eine der bevorzugten Rassen für die Arbeit von Hunden im Dienst des Menschen. Seit 1972 hat die Blindenführhundeschule eine eigene Labradorzucht.

Im Alter von zehn Wochen kommt der Welpen zu einer Patenfamilie. Bei den monatlichen Besuchen einer Betreuungsperson der Blindenführhundeschule werden Fragen beantwortet und die nächsten Lernziele besprochen. Die Paten übernehmen die Grunderziehung, Umweltgewöhnung und Sozialisierung der Welpen der Blindenführhundeschule Allschwil und bringen den jungen Hunden erste Hörzeichen bei. Sehbehinderte Menschen benutzen dieselben Kommandos.

Mit zwölf Monaten wird das Jungtier tierärztlich untersucht. Das Verhalten in der Umwelt und die Belastbarkeit des Hundes werden laufend überprüft. Für die Ausbildung zum Blindenführhund müssen die Voraussetzungen zu 100% erfüllt sein. Andernfalls wird der Hund als Assistenzhund oder als Autismusbegleithund eingesetzt. Kommen diese beiden Einsatzgebiete auch nicht in Frage, wird die Patenfamilie gefragt, ob sie den Hund als Gastfamilie behalten und ihn zum Sozialhund ausbilden möchte. Diese Ausbildung braucht ebenfalls einen Eignungstest, sie ist aber auch privaten Hundebesitzern mit ihrem Hund möglich.

Das Redaktionsteam dankt für die interessante Einführung. Dominik Forrer beantwortet nun unsere Fragen:

Herr Forrer, warum haben Sie die Patenschaft für einen Hund der Blindenführhundeschule übernommen?

Ich wünschte mir schon lange einen Hund. Als ich noch berufstätig war, fehlte mir aber die Zeit. Infolge meiner Krankheit konnte ich meinen Beruf immer weniger und schliesslich gar nicht mehr ausüben und ich begann, mir mit meinem Patensohn Nicolas Günthert Gedanken über eine Patenschaft zu machen. Eine Patenschaft gab mir in Bezug auf Erziehung

und Haltung Sicherheit. Ich wusste, dass ich jederzeit eine Ansprechperson von der Blindenführhundeschule habe.

Wie alt war Dagos, als Sie ihn zu sich nach Hause nahmen? Und wie erlebten sie die ersten gemeinsamen Tage und Wochen?

Dagos war zehn Wochen alt, als wir ihn am 3. Mai 2016 zu mir nach Hause holten. Im Gegensatz zu heute lebten Nicolas und ich noch getrennt und ich musste mich organisieren. Die erste Zeit war anstrengend: Dagos war von Anfang an ein ruhiger Hund. Eine Decke mit einem Loch, die er heute noch hat, erinnert an seine Welpenzeit. Er war jedoch auch neugierig und probierte vieles aus; kurz ich musste ihn immer im Blick haben. Bis er stubenrein war, stellte ich nachts den Wecker, ging alle drei bis vier Stunden mit ihm nach draussen und wenn er sich versäuberte, lobte und spielte ich zur Belohnung mit ihm.

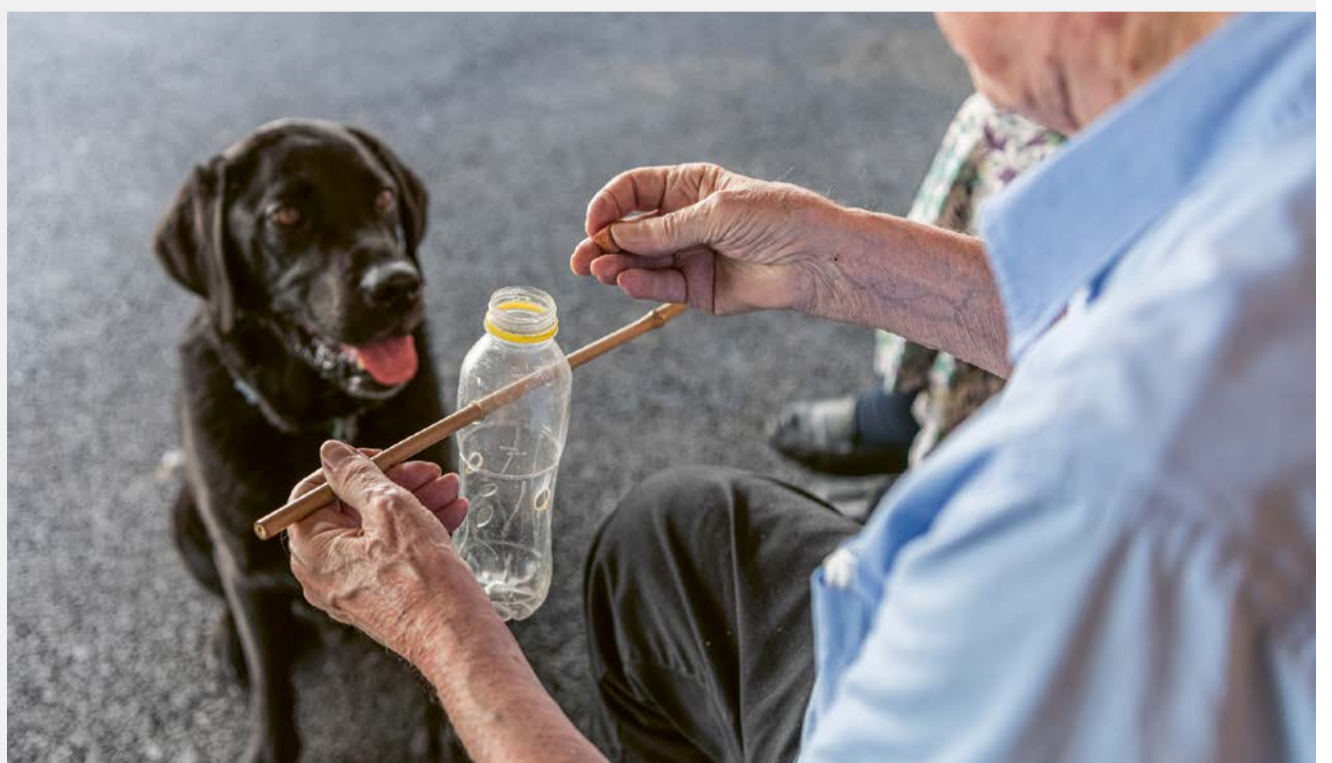
Parallel dazu musste ich ihm Kommandos beibringen. Wie in der Einführung gesagt, gibt die Blindenführhundeschule die italienischen Ausdrücke vor. Die ersten beiden Kommandos waren «sed» für «sitzen» und «resta» für «warten» und später dann «posto». Dies bezeichnet

seinen Ruheplatz. Bei uns in der Wohnung hat Dagos mehrere «postos»; für die Nacht hat er in meinem Schlafzimmer ein besonders gut gepolstertes.

Mir fällt gerade eine lustige Gewohnheit von Dagos ein, als er noch Welpen war. Vielleicht ist Ihnen aufgefallen, dass ich anstatt einer Schlafzimmertüre einen Holzperlen-Türvorhang habe. Wenn ich morgens erwachte, lag Dagos auf dem Rücken unter dem Vorhang und spielte mit seinen vier Pfötchen mit den Holzperlen.

Haben Sie noch weitere Kommandos, die Sie ihm anfangs beibrachten?

Essen und Sitzen sind zwei Kommandos, die gleichzeitig beigebracht werden. Bevor ich ihm den Befehl «mangiare» (essen) gab, musste er sitzend lernen zu warten. Dies brachte ich Dagos bei, indem ich ihm den Befehl «sed» (sitzen) gab. Wenn er sass, stellte ich die gefüllte Futterschale auf den Boden. Wollte er aufstehen, sagte ich «resta» (warten) und gleichzeitig hob ich die Schale hoch. Dies übte ich solange, bis er einen Moment sitzen blieb. Dann sagte ich schnell «libera» und lobte ihn. Kurz gesagt: Übung macht den Meister. Heute stelle ich den Napf hin und er wartet geduldig



Sozialhund Dagos aktiviert die Menschen | Foto: Kathrin Schulthess

bis ich ihm «mangiare» sage. Kürzlich pasierte mir ein kleines Malheur, über das ich noch immer schmunzeln muss: Ich stellte den Napf auf den Boden, wurde abgelenkt und vergass, ihm den Befehl zum Fressen zu geben. Plötzlich begann er, tief zu schnauben. Als ich ihn anschaute, schaute er mich fragend an. Lachend sagte ich schnell «mangiare».

Warum kam Dagos für die Ausbildung zum Blindenführhund nicht in Frage?

Bei Dagos stellte man beim Röntgen Dysplasie fest, eine Gelenkfehlbildung am rechten Ellenbogen. Dies verunmöglicht die Ausbildung zum Blindenführhund. Zwischen der Diagnose und heute liegen rund fünf Jahre. Zum Glück machte sich die Dysplasie in dieser Zeit nur zwei Mal bemerkbar. Einmal konnte er infolge Schmerzen für eine Stunde nicht mehr aufstehen und kürzlich hinkte er stark. Aber es geht ihm soweit gut, und nur wer sein Handicap kennt, dem fällt auf, dass er nicht ganz so wild umherspringt wie andere Hunde oder beim Gehen ab und zu leicht hinkt.

Was hat der ablehnende Entscheid in Bezug auf die Ausbildung bei Ihnen ausgelöst?

Einerseits Freude, weil wir ihn nicht weggeben mussten, und andererseits tat es uns für Dagos leid, dass er Gelenkprobleme hat.

Wie haben Sie auf die Anfrage reagiert, Dagos als Sozialhund auszubilden?

Alle nicht geeigneten Hunde, werden in der Regel zu Sozialhunden ausgebildet. Wir wussten, dass wir beide freiwillige Einsätze mit Dagos übernehmen wollten und wir besuchten mit Dagos beide separat den Ausbildungskurs zum Sozialhund. Dies, damit wir beide gleichberechtigte Bezugspersonen für ihn sind. Für Dagos war es eine Freude, den Kurs zwei Mal zu besuchen, denn er liebt Aktivitäten und Begegnungen.

Wie sind Sie darauf gekommen, in der Obesunne die Bewohnerinnen und Bewohner des Wohnbereichs Rägeboge mit Dagos zu besuchen und wie lange kommen Sie schon?

Die Blindenführhundeschule schreibt alle an. Als Anfang 2022 die Anfrage der Aktivierung Obesunne bezüglich wöchentlicher Besuche im Wohnbereich Rägeboge einging, fühlte ich mich angesprochen. Vor einigen Jahren wohnte ich in Arlesheim, war für den Verein AHE Arleser hänge tätig und hatte dadurch Kontakt zu älteren Menschen und zur Stiftung Obesunne. Der Grund, mich zu melden, war, dass ich mich gerne nützlich fühle, zudem gerne mit älteren Menschen zusammen bin und mit ihnen über ihr Leben rede.

Wie haben die Bewohnerinnen und Bewohner vom Wohnbereich Rägeboge auf Dagos reagiert?

Das Ziel bei dementen Menschen ist, sie mit Dagos zu aktivieren. Zum Beispiel wickelt eine Bewohnerin oder ein Bewohner ein «Guteli» für Dagos in eine Zeitung und gibt es ihm dann. Er weiss, dass etwas Feines drin ist. Wenn eine

Bewohnerin bzw. ein Bewohner den Papierball mit dem «Guteli» wirft, springt Dagos hinterher und verrupft die Zeitung, bis er das Leckerli hat. Dieses Spiel kommt bei den Bewohnenden gut an. Oft möchte dann der eine oder die andere auch den Ball werfen oder sie verfolgen das Spiel aktiv mit ihren Augen. Manchmal entsteht dabei ein Lächeln.

Verhält Dagos sich anders bei Menschen mit Demenz?

Dagos ist geschult und verhält sich zurückhaltend. Zudem habe ich ihn im Rägeboge an der Leine. Ich lasse ihn nur frei, wenn ein Bewohner oder eine Bewohnerin mit ihm Ball spielt. Einige Bewohner und Bewohnerinnen wollen Dagos gerne halten, streicheln oder liebkosen. Darauf ist er auch geschult und hat keine Berührungängste; er wird gerne «geknutscht». Achtgeben muss ich, dass ihn niemand unangenehm berührt oder kneift.

«Eine Bewohnerin konnte sich nicht mehr mitteilen, doch mit Dagos zu spielen, liess ihr Herz höher schlagen.»

Dominik Forrer

Welche Aktivitäten machen Sie mit Dagos im Rägeboge?

Meist können sich Bewohnerinnen und Bewohner nicht mehr gut bewegen, möchten aber Dagos berühren. Sitzen sie auf einem Stuhl, stelle ich einen Stuhl neben sie, lege die Decke von Dagos darauf und er springt auf den Stuhl. Jetzt ist er auf Augenhöhe und kann gestreichelt werden. Nicht selten ergibt sich ein wunderbarer Moment.

Besuchen Sie mit Dagos auch noch andere Institutionen?

Dagos hat wöchentlich zwei Nachmittage, an denen er bei Besuchen während maximal einer Stunde im Einsatz ist. Ein Besuch ist im Rägeboge, den zweiten Einsatz hatte Nicolas Günthert noch bis Ende 2021 in einem Kindergarten in Allschwil. Leider wurde dieser geschlossen und bis heute ergab sich noch keine neue Anfrage bezüglich eines Einsatzes bei Kindern.

Gibt es lustige oder besonders schöne Erlebnisse mit Dagos, die Sie unserer Leserschaft erzählen möchten?

Bei jedem Besuch mit Dagos ergeben sich immer wieder schöne Augenblicke. An zwei Begegnungen denke ich stets gerne zurück. Eine Bewohnerin konnte sich nicht mehr mitteilen,

doch mit Dagos zu spielen, liess ihr Herz höher schlagen. Einmal gab ich ihr ein «Guteli» für Dagos. Er kam näher und nahm es vorsichtig aus ihrer Hand. Sie gluckste vor Freude und strahlte übers ganze Gesicht. Eine Frau fand Dagos Ballspiel so lustig, dass sie zu lachen begann und nicht mehr aufhörte. Es war schön zu erleben, dass sie die anderen mit ihrem Lachen ansteckte – bis zum Schluss die ganze Gruppe lachte.

Hat sich unterwegs noch nie ein Konflikt mit einem anderen Hund oder einer Katze ergeben?

Dagos ist ein vorsichtiger und auch ängstlicher Hund. Er weicht jedem sich anbahnenden Konflikt aus. Wenn er zum Beispiel eine Katze sieht, nimmt er sie zur Kenntnis, jagt sie aber nicht.

Nehmen Sie Dagos mit in die Ferien?

Dagos war in den vergangenen Ferien fast immer mit dabei. Einmal waren wir für zwei Wochen in Sri Lanka, da konnten wir ihn nicht mitnehmen. Sonst haben wir uns jedoch ihm angepasst. Als wir zum Beispiel in ein Restaurant gehen wollten, Hunde aber nicht erlaubt waren, stellten wir uns nur die Frage: Suchen wir uns ein anderes Restaurant oder gehen wir wieder nach Hause?

Sind Hundehalter eines Sozialhundes zu Einsätzen verpflichtet?

Um die Sicherheit und eine positive Entwicklung bei besuchten Personen zu erreichen, ist die Regelmässigkeit der Besuche wichtig. Wir stehen in fortwährendem Austausch mit der Blindenführhundeschule Allschwil und reichen jährlich einen Tierarztbericht und Nachweise über geleistete Einsätze ein.

Wir danken Dominik Forrer und Nicolas Günthert herzlich für ihre Gastfreundschaft. Insbesondere danken wir Herrn Forrer für das offene Gespräch und seine Ausführungen. Das Redaktionsteam freut sich, ihn mit Dagos am nächsten Tag beim Besuch im Wohnbereich Rägeboge zu begleiten.



Nicolas Günthert und Dominik Forrer mit Sozialhund Dagos | Foto: Eva Furler



Qualität auf dem Teller und das Auge isst mit – auch in der Obesunne | Foto: Kathrin Schulthess

Obesunne-Menüs – schmackhaft an 365 Tagen im Jahr

Das Obesunne-Küchenteam sorgt mit Freude und grossem Einsatz an 365 Tagen im Jahr für schmackhafte und ausgewogene Mahlzeiten. Daneben entstehen festliche Apéros und Menüs für Bankette. Die Kundinnen und Kunden sind vielfältig und haben unterschiedliche Bedürfnisse, die es zu berücksichtigen gilt.

Um mehr über die Obesunne-Gastronomie zu erfahren, traf das Redaktionsteam die Köche Thomas Stauffer und Lucas Wengi. Thomas Stauffer begann am 1. März 2015 in der Obesunne. Mit Blick auf die Nachfolge des in Pension gehenden Küchenchefs absolvierte er eine einjährige Ausbildung zum Chefkoch und übernahm Ende Dezember 2018 die Leitung. Lucas Wengi kam per 1. März 2019 ins Küchenteam; derzeit besucht er einen Ernährungs-Weiterbildungskurs.

Thomas, was hast Du verändert, seit Du Chefkoch bist, wie gross ist das Küchenteam heute und was muss ein Heimkoch in Bezug auf die Kundschaft speziell beachten?

Thomas Stauffer: Infolge von Pensionierungen konnte ich das Team verjüngen und ich habe den Menüplan stark überarbeitet. Schritt für Schritt passte ich ihn an neue Ernährungsnormen an. Dadurch ist er abwechslungsreicher, vielfältiger und vor allem im vegetarischen Bereich experimenteller und spezieller geworden. Aufgrund positiver Rückmeldungen darf ich sagen, dass die neue Menügestaltung gut ankommt.

Mit mir setzt sich das Küchenteam heute aus zwölf Personen zusammen: drei gelernte Köche und eine gelernte Köchin, zwei Hilfsköche, fünf Küchenhilfen für den Abwasch sowie eine Lehrtochter im 3. Lehrjahr und ab August 2022 ein Lehrling im 1. Lehrjahr.

Ein Heimkoch stellt Menüs nach dem Grundsatz zusammen, dass sie für alle kompatibel sein müssen, insbesondere bezüglich ihrer Bissfähigkeit. Im Weiteren dürfen die Gerichte

weder zu stark gratiniert oder überbacken, noch zu scharf gewürzt sein.

Lucas Wengi: Mit zunehmendem Alter nimmt der Appetit ab. Durch die Zugabe von Proteinen und Nährstoffen ist eine ausgewogene Ernährung möglich.

Wer stellt den Wochenmenüplan zusammen?

Thomas Stauffer: Dafür bin ich zuständig. Als Vorlage nehme ich mir den Wochenplan vom Vorjahr und überarbeite ihn. Ideen und Anregungen vom Team sind dabei immer willkommen, wie zum Beispiel Vorschläge für Gerichte, die schon länger nicht mehr auf der Speisekarte standen. Wie bereits erwähnt, ist mir Vielfältigkeit wichtig. Deshalb gebe ich den Menüplan auch gerne jemandem zum Gegenlesen, denn vier Augen sehen mehr als zwei. Meine Arbeitsweise, den Wochenplan anhand der Vorlage vom Vorjahr zu erarbeiten, hat Vor- aber auch Nachteile. So trifft sich eine Gruppe von Gästen einmal jährlich in der Obesunne – immer in der gleichen Woche und am gleichen Wochentag. Bei der Reservierung fiel einmal die Bemerkung: «Aber bitte nicht wieder das gleiche Menü.»

Lucas, warum hast Du Dich bei der Obesunne beworben? Brachtest Du Erfahrungen als Heimkoch mit?

Lucas Wengi: Erfahrung als Heimkoch hatte ich noch nicht. Für meine berufliche Karriere arbeitete ich in diversen Restaurants und Hotels in der Schweiz mit unterschiedlichen Fachgebieten. Ich blieb immer nur so lange, bis ich das Gefühl hatte, nichts Neues mehr zu lernen. Bevor ich zur Obesunne kam, sammelte ich Erfahrungen bei der SV Group, einer Schweizer Gastronomie- und Hotelmanagement-Gruppe mit Catering als Haupttätigkeitsgebiet.

Die Stelle in der Obesunne interessierte mich, weil mir einerseits die Erfahrung als Heimkoch noch fehlte und andererseits – da bin ich ehr-

lich – wegen der geregelten Arbeitszeiten. In der Zwischenzeit arbeite ich schon drei Jahre hier, länger als ich je zuvor an einer anderen Stelle tätig war.

Heutzutage hört und liest man viel über saisongerecht, frisch, regional und nachhaltig. Werden diese Werte in der Obesunne berücksichtigt?

Thomas Stauffer: Grundsätzlich ja, das heisst: so gut wie möglich. Im Winter ist das Angebot an saisonalen Produkten kleiner. Damit dennoch ein abwechslungsreicher Menüplan möglich ist, muss ich gelegentlich auf nicht saisonales Gemüse zurückgreifen.

Betreffend Nachhaltigkeit ist die Philosophie des Unternehmens massgebend. Die Obesunne ist diesbezüglich kulant. Allerdings steigen die Warenkosten bei einem konsequenten Einkauf von Bio-Produkten extrem in die Höhe. Für mich persönlich sind Budgetvorgaben eine Richtlinie, die ich einhalten will. Deshalb ist es fast unumgänglich, zwischendurch auf Importware zurückzugreifen.

Was unterscheidet die Arbeit des Heimkochs von der eines Restaurantkochs?

Thomas Stauffer: In einem Restaurant haben Köchinnen und Köche meist unregelmässige Arbeitszeiten und es gibt einen Tellerservice. Heimköchinnen / Heimköche können mit regelmässigen Arbeitszeiten rechnen und das Essen wird an Servicestationen bereitgestellt. In grösseren Restaurants werden die Fachkräfte für einzelne Tätigkeiten angestellt – zum Beispiel der Gardemanger für die Vorspeisen und Salate, der Rôtisseur für alle Fleischgerichte und der Patissier für die Produktion der Desserts. Im Unterschied dazu werden die Angestellten in einer Heimküche abwechselnd in allen Bereichen eingesetzt.

Die Obesunne kocht für Gäste mit ganz unterschiedlichen Erwartungen und Ansprüchen. Dazu gehören Bewohner



Saisongerecht, frisch, regional und nachhaltig – die Obesunne-Küche | Foto: Kathrin Schulthess

und Bewohnerinnen, Mieter und Mieterinnen, Kunden und Kundinnen des Pflegenahen Wohnens, externe Gäste sowie Mitarbeitende. Davon ausgehend, dass für diese Gruppierungen keine unterschiedliche Menüzubereitung nötig ist, möchte das Redaktionsteam wissen, für welche Anlässe besonders gekocht wird und ob sich das Küchenteam dafür speziell organisiert.

Thomas Stauffer: Vermietungen des Grossen und des Kleinen Saals sowie Reservationen im Restaurant sind meist verbunden mit einem Essen. Dazu gehören Generalversammlungen, Seminare, Tageskurse, Leidessen, Bankette etc. Die meisten Kundinnen und Kunden wählen ein Menü aus der Speisekarte. Wird ein Menü von der Bankettkarte gewählt, ist die Zubereitung mitunter aufwendiger. Den Arbeitsplan erstelle ich zwei Monate im Voraus und berücksichtige dabei terminierte Anlässe in Bezug auf zusätzliche Einsatzkräfte.

Lucas Wengi: (lächelt) Wir sind ein eingespieltes Team. Steht mal viel Arbeit an, dann geben wir halt mehr Gas. Bis jetzt haben wir es immer geschafft!

Wann war der letzte Küchenumbau?

Thomas Stauffer: Das war vor meiner Zeit, ich denke, das war 2013. Der Einbau der grossen Fensterfront ermöglicht uns ein angenehmes Arbeiten mit Tageslicht. Wie bei den meisten Umbauten, wurden gleichzeitig auch viele Küchengeräte ausgewechselt.

Eine moderne Grossküche ist auf einen umfangreichen Gerätepark angewiesen. Welches Küchengerät ist besonders wichtig?

Thomas Stauffer: (lacht) Funktionierende Geräte! Spass beiseite – wenn mal ein Gerät ausfällt, erinnern wir uns an die durchschnittliche Lebensdauer von zehn Jahren. Ein Gerät, auf das ich nur sehr ungern verzichten würde, ist der Combi-Steamer.

Lucas Wengi: Für mich ist der Choc-Frigo unentbehrlich. Dieser ist vergleichbar mit einem grossen Kühlschrank. Das Gerät kühlt erhitzte Nahrungsmittel sehr schnell herunter, was die Bildung von Bakterien verhindert und gleichzeitig die Vorgaben des Lebensmittelgesetzes erfüllt.

Du hast gerade das Lebensmittelgesetz angesprochen. Von wem und wie oft wird eine Heimküche kontrolliert?

Thomas Stauffer: Die Geschäftsleitung hat zur Unterstützung des Küchenteams ein externes Institut engagiert, das vier Mal jährlich Hygienekontrollen durchführt. Das kantonale Lebensmittelinspektorat kommt unangemeldet und kontrolliert alle zwei bis drei Jahre. Für die Sauberkeit in der Küche ist das Küchenteam selbst verantwortlich. Wir legen grossen Wert darauf und halten uns an den Reinigungsplan. Von Lieferanten oder Vertretern bekamen wir diesbezüglich schon Komplimente.

Welche Mengen Lebensmittel werden für den Tagesbedarf verarbeitet?

Thomas Stauffer: Für rund 180 Portionen verarbeiten wir täglich ungefähr 16 kg Fleisch, 12 kg Gemüse, 15 kg Kartoffeln und 6 kg Teigwaren oder Reis.

Was ist die grösste Herausforderung im Küchenalltag?

Thomas Stauffer: Herausfordernd kann sein, wenn sich jemand krankmeldet, ein Lebensmittel nicht lieferbar ist oder ein Küchengerät ausfällt.

Wie beliebt sind Suppen und welche ist am beliebtesten?

Thomas Stauffer: Suppen sind grundsätzlich sehr beliebt und wenn ich an der Servicestation stehe, höre ich immer wieder positive Rück-

meldungen. Im Winter wird die Gerstensuppe sehr geschätzt. 97% der Suppen bereiten wir selbst zu mit frischen Zutaten und vielen Gewürzen. Selbst gekochte Suppen schmecken nicht nur besser, sie sind auch gesünder – gerade in Bezug auf Nährstoffe.

Fand die Umstellung vor allem beim Vegi-Menü auf Fleisch-Ersatzprodukte wie Tofu und Quorn sowie die Erweiterung der Beilagen um Linsen und Kichererbsen sowie alte Gemüsesorten guten Anklang?

Thomas Stauffer: Negative Rückmeldungen bekam ich bis jetzt keine, die Änderungen sind willkommen und erweitern das Alternativangebot. Natürlich haben unsere Gäste immer die Möglichkeit, wenn ihnen das Menü nicht entspricht, auf das vegetarische oder umgekehrt zu wechseln.

Der Küchenalltag ist anstrengend. Gibt es trotzdem Gelegenheit zum Lachen?

Lucas Wengi: Mir ist in den letzten Monaten schon drei Mal der grosse Maizena-Behälter aus der Hand gerutscht. Zuerst hörten wir den Aufprall, dann verteilte sich eine riesengrosse Staubwolke in der Küche. Selbstverständlich ist es Ehrensache, dass der Verursacher diese «Sauerei» selbst wieder in Ordnung bringt. Einen Übernamen bekam ich deswegen nicht, doch wenn ich jetzt nur schon den Maizena-Behälter in die Hand nehme, höre ich: «Dänk dra, ufpass!»



Koch Lucas Wengi und Küchenchef Thomas Stauffer | Foto: Kathrin Schulthess



Hobbykoch Paul Feller in seinem Obesunne-Zimmer | Foto: Eva Furler

«Eine gute Küche ist das Fundament allen Glücks»

(Georges Auguste Escoffier, 1846 – 1935, französischer Meisterkoch)

Paul Feller lebt seit Oktober 2021 im Pflegeheim der Obesunne. Das Redaktionsteam hat erfahren, dass er in jüngeren Jahren ein leidenschaftlicher Hobbykoch war und während 25 Jahren in einem Männer-Kochclub mitwirkte. Als wir ihn für ein Interview zu diesem Thema anfragten, sagte er spontan zu. Er bittet uns in sein gemütlich eingerichtetes Zimmer. Auf dem Tisch liegt ein offener Ordner und wir sehen Bilder von schön auf Tellern angerichteten Mahlzeiten. Seine Freude, über sein einstiges Hobby zu erzählen, ist spürbar.

Paul Feller beginnt aus seinem Leben zu berichten: «Ich bin mit einer älteren und zwei jüngeren Schwestern in Beckenried aufgewachsen. Nach der Sekundarschule begann ich in Vevey mit einer Schreinerlehre. In der Welschschweiz lernte ich Französisch und parallel dazu Italienisch. Früher wurden in der Schreinerei im Winterhalbjahr Möbelschreiner- und im Sommerhalbjahr Bauschreinerarbeiten ausgeführt.

Nach der Lehre zog es mich nach Bern, wo ich eine Anstellung in einer Schreinerwerkstatt bekam. Yvonne, meine spätere Frau, lernte ich im Ausgang kennen. Sie wohnte ebenfalls in Bern und war Kinderkrankenschwester. Mit der Möglichkeit, im Kinderspital Basel zu

arbeiten, ging ein Wunsch von ihr in Erfüllung. Unsere Liebe war gross und wir wollten zusammenbleiben. Wir suchten einerseits nach einer Wohnung in Basel und Umgebung und andererseits entschied ich mich für eine zweijährige Fachbau-Weiterbildung an der Kunstgewerbeschule Basel. Dies ermöglichte mir später, die Bauleitung von Grossprojekten zu übernehmen.

«Der Anstoss für einen Männer-Kochclub kam von unseren Frauen.»

Paul Feller

Meine Frau kochte gut und gerne und sie vermittelte mir ihre Freude am Kochen. Wir standen oft gemeinsam in der Küche und sie zeigte mir vieles. Unsere Freunde aus der näheren Umgebung waren Hobbyköche wie wir, wir luden uns auch gerne gegenseitig zum Essen ein. Der Anstoss für einen Männer-Kochclub kam

Schlösslichuchi Biel-Benken

12. Februar 2003
Paul Feller

VIELE KLEINE PORTIONEN

Amuse Bouche

Schüttelbrot mit Rohschinken

Brötli mit Avocadocrème

Brötli mit Roquefort & Kräutern

Vichysoise mit Brotcroûtons

Scampi auf gemischtem Salat

Granité mit Früchten

Boeuf Stroganoff mit Reis

Ziegenkäse auf Baguette

Quarksoufflé an Früchtesauce

Kaffee & Friandises

Getränke:

Crémant de Bourgogne

Valpolicella Ripassa,
Zenato 1999



von unseren Frauen. Die Idee überzeugte uns Männer und wir schauten uns nach einer für alle gut erreichbaren Räumlichkeit mit einer grossen Küche um und wurden fündig.

«Waren wir mehr Köche, als es Gänge gab, freuten wir uns über ein Vor- und ein Hauptdessert.»

Paul Feller

Immer am letzten Mittwoch im Monat trafen wir uns in der «Schlösslichuchi» in Biel-Benken. Wer die Verantwortung für den Einkauf hatte, stellte auch das Menü zusammen, schrieb die Menükarten und Rezepte. Wir trafen uns je-

weils um 17 Uhr in der Schlösslichuchi. Nach der Begrüssung besprachen wir, wer welchen Gang zubereitet. Waren wir mehr Köche, als es Gänge gab, freuten wir uns über ein Vor- und ein Hauptdessert.

Zwei Mal im Jahr waren unsere Frauen zum Essen eingeladen. Einmal in der Weihnachtszeit, wo sie eine schöne Blumen-Tischdekoration mitbrachten, und das zweite Mal war zum Rebergfest. Dort gab es Lamm am Spiess vom Grill.»

Paul Feller zeigt uns einen von mehreren Ordnern, in denen er Rezepte vom Männer-Kochclub abgelegt hat. Wir staunen über die abwechslungsreichen und gut zusammengestellten Gerichte und meinen: «Da wären wir am liebsten auch dabei gewesen!»

«An den Wochenenden habe ich oft für die Familie gekocht. Selbst nachdem ich vor 20 Jahren Witwer geworden bin, ging mir die Freude am Kochen nicht verloren. Stolz macht mich, dass meine Leidenschaft am Kochen an meine drei Töchter und an meine fünf Enkel übergang. Insbesondere Enkelin Judith hat Talent; sie zaubert mit ihren 24 Jahren sehr leckere Gerichte.

Ich bin nun 94 Jahre alt und koche nicht mehr, seit ich in der Obesunne bin. Doch die Freude an gutem Essen ist geblieben. Hier in der Obesunne wähle ich meist das vegetarische Menü, weil ich Gemüse besonders gerne mag. Doch mein Lieblingsgericht ist nach wie vor: Boeuf Stroganoff mit Reis und einem Glas Rotwein dazu.»

Auf die Frage, ob ihm das Essen in der Obesunne schmecke, antwortete er mit einem Lächeln: «Jo, scho, jo, jo.» Hervorragend findet Paul Feller jeweils das Fischmenü am Freitag. Als wir ihn nach einer besonderen Kocherfahrung fragten, erzählt er: «Ich war bekannt für meine Saucen. Aber einmal – es war im Männer-Kochclub – wollte mir eine weisse Sauce nicht gelingen. Als ich sie probierte, verzog es mir unweigerlich die Mundwinkel – sie war ungeniessbar sauer. Ich realisierte, dass ich anstatt einem Löffel sieben Löffel Zitronensaft beigefügt hatte. Meine Versuche, die Sauce zu retten, misslangen. Ich bereitete eine neue Sauce zu und wurde belohnt – die Saucenschüssel war am Schluss leer.»

Das Redaktionsteam dankt Paul Feller für seine offenen Erzählungen aus seinem Leben und wünscht ihm alles Gute.

Die Landesgartenschau im badischen ... dauert bis am 3. Oktober und erfreut mit insgesamt 63 Stationen	grosse Kleidergrösse (Abk.)	bis 1988 internationale Zugart der Luxusklasse	Aktenzeichen ... ungelöst läuft am TV seit Jahrzehnten	in ... fand 2022 das Eidgenössische Schwing- und Älplerfest statt	Von der Wiege bis zur ... sind die besten Lebensjahre!	Mit viel Glück kann man sie noch hören (Vogel)
Jeder Mensch hat seinen guten ...	Dieser Satz ist nicht beende...	Nachtvogel und Alleskleber	So nennen die Pfälzer das Geld umgangssprachlich	berühmte Autoreihe: BMW ...	Bezeichnung der antiken Philosophen für Geist	ein Buchstabe vor dem «O»
Dieser Konsonant gleicht einer Schlange	Das Ende aller körperlichen Dinge	10	manches Placebo wirkt und ist doch eine ...	bekanntes italienisches Dessert: ... cotta	zentrale Recheneinheit beim Computer (engl., Abk.)	
in Hitzezeiten beliebtes Binnengewässer	Den ... aus der Oper «Aida» kennen wirklich alle	entspannendes Heissgetränk	lockere Begrüssung auf Englisch	1	Parma ist nur 150 km vom fast gleichlautenden ... entfernt	Länderkennzeichen für Malta
norwegischer Dichter des «Peer Gynt»; Henrik ...	letzter Vokal im Alphabet	Der Hl. Franz hielt auch den Vögeln eine (*1935) ist ein altgedienter CH-Schriftsteller (Initial.)	gute Literatur gibt es in den gelben Heftchen des ... -Verlages	«genau» ohne Vokale geschrieben	3
die Liebe in geistiger Art (altgr.)	Der Geschäftsführer des OK des Eidg. Schwingfestes hiess Matthias Hubeli. Sein Bruder Jonas arbeitet hier in der ...	Sternart am Nachthimmel	Wer? (franz.)	9	schöne Musik gibt's von ... Branduardi (*1950)	Schwerkraft (Physik, Abk.)
Bezeichnung Homers für die Göttin der Morgenröte, neuerdings wahlweise auch für Kameras oder Autotypen	Laut beim Erschrecken	Korn (franz.) Gegenteil von voll	In Norditalien war diesen Sommer mancher Fluss nur ein an der Thaya (Ö) besitzt ein prachtvolles Rathaus	mit diesem Laut öffnet jede/r brav den Mund	
selbst der beste Blindenhund fällt durch die Prüfung, wenn er ... -empfindlich ist	King ... Titelgestalt eines Dramas von Shakespeare	6	malerisches Flüsschen im Elsass, fliesst durch Strassburg	4	Im ... 7 in Pratteln gibt es viele Rock- und Popkonzerte	Mit dem ... der SBB ist Reisen ganz leicht
manche Männer ... tatsächlich gern	Is this his or is this ... car?	berühmte Tempelstadt Alt-Ägyptens	gut möglich, dass was einmal out war, bald wieder ... ist	grob, ungehobelt	Mund (lat.)	
			Die Zeit der Pubertät wird auch ... - Jahre genannt		diese Silbe ergibt verdoppelt eine Kinderbuchheldin	
				2		

Lösungswort

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----

KRIN

Von Andreas Koller

Lösungswort:

Massnahmen gegen hohe Temperaturen

Agenda 2022

SEPTEMBER

Samstag, 17.09.2022

14.00 – 18.00 Uhr
Obesunne-Plausch

OKTOBER

Mittwoch, 19.10.2022

16.15 – 16.45 Uhr
Apéro neue Mitarbeitende

Samstag, 22.10.2022

09.00 – 16.00 Uhr
Herbstmarkt im Dorfkern Arlesheim

NOVEMBER

Donnerstag, 03.11.2022

12.00 Uhr
Essen freiwillige Helferinnen und Helfer

Donnerstag, 10.11.2022

ganzer Tag
Zukunftstag für 12- bis 14-jährige
Jugendliche

Freitag, 25.11.2022

ab 18.00 Uhr
Personalfest

Samstag, 26.11.2022

12.00 – 20.00 Uhr
Adventsmarkt auf dem Domplatz

DEZEMBER

Donnerstag, 15.12.2022

16.00 Uhr
Weihnachts-Apéro Mitarbeitende

Freitag, 16.12.2022

18.00 Uhr
Adventsessen Mieterinnen und Mieter,
Kundinnen und Kunden

Samstag, 24.12.2022

12.00 Uhr
Weihnachtsessen Bewohnerinnen
und Bewohner



Vorankündigung

Samstag, 17. September 2022

14.00 bis 18.00 Uhr

Obesunne-Plausch mit dem Motto «1001 Nacht»

**Wir freuen
uns über Lob
oder Kritik.**

Senden Sie uns Ihren
Leserbrief per E-Mail an
info@obesunne.ch
oder per Post an die
untenstehende Adresse.

Impressum

Herausgeberin
Stiftung Obesunne
Bromhübelweg 15
4144 Arlesheim

Redaktion
Marie-Louise Kilcher
Eva Furler

Gestaltung
MAWY Visuelle Gestaltung

Druck
bc medien ag

Auflage
1100 Ex.

**Herzliche Gratulation
unseren Jubilarinnen
und Jubilaren!**

Lösung Bilderrätsel

Ausgabe 1/2022

Foto: iStock.com



**Jubiläen und
Pensionierungen im
Obesunne-Team**
Februar 2022 – August 2022

20 JAHRE

**Ranka Jokic
Jean-Noël Wilhelm**

15 JAHRE

**Céline Haas
Beatrix Rinos
René Zeller**

10 JAHRE

Angelika Marbach

5 JAHRE

**Anja Müller-Ebert
Shpresa Rexhepi**

PENSIONIERUNGEN

Diana Weiss