

obesunne • Zytig

DAS NEWS-MAGAZIN DER STIFTUNG OBESUNNE IN ARLESHEIM

**Das Gastroteam
testet neue Technik**
Seiten 1–3

**Cécile Künzi im
Arlesheim der 1960er**
Seiten 4/5

**Das internationale
Obesunne-Team (III)**
Seite 6



Mitarbeitende vom Team Services mit dem neuen Multiserv-Wagen | Foto: Kathrin Schulthess

Multiserv: der Wagen, der mehr kann

Ein Bericht von Pascal Wüthrich, Services-Support

Im Herbst 2025 haben wir einen wichtigen Schritt in Richtung Modernisierung unserer Küchenprozesse unternommen. Der Stiftungsrat hat im Herbst 2024 als Ziel formuliert, die Mahlzeitenlieferung an externe Kunden und Kundinnen zu erweitern. In der Phase der Projektaufnahme evaluierte die Stiftung Sunnegarte in Arlesheim die Stiftung Obesunne als mögliche Partnerin für die Verpflegung der Kita und des Mittagstisches der Primarschule. Im Einklang mit den vorgesehenen Umstellungen und Optimierungen der Wohnbereich-Verpfle-

gungsstation bildete der Bereich Services eine Projektgruppe mit Jonas Hubeli, Leiter Services, und Pascal Wüthrich. Beat Steffen von der Firma Gastro Steffen stand uns für neue ergonomische und leichtere Wagen für die Speiseverteilung in den Wohnbereichen beratend zur Seite. Beat Steffen etabliert seit Jahren Gastrosysteme, er ist vor allem im Bereich der externen Mahlzeitenlieferung tätig.

Bisher erfolgte die interne Speiseverteilung über schwere, unhandliche Wagen – eine täg-

liche körperliche Herausforderung für die Küchenmitarbeitenden. Beat Steffen stellte uns das Speiseverteilsystem Multiserv vor – ein Volltreffer! Denn der Multiserv-Wagen ist leicht und so konzipiert, dass er als «Kühlschrank» und als «Ofen» benutzt werden kann. Dies sind optimale Eigenschaften sowohl für eine externe Mahlzeitenlieferung wie auch für die interne Speiseverteilung. Das System ist schon in den Städten Zürich und Bern in vielen Kitas und Schulen sowie in Betrieben im Einsatz.

→ Fortsetzung Seite 2

Beat Steffen stellte uns für zehn Tage einen Multiserv-Wagen zum Testen zur Verfügung. So konnten wir in der Küche unterschiedliche Gerichte testen. Zudem besuchte die Projektgruppe, der Küchenchef Thomas Stauffer und der Sous Chef Lucas Wengi einen Betrieb in Egerkingen, der schon mehr als 18 Monate mit dem System arbeitet. Die praktischen Erfahrungen der Testwoche waren sehr positiv – das neue System erfordert jedoch eine grosse Umstellung in der Produktion. Für uns war klar, dass wir eine Modernisierung und Optimierung vornehmen müssen und dass das jetzige System («cook and hold») mit der Erweiterung der Mahlzeitenlieferung nicht mehr zu bewältigen ist.

«Der Multiserv-Wagen ist so konzipiert, dass er einerseits als ‹Kühlschrank› und andererseits als ‹Ofen› benutzt werden kann.»

Pascal Wüthrich

Die externen Mahlzeitenlieferungen werden derzeit mit dem Cook-and-Hold-System realisiert. Bei diesem System wird das Produkt auf eine bestimmte Zeit produziert, anschliessend heiss abgefüllt und ausgeliefert. Die Obesunne beliefert schon seit ein paar Jahren externe Kundinnen und Kunden. Dazu gehören Mittagstische in Arlesheim und Münchenstein, eine Kita in Therwil und die Asylzentren in Arlesheim und Aesch. Alle Speisen müssen zeitgleich mit der internen Verpflegung heiss sein und in den entsprechenden Lieferboxen bereitstehen. Zu den unterschiedlichen Lieferungen kommen noch weitere nicht tägliche Lieferungen, was eine gute Organisation voraussetzt und mit dem Cook-and-Hold-System und der neu als Kundin gewonnenen Stiftung Sunnegarte nicht mehr zu bewältigen ist. Das neu eingeführte System nennt sich «cook and chill», das sich dank der Multiserv-Wagen umsetzen lässt.

Cook & Chill

Vorteile

Das Cook-and-Chill-System bietet zahlreiche Vorteile, die vor allem in Grossküchen und der Gemeinschaftsverpflegung zum Tragen kommen. Ein wesentlicher Pluspunkt ist die zeitliche Flexibilität. Speisen können im Voraus produziert, anschliessend per Schockkühlung heruntergekühlt und später bei Bedarf rege-

neriert werden. Dadurch lassen sich Arbeitsabläufe besser planen und Stosszeiten in der Küche deutlich entlasten. Gleichzeitig erhöht das Verfahren die Lebensmittelsicherheit, da das schnelle Abkühlen auf unter 5°C innert eineinhalb Stunden das Wachstum von Bakterien verhindert und die Haltbarkeit der Speisen verlängert. Auch die Qualität der Speisen ist deutlich höher, denn Geschmack, Konsistenz und Nährstoffe bleiben besser erhalten als beim langen Warmhalten. Wirtschaftlich gesehen ermöglicht das System eine effizientere Nutzung von Personal und Energie, da weniger Spitzenbelastungen entstehen und die Speisen bedarfsgerecht portioniert werden können, was wiederum Lebensmittelabfälle reduziert.

Herausforderung

Trotz der zahlreichen Vorteile hat das Cook-and-Chill-System auch einige Nachteile. Dazu gehört vor allem die Behandlung frittierten Produkte. Diese verlieren beim Wiedererhitzen oft ihre gewünschte Konsistenz. Für die externen Lieferungen sind frittierte Speisen weniger geeignet. Intern ist es aber so, dass die Multiserv-Wagen praktisch bis zum Mittagsservice in der Küche stehen. So können frittierte Speisen eingesetzt werden, kurz bevor der Wagen auf den Wohnbereich gebracht wird. Dieses System benötigt zudem ein paar Arbeitsschritte mehr, da die Gerichte nicht nur gekocht, sondern auch gekühlt, gelagert und später wieder entsprechend verteilt und erhitzt werden müssen.

Multiserv-Wagen

Mit der Einführung des Cook-and-Chill-Systems wurde der gesamte Produktionsprozess in der Küche umgestellt. Wir stellten von der warmen Linie auf die kalte Linie um. Das heisst, dass das Mittagsmenü sowohl für die interne als auch für die externe Mahlzeitlieferung (ausser zu den Asylzentren) bereits am



Der Multiserv im Einsatz | Fotos: Pascal Wüthrich

Vortrag unter höchsten Hygienestandards zubereitet, anschliessend schockgekühlt und portionsgerecht abgefüllt wird. Am nächsten Tag werden die vorproduzierten Gerichte vom Logistikdienst an die externen Kunden ausgeliefert. Die Stiftung Sunnegarte wie auch die Mittagstische in Münchenstein und Arlesheim werden von uns beliefert. Die weiteren Mahlzeiten werden vom jeweiligen Kunden an der Küchenrampe selbst abgeholt.

«Die Qualität der Speisen ist deutlich höher, denn Geschmack, Konsistenz und Nährstoffe bleiben besser erhalten als beim langen Warmhalten.»

Pascal Wüthrich

Der Multiserv-Wagen kann kühlen, regenerieren und warmhalten. Zudem verfügt der Wagen über zwei Wärmeflächen und Beleuchtung. Auch die Räder des Wagens sind so gebaut, dass man ihn sehr handlich und einfach in alle Richtungen fahren kann. Zudem lässt sich der Wagen individuell programmieren, etwa für das Frühstück, Mittag- und Abendessen. Die Programmierung ist auf drei Stufen ausgelegt: Kühlen, Regenerieren und Warmhalten. Dies ist für unsere externe Lieferung optimal. Die Obesunne hat für beide Standorte der Stiftung Sunnegarte einen Multiserv-Wagen gestellt. Somit können wir um 9 Uhr die externe Mahlzeitenlieferung für den Sunnegarte ausführen. Die Wagen sind so programmiert, dass sie um 9 Uhr anfangen zu kühlen und um 10.30 Uhr beginnen, schonend zu regenerieren. Das Programm dauert eine Stunde – somit ist das Essen um 11:30 Uhr bereit und heiss für die Kinder. Um 11:30 Uhr schaltet der Wagen für knapp eine Stunde auf Warmhalten um. Somit ist sichergestellt, dass das Essen heiss bleibt, auch wenn es mal ein wenig später wird. Weil der Wagen diese verschiedenen Programme automatisch ausführt, benötigt es von unserer Seite keine weiteren Schritte nach der Lieferung.

Der interne Ablauf in der Obesunne ist gleich. Das Küchenpersonal bestückt die Wagen um 9 Uhr. Zuerst werden die eingesetzten Gerichte weiter gekühlt, bevor um 10.15 Uhr das Regenerierprogramm startet. Die Wagen verbleiben in der Küche und werden erst um 11.30

Uhr vom Küchenpersonal auf die Wohnbereiche gebracht. Dort wird das Mittagsmenü von den Mitarbeitenden der Hotellerie angerichtet. Nachdem der Mittagsservice beendet ist, werden die Wagen vom Küchenpersonal abgeholt. Ausserhalb der Essenszeiten bleiben die Wagen in der Küche.

Externe Kundinnen und Kunden erhalten das gleiche Menü wie die Bewohnerinnen und Bewohner der Obesunne. Eine Ausnahme bilden lediglich die beiden Asylzentren, die ein angepasstes Angebot beziehen. Das Küchenpersonal kocht dementsprechend jeden Tag zwei verschiedene Mittagsmenüs und ein vegetarisches Menü. Auch Sonderkost wie z.B. laktose- oder glutenfreie Speisen gehören zum täglichen Angebot.

Das Mittagsmenü der Asylzentren in Aesch und Arlesheim wird jeweils am Morgen auf Zeit gekocht und um 11 Uhr heiss abgefüllt, bereitgestellt und abgeholt. Während die Schulen und Kitas nur Mittagsmenüs beziehen, werden die Asylheime auch mit Abendessen versorgt. Dies ist immer ein vegetarisches Menü, das am Nachmittag in der Obesunne auf Zeit gekocht wird, damit es um 17 Uhr heiss zur Abholung bereitsteht.

Investition in die Zukunft

Die Umstellung im Bereich der Verpflegung brachte nicht nur eine Reihe neuer organisatorischer Abläufe mit sich, sondern erforderte auch umfassende bauliche Anpassungen. Um die deutlich gestiegene Produktionsmenge sowie den erweiterten Lieferumfang zuverlässig bewältigen zu können, wurden die bestehenden Kühlzellen vergrössert und eine zusätzliche Tiefkühlzelle angeschafft. Darüber hinaus erfolgte die Installation weiterer Lagereinrichtungen, wodurch die gesamte Lagerkapazität erheblich erweitert werden konnte. Diese Massnahmen stellen sicher, dass die Küche



Auslieferung der Mahlzeiten durch die Obesunne

der Stiftung Obesunne auch bei wachsender Nachfrage jederzeit flexibel und leistungsfähig bleibt.

«Die Obesunne hat in ein modernes und verantwortungsbewusstes Verpflegungssystem investiert.»

Pascal Wüthrich

Mit der Einführung des modernen Multiserv-Systems setzen wir auf ein zukunftsorientiertes, effizientes und nachhaltiges Verpflegungskonzept. Dieses System ermöglicht eine optimierte Planung, eine strukturierte Organisation der Arbeitsprozesse und eine gleichbleibend hohe Qualität der Mahlzeiten. Damit wird nicht nur den Bewohnerinnen und Bewohnern ein verlässlicher Service mit genussvollen Speisen geboten, sondern auch den

Mitarbeitenden eine spürbare Entlastung im Arbeitsalltag.

Besonders hervorzuheben ist, dass von den Neuerungen nicht nur die interne Gemeinschaft profitiert, sondern auch zahlreiche externe Kundinnen und Kunden, die täglich die Obesunne-Küche schätzen und geniessen. Die Stiftung Obesunne unterstreicht mit dieser Investition ihren Anspruch, ein modernes und verantwortungsbewusstes Verpflegungssystem zu betreiben – zum Wohl aller Menschen, die mit der Obesunne verbunden sind.

Für das Küchenteam waren die letzten Monate eine grosse Herausforderung. Zahlreiche Abläufe mussten angepasst, Prozesse überarbeitet, verändert und optimiert werden. Trotz dieser intensiven Phase wurden die Veränderungen mit viel Engagement erfolgreich umgesetzt. Die erste Phase mit dem Projekt Multiserv und der Stiftung Sunnegarte ist aus unserer Sicht sehr gut verlaufen. Auch die Rückmeldungen von der Stiftung Sunnegarte sind sehr positiv. Die Qualität des Essens auf den Wohnbereichen konnte auf hohem Niveau gehalten werden. Mit Freude blicken wir nun auf die kommenden Schritte und eine erfolgreiche Fortsetzung der Zusammenarbeit des Küchenteams der Obesunne und der Stiftung Sunnegarte.

Anzahl Mahlzeiten täglich

Standort	Anzahl Mahlzeiten Mittag
Obesunne	ca. 180
Mahlzeitendienst	ca. 15
Mittagstisch Arlesheim	ca. 20
Mittagstisch Münchenstein	ca. 20
Kinderschloss Therwil	ca. 20
Asylheim Aesch	ca. 80 (Mittag und Abend)
Asylheim Arlesheim	ca. 80 (Mittag und Abend)
Stiftung Sunnegarte	ca. 100 – 120
Gesamt	ca. 535

Anzahl Mahlzeiten zusätzlich

Standort	Anzahl Mahlzeiten Mittag
Mittagstisch Grellingen (1 x im Monat)	ca. 30
Mittagstisch (jeden Mittwoch)	ca. 25 – 30
Seminargruppen (2 Tage im Monat)	ca. 30
Gesamt	ca. 90

Stand 11.11.2025



Am 29. Oktober 1960 wird am Brunnen auf dem Arlesheimer Dorfplatz Erbsensuppe ausgeteilt | © Staatsarchiv Basel-Stadt, Foto: Hans Bertolf, BSL 1013 1-1463 1

Cécile Künzi erinnert sich an das Arlesheim der 1960er-Jahre

Unsere Bewohnerin Cécile Künzi lebt seit mehr als 60 Jahren in Arlesheim und weiss viel aus ihrem Leben und über Arlesheim in den 1960er-Jahren zu berichten:

Aufgewachsen bin ich in Sarnen im Kanton Obwalden, wo ich auch meine Schulzeit verbrachte. Damals war in der Innerschweiz für die Frauen eine schlechte Zeit, um zu arbeiten. Der Verdienst war gering, deshalb sind viele weggegangen. Die Frauen fanden hauptsächlich im Service Arbeit und die Männer gingen zur Bahn – das war der Trend damals. Ich war jedoch auf einem Bauernhof zuhause, da konnte ich natürlich nicht einfach weglaufen. Eine Ausbildung konnte ich leider nicht machen. Die Antwort der Eltern lautete: «Wir haben zuhause Arbeit.» Zudem hiess es bei den Mädchen, auch bei meinen drei Schwestern: «Ihr heiratet ja sowieso.» Mein Vater hätte auch gerne studiert. Doch von seinen Eltern, die auch Bauern waren, bekam er zur Antwort:

«Wir brauchen keinen Studierten.» Meine beiden Brüder durften eine Ausbildung machen. Der eine lernte Sanitärinstallateur und der andere wurde Metzger. Gerne hätte ich Gartenarchitektur studiert. Ich liebe Gärten heute noch. Meine Mutter hatte einen wunderschönen Bauerngarten. Doch das Schicksal wollte es anders. Leider ist die Mutter sehr früh gestorben, kurz vor Weihnachten 1951. Sie erlitt einen Darmverschluss, der zu spät operiert wurde. Daraufhin zügelte unsere Familie von Sarnen nach Beckenried. Mein Vater verkaufte viel Land an den Bund, das dieser für den Bau des Flugplatzes bei Sarnen benötigte. In Beckenried führte mein Vater dann ein Restaurant, dadurch bin ich zu einem Beruf in der Hotellerie gekommen.

Insgesamt waren wir sechs Kinder, vier Mädchen und zwei Buben. Heute sind wir nur noch zu zweit, einer meiner Brüder lebt noch. Eine Schwester lebte auch in Arlesheim, die ande-

ren Geschwister waren in der ganzen Schweiz verteilt. Auch mich zog es nach Arlesheim, wo ich am 15. Dezember 1965 eingetroffen bin.

Der Grund, weshalb meine Schwester und ich in die Region Basel kamen, war der Krieg. Während dieser Zeit war ein Bataillon in Sarnen stationiert, dadurch entstand Kontakt. Auch konnte ich während der Schulferien nach Basel zu einer Familie, die wir damals durchs Militär kennengelernt haben. Das war natürlich ein Highlight für mich.

Nach Arlesheim kam ich durch meine Schwester, die schon vor mir nach Arlesheim gezogen war und hier ihren Mann kennengelernt hatte. Sie heirateten und als sie schwanger war, sagte sie zu mir, ich solle doch auch nach Arlesheim kommen. So kam es, dass Familie Wyss vom Dorfbeizli in Arlesheim nach Beckenried in die Ferien kam. Sie waren der Meinung, das würde doch passen. Also kam ich vor über 60 Jahren,

das war 1965, nach Arlesheim ins Dorfbeizli, wo ich im Service arbeitete und später dann auch meinen Mann kennenlernte. Geheiratet haben wir, als ich 26 Jahre alt war. Wir haben einen Sohn und eine Tochter.

Mir hat es auf Anhieb gut gefallen hier. Trotzdem hatte ich am Anfang grauenhaft Heimweh, ich vermisste meine Geschwister und die Innerschweizer Landschaft.

Ich erinnere mich an Arlesheim in den Sechzigerjahren: Das Dorfbeizli lag zwischen dem Ochsen und dem Rössli. Neben der Wirtschaft wurden auch eine Bäckerei und Confiserie betrieben. Wunderbare Butterkümmelstangen wurden da gebacken, die gibt es heute leider nicht mehr.

Wenn man Salz kaufen wollte, musste man zu Frau Burri ins Lädeli. Sie war die einzige in Arlesheim, die Salz verkaufen durfte. Das Lädeli befand sich an der Hauptstrasse 21 – dort, wo heute das Geschäft Burri & Burri Radio-TV ist.

Benötigte man einzelne Zitronen, musste man zu Frau Henner in den Blumenladen an der Neumattstrasse. Heute stehen auf dem damaligen Gärtneireigelände Wohnhäuser, der Unverpackt-Laden und ein Immobilienbüro.

Das Uhren- und Schmuck-Geschäft Strobel hat es damals schon gegeben, jedoch an einem anderen Ort, beim Café Erbacher bzw. bei der späteren Konditorei Domenig. Heute ist dort der Laden Farbenspiel, Papeterie, Mal- und Zeichenbedarf. Wo heute das Geschäft Strobel an der Hauptstrasse 19 ist, wurde der Lebensmittelladen Herzog geführt und nebenan war der Metzger Mösch, der war sehr bekannt. Heute ist in diesem Haus das Elektrofachgeschäft ars musica HiFi. Die Metzgerei Jenzer hat es damals auch schon gegeben.

Das Haushaltsartikelgeschäft Bühlmann gab es noch. Das war dort, wo heutzutage Monika's Nähcenter ist, an der Hauptstrasse 40. Die



Cécile Künzi | Foto: Kathrin Schulthess

Milch wurde von Herrn Gerber vom Milchhüsli mit Ross und Wagen ausgefahren, da gab es noch kein Migros-Auto.

Es hatte viele Bäckereien und viele Schuhmacher, das wurde damals von den Leuten gebraucht. Ich habe die Eltern von Edwin Alt, dem ehemaligen Leiter der Obesunne, gekannt. Seine Mutter war Verkäuferin im Schuhgeschäft Leuthardt und der Vater war Beamter.

Im Tal, in der Nähe vom heutigen Postgebäude, gab es die Papierfabrik Stöckli. Unsere Kinder sammelten damals fleissig Altpapier und brachten es jeweils in die Papierfabrik. Damit konnten sie sich ihr Taschengeld erarbeiten.

Immer am Mittwoch konnte man eine Art Umzug beobachten: Unterwegs waren Frauen, die mit ihren Kinderwagen zur Hollen-Bäckerei am Hollenweg zogen. Dort wurde immer am Mittwoch Zwieback gebacken und die Frauen durften gratis Bruchzwieback holen.

«Es hatte viele Bäckereien und Schuhmacher, das wurde damals von den Leuten gebraucht.»

Cécile Künzi

Arlesheim war vorwiegend katholisch. An Fronleichnam wurde immer eine Prozession durchs Dorf gemacht, voran der Pfarrer, Musik begleitete den Umzug. Es gab vier Stationen mit Altären, vor denen man stoppte und betete. Eine der Altarkulissen existiert heute noch und steht im Estrich des Odilienhauses. Die Veranstaltung gibt es aber nicht mehr.

Billette für das Tram nach Basel konnte man nur bis zum Aeschenplatz lösen. Wollte man noch weiter innerhalb der Stadt Tram fahren, musste man am Aeschenplatz ein weiteres Billett kaufen. Bei den Tramwagons waren die Türen Schiebetüren. Es kam vor, dass die Schüler dem Kondukteur einen Streich spielten: Wenn dieser draussen war, sperrten sie ihm die Türe von innen zu und er konnte nicht wieder einsteigen.

Zum Goetheanum hatten wir keine Verbindung. Der Bau und die Philosophie waren uns fremd. Es gab zwar schon Steinerschulen in der Innerschweiz, ich kam damit aber nicht in Kontakt.

Mein Mann war Sanitärinstallateur bei der Firma Herrli. Die meisten Leute hatten nach dem Krieg kein Einkommen. Herrli handhabte es so, dass er Familienväter behielt. Diejenigen ohne Familie, sagte er, würden leichter eine Ar-

beit finden. Mein Mann arbeitete später auch kurze Zeit beim Tram, danach ging er in die Chemie zur Ciba Geigy, wo er auch als Sanitärinstallateur arbeitete.

Ich war immer berufstätig. Als ich Mutter wurde, arbeitete ich neben meinen Aufgaben als Mutter und Hausfrau auch ausserhalb der Familie weiter. Ich putzte, arbeitete am Kiosk, lange Jahre war ich auch bei Familie Wyss im Dorfbeizli angestellt im Service, machte aber auch Auslieferungen der Backwaren. Leider ist mein Mann schon sehr früh gestorben, er erlitt zuhause einen Herzinfarkt. Das war ein sehr schlimmes und einschneidendes Ereignis. Unsere Tochter hatte noch sechs Monate bis zum Lehrabschluss. Unser Sohn war mit der Ausbildung schon fertig. Glücklicherweise habe ich eine schöne Beziehung zu meinen Kindern. Heute besuchen sie mich jede Woche.

Die Obesunne war mir eigentlich nie präsent, obwohl ich mit dem Hund immer rund um das Obesunne-Areal spazieren ging. Aber als die Glasbilder von Klaus von Gunten im Erdgeschoss der Obesunne eingeweiht wurden, war ich dabei. Und als ich hierhergezogen bin, habe ich auch Bekannte wiedergetroffen: den Robi Michel, ihn kenne ich aus der Innerschweiz, oder Gertrud Schindelholz, sie ist mir bekannt aus der Zeit, als ich am Kiosk gearbeitet habe. Im Zimmer im 1. Stock, in dem ich jetzt wohne, fühle ich mich wohl. Vor Kurzem wurde ein neuer Parkettboden verlegt, der ist gewaltig schön.

Nach den ausführlichen Erzählungen von Cécile Künzi frage ich sie, was sie denn heute gerne macht. Darauf antwortet sie:

Heute lese ich sehr gerne, gehe gerne ins Kreativ. Schon früher habe ich viel mit meinen Händen gearbeitet, ich habe Fasnachtsfiguren getöpft und hier im Kreativ habe ich einen Papageientaucher auf Seide gemalt. Papageientaucher sind meine Lieblingstiere. Daneben gehe ich ins Gedächtnistraining, schlafe gerne viel und studiere über vergangene Reisen. Ich war zweimal in den USA und einmal am Nordkap. Diese Reise führte ab Badischem Bahnhof mit dem Reiseкар bis ans Nordkap. Das war für mich die schönste Reise, die ich erlebt habe. Auch Irland und Schottland haben mir gut gefallen. Mit dem Rheinschiff war noch eine Reise nach Rotterdam zusammen mit meiner Schwester geplant. Doch leider ist sie kurz vorher gestorben. Ich ging auch gerne wandern: Pilatus, Stanser Horn, Rigi. Zuhause war ich auf jedem Hoger. Heute laufe ich immer noch gerne und bin halt einfach mit dem Rollator auf kürzeren Touren unterwegs.

Es ist mir ein wichtiges Anliegen für alle zu beten, für alle die hier pflegen und für meine Familie.

Vielen Dank an Cécile Künzi für ihre Offenheit, das interessante Erzählen und ihre guten Gedanken für uns alle. Für die Zukunft wünschen wir ihr weiterhin Freude beim Ausüben der Aktivitäten und alles Gute.

Menschen aus aller Welt

In dieser Ausgabe der Obesunne-Zytig stellen wir Ihnen als letzte Folge sechs weitere Mitarbeitende des Obesunne-Teams vor, die Wurzeln in verschiedenen Ländern haben. Zudem erzählen ein paar von ihnen, was man in ihrer Kultur nicht tun darf. Fotos: Eva Furler



Shirwa Mohamed Ali Somalia

Ich lebe seit 2014 in der Schweiz. Über das Internet bin ich auf die Obesunne aufmerksam geworden. Im Jahr 2019 habe ich meine zweijährige Ausbildung im Wohnbereich Rägeboge der Obesunne begonnen und im Jahr 2021 abgeschlossen. Im Dezember 2024 bin ich wieder ins Obesunne-Team zurückgekommen. Jetzt arbeite ich als Pfleger im 2. Stock. Mir gefällt alles: die Arbeitszeit, die Bewohnerinnen und Bewohner und alle Mitarbeitenden, die hier arbeiten. In meiner Kultur dürfen Männer keine Frauen pflegen und umgekehrt.

Hélène Morenz Madagaskar

Seit 2013 lebe ich in der Schweiz. Auch ich habe über das Internet zur Obesunne gefunden und mich auf eine ausgeschriebene Stelle beworben. Seit April 2025 arbeite ich jetzt hier im Hotellerie-Team im Stammhaus auf dem 2. Stock. Am besten gefällt mir in der Obesunne, dass ich mich von Anfang an sehr wohl und herzlich willkommen fühle. Auch das familiäre Miteinander schätze ich sehr. In Madagaskar gibt es viele verschiedene Regionen die alle ihre eigene Kultur haben.



Remzije Salihi Serbien

Ich lebe schon seit 33 Jahren in der Schweiz, immer schon im Kanton Basel-Landschaft. Durch eine ehemalige Mitarbeiterin vom Pflgeteam habe ich von der Obesunne erfahren und ich habe mich auf eine offene Stelle beworben und diese dann auch erhalten. Seit 2022 arbeite ich im Hotellerie-Team im Wohnbereich Rägeboge. Das Arbeiten für die an Demenz erkrankten Bewohnerinnen und Bewohner bereitet mir grosse Freude. Besonders schätze ich den respektvollen Umgang und die Möglichkeit, die Menschen im Alltag zu unterstützen. In unserer Kultur spricht man nicht respektlos über die Familie. Zusammenhalt und Achtung stehen immer im Vordergrund.

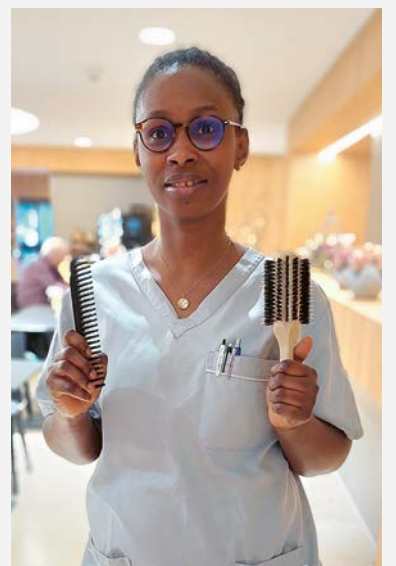


Merhawit Habte Eritrea

Am 2. Februar 2021 bin ich in die Schweiz gekommen. Mein Vater lebte schon hier und unsere Familie durfte nachkommen. Jetzt lebt unsere ganze Familie wieder zusammen. Ich ging in Laufen zur Schule, durch das Internet habe ich die Obesunne entdeckt und die Lehrerin hat mir geholfen, einen Ausbildungsplatz zu bekommen. Seit dem 4. August 2025 bin ich in der Ausbildung zur Praktikerin Hotellerie und Hauswirtschaft, sie dauert zwei Jahre. Im Service arbeite ich sehr gerne. In meinem Heimatland gibt es keine Pflegeheime. Die betagten Menschen bleiben zuhause und werden von Familienmitgliedern gepflegt.

Mariama Korka Bah Guinea

In der Schweiz lebe ich seit drei Jahren. An einem schönen Wochenende traf ich mich mit einer Freundin in Zürich. Im Gespräch erzählte ich ihr, dass ich auf der Suche nach einem Job sei, woraufhin sie mir von einer offenen Stelle bei der Obesunne berichtete. Ich bewarb mich umgehend und wurde eingestellt. Die Obesunne ist meine erste Arbeitgeberin in der Schweiz und ich arbeite seit Juni 2025 im Pflgeteam 2. Stock, wo ich den Bewohnerinnen und Bewohnern in ihrem Alltag helfe und sie begleite. Am besten gefallen mir hier die Multikulturalität, die Zusammenarbeit und das gesunde Arbeitsklima. In meiner Kultur ist es so, dass wir unseren Ältesten nicht in die Augen schauen dürfen, wenn sie mit uns sprechen.



Rania Al Kadiri Syrien

Am 20. November 2017 bin ich nach Zürich geflogen. Von dort brachte mich ein Bus nach Muttenz, wo ich zwei Wochen bleiben und dann nach Arlesheim weitergehen konnte. Ein Freund von mir kannte die Obesunne vom Schnuppern, er arbeitete einen Monat in der Küche und einen Monat in der Wäscherei. Im September 2022 bekam ich eine Anstellung und arbeite seitdem im Reinigungsdienst. Es gefällt mir, dass alle im Team freundlich sind, auch die Chefs. Alle sind hilfsbereit. Syrien ist auch in Kantone unterteilt. In dem Kanton, aus dem ich komme, gibt es keine Einschränkungen.



Museum Tinguely Basel



In der Ausstellung

Obesunne-Ausflug ins Museum Tinguely

Ein Bericht von Raymond Kuhn und Diana Hubmann

Der Obesunne-Ausflug vom 22. Juli 2025 führte uns ins Tinguely Museum am Rheinufer in Basel. Gleich zu Beginn bekamen wir beim Warten am Eingang Ideen, was uns erwarten wird. Durch eine sehr gut organisierte Führung erfuhren wir viel über das Leben von Jean Tinguely und seine Kunst. Geboren wurde er am 22. Mai 1925 in Freiburg im Uechtland. Schon sehr früh zog er mit seiner Mutter nach Basel und besuchte dort die Primar- und Realschule. Anschliessend folgte eine Lehre zum Dekorateur und er belegte gleichzeitig Kurse an der Allgemeinen Gewerbeschule.

Nachdem er geheiratet hatte, zog er 1951 nach Paris und lernte dort viele Künstlerinnen und Künstler kennen. In Paris durchlief Jean Tinguely eine schwere Zeit, denn durch seine künstlerischen Anfänge war oft nur wenig Geld vorhanden, um über die Runden zu kommen. Mit dem Eisenplastiker Bernhard Luginbühl verband ihn eine langjährige Freundschaft. Mit ihm und weiteren Künstlern sowie mit seiner zweiten Frau Niki de Saint Phalle realisierte er verschiedene Kunstprojekte. Zur Verbreitung der Werke von Tinguely trugen wesentliche Galeristen in Paris und New York bei.

Im Museum bekamen wir einige der typischen Blech- und Eisen-Skulpturen in Betrieb zu sehen und es wurden uns wichtige technische

Finessen erklärt. Damit sie sich bewegen, sind sie oft mit mehreren Elektromotoren versehen, die die einzelnen Elemente zum Laufen bringen und als wesentliches Element seiner Kunst auch Geräusche oder Klänge hervorbringen. Als sehr begeisterter Formel-1-Fan besuchte Tinguely zusammen mit seinem Freund Jo Siffert fast alle Formel-1-Rennen. Gab es Zusammenstösse oder Unfälle, besorgte er sich die verbogenen Teile der Rennautos, um damit Skulpturen zu bauen.

«Gab es Zusammenstösse oder Unfälle, besorgte er sich die verbogenen Teile der Rennautos, um damit Skulpturen zu bauen.»

Raymond Kuhn und Diana Hubmann

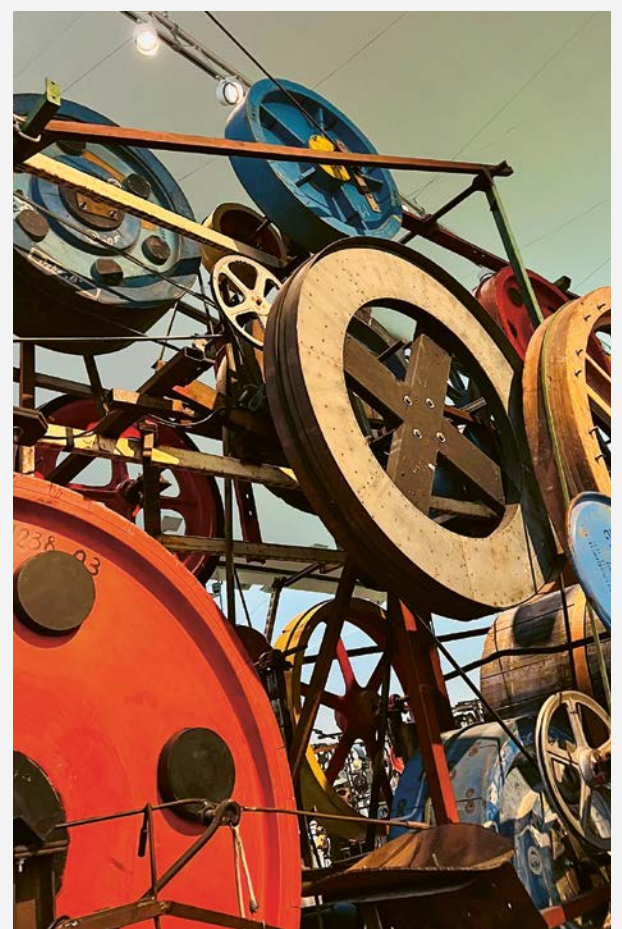
Wir haben auch erfahren, dass Jean Tinguely während vieler Jahre ein bekannter Fasnächter bei den Kuttelbutzer war, wo er mit seinen zum Teil irren Ideen den Cortège mitgestaltete.

1955 erfand Tinguely Zeichenautomaten, die auf Papierblättern und -bahnen maschinelle Zeichnungen anfertigen konnten. Einige unter uns durften damit eigene künstlerische «Tinguely-Bilder» zeichnen. Tinguely war übrigens auch Maler mit unzähligen Werken. Einige davon sind an den Wänden des Museums-Bistros «Chez Jeannot» zu sehen. Raymond Kuhn weiss als Briefmarkenhändler zu ergänzen, dass Tinguely für einige Postverwaltungen Briefmarken gestaltet hat.

Am Schluss der Führung wurde uns in einem speziellen Saal im ersten Stock sein grosses zwiespältiges Werk «Mengele Dance of Death» («Mengele – Totentanz») vorgeführt. 1986 wurde in der Nähe des Ateliers von Tinguely in Neyruz ein Bauernhof durch Blitzschlag völlig vernichtet. Aus diesen Überresten – zum Teil mit Skeletteilen der verbrannten Tiere – baute er vierzehn Maschinenplastiken und setzte die Totengruppe unter dem Namen Mengele zusammen.

Mit seinem Werk «Mengele – Totentanz» und auch in den Werken seiner letzten Lebensjahre hat sich Tinguely mit dem Tod auseinandergesetzt. Jean Tinguely verstarb nach einer schweren Herzerkrankung 66-jährig am 30. August 1991.

Nach der erlebnisreichen Führung mit den vielfältigen Eindrücken genossen wir im Museums-Café ein feines Zvieri und schon bald kam die Zeit und wir fuhren alle gemeinsam mit dem Car zurück in die Obesunne. Hier erwartete uns am Abend ein kulinarisches Highlight aus der Obesunne-Kuchi. Für uns alle gingen ein abwechslungsreicher und informativer Nachmittag und ein geselliger Abend zu Ende.



Tinguely-Maschine | Fotos: Diana Hubmann

Agenda 2026

APRIL

Samstag, 18.04.2026
10 – 17 Uhr
Frühlingsmarkt Arlesheim

JUNI

Mittwoch, 17.06.2026
19 Uhr
Anlass für ehemalige Stiftungsratsmitglieder

Donnerstag, 18.06.2026
12 – 15 Uhr
Mittagessen für Pensionierte

Dienstag, 23.06.2026
16 Uhr
Lehrabschluss-Apéro

JULI

Donnerstag, 09.07.2026
14.30 – 16.30 Uhr
Infotreffen freiwillige Helferinnen und Helfer

AUGUST

Samstag, 01.08.2026
Nachmittag
1. August-Feier

Dienstag, 11.08.2026
Nachmittag/Abend
Ausflug Mieterinnen und Mieter sowie Kundinnen und Kunden des Pflegenahen Wohnens

Mittwoch, 19.08.2026
ab 18.00 Uhr
Personal-Sommerplausch mit Angehörigen

Impressum

Herausgeberin
Stiftung Obesunne
Bromhübelweg 15
4144 Arlesheim

Redaktion
Eva Furler

Gestaltung
MAWY Visuelle Gestaltung, Basel

Druck
Werner Druck & Medien AG, Basel

Auflage
1100 Ex.

www.obesunne.ch

Jubiläen im Obesunne-Team
September 2025 bis Januar 2026

30 JAHRE
• Sathasivam Senthilkumar
• Ariane Voirol
• Andrea Yama

20 JAHRE
• Giovanna Galano
• Jalldeze Gerbovci

15 JAHRE
• Katharina Cerny

10 JAHRE
• Violeta Cvetkovic
• Michelina Di Carlo
• Brigitt Hermann
• Regine Lachner

5 JAHRE
• Birsal Erdogan
• Lisa Grundwürmer
• Christina Herzog
• Rosana Kovacevic
• Ralf Zarembo

Pensionierungen
September 2025 bis Januar 2026

• Christine Jäggi

**Herzliche Gratulation
unseren Jubilarinnen
und Jubilaren!**

Lösung Bilderrätsel
Ausgabe 2/2025
A: Obesunneweg
B: Dach Rägeboge
C: Eingang Restaurant
D: Treppenhaus Rägeboge

Bilderrätsel

Finde sieben Unterschiede – von Andreas Koller

Original



Kopie



Fotos: alamy.de

Wir freuen uns über Lob oder Kritik.

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