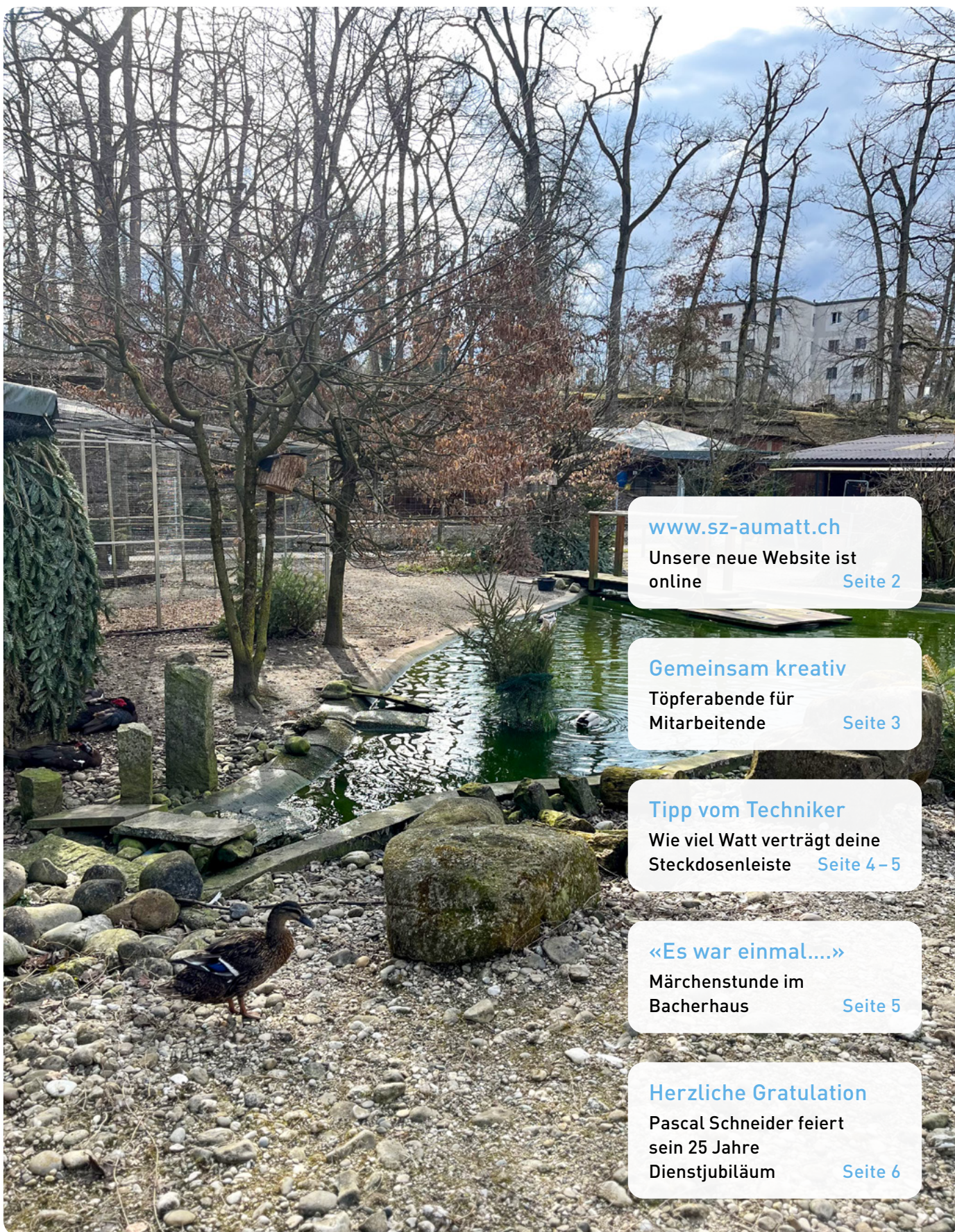




www.sz-aumatt.ch

Unsere neue Website ist
online

Seite 2

Gemeinsam kreativ

Töpferabende für
Mitarbeitende

Seite 3

Tipp vom Techniker

Wie viel Watt verträgt deine
Steckdosenleiste

Seite 4 – 5

«Es war einmal....»

Märchenstunde im
Bacherhaus

Seite 5

Herzliche Gratulation

Pascal Schneider feiert
sein 25 Jahre
Dienstjubiläum

Seite 6

Vorwort Aumatt Post

Liebe Leserinnen
und Leser



Endlich ist er da – der Frühling! Die Tage werden länger, die Natur erwacht aus ihrem Winterschlaf, und überall spriessen die ersten bunten Blüten. Und mit jedem Sonnenstrahl spüren wir: Es beginnt eine Zeit des Aufbruchs und der Erneuerung.

Auch im Aumatt gibt es einen kleinen Neuanfang: Unsere neue Website ist online! Seit dem vergangenen Herbst haben wir mit viel Herzblut daran gearbeitet, und nun präsentiert sie sich in einem frischen, modernen Gewand. Sie bietet nicht nur eine neue Optik, sondern auch viele Funktionen, die das Stöbern und Entdecken noch angenehmer machen. Schauen Sie doch einmal unter www.sz-aumatt.ch vorbei – wir freuen uns über Ihr Feedback!

Ein besonderes Jubiläum gibt es ebenfalls zu würdigen: Pascal Schneider feiert sein 25-jähriges Dienstjubiläum! Ein Vierteljahrhundert Engagement für das Aumatt – das verdient grosse Anerkennung. Mehr über ihn und seinen Weg bei uns lesen Sie auf Seite 6.

Der Frühling ist auch eine gute Zeit für den Frühjahrsputz – und um auf Sicherheit im Haushalt zu achten. Unser Technischer Dienst gibt in dieser Ausgabe wertvolle Tipps, wie Sie gefährliche Überlastungen von Mehrfachsteckern vermeiden können – ein wichtiges Thema, das uns alle betrifft.

Geniessen Sie die ersten warmen Tage, vielleicht bald schon in unserem gemütlichen Innenhof. Lassen Sie sich von der Frühlingssonne wärmen und von der neuen Aumatt Post inspirieren.

Herzlichst,

Salvatore Pranzo, Geschäftsführer

Aktuelle Neuigkeiten finden Sie laufend auf unserer Website:

www.sz-aumatt.ch/news

Unsere neue Website ist online!

Endlich ist es soweit! Wir haben den Schritt gewagt und unsere neue Website live geschaltet. Seit letztem Herbst haben wir mit Unterstützung der Web-Ninjas von Zephir und deren Bürohund Max – mal mehr und mal weniger intensiv – daran gearbeitet. Und nun können wir mit Stolz sagen: Das Ergebnis kann sich sehen lassen, oder?



Auf der Startseite empfangen wir Sie übersichtlich und bedürfnisorientiert: Möchten Sie bei uns wohnen oder unabhängig mit Service aus dem Aumatt in den eigenen vier Wänden leben? Brauchen Sie Entlastung, wenn es zu Hause doch einmal zu viel wird? Oder interessieren Sie sich für eine Tätigkeit in unserem Team? All das finden Sie auf einen Blick. Zusätzlich gibt es neu einen Veranstaltungskalender und aktuelle Neuigkeiten.

Natürlich bietet unsere Website auch viele wichtige Informationen und schöne Eindrücke aus dem Seniorenzentrum Aumatt. Ob Sie stöbern oder einfach nur mal kurz reinschauen möchten – wir freuen uns über jeden Besuch!

Und falls Ihnen beim Surfen etwas auffällt oder Sie uns sagen möchten, was gut (oder noch besser) geht – Ihr Feedback ist herzlich willkommen! Also klicken Sie sich rein und lassen Sie uns wissen, was Sie denken.

Gemeinsam kreativ – Töpferabende für Mitarbeitende

In gemütlicher Runde kreativ werden – genau darum geht es bei den Töpferabenden für unsere Mitarbeitenden mit Andrea Cueni und Conny Lehner. Ob Anfängerin oder Fortgeschrittene, das Ausprobieren und das gemeinsame Erlebnis stehen im Mittelpunkt.

Die ersten beiden von vier Abenden waren ein voller Erfolg: Es wurde gewallt, geknetet, geformt und modelliert – mit viel Freude und Begeisterung. Die Teilnehmenden aus verschiedenen Abteilungen kamen ins Gespräch und genossen die entspannte Atmosphäre. Besonders schön war die Freude über die fertigen Kunstwerke. Es kam die Idee auf, ob vielleicht gar eine kleine Ausstellung stattfinden könnte. Auch der Wunsch nach weiteren Töpferabenden im Herbst wurde laut.

«Als Anfängerin war es für mich eine ganz neue und spannende Erfahrung. Dank der tollen Stimmung, der herzlichen Unterstützung und dem gemeinsamen kreativen Arbeiten habe ich mich schnell wohlfühlt.» fasste eine Teilnehmerin ihre Erfahrung zusammen.

Die Töpferabende sind nicht nur eine kreative Auszeit, sondern auch eine wunderbare Gelegenheit, neue Kolleginnen und Kollegen kennenzulernen und gemeinsam etwas zu erschaffen.

Andrea Cueni
Aktivierung



LUST AUF
OFENFRISCHE **PINSA?**

BESUCHEN SIE UNS AM
DIENSTAG, 29. APRIL AM
märt IN REINACH!

aumatt
Seniorenzentrum

Wie viel Watt verträgt deine Steckdosenleiste?

Seid ihr auch manchmal verunsichert, ob es eine Gefahr darstellt, welche und wie viele Elektrogeräte ihr an eure Steckdosenleiste anschliesst? Hier erfahrt ihr, worauf ihr achten müsst.

An eine Steckdosenleiste können mehrere Geräte angeschlossen werden, jedoch nur bis zu einer bestimmten maximalen Leistung, sonst droht Brandgefahr. Die maximale Belastung steht meist unten auf der Leiste und beträgt in der Regel 3 500 Watt. Auf den Etiketten erkennt man deutlich die maximale Belastbarkeit (Watt). Manche Leisten haben eine höhere, andere eine niedrigere Belastbarkeitsgrenze.

Kann ich bedenkenlos mehrere Geräte anschliessen?

Mehrere Geräte an eine Steckdosenleiste anzuschliessen bedeutet gleichzeitig, die Steckdosenleiste mit einer höheren Gesamtleistung zu belasten. Eine zu hohe Belastung birgt Gefahren. Fragt euch bitte immer mal wieder selbst, wie viel Leistung eure Stromverbraucher und Endgeräte verursachen und achtet darauf, wie viel Watt die Steckdosenleiste insgesamt verträgt.

Jedes Gerät hat eine bestimmte Leistung, die ihr auf dem Etikett oder in der Bedienungsanleitung findet. Um sicherzugehen, dass ihr eure Steckdosenleiste nicht überlastet, hilft eine einfache Formel:

$$\text{Nennstrom (Ampere)} * \text{Spannung (Volt)} = \text{Leistung (Watt)}$$

Addiert die Werte aller angeschlossenen Geräte. Überschreitet die Summe die maximale Belastbarkeit der Steckdosenleiste, kann sie überhitzen.

Was passiert bei einer Überlastung?

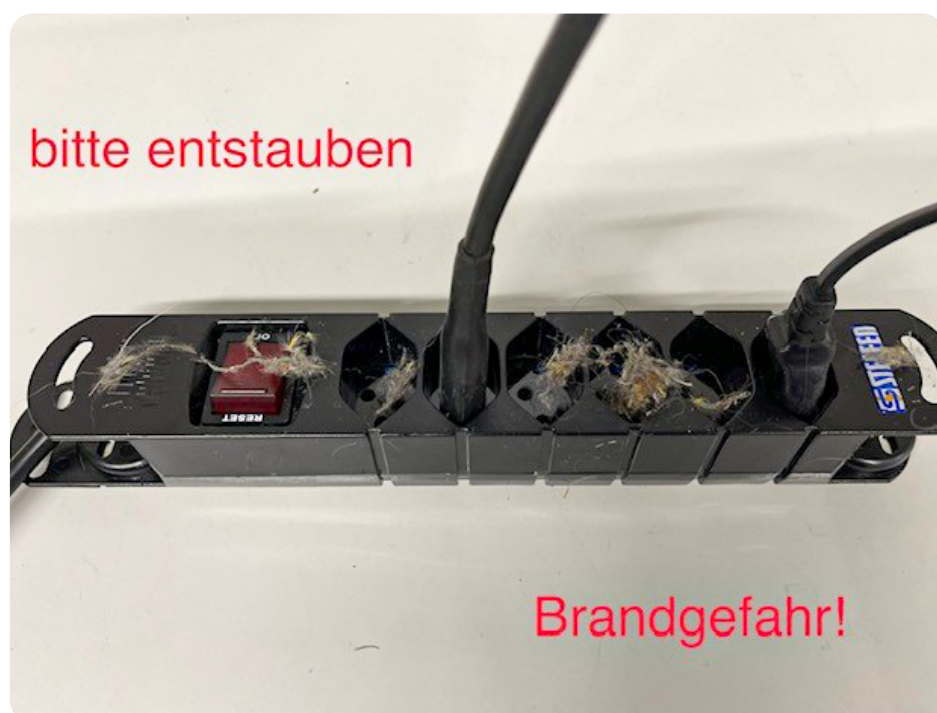
Bei der Überlastung einer Steckdosenleiste kann sich diese nach wenigen Minuten bereits enorm erhitzen. Daraus kann sich ein Schwelbrand entwickeln, der oft unbemerkt bleibt, da zunächst keine sichtbaren Flammen entstehen. Staub oder andere entzündliche Materialien können dann dazu führen, dass ein Flammbrand entsteht und sich weiter verbreitet, bis die Umgebung Feuer fängt.

Fazit

Steckdosenleisten sind eine praktische Lösung, aber sie müssen sicher und ordnungsgemäss genutzt werden. Überlegt darum gut, welche Geräte dauerhaft Strom benötigen, und achtet darauf, leistungsstarke Geräte wie Heizlüfter oder Wasserkocher direkt an eine Wandsteckdose anzuschliessen. Eine Steckdosenleiste darf nur an einer Endsteckdose angeschlossen werden und nicht durch weitere Leisten verlängert werden. Die Steckdosenleiste hinter dem PC oder dem TV-Möbel freut sich zudem über regelmässiges Entstauben!

Bei Fragen oder Unsicherheiten meldet euch gerne bei mir.

Jürgen Conrads
Mitarbeiter Technischer Dienst



Es war einmal....

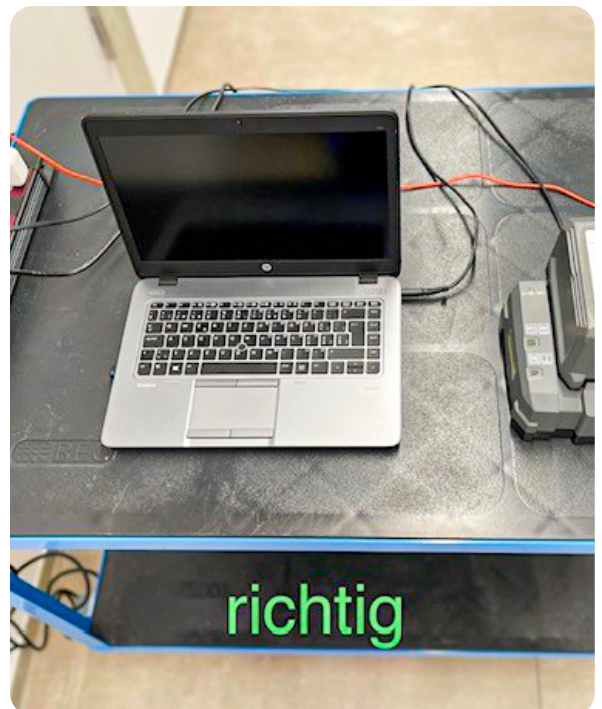
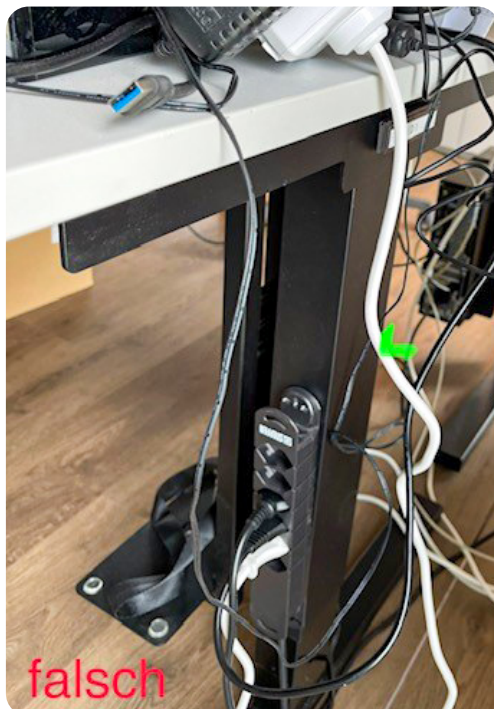
Mitte März fand im Bacherhaus eine besondere Märchenstunde statt. Die Märchenerzählerin Amanda Gasser war zu Besuch und entführte die Zuhörerinnen und Zuhörer in eine zauberhafte Welt voller Geschichten. Passend zur Jahreszeit erzählte sie Märchen, die den Übergang vom Winter zum Frühling thematisierten, sowie bekannte Klassiker wie «Aschenputtel».

Märchen haben eine ganz eigene Magie – sie müssen nicht immer logisch erscheinen, doch ihre Erzählweise und die entstehenden Bilder können eine beruhigende und fesselnde Wirkung entfalten. Durch das Erzählen von Geschichten werden emotionale und kognitive Impulse gesetzt. Gerade für Menschen mit Demenz sind sie wertvolle Anker in der Erinnerung, denn sie gehören zu den tiefsten und nachhaltigsten Eindrücken, die ein Mensch je erfährt.

Die Märchenstunde wurde von den Bewohnerinnen und Bewohnern mit grosser Freude aufgenommen und war eine willkommene Abwechslung im Alltag.

Antonella Cirelli

Leiterin Aktivierung & Freiwilligenkoordination



25 Jahre im Dienst des Aumatt – Pascal Schneider feiert Jubiläum

Anfang März feierte Pascal Schneider sein Dienstjubiläum: Seit 2000 steht er in der Küche des Seniorenzentrum Aumatt.

Seine Kochlaufbahn begann weit vor dem Jahr 2000. Pascal stammt aus dem Oberbaselbiet und absolvierte seine Ausbildung zum Koch im Hirschen in Diegten. Danach sammelte er wertvolle Erfahrungen an verschiedenen Stationen in der Innerschweiz, von dort ging es weiter ins Engadin, später ins Tessin und zurück in die Region Zürich: Mehr oder weniger alle sechs Monate wechselte er in eine neue 4-Sterne-Hotelküche – ein Bewerbungsschreiben musste er nie verfassen, da er stets weiterempfohlen oder direkt angefragt wurde.

Im Alter von 25 Jahren kehrte er in die Region Basel zurück. Die unregelmässigen und anstrengenden Arbeitszeiten in der gehobenen Gastronomie liessen ihn nach einer neuen Herausforderung in einer Spital- oder Heimküche suchen. Damals waren offene Stellen noch in der Zeitung ausgeschrieben. In der Basler Zeitung stiess er auf das Inserat vom Aumatt. Zum ersten Mal schrieb er eine Bewerbung. Das Vorstellungsgespräch führte er mit dem heutigen Leiter Hotellerie, Peter Jakob – und wurde prompt eingestellt.

Von der heissen Küche zum modernen Arbeitsumfeld

Bei seinem Stellenantritt vor 25 Jahren war vieles anders: Die Küche versorgte damals nur 90 Bewohnerinnen und Bewohner, und Pascal kannte alle Mitarbeitenden noch persönlich. In der alten Küche wurde es drückend heiss und die Arbeitsklamotten waren nach der Arbeit «pflotschnass». Erst mit dem Neubau 2006 zog das Küchenteam in moderne, klimatisierte Räumlichkeiten. Ein echter Luxus im Vergleich zu früher.

Pascal ist aus unserer Küche nicht mehr wegzu-denken. Weiterbildungen zum Spital- oder Heimkoch lehnte er ab – er wollte sein Handwerk direkt in der Praxis perfektionieren. Nach sechs Jahren im Aumatt wurde er zum Sous-Chef befördert, eine Rolle, in der er bis heute glücklich ist. Seine Leidenschaft gehört der warmen Küche, wo er seiner Kreativität freien Lauf lassen kann.



Wissen weitergeben und vorausschauend planen

Auch als Ausbildner unserer Lernenden bleibt er gefordert. Er gibt sein Wissen gerne an die nächste Generation weiter, auch wenn er die Lernenden heute als anspruchsvoller erlebt. «Natürlich geht immer mal wieder etwas schief», gibt er zu, verrät aber mit einem Schmunzeln nicht, was genau. «Das sage ich nicht!» Immerhin sei der Umgangston in der Küche heute weniger rau als früher.

Pascal hilft auch bei der Einkaufsplanung mit. Täglich werden rund 220 Mittagsmenüs und nochmals 170 Abendmenüs produziert, die Bestellungen erfolgen mit Blick auf möglichst geringe Lebensmittelverschwendung. Sollte doch etwas übrig bleiben, wird es umweltfreundlich zu Biogas verwertet. Dass die Speisen immer die richtige Würze haben, liegt an viel Erfahrung – und zwischendurch wird einfach probiert. Das reicht ihm oft schon als Mittagmahlzeit.

Wer mag nach einem langen Tag in der Küche auch abends noch an den Herd stehen? Bei sich zuhause mag er es darum kulinarisch eher unkompliziert: Ein feines Raclette mit Familie und Freunden zählt zu seinen Favoriten. Als Ausgleich zum geschäftigen Küchenalltag geniesst er zusammen mit seiner Frau, die er übrigens im Aumatt kennengelernt hat, das Werkeln rund um sein neues Eigenheim mit Garten und die Gesellschaft seiner drei Katzen.

Wir danken Pascal für 25 Jahre unermüdlichen Einsatz und freuen uns auf viele weitere gemeinsame Jahre! Wer ihm noch nicht gratuliert hat, kann dies gerne nachholen – er freut sich über persönliche Glückwünsche.

Neu im Team seit März 2025

Wir heissen folgende Mitarbeiterinnen herzlich willkommen:

- Erika Stanova
Mitarbeiterin Reinigung
- Zehra Küçük Toraman
Betreuungsperson Pflege
im 3.–5. OG

Wir heissen herzlich willkommen im März 2025

- Gottfried Burkhalter
- Margrit Luginbühl
- Umberto Lurati
- Rufolf Arthur Marti
- Edith Massmünster



In guter Erinnerung bleiben uns

Antonia Burkart
Jeannette Isler
Margrit Kohler
Kurt Oberer
Alice Weber

Sudoku Lösung:

5	3	7	1	4	6	2	8	9
2	6	8	3	5	9	1	7	4
4	1	9	7	8	2	6	5	3
6	9	3	2	7	1	8	4	5
7	8	2	5	6	4	3	9	1
1	5	4	8	9	3	7	2	6
9	2	5	6	1	7	4	3	8
8	7	1	4	3	5	9	6	2
3	4	6	9	2	8	5	1	7



Geburtstage im Mai 2025

Herzliche Glückwünsche an unsere Bewohner und Bewohnerinnen zu ihrem runden und halbrunden Geburtstag.

75. Geburtstag
Ursula Keller
Heinz Nydegger

85. Geburtstag
Ingrid Keller

90. Geburtstag
Heinrich Wydler

95. Geburtstag
Walter Borer
Sonja Gerber

Unsere nächsten Anlässe

Dienstag, 1. April
Geburtstagsfeier

Mittwoch, 2. April
Zumba Gold

Mittwoch, 9. April
Frühlingssingen (Musikschule)
Film-Vortrag Schmetterlinge

Dienstag, 15. April
Unterhaltungsnachmittag

Mittwoch, 16. April
Gleichgewicht, Kraft und Spass

Donnerstag, 17. April
Singen für alle

Samstag, 19. April
Besuch vom Osterhasen

Donnerstag, 24. April
Nachtcafé

Sonntag, 27. April
Klavierkonzert mit T. Schaumova

Mittwoch, 30. April
Kino-Nachmittag

Dienstag, 6. Mai
Boccia-Bahn-Einweihung

Mittwoch, 7. Mai
Zumba-Gold

Dienstag, 13. Mai
Musiknachmittag mit Serina Kirali

Wohl hundertmal schlägt das Wetter um,
das ist des Aprils Privilegium.

Bauernweisheit

			1	4				9
		8		5				4
	1	9		8	2			3
6	9					8		
					4	3		
1	5				3	7		
			6	1	7			
8							6	
3	4						1	

Witz des Monats

Vor der Himmelstür steht ein Handwerker und fragt Petrus: «Warum musste ich so früh sterben? Ich bin doch erst 38!» Petrus schaut in seinem Buch nach und sagt: «Nach den Stunden, die du den Kunden berechnet hast, bist du schon 93.»

Impressum

Herausgeber

Seniorenzentrum Aumatt
Aumattstrasse 79 | 4153 Reinach BL
T 061 717 15 15
info@sz-aumatt.ch | www.sz-aumatt.ch

Redaktion

Edith Thalmann, Marketing und Kommunikation
Hauptbeitrag: Jürgen Conrads
Weitere Beiträge: Antonella Cirelli, Andrea Cueni

Grafik

typo.d AG, Reinach
Tatjana Bolinger, Polygrafin in Ausbildung
info@typod.ch

Bilder

Beiträge: Seniorenzentrum Aumatt / zVg
Titelbild: Seniorenzentrum Aumatt
Diverse: Unsplash