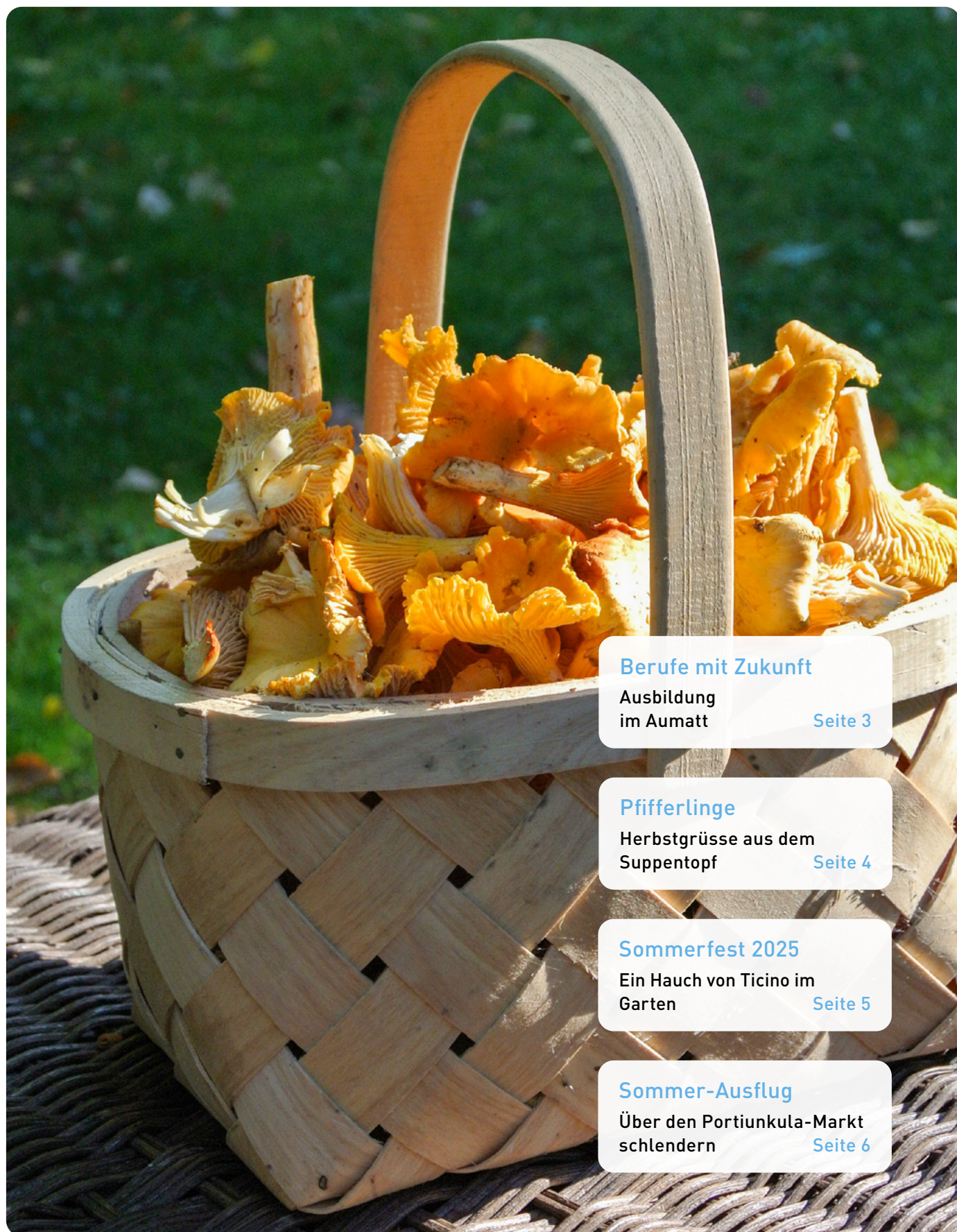




Berufe mit Zukunft

Ausbildung
im Aumatt

Seite 3

Pfifferlinge

Herbstgrüsse aus dem
Suppentopf

Seite 4

Sommerfest 2025

Ein Hauch von Ticino im
Garten

Seite 5

Sommer-Ausflug

Über den Portiunkula-Markt
schlendern

Seite 6

Vorwort Aumatt Post

Liebe Leserinnen
und Leser



Letzten Samstag habe ich mich über ein frisches Stück Kuchen gefreut, das meine Nachbarin mir in den Milchkasten gelegt hat. Es war noch warm und duftete köstlich nach frischer Backstube – und schon der erste Bissen war ein herzhafter Genuss. Diese unerwartete kleine Aufmerksamkeit hat mir wieder einmal bewusst gemacht, wie sehr gerade die kleinen Dinge uns erfreuen können. Ich sollte mir auch wieder mal was Nettes einfallen lassen...

Hand aufs Herz – wann haben Sie sich zuletzt über eine Kleinigkeit gefreut? Vielleicht über ein spontanes Lächeln, über den bunten Regenbogen am Abendhimmel oder ein Lied, das plötzlich alte Erinnerungen weckt? Wir sind uns wahrscheinlich einig: Manchmal sind es gar nicht die grossen Ereignisse, die unseren Alltag bereichern, sondern die kleinen, unerwarteten Momente.

In dieser Ausgabe der Aumatt Post haben wir einige solcher kleinen Freuden eingefangen: Wir erzählen vom Ausflug zum Portiunkula-Markt, lassen musikalische Momente am Sommerfest aufleben und servieren Ihnen obendrein einen herbstlichen Gruss aus der Küche.

Also lehnen Sie sich zurück, gönnen Sie sich eine kleine Pause – und vielleicht entdecken auch Sie heute eine kleine Freude, die Ihren Tag besonders macht.

Viel Vergnügen beim Lesen der Aumatt Post!

Herzlichst,

Edith Thalmann
Marketing und Kommunikation

Aktuelle Neuigkeiten finden Sie laufend auf unserer Website:

www.sz-aumatt.ch/news

Wie Musik unser Leben begleitet

Man sagt, Musik sei die Sprache der Gefühle – und vielleicht ist sie genau deshalb so tief mit unserem Leben verbunden. Vom ersten Schlaflied, das uns unsere Mutter vorgesungen hat, bis hin zu den Melodien, die uns heute noch im Herzen berühren – Musik begleitet uns ein Leben lang. Sie ist Trostspender, Erinnerungswecker und Freudenspender zugleich.



Viele Bewohnerinnen und Bewohner können ganze Geschichten erzählen, wenn man sie nur nach einem Lied fragt. Manchmal reicht schon eine Melodie, um uns in eine andere Zeit zu versetzen – plötzlich ist das Bild wieder da: wie man als junges Mädchen in der Küche mitsummte, während draussen der Regen ans Fenster klopfte. Oder wie man mit Freunden beim Schallplattenspieler sass und versuchte, den neuesten Schlager auswendig mitzusingen.

Im Seniorenzentrum Aumatt erleben wir, wie lebendig Musik noch immer ist. Bei Konzerten und Singnachmittagen leuchten Gesichter auf, wenn bekannte Melodien erklingen. Hände wippen im Takt, Lippen formen vertraute Texte. Selbst wer kaum noch spricht, summt manchmal leise mit.

In einer Melodie liegt mehr als nur Klang. Vielleicht ist das das grösste Geschenk der Musik: Sie lässt uns spüren, dass wir nicht nur Erinnerungen haben – sondern dass wir sie auch wieder lebendig machen können. Vielleicht nehmen Sie sich heute einen Moment Zeit, Ihr Lieblingslied anzuhören – und staunen Sie, wie die Erinnerungen plötzlich wieder tanzen lernen.

«Berufe mit Zukunft – gemeinsam Gutes tun!»

Unter diesem Motto starten jedes Jahr im August junge Menschen ihre Ausbildung im Seniorenzentrum Aumatt. Die Möglichkeiten sind vielseitig: Gesundheitsberufe, Hotellerie, Aktivierung, Betriebsunterhalt und Sicherheit oder ein WMS-Praktikum.

Was alle Ausbildungswege verbindet: Sie bieten Sinn, Spass und sichere Perspektiven. Die Lernenden werden fachlich top ausgebildet und wachsen gleichzeitig auch persönlich. «Unsere Lernenden sind echte Botschafterinnen und Botschafter für Menschlichkeit und Qualität – und gestalten die Langzeitpflege von morgen aktiv mit. Gemeinsam machen wir einen Unterschied, der zählt», betont Özlem Pamuk, Berufsbildungsverantwortliche Pflege und Betreuung.

Individuell begleitet – erfolgreich bestanden

Die Zahlen sprechen für sich: Jedes Jahr schliessen Auszubildende ihre Ausbildung im Seniorenzentrum Aumatt erfolgreich ab. Kein Wunder – denn ihnen stehen erfahrene und engagierte Berufsbildnerinnen und Berufsbildner zur Seite, die sie Schritt für Schritt auf ihrem Weg begleiten. Besonders freut es uns, dass sich die ehemaligen Auszubildenden immer wieder entscheiden, im Aumatt zu bleiben und hier in ihr Berufsleben zu starten.

Mehr zu den Berufen mit Zukunft erfahren Sie auf sz-aumatt.ch/ausbildung oder am 24. September 2025 an der Lehrstellenbörse Nordwestschweiz in der Messe Basel am Aumatt-Stand.



Herbstgrüsse aus dem Suppentopf

Wenn der September ins Land zieht, legt sich ein zarter Hauch von Herbst über Wald und Wiesen. Die Natur beschenkt uns mit reicher Ernte, und besonders die Pilze spriessen nun aus dem feuchten Boden – still und geheimnisvoll wie kleine Schätze. Was könnte da schöner sein, als diese Kostbarkeiten in einer warmen Suppe zu vereinen?

Eine Suppe passt dabei in jede Lebenssituation: Sie ist leicht bekömmlich, stärkt und wärmt von innen. Ihr Duft regt den Appetit an, und sie bringt Menschen am Tisch zusammen.

Die Küchencrew hat für Sie ein feines Rezept zusammengestellt – ideal, um die Pilzsaison zu feiern. Probieren Sie es aus, lassen Sie sich verwöhnen und geniessen Sie den Geschmack des Herbstes. En Guete!



Zutaten (für ca. 4 Personen)

- 400 g frische Pfifferlinge/Eierschwämme
- 1 Zwiebel
- 40g Butter
- 10g Mehl
- 100 ml Weisswein (trocken)
- 700 ml Gemüsebouillon
- 200 ml Rahm
- 1 Bund Petersilie (fein gehackt)
- Salz, Pfeffer, Muskatnuss

Zubereitung

1. Pfifferlinge vorbereiten

Pilze vorsichtig mit einem Pinsel oder Küchenpapier reinigen (nicht waschen, da sie Wasser ziehen). Grössere Pilze halbieren oder vierteln.

2. Ansatz machen

Zwiebel/Schalotten fein würfeln. In einem Topf die Butter schmelzen, Zwiebelwürfel glasig dünsten.

3. Pilze anbraten

Pfifferlinge dazugeben und kurz kräftig anbraten, bis sie etwas Farbe annehmen. Ein paar schöne Pilze als Einlage zur Seite legen.

4. Binden & ablöschen

Mit dem Mehl bestäuben, kurz anschwitzen. Mit Weisswein ablöschen und etwas einkochen lassen. Danach mit der Bouillon aufgiessen.

5. Köcheln lassen

Ca. 10–15 Minuten leicht köcheln lassen.

6. Pürieren und verfeinern

Suppe fein pürieren. Rahm zugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken.

7. Anrichten

Die zur Seite gelegten Pilze in etwas Butter kurz anbraten und als Einlage in die Suppe geben. Mit frischen Kräutern bestreuen.

Patrick Klare
Teamleiter Küche

Ein Sommerabend wie im Tessin

Mitte August fand unser diesjähriges Sommerfest statt. Passend zum Motto «Tessin» war der Garten stimmungsvoll dekoriert: Die blau-roten Wimpel-Girlanden, die unsere Bewohnerinnen und Bewohner gemeinsam mit der Aktivierung genäht hatten, flatterten fröhlich im Sommerwind.

Ab 16 Uhr wurden die Gäste musikalisch im Garten empfangen. Zum Apéro gab es einen erfrischenden «Ticino Sprizz» und feine Häppchen – genau das Richtige, um den Abend in geselliger Runde einzuläuten. Danach verwöhnte uns die Küchencrew mit feinen Grilladen, einer bunten Auswahl an knackigen Salaten und einem cremigen Pilz-Risotto, das besonders grossen Anklang fand.

Wie es im Tessin Tradition ist, durfte auch die Musik nicht fehlen: Das Duo Romantica sorgte mit stimmungsvollen Melodien für eine beschwingte Atmosphäre. Es wurde gesungen, geschunkelt und getanzt – ganz so, wie man es von einem Sommerabend im Süden kennt.

Ein herzliches Dankeschön gilt unserer Küchencrew, der Hotellerie und dem Servicepersonal. Mit viel Einsatz und Herzblut sorgten sie dafür, dass es uns an nichts fehlte. Und auch dem Pflegepersonal



gebührt unser grosser Dank für die Begleitung und Betreuung der Bewohnerinnen und Bewohner.

Das herrliche Wetter, die beschwingte Musik und die fröhliche Gesellschaft machten den Anlass zu einem Sommerfest, das alle Sinne verwöhnte. Es ging nicht um ein grosses Programm, sondern um das, was ein Tessiner Abend so besonders macht: das gemeinsame Geniessen, das Zusammensein und die unbeschwernte Freude am Augenblick.

Anita Reichenstein
stv. Leiterin Aktivierung und Freiwilligenkoordination



Nachmittag am Portiunkula-Markt

Bei strahlendem Sommerwetter machten sich unsere Bewohnerinnen und Bewohner Mitte August zu Fuss vom Seniorenzentrum Aumatt auf den Weg zum beliebten Portiunkula-Markt in Dornach. Zur Stärkung gönnten wir uns im idyllischen Klosterrestaurant zuerst ein leckeres Eis, bevor wir gemütlich über den Markt schlenderten. Es herrschte wie immer ein buntes Treiben. Viele unserer Bewohnerinnen und Bewohner erinnern sich noch gut an den «Bazjunkeli» von früher, und so wurde mit Freude gestöbert, geschaut und das eine oder andere kleine Mitbringsel gefunden – fürs Enkelkind sogar ein besonderer Stitch, die schelmische Disneys-Figur aus dem gleichnamigen Film.



Trotz der Sommerhitze war es ein fröhlicher, unbeschwerter Nachmittag, den alle genossen. Ein herzliches Dankeschön an unsere freiwilligen Helfer, die uns begleitet und tatkräftig unterstützt haben.

Anja Deutsch
Aktivierung

Septembermorgen

Im Nebel ruhet noch die Welt,
Noch träumen Wald und Wiesen:
Bald siehst du, wenn der Schleier fällt,
Den blauen Himmel unverstellt,
Herbstkräftig die gedämpfte Welt
In warmem Golde fließen.

Eduard Mörike

Neu im Team seit August 2025

Wir heissen an unsere neuen Kollegen und Kolleginnen herzlich willkommen!

Patrizia Calicchio

Mitarbeiterin Hotellerie Pflegestationen

Neda Cvijetic

Mitarbeiterin Hausdienst

Murat Dogan

Kaufmännischer Praktikant Kundenbetreuung

Gabriela Gregorovic

Mitarbeiterin Hotellerie Pflegestationen

Cyril Jeker

Mitarbeiter Technischer Dienst

Nuura Maxamed

Betreuungsperson Pflege im EG

Julian Ruf

Mitarbeiter Hotellerie Pflegestationen

Hermon Tesfalidet

Betreuungsperson Pflege im 1. OG C und 2. OG

Bewohnereintritte im August 2025

Mit grosser Freude begrüssen wir folgende neuen Bewohner und Bewohnerin in unserem Haus.

Erna Gloor

Hanspeter Krumm

Ludwig Wolf

Rätsel Lösung

2 Erdbeeren (ab Mai)

5 Äpfel (ab August)

3 Kirschen (ab Juni)

6 Weintrauben (ab September)

4 Brombeeren (ab Juli)

1 Rhabarber (ab April)



In guter Erinnerung bleiben uns

Annarös Baumgartner

Silvia Borer

Theo Degen

Aloisia Jüngling

Rosa Meier



Geburtstag im Oktober 2025

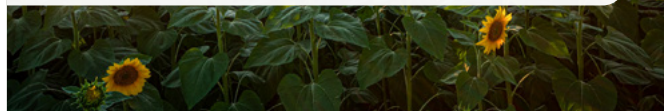
**Alles Gute und herzliche
Glückwünsche an unsere
Jubilarin zum besonderen
Geburtstag!**

100. Geburtstag

Marie Stettler



Unsere nächsten Anlässe



Sonntag, 7. September

Ständeli Musikgesellschaft Konkordia Reinach

Dienstag, 9. September

Gleichgewicht, Kraft und Spass

Mittwoch, 10. September

Vortrag Kaktus

Mittwoch, 17. September

Seniorenmode Verkauf

Donnerstag, 18. September

Offenes Singen

Mittwoch, 24. September

Kinonachmittag

Donnerstag, 25. September

Nachtcafé

Mittwoch, 1. Oktober

Geburtstagsfeier

Donnerstag, 2. Oktober

Marimba-Konzert

Mittwoch 8. Oktober

Zumba Gold

Dia-Vorführung

Witz des Monats

«Wie kann ich 100 Jahre alt werden, Herr Doktor?» – «Rauchen Sie?» – «Nie.» – «Trinken Sie Alkohol?» – «Keinen Tropfen.» – «Essen Sie gern Fettiges?» – «Um Himmels willen, nein.» – «Tja, warum wollen Sie dann eigentlich 100 werden?»

Rätsel

Wann wird geerntet?

Bestimmen Sie die Erntezeiten dieser sechs Obstsorten. Für das Obst, das im Jahresverlauf zuerst geerntet wird, tragen Sie die Zahl 1 in das Kästchen, für das zweite die Zahl 2, und so weiter. Das zuletzt geerntete Obst bekommt die Zahl 6.

Viel Spass!

☐

Erdbeeren

☐

Äpfel

☐

Kirschen

☐

Weintrauben

☐

Brombeeren

☐

Rhabarber

Wein ist der göttliche Saft des Septembers.

Voltaire

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: Patrick Klare

Weitere Beiträge: Anja Deutsch, Anita Reichenstein

Grafik

typo.d AG, Reinach

Tatjana Bolinger, Polygrafin in Ausbildung

info@typod.ch

Bilder

Beiträge: Seniorenzentrum Aumatt / zVg

Titelbild: Pixabay

Diverse: Pixabay, Unsplash