

NEUES AUS DEN HEIMEN USTER

2-15



uster

Wohnstadt am Wasser

INTERMEZZO

Wienerwoche



Inhalt

| | |
|--|--------------|
| Editorial | 3 |
| Wienerwoche | 4-7 |
| Stadtseite - Esther Rickenbacher | 8 |
| Gaumenschmaus - Weihnachtsguetzli | 9 |
| Ausflug nach Basel - Personalausflug | 10 |
| Focus - Martin Pfister, Hofmolkerei Birkenhof | 11 |
| Intermezzo - Impressionen aus dem Heimalltag | 12-13 |
| Aktuell - Nachruf Regula Weber | 14 |
| Ausblick - Veranstaltungen | 15 |

IMPRESSUM

Herausgeber:

Heime Uster

Wagerenstrasse 20

8610 Uster

Tel. 044 905 11 11

www.heime-uster.ch

Redaktion: Jeannette Machoi,

Panja Schärz

Design: Quint AG

Erscheinungsweise: 2 mal jährlich

Bildnachweis: verschiedene interne
und externe Stellen, Namen sind der
Redaktion bekannt.



Liebe Leserin, lieber Leser



Ich habe viel vernommen über all die tollen Veranstaltungen der letzten Jahre in den Heimen Uster. Wenn ich nun diese festliche Wienerwoche miterleben durfte, auf die wir hier im Intermezzo zurückblicken, dann kommt grosse Freude in mir auf. Es war ein gelungener Anlass - mit so viel Herzblut organisiert und mit begeistertem und ausgiebig feierndem Publikum! Das zeigt uns doch beispielhaft, wie engagiert und erfolgreich in unseren Häusern gearbeitet wird. Es zeigt uns, mit welcher Hingabe die Mitarbeitenden aus allen Bereichen unabhängig von Stellung und Aufgabe den Bewohnerinnen und Bewohnern das «Daheim» ermöglichen.

Das Fest stand für mich persönlich als Höhepunkt auf meiner Einstiegstour quer durch alle Abteilungen und Bereiche unserer Betriebe. Ein grosses Dankeschön an alle, die mich offen empfangen haben und die mich ihren Alltag haben miterleben lassen!

Und nach zehn Monaten in meiner Funktion betone ich deshalb: Es gilt zu erhalten und weiterzuführen, was sich so positiv zeigt - es braucht keine Kehrtwende. Ehrlich und selbstkritisch bleiben wir sowieso – schliesslich haben wir nie ausgelernt. Wir sind in den Heimen Uster nicht nur

gut organisiert und zertifiziert, erbringen nicht nur positive Zahlen und beweisen nicht nur viel Potential für die Weiterentwicklung. Sondern wir arbeiten gemeinsam mit einer positiven Grundhaltung, einer tragenden Zusammenbeitskultur und mit Blick übers eigene Gärtli hinaus alle am selben Ziel zum Wohle unserer Bewohnerinnen und Bewohner! Ich bin stolz darauf, in den Heimen Uster als Gesamtleiter wirken zu können. Ein besonderer Dank gilt bei dieser Gelegenheit unserem Roland Schunck, der die Heime nach stolzen 16 Jahren verlässt. Lieber Roland, wir werden Deinem Erbe Sorge tragen! Danke für Deine Unterstützung, für Dein tragendes Schaffen, Deine Kollegialität und Dein Einstehen für Werte und Ziele! Ich wünsche dir von Herzen eine weiterhin erfolgreiche Zukunft. Geniesse all das Lob und die Zuwendung von den vielen Menschen hier.

Uns allen wünsche ich nun eine spannende Lektüre, hoffentlich noch einige weiterhin so schöne goldene Herbsttage und viel frohen Mut für die gemeinsame Zukunft.

Martin Summerauer
Gesamtleiter Heime Uster



Wienerwoche

*«Wien, Wien nur du allein
Sollst stets die Stadt meiner Träume sein!
Dort, wo die alten Häuser stehn,
Dort, wo die lieblichen Mädchen gehn!
Wien, Wien nur du allein
Sollst stets die Stadt meiner Träume sein!
Dort, wo ich glücklich und selig bin,
Ist Wien, ist Wien, mein Wien!»*

Rudolf Siczynski, österreichischer Wienerlied-Komponist

BERICHT: JEANNETTE MACHOI, FOTO: DIVERSE QUELLEN

Was löst der Gedanke an Wien bei Ihnen aus? Kaffeehäuser? Wiener Opernball? Wiener Schnitzel? Vermutlich ist es unwichtig, ob Sie Wien schon persönlich besucht und erlebt haben. Die meisten Menschen verbinden Wien mit einem angenehmen Gefühl an Genuss, Kultur und Musse. Und genau dieses Gefühl war während der Wienerwoche in den Heimen Uster spür- und erlebbar.

Die sympathische Stadt an der Donau stand während sieben Tagen im Mittelpunkt der diesjährigen Kulturwoche. Das abwechslungsreiche Programm liess kaum etwas zu wünschen übrig. Dafür sorgte das Kulturteam, bestehend aus 14 Mitarbeitern verschiedener Bereiche. Monate zuvor wurden Ideen entwickelt und vorbereitet. So wurde zum Beispiel der Saal in den Pflegezentren mit luftigen Tüllstoffbahnen und Kronleuchtern in einen Ballsaal verwandelt. Anita Thoma, Leiterin Restaurants, meinte: «Es war eine besondere Herausforderung den Saal in diesem Ausmass festlich zu dekorieren und dabei die bestehenden Sicherheits- und Brandschutznormen einzuhalten.» Nicht nur Bewohner sondern auch die Mitarbeiter reagierten sehr positiv auf den stimmungsvollen dekorierten Saal. «Könnt ihr dies nicht hängen

lassen?» wurde oft gefragt. Man darf an dieser Stelle schon verraten, dass der Saal während der Adventszeit sein festliches Gewand zurück erhält.

Aber nicht nur die Räume wurden festlich dekoriert, auch das Personal erschien passend gekleidet an den Anlässen. Die Restaurantmitarbeiterinnen waren während der ganzen Woche im Dirndl oder in prachtvollen Kleidern aus Sissi's Zeiten anzutreffen. Daniela de Luca, Mitarbeiterin Restaurant, liess sich eigens dafür mehrere Male beim Coiffeur die Haare zu einer kunstvollen Frisur hochstecken. «Mir macht das Spass und die Bewohner haben Freude daran.» Tatsächlich wurde sie mehrfach von Bewohnerinnen zu sich gebeten, damit sie ihr Kostüm und ihre Frisur aus der Nähe begutachten konnten.

Der festlichste Anlass mit den schönsten Kleidern war sicherlich der Tanznachmittag. «Wir lehnten uns der Idee vom Wiener Opernball an», erklärt Eleonora Volkart, Mitarbeiterin der Aktivierungstherapie. Zwei Profi-Tanzpaare der Tanzschule Pasadena in Volketswil eröffneten den Tanznachmittag mit einem schwungvollen Wienerwalzer. Rund zehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter in Gala-Kleidern forderten die Bewohnerinnen und Bewohner abwechslungsweise zum Tanz auf. «Es ist unglaublich wie viel Vitalität plötzlich in über 90-jährigen Menschen zum Vorschein kommt. Diese Generation weiss noch wie man tanzt», meinte sie schmunzelnd. Die Livemusiker



«Gabriela und Jack» und die «Melodies Band» sorgten mit bekannten Stücken und Evergreens für gute Stimmung bis die Schweissperlen glänzten.

Eine ganz andere Stimmung prägte den «Praternachmittag». Der Duft von frischen Brätzeln und Zuckerwatte sowie die Klänge aus der Drehorgel versetzte die Besucher innert kurzer Zeit an einen Jahrmarkt. Der Rundgang vorbei an den verschiedenen Ständen führte vom Glücksrad über Geschicklichkeits- oder Glücksspiele bis hin zum Fotoshooting. Besucherinnen und Besucher konnten sich verkleiden und vor einer königlichen Kulisse ablichten lassen. «Dank dem Fotodrucker können wir das Bild gleich mitgeben. Fast alle müssen lachen, wenn sie ihr Foto in den Händen halten», erzählt Hatixhé Luxha, Mitarbeiterin Pflege. Wie beim richtigen Jahrmarkt gab es grosse und kleine Preise zu gewinnen.

«Kennen Sie ein essbares Wiener Symbol, bei dem die Vergangenheit auf der Zunge zergeht?» So beschrieb der Dirigent Lorin Maazel die wohl berühmteste Scho-

koladentorte mit Marillenmarmelade und Schokoladenglasur: Die Sachertorte. Was wäre ein Besuch in Wien, ohne sich diesen Genuss bei einem Kaffee und leichter Wiener Klassik zu gönnen? In diese Stimmung konnten sich die Bewohnerinnen und Bewohner am Wiener Kaffeehausnachmittag einlassen und ein (oder auch zwei) Stück Sachertorte geniessen. «Wunderbar», «hervorragend», hörte man zwischen den Bissen. Kein Wunder, denn die Küchenchefs höchstpersönlich degustierten fünf Testtorten, bevor sie sich einstimmig für die beste Sachertorte entschieden. «Wir achteten auf die Konsistenz, den Geschmack und die Schokolademasse», erklärte Udo Lauth, Küchenchef im Dietenrain. Wer jedoch die auserwählte Sachertorte herstellte, bleibt ein Geheimnis.

Wien, eine viel besungene Stadt der Kunst und Kultur. Der Geburtsort von historischen Persönlichkeiten wie Kaiser Franz Josef I, dem Komponisten Franz Schubert, oder jüngerer Berühmtheiten wie der Schauspielerin Romy Schneider in «Sissi», dem Künstler Friedensreich



Hundertwasser oder dem Sänger und Schauspieler Peter Alexander. Er durfte natürlich an der Wienerwoche nicht fehlen und war im «Wienerkino» als Charlys Tante zu sehen und alias Frank Koch (im Bild oben links), in der grossen Peter Alexander Show. Frank Koch ist der einzige Künstler in Deutschland, welcher Peter Alexander offiziell imitieren darf. Mit seiner verblüffend echten Stimme und den bekannten Hits konnte er das Publikum innert Kürze begeistern.

Nicht nur kulturell wurde in dieser Woche viel geboten, sondern auch kulinarisch. Vom Backhendl über Tafelspitz bis hin zum original Wienerschnitzel wurden täglich neue Spezialitäten serviert. Der Aufwand nebst dem «normalen» Tagesgeschäft und den zusätzlichen Gästen im Restaurant ist nicht zu unterschätzen. «Wir kamen personell und logistisch an unsere Grenzen. Die Kulturwoche ist für uns eine grosse Herausforderung und macht aber auch unheimlich Freude. Wir ernteten viele positive Rückmeldungen von Bewohnerinnen und Bewohnern und so macht es einfach Spass», erzählt

Andi Baumann, Küchenchef im Im Grund. Laut seiner Auswertung war das Wiener Schnitzel mit über hundert Portionen der absolute Renner.

Nachdem der letzte Walzer getanzt und das letzte Lied verklungen sind, bleiben die Erinnerungen an eine lebensfrohe Wienerwoche.

Esther Rickenbacher, Stadträtin

Die Heime Uster sind seit Jahren ein unverzichtbarer Pfeiler der Alterspolitik in Uster. Mit ihren 251 Betten sind sie der grösste Anbieter an Alters- und Pflegeplätzen auf dem Platz Uster und in der Region.



Als zuständige Stadträtin liegen mir die Heime Uster persönlich sehr am Herzen. Die Breite des Angebots sowie die Innovationskraft dieser Institution überzeugen mich. Die hohe Professionalität der engagierten Menschen, die hier arbeiten, freut mich immer wieder aufs Neue. Bin ich in den Heimen unterwegs, höre ich so viel Positives von den Bewohnerinnen und Bewohnern. Erst kürzlich hat die Tochter eines Bewohners beispielsweise dafür gedankt, dass die Heime Uster jährliche Ausflüge mit den Bewohnenden unternehmen. Für ihren Vater und auch sie, die ihn begleitete, sei dies ein grosses Geschenk.

Neue Heimleitung

Seit rund 10 Monaten leitet Martin Summerauer die Geschicke der Heime Uster. Er hat sich mit einem persönlichen Arbeitseinsatz in jedem Bereich zuerst einen breiten und konkreten Überblick verschafft und sich so gut eingearbeitet. Wir arbeiten gut zusammen und er geniesst mein volles Vertrauen.

Zur Weiterentwicklung unseres gut aufgestellten Angebots habe ich ein Projekt zur «künftigen Angebotsgestaltung in der Langzeitpflege» in Auftrag gegeben. Dieses Projekt soll uns erlauben, für einen Moment inne zu halten und uns zu fragen, ob wir tatsächlich das richtige Angebot haben in dem sich verändernden Umfeld und mit dem sich verändernden Bedarf, zum Beispiel an mehr Plätzen für Menschen mit einer demenziellen Erkrankung. Die Ergebnisse dieser Abklärungen sollen

im kommenden Frühjahr vorliegen. Motto des ganzen Projekts ist «Stabilität im Wandel»: Was gut ist, kann allenfalls noch besser werden. Es geht bei dieser Weiterentwicklung darum, für die Zukunft optimal gerüstet zu sein.

Die Heime Uster sind auch in der Bevölkerung stark präsent und verankert. Praktisch alle Ustermerinnen und Ustermer haben Verwandte, Freunde oder Nachbarn, die in den Heimen Uster leben. Ihr Besuch bringt jeweils ein Stück «Uster» in die Heime und gleichzeitig unsere Institution näher zu den Ustermerinnen und Ustermern.

Abschied

Nach 16 Jahren verlässt Roland Schunck, Leiter Hotellerie und stellvertretender Gesamtleiter, im November die Heime Uster, um eine neue Herausforderung in der Ostschweiz anzunehmen. Roland Schunck hat die Heime mit seiner klaren und direkten Art geprägt. Sein Verdienst als Leiter Hotellerie kann man nicht genug würdigen. Mit Professionalität und Leidenschaft leitet er die Geschicke seines Bereichs. Zudem hat er die Heime Uster 2014 während einem halben Jahr erfolgreich interimistisch geleitet. Einen solchen Mitarbeiter lässt man nur sehr ungern gehen. Gleichzeitig habe ich Verständnis für seinen Wunsch nach einem Wechsel, freue mich über diese Karrierechance und wünsche ihm und seiner Familie alles Gute für die Zukunft.

Ihnen liebe Leserinnen und Leser wünsche ich einen wundervollen, buntfarbigen und milden Herbst.

Esther Rickenbacher
Abteilungsvorsteherin Gesundheit

Gaumenschmaus

Joulutorttu

(von Pirko Schatzmann, Rezept aus Finnland)

1 Pack Blätterteig, 1 Glas Pflaumenmus oder Marmelade, 1 Ei, 100 ml Milch, Puderzucker zum Bestreuen



Der Blätterteig wird in gleich grosse (ca. 7cmx7cm) Quadrate unterteilt. Das Quadrat

an allen Ecken diagonal einschneiden, aber nicht ganz durch, damit in der Mitte Platz für das Pflaumenmus bleibt. Ein Löffel Pflaumenmus in die Mitte geben und anschliessend alle Ecken in die Mitte kleben, so dass es wie ein Stern oder Windrad aussieht. Die Milch mit dem Ei verquirlen und die Joulutorttu damit bestreichen. Die Törtchen bei Mittelhitze im Ofen goldbraun backen.

Zimstern «à la Bleichi»

(von Isabelle Schmid)

6 Eier, 500 g Zucker, 1 Zitrone, Schale gerieben, 1 EL Zimt, 500 g Butter, 1kg Mehl, 1 EL Backpulver

Eier und Zucker schaumig rühren, Zitronenschale und Zimt daruntermischen, die zerlassene Butter löffelweise begeben, Mehl und Backpulver dazu mischen. Auswallen ca. 1 cm dick. Grosse Sterne ausstechen, mit Eigelb bestreichen und bei Mittelhitze hellgelb backen.

Apricotina

(von Beatrice Koller)

100 g Dörraprikosen, ungeschwefelt, 100 g ganze Mandeln, 100 g ganze Cashewkerne, 150 g Honig, 50 g Tahin (Sesampaste aus dem Reformhaus), 1 TL Vanillezucker, nach Belieben ½ TL Bittermandelessenz.

Die Aprikosen im Siebeinsatz 10 Min weich dämpfen. Auskühlen lassen, ganz fein hacken. Die Nüsse so fein wie möglich mahlen. Alle Zutaten gut mischen. Aus der Masse Kugeln formen und mit einigen Sesamsamen garnieren. Die Apricotina-Kugeln in farbigen Praliné-Förmchen servieren.

Orangen-Guetzli

(von Panja Schärz)

125 g Butter in eine Schüssel geben, geschmeidig rühren.

125 g Zucker, 1 Eigelb begeben, schaumig rühren.

1 Orangenschale, abgerieben, 1 Prise Salz, 1 TL Backpulver, 250 g Mehl daruntermischen, zusammenkneten.

3 cm grosse Kugeln formen, halbieren, mit der Schnittfläche auf das Blech setzen. 15 Min bei schwacher Mittelhitze (160 Grad) in der Mitte des vorgeheizten Ofens backen.

Für die Füllung 75 g Butter, 100 g Puderzucker, 1 abgeriebene Orangenschale, 1 EL Orangensaft geschmeidig rühren. Wenig Füllung zwischen zwei ausgekühlte Plätzchen geben.

Caramellini

(von Priska Flath)

100 g Butter in einer Schüssel weichrühren, 150 g Rohrzucker, 1 TL Vanillezucker, 1 Prise Salz, 1 EL Melasse, 1 Ei begeben, zu einer hellen Masse rühren. 250 g Mehl, ½ TL Backpulver begeben, zu einem Teig zusammenfügen.

2 Rollen von je 4 cm Durchmesser formen, nach Belieben in Rohrzucker wenden, in Klarsichtfolie wickeln und 1 Std kühlstellen. Rolle in 3-4 mm dicke Scheiben schneiden, auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Für 5 Minuten in der Mitte des auf 220 Grad vorgeheizten Ofen backen.

GEHEIMTIPP !

aus der Redaktion

Auch in diesem Jahr waren wir wieder erfolgreich auf der Suche nach den besten Weihnachtsguetzli's. Die hier abgedruckten Rezepte werden im Dezember in der Küche Im Grund oder von den angegebenen Mitarbeiterinnen nachgebacken und können anschliessend in den beiden Restaurants Terrasse und Paradiso probiert werden. «Es hät so langs hät!»

Personalausflug

«Eine organisatorische Meisterleistung»



BERICHT: GIANLUCA DE SIMONE, FOTO: DIV. QUELLEN

Am 10. und 21. September 2015 fand der diesjährige Personalausflug statt. Rund 540 Mitarbeitende aus der Stadt, den Heimen und Spitex nahmen am Ausflug teil. Wie jedes Jahr konnten die Mitarbeitenden mit einem vielfältigen Programm überrascht werden.

Eine neue Innovation am diesjährigen Anlass war die sogenannte «Fasstrasse», an welcher jeder Teilnehmer selber sein Znünisäckli zusammenstellt. Dies wurde zuvor im OK heftigst diskutiert. Man zweifelte, dass dies bei einer so grossen Anzahl von Mitarbeitenden klappen wird. Aber die Optimisten im OK konnten sich durchsetzen und die Fasstrasse war ein «voller Erfolg».

Der Proviant versüsste die lange Carfahrt nach Basel, wo die Teilnehmer zu den verschiedenen Aktivitäten gebracht wurden. So stand etwa Wandern im Baselbiet wie auch ein gemütliches Planschen im Aquabasilea oder eine geführte Stadtführung auf dem Programm. Wer etwas mehr «Action» wollte, konnte nach Hüningen in den Wildwasserkanal zum Raften fahren. Ein spezielles Erlebnis war auch das «Rhytaxi» auf dem Rhein. Von dort aus hatte man eine gute und «andere» Sicht auf die Stadt Basel.

Genug Zeit zum Plaudern hatten die Teilnehmer schliesslich beim gemeinsamen Mittagessen im Restaurant zum alten Warteck.

Die Tücken der Organisation

Der grosse Renner des Programmangebots war die Schifffahrt. Ursprünglich war diese mit dem «Rhytaxi» (3 Rhytaxi's à 12 Plätze) angedacht. Aufgrund des grossen Interesses musste umgeplant werden und es konnte ein umgebauter Schlepper mit 50 Plätzen organisiert werden. Beim Zusammenführen der Anmelde-Liste (Stadt Uster, Spitex und Heime Uster) schwitzten wir nochmals Blut. Etwa 150 Personen wollten die Schifffahrt unternehmen. Somit musste ein zusätzliches Schiff her. Erst kurz vor dem Ausflugstag konnte uns nochmals ein grösseres Schiff zugesichert werden.

Der Vorteil von zwei Ausflugsdaten ist, dass man aus Fehlern vom ersten Tag lernen kann. Waren die Teilnehmer des ersten Tages durch den grossen Stau auf dem Rückweg teilweise erst um 19.00 Uhr wieder in Uster, hat das OK entschieden, am zweiten Tag bereits eine halbe Stunde früher in Basel loszufahren. Diese Entscheidung war klug getroffen, trafen doch die letzten Teilnehmer bereits um 17.00 Uhr in Uster ein.

Der Personalausflug war ein interessanter, fröhlicher und gelungener Anlass. Mit einem leeren Znünisäckli, dafür aber einem Rucksack voller Erlebnisse und lustigen Momenten, machten sich je rund 250 Angestellte der Stadt Uster mit sechs Bussen wieder auf den Heimweg.

Focus

«Martin Pfister, Hofmolkerei Birkenhof»

Die Heime Uster setzen gerne auf regionale Produkte. Die Zusammenarbeit mit der Hofmolkerei Birkenhof für Milch und Milchprodukte besteht bereits seit über 17 Jahren.

BERICHT/FOTO: PANJA SCHÄRZ



Martin und Elsbeth Pfister

Wer steht hinter der Hofmolkerei Birkenhof?

Die Hofmolkerei Birkenhof GmbH wird von mir, Martin Pfister, und meiner Frau Elsbeth betrieben. Unser Sohn Andreas ist nach einigen Jahren Arbeit in Entwicklungsländern auf den Hof zurückgekehrt und wird nun an der Weiterentwicklung des Hofes mitwirken.

Was ist die Philosophie des Birkenhofes?

Wir möchten die natürlichen Kreisläufe schliessen. Einfach gesagt: Wir haben so viele Kühe, damit es genügend Dünger für unsere Felder gibt und wir keinen Handelsdünger brauchen. Und wir haben soviel Land, damit es für die Fütterung der Kühe reicht.

Wie viele Angestellte arbeiten auf dem Birkenhof?

Es sind 17 Mitarbeiter, davon arbei-

ten einige auch nur Teilzeit, zum Beispiel auf dem Wochenmarkt beim Stadthaus Uster oder im Lieferdienst. In den letzten Jahren gab es eine erfreuliche Entwicklung, die Dank der eigenen Produktvermarktung angestiegen ist. Es leben 70 Kühe auf dem Hof und soviel Jungvieh wie nötig, um die Aufzucht weiterzuführen, also ein Viertel davon. Wir verarbeiten rund 1200 Liter Milch im Tag.

Welches sind Ihre Produkte und Spezialitäten?

Unsere Hauptprodukte sind Frischmilch, Joghurt und spezieller Käse. Wir führen aber auch einen indischen Frischkäse oder Griechischen Joghurt und Balkanjoghurt.

Warum sollen wir die Milch ab Hof kaufen, wenn wir beim Grosshändler viel weniger bezahlen?

Weil es regionale, qualitativ gute Produkte sind. Man weiss, woher die Milch kommt und wie die Kühe gefüttert und gehalten werden, es entsteht nur ein kurzer Transportweg und Arbeitsplätze werden dadurch auch gesichert.

Welchen Herausforderungen müssen Sie sich stellen?

Ein grosses Problem ist die Milchpreis-Entwicklung, da kann man als kleiner Betrieb fast nicht mithalten. In der Schweiz müssen pro Jahr 3% der Bauernhöfe den Betrieb einstellen. Die Zusammenarbeit mit den Heimen schätze ich sehr, damit

unterstützen sie den Birkenhof und die regionalen Produkte.

Wo sieht sich der Birkenhof in der Zukunft?

Wir wollen den Hof in den nächsten 5 Jahren ganz auf Bio umstellen und Andreas möchte die Vermarktung weiter fördern.

Kennt ein Bauer das Wort Freizeit?

Wir haben Freizeit, wenn wir weg sind vom Hof. Die Wochenend-Dienste teilen wir zwar untereinander auf, doch wenn man frei hat, auf dem Hof ist und eine Kuh kalbert, hilft man natürlich mit. Aber zwei bis drei Wochen Ferien im Jahr gönnen wir uns.

Was schätzen Sie an Ihrem Beruf?

Ich habe meine Familie um mich herum und auch keinen Arbeitsweg, denn mein Arbeitsplatz ist zu Hause im Grünen und ich habe eine Werkstatt zum „Chlüttere“. Das alles gleicht den kleinen Lohn und die langen Arbeitszeiten wieder aus.

«Intermezzo»

Impressionen aus den Heimen Uster

«Urban gardening im Pflegezentrum Im Grund»: Seit diesem Jahr werden von der Gartengruppe drei Hochbeete auf der Terrasse im 5. Stock bewirtschaftet. Die Aktivierungsfachfrau Isabelle Schmid, welche die Gartengruppe leitet, ist sehr glücklich über diese Anschaffung. «Dank den Hochbeeten können die Bewohnenden rückschonend im Stehen, Sitzen und auch im Rollstuhl Gemüse und Blumen anpflanzen, pflegen und ernten. Die ersten, frisch gepflückten Tomaten und Minigurken waren für die ganze Gruppe ein spezieller Genuss.»



Im Juni 2015 bekamen die beiden Geissen im Dietenrain «Nachwuchs». Das heisst, die drei Jungtiere wurden vom Zürcher Zoo abgeholt. Bald wurde klar, dass die Geissen nun endlich einen Namen brauchen. Während zwei Wochen sammelten Bewohnernde und Mitarbeitende Namensvorschläge, welche am grossen «Geissenfest» unter viel Spannung ausgelost wurden. Der junge weisse Geissbock erhielt den Namen Sepp, die Weibchen Yakari, Pünktli, Smockey und Wilde Hilde. Das Glockenduo Anita und Mike sorgte dabei für klangvolle Unterhaltung.





«Wege entstehen indem sie begangen werden». Für einen neuen Weg hat sich Roland Schunck, Bereichsleiter Hotellerie entschieden. Er verlässt die Heime Uster nach 16 Jahren und wird den Aufbau der Hotellerie in einer Institution in der Ostschweiz übernehmen. Sein Abschied wurde unter viel Lachen aber auch einigen Tränen gebührend gefeiert. Die Mitglieder der Geschäftsleitung der Heime Uster sowie auch Stadträtin Esther Rickenbacher richteten vor den ca. 100 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter herzliche Abschiedsworte an ihn. «Man lässt ihn nicht gerne ziehen, versteht aber seinen Entscheid».



Die diesjährigen Bewohnerausflüge führten ins Fliegermuseum Dübendorf, ins Restaurant L'aq am Pfäffikersee und ins Bäckereimuseum in Benken. Die tatkräftige Unterstützung von Angehörigen und freiwilligen Helferinnen und Helfern machten diese Ausflüge zu einem besonderen Erlebnis.

In Erinnerung an Regula

Regula Weber arbeitete seit dem 15. März 1977 im Pflegezentrum Im Grund. Lange Zeit war sie als Abteilungsleiterin tätig und die letzten Jahre als stellvertretende Leiterin der Abteilungen Sonnenblick und Horizont.



Regula war ein Vorbild mit viel Geduld, Ausdauer, Toleranz und Verständnis. Die Arbeit war für sie nicht ein Muss, sondern sie hat jeden Tag im «Krankenheim» (wie sie es liebevoll genannt hat) in vollen Zügen genossen. Dies war spürbar. Das «Krankenheim» war ihre zweite Heimat.

Bewohnerinnen und Bewohner sowie Angehörige schätzten ihre einfühlsame und offene Art. Regula hatte stets ein offenes Ohr und mit ihrer humorvollen und warmherzigen Art war sie auch im Team eine tragende Persönlichkeit. In turbulenten Situationen hat sie stets die Ruhe und den Überblick bewahrt.

Im August 2015 hat eine schwere Erkrankung Regulas Lebensweg beendet. Sie ist ihren Weg in Würde und mit wertvoller Unterstützung durch ihre Lieben gegangen.

Wir werden Regula als besonders fröhlichen und fürsorglichen Menschen in Erinnerung behalten. Ihr Engagement und ihre Professionalität im Beruf wurden von uns allen sehr geschätzt. Mit Regula Weber haben die Heime Uster eine weitherum geschätzte, anerkannte Mitarbeiterin verloren, die für ihre Arbeit grossen Respekt und Dank verdient. Den Angehörigen sprechen wir unser tief empfundenenes Mitgefühl aus.

Ausblick Veranstaltungen 2015/2016

2015

| | | |
|--------|---|--------------|
| 26.11. | Ustermärkafi | PZ IG /PZ DR |
| 29.11. | Adventskonzert mit Margo Cadias | PZ IG |
| 29.11. | Klassisches Adventskonzert mit Gottesdienst | PZ DR |
| 06.12. | Adventskonzert der Turmbläser | PZ IG |
| 06.12. | Adventskonzert mit Beatrice Beerli | PZ DR |
| 13.12. | Adventskonzert mit Ursy Ensemble | PZ IG |
| 13.12. | Adventskonzert mit Exrompt Quintett | PZ DR |
| 16.12. | Weihnachtsfeier Wohnheim | PZ IG |
| 17.12. | Weihnachtsfeiern auf den Abteilungen | PZ IG |
| 18.12. | Weihnachtsfeier Altersheim | AH |
| 20.12. | Adventskonzert mit Tamara Shpiljuk | PZ IG |
| 20.12. | Adventskonzert mit Margo Cadias | PZ DR |
| 21.12. | Weihnachtsfeier | PZ DR |
| 22.12. | Weihnachtsfeier | PZ IG |
| 29.12. | Schlagerkonzert mit Maria da Vinci | PZ DR |
| 30.12. | Schlagerkonzert mit Maria da Vinci | PZ IG |

2016

| | | |
|------------|--------------------------|-------|
| 27.01. | Freiwilligenhelfer-Essen | PZ DR |
| 09.02. | Fasnachtskafi | PZ IG |
| 10.02. | Fasnachtskafi | PZ DR |
| 05.-10.09. | Kulturwoche | |

PZ IG = Pflegezentrum Im Grund, PZ DR = Pflegezentrum Dietenrain, AH = Altersheim

Veranstaltungen jetzt laufend Online

Nähere Informationen zu den Veranstaltungen finden Sie auf dem Veranstaltungskalender auf unserer Homepage unter: www.heime-uster.ch/veranstaltungen. Oder beachten Sie die Aushänge in den entsprechenden Häusern.



Zur Pension von Ruth Meyer, Floristin im Dietenrain.