

Hauszeitung

Neues aus der Stiftung am Rhein



06/24

8

Besinnliches

Im Licht der
Erinnerung leben

10

Adventzeit

Weihnachtszeit
in der Stiftung

29

3 Generationen

– 3 Lieblings-
menüs

**Stiftung
am Rhein**

PFLEGE UND BETREUUNG

- 
- 3 Editorial
-
- 4 Aus der
Geschäftsleitung
-
- 6 «Der wichtigste Schritt
im Leben, ist immer
der, den wir im Augen-
blick machen»
-
- 8 Besinnliches
«Im Licht der
Erinnerung leben»
-
- 9 Gottesdienste
-
- 10 Adventszeit –
Weihnachtszeit in der
Stiftung am Rhein
-
- 14 Interview mit
Mitarbeitenden
-
- 16 Gruss aus der
Aromapflege
«Bitterorange»
-
- 19 Kindertagesstätte
Neugut
-
- 22 Geburtstage im
November und
Dezember 2024
-
- 23 Willkommen und
Abschied
-
- 24 Personal Mutationen
Oktober und November
2024
-
- 25 Inserate
-
- 26 Personalausflug
zur Greina Hochebene
-
- 29 Drei Generationen –
drei Lieblingsmenüs
-
- 32 Musik verbindet
-
- 34 Veranstaltungen
im Neugut Landquart
-
- 35 Veranstaltungen
im Senesca Maienfeld
-

Die Bergspitzen sind eingetaucht in Weiss. Die Luft ist frischer geworden und die Abende dunkler. Noch die letzten Vorbereitungen der Tiere auf den Winter. Auch wir Menschen bereiten uns vor. Die warmen Wintermäntel werden hervorgeholt und die Heizungen eingeschaltet. Lichter erstrahlen überall und erhellen die Dunkelheit.

Immer näher kommt die Adventszeit. Die Vorfreude auf Weihnachten. Eine besinnliche Zeit. Aber auch eine Zeit, die viele Einsam gehen müssen. Vielleicht machen sie sich einmal Gedanken, welche Menschen sind Ihnen wichtig und welche Beziehungen können wieder aufgefrischt werden. Ein Telefon oder ein schöner Brief können in unserer Seele ein Licht anzünden.

Es duftet nach feinen Gewürzen und frisch gebackenen Guetzli. Bereit zum Geniessen. Ein bisschen mehr Speck auf der Hüfte schadet nicht. Überall ertönen Weihnachtslieder. Gemeinsam Singen und die Zeit geniessen, eine Umarmung, zusammen sich freuen und Leid zu teilen, Freunde besuchen und die Familie geniessen, all das macht die Adventszeit zu einer besonderen Zeit.

Das Redaktionsteam



Men Foppa

Neuer Geschäftsleiter
Stiftung am Rhein

Seit Anfang September hat der neue Geschäftsführer der Stiftung am Rhein seine Stelle angetreten.

Corsin Blumenthal Präsident des Stiftungsrates sagt über Men Foppa Folgendes: «Der Stiftungsrat und die Institutionsleitung sind glücklich, mit Men Foppa die Person gefunden zu haben, welche bestens geeignet ist, die Arbeit von Urs Hardegger und die Strategie des Stiftungsrates zum Wohl aller Bewohnenden und Mitarbeitenden weiterzuführen.»

Men, du bist jetzt schon bald 60 Tage im Betrieb. Wie ist dein Start verlaufen?

Ich wurde im Betrieb sehr freundlich und offen empfangen. Die ersten zwei Monate waren intensiv und spannend zugleich. Ich bin beeindruckt vom täglich hohen Einsatz jedes einzelnen Mitarbeitenden zugunsten des Betriebs und insbesondere zugunsten des Wohlergehens aller Bewohnenden. In meinen ersten 60 Tagen habe ich einen äusserst positiven ersten Eindruck über alle Bereiche der Stiftung am Rhein mit ihren vielen unterschiedlichen Facetten erhalten. Neu ist für mich die Rolle des Leiters über einen modernen Gutsbetrieb. Summa summarum freue ich mich auf eine fruchtbare und zukunftsorientierte Zusammenarbeit mit dem Stiftungsrat und meinem hervorragenden Team.

Konntest du dich schon ein wenig eingewöhnen?

Die ganze Belegschaft mit Urs Hardegger im Lead haben mich beim Start mit offenen Armen aufgenommen und bis heute grossartig unterstützt. Natürlich braucht es noch etwas mehr Ein-

gewöhnungszeit, bis ich vollends angekommen bin und mich die Mitarbeitenden und Bewohnenden kennen. Ich freue mich über jedes persönliche Gespräch und den Austausch mit ihnen.

Was siehst du als deine grössten Herausforderungen?

Als grösste Herausforderungen sehe ich, alles optimal unter einen Hut zu bekommen: Die Führung und Weiterentwicklung der Stiftung am Rhein (als Trägerin der Pflegezentren Senesca und Neugut sowie des Hospiz Graubünden, der Kindertagesstätte und des Gutsbetriebs), die vertiefte Kooperation mit der Spitex Region Landquart, mein nebenberufliches Engagement im Vorstand des Bündner Spital- und Heimverbands und nicht zuletzt meine Aufgabe als Familienvater.

Wie würdest du deinen Führungsstil bezeichnen?

Ich sehe mich als loyalen, integrativen und empathischen Menschen, welcher grossen Wert auf interdisziplinäre Zusammenarbeit legt, Vertrauen schenkt, Verantwortung übergibt und bei Bedarf gerne unterstützt.

Jede/r Mitarbeitende eines Teams ist einzigartig und mit seiner Aufgabe bestens betraut. Er trägt zum Gelingen des grossen Ganzen bei. Nur im Team sind wir stark und leistungsfähig. Zudem: «Wer Engagement will, muss Sinn bieten.»

Du bringst bestimmt neuen Wind in den Betrieb. Würdest du ihn als Orkan oder als säuseln bezeichnen?

Weder noch: Ich übernehme einen gesunden und erfolgreichen Betrieb. Urs Hardegger und sein grosses Team zeichnen sich hierfür verantwortlich. Ich möchte mit meiner Arbeit auf dem Bestehenden aufbauen und dieses zukunftssträchtig weiterentwickeln: «Bewährtes erhalten und Neues wagen, wo nötig und sinnvoll.»

Die Mitarbeitenden, oft langjährige, machen den Wechsel auch mit. Da gibt es bestimmt die eine oder andere Unsicherheit. Gibt es etwas, was du ihnen sagen kannst?

Wie bereits erwähnt, darf ich ein sehr gut geführtes und gesundes Unternehmen übernehmen. Dies ist im Wesentlichen dem täglichen, unermüdlichen Einsatz aller Mitarbeitenden zu verdanken. Gemeinsam wollen wir auch künftig die Stiftung am Rhein zum Wohle aller Mitarbeitenden, Bewohnenden und Angehörigen, Klientinnen und Klienten, Mieterinnen und Mieter, Behörden, Verbänden und Leistungserbringern in der Region nach bestem Wissen und Gewissen erfolgreich weiterführen.

Du hast dich den Bewohnenden schon persönlich vorgestellt. Was möchtest du ihnen noch mitteilen?

Der Mensch und seine individuelle Lebensqualität und Bedürfnisse stehen bei der Stiftung am Rhein im Mittelpunkt. Wir betreuen unsere pflegebedürftigen und auf Unterstützung angewiesenen Bewohnenden fürsorglich, respektvoll und verantwortungsbewusst. Die Stiftung am Rhein ist sehr bemüht, allen Bewohnenden ein Zuhause zu bieten, in dem sie sich rundum wohl und aufgehoben fühlen.

Was wünschst du dir für die Zukunft?

Ich wünsche UNS allen «ein Ohr für die Vergangenheit, ein Auge für die Zukunft und ein Lächeln für den Augenblick.»

Wir danken Men Foppa für die ehrliche Beantwortung der Fragen. Es verschafft uns einen Eindruck über seine Person. Wir sind gespannt und freuen uns auf eine in allen Belangen erfolgreiche Zusammenarbeit.

Der wichtigste Schritt im Leben, ist immer der, den wir im Augenblick machen



Mit einem Rucksack voller neuer Erfahrungen und mit Freude habe ich letztes Jahr im November 2023 – zurück vom Zürcher Oberland – die Stelle als Pflegedienstleitung in der Stiftung am Rhein übernommen.

Die ersten drei Monate galten der Einarbeitung. Der **Institutionsleiter, Urs Hardegger**, und die langjährige **ehemalige Pflegedienstleitung Norina Voneschen** haben mich damals herzlich empfangen und mich auf die vielseitigen Aufgaben rund um die Bewohnenden und deren Angehörigen, Mitarbeitenden, Auszubildenden und den freiwilligen Mitarbeitenden eingeführt. Das waren die ersten wichtigen Schritte.

Die Teamleitungen der Stationen vom Pflegezentrum Neugut wie auch diese vom Pflegezentrum Senesca und des Hospizes arbeiten eng mit mir und der stellvertretenden Pflegedienstleitung, **Kurt Rupp**, zusammen. Für das Wissen rund um die geriatrische Pflege, also der Pflege für Menschen im hohen Erwachsenenalter, ist **Melanie Landolt** zuständig, die den verantwortlichen Pflegefachpersonen auf den Stationen beratend zur Seite steht.

Das Jahr 2024 steht für die Pflege und Betreuung im Zusammenhang mit dem Fachkräftemangel, den es anzunehmen und zu prüfen gilt. Unser Ziel ist es, Personalengpässe zu akzeptieren und gleichzeitig die Haltung in den Pflegeteams zu stärken, um sowohl für das Personal als auch für die Bewohnenden eine sichere und professionelle Umgebung zu gewährleisten. Dabei steht die effektive Nutzung der vorhandenen Ressourcen, also der vorhandenen Fähigkeiten der einzelnen Personen, sowie die kontinuierliche Weiterentwicklung im Vordergrund. Dies sind Schritte, die wir mit Ausdauer und Elan angehen. Wir erfreuen uns darüber, dass immer wieder von neuem interessierte Fachpersonen in der Stiftung Fuss fassen, mit uns zusammenarbeiten und sich neues Wissen aneignen wollen.

In der Stiftung am Rhein ist die persönliche Entwicklung der Mitarbeitenden ein zentrales Thema und es werden in den beiden Häusern regelmässige Fortbildungen angeboten, so wie zum Beispiel in Deeskalation. Hierbei geht es darum, die eigene Haltung gegenüber anderen Menschen, die sich in einer schwierigen aktuellen Situation befinden, zu verstehen und dann mit hilfreichen Tipps das Verhalten zu schulen und der Person in Not beizustehen. Auch werden Schulungen zu **Aromapflege** angeboten. Hier erfolgt die Vermittlung von Basiswissen zu den unterschiedlichen Produkten der

Natur zum Einsatz in der Pflege und Betreuung. Sei es ein ätherisches Öl mit Orangen oder Lavendel, das in Zusammenarbeit mit Bewohnenden ergänzend als Duft im Raum verwendet wird, oder in Form eines Wickels oder einer Handmassage, die in passender Form unterstützend zu den medizinisch-therapeutischen Massnahmen eingesetzt werden können. So kann zwischen Mitarbeitenden und Bewohnenden die Beziehung Schritt für Schritt aufgebaut werden.

Der **neue Geschäftsführer Men Foppa**, wird ab September 2024 vom aktuellen Institutionsleiter Urs Hardegger eingeführt und die Geschäfte werden per 1. November 2024 an ihn übergehen. Wir heissen Men Foppa herzlich willkommen und freuen uns auf eine erfolgreiche Zusammenarbeit. Urs Hardegger bleibt im Bereich der Sozialen Arbeit und somit in einem wichtigen Pfeiler rund um die Beratung und Betreuung im Alter weiterhin als «Freiwilliger» für die Stiftung am Rhein erhalten.

Tanja Gerber
Pflegedienstleitung

Im Licht der Erinnerung leben

In unserem Leben sammeln wir Geschichten. Geschichten von Freude und Leid, von Begegnungen und Abschieden, von kleinen und grossen Momenten. Diese Geschichten tragen wir in uns, und sie begleiten uns wie ein Licht, das uns den Weg zeigt. Manchmal kann dieses Licht heller sein, manchmal etwas schwächer – doch es ist immer da.

Der Apostel Paulus schreibt im 1. Korintherbrief: «Nun aber bleiben Glaube, Hoffnung, Liebe, diese drei; aber die Liebe ist die grösste unter ihnen.» Liebe ist das, was bleibt. Liebe ist das, was uns hält, wenn die Jahre vergehen, wenn die Kräfte schwinden, und wenn uns das Gedächtnis auch manchmal einen Streich spielt.

In der Liebe, die uns von Gott geschenkt ist, sind wir aufgehoben. Diese Liebe ist mehr als nur eine Erinnerung. Sie durchdringt unser Leben und unsere Beziehungen, auch wenn Worte und Gedanken uns verlassen.

Die Liebe zeigt sich im Lächeln einer Pflegerin, im Händedruck eines Freundes oder im stillen Gebet. Sie ist das Licht, das auch in dunklen Stunden nicht verlöscht.

Ich möchte Euch heute ermutigen, auf dieses Licht zu vertrauen – die Liebe Gottes, die in allem ist, was wir erleben. Auch wenn sich manches ändert, bleibt doch diese Gewissheit: Wir sind in dieser Liebe geborgen, und sie begleitet uns durch alle Zeiten.

Mögen wir uns immer wieder daran erinnern und auch füreinander Licht sein – im Kleinen, im Alltäglichen. Denn wie Paulus sagt: «Die Liebe ist die grösste unter ihnen.» Sie gibt uns Hoffnung und trägt uns durch die Tage.

Ich wünsche Ihnen und Euch, den Bewohnenden einen erhelltten, lichtvollen Advent!

Herzliche Grüsse

Karin Last
Sozialdiakonin

Gottesdienste Senesca

Die Gottesdienste finden jeweils am Dienstag um 10.15 Uhr im Andachtsraum 2. Stock statt.

- | | |
|--------------|--|
| 05. November | Religionspädagoge Oliver Kitt
kath. Pfarramt Landquart |
| 12. November | Pfarrer Johannes Bardill
ref. Pfarramt Malans |
| 19. November | Pfarrer Richard Aebi
ref. Pfarramt Jenins |
| 26. November | Pfarrerinnen Karin Ott
ref. Pfarramt Maienfeld |
| 03. Dezember | Pfarrer Hanspeter Joos
kath. Pfarramt Landquart |
| 10. Dezember | Pfarrer Gregor Zyznowski
kath. Pfarramt Landquart |
| 17. Dezember | Pfarrerinnen Karin Ott
ref. Pfarramt Maienfeld |

25. Dezember, 10.15 Uhr

Weihnachtsgottesdienst mit Abendmahl
im Mehrzweckraum
mit Pfarrer Johannes Bardill, ref. Pfarramt Malans

Andachten für Menschen mit Demenz

Die Andachten finden jeweils am Freitag um 10.15 Uhr im Andachtsraum 2. Stock statt. Die Leitpersonen tauschen sich manchmal kurzfristig untereinander ab.

- | | |
|--------------|---|
| 08. November | Pfarrer Richard Aebi
ref. Pfarramt Jenins |
| 22. November | Claudia Brändli
Maienfeld |
| 06. Dezember | Pfarrer Richard Aebi
ref. Pfarramt Jenins |
| 20. Dezember | Pfarrer Michael Ott
ref. Pfarramt Maienfeld |


Gottesdienste Neugut

Die Gottesdienste finden jeweils am Mittwoch um 15.00 Uhr im Mehrzweckraum statt.

- | | |
|--------------|---|
| 06. November | Pfarrer Johannes Bardill
ref. Pfarramt Malans |
| 13. November | Pfarrer Helmut Gehrmann
kath. Pfarramt Trimmis |
| 20. November | Sozialdiakonin Karin Last
ref. Pfarramt Landquart |
| 27. November | Pfarrer Gregor Zyznowski
kath. Pfarramt Landquart |
| 04. Dezember | Pfarrer Josias Burger
mit Kindern von Trimmis
ref. Pfarramt Trimmis |
| 11. Dezember | Pfarrer Gregor Zyznowski
kath. Pfarramt Landquart |
| 18. Dezember | Pfarrerinnen Evelyn Cremer
ref. Pfarramt Fläsch |

30. Dezember, 15.00 Uhr

Silvesterfeier mit Abendmahl
mit Pfarrerinnen Marianna Iberg,
ref. Pfarramt Haldenstein



Eine besondere Zeit die wir gemeinsam feiern möchten. In der Weihnachtszeit finden verschiedene Anlässe statt. Wie zum Beispiel zusammen Weihnachtslieder singen oder Guetzli backen. Die Aktivierung der beiden Häuser und die Pflege werden die Bewohnenden informieren und zu den Veranstaltungen bringen.

Adventsmarkt im Innenhof des Pflegezentrums Neugut

Auch dieses Jahr findet unser Adventsmarkt statt. Wir freuen uns, sie am Freitag-Abend 22. November 2024 von 17.00 – 21.00 Uhr und am Samstag, 23. November 2024 von 10.00 – 16.00 Uhr bei uns im Neugut begrüßen zu dürfen.

Besuchen Sie die Stände mit den schönen Handarbeiten, Geschenksideen und allerlei Kreativem und natürlich auch unsere Cafeteria. Es erwarten Sie dort währschafte und süsse Köstlichkeiten aus unserer Küche.

Wir hoffen auf bestes, trockenes Wetter. Der Markt findet jedoch bei jeder Witterung statt.

Interessenten für einen Stand können sich bei Andreas Kohler unter 081 307 85 03 melden.



Samichlaus und mehr ... im Neugut

Der **Samichlaus** kommt am **Freitag, 6. Dezember 2024 um 14.30 Uhr** auf Besuch zu unseren Bewohnenden und den KiTa-Kindern.

Das **Adventsfenster**, das von der Aktivierung mit den Bewohnenden gestaltet wurde, wird am **Dienstag, 10. Dezember 2024 um 10.00 Uhr** mit den KiTa-Kinder zusammen eröffnet. Alle aus dem Dorf sind herzlich dazu eingeladen. Es gibt Tee, Punsch und natürlich Weihnachtsguetzli.

Am **Donnerstag, 12. Dezember 2024 um 14.30 Uhr** findet ein **Adventskonzert mit Panklang** statt. Mit ihren wunderschönen Liedern stimmen die Panflötenspieler sie auf Weihnachten ein.



Die **Weihnachtsfeier im Neugut** findet dieses Jahr am **Montag, 23. Dezember 2024 um 14.30 Uhr** im Saal statt. Der Ökumenische Gottesdienst leiten **Pfarrer Helmut Gehrman aus Trimmis und Pfarrer Richard Aebi aus Jenins**. Musikalisch werden sie von **Roland und Andreas Kohler** begleitet. Anschliessend ist ein gemütliches Zusammensein mit Kaffee und Guetzli in der Cafeteria und auf den Stöcken geplant. Alle Bewohnende und ihre Angehörigen sind herzlich dazu eingeladen mit uns Weihnachten zu feiern.

Mit dem **Altjöhrlen** verabschieden wir am **Dienstag, 31. Dezember 2024 um 14.30 Uhr** das Jahr 2024 mit Röteli und Biräbrot. Für die musikalische Unterhaltung sorgt **Stefan Battaglia**.

Advent im Senesca

Der **Samichlaus mit seinem Eseli** besucht die Bewohnenden am **Freitag, 6. Dezember 2024 um 14.30 Uhr**.

In der Adventszeit findet am **Dienstag um 14.30 Uhr, 3. und 10. Dezember 2024** ein **Adventssingen** statt. **Otto und Brigitte Battaglia** spielen auf der Handorgel und der Geige. **Marie-Theresia Weber** auf der Querflöte **und Claire Domenig** spielt auf dem Klavier. Alle Bewohnende und auch Personen aus dem Städtli und Angehörige und Freunde sind herzlich eingeladen mit uns Advents- und Weihnachtslieder zu singen. Es werden dazwischen Geschichten vorgelesen.

Am **Dienstag, 17. Dezember 2024 um 14.30 Uhr** wird das **Adventsfenster** mit den Bewohnenden und den Kindergärtnern feierlich eröffnet. Es findet zusammen mit einem **Adventssingen** statt.

Die **Bewohner-Weihnachtsfeier** findet dieses Jahr auf den Stationen statt. Die Pflegenden auf den Stöcken und die Aktivierung laden alle Bewohnenden dazu ein. Am **Sonntag, Vierten Advent, 22. Dezember 2024** feiert der 1. und der 3. Stock und am **Montag, 23. Dezember 2024** der 2. Stock. Die Feier wird mit Liedern und Geschichten passend zu Weihnachten gestaltet. Mit Kaffee und Guetzli geniessen wir ein besinnliches Zusammensein.

Die **Abendmahlfeier mit Pfarrer Johannes Bardill** findet am **Mittwoch, 25. Dezember 2024** im Mehrzweckraum **10.15 Uhr** statt, mit musikalischer Begleitung von **Otto Battaglia**. Wir freuen uns, wenn auch Angehörige zahlreich erscheinen und mit ihren Liebsten den Gottesdienst besuchen.

Wie jedes Jahr am **25. Und 26. Dezember 2024** und **1. Januar 2025** dürfen Sie sich auf ein feines **Mittags-Menü** aus der Küche freuen. Die Einladungen und Anmeldungen werden separat verschickt.

Mit dem **Altjöhrlen** verabschieden wir am **Dienstag, 31. Dezember 2024 um 14.30 Uhr** das Jahr 2024 mit Röteli und Biräbrot. Für die musikalische Unterhaltung sorgt **Jürg Lori** auf dem Klavier.





Beatrice Vogt

Pflegefachfrau HF, Palliativ Care
Hospiz Maienfeld

Seit der Eröffnung des Hospizes Graubünden im Jahr 2019 ist Bea ein Teil des Teams. Sie arbeitet 80%. Das Hospiz ist angegliedert im 3. Stock Senesca. Sie ist am 23. Juli 1990 in Biel/Bienne geboren und im Berner Seeland aufgewachsen. Bis zu ihrem Auszug hat sie dort gelebt. Vor 11 Jahren zog sie nach Chur, wo sie mit ihrem Ehemann lebt.

Wir danken Bea für ihre Offenheit bei der Beantwortung der Fragen. Sie hat die Fragen schriftlich beantwortet.

Was sind deine Hobbys?

Für meinen beruflichen Alltag braucht es einen guten privaten Ausgleich. Neben sportlichen Aktivitäten, wie Schwimmen und Turnverein, bin ich auch gerne auf dem familiären Bauernhof anzutreffen, um den Kopf abzuschalten. Ausserdem geniesse ich Zeit allein zu haben und mich mit mir selbst auseinanderzusetzen.

War dein Beruf schon immer dein Traum?

Irgendwie bin ich mit 16 Jahren, wo es darum ging, eine Lehrstelle zu finden, so hineingerutscht und bis heute hängen geblieben. Was ich aber jetzt

definitiv sagen kann, dass ich im Bereich Palliative Care meine Berufung gefunden habe.

Wie ist dein beruflicher Werdegang?

Ich absolvierte eine 3-jährige Lehre als Fachfrau Gesundheit in einem Altersheim in Worben. Anschliessend besuchte ich noch eine 3-jährige Weiterbildung zur Pflegefachfrau HF. In dieser Ausbildung machte ich einige Praktikum, in der Spitex, in einem Kinderspital und in einer Klinik. Die meiste Zeit meines beruflichen Werdegangs habe ich in Alters- und Pflegeinstitutionen gearbeitet. In Chur arbeitete ich im Seniorenzentrum Cadonau, bevor ich ins Hospiz wechselte. Drei Monate habe ich auch auf einer Akutabteilung gearbeitet. Die Alterspflege hat mir mehr zugesagt. Die vielen Wechsel im Spital, waren nicht so meins. Was wir aber auch im Hospiz erleben. Mich interessieren immer die Menschen und ihre Biografien.

Vor 2 Jahren habe ich eine Zusatzweiterbildung im Fachbereich Palliative Care an der Ostschweizer Fachhochschule absolviert. Ich arbeitete schon im Hospiz und habe diese Ausbildung berufs begleitend gemacht.

Wie bist du ins Hospiz gekommen?

Durch eine Bekannte habe ich erfahren, dass in

Maienfeld ein Hospiz eröffnet wird. Daraufhin habe ich mich erkundigt und als die Stellen ausgeschrieben wurden, mich sofort beworben und die Stelle bekommen.

Was war besonders oder eine echte Herausforderung auf dieser Station?

Die Menschen, die ins Hospiz kommen, bleiben oft nur kurze Zeit, bevor sie den letzten Weg antreten. Die Pflege der Bewohnenden ist ganzheitlich und individuell. Es wird sehr auf die Bedürfnisse jedes einzelnen eingegangen, um die verbleibende Zeit noch so angenehm wie möglich zu gestalten.

Wir pflegen einen engen Kontakt mit den Angehörigen und unterstützen sie.

Wenn ich zur Arbeit komme, weiss ich nie, was auf mich zukommt, was meine Arbeit auch spannend macht. Der Zustand, der einzelnen Personen ändert sich oft sehr schnell.

Herausfordernd ist es, die Situationen auszuhalten, in denen wir alles gemacht haben, aber nichts mehr zu ändern ist. Dann heisst es zu akzeptieren. Wir helfen uns gegenseitig im Team mit Gesprächen.

Was ist deine Aufgabe hier?

Zu Beginn, war ich ganz «normale» Angestellte. Vor einem Jahr habe ich dann die fachliche Verantwortung im Hospiz übernommen. Fast ein Jahr später, also nun vor gut drei Monaten, habe ich von der Fachverantwortung zur Teamleiterin im Hospiz gewechselt.

Als Teamleiterin erledige ich viele administrative Arbeiten. Ich bin für die Qualität verantwortlich und für die Arbeitsplanung. Die BESA-Einstufungen und die ausserordentlichen Pflegekosten zu beantragen, ist ein sehr aufwendiger Prozess, der viel Zeit in Anspruch nimmt. Ich kann die Weiterentwicklung des Hospizes mitgestalten.

Ich arbeite aber auch in der Pflege, betreue die Bewohnenden und führe Gespräche mit den Angehörigen.

Wie bist du so persönlich und wie beeinflusst du deine Arbeit?

Ich würde mich als eine ruhige, emphatische, offene, herzliche und humorvolle Person beschreiben. Dies kommt mir auch bei meiner täglichen Arbeit mit all den Schicksalen der Bewohnenden und deren An- und Zugehörigen immer wieder zugute.

Gibt es schöne Momente im Hospiz?

Alle Momente, bei denen man trotz der Situation und dem Schicksal fröhlich sein und zusammen lachen kann, sind die schönen Momente.

Was sind die traurigen Momente?

Alle Schicksale bei uns im Hospiz sind auf ihre eigene Art traurig, auch gibt es immer wieder Situationen, die mich sehr betroffen machen. Wichtig erscheint mir dabei, dass wir dies auch zulassen dürfen, es jedoch nicht zu viel Raum einnimmt. Ein für mich besonderer Moment ist es immer, wenn ich Bewohnende bei ihrem Sterbeprozess begleiten darf und dabei sein darf, wenn sie diese Welt verlassen. Eine friedliche und ruhige Situation; eine Demut an das Leben, das Sterben und an den Tod.

Was möchtest du unbedingt noch sagen?

Ich wünsche mir für das Hospiz Graubünden, dass es auf dem «richtigen Weg» bleibt, das Potenzial ausgeschöpft werden kann und dass alle Beteiligten, die im und für's Hospiz arbeiten, weiterhin für so eine gute Sache eintreten und mit Herzblut dabei sein werden, damit das Thema Sterben und Tod in unserer Gesellschaft endgültig als Tabuthema verabschiedet werden kann.

Dein persönlicher Schlusssatz?

Jede Seele hat ihre eigene Geschichte zu erzählen. Du siehst nur Momentaufnahmen, jedoch nie die ganze Vergangenheit. Also urteile weniger und höre mehr zu.

Bitterorange

(*Citrus aurantium*)

Die Stiftung am Rhein unterstützt in ihren Häusern die Anwendung der Aromapflege. Gerne möchten wir Ihnen in der Hauszeitung jeweils Einblicke in die spannende Welt der Pflanzen mit ihren ätherischen Ölen bieten. In der November Ausgabe möchten wir uns einer sehr interessanten 3-in-1-Pflanze aus der Familie der Rautengewächse widmen: der Bitterorange.

3-in-1 deshalb, weil die Bitterorange 3 verschiedene ätherische Öle produziert. Aus den Blüten des Baumes, aus welchen auch Beruhigungstees hergestellt werden (Orangenblüten) stammt das ätherische Öl «Neroli». Aus den Blättern, kleinen Zweigen und unreifen Früchten wird das «Petit-grainöl» gewonnen und aus den Fruchtschalen das «Bitterorangenöl».

Der vielseitige 5 Meter hohe Baum mit Dornen und ledrigen Blättern blüht das ganze Jahr über ununterbrochen. Aber erst nach 20 Jahren Blütezeit trägt er die besten Blüten zur Herstellung des Neroliöls. Dabei werden 1000 kg Blüten benötigt, um durch Wasserdampfdestillation 1kg ätherisches Öl zu erhalten.



Bereits im alten China faszinierte der betörende Duft der Blüten die Menschen derart, dass man ihn einfangen wollte. Da man zu dieser Zeit keine Destillen konnte, wurden die Blüten in fettes Öl eingelegt, welches man zum Parfümieren von Bädern nutzte.

Bei uns ist «Neroli» seit dem 16. Jahrhundert bekannt. Seinen Namen erhielt das Blütenöl der Bitterorange aber erst ein Jahrhundert später von der Herzogin Flavia Orsini, der Prinzessin von Neroli, welche «Neroli» zu ihrem Lieblingsduft ernannte und es zum Modeparfüm dieser Zeit kürte. Neroli gehört seither zu den wichtigsten Ölen der Parfümindustrie und bildet z. B. die Grundlage für den bekannten Duft des «Eau de Cologne» (Kölnisch Wasser 4711).





Das Öl selbst ist von grossem Wert bei grippalen Infekten, da es mit seinen über 400 Inhaltsstoffen eine stark antivirale, antibakterielle, fiebersenkende und beruhigende Wirkung aufweist. Es ist dabei aber wesentlich milder als das vergleichbar starke Thymian thymol Öl und daher auch für Kinder sehr geeignet. Seelisch wirkt Neroli beruhigend, entspannend und ist eine grosse Hilfe beim Abbauen von Traumata, Ängsten und der Behandlung von Suchterkrankungen.

Das Petitgrainöl der Bitterorange ist preiswerter als das Neroliöl und wird in der Parfümindustrie als Basis für «naturidentisches Neroliöl» genutzt und ebenfalls für das Eau de Cologne eingesetzt. Es duftet ähnlich, aber wesentlich kräftiger und herber. Dabei ähneln seine Hauptinhaltsstoffe und körperlichen Wirkungsweisen einem ganz anderen Öl, dem Lavendel. Im psychischen Bereich ist «Petitgrain» hochwirksam. Es beruhigt bei Reizbarkeit, Unruhe und Nervosität, aber wirkt belebend bei Traurigkeit und Mutlosigkeit. Seine stark wohltuende Wirkung auf die Psyche wird den zahlreichen verschiedenen duftintensiven, aber nur in geringen Spuren enthaltenen Inhaltsstoffen zugeschrieben. Frei nach dem Motto: «Die Mischung machts».



Das Bitterorangenöl selbst, welches durch Kaltpressung aus den Schalen der Früchte gewonnen wird unterscheidet sich in seiner Wirkung kaum vom Öl der «Orange süss» (*Citrus sinensis*). Es duftet aber etwas herber. Hervorzuheben sind seine Eigenschaften auf den Lymphfluss. Es wirkt entstauend. Diese Eigenschaften macht man sich bei der Behandlung von Lymphstau und Cellulite zunutze. Auch zur Vorbeugung in Zeiten von Erkältungskrankheiten sind die Orangenöle interessante, gern gerochene Begleiter.

In der Stiftung am Rhein sind die Öle «Neroli» und «Orange süss» im Einsatz. Sie finden sich in den Hausmischungen «Juckreiz Öl», Hautpflegemischungen «blumig-süß» oder «warm-tröstend», in dem Schock und Stressmischung «Relax» sowie als Alleinöle oder in Mischungen zur Sterbebegleitung.

Wie immer beraten wir sie gerne, Ihre Fragen und Ihr Interesse ist uns sehr willkommen.

Ihr Team der Aromapflege

Pia Zurbrügg, Pflegefachfrau und Fachfrau Aromapflege, Neugut 1. Stock



Schoggi-KiTa-Liad

«Wenn üsri Kita us Schokolada wär,
us Schokolada wär, us Schokolada wär
denn chämten all in Stürmischritt daher,
in Stürmischritt dahär jo dahär. Was seid
denn do au z Mami do dazua, dr Papi do
dazua, z Mami do dazua dia Schoggi-Kita
chläbt jo an da Schuah, chläbt jo an
da Schuah, an da Schuah. Zum Glück
isch üsi KiTa jo us Stai, Kita jo
us Stai denn gön am Obig Kinder
wieder hai, Kinder wieder hai,
wieder hai TSCHÜÜSS...»

Kinderinterview

Wie heisst du?

Ela

Wie alt bist du?

Drei, aber bald bini Viari

Was ist dein Lieblingsessen?

Spaghetti mit Tomatensauce, Erdbeeri, Spätzli und Buachstabasuppa

Was ist deine Lieblingsfarbe?

Pink, rot, blau, violett, orange und grün

Was ist dein Lieblingslied?

Mini Farb und Dini, Schoggi-KiTa und dr Schlangatanz

Was ist dein Lieblingstier?

Katze

Was ist deine Lieblingsjahreszeit und weshalb?

Winter, will i denn Geburtstag han

Was wünschst du dir?

Nagellack, Puppe, Koffer

Was kannst du schon gut?

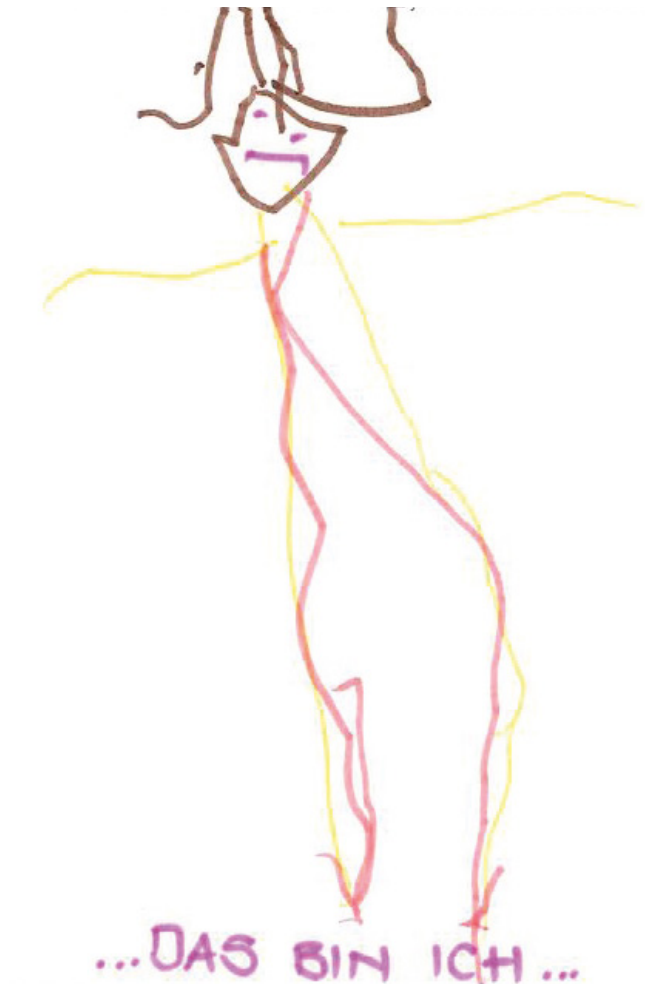
Hüpfen

Was magst du gar nicht?

Wenn öpert Saich macht

Was magst du besonders gerne?

Mami, Papi, Tante, Onkel, Oma und Opa



Was möchtest du werden, wenn du gross bist?

KiTa-Frau oder Ärztin

Wenn du zaubern könntest, was würdest du zaubern?

A grosses Huus wo Hexa wohnen. Dia Hexa tün Fangis und Versteckis spiela und ah hufa saich macha.

Interview durchgeführt von

Seraina Hug, Gruppenleiterin Gruppe Frosch

Geburtstagskinder

November 2024

Lenn
Khetsün
Maurin
Niklas

Dezember 2024

Selina
Matteo
Katharina
Elina
Jessica
Livio
Victoria
Mia
Ela
Amna

Termine

Unser **Laternenumzug** findet am **Donnerstag, 07. November 2024** statt. (eine separate Einladung folgt)

Am **Donnerstag, 05. Dezember 2024** besuchen uns die Bewohner:innen und wir bereiten gemeinsam in der KiTa-Küche verschiedene Guetzlisorten zu.

Am **Freitag, 15. November 2024** sind wir zusammen mit den Bewohner:innen am **Marronifest** im Innenhof und in der Cafeteria.

Die KiTa bleibt ab 24.12.2024 um 12 Uhr bis und mit 02. Januar 2025 geschlossen.

Neugut Landquart

November und Dezember 2024	
01. November	Annalis Riedberger
07. November	Karl Paul Peter
12. November	Eva Arpagaus
12. November	Ida Erhard
12. November	Schalostika Oberhänkli
15. November	Veronica Schneller
19. November	Domenica Bleiker
21. November	Jose Peloso
22. November	Margrith Caplazi
22. November	Hans Stricker
22. November	Elsbeth Hertner
23. November	Christian Boner
27. November	Erich Gadiant
08. Dezember	Margrit Valobonsi
11. Dezember	Hedy Luck
29. Dezember	Anna Katharina Kunz

Senesca Maienfeld

November und Dezember 2024	
02. November	Rosemarie Eisel
05. November	Klara Kielhauser
06. November	Anna Aebli
14. November	Margreth Rubin
21. November	Sibilla Becker
22. November	Rahel Schnell
20. Dezember	Meta Rutishauser
30. Dezember	Silvia Tanner

Neugut Landquart

Im Pflegezentrum Neugut begrüßen wir

Johannes Baumgartner	2. Stock
Leo Engler	2. Stock
Emma Ziegler	3. Stock
Georg Grischott	2. Stock
Magdalena Jäger	3. Stock
Emma Ambühl	3. Stock
Gisela Patzen	2. Stock

Verstorben sind

Frieda Lüchinger-Stieger	29.08.2024
Therese Rudolf	05.09.2024
Hulda Stocker-Lampert	07.09.2024
Erna Fausch	09.09.2024
Gertrud Schmid-Ragaz	16.09.2024
Sofia Berther-Cabrin	23.09.2024
Hedi Donatsch	12.10.2024

Austritt

Adina Wagenbach	1. Stock
-----------------	----------

Senesca Maienfeld

Im Pflegezentrum Senesca begrüßen wir

Hedwig Gansner	1. Stock
Klara Kielhauser	3. Stock
Sibilla Becker	3. Stock
Adina Wagenbach	2. Stock

Verstorben ist

Alfred Huber	05.10.2024
Miggi Kuoni-Lampert	21.10.2024
Rina Adele Cincera	23.10.2024

Austritt

Erhard Merz	3. Stock
-------------	----------

Neugut Landquart

Eintritte

Irina Witschi	01.10.2024	Pflegehelferin SRK
---------------	------------	--------------------

Austritte

Eva Fruhwirth	31.10.2024	Pflegehelferin SRK
Cornelia Mathis	31.10.2024	Pflegeassistentin AGS
Carmen Wiedemann	31.10.2024	Pflegehelferin SRK
Corinne Gantner	30.11.2024	Pflegefachfrau HF
Gabriela Rüdüsühli	30.11.2024	Pflegehelferin SRK
Joselin Saucedo	30.11.2024	Fachfrau Gesundheit EFZ

Kita Neugut

Eintritte

Valeria Besomi	31.10.2024	Fachfrau Betreuung EFZ
----------------	------------	------------------------



Äpfel und Birnen

Die Äpfel und Birnen sind geerntet und zum Verkauf bereit. Das Verkaufshäuschen, indem noch viele andere Köstlichkeiten zu kaufen sind, steht den ganzen Tag für Sie offen.

Bezahlen kann man bar oder mit Twint.

Der Verkaufsladen ist jeweils am Montag und Mittwoch von 17.00 – 18.00 Uhr und am Samstag von 9.00 – 11.00 Uhr offen.

Die Familie Bäbi freut sich auf ihren Besuch.



**NATIONALER
ZUKUNFTSTAG**

Seitenwechsel für Mädchen und Jungs



Zukunftstag 14.11.2024

Die Schülerinnen und Schüler ab der 5. Klasse können aus verschiedenen Bereichen eine Auswahl treffen und begleiten während einem Tag unsere Mitarbeitenden.

Möchtest du gerne einen Tag im Pflegezentrum Neugut oder in der KiTa Neugut verbringen? Am Zukunftstag bekommst du die Möglichkeit in den Bereichen Pflege – Küche – Hausdienst – Technischer Dienst oder Kita hereinzuschauen.

Wähle zwei Bereiche aus und deine Anmeldung nehmen wir gerne unter der Telefonnummer **081 307 24 00 / 081 303 85 85** oder per Mail **info@am-rhein.ch** entgegen.

Wir freuen uns auf deine Anmeldung bis am 08. November 2024!



Personalausflug zur Greina Hochebene

Der diesjährige Wanderausflug zur Greina Hochebene fand am 29. und 30. August bei absolut tollem Wanderwetter statt. Es herrschten sommerlich warme Temperaturen für die kompletten zwei Tage. Die 14-köpfige Wandergruppe traf sich am Donnerstagmorgen um kurz vor 8:00 Uhr beim Bahnhof Chur direkt beim Gleis, wo der Zug uns nach Ilanz fuhr.

In Ilanz angekommen, wurde sofort der Bus aufgesucht, welcher uns nach Vrin fuhr. Da gab es noch einmal die Chance, sich mit einem Kaffee oder einer Kleinigkeit Essen zu stärken. Ein erneutes Umsteigen in den Bus Alpin war nötig, um nach Puzzatsch zu gelangen. Dann konnte die Wanderung endlich beginnen. Kurz vor 10 Uhr legten wir Wanderlustigen los.

Die Gruppe teilte sich von selbst auf in schnelle und gemütlich nehmende Wanderer, wo letztere sich noch eine kurze Abkühlung in einem erfrischenden Bergsee gönnten. Das Absolvieren der Hängebrücke in einer Höhe von 40 Metern und einer Länge von 65 Metern wurde von allen mit Bravour gemeistert. Nach der Brücke sahen wir bereits die Terrihütte in der weiten Ferne der schönen Landschaft. Doch die Strecke entpuppte sich etwas länger als wir dachten.

Die schnelle Gruppe erreichte die Terrihütte gegen 14 Uhr. Sie gönnte sich eine erste Erfrischung in Form von einem Getränk. Nach und nach trafen einer nach dem anderen in der Terrihütte ein und gönnten sich ebenfalls eine Erfrischung. Als dann die komplette Gruppe am ersten Zielort angekommen war, hatten wir Zeit zur freien Verfügung. Einige hatten noch nicht genug und liefen noch zum Bach unterhalb der Hütte. Andere verweilten sich die Zeit mit Kartenspielen oder Lesen im Schlafbereich.



Das Abendessen wurde um 18 Uhr serviert. Es gab Penne mit Bolognese-Sauce, für die Vegetarier wurde eine Tomatensauce zubereitet. Als alle satt waren, wurde nochmals fleissig Karten gespielt oder einfach Gespräche geführt. Einige durchsuchten noch die hohen Klippen nach Steinböcken – leider ohne Erfolg.

Um 22 Uhr war dann Nachtruhe. Einige schliefen sehr gut, andere etwas weniger.

Um 6:30 Uhr standen viele schon wieder in den Startlöchern, weil sie entweder nicht mehr schlafen oder es kaum erwarten konnten, bis es weitergeht. Das Frühstück wurde im Essraum eingenommen, wir füllten unsere Flaschen mit dem frischen Tee der Terrihütte und bereiteten uns auf den zweiten

Wandertag vor. Die Rundwanderung um den Muot führte uns dann wieder Richtung Puzzatsch. Die schöne Aussicht wurde mit zahlreichen Bildern festgehalten.

Der Abstieg war dann für fast alle nochmals eine richtige Herausforderung. Bei der kleinen Bar in Puzzatsch erfrischten wir uns dann nochmals und warteten bis der Bus um 15:50 Uhr nach Vrin startete. Nach einem erneuten Umsteigen in den Bus nach Ilanz, stiegen wir in den Zug. Kurz nach 18 Uhr trafen wir sehr müde und geschafft in Chur ein. Die Gruppe verabschiedete sich in verschiedene Richtungen, und wir traten den Nachhauseweg an.

Pascal Wiederkehr, Pfleger 1. Stock





Drei Generationen – drei Lieblingsmenüs

Bei uns in der Stiftung am Rhein finden drei Generationen zusammen. Wir haben die Kinder in der Kinder Tagesstätte, die Mitarbeitenden und natürlich unsere Bewohnenden. Ich wollte wissen, ob es Unterschiede bei den Lieblingsessen gibt und habe dafür eine Umfrage unter den drei Generationen durchgeführt.

Zuerst besuchte ich die KiTa, wo mich ein kleines Mädchen gespannt erwartete. Ich setzte mich zu ihr und fragte sie nach ihrem Lieblingsessen.

«**Risotto**», antwortete sie mir. Erstaunt darüber wollte ich noch mehr wissen: «Kochst Du mit deiner Mutter manchmal Risotto?» fragte ich sie. «Nein, mit meinem Ätti». Ich erkundigte mich weiter, was noch in den Risotto kommt. «Steinpilze»,

sagte sie stolz, «oder Safran, aber nicht beides zusammen». Ausführlich berichtete sie mir noch, wie sie den Risotto mit ihrem Vater zubereitet: «In den Reis kommt Bouillon und Weisswein, dann wird gut gerührt. Wenn es aufkocht, ist der Reis auch schon fertig.»

«Mit meiner Mutter mache ich Salatsauce für den **Nüsslisalat**», erzählte sie mir weiter, «da kommt Öl, Essig, Salz und Pfeffer und Senf, dann wird alles mit einem Schwingbesen verrührt.»

Und zum Dessert? Natürlich ein **Stängeli Erdbeerglace**.

Ich bedankte mich bei dem Mädchen für die ausführliche Erzählung und verabschiedete mich.

Für die älteste Generation besuchte ich eine Kochgruppe im Neugut. Auch bei Ihnen erkundigte ich mich nach dem Lieblingsessen: **«Capuns»**, antwortete mir ein Bewohner. Ich fragte nach den Zutaten: **«Mangold»**, antwortete er. Mit Hilfe der anderen Köchinnen brachten wir das Rezept zusammen.

Zutaten:

Speck
Landjäger
Geräucherter Schinken ... in kleine Würfel schneiden und bereitstellen

Für den Spätzli-Teig:

Mehl
Viel Eier
Milch-Wasser
Salz ... zu einem dicken Teig verarbeiten und die Fleisch-Würfel in den Teig mischen

Dann gibt es zwei Varianten, die Capuns zuzubereiten:

Für die erste Variante gibt es verschiedene Namen: die **«Fuul-Wiiber-Capuns»**, sagte eine Bewohnerin mit einem Lachen. Die Aktivierungs-Therapeutin hatte dazu folgende Beschreibung – **«Anfänger-Capuns»**. Sie als Aargauerin bekam dieses Rezept von Kollegen, als sie ins Bündnerland zog. Aber es wird auch als Bündner Gratin bezeichnet.

Für den Gratin werden die Blätter und die Masse in eine Ofenfeste-Form geschichtet und im Backofen gebacken, natürlich mit Käse darüber. Einfach, sagen sie, dann einmal ausprobieren. Es schmeckt auch sehr gut.

Die normalen Capuns sind sehr aufwendig in der Zubereitung und brauchen ein wenig Fingerspitzengefühl. Aber unsere Profis hier haben in der Kochgruppe auch schon Capuns gemacht und konnten ausführlich erzählen, wie die Capuns hergestellt werden.

Die Mangoldblätter werden im heissen Wasser gewelkt und auf ein Küchenpapier gelegt. Danach wird der zubereitete Teig in die Blätter gefüllt und zu kleinen Päckli gefaltet. Die Capuns in einer heissen Bratpfanne anbraten und in eine ofenfesteform legen. Heisse Bouillon darüber giessen und mit Käse bestreuen. Alles ab in den Backofen und fertig backen. Da bekommt man gleich Hunger!

Zum Dessert wurden unterschiedliche Ideen geäussert. Vom **Schoggi-Zucchetti-Kuchen** über eine **Erdbeer-Rabarber-Crème** kam einiges zusammen, aber auch Stimmen wie: **«Ich bin gar kein Dessert-Typ!»**





Von einer Mitarbeiterin bekam ich ihr Lieblingsrezept. Sie lebt seit mehr als vier Jahren vegan, was eine spezielle, aber auch interessante Art ist, sich zu ernähren.

Lasagne kennen wir alle. Aber dass es auch die Möglichkeit gibt, sie **vegan** zuzubereiten, war auch mir neu.

Dazu benötigt man vegane Lasagneblätter, also Teigblätter ohne Eier.

Für die vegane Burger-Tomatensauce werden Zwiebeln und Knoblauch fein gehackt, Karotten in kleine Würfel geschnitten und Kräuter in einer Pfanne mit Öl angebraten. Die Plant based Burger (vegane Burger) auseinanderzupfen und mitdünsten. Mit Gemüsebouillon ablöschen und Dosen-tomaten begeben. Alles köcheln lassen und mit Sojasauce, Rauchpaprika, Salz und Pfeffer würzen.

Natürlich wird auch eine vegane Béchamelsauce zubereitet, ohne Milch! Dafür wird vegane Margarine und Mehl angedünstet. Den ungesüßten Pflanzendrink, aus zum Beispiel Soja-, Mandel- oder Reismilch, langsam dazu mischen und köcheln lassen.

Jetzt wird die Lasagne fertiggestellt. Abwechslungsweise die Saucen und die Blätter in eine ofenfeste Form schichten und backen.

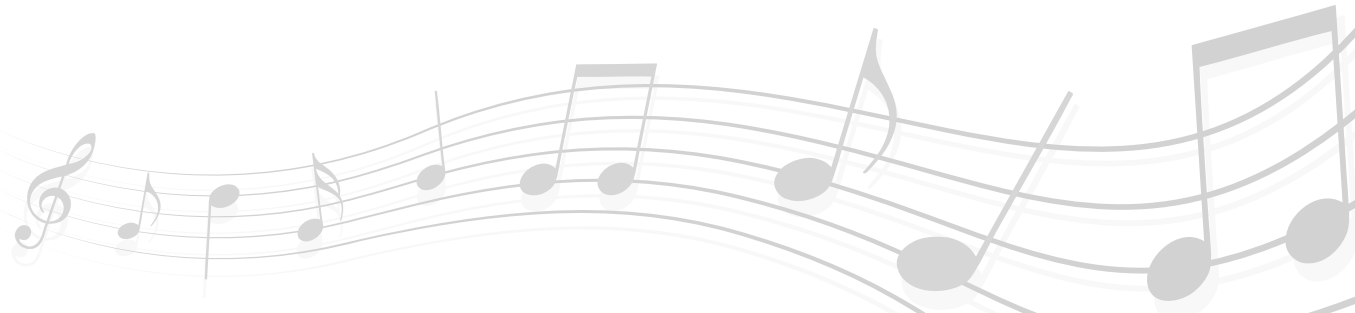
Zum Dessert gibt es natürlich alles, ausser Milch, Eier oder andere tierische Produkte.

Vegane Ernährung braucht eine Umstellung der «normalen Essgewohnheiten». Aber in der heutigen Zeit ist es eine Lebensweise für viele Menschen, die sich gegen die Massentierhaltung und Ausbeutung der Tiere wehren und sich bewusst für den Erhalt der Natur einsetzen.

Musik verbindet



Egal, ob man Musik als Hörer genießt, dazu tanzt oder singt – Musik erfreut, beflügelt, berührt und lässt uns für kurze Zeit alles andere vergessen. Deshalb begleitet uns die Musik jeglicher Art durch das ganze Jahr und wir freuen uns sehr über die zahlreichen Darbietungen der Musiker- und Sänger:innen. Nachfolgend ein paar Impressionen, stellvertretend für all die grossartigen Formationen, Kapellen, Chöre, Gruppen, Solisten und Ensembles sowie Beiträge von kleinen und grossen musikalischen Schüler:innen.



Natürlich ist Ländlermusik sehr beliebt,



ebenso Blechmusik



und Schlager.



Aber auch Spezielles findet grossen Anklang



und Gesang und Tanz ist, aktiv oder passiv, immer wieder ein Genuss.



Tausend Dank an alle, die uns diese schönen, vergnüglichen Stunden immer wieder schenken.

Aktivierung Neugut, Bea Jobé

Veranstaltungen Neugut Landquart

November 2024

Offenes Singen mit Otto Battaglia

Donnerstag, 07. November 2024

14.30 Uhr, Cafeteria

Spielnachmittag mit freiwilligen Helferinnen

Freitag, 08. November 2024

14.30 Uhr, Mehrzweckraum

Jodelclub Hochwang

Samstag, 09. November 2024

14.30 Uhr, Cafeteria

Marroni Fest

Freitag, 15. November 2024

14.30 Uhr, Innenhof und Cafeteria

Geburtstagsessen für die Bewohnenden, die im November geboren sind

Mittwoch, 27. November 2024

11.00 Uhr, Cafeteria

Kinonachmittag

Freitag, 29. November 2024

14.30 Uhr, Mehrzweckraum

Dezember 2024

Musikgesellschaft Malans

Sonntag, 01. Dezember 2024

15.30 Uhr, Cafeteria

Spielnachmittag mit freiwilligen Helferinnen

Freitag, 13. Dezember 2024

14.30 Uhr, Mehrzweckraum

Geburtstagsessen für die Bewohnenden, die im Dezember geboren sind

Mittwoch, 18. Dezember 2024

11.00 Uhr, Cafeteria

Offenes Singen mit Otto Battaglia

Donnerstag, 19. Dezember 2024

14.30 Uhr, Cafeteria

Musikgesellschaft Maienfeld

Freitag, 27. Dezember 2024

14.30 Uhr, Saal Nebengebäude

Veranstaltungen Senesca Maienfeld

November 2024

Jodelclub Hochwang

Samstag, 09. November 2024

15.30 Uhr, Cafeteria

Marroni Fest mit musikalischer Begleitung

Dienstag, 12. November 2024

14.30 Uhr, Cafeteria

Besuch der Maienfelder Kindergärtner

Donnerstag, 14. November 2024

10.00 Uhr, Aktivierungsraum

Flötengruppe

Donnerstag, 14. November 2024

14.00 Uhr, Andachtsraum 2. Stock

Panflötenkonzert mit Panklang

Dienstag, 19. November 2024

14.30 Uhr, Cafeteria

Flötengruppe

Donnerstag, 28. November 2024

14.00 Uhr, Andachtsraum 2. Stock

Dezember 2024

Musikgesellschaft Malans

Sonntag, 01. Dezember 2024

14.00 Uhr, Cafeteria

Geburtstagskaffee für die Bewohnenden, die im November und Dezember geboren sind

Donnerstag, 05. Dezember 2024

14.30 Uhr, Aktivierungsraum

Seniorentreff – die Kirchgemeinde Maienfeld und die Bibliothek laden die Bewohnenden und die Einwohner der Stadt Maienfeld ein

Mittwoch, 11. Dezember 2024

14.30 Uhr, Mehrzweckraum

Besuch der Maienfelder Kindergärtner

Donnerstag, 12. Dezember 2024

10.00 Uhr, Aktivierungsraum

Flötengruppe

Donnerstag, 12. Dezember 2024

14.00 Uhr, Andachtsraum 2. Stock

Adventsgruss aus der Bibliothek

Mittwoch, 18. Dezember 2024

14.30 Uhr, Mehrzweckraum

Neugut Landquart

HAUS DER GENERATIONEN

Pflegezentrum Neugut
Neugut 1
7302 Landquart
+41 81 307 24 00
info@neugut-landquart.ch

Senesca Maienfeld

UMFASSENDE PFLEGE

Pflegezentrum Senesca
Törtliweg 5
7304 Maienfeld
+41 81 303 85 85
info@senesca.ch

Hospiz Graubünden

ACHTSAM BEGLEITET

Hospiz Graubünden
Törtliweg 5
7304 Maienfeld
081 303 86 90
info@hospiz-gr.ch