

NOVELLAS  
GENERATIONENHAUS

---

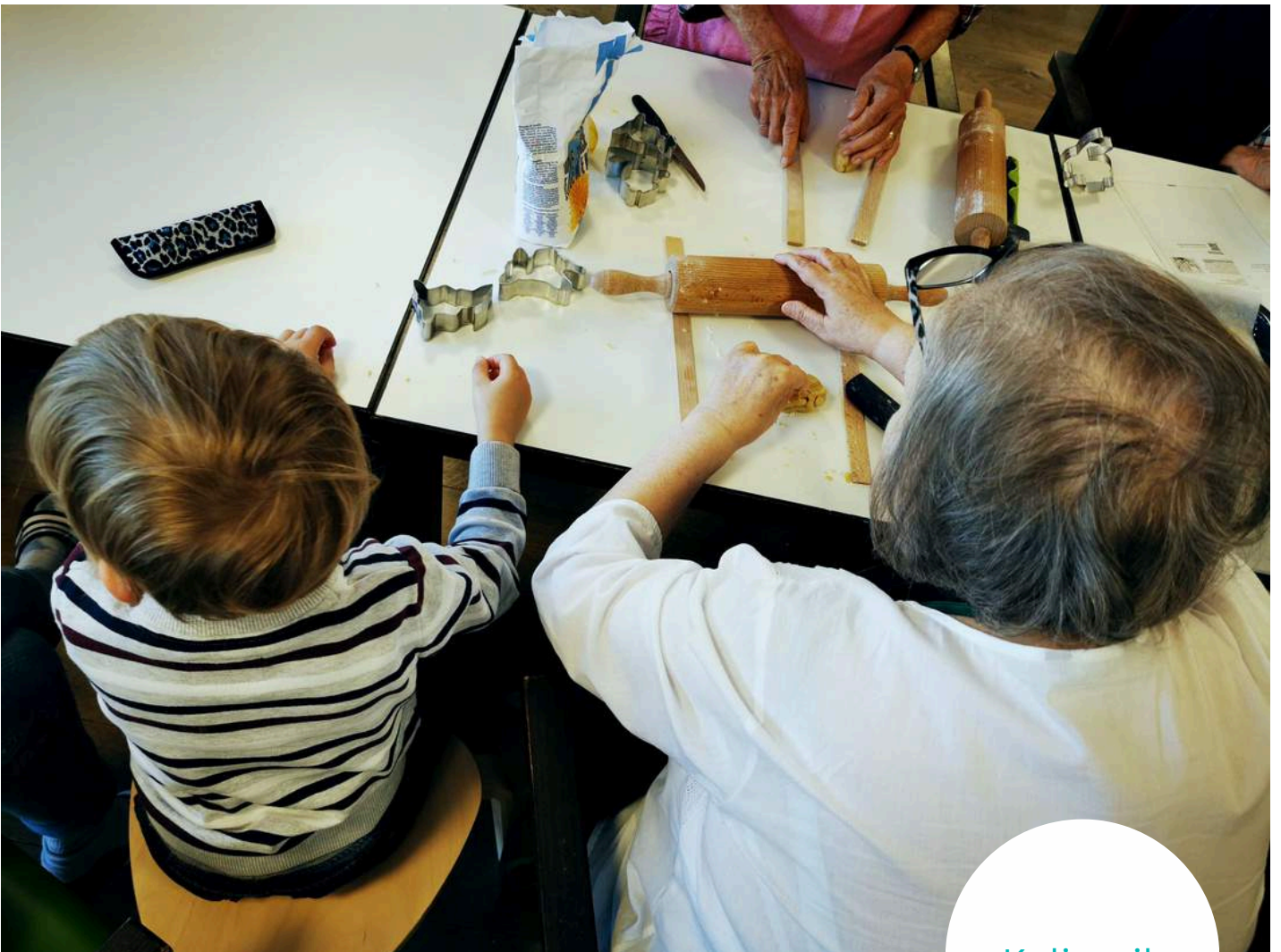
# NOVELLE

---

August - 2023

---

Wir schreiben Geschichten



Kulinarik



Einfach.Willkommen.

# NOVELLE

Die Zeitung mit Geschichten  
rund ums Novellas und Restaurant Kiesfang

Liebe Leserinnen und Leser

Der Name «Novellas» steht für Geschichten. Geschichten, die unsere Bewohner\*innen, Mitarbeiter\*innen und Besucher\*innen zu erzählen haben und natürlich auch Geschichten, die wir seit der Eröffnung im März 2015 hier im Haus erlebt haben. Mit unserer Zeitung «NOVELLE», welche regelmässig erscheinen wird, wollen wir euch einen Teil dieser Geschichten wiedergeben.

Die «NOVELLE» beleuchtet jeweils ein spezifisches Thema. In dieser Ausgabe dreht sich alles um die Kulinarik. Obwohl in unserem Generationenhaus der Hauptschwerpunkt auf der Pflege und Betreuung der älteren Generation liegt, ist unser öffentliches Restaurant Kiesfang ein entscheidendes Puzzlestück, um die Vision «Ein Ort der Begegnung, an dem verschiedene Generationen zusammentreffen und Kontakte zwischen Menschen in unterschiedlichsten Lebensphasen möglich werden» umzusetzen.

Ich bedanke mich bei allen Bewohner\*innen, Mitarbeiter\*innen, freiwilligen Helfer\*innen sowie Angehörigen für das Vertrauen und ihr Engagement zum Wohle der Institution Novellas und wünsche allen viel Spass beim Lesen der «NOVELLE».



Silvan Looser  
Geschäftsführer



## Einfach.Inhaltlich.

**03**  
Kulinarisches  
Afrika

**08**  
Rezept  
Kiesfang

**12**  
Generationen-  
interview

**16**  
Rätselpass

**06**  
Einblick in den  
Küchenalltag

**10**  
Alltag im  
Novellas

**15**  
Termine &  
Personelles

**17**  
Wettbewerb

Einfach.Afrikanisch.

# KULINARISCHES AFRIKA

Zwei Novellas-Mitarbeiterinnen erzählen von ihren kulinarischen Erlebnissen im südlichen Afrika

## Reisegruppe

Tatjana Grünenfelder (28) und Samira Ackermann (27), beides Fachangestellte Gesundheit (FAGE) im Novellas, waren im Mai 2023 mit einer internationalen Reisegruppe von gut 20 Personen zwischen 19 und 30 Jahren unterwegs. Sie bereisten mit Bus und Zelt während vier Wochen verschiedene Länder im Süden von Afrika (Simbabwe, Botswana, Namibia, Südafrika). Die Reiseleiterin kochte jeweils für die Gruppe. Samira liess sich auf die verschiedenen Fleischgerichte ein, Tatjana entschloss sich, vegetarisch zu essen.



## Nahrungsmittel & Gerichte

Jede Region in Afrika verfügt über seine eigenen Spezialitäten. Die afrikanische Küche wird aufgrund ihrer Eigenheiten in die Nord-, Ost-, Süd-, West- und zentralafrikanische Küche unterteilt.

Afrika hat eine grosse Armut. Rund zwei Drittel der Bevölkerung leidet darunter. Reis, Mais, Hirse und Maniok gelten als Grundnahrungsmittel.

In den Ländern, in denen Tatjana und Samira unterwegs waren, unterscheiden sich die Nahrungsmittel nur sehr am Rande.

In Namibia (ehemals deutsche Kolonie) und Südafrika kennt man aber durchaus auch europäische oder asiatische Gerichte.

Während ihrer Reise war die Abwechslung auf dem Teller deutlich kleiner als in der Schweiz. Meistens stand Pap (Maismehlbrei) auf dem Speiseplan sowie sehr viel Fleisch. Auch eine Art Gulasch mit Tomaten/Fleisch ist weit verbreitet.

Milchprodukte sind rar. Rahmsaucen und Ähnliches kennen die Einheimischen nicht, das hat auch mit der Haltbarkeit zu tun. Verschiedene Gemüse standen regelmässig auf dem Speiseplan, Früchte waren aufgrund der Jahreszeit eher selten. Samira war überrascht, wie gut Kudu-Fleisch schmeckt. «Das sehr feinfasrige Fleisch ähnelt geschmacklich dem Rehfleisch. Von dem hätte ich gerne in die Schweiz mitgenommen», erzählt Samira. «Und ich hätte als Souvenir am liebsten südafrikanischen Rotwein mitgebracht», ergänzt Tatjana. Natürlich gab es auch Nahrungsmittel, die die beiden vermissten, z.B. «Chäshörnli» oder einfach ein Stück rezenten Käse. Der afrikanische Käse ist aus schweizer Sicht eher geschmacklos und langweilig. Auch auf Süßes, wie Schoggi haben sich die beiden sehr gefreut, als sie wieder in der Schweiz waren.

### Esskultur

In vielen afrikanischen Ländern wird nur zweimal gegessen (Morgen, Abend), das muss reichen. Auch das ständige «Zwischendurchessen» oder die «To-Go»-Mentalität ist im südlichen Afrika unvorstellbar. Schnell wurde den beiden FAGEs klar, dass die Esskultur total anders ist als bei uns. «Sie hat viel Schönes und auch einiges, an das wir uns gewöhnen mussten», erzählt Tatjana.

Die Bevölkerung ist sehr gastfreundlich und es wird immer in Gesellschaft gegessen. Dass jemand alleine isst, kommt nicht vor. Jeder schaut für jeden, alles gehört allen. So hat die Reiseleiterin oft aus den Gläsern der Reise-gruppenteilnehmenden getrunken. Alle essen, am Boden sitzend, mit blossen Händen aus denselben Schüsseln.



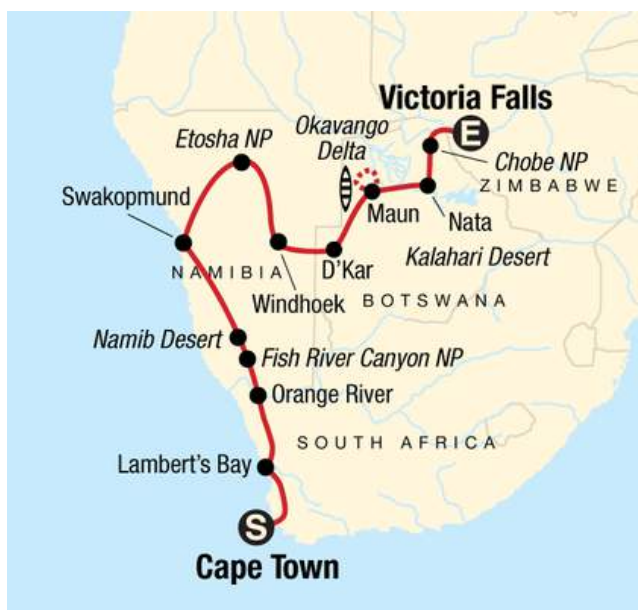
Gibt es Resten, werden die in eine Schüssel geleert und dann den Ärmsten im Dorf gebracht oder solchen, die auf der Strasse leben. Auch das Abwaschen der Schüsseln und Teller war sehr rudimentär. «Nicht selten konnten wir am nächsten Tag am Geschirr ablesen, was es am Vortag zu essen gab», meint Tatjana lachend. «Ja, als FAGE mussten wir uns schon etwas an die fehlende Hygiene gewöhnen! Am besten dachte man nicht darüber nach», ergänzt Samira ihre Kollegin.

Für Tatjana war der grosse Fleischkonsum sehr gewöhnungsbedürftig. Vegetarier gibt es unter den Einheimischen nicht. Im Gegenteil, es ist für sie eine Beleidigung, wenn Touristen kein Fleisch essen. Denn die Einheimischen essen nicht nur das Fleisch, auch die Knochen und Knorpel werden so gut als möglich gegessen.

Auf dem Fleisch-Speiseplan der Reisegruppe stand viel Wildfleisch wie Zebra, Kudu oder Springbock. «Das konnte ich gut nachvollziehen. Aber wenn dann noch der Kot des Springbocks gegessen wurde oder das mittlerweile dürre Fleisch eines Zebras, das seit 7 Jahren am Strassenrand lag, verging mir langsam der Appetit. Im Gegenzug wäre die afrikanische Bevölkerung sicher schockiert, wenn sie vom Erdbeerangebot in unseren Läden rund ums Jahr wüsste», erzählt Tatjana. Getrunken hatte die Reisegruppe vor allem abgekochtes Wasser und Wein. Die einheimische Reiseleiterin trank auch Wasser aus Gewässern, in denen der Rest der Gruppe nicht mal baden würde. Der Alkohol ist unter den Einheimischen - im Speziellen bei den Ureinwohnern - leider ein grosses Thema. Dieser wird wie Wasser konsumiert. Die Herstellung ist einfacher als jeden Tag den weiten Weg zum Brunnen unter die Füsse zu nehmen und er unterdrückt den Hunger, egal ob eine Frau schwanger ist oder stillt. Die Neugeborenen haben den Alkohol bereits im Blut.



Einkaufsmöglichkeiten gibt es kaum auf dem Land, die Bevölkerung versucht sich so gut als möglich selbst zu versorgen. Auch die Reisegruppe war teilweise mehrere Stunden mit dem Bus unterwegs, ohne einen Laden zu sehen – unvorstellbar hier in der Schweiz. So kaufte die Gruppe Lebensmittel für eine ganze Woche ein, mit einem Budget von 4.50 pro Tag und Person.



Das einfache Leben und die grosse Dankbarkeit hat Tatjana und Samira sehr beeindruckt. «Von der Tradition, mit Freunden zu Essen, zu feiern und zu teilen, könnten wir uns eine Scheibe abschneiden. In Gesellschaft zu essen entschleunigt das Leben mehr als mit einem Kaffee und Sandwich von einem zum anderen Ort zu eilen. Wir hoffen, dass wir in unserem Alltag ab und zu daran denken und einen Gang zurückschalten!», so die beiden.

Einfach.Alltäglich.

# EINBLICK IN DEN KÜCHENALLTAG

Vom Säugling bis zur 95-jährigen Urgrossmutter – unsere Gäste spiegeln das Generationenaus

**08.00 Uhr:** Der erste Dienst des Küchenteams beginnt. Geräte und Maschinen werden eingeschaltet, Waren für die Zubereitung der Menükomponenten bereitgestellt. Am Montagmorgen wird zudem der grosse Wocheneinkauf von den beiden jungen Küchenchefs erledigt – stets in Begleitung von unserem Bewohner Pablo, ein Generationen-haus eben!

Um **09.00 Uhr** ist das Küchenteam komplett. Bevor in der Küche die Kochlöffel geschwungen werden, wird im Lichthof bei einer Tasse Kaffee oder kalten Schoggi den Tagesablauf besprochen. Die Küchenchefs informieren das eingespielte Team über die geplanten Menüs, die anstehenden Arbeiten und deren Zuständigkeiten. Nur so kann sichergestellt werden, dass die unterschiedlichsten Gäste wie Restaurantgäste, Bewohner\*innen, Kitakinder, Cateringgäste und Personal pünktlich ihr gewünschtes Menü erhalten. «Alles klar?», fragt der eine Küchenchef nach der Besprechung. «Dann mit Freude an die gemeinsame Arbeit!»



«Das Spannende und gleichzeitig auch Herausfordernde als Koch im Restaurant Kiesfang ist die grosse Spannbreite unserer Gäste. Die Kleinkinder der Kita haben zum Beispiel andere Bedürfnisse und Vorlieben als unsere Bewohner\*innen oder die Geschäftsleute. Alle sollen auf ihre Kosten kommen!», ergänzt der Küchenchef auf dem Weg in die Küche.

Werktags geht's ab **11 Uhr** Schlag auf Schlag. Die Menüs fürs Catering sind bereit und werden der Elco geliefert. Ist die Küchencrew in der Küche absorbiert, übernimmt unser Hauswart die Lieferung.



Gegen halb zwölf rollt das «Kita-Wägeli» mit feinen, kindergerechten Menüs Richtung Kindertagesstätte, welche im Haus integriert ist. Gleichzeitig sitzen die Bewohner\*innen an ihren Tischen. Das Mittagessen, welches mittels Wärmewagen auf die Wohngruppen gebracht wird, ist ein zentraler und wichtiger Bestandteil für die Bewohner\*innen. «Das Feedback für Suppe, Salat, Hauptspeise und das am Nachmittag servierte Dessert ist meistens sehr gut. Anregungen nehmen wir täglich entgegen und passen so unsere Menüs stetig an», erklärt einer der Küchenchefs.



Ab **11.30 Uhr** trudeln die ersten Gäste im Restaurant ein und die Mitarbeitenden des Hauses holen ihr Mittagessen ab. Damit alles reibungslos klappt, ist ein eingespieltes Team in der Küche und im Service sehr wichtig. Jeder steht auf seinem Posten und ist in seinem Element. Unter der Woche gibt es jeweils 2 verschiedene Mittagsmenüs, am Wochenende ein 3-Gang-Menü. Natürlich kann auch jederzeit à la carte bestellt werden. Wenn alle Gäste weitergezogen sind und das Personal wieder arbeitet, ist beim Küchenteam Mittagspause angesagt.

Am **Nachmittag** wird das Geschirr abgewaschen und alle Posten bis auf den Garde-Manger (kalte Küche) werden gründlich gereinigt. Je nach Aufwand hilft man sich gegenseitig mit den Reinigungsarbeiten. Im Anschluss wird das Abendessen für die Bewohner\*innen zubereitet. Dies soll möglichst leicht verdaulich sein. Parallel dazu werden bereits erste Vorbereitungen für den nächsten Tag vorgenommen, d.h. Gemüse rüsten, Dessert vorbereiten sowie Lebensmittel für den nächsten Tag vom Keller holen und bereitstellen.

Für die beiden Küchenchefs ist am Nachmittag auch «Bürozeit»: Bestellungen von Gemüse, Fleisch, ungekühlten Lebensmitteln, Trockenware und mehr. Mitte Woche werden die Menüpläne für die kommende Woche geschrieben, dabei wird grossen Wert auf Abwechslung, Farbe und gesunde Ernährung gelegt. Und natürlich dürfen die Feedbacks der Wohngruppen nicht vergessen werden.

Gegen **17.30 Uhr** ist die Küche blitzblank geputzt und aufgeräumt, das Küchenteam hat Feierabend. Die Bewohner\*innen geniessen einen Stock höher ihr Abendessen.

#### Hätten Sie es gewusst?

- Entremetier ➡ Posten für Beilagen, Gemüse und Suppe
- Saucier ➡ Posten für Fleisch, Sauce und Fisch
- Patissier ➡ Dessert
- Garde-Manger ➡ Posten für Salat, kalte Vorspeisen

Einfach.Anders.

# REZEPT RESTAURANT KIESFANG

Kalte Gazpacho

## Zutaten für 4 Personen

2 Peperoni (rot)  
1 Salatgurke  
2 Tomaten  
1 Knoblauchzehe  
1 Zwiebel  
2 Toastbrotsscheiben  
400ml Gemüsefond (kalt)  
3 EL Olivenöl



## Zum Verfeinern

Oregano, Salz, Pfeffer

## Zum Garnieren

4 Toastbrotsscheiben  
1 Knoblauchzehe  
Olivenöl, Salz, Kräuter nach Wahl  
frisches Basilikum

## Zubereitung

Peperoni waschen, entkernen und in grosse Stücke schneiden. Die Hautseite mit Olivenöl bepinseln. Danach die Peperoni bei 220°C für ca. 10 Minuten bei Ober-/Unterhitze im oberen Bereich des Ofens backen. So kann die Haut abgezogen werden. Je dunkler die Haut der Peperoni ist, desto einfacher ist sie zu schälen. Gurke schälen, entkernen und in kleine Stücke schneiden. Tomaten einschneiden und blanchieren. Danach schälen und entkernen.

Knoblauch und Zwiebel schälen und in kleine Stücke schneiden. Toastbrot vom Rand befreien und ebenfalls in Stücke schneiden. Vorbereitete Zutaten mit dem Gemüsegond und Olivenöl mixen. Je nach Konsistenz wenig Wasser zugeben. Anschliessend mit Oregano, Salz und Pfeffer abschmecken.

Für die Garnitur Toastbrot in gleichmässige Würfel schneiden. Knoblauch mit Olivenöl pürieren, Salz und gehackte Kräuter dazugeben. Toastbrot damit marinieren.

Marinierte Toastbrotwürfel unter Beobachtung 4-5 Minuten bei 180°C Ober-/Unterhitze im Ofen knusprig backen. Nach halber Backzeit Toastwürfel wenden. Suppe anrichten und mit Croutons und Basilikum garnieren.

EN GUETE

## DER KIESFANG-TIPP PERFEKTES POPCORN



Selbst gemachtes Popcorn ist das Tüpfchen auf dem "i" für jeden Filmabend. Nervig ist nur, wenn man die nicht aufgepoppten Maiskörner herausammeln muss. Weiche den Mais zuvor in Wasser ein, so geht auch noch das letzte Körnchen im Topf zu Popcorn auf.

Einfach. Erinnernswert.

## ALLTAG IM NOVELLAS

Bilder sagen mehr als 1000 Worte!



Eine feine auf Glut gegrillte Wurst, ein Stück Brot und etwas Salat machen den Grillplausch perfekt. Dank den grossen Bäumen auf dem Spielplatz gibt es für alle genügend Schatten. Das Cornet zum Dessert darf natürlich nicht fehlen.

Grillfest



Das regelmässige Treffen zwischen Kita-Kindern und Bewohner\*innen gehört im Novellas dazu. Die Szene "S'Grosi hilft dem Enkel", die sich früher zu Hause abgespielt hat, erleben die Bewohner\*innen dank der integrierten Kita nun wieder in ihrem neuen "Dihei".

Generationen-  
Backen



Kinder-  
Trachtentanzgruppe

Kinder gehören in ein Generationenhaus!

Die Bewohner\*innen haben mit den knapp 40 Kindern der Kinder-Trachtentanzgruppe aus Mels, der Livemusik und den verschiedenen Tänzen einen wunderschönen Nachmittag erlebt.



Rikschausfahrt

Die strahlenden Gesichter sagen alles. Eine Ausfahrt mit der e-Rikscha ist für die Bewohner\*innen immer wieder ein besonderes Highlight. Mit Wind in den Haaren werden an der frischen Luft Blumenwiesen entdeckt oder Kühe beobachtet. Herzlichen Dank unseren freiwilligen Rikscha-Piloten, die diese wiedergewonnene Freiheit ermöglichen.



Gartenpflege

Die Bewohner\*innen helfen die Hochbeete mit Jäten, Zurückschneiden und Pflanzen in Schuss zu halten. Mit den Händen zu arbeiten und an den verschiedenen Kräutern und Blumen zu riechen, bereichert die Sinne.



Einfach.Persönlich.

# GENERATIONEN- INTERVIEW

Von Kartoffeln und Glace

## **Was ist dein Lieblingsessen, was magst du nicht?**

Trudi Mülhauser: «Härdöpfelstock» ohne nichts oder Pommes Frites mag ich sehr. Fleisch war als Kind nicht so mein Ding, das hat sich bis heute nicht verändert.

Mia: Ich esse vieles gerne aber im Moment Glace, meistens Stracciatella manchmal auch Schokolade. Ich wechsele meistens ab. Pilze und Zwiebeln mag ich gar nicht.

## **Musstest du früher beim Kochen mithelfen? Kannst du dich an Ämtli erinnern?**

Trudi Mülhauser: Das Mittagessen hatte die Mutter gekocht, wir waren ja in der Schule. Das Abendessen musste ich kochen, es gab jeden Tag Rösti, die Kartoffeln hatten wir aus unserem Garten. Am Sonntag assen wir immer Hörnli mit Ei. Einen Geschirrspüler hatten wir nicht, deshalb musste ich abwaschen. Das war viel Arbeit für eine so grosse Familie.

Mia: Im Moment koche ich nicht mehr so oft, aber früher habe ich am Samstag vielfach das Mittagessen gekocht - meistens Kartoffelstock aus der Packung. Irgendwann konnte ich das aufgedruckte Rezept auswendig. Manchmal backe ich einen Zopf. Die Ämtli wie Geschirrspüler ausräumen, auftischen oder Wäsche aufhängen teilen wir uns unter den Geschwistern auf.

## **Hattet ihr zu Hause einen Kühlschrank? Oder wie habt ihr eure Lebensmittel aufbewahrt?**

Trudi Mülhauser: Wir mussten Beeren suchen, um selbst Konfitüre zu machen. Butter gab es nur am Sonntag, sonst gab es «Kakaobröckli». Wir hatten im Sommer und Herbst Gemüse aus dem Garten, vor allem viele Kartoffeln. Die mag ich sowieso lieber als Nudeln. Im Winter gab es Sauerkraut. Bohnen mussten wir im Estrich dörren. Ein guter Keller war auch wichtig, denn ein Ablaufdatum gab es früher ja nicht.

Mia: Obwohl heute ein Kühlschrank Standard ist, haben wir sehr viel Gemüse und Beeren direkt aus unserem Garten und ernten es, wenn wir es brauchen oder frieren es ein.

### **Durftet ihr das Menü manchmal wünschen?**

Trudi Mülhauser: Als Beinahe-Selbstversorger gab es das, was der Garten hergab, ob man es gerne hatte oder nicht. Wir hatten Hühner, Schafe und Hasen, die wir geschlachtet haben. Wir hatten z.B. keine Orangen oder Bananen. Die Auswahl im Laden war nicht gross, oft haben wir Hörnli gekauft. Auch unsere Geburtstage waren Tage wie alle anderen.

Mia: Wünschen in diesem Sinne nicht, ausser an unserem Geburtstag. Wir dürfen aber schon fragen, ob die Mutter einmal etwas kocht, auf das wir gerade Lust hätten oder sie fragt uns, wenn sie gerade keine Idee hat.

### **Hattet ihr einen Laden im Dorf?**

Trudi Mülhauser: Ein kleiner Laden war im Dorf. Am Samstag musste ich ins Nachbardorf in den Konsum und kaufte für die ganze nächste Woche ein. In der «Chäsi» holten wir die Milch.

Mia: Bis zum Schuleintritt ging ich viel mit meiner Mutter in den Laden. Ich wusste genau, wo sich was befindet. Seit ich in der Schule bin, gehe ich nicht mehr oft einkaufen.

### **Gab es früher einen Unterschied zwischen dem Essen am Wochenende und dem Essen unter der Woche?**

Trudi Mülhauser: Es gab kaum Unterschiede. Fleisch gab es aber aus Kostengründen nur am Sonntag. Der Vater war unter der Woche nicht zu Hause.

Mia: Am Wochenende grillen wir oft. Pommes gibt es maximal am Wochenende oder an Geburtstagen. Aufwendigeres Essen wie Raclette oder Fondue gibt es nur am Wochenende.

### **Gab es bei euch früher ein Restaurant im Dorf? Und dein 1. Restaurantbesuch?**

Trudi Mülhauser: Ja, wir hatten eine Wirtschaft. Die war aber in erster Linie für die Männer und ihr Feierabendbier. Frauen wurden im Restaurant nicht gerne gesehen. Einmal gingen wir nach der Beerdigung meiner Mutter in ein Restaurant, da war ich aber bereits erwachsen. Ich habe auch kein Lieblingsrestaurant, ging nie alleine auswärts essen. Einmal war ich im McDonald's in Zürich, das hat mir aber nicht besonders gut geschmeckt.

Mia: Wir gehen nur zu speziellen Anlässen ins Restaurant. Ab und zu auch auf der Skipiste, einmal im Jahr zu einem Brunch oder auch mal in den Ferien.

Wenn ich Lust auf Hamburger habe, ist meine Nummer 1 die Sennästube, für ein Cordon Bleu ist mein Lieblingsrestaurant die Molseralp. Burgerking finde ich besser als McDonald's, aber ich bevorzuge ein Essen in der Molseralp.





**Trudi Mülhauser (91) - Bewohnerin im Novellas**

Trudi Mülhauser ist die Urgrossmutter von Mia. Sie ist mit zwölf Geschwistern in Zauggenried (BE) aufgewachsen, liest gerne spannende Romane und Krimis, wofür sie früher keine Zeit hatte. Sie liebt die Natur, draussen zu sein und Tiere, im Speziellen Hunde und Katzen.

**Mia (12) - Schülerin**

Mia ist eine Urenkelin von Trudi Mülhauser. Am liebsten kombiniert Mia puzzeln mit Hörspiel hören. Sie mag Karate, Klettern und Bücher. Nicht anfreunden kann sie sich mit Lehrpersonen, die man nicht versteht und Computern, die nicht das machen, was sie will.

HERZLICHEN DANK FÜR EUER GESPRÄCH!

**Input «früher und heute»**

Heute sind im Gegensatz zu früher Lebensmittel in der Schweiz im Übermass vorhanden, lieber etwas zu viel als zu wenig im Kühlschrank und im Vorratsschrank. Auf jedem Perron stehen Automaten mit Snacks und Getränken, Coffee-To-Go eine Alltäglichkeit. Food Waste ist in aller Munde und somit entstehen auch mit diversen Massnahmen Gegenbewegungen. Es bleibt spannend, wie sich das Thema «Lebensmittel und Essverhalten» in den nächsten Jahren entwickelt.



Einfach.Wissenswert.

# TERMINE & PERSONELLES

rückblickend und vorausschauend

## VERANSTALTUNGEN

### **Café TrotzDem 2023 - Restaurant Kiesfang**

Dienstag, 19. September, 14.30 – 17 Uhr

Dienstag, 17. Oktober, 14.30 – 17 Uhr

Dienstag, 21. November, 14.30 – 17 Uhr

Dienstag, 19. Dezember, 14.30 – 17 Uhr

Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Das Café TrotzDem ist kostenlos und offen für alle Interessierten.

### **Älplerbrunch**

Samstag, 16. September ab 9.30 Uhr,  
für Angehörige & Bewohner\*innen

### **Angehörigen Anlass**

Montag, 27. November, weitere Infos folgen

## DAS NOVELLAS-TEAM...

### **... gratuliert Sheena**

herzlich zum Lehrabschluss (FAGE) und wünscht ihr alles Gute. Wir sind stolz, dich weiterhin im Team zu haben!



Sheena Schwarz, Lehrabschluss (FAGE) mit Caroline Rüdüsüli (Ausbildungsverantwortliche)

### **... wünscht Cheyenne**

einen guten Start und viel Freude in der Ausbildung zur Assistentin Gesundheit und Soziales (AGS).



Cheyenne Bollhalder, Lernende ab August 2023

Einfach.Knifflig.

# RÄTSELSPASS

Schreiber in die Hand und ab zum Knobeln.  
Viel Spass!

K	B	O	F	U	D	K	R	A	M	G
D	E	S	S	E	R	T	P	N	K	I
W	X	L	L	R	F	E	S	K	O	S
P	O	X	L	R	A	E	H	A	C	A
A	I	M	E	N	U	K	O	F	H	L
N	R	A	P	S	E	G	R	F	B	A
S	B	I	R	O	L	R	S	E	I	T
V	O	R	S	P	E	I	S	E	K	T

**Finden Sie folgende Worte im Wortgitter**

KELLNER - MENU - DESSERT - VORSPEISE - KAFFEE  
SALAT - TEE - KOCH

# WETTBEWERB

Haben sie die «NOVELLE» genau gelesen?

## Was bedeutet «NOVELLE» ?

- Neues
- Geschichten
- alt werden

## Wie heisst die neue Lernende auf der Pflege?

- Sarah
- Cheyenne
- Mia

## Was bereitet ein Pâtissier zu?

- Suppen
- Saucen für Fleisch
- Dessert

Aus allen richtigen Antworten verlosen wir einen Coup im Restaurant Kiesfang. Der Gewinner oder die Gewinnerin wird persönlich benachrichtigt. Der Wettbewerbstalon kann bis 30. September 2023 in die «Wettbewerbsbox» im Lichthof eingeworfen oder an [info@novellas.ch](mailto:info@novellas.ch) gesendet werden.

**Viel Glück**

Vorname ..... Name .....

So erreicht man mich (Telefon / Mail oder Adresse)

.....  
.....



**NOVELLAS**  
GENERATIONENHAUS

«DIE KULINARIK IST DIE  
KUNST, MIT NAHRUNG  
GLÜCK ZU ERSCHAFFEN.»

#### **IMPRESSUM**

##### **HERAUSGEBER**

Novellas Generationenhaus,  
7324 Vilters, [www.novellas.ch](http://www.novellas.ch)

##### **REDAKTION**

Ines Bisang &  
Mitarbeiter\*innen des Novellas

##### **FOTOS**

Silvan Looser & Mitarbeiter\*innen

##### **GESTALTUNG UND DRUCK**

Novellas Generationenhaus