

Zehntfeld.Zitig



APRIL 2024

Informieren.
Erfahren.
Begegnen.
Lesen.

THEMA SEITE 6/7

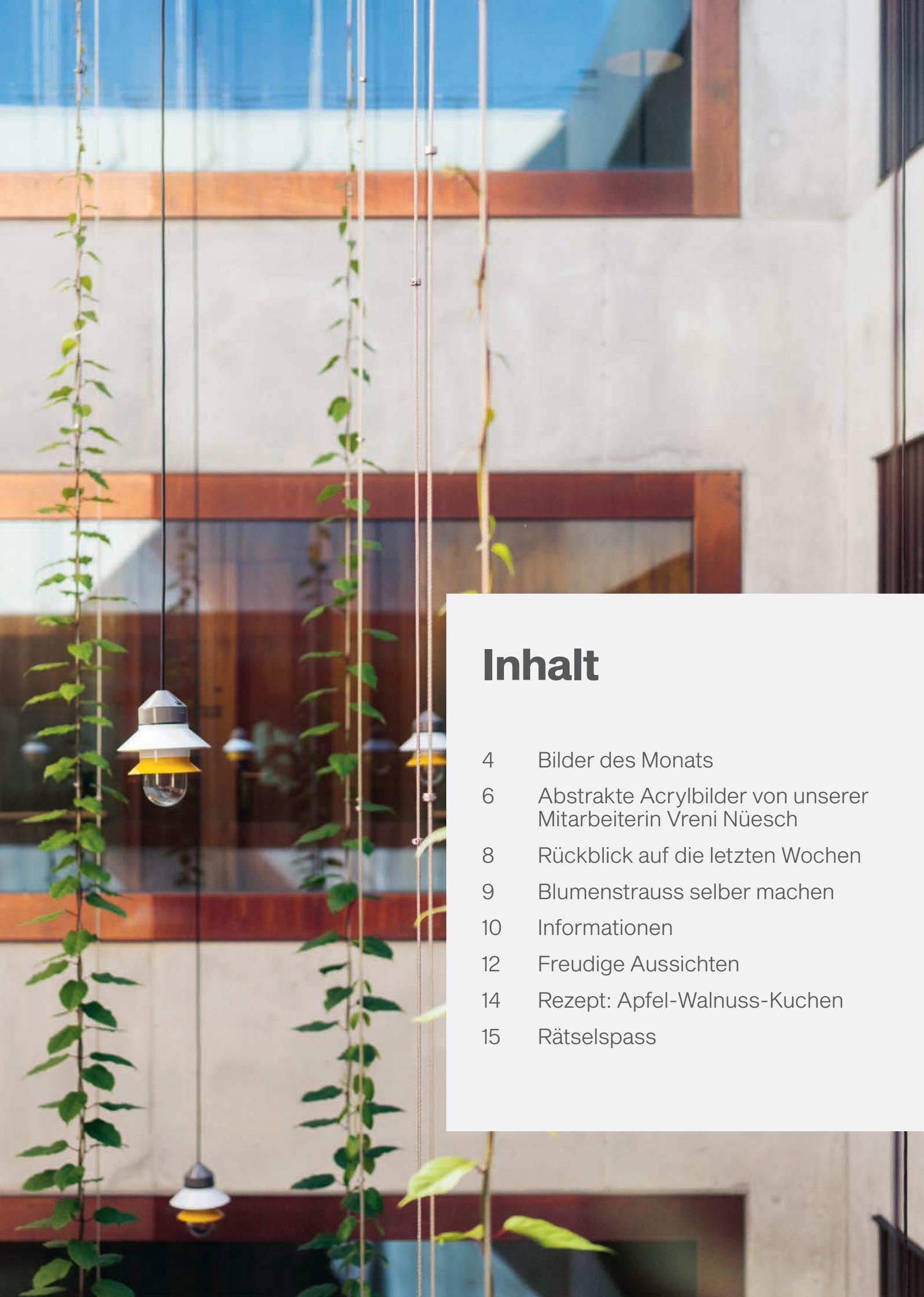
Abstrakte Acrylbilder
von Vreni Nüesch

RÜCKBLICK SEITE 8

Abschlüsse unserer
Studierenden

LÄDELI SEITE 9

Blumenstrauss
selbst gemacht



Inhalt

- 4 Bilder des Monats
- 6 Abstrakte Acrylbilder von unserer Mitarbeiterin Vreni Nüesch
- 8 Rückblick auf die letzten Wochen
- 9 Blumenstrauss selber machen
- 10 Informationen
- 12 Freudige Aussichten
- 14 Rezept: Apfel-Walnuss-Kuchen
- 15 Rätselspass

Geschätze Leserin, geschätzter Leser

Es ist mir eine grosse Freude, Ihnen die erste Ausgabe unserer Zehntfeld.Zitig präsentieren zu dürfen. Mit dem quartalsweise erscheinenden Blatt möchten wir Sie künftig über Wissenswertes aus dem Zehntfeld informieren, Gesichter zeigen, Geschichten erzählen und Aktuelles thematisieren.

Die Monate nach dem Einzug ins neue Haus waren geprägt von spannenden Herausforderungen für die Hausgäste und Mitarbeitenden. Verständlicherweise sorgten die veränderten Strukturen und Abläufe nach dem Umzug im Sommer letzten Jahres da und dort für Unsicherheit. Es ist beeindruckend, wie sich diese bereits nach kurzer Zeit gelegt hat. Dazu beigetragen haben neben der tollen Infrastruktur zweifelsohne auch die Offenheit, die Neugierde, die ansteckende Freude und der herzliche Umgang untereinander. Hausgäste und Mitarbeitende fühlen sich wohl und berichten von schönen Momenten, gefühlvollen Gesprächen und einem guten Geist im Haus.

**«Wohnen, Betreuung, Pflege,
Genuss, Begegnung – das und
mehr erwartet Sie im Zehntfeld.»**

Das Zehntfeld entwickelt sich zu einem Ort der Begegnung. Hausgäste, Angehörige, Besuchende, Gäste des öffentlichen Bistros, die Kundschaft in unserem Lädeli und bei der hausinternen Coiffeuse, die externen Nutzerinnen und Nutzer des Kulturraums – sie alle tragen zur einmaligen Vielfalt und Lebendigkeit bei. Ihnen gilt mein grosser Dank, aber auch dem ganzen Mitarbeitenden-Team, das sich mit



Frank Federer
Zentrumsleiter

unermüdlichem Engagement, mit Kompetenz, Fürsorge und Begeisterung für die Hausgäste, für die Klientinnen und Klienten der Spitex, für die Besuchenden und somit für das Zehntfeld einsetzt.

Die kommenden Monate versprechen aufregende Entwicklungen, die alle darauf abzielen, uns weiter zu verbessern und das Zehntfeld noch stärker zu einem Ort zu machen, an dem sich alle wohl und geborgen fühlen. Wir dürfen laufend neue Hausgäste bei uns willkommen heissen. Um den individuellen Bedürfnissen gerecht zu werden, gilt es auch, dem bestehenden Mitarbeitenden-Team Sorge zu tragen und weiterhin neue Mitarbeitende für das Zehntfeld zu begeistern.

Nun wünsche ich Ihnen viel Vergnügen beim Lesen der Erstausgabe. Wir freuen uns über Ihre Rückmeldungen. Anregungen nimmt das Redaktionsteam gerne entgegen.

Mit den herzlichsten Grüssen

Ihr Frank Federer

Bilder des Monats



Die Zehntfeld-Fotomodels im Einsatz beim Shooting mit Fotograf Daniel Ammann.



Wem ist das Zahlenglück hold? Spiel und Spass bei unserem Lottonachmittag.



Im Spitex-Team wird man buchstäblich auf Händen getragen.



Selbst gemacht schmeckt's am besten: Unsere Hausgäste zeigen ihr grosses Back-Talent.



Spielspass und Unterhaltung gibt es auch für unsere jüngsten Gäste im öffentlichen Bistro.

Lernen kann Spass machen: Unser Küchenteam bei der Weiterbildung.



«Wenn ich male, bin ich in einer anderen Welt.»

Die abstrakten Acrylbilder von Vreni Nüesch, Mitarbeiterin Hotellerie im Zehntfeld, haben es in sich: Je länger man sie betrachtet, desto mehr entfalten die Werke ihre aussergewöhnliche Wirkung.

Vor über zehn Jahren hat Vreni mit dem Malen angefangen. Sie war damals gesundheitlich angeschlagen und hat einen Weg gesucht, ihre innere Ruhe zu finden. Zu Beginn waren es «Anfängerbilder», sie zweifelte an ihrem Können. Rasch wurde das Malen aber zur Passion. Vreni hat über die Jahre viele Techniken erlernt, ihre anfängliche Unsicherheit abgelegt und viel Erfahrung dazugewonnen. Einen Kurs hat sie nie gemacht, sie hat sich alles selbst beigebracht. Mittlerweile ist sie sehr stolz auf ihre Arbeiten und ihren ganz eigenen Kunststil.

Schicht um Schicht

Wenn sie mit einem neuen Bild startet, weiss sie noch nicht, in welche Richtung es geht. Vreni malt intuitiv und lässt sich von ihren Gefühlen und Gedanken leiten. Es kann auch sein, dass sie ein Bild oft übermalt und sich so Schichten bilden, die einen 3D-Effekt erzeugen. Entscheidend ist, wo die Bilder entstehen. Im Sommer malt die Künstlerin oft draussen in ihrem Garten. In der Hitze trocknen die Farben anders als im Haus, es entstehen teilweise Risse in den verschiedenen Schichten.

«Wenn ich male, bin ich in einer anderen Welt», erzählt Vreni. Sie sei dann ganz in sich gekehrt und vollkommen auf das Bild konzentriert. Einige Werke sind schnell vollendet, an



Vreni Nüesch
Mitarbeiterin Hotellerie

anderen malt sie zwei bis drei Wochen. Manchmal legt sie angefangene Arbeiten zur Seite, bis sie vor dem inneren Auge die weiteren Schritte sieht – und sei es nur ein kleiner Strich, der noch gefehlt hat. «Die Bilder, bei denen ich zwischenzeitlich nicht weitergekommen bin, sind am Ende häufig die schönsten», freut sich Vreni.

Gefühle auslösen

Hin und wieder zeigt sie ihre Exponate in der Öffentlichkeit. Ging sie für ihre erste Vernissage noch aktiv auf Veranstalter zu, wird sie mittlerweile angefragt. Sie nutzt die Plattformen primär zur Vernetzung und um neue Kontakte zu knüpfen. Vreni geht es nicht so sehr um den Verkauf der Bilder, sondern um die Gefühle, die sie bei ihren Kunden oder den Betrachtern auslöst. Manche hatten schon Tränen in den Augen, weil sie ein Bild stark berührt hatte. «Meine Bilder sind alle sehr abstrakt. Jeder Mensch sieht wohl etwas anderes darin. Und manchmal ist es vielleicht gerade das, was er im Moment braucht.»

Auch wenn Vreni viel Zeit und Emotionen in ihre Bilder einfließen lässt, hat sie kein Problem damit, die Werke wegzugeben. Im Gegenteil, es erfüllt sie mit grosser Freude und Dankbarkeit, dass sie mit ihren Arbeiten die Menschen anspricht.

Unterstützung vom «Manager»

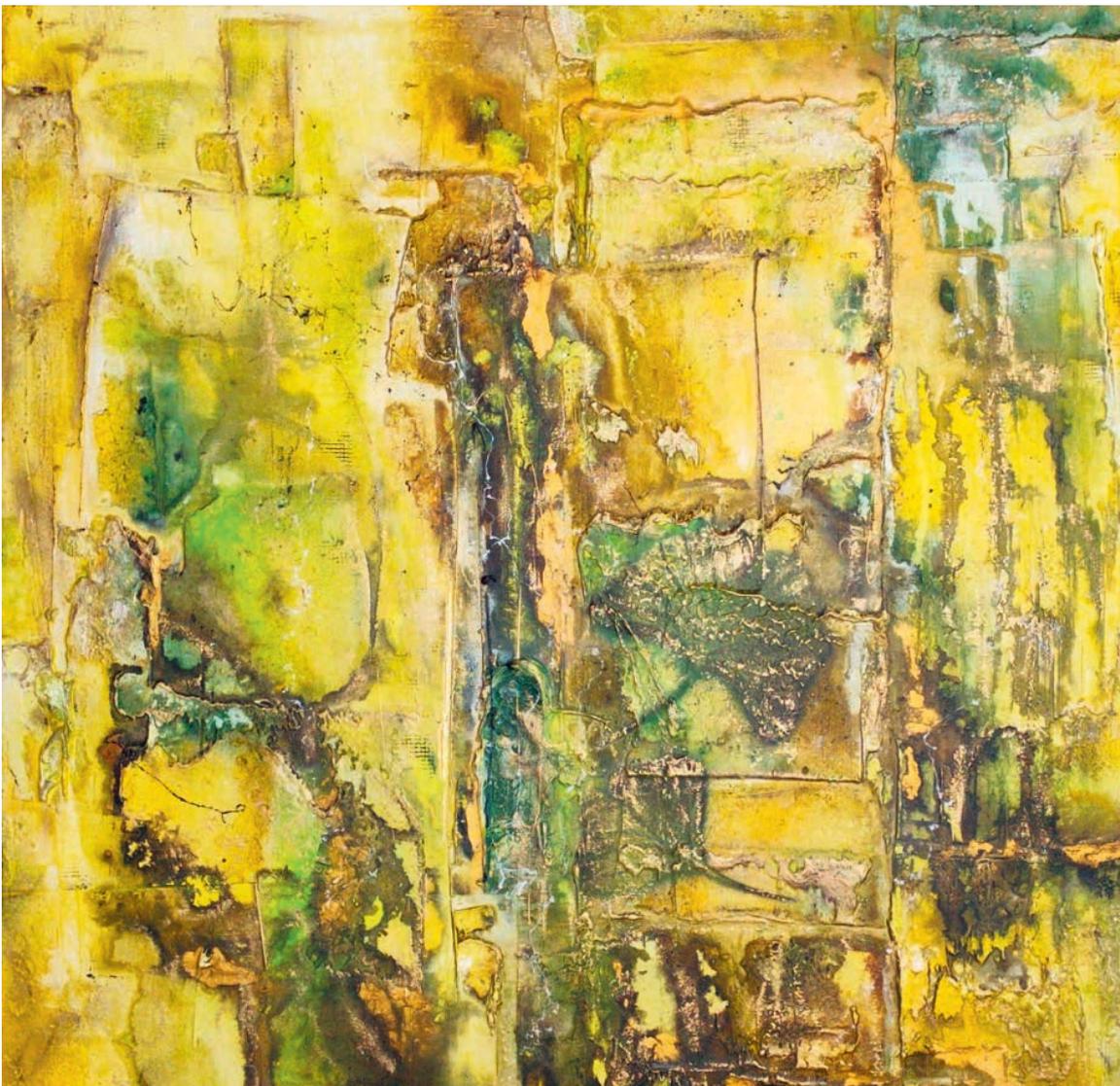
Malen bedeutet Arbeit – nicht nur am Gemälde, sondern auch darüber hinaus. Vreni verbringt viel Zeit im Büro, um beispielsweise die Preise festzulegen, die Website zu aktualisieren oder sich auf Ausstellungen vorzubereiten. Tatkräftig unterstützt wird sie von ihrem Mann, den sie liebevoll ihren «Manager» nennt: «Ohne ihn würde ich das nicht alles schaffen – er ist mir eine grosse Stütze und Hilfe.»

Man würde denken, dass Vreni über die Jahre viele Werke angehäuft hat. Aber das Gegenteil ist der Fall: Sie malt nur so viele Bilder, wie sie überblicken kann, und lagert nur wenige ein. Eine ihrer Arbeiten hängt im Zentrum Zehntfeld, im Appartement einer Hausgästin. «Ich freue mich jedes Mal, wenn sie mir erzählt, wie schön das Bild im Abendlicht oder in den frühen Morgenstunden aussieht. Genau deshalb gebe ich meine Werke so gern weg.»

www.vrenispaintings.com

In der nächsten Ausgabe:

Lilian Frei, Hausgästin im Zehntfeld, verrät uns ihren grossen Traum.



Sunshine
Acryl
80 × 80 cm

Rückblick auf die letzten Wochen



Erfolgreiche Abschlüsse unserer Studierenden

Angelina Donati

dipl. Aktivierungsfachfrau HF

Chiara Hurni

dipl. Pflegefachfrau HF

Die Studierenden verbrachten ihr letztes Praktikumsjahr bei uns. Mit Stolz gratulieren wir sowie der Ausbildungsverbund HF Pflege St.Galler Rheintal herzlich zum erfolgreichen Abschluss und wünschen das Beste für die Zukunft.



Ausstellung Patchwork-Quilts

Imposant und farbenfroh: Vom 18. bis 24. März 2024 waren die aufwändig und von Hand hergestellten Patchwork-Decken der verstorbenen Künstlerin Gabi Meier-Wider in unserem öffentlichen Gartenzimmer zu bewundern.

Erfreuliche Zahlen und Fakten

93 → 126

Seit der Eröffnung im August 2023 durften wir 33 neue Mitarbeitende über alle Betriebsbereiche im Zehntfeld begrüßen. Waren es Ende Juli 2023 noch 93 Mitarbeitende (Zentrum Augiessen), geben aktuell 126 gute Seelen täglich ihr Bestes.

45 → 76

Bei unseren Hausgästen stieg die Zahl von 45 Personen im Juli 2023 (Zentrum Augiessen) auf 76 per Ende März 2024 – Tendenz steigend, denn wir dürfen laufend neue Bewohnerinnen und Bewohner im Zehntfeld begrüßen.

Blumenstrauß selbst gemacht

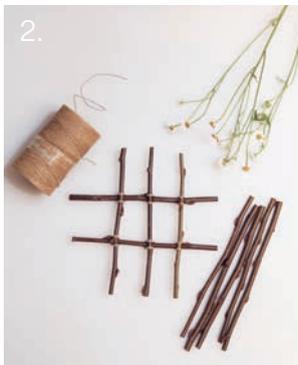
LÄDELI

krooma & schüa

«Wo Blumen blühen, da
lächelt die Welt dir zu.»



1. Schneiden Sie alle Blumenstiele mit der Gartenschere frisch an, sodass die Blumen optimal in die Vase passen, und entfernen Sie überschüssige Blätter.



2. Stellen Sie aus den Ästen ein Gitter her und befestigen Sie alles mit dem Draht.

3. Vase mit Wasser füllen und das Gitter oben auflegen. Nun können Sie anfangen, die Blumen im Gitter zu positionieren.

4. + 5. Fertig ist Ihr selbst gemachter Frühlingsbote!

Wir wünschen gutes Gelingen und freuen uns über ein Bild Ihres Kunstwerks an info@zehntfeld.ch.

Material

Äste (gleich lang)
Vase
Bindedraht
Seitenschneider
Gartenschere

Blumenauswahl

Anemonen
Tulpen
Heidelbeerkraut
Kamille





Anstehende Geburtstage



APRIL

Virtudes Bravo

90 Jahre – 17.04.1934

Päuli Spirig

101 Jahre – 20.04.1923

MAI

Susy Vollmeier

80 Jahre – 15.05.1944

JUNI

Hedy Breitenmoser

75 Jahre – 11.06.1949

Emilio Remo Degani

85 Jahre – 30.06.1939



Jubiläum Mitarbeitende



Barbara Bosshard

15 Jahre, Dipl. Pflegefachfrau

Karin Thurnheer

10 Jahre, Fachfrau Gesundheit

Birgit Reis

10 Jahre, Mitarbeiterin Gastronomie

Doris Leu

10 Jahre, Mitarbeiterin Gastronomie



In stillem Gedenken an unsere Hausgäste



Monika Hidber

03.01.1942 – 05.02.2024

Doris Schmid

11.02.1947 – 06.02.2024

Erika Neff

28.01.1929 – 17.02.2024

Helene Voget

21.11.1942 – 19.02.2024

Bernd Söhlke

21.11.1947 – 26.02.2024

Rosmarie Rüegg

29.08.1935 – 28.02.2024

Annelies Sieber

29.01.1966 – 01.03.2024

Rosmarie Sieber-Schmitter

28.12.1935 – 17.03.2024

Mathias Dietsche

19.08.1945 – 18.03.2024

Nelly Faifer

02.02.1943 – 31.03.2024

Rolf Hottinger

22.05.1938 – 04.04.2024

Johanna Danisi

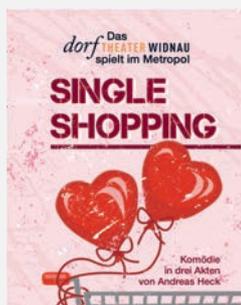
17.11.1947 – 14.04.2024

Freudige Aussichten (eine Auswahl)

April

14 Dorftheater «Single Shopping»

Es haben sich einige unserer Hausgäste zum Theaterbesuch angemeldet und freuen sich auf den lustigen, geselligen Nachmittag im Metropolsaal Widnau.



Mai

02 Angehörigen Gesprächsgruppe

Der Erfahrungsaustausch für Angehörige von Menschen mit Demenz ist für alle Interessierten offen. Neue Teilnehmende werden gebeten, sich bei Doris Schlegel anzumelden:

Tel. 071 595 99 95,

E-Mail: doris.schlegel@zehntfeld.ch.

14.00 bis 15.30 Uhr in der Tagesstätte

20 Mantrailer Hundeschule

Die Hundeschule von Urs Muff wird mit einigen unserer Hausgäste eine Lerneinheit durchführen. Hausgäste verstecken sich und die Hunde machen sich mithilfe der Geruchsspur auf die Suche nach ihnen. Die Hundeschule weilt den ganzen Tag im Haus.



28 Rhyperlen

Tolle Musik mit Witz zum Mitsingen – das gibt es mit den Rhyperlen. Die aus neun Frauen bestehende Formation sorgt am Nachmittag für beste Unterhaltung unserer Hausgäste.



Juni

08 Mitarbeitenden-Event

Spannung, Spass, Genuss und Gemütlichkeit erwartet die Zehntfeld-Mitarbeitenden beim ersten gemeinsamen Anlass im neuen Haus.



11 Singen mit ReBuschIn

Da freuen sich die Stimmbänder der Hausgäste: Drei pensionierte Lehrkräfte musizieren zusammen und animieren zum Mitsingen.



13 Angehörigen-Gesprächsgruppe

Der Erfahrungsaustausch für Angehörige von Menschen mit Demenz ist für alle Interessierten offen. Neue Teilnehmende werden gebeten, sich bei Doris Schlegel anzumelden:

Tel. 071 595 99 95,

E-Mail: doris.schlegel@zehntfeld.ch.

14.00 bis 15.30 Uhr in der Tagesstätte



Rezept: Apfel-Walnuss-Kuchen

Öffnungszeiten

Bistro

Montag bis Sonntag
09:00–17:00 Uhr

Warme Küche

Montag bis Freitag
11:30–13:00 Uhr

BISTRO

gnuss
& frisch



Saisonaler und gesunder Genuss aus Dinkelmehl. Ein Rezept von Andrea Stark, Mitarbeiterin Küche.

Zubereitung

- Äpfel schälen und in kleine Würfel schneiden.
- Walnusskerne zerkleinern.
- Etwa 20 g Butter in einer Pfanne auslassen und die Apfelstücke zum Anbraten begeben. Nach etwa 3 bis 4 Minuten die Walnusskerne hinzugeben und mit einem EL Honig süssen. Danach die Apfel-Nuss-Masse abstellen und den Teig zubereiten.
- Mehl, Butter oder Margarine, Eier, Zucker, Backpulver und Zimt in eine Schüssel geben und vermischen. Backblech (oder Backring) mit Backpapier auslegen und den Teig auf dem Boden verteilen und glattstreichen.
- Die Apfel-Nuss-Masse auf den Teig geben und verteilen.
- Kuchen für ca. 45 Minuten bei 180 Grad (Umluft) in den Backofen geben und anschliessend abkühlen lassen.
- Wer mag, kann noch Rosinen dazugeben. Ansonsten ein wenig Puderzucker darüber streuen oder einfach ohne alles geniessen.

Zutaten für 12 Portionen

Für den Teig

220 g	Dinkelvollkornmehl
250 g	Butter oder Margarine
4	Eier
1	Packung Backpulver
1/2 TL	Zimt
175 g	Zucker

Für den Belag

4	grosse Äpfel
1 EL	Honig
20 g	Butter oder Margarine
150 g	Walnusskerne

Viel Spass beim Nachbacken – en Guata!

Übrigens: Unsere Küchen-Crew verwöhnt nebst den Hausgästen im Speisesaal auch die Gäste im öffentlichen Bistro mit köstlichen Mittagsmenüs. Den Menüplan finden Sie auf www.zehntfeld.ch.

Ihr Feedback zur Zehntfeld.Zitig

Ihre Meinung zu unserer neuen Hauszeitung interessiert uns. Was gefällt Ihnen? Was könnten wir anders oder besser machen? Schreiben Sie uns gerne ein Feedback oder melden Sie Ihre Anregungen beim Empfang.

Besuchen Sie uns
auf Social Media!



Abonnieren Sie
unseren Newsletter:

QR-Code scannen
oder

www.zehntfeld.ch/newsletter



Zehntfeld.

Alters- und Pflegezentrum
Zehntfeldstrasse 4
9443 Widnau
T 41 71 595 99 99
info@zehntfeld.ch
zehntfeld.ch

Hier geht's direkt
zu unserer Website

