

Blickwinkel



Pflegeheim
St. Otmar



HAUSZEITUNG DES PFLEGEHEIMS ST. OTMAR

Editorial 3 • Personal 4 • LAP Feier 10 • Feiern 12 •
Bewohner Biografie 14 • Mussestunde 15 • Veranstaltungen 16

HOFMANN

MALEREI

Mövenstrasse 12 • 9015 St. Gallen
Telefon 071 313 70 90 • Fax 071 313 70 91
info@hofmann-malerei.ch • www.hofmann-malerei.ch

MÖHL

Das Beste aus dem Apfel

VORHANGATELIER SCHMID
WILENSTRASSE 16
9532 RICKENBACH TG

20
JAHRE

Alexandra Lüthi-Schmid

TEL. 079-247 91 57

info@vorhangschmid.ch

www.vorhangschmid.ch



Weibel AG

Bedachungen | Fassadenbau

weibel-dach.ch

Ihr Spezialist für die gesamte Gebäudehülle



St. Jakob Apotheke

wenn es um Medikamente geht

- ✚ gratis Hauslieferdienst in der Stadt St. Gallen
- ✚ attraktives Kundenkarten-Bonusprogramm
Sie profitieren bei allen Rezeptbezügen und Einkäufen
- ✚ Kosmetikberatung
(Vichy, La Roche Posay, Avène, Louis Widmer)
- ✚ Kompressionsstrümpfe
(Beratung / Anmessung / Abrechnung)
- ✚ gratis Kundenparkplätze
- ✚ kostenloses Kundenmagazin
- ✚ Hörberatung

St. Jakob-Strasse 38 9000 St. Gallen
Linie 3 - Haltestelle Schützengarten

Tel. 058 / 878 26 40
www.jakobapo.ch

Mo - Fr 7.30 - 12.15 und 13.15 - 18.30
Sa 8.30 - 16.00 durchgehend



Lassen Sie uns
farbiger drucken.

NiedermannDruck

Letzistrasse 37
9015 St. Gallen
Telefon 071 282 48 80
info@niedermanndruck.ch

Wie auf einer Schaukel

Liebe Leserinnen und Leser,

Endlich wieder etwas Normalität. Wir hoffen, dass es so bleibt, trotz den aktuellen und rasanten Entwicklungen bezüglich der Pandemie. Nach Lockerung der strengen Corona Massnahmen konnten wir unser Haus wieder etwas mehr öffnen. Anlässe finden derzeit wie zuvor im Restaurant statt und nicht nur auf den Wohnbereichen. Auch die Aktivitäten finden wieder in unserem schönen Atelier statt. Jeden Tag konnte man miterleben, wie Leben in die öffentlichen Räume zurückkehrte. Im Restaurant erschallt wieder fröhliches Lachen und man tauscht sich rege miteinander aus. Einziger Wermutstropfen in dieser Zeit war unser launenhafter Schaukelsommer. Allerdings kam zu keiner Zeit das Gefühl auf, dass die Bewohnenden unter dem Regenwetter besonders gelitten hätten.

Viel wichtiger scheinen ihnen die zurückgewonnene Freiheit und der Austausch mit anderen und ihren Liebsten zu sein. Zudem macht es ganz den Anschein, dass man im Alter gegenüber launischem Wetter toleranter wird und dieses keine so zentrale Rolle mehr spielt.

Von betrübter Corona-Stimmung ist bei unseren Bewohnenden und Angehörigen derzeit kaum mehr etwas zu spüren, doch was die Zukunft hinsichtlich der Pandemie verheisst, ist nach wie vor ungewiss. Sie hat Spuren sowohl bei

reibungslos läuft, so wünschen sie sich doch alle ganz klar die Normalität zurück. Sie möchten wieder vollzeit arbeiten und zeigen, welche Ressourcen in ihnen stecken. Sie alle lieben es, wenn viel Leben im Haus ist. Leider ist es zurzeit sehr schwierig alle freien Betten zu besetzen,

Unser Pflegeheim steht auf gesundem Fundament, weshalb es im Moment keinen Grund zur Sorge gibt.

noch immer schwebt das Damoklesschwert «Corona» über uns allen. Dieses bekommen vor allem die Mitarbeitenden im Pflege- und Gesundheitswesen zu spüren. Sie sind die ersten an der Front, sollte sich die pandemische Lage wieder verschlechtern.

Zuversichtlich stimmt uns jedoch die Tatsache, dass die Impfquote bei den Bewohnenden wie auch dem Personal des Pflegeheims St. Otmar weit über dem schweizerischen Durchschnitt liegt.

Diese überdurchschnittlich hohe Impfrate verdanken wir vor allem einer intensiven und gut begründeten Aufklärung.

Diese überdurchschnittlich hohe Impfrate verdanken wir vor allem einer intensiven und gut begründeten Aufklärung. Druck wurde keiner ausgeübt, die Entscheidung blieb jedem selber überlassen. Ich bin überzeugt, dass dies die richtige Herangehensweise war: Aufklärung statt Druck.

Sonja Hardmeier
Geschäftsführerin

Da auch die meisten Angehörigen geimpft sind, ändert sich auch mit der Einführung der Zertifikatspflichts wenig.

den Bewohnenden und ihren Liebsten als auch beim Personal hinterlassen. Auch ist die allgemeine Lage immer noch sehr angespannt. Dies bekommen vor allem die Mitarbeitenden zu spüren. So arbeiten wir voraussichtlich noch bis Ende Oktober in Kurzarbeit. Das ist planungsmässig wie auch für das Gemüt eine Herausforderung und löst bei der einen oder dem anderen Mitarbeitenden Unbehagen aus. Was ist, wenn die Betten-Belegung im Haus nicht endlich wieder ansteigt? Ist meine Arbeitsstelle gefährdet? Wie lange dauert die Situation noch? Wie lange müssen wir alle noch Masken tragen? All diese Fragen können nicht abschliessend beantwortet werden. Unser Pflegeheim steht jedoch auf gesundem Fundament, weshalb es im Moment keinen Grund zur Sorge gibt.

Die Mitarbeitenden können die vermeintlich gewonnene Freizeit durch die Kurzarbeit nicht wirklich geniessen. Auch wenn alles gut organisiert ist und

GENDERKLAUSEL:

Wir formulieren unsere Texte, wenn möglich genderneutral. Aus Gründen der Lesbarkeit werden in unseren Beiträgen teilweise die männliche oder weibliche Form gewählt, nichtsdestoweniger beziehen sich die Angaben auf Angehörige aller Geschlechter.

IMPRESSUM

BLICKWINKEL
53. Ausgabe
3/2021



Erscheint 3x jährlich
Januar / Mai / September

Redaktionsteam:

Balmer Daniel, Projektleitung
Garic Alen, Verpflegung
Hardmeier Sonja, Geschäftsführerin
Kaiser Ursula, Aktivierung
Kocic Radmila, Pflegedienstleiterin
Rüthemann Heidi, Administration

Layout: IDEAS Grafik, Wittenbach
Druck: Niedermann Druck

Eintritte



Emilija Stapic
Praktikantin Pflege
1.8.2021



Luna Dartsch
Praktikantin Pflege
1.8.2021



Rebecca Sommer
Praktikantin
Aktivierung
1.8.2021

Start in die FaGe Ausbildung, jedoch schon länger im Otmar:



Natascha Sanchez
Lernende FaGe
1.8.2021



Pauline Werner
Lernende FaGe
1.8.2021



Carla García Amaro
Lernende verkürzte
FaGe
1.8.2021

5-jähriges Jubiläum



Danijela Milikonvic Samardzic
Wohngruppenleitung
15.08.2021



Salome Schneider
Küchenhilfe
1.10.2021

10 Jahre Zuzana Schorno

Zuzana Schorno startete am 1. August 2011 im Pflegeheim St.Otmar als Pflegehelferin. Lange arbeitete sie im Nachtdienst als Dauernachtwache im Teilzeitpensum. Mutig entschloss sie sich mit über 50 die Ausbildung zur Fachfrau Gesundheit (FaGe) in Angriff zu nehmen, welche von August 2019 bis Juli 2021 dauerte.

Ihre Freude war sehr gross, als sie diese dann auch erfolgreich abschloss. Wir haben Zuzana Schorno als eine äusserst tolle Kollegin und Mitarbeiterin kennengelernt. Sie war während ihren zehn Dienstjahren sehr engagiert und ehrgeizig. Sie verlor ihre Ziele nie aus den Augen und verfolgte diese mit viel Ausdauer, dabei blieb sie sich stets treu, egal wie schwierig es manchmal war. Darauf kann sie sehr stolz sein.

Liebe Zuzana, kannst du dich noch an deinen ersten Arbeitstag im Pflegeheim St. Otmar erinnern?

Ich fing auf der WG 4 an. 3 Monate war ich dort, bevor ich in den Nachtdienst wechselte. Ich erinnere mich an eine Klientin, eine sehr gepflegte, vornehme Dame mit demenzieller Erkrankung und Gattin eines Arztes. Sie lebte in der Vorstellung, in einem Wellnesshotel Ur-

laub zu machen. Ich dachte mir damals, sollte ich jemals unter einer demenziellen Erkrankung leiden, dann wünsche ich mir solch eine Art von Demenz und Desorientierung.

Was bleibt dir am meisten in Erinnerung?

Was meine Ausbildung anbelangt, bleibt mir Susana Mestre in bester Erinnerung. Sie fand auch in den schwierigsten Momenten stets Zeit, mich in meiner Ausbildung mit ihrem Engagement zu unterstützen, mir Handlungen zu erklären und vorzuzeigen.

Wie ist Zuzana privat? Welche Hobbies hat sie? Was ist ihr wichtig im Leben?

Ich bin häuslich und habe gerne meine Ruhe. Kraft tanke ich in der Natur, wo ich Pilze sammle – und ich male sehr gerne. Die Motive für meine Bilder stammen meist aus meinen

Spaziergängen in der Natur. Früher hatte ich einen Garten, wo ich Blumen und Kräuter pflanzte. Am wichtigsten in meinem Leben sind meine Kinder und meine Freundinnen, die mich seit 30 Jahren durch Dick und Dünn begleiten.

Worauf freust du dich in der Zukunft?

Für die noch bevorstehenden 12 Berufsjahre freue ich mich auf neue Herausforderungen und Aufgaben, welche auf mich warten. Ich freue mich, mein erworbenes Fachwissen in die Praxis umzusetzen. Danach freue ich mich dann aber auch auf die Pensionierung – dann werde ich nämlich genügend Zeit haben, für all die vielen Hobbies und Dinge, die ich so gerne mache.

Liebe Zuzana, du wirst das PH SO nach deiner Ausbildung verlassen, um als Fachperson neue Arbeitsfelder zu entdecken. Wir danken dir herzlichst für deinen tollen Einsatz sowie dein Engagement und wünschen dir von Herzen alles Gute, privat wie auch beruflich. Gerne hören wir bei Gelegenheit wieder von dir.

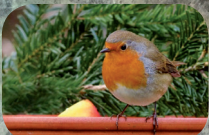
*Radmila Kocic
Pflegerdienstleiterin*



«Ich freue mich, mein erworbenes Fachwissen in die Praxis umzusetzen.»



«Die Motive für meine Bilder stammen meist aus meinen Spaziergängen in der Natur.»



10 Jahre Ljiljana Djukic



«Es erfüllt mich, dass ich mit meiner Arbeit dazu beitragen kann, dass sich die Bewohnenden wohlfühlen.»

Wie war die Anfangszeit für dich? Erinnerst du dich noch an deinen ersten Arbeitstag?

Ich kann mich gut an meinen ersten Arbeitstag erinnern, da ich sehr aufgeregt und etwas angespannt war. Viele Gedanken gingen mir durch den Kopf. So war ich etwas besorgt, wie mich das Team aufnehmen würde und ob ich mich in meiner neuen Arbeit zurecht finden würde. Das liebevolle Team hatte mir die Sorgen schnell genommen, da sie mich sehr herzlich aufnahmen und mich auch tatkräftig unterstützten.

Die Arbeit an sich war mir bekannt, jedoch hatte ich das erste Mal engeren Kontakt mit demenziell erkrankten Menschen. Neben unzähligen schönen, aber auch schwierigen Momenten, habe ich sehr viel im Umgang mit älteren und kognitiv beeinträchtigten Menschen dazu gelernt.

Was schätzt du an deiner Arbeit? Was bereitet dir bei deiner Arbeit am meisten Freude?

An meiner Arbeit schätze ich am meisten, dass ich für mich sehr wertvolle und

wichtige Aspekte zusammenbringen kann, wie z.B. Sauberkeit und die Liebe zu älteren Menschen. Es erfüllt mich, dass ich mit meiner Arbeit dazu beitragen kann, dass sich die Bewohnenden wohlfühlen.

Womit beschäftigst du dich in deiner Freizeit?

Dank flexiblen Arbeitszeiten kann ich dem nachgehen, was ich am liebsten mache. Dazu gehört es, viel Zeit mit meiner Familie und Freunden zu verbringen, zu trainieren, spazieren zu gehen, Bücher zu lesen und Musik zu hören.

Wie lautet dein Lebensmotto?

«Tue Gutes und Gutes wird dir begegnen.»



Was wünschst du dir für die Zukunft?

Für die Zukunft wünsche ich mir vor allem beste Gesundheit, Zufriedenheit, weiterhin viel Freude an der Arbeit sowie grossartige Momente mit meinen Arbeitskolleginnen und -kollegen.

Interview

Ankica Lugonjic

Leiterin Hausdienst und Hygiene

Vorstand Bruno Räss, Rechnungsführer

Ich wurde am 3. Juli 1960 in einem Taxi auf dem Weg ins Spital geboren. Meine Eltern sind im Jahr 1961 ins Ausland – von Gonten nach Lömmenschwil – umgezogen.

Meine Mutter führte das Restaurant Ochsen in Lömmenschwil und mein Vater war Viehhändler und bewirtschaftete einen grossen Landwirtschaftsbetrieb. Ich bin zusammen mit fünf Geschwistern aufgewachsen. Leider verloren wir 1974 eine Schwester aufgrund eines Krebsleidens.

Eigentlich wollte ich ursprünglich Koch werden und hatte schon eine Lehrstelle im Restaurant Schwarzer Adler in Speicher. Mein Traum damals: Hoteldirektor. Doch ein Freund überredete mich, die Aufnahmeprüfung für die Kantonsschule zu absolvieren, welche ich auch zur Überraschung vieler bestand. Und so wurde ein anderer Traum wahr: Besuch der Kanti 1975 bis 1979, anschliessend Studium an der Universität St. Gallen HSG mit dem Abschluss des betriebswirtschaftlichen Studiums als lic.oec. HSG im April 1987, Absolvierung des Militärdienstes bis zur Funktion als Hauptmann und dann Einstieg ins Berufsleben.

Der Zufall wollte es, dass ich 1983/84 ein einjähriges Praktikum bei der damaligen Schweizerischen Revisionsgesellschaft Revisuisse absolvieren durfte. Alsdann war es für mich klar, die berufsbegleitende Ausbildung zum dipl. Wirtschaftsprüfer, zu absolvieren. Im Mai 1987 begann ich bei der damaligen Schweizerischen Revisionsgesellschaft, der heutigen PricewaterhouseCoopers AG oder PwC, als Assistent. Im Oktober 1990 schloss ich die Ausbildung zum diplomierten Wirtschaftsprüfer ab. Im Juli 1997 wurde ich zum Partner von PwC

ernannt und durfte anschliessend bis im Juni 2021 verschiedene Verantwortungen und Funktionen übernehmen: Leiter der Wirtschaftsprüfungsabteilung „Handel, Industrie, Dienstleistungen und öffentliche Verwaltung“ von PwC St. Gallen/Chur, geschäftsleitender Partner der Geschäftsstelle von PwC St. Gallen, Mitglied des Aufsichtsrates von PwC Schweiz und Mitglied des Family Business und Middle Market Board von PwC Schweiz.

Insgesamt durfte ich bis anhin für vier verschiedene Arbeitgeber tätig sein: Coop Ostschweiz (ein Jahr 1979/80 als Büroangestellter in der Betriebszentrale Gossau), Herold Taxi (Taxifahrer während meines Hochschulstudiums), Marie Luise Räss (8 Monate als Serviceangestellter im Rest. Ochsen) und PwC (Praktikum 1981/1982, Mai 1987 bis Juni 2021).

Bernadette und ich heirateten im Juni 1989 und leben seit 1993 in unserem Einfamilienhaus in Häggenschwil. Wir sind glückliche Eltern von Luca (1991) und Dario (1993). Als begeisterter aktiver und passiver Fussballer durfte ich von 1995 bis 2001 als Präsident den FC Wittenbach führen – eine sehr interessante, herausfordernde und erfahrungsreiche Tätigkeit zugunsten der Jugend und des Vereinslebens. Meine Hobbies sind Skifahren, Skitouren, Wandern, Bergsteigen, Biken und Reisen. Jetzt hoffe ich, dass ich nach meiner ordentlichen Pensionierung bei PwC Ende Juni 2021 mehr Zeit für meine Familie habe, vermehrt meinen Hobbies nachgehen und unsere zweite Heimat Laax geniessen kann.

Ich wurde an der HV 2013 in den Vorstand des Pflegeheims St. Otmar gewählt. Monika Gehrler rief mich Ende 2012 an, informierte mich über das Pflegeheim St. Otmar, den damaligen Vorstand und seine Bedürfnisse sowie Erwartungen. Sie motivierte mich schlussendlich, im Vorstand mitzuwirken. Weil ich verschiedene Vorstandsmitglieder schon persönlich

kannte und ich mir immer schon wünschte, ehrenamtlich im sozialen Bereich meine Kenntnisse und Erfahrungen einzubringen, habe ich „fast“ zugesagt. Der Zeitpunkt, die Organisation, die Zusammensetzung des damaligen Vorstandes, das Leitbild und die verschiedenen anzugehenden Herausforderungen stimmten. Im Vorstand bin ich als „Rechnungsführer“ für die Finanzen zuständig.



Im Juli 2021 habe ich mein eigenes Unternehmen *räss fidacco ag* gegründet. Ich bin zurzeit als Verwaltungsrat in verschiedenen Familienunternehmen tätig, begleite Start-ups und werde im September 2021 zum Präsidenten des DienstagClub 1879 FC St. Gallen gewählt. Ganz neue Herausforderungen warten auf mich, welche ich mit viel Freude, Energie, Leidenschaft und neuen Sichtweisen bei bester Gesundheit angehen darf. Mein Motto lautet: MUT – NEU – TUN!

Bruno Räss
Rechnungsführer Vorstand

«Mein Motto lautet:
MUT – NEU
– TUN!»

Unsere Küchenbrigade, inkl. Mitarbeitende Werterhaltung, setzt sich aus 18 Personen zusammen. Unter der Führung von Küchenchef Pascal Pauli kreierte das Team im letzten Jahr dutzende neuer Menüvariationen. Dabei setzten wir den Schwerpunkt der Produkte sowohl saisonal als auch regional.



Unsere



Küchenbrigade



Die Frische ist in der Küche oberste Priorität. So werden sogar die Basissaucen von Grund auf frisch angesetzt und jeden Tag wird eine Gemüsebrühe gekocht, die zur Weiterverarbeitung eingesetzt wird. Auch wird bei uns in der Küche penibel auf die Vermeidung von „Foodwaste“ (Essensverschwendung) geachtet. Dieser konnte dank Optimierungen auf ein Minimum gesenkt werden.

Durch die Zusammenarbeit mit diversen Lieferanten aus der näheren Region werden auch die Lieferwege gering gehalten, was unserer Natur schlussendlich zu Gute kommt. Letzten August stiess auch ein Lernender Koch im 2. Lehrjahr zu uns. Dario Hilber wird bei uns durch

seine Lehre begleitet und vom gesamten Team gefördert und gefordert. Das Pflegeheim St. Otmar bietet Dario eine Lehrstelle, in der er mit viel Eigeninitiative von der Fachkompetenz des gesamten Teams profitieren und sich somit auf seine Abschlussprüfung bestmöglich vorbereiten kann.

Im letzten Jahr war es aufgrund der pandemischen Situation, jedoch auch auf Wunsch des neuen Küchenchefs angezeigt, Arbeitsprozesse gezielt anzupassen. Durch die gastronomische Flexibilität und das Engagement der gesamten Brigade wurden die Arbeitsabläufe neu aufgegleist. So konnten sich zum Beispiel auch die Damen der Werterhaltung im Teig auswallen beweisen oder die Köche den Mitarbeitenden beim Abwasch unter die Arme greifen.

Die Küchenbrigade ist merklich zusammengewachsen, was sich auch im Teamgeist widerspiegelt. Das Team schaut motiviert in die Zukunft und freut sich auf künftige Herausforderungen.

Alen Garic, Stv. Küchenchef



B2Run 2021

Auch dieses Jahr war wiederum ein kleines motiviertes Team am Firmenlauf B2Run dabei. Das Team war jedoch gemessen an der Zahl von Mitarbeitenden eher klein.

Dies ist ein Aufruf, nächstes Jahr unbedingt teilzunehmen. Je mehr desto besser, um der übrigen Firmenkonzurrenz das Fürchten beizubringen.

Sonja Hardmeier, Geschäftsführerin





Herzliche Gliederung

Trotz einer sehr turbulenten und ungewissen Zeit durften wir kurzfristig, gemäss den gelockerten Coronamassnahmen und unter Berücksichtigung des Sicherheitskonzeptes, nun in diesem Jahr eine angemessene Abschlussfeier der Lehrabgängerinnen Fachfrau Gesundheit, kurz FaGe genannt, durchführen



lichen ickwunsch!



Die Feier beinhaltete die Übergabe der Fähigkeitszeugnisse an die Absolventinnen sowie ein festliches Nachtessen, begleitet von wundervoller Musik (Enderlin Chicks), in Anwesenheit der Berufsbildnerinnen, Eltern, Geschwister sowie der Ausbildungsverantwortlichen (ABV) und Pflegedienstleiterin (PDL).

Es freut uns sehr zu sehen, wie aus jungen Menschen, durch eine beachtliche Entwicklung, selbstbewusste und selbstsichere junge Frauen geworden sind. Wir haben euch gerne auf diesem Weg begleitet und sind sehr stolz auf euch. Den fünf frischgebackenen FaGe wünschen wir nun alles erdenklich Gute für den weiteren beruflichen wie auch privaten Lebensweg: **viel Glück, Erfolg und beste Gesundheit.**



Ein herzliches Dankeschön geht an das Küchen- und Restaurantteam für das feine Essen und die herzliche Bedienung sowie das Atelier und die Bewohnenden für die schöne Dekoration. Allen Berufsbildnerinnen und Berufsbildnern gebührt ein grosses Dankeschön für die Begleitung der Lernenden in einer turbulenten Zeit. Ihr habt wesentlich zu diesem Erfolg beigetragen.

Noch einmal ganz herzliche Gratulation an euch alle. Wir sind ganz besonders stolz, dass alle unsere FaGe erfolgreich abgeschlossen haben.

*Monika Bentele
Ausbildungsverantwortliche*





Ein paar unbeschwerte Stunden in schöner Atmosphäre, zusammen mit Menschen die einem lieb sind – das mögen wir alle. Mit der 1. August-Feier und dem Otmarfest war dies nun auch bei uns im PH St. Otmar wieder möglich und die Vorfreude darauf war bei allen spürbar. Nun aber der Reihe nach:

Schon beizeiten suchten sich am 1. August die Bewohnenden mit bis zu zwei Angehörigen im in den Wappenfarben rot-weiss geschmückten Restaurant ihre Plätze aus. Die Stimmung war heiter, schliesslich bekamen einzig die Grillmeister aus der Küchencrew etwas Weniges vom regnerischen Wetter ab. Bei feinen Leckereien vom Grill und aus der Küche liessen es sich alle gut gehen. Für musikalische Unterhaltung sorgte das Duo Elvira & Godi mit ihren Akkordeonklängen. Dabei kamen auch die tanzfreudigen Bewohnenden auf ihre Rechnung und beim Schweizerpsalm wurde kräftig mitgesungen.

Fest





St. Otmar in Blauwe



Getanzt und mitgesungen wurde ebenso eifrig am Otmarfest. Die Appenzeller Oldies sorgten für fröhliche Stimmung im Festzelt und bei den Bewohnenden für viele Erinnerungsmomente, holten sie doch etliche altbekannte Weisen aus ihrem Repertoire hervor. Vom Küchen- als auch Serviceteam wurden alle wunderbar versorgt. Die Stunden vergingen wie im Fluge mit angeregten Gesprächen, gemütlichem Zusammensitzen oder beim Eintauchen in etwas Jahrmarktatmos-

phäre beim Glücksrad und Fischlispiel, wo jede und jeder sein Glück versuchte, denn die dazu gehörenden Gabentische lockten mit allerlei Schönerm und Feinerem.

Doch das Allerbeste ist, dass Feste wie diese enorm viel Freude bringen und die guten Erinnerungen daran weit in den Alltag und lange nachklingen.

Rita Wurzer, Aktivierung



Frau Terezia Kukumberg

Geboren bin ich am 13. April 1941 in der Slowakei, in einem kleinen Dorf namens «Slovensky Grob». Dies liegt in der Nähe von Bratislava, der Hauptstadt der Slowakei.



Als ältester Zuwachs bin ich zusammen mit meinen Eltern, meiner Schwester und meinem Bruder gross geworden. Das Familienverhältnis war sehr eng und harmonisch. Mit meinen Geschwistern habe ich mich super verstanden, wir waren unzertrennlich. Mein Bruder starb leider aufgrund eines Herzfehlers mit 45 Jahren.

Sowohl Mitarbeitende als auch andere Bewohnende im Haus sind sehr freundlich und zukommend.

Meine Kindheit prägten auch einige Schattenseiten, denn in dieser Zeitspanne herrschte der Slowakisch-Ungarische Krieg und mein Zuhause verwandelte sich in ein Kriegsgebiet. Da ich sehr jung war, kann ich mich nicht mehr an genaue Details erinnern. Jedoch weiss ich noch, dass ich zusammen mit meiner Familie während der Angriffe durch unterirdische Tunnel flüchten musste. Trotz dieser schweren Zeit sind meine Geschwister und ich in unserer Heimat aufgewachsen und erhielten die Möglichkeit die Primarschule sowie auch die Sekundarschule zu besuchen und erfolgreich abzuschliessen.

Danach arbeitete ich als Küchenhilfe in

der Küche eines grossen Hotels. Jedoch wurde mir dies schnell zu langweilig, weshalb ich nachfolgend im selben Hotel als Servicekraft arbeitete. Ich war schon als kleines Kind sehr neugierig und hatte schon damals immer Freunde an neuen Herausforderungen.

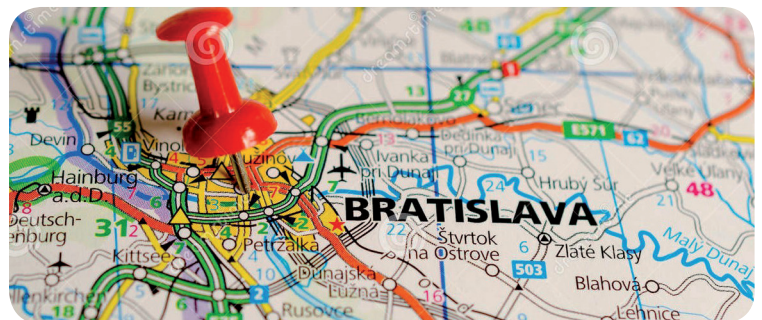
Im Jugendalter lernte ich meinen heutigen Ehemann kennen. Im Jahr 1960, als ich 19 Jahre alt war, heirateten wir und im gleichen Jahr kam unser erstes und vier Jahre später unser zweites Kind zur Welt. Seit dieser Zeit war ich zuhause als Ehefrau und Mutter tätig, während mein Mann als Chauffeur in einer privaten Firma arbeitete und nebenbei als Musiker tätig war.

Einige Jahre später, im Jahr 1968, flüchteten mein Mann und ich zusammen mit unseren Kindern in die Schweiz. Wir mussten aufgrund der Notfallsituation, die in der Slowakei herrschte, das Land verlassen. Dabei handelte es sich in dieser Zeit um die wirtschaftlichen Beziehungen zwischen der Slowakei zu

schwierig eine Arbeitsstelle zu finden. Ich war als Putzkraft in einer privaten Firma arbeitsfähig. Bis ich dann unzählige Deutschkurse mit Erfolg besuchte und mich dadurch zur Bürokraft weiterentwickelte. Mein Mann fand ebenfalls schnell einen Job und somit konnten meine beiden Kinder die Schule besuchen.

Nach 20 langen Jahren war es uns möglich unser Heimatland endlich wieder zu besuchen. Das war für uns alle ein grosses Ereignis, da wir wieder ohne jegliche Furcht in unsere Heimat reisen und unsere Familie endlich wieder besuchen und in die Arme schliessen konnten.

Nun wohne ich seit knapp einem Jahr hier im Pflegeheim St. Otmar in der Wohngruppe Schönau und kann sagen, dass es mir an nichts fehlt. Sowohl Mitarbeitende als auch andere Bewohnende im Haus sind sehr freundlich und zukommend. Ich beschäftige mich gerne mit Handarbeiten, wie zum Beispiel Stricken, Häkeln, Basteln und Malen. Zudem nehme ich gerne an Tagesaktivitäten im



Russland. Durch Unterstützung eines Bekannten schafften wir es aus der Ukraine zu flüchten. Zu Beginn kamen wir einige Tage in Wien unter. Gemeinsam mit anderen Flüchtenden befanden wir uns in einem kleinen Lager.

Nach kurzer Zeit schaffte es meine gesamte Familie in die Schweiz zu flüchten. Zu Beginn hausten wir für einige Tage in Buchs und anschliessend zogen wir gemeinsam weiter nach St.Gallen.

Aufgrund meiner schlechten Deutschkenntnisse war es am Anfang sehr

Atelier teil. Zu meinem Morgenritual gehört das Einstellen des Radios im Stübli und dazu ein wenig zu tanzen. Sonntags besuche ich immer nach dem Frühstück meinen Ehemann und wir gehen gemeinsam in die Kirche. Täglich gehe ich spazieren. Ich liebe die Natur und sammle dort Blumen, Äste und alles was ich finde, damit kann ich mein Zimmer wunderschön dekorieren.

Erzählt von Terezia Kukumberg
Niedergeschrieben von Natasa Peric

Lauwarmes Kürbis-Pilz Türmchen auf gebratenem Feldsalat mit Speck
(4 Personen)



Zutaten:

- 10g Butter
- 200g Waldpilze
- 0.5dl Weisswein
- 1 Zweig Thymian
- 100g Creme fraiche
- 40g Haselnuss geröstet und gemahlen
- 400g Feldsalat (Nüsslisalat)
- 100g Bratspeck gewürfelt
- 250g Muskatkürbis
- 1 Prise Salz, Pfeffer, Muskatnuss
- Cherry-Tomaten, Creme fraiche für Garnitur

Vorbereitung:

- Pilze in kleine Würfel schneiden
- Thymian fein hacken und zu den Haselnüssen dazugeben
- Feldsalat waschen
- Kürbis in feine Scheiben schneiden und mit einem runden Ausstecher Taler ausstechen
- Cherry-Tomaten vierteln
- Speck und Kürbistaler anbraten

Zubereitung:

1. Die Waldpilze in der Butter anbraten und mit dem Weisswein ablöschen.
2. Thymian, Haselnuss und Creme fraiche dazugeben und mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Die Masse etwas auskühlen lassen.
3. Den Feldsalat in der Speckpfanne kurz anbraten und direkt auf dem Teller platzieren.
4. Das Türmchen abwechslungsweise mit dem Kürbis und der Pilzmischung schichten.
5. Den Teller beliebig mit den Cherrytomaten und der Creme fraiche ausgarnieren.

Die Gewinner des Wettbewerbes vom Blickwinkel Nr. 52 sind:

1. Preis: Lieberherr Rolf, St. Gallen
2. Preis: Thür Regina, Bernhardzell
3. Preis: Conrad Karola, Abtwil



Wettbewerbspreise:

1. Fr. 70.– Stadtgutschein St. Gallen
2. Fr. 50.– Stadtgutschein St. Gallen
3. Fr. 20.– Stadtgutschein St. Gallen

WETTBEWERB

Wie viele der folgenden Bilder konnten Sie in unserer Hauszeitung entdecken?



- Singvögel _____ Stück
- Herbstbäume _____ Stück
- Eiszapfen _____ Stück
- Frühlingsblumen _____ Stück

Name, Vorname:

Strasse:

PLZ/Wohnort:

**Lösungszahlen bitte bis spätestens 19. Oktober 2021 einsenden an:
Pflegeheim St. Otmar, Wettbewerb, Schönauweg 5, 9000 St. Gallen oder direkt in
Wettbewerbsbox bei Administration Pflegeheim St. Otmar einwerfen.**

Die Gewinner werden in der nächsten Ausgabe publiziert. Über diesen Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt. Für Mitarbeitende des Pflegeheims St. Otmar ist die Teilnahme nicht erlaubt.

Veranstaltungen

Die Durchführung der jeweiligen Veranstaltungen ist von der pandemischen Situation abhängig. Wir behalten uns vor, im Falle einer Veränderung, Anlässe abzusagen.

Mittwoch, 22. September 2021

14.30 - 16.00 Uhr
im Restaurant Otmar
Geburtstagsparty
Musik Die urchigen Tösstaler

Mittwoch, 20. Oktober 2021

14.30 - 16.00 Uhr
im Restaurant Otmar
Geburtstagsparty
Musik Fredi Ott

Freitag, 19. November 2021

15.00 - 16.00 Uhr
Exrompt Quartett

Mittwoch, 24. November 2021

14.30 - 16.00 Uhr im Restaurant Otmar
Geburtstagsparty Musik Die Entertainer

Samstag, 4. Dezember 2021

15.00 - 16.00 Uhr im OTMAR-Saal
LYRA Vokalensemble aus St. Petersburg
Russisch-orthodoxe Chormusik
Gruppe von professionellen SängerInnen
mit konservatorischer Ausbildung

Donnerstag, 16. Dezember 2021

ab 15.30 - 19.00 Uhr
im Restaurant Otmar
Weihnachtsfeier für Bewohner
und Angehörige
mit Mihaela Stefanova, Pianistin

Freitag, 17. Dezember 2021

ab 15.30 - 19.00 Uhr
im Restaurant Otmar
Weihnachtsfeier für Bewohner
und Angehörige
mit Mihaela Stefanova, Pianistin

Mittwoch, 22. Dezember 2021

14.30 - 16.00 Uhr im Restaurant Otmar
Geburtstagsparty
Musik Hansruedi Vodermann



Anzeige



**WÄSCHEREI
BODENSEE** AG

Textil-Logistik & Mietwäsche

**WÄSCHEVOLLVERSORGUNG
für SPITÄLER und PFLEGEHEIME**



erfahren

kompetent

zuverlässig

Wäscherei Bodensee AG
8596 Münsterlingen
Tel. 071 686 20 08
Fax 071 686 20 19
www.waescherei-bodensee.ch

