





HAUSZEITUNG DES PFLEGEHEIMS ST.OTMAR





St. Jakob Apotheke St. Gallen

- 🛃 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
- Lick & Collect (www.amavita.ch)

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

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

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



Stolzer Rückblick

Liebe Leserinnen und Leser

Ich hoffe Sie konnten die Feiertage mit Ihren Liebsten geniessen und sind gut ins Jahr 2024 gestartet. Dazu möchte ich Ihnen meine besten Glückwünsche aussprechen. Das Neue Jahr soll Sie mit Glück, Erfolg, eiserner Gesundheit und viel Zeit für die schönen Dinge des Lebens bescheren.

Wir blicken mit Stolz und Freude auf ein ereignisreiches 2023 zurück. Nebst all den täglichen negativen Schlagzeilen, die uns nur so um die Ohren fliegen, haben wir aus Sicht des Otmars glücklicherweise viel Positives zu berichten.

Ende April 2023 war der Umbau unserer Wohngruppe «Schönenwegen» im Attikageschoss vollendet. Entstanden ist ein grosszügiger Wohnbereich mit einladenden Aufenthaltsbereichen und modernen, hellen sowie geräumigen Zimmern. Entsprechend schnell konnten diese auch vermietet werden. Auch die Nachwehen der Pandemie sind nicht

GENDERKLAUSEL:

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

IMPRESSUM

60. Ausgabe, 1/2024

Erscheint 3x jährlich Januar / Mai / September

Redaktionsteam:

Balmer Daniel, Projektleitung Garic Alen, Verpflegung Hardmeier Sonja, Geschäftsführerin Alther Andrea, Aktivierung Kocic Radmila, Pflegedienstleiterin

Layout: IDEAS Grafik, Wittenbach Druck: Niedermann Druck



mehr zu spüren. Dies merkt man nicht nur an der ausgelassenen Atmosphäre im ganzen Haus, sondern vor allem auch in unserem öffentlichen Restaurant Otmar. Die Besucherzahlen haben stark zugenommen und sind fast auf dem Stand von vor der Pandemie. Dies freut uns insbesondere, da unser Restaurant eine wichtige Begegnungszone von Jung und Alt, Leuten aus dem Quartier und unseren Bewohnenden darstellt. Es ist wieder so richtig viel Leben ins Otmar zurückgekehrt und alle scheinen dies in vollen Zügen zu geniessen.

Im vergangenen Jahr überarbeiteten wir unser Betriebskonzept mit sämtlichen dazugehörigen Beilagen wie Pflegekonzept, Sichterheitskonzept, Palliative Care Konzept, Ethikkonzept sowie viele anderen Arbeitsdokumente. Dahinter steckte ein intensiver Prozess verbunden mit viel Arbeit. Dies hat sich jedoch gelohnt. Die Rückmeldung vom Amt für Soziales des Kantons St. Gallen war dann auch sehr positiv und hat uns sehr gefreut. Sie bestätigt uns, dass wir mit unserer Ausrichtung und Arbeitsweise auf dem richtigen Weg sind.

Das Highlight 2023 war jedoch eindeutig das 50-jährige Jubiläum des Pflegeheims St. Otmar. Dieses feierten wir

auch entsprechend gebührlich. Auftakt der Feierlichkeiten war das Frühlingsfest im April mit Brunch und Schlager, gefolgt vom Tag der offenen Tür und dem traditionellen Otmarfest unter Jubiläumsflagge im September. Abschluss bildete der offizielle Festakt mit geladenen Gästen im Oktober. Mehr dazu möchte ich Ihnen an dieser Stelle nicht verraten, denn Sie können alles auf den Seiten 7 – 10 nachlesen.

Ich bin gespannt, welche Herausforderungen im Neuen Jahr auf uns warten werden. Dabei bin ich mir ganz sicher, dass es nicht langweilig werden wird.

Sonja Hardmeier, Geschäftsführerin

Das Pflegeheim St.Otmar durfte dieses Jahr sein 50-jähriges Jubiläum feiern. Mit Stolz konnten wir auf eine bewegte Geschichte zurückblicken und Ausschau halten. Heute ist das Pflegeheim in jeder Hinsicht gut aufgestellt. Dafür gebührt der Geschäftsleitung mit Sonja Hardmeier und Radmila Kocic sowie allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ein ganz grosses Dankeschön.

Der Vorstand des Pflegeheims St.Otmar

Eintritte



Rafael Martinez Fachmann Gesundheit 01.11.2023



Ilkay Ceylan Mitarbeiter Service 04.09.2023



Rénata Szalanczy Pflegehelferin 01.12.2023



Akberet Eyob Pflegehelferin 01.10.2023



Christina-Simona Nica Pflegehelferin 01.12.2023



Lela Markovic Mitarbeiterin Hausdienst 01.10.2023



Suzana Antosovic Pflegehelferin 01.12.2023



Sophi Sebastin Pflegefachfrau HF 16.10.2023



Anamarija Gasi Praktikantin Pflege 01.12.2023

5-jähriges Jubiläum



Wasna Bischof Küchenhilfe 01.02.2024



Lucia Stanovcakova Mitarbeiterin Service 04.01.2024

25-jähriges Jubiläum von **Daniel Balmer**

Unser Projektleiter und Qualitätsverantwortlicher, Daniel Balmer, feiert sein 25-jähriges Jubiläum. Aus diesem Anlass habe ich ihm zehn persönliche Fragen gestellt.

Was waren deine Erwartungen, Ziele und Wünsche beim Stellenantritt vor 25 Jahren?

Wie so oft im Leben war es die Liebe, die mich nach St.Gallen führte. Davor wohnte und arbeitete ich als Pfleger in einem Altersheim in Zürich. Ganz ehrlich gesagt hatte ich keine konkreten Erwartungen, ich suchte einfach eine Stelle als Pfleger. Ich stellte mich bei verschiedenen Pflegeheimen vor. Dass ich dann im Pflegeheim St. Otmar gelandet bin, war eher ein "Bauchentscheid". Zu diesem Entscheid hat sicher auch die "spezielle Atmosphäre" beigetragen, die damals schon im Pflegeheim St. Otmar spürbar war

Wenn du heute zurückschaust, was hat sich erfüllt und was konntest du umsetzen?

Ich habe meine Entscheidung für das Pflegeheim St.Otmar nie bereut, im Gegenteil, mein "Bauchgefühl" hat sich als richtig herausgestellt. Eigentlich hegte ich nie "Karriere-Pläne", vielmehr sind immer wieder neue und spannende Aufgaben an mich herangetragen worden. In meiner heutigen Position als Projektleiter würde ich mich als "Quereinsteiger" be-

zeichnen. Einige "Skills" musste ich mir zuerst durch Weiterbildung, vieles aber auch durch "learning by doing" aneignen.

Und wie geht es dir heute nach so vielen Jahren im Otmar?

Nach wie vor gehe ich gerne zur Arbeit. Ich schätze den kollegialen Umgang mit meinen Arbeits-Kolleginnen und -Kollegen sehr und auch Humor kommt nicht zu kurz. Mir ist bewusst, dass ich viele Privilegien geniesse. So kann ich meinen Arbeitstag z.B. völlig selbständig gestalten. Niemand sagt mir, wann und wie ich arbeiten muss, es sind die Aufgaben und Aufträge, die meinen Arbeitsalltag bestimmen. Das gibt mir einerseits viel Freiheit, verlangt aber andererseits auch viel Eigenverantwortung. Mir gefällt es diese Herausforderung zu meistern.

Wie motivierst du dich jeden Tag?

Mit viel Kaffee und Schokolade (lacht). Mich motiviert der Gedanke, dass ich mit meiner Tätigkeit das Pflegeheim und die Mitarbeitenden bei ihrer Arbeit unterstützen und fördern kann. Manchmal werde ich gefragt: "Was genau ist eigentlich dein Job?" Es sind viele verschiedene Aufgaben. Einige davon sind Routine, manche ganz neu und noch nie dagewesen. Das macht es ja so spannend.

Was glaubst du, wie sieht die Pflege der Zukunft aus?

Das Pflegeheim, wie wir es heute kennen, ist meiner Meinung nach ein Auslaufmodell. Wie sich die Pflege in Zukunft weiterentwickelt, hängt stark



davon ab, welches Bild in der Gesellschaft über das Alter vorherrschen wird. In früheren Zeiten hatte man noch Respekt vor "den weisen Alten". Heute, in unserer Leistungsgesellschaft, sollte man idealerweise bis ins hohe Alter "fit und mobil" bleiben. Ein weiterer Faktor ist die Geschwindigkeit der technischen Entwicklung. Ich kann mir gut vorstellen, dass in naher Zukunft das Pflegepersonal vermehrt durch digitale Hilfsmittel entlastet wird. So zum Beispiel bei der Unterstützung durch künstliche Intelligenz beim Erstellen der Pflegedokumentation oder bei logistischen Aufgaben. Ebenso sehe ich den Einsatz von Robotertechnik als Ergänzung zu menschlichen Pflegekräften als realistische Chance. Das Thema Autonomie wird in Zukunft noch vermehrt an Bedeutung gewinnen. Die Menschen werden möglichst lange in der eigenen Wohnung bleiben und die Pflege wird sich vermehrt zur ambulanten Dienstleistung entwickeln. Ebenso wird es ganz neue Wohnformen geben, z.B. eine gemischte WG, in der alte und junge Menschen zusammenwohnen und sich gegenseitig im Alltag unterstützen.

Welche Rolle spielen Menschen in deinem Leben?

Ich finde zwischenmenschliche Kontakte sehr bereichernd. Jedes Individuum hat seine Geschichte, trägt seinen "Rucksack" und am Ende sind wir doch alle "nur" Menschen.

Freunde sind für mich sehr wichtig und ich pflege regelmässigen Kontakt zu ihnen

Was bedeuten für dich Kultur und Werte?

In unserer globalisierten Welt treffen die verschiedensten Kulturen und Werte aufeinander, vermischen sich und reiben sich. Ich finde es daher sehr wichtig, das gegenseitige Verständnis zu fördern und den gegenseitigen Respekt zu kultivieren. Einer der wichtigsten Werte in unserer Gesellschaft ist meiner Meinung nach die Bereitschaft einander wirklich zuzuhören, auch wenn man nicht unbedingt der gleichen Meinung ist. Oft sind es nämlich die eigenen Schattenseiten, die wir auf andere projizieren.

Was sind deine Pläne für die nächsten 10 Jahre?



Ich bin nicht der Typ, der konkrete Pläne für die Zukunft macht. Vielmehr versuche ich im "Hier- und Jetzt" zu leben und meinen Impulsen zu folgen. Wer weiss schon, was in 10 Jahren sein wird. Das heisst natürlich nicht, dass ich keine Wünsche und Träume habe. Zum Beispiel würde ich gerne mal eine grosse Reise unternehmen. Glücklicherweise habe ich einen guten Zugang zu meiner "Intuition", d.h. ich spüre, wenn es eine Veränderung braucht und dann öffnen sich in der Regel auch Türen und es zeigen sich neue Wege.

Was willst du, dass man dereinst einmal über dich erzählt?

Dass ich ein optimistischer und humorvoller Zeitgenosse war, der mit Herzblut und Leidenschaft auch schwierige Herausforderungen bewältigte.

Hast du einen Wunsch?

Den Weltfrieden. Ich wünsche mir, dass ich möglichst lange beweglich im Geist bin und mir selber treu bleiben kann.

Lieber Daniel, persönlich und im Namen der gesamten Belegschaft danke ich dir von Herzen für deinen Einsatz und dein Engagement für das Pflegheim St. Otmar in den vergangenen 25 Jahren. Wir freuen uns auf eine weiterhin tolle und zukunftsrichtende Zusammenarbeit mit dir.

Sonja Hardmeier, Geschäftsführerin

BOSCARDIN +ROEFS

ARCHITEKTUR+BAUMANAGEMENT GMBH TELEFON 071 245 65 05 INFO@BOSCARDIN-ROEFS.CH



Wir bringen's und holen's...

Ruckis Zelte & Festbestuhlung

Martin RuckstuhlTel. 071•912 21 42Waldeggstr. 2Fax 071•912 21 439500 WilNat. 079•429 61 75

www.ruckis-zelte.ch





50-jähriges Jubiläum

Seit 50 Jahren gibt es das Pflegeheim St. Omar schon und darauf sind wir zu Recht richtig stolz! Deshalb feierten wir 2023 das goldene Jubiläum unseres Hauses ausgiebig. Wie wir diesem speziellen Jubiläum huldigten, können Sie auf den nächsten Seiten nachlesen.



Frühlingsfest

Ab 10.00 Uhr hiess es für die Bewohnenden und die zahlreichen Gäste «Herzlich Willkommen und guten Appetit!».

Das Küchenteam vom Pflegeheim St. Otmar zauberte ein grandioses Brunch-Buffet mit ausgewählten kulinarischen Köstlichkeiten hin, welche für einen wahren Gaumenschmaus sorgten. Je nach Vorliebe stärkte man sich mit den warmen und/ oder kalten Speisen. Als Schlussbouquet sorgte ein exzellentes und abwechslungsreiches Dessertbuffet für manch ein Ahhh und Mhhh. Es fehlte an nichts! Schlagersänger Claudio De Bartolo heizte die Stimmung im Restaurant noch zusätzlich an. Mit

Zum 50-jährigen Jubiläum des Pflegeheims St. Otmar wurde am 30. April 2023 das erste Mal ein Frühlingsfest mit Brunch und Musik durchgeführt.

seinen alt bekannten und neuen Schlagerliedern verzückte er sowohl Bewohnende als auch Gäste. Bei der Stimmung konnte fast niemand mehr ruhig dasitzen, sondern es wurde ausgiebig das Tanzbein geschwungen, geschunkelt oder aus voller Kehle mitgesungen.

Es war ein ausgesprochen gelungener Anlass während dessen alle bis auf die letzte Sekunde vor Feierabend die ausgelassene Stimmung genossen. Der Frühlingsbrunch ist noch heute beliebtes Gesprächsthema bei unseren Bewohnenden.

Team Atelier



Tag der offenen Tür und Otmarfest 2015

Anlässlich des 50-jährigen Bestehens öffnete das Pflegeheim St. Otmar am Samstag, 9. September 2023, seine Türen für die Öffentlichkeit.

Den interessierten und zahlreich erschienenen Besuchern wurde ein vielfältiges und buntes Programm präsentiert.

Im Eingangsbereich konnte man sich beim sogenannten "Demenzsimulator" spielerisch in verschiedene Alltagssituationen von Menschen mit Demenz einfühlen und am eigenen Leib erleben, wie scheinbar einfache Alltagsverrichtungen zu einer grossen Herausforderung werden können. Damit wird das Verständnis für betroffene Menschen gefördert.

Führungen durch das Haus ermöglichten interessierten Personen einen Einblick in den Pflegealltag des Pflegeheims St. Otmar. Zudem hatten sie Gelegenheit das neu renovierte Attikageschoss – Wohnbereich Schönenwegen – zu besichtigen.

Im Garten verwöhnte unsere Küchencrew die Besuchenden mit diversen kulinarischen Köstlichkeiten verschiedener Nationalitäten. Das Tanzbein konnte im Festzelt kräftig geschwungen werden, wo die «Oldies aus Appenzell» wunderschöne und beschwingende Evergreens zum Besten gaben. Als besondere Überraschung gab der Männerchor Engelburg ein "Ständchen". Höhepunkt der Veranstaltung bildeten diverse "Sitz-Tänze", welche die Bewohnerinnen und Bewohner gemeinsam mit dem Männerchor aufführten. Diese Tänze hatten sie unter der Leitung der Aktivierung schon mehrere Wochen zuvor geprobt und alle hatten dementsprechend auch ziemlich Lampenfieber. Es war sehr berührend und ergreifend zugleich zu sehen, mit welcher Leidenschaft und Freude die Bewohnerinnen und Bewohner ihr Bestes gaben. Wer sein Glück versuchen wollte, konnte zudem an einem Ballonwettbewerb teilnehmen.

Am Sonntag war noch einmal einiges los im Otmar. Bei Kaiserwetter fand auch dieses Jahr das





traditionelle Otmarfest, jedoch dieses Mal unter dem Motto «50 Jahre St. Otmar» statt. Hierzu waren vor allem Gäste eingeladen, die einen Bezug zum Heim haben, wie Angehörige, Freunde und Bekannte unserer Bewohnenden. Die vielen feinen Grilladen, Salate und das exquisite Dessertbuffet stiessen auf viel Bewunderung und viele «Mhhhs» und «Ahhhs».

Natürlich spielten auch hier die «Oldies aus Appenzell» und sorgten für eine

ausgelassene Stimmung. Beim Büchsenwerfen gab es allerlei tolle Preise zu gewinnen. An dieser Stelle ein herzliches Dankeschön an die Sponsoren der Preise.

Wir dürfen mit Freude und Genugtuung auf dieses Wochenende zurückblicken, welches ein voller Erfolg war.

Daniel Balmer Projekt- und Qualitätsverantwortlicher





Offizieller Festakt

Auftakt zu einem besonderen Event am 20. Oktober 2023 bildete das Fachreferat von Prof. Dr. Thomas Beer, Studiengangs-Leiter an der Ostschweizer Fachhochschule zum Thema: "Digitalisierung und Robotertechnik in der Pflege" inkl. aktueller Forschungsergebnisse auf diesem Gebiet.



Werden Roboter in Zukunft die Pflegenden bei Ihrer Arbeit unterstützen oder sogar entlasten können?

Der zunehmende Fachpersonalmangel, insbesondere auch in der Pflege, erfordert ein Umdenken zu neuen Lösungen. Natürlich liegt da der Gedanke nahe, Pflegekräfte durch den Einsatz von Robotern und digitalen Lösungen zu entlasten, z.B. bei repetitiven Arbeiten wie "Getränke verteilen" oder "Wäsche versorgen". Ob positive Zukunftsentwürfe oder düstere Zukunftsprognosen, das Thema Robotik in der Pflege lässt niemanden kalt und ist emotional brisant. Aussagen wie "Ich möchte mich niemals von einem Roboter pflegen lassen" stehen diametral zu Aussagen wie "Wenn ein Roboter mich waschen würde, dann hätte ich viel weniger Hemmungen".

Prof. Dr. Beer nahm uns gleich zu Beginn seines Referates unsere Illusionen und beförderte uns zurück auf den Boden der Realität. In Wirklichkeit nämlich steckt die Robotik noch in den Kinderschuhen. Bis wir mit zuverlässiger Hilfe und Unterstützung solcher Systeme rechnen können, werden schätzungsweise noch 30 - 50 Jahre vergehen. Auch ist es ein Irrtum zu denken, man könnte menschliches Personal so einfach durch Roboter ersetzen, denn auch Roboter und digitale Systeme benötigen Wartung und Pflege, dieser Aufwand ist nicht zu unterschätzen. Dadurch würden aber evtl. neue Berufsrichtungen entstehen.

Zum aktuellen Forschungsprojekt der Ostschweizer Fachhochschule gehört eine digitalisierte Wohnumgebung für Menschen mit Demenz. Zahlreiche integrierte technische Hilfsmittel, wie zum



Interessierte Personen können sich eine solche Wohnumgebung vor Ort ansehen und sich ein eigenes Bild machen:

https://www.ost.ch/de/forschung-und-dienstleistungen/interdisziplinaere-themen/iaf-institut-fuer-altersforschung/living-labs

Beispiel Bewegungsmelder, Sturzsensoren, Alarme, Kommunikationsgeräte wie Videotelefonie, Geräte zur Messung der Vitaldaten oder die Möglichkeit online einzukaufen, sollen Menschen mit Demenz Orientierung geben und ihnen somit helfen, ihr Leben möglichst autonom in den eigenen vier Wänden zu bewältigen. Eine der Herausforderungen ist das Designen solcher Systeme, denn die Geräte müssen einfach und intuitiv zu bedienen sein. Der Mensch soll die



Technik lenken und nicht umgekehrt. Die Betroffenen dürfen sich nicht überwacht oder bevormundet fühlen, sondern in ihrem Alltag unterstützt. Bei einem Roboter muss sofort erkennbar sein, dass es sich um eine Maschine und nicht um einen echten Menschen handelt. Ein wichtiger Faktor ist auch der "Datenschutz" und der "Persönlichkeitsschutz", denn diese Systeme sammeln und verarbeiten sehr viele persönliche Daten, um ihre Aufgabe erfüllen zu können.

Anschliessend, nach dem Referat, wurden die geladenen Gäste zu einem feinen Festessen im Restaurant Otmar eingeladen. Zur Unterhaltung spielte die Otmar-Brass Band fetzige Stücke, und nein, es waren auch da noch keine "Musikroboter" im Finsatz.

Menschliche Emotionen und Empfindungen können zwar simuliert, aber von einer Maschine nie echt empfunden werden. Es braucht also auch in Zukunft Menschen; Roboter können diese niemals ersetzen, allerhöchstens ergänzen.

Daniel Balmer, Projekt- und Qualitätsverantwortlicher

Fussballfieber im St. Otmar

Dass auch im PH St. Otmar grün-weisse Herzen schlagen, zeigte sich am Nachmittag des 2. Septembers. Adäquat ausstaffiert mit grün-weissem Schal, Shirt oder einer Fahne, machte sich eine Gruppe von Bewohnenden mit Begleitpersonen auf den Weg zum Kybun-Park. Vorfreude und auch etwas Aufgeregtheit war spürbar, ist doch die Fussballarena ein ganz und gar nicht alltägliches Ziel. Mutig stürzte sich die Gruppe ins Getümmel, Bratwurstduft lag in der Luft, freudige Gesichter jeden Alters rundherum. Sogar Gallus, das Maskottchen des FCSG, begrüsste unsere Bewohnenden auf dem Fussballgelände. Gestärkt mit Wurst und Bürli verfolgte die Schar von der vordersten Reihe aus das Spiel. An dieser Stelle sei dem FCSG für das gross-

Vollends in Fanatmosphäre machte sich die inzwischen etwas müde, jedoch um viele Eindrücke reichere Otmar Fussballfan-Gruppe auf den Heimweg. Inmitten ausgelassener Fans fuhren alle wieder mit dem VBSG-Bus zurück. Dabei entstanden kurze, wunderbare Begegnungen, welche zum Schluss in einem Spalier für unsere Bewohnenden – gebildet von jungen Fans – beim Aussteigen an der Bushaltestelle gipfelten! Fussball hat an diesem Tag wahrlich Generationen verbunden!

Atelier

Gestärkt mit Wurst und Bürli verfolgte die Schar von der vordersten Reihe aus das Spiel.



Adventsfeiern 2023



und die Weihnachtskrippe aufgestellt werden. Damit jeder am Abend seinen Platz fand, wurden zudem Tischkarten verteilt

Musikalisch begleitet wurden die Abende durch unsere langjährige Pianistin Mihaela Stefanova. Sie spielte bekannte Weihnachtslieder, aber auch moderne Stücke. Zu einigen Weihnachtsliedern wurde zudem kräftig mitgesungen.

Alles in allem waren es wiederum zwei gelungene und herzerwärmende Weihnachtsanlässe.

Atelier

Die Adventsfeiern für unsere Bewohnenden sowie deren Angehörige fanden dieses Jahr am 14. und 15. Dezember 2023 statt. Wie jedes Jahr bilden sie das absolute Highlight des Jahres und kündigen auch dessen Ende an.

Die Mitarbeitenden des Ateliers schmieden ihre Pläne für das Weihnachtsthema und die entsprechenden Dekorationen bigweils sehr früh. Hat man sich für ein Thema entschlossen, beginnen die Vorarbeiten meist schon im Frühherbst und die

Beisammensein treffen und ein köstliches Adventsmenu geniessen konnten, bedurfte es vom Organisationskomitee noch einiges an Vorbereitungsarbeit. Die Tische mussten umgestellt, arrangiert und eingedeckt, die Christbäume geschmückt



Alles in allem waren es wiederum zwei gelungene und herzerwärmende Weihnachtsanlässe.

Bewohnenden werden bei Gestaltung sowie Herstellung der Deko miteinbezogen. Bevor sich jedoch Bewohnende wie auch Gäste an den beiden Adventsabenden zum besinnlichen und gemütlichen



Freiwillige Mitarbeiterin

Ich heisse **Dorothee Mack**, bin verheiratet und habe zwei erwachsene Söhne (David und Simon). Aufgewachsen bin ich als mittlere von drei Töchtern in der Schillerstadt Marbach am Neckar.

Mein Vater war Automechaniker und hatte eine Tankstelle mit Reparaturwerksatt. Er hatte lange Arbeitstage und eine Sechstagewoche. Meine Mutter war CEO in dem Ein-Mann-Betrieb und auch Kapitänin auf dem Familienschiff. Sie ist heute 99 Jahre alt, lebt noch alleine.

Auf dem Foto bin ich auf Sylt im November letzten Jahres. Ich liebe es stundenlang am Meer entlang zu laufen, ab und zu den Wellen davon zu rennen und mich vom Wind durchblasen zu lassen. Um auch zuhause ein wenig Sylt-Feeling zu haben, steht seit diesem Jahr ein Strandkorb in unserem Garten.

Nach dem Abitur studierte ich in Konstanz Englisch und Französisch und arbeitete

danach als Lehrerin. Während meiner Arbeit mit den Kindern machte ich die Erfahrung, wie wichtig psychologisches Wissen in diesem Beruf ist. Aus diesem Grund – und weil ich mich schon früh für Menschen interessierte, studierte ich berufsbegleitend Psychologie und arbeitete im Anschluss in einer Psychiatrischen Klinik. Mit der Geburt des ersten Kindes unterbrach ich die Berufstätigkeit. Nach einigen Jahren stieg ich dann nach und nach wieder in meinem ersten Beruf als Lehrerin ein. So unterrichtete ich in Schachen bei Herisau Schüler von der dritten bis zur sechsten Klasse. Das Unterrichten und Begleiten der Schülerinnen und

Schüler bereitete mir unglaublich viel Freude.

Mein grösstes Interesse galt und gilt Menschen, seien sie jung oder alt, ihrer Persönlichkeit und den Geschichten aus der Schatztruhe ihres Lebens. Besonders ältere Menschen erfüllen mich mit Respekt und Hochachtung vor ihrer Lebensleistung und Erfahrung, oft auch vor ihrer Lebensfreude «trotz allem».

Seit Juli 2021 bin ich pensioniert – und geniesse den Ruhestand ebenso wie zuvor das Berufsleben. Eine wichtige neue Erfahrung ist mein freiwilliges Engagement beim Hospizdienst St. Gallen. Ich begleite Menschen an deren Lebensende. Meist auf der Palliativstation, aber auch in anderen Institutionen und zum Teil auch über längere Zeit. Meine Aufgabe besteht hier vor allem im Dasein, in der Beziehung, im Zuhören und in der achtsamen Präsenz.

Im Rahmen meiner Einarbeitung für den Hospizdienst, habe ich das Pflegeheim St. Otmar kennen gelernt. Was ich in meiner Zeit dort erlebe beindruckt mich nachhaltig. Zum einen erhalte ich einen Einblick in die anspruchsvolle Aufgabe der Pfle-

> «Besonders ältere Menschen erfüllen mich mit Respekt und Hochachtung vor ihrer Lebens– leistung und Erfahrung, ...»

genden und bewundere deren hohe Professionalität, vor allem aber berührt mich ihre liebevolle Fürsorge, die sehr persönliche, oft heitere und aufmunternde Zugewandtheit den Bewohnerinnen und Bewohnern gegenüber. Auf der anderen Seite haben einzelne Bewohnerinnen und Bewohner schnell einen Platz in meinem Herzen gefunden.

In der Begleitung von älteren Menschen habe ich die Erfahrung gemacht, dass

der Eintritt in ein Pflegeheim, Krankheit und Hilfsbedürftigkeit oder das Wissen um das bevorstehende Ende mit einem schwierigen und schmerzlichen Empfinden von Würdeverlust einhergehen kann. Deshalb habe ich eine Weiterbildung in «Würdezentrierter Therapie» absolviert.

Neu bin ich Mitglied in zwei Turnvereinen und spiele Go. Überdies leite ich seit vielen Jahren eine Improvisationstheatergruppe und engagiere mich für die «Aktion Weihnachtspäckli», die bedürftigen Kindern und Erwachsenen in Osteuropa eine kleine Freude macht.

Tracheostoma

Im Pflegeheim St. Otmar betreuen wir auch Patienten mit einem Tracheostoma. Das ist eine Öffnung der Luftröhre (Trachea), welche chirurgisch angelegt wurde. Das Fachpersonal wird jeweils zu der individuellen Pflege des Stomas beim Patienten geschult.

Auswirkungen eines Tracheostomas auf den Patienten:

- Wegfall der Nasenfunktion wie z.B. Befeuchten, Riechen, Filtern und Anwärmen der Atemluft.
- Vermehrte Sekretbildung und Verdickung des Sekretes, was das Abhus-

ten erschwert.

- Wegfall des Sprachvermögens, ausser Betroffene erhalten ein Sprechventil.
- Evtl. psychische Folgen, z.B. aufgrund des Ekels vor sich selbst oder des sozialen Umfeldes und/oder durch die eingeschränkte Kommunikation.

Die Versorgung eines Tracheostomas wird ausschliesslich durch geschultes Fachpersonal vorgenommen.

Täglich werden ein bis zwei Verbandswechsel vorgenommen. Dabei wird die Kanüle sowie die Trachealkompresse ausgewechselt. Die Hautverhältnisse werden auf Druckstellen und Entzündungen kontrolliert.

Kanülen mit einem Cuff (Trachalkanü-

lenspitze umgebender Ballon, siehe Bild 1) muss täglich mit dem Cuffdruckmesser kontrolliert werden. Der Ballon darf nicht zu stark gefüllt sein, sonst gibt es Druckstellen, bei zu wenig Druck besteht die Gefahr, dass die Kanüle sich lockert und rausfällt.

Da die Funktion der Nase weitgehend ausgeschaltet ist, wird der Kanüle eine sogenannte feuchte Nase (Bild 2) aufgesteckt, welche die

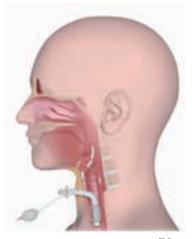


Bild 2

Atemluft erwärmt, befeuchtet und filtert. Diese muss unter Umständen mehrmals im Tag gewechselt werden, da sich die «Nase» mit Sekret füllt und dadurch die Atmung erschwert.

Tracheostomierte Patienten haben häufig einen verminderten Hustenstoss, deshalb muss das Sekret mehrmals täglich abgesaugt werden, ansonsten Betroffene Atemnot und somit Panik verspüren können. Das Absaugen wiederum führt leider zu vermehrter Sekretbildung. Das Absaugen ist für Betroffene sehr unangenehm und löst Hustenreiz aus, da währenddessen nicht geatmet werden kann. Dennoch ist die Entfernung des Sekretes für Patienten eine Erleichterung, das sie wieder freier atmen können.

Susanne Müller, Pflegefachberaterin



Es gibt 2 Arten: ein Plastisches- und ein Punktionstracheostoma.

	Plastisches Tracheostoma	Punktionsstracheostoma
Art der Anlage	Operative Öffnung der Trachea	Öffnung der Trachea durch Punktion und anschliessende Aufdehnung
Typische Indikation	 Kehlkopfentfernung Notwendigkeit einer dauerhaften Beatmung bei neuromuskulärer Erkrankungen od. hohen Querschnittssyndrom, starken Schluckstörungen, Tumoren im Hals-Nasen-Rachen-Bereich 	 Notfallsituationen, z.B. Insektenstich im Mund und Rachenbereich, Fremd- körperaspiration Notwendigkeit einer länger dauernden, aber nicht dauerhaften Beatmung
Zeitraum	In der Regel auf Dauer	Vorübergehend
Verschluss	Nur operativ	Zuwachsen nach Entfernen der Kanüle



Kalbsfleischpastete



Pastetenteig:

125g Weissmehl

50g Butter

30g Vollei

3g Salz

80g Wasser

Füllung / Farce

100g Kalbsschulter in Würfel

25g Schweinehals in Würfel

25a Kalbsleber ohne Haut in Würfel

25g Spickspeck in Würfel

10g Butter

25g Äpfel geschält in Würfel

10g Schalotten gehackt

10g Cognac

50g Vollrahm

10g Madeira

Einlage:

20g Weisse Sultaninen grob hacken 20g Getrocknete Pflaumen in kleine Würfel schneiden

1 Stück Ei zum bestreichen

Portweinsülze:

2dl Portwein

2 Blatt Gelatine

Vorbereitung:

Teig:

Butter und Mehl verreiben. Den Rest dazu, zu Teig Formen. In Folie packen und kaltstellen.

Spickspeck glasig sautieren, Apfelwürfel und Schalotten in Butter dünsten. Alles zusammen in eine Schüssel mischen und kaltstellen.

Zubereitung:

Pastetenteig 3mm dick auswallen und in die gefettete Form auslegen. Die Fleischzutaten mit Rahm in einem Kutter fein mixen und abschmecken. Die Farce durch ein feines Haarsieb streichen. Cognac und Madeira dazu geben. Einlage darunterziehen. Mit einem Dressiersack in die Form spritzen. Teigrand mit Ei bestreichen und den Teigdeckel darauflegen und mit einer Gabel andrücken. Mit dem restlichen Teig verzieren, zwei Dampföffnungen machen und mit Alufolie zwei Kamine einsetzen. Bei 180 Grad 25-35min backen. Nach dem Erkalten Portweinsülze einfüllen.



Das Lösungswort des Wettbewerbs im Blickwinkel Nr. 59 lautet 7 TRAUBENBILDER. Die Gewinner sind:

1. Preis: Halbeisen Hans, St. Gallen 2. Preis: Zängerle Brigitte, Abtwil 3. Preis: Kordatos Judith, St. Gallen

Wettbewerbspreise:

1. Fr. 70.- Stadtgutschein St. Gallen

2. Fr. 50.- Stadtgutschein St. Gallen

3. Fr. 20.- Stadtgutschein St. Gallen



Fasnachb

Die Buchstaben der richtigen Antworten ergeben das gesuchte Lösungswort.

Wie nennen wir in St.Gallen den letzten Tag der Fasnacht? kalten Winterzeit statt?

B Schlussball

U Güdis-Mänti

P Aschermittwoch

A Schwarzer Freitag

Warum findet die Fasnacht zur

E Wegen der Kostüme

Um den Winter zu vertreiben

Weil es dann dunkel ist

N Wegen dem Funkensonntag

Seit wann gibt es eigentlich die Fasnacht?

Seit der Winterzeit

Seit der franz. Revolution

Seit dem Mittelalter

N Seit 1291

Was wird an der Fasnacht gerne getrunken?

Kamillentee

U Milch

T Vitamingetränk

A zu viel

Wie nennt sich in St.Gallen die berühmte Fasnachtsperson?

Ben Hur

Aschenputtel

Födlebürger

Wo findet die grösste Fasnacht der Schweiz statt?

E Basel

R Bad Ragaz

M Luzern

St. Gallen

B Halsabschniider Warum heisst es Fasnacht?

H Wegen der lustigen Zeit

N Weil es von Fasten und Nacht kommt

U Weil man sich kostümieren darf

V Weil es schon bald wieder Tag wird



Das gesuchte Lösungswort lautet:

Name, Vorname:
Strasse:
DI 7/M/ahpart

Bitte Talon ausschneiden und einsenden bis spätestens 20. März 2024 an: Pflegeheim St. Otmar, Wettbewerb, Schönauweg 5, 9000 St. Gallen.

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.



Schönauweg 5 9000 St.Gallen Tel. 071 274 47 47 Fax 071 274 47 57 info@otmarsg.ch www.otmarsg.ch



Veranstaltungen

Mittwoch, 24. Januar 2024

14.30 – 16.00 Uhr im Restaurant Otmar Geburtstagsparty mit Fredi Ott

Freitag, 9. Februar 2024

14.30 – 16.00 Uhr im Restaurant Otmar Fasnacht mit Hansruedi Vordermann Guggenmusik Wyssbach Geischter Flawil und den Clowns Sissi und Elsi

Mittwoch, 21. Februar 2024

14.30 – 16.00 Uhr im Restaurant Otmar Geburtstagsparty mit dem Trio Musig Keller

Sonntag, 3. März 2024

15.00 – 16.00 Uhr im Restaurant Otmar TAG DER KRANKEN mit dem Seniorenorchester St. Gallen

Mittwoch, 20. März 2024

14.30 – 16.00 Uhr im Restaurant Otmar Geburtstagsparty mit Musik "Chli aber fii"

Freitag, 22. März 2024

14.20 – 15.20 Uhr Restaurant Saal Konzert Kosakenchor

Samstag, 30. März 2024

09.30 – 10.30 Uhr im Restaurant Otmar Ökumenischer Gottesdienst zu den Osterfeiertagen

Mit Annette Spitzenberg und Walter Lingenhöle; anschliessend Apéro im Atelier

Freitag, 12. April 2024

14.30 – 15.30 Uhr im Restaurant Saal Konzert mit dem Mallet Duo

Freitag, 19. April 2024

14.30 – 15.30 Uhr im Restaurant Saal-Diavortrag "Das Leben an den Ufern des Mekong"

Mittwoch, 24. April 2024

14.30 – 16.00 Uhr im Restaurant Otmar Geburtstagsparty mit Hansruedi Vordermann

Mitglied werden beim Verein Pflegeheim St. Otmar

Wir sind eine gemeinnützige Organisation. Ihre Mitgliedschaft stärkt unseren Verein und ist sehr wertvoll für den Dienst an unseren betagten und pflegebedürftigen Menschen. Wir freuen uns über Ihre Beitrittserklärung und sind sehr dankbar, wenn wir breite Unterstützung finden. Der Jahresbeitrag beträgt Fr. 20.—

Das Anmeldeformular finden Sie auf unserer Homepage: www.otmarsg.ch/ueber-uns/ verein

Anzeige

