

Blickwinkel

1/2026 66. Ausgabe



HAUSZEITUNG DES PFLEGEHEIMS ST. OTMAR

Editorial 3 • Personal 4 • Otmar-Olympiade 10 • Personalabend 12 • Ausbildung 13 •
Bewohner Portrait 14 • Mussestunde 15 • Veranstaltungen 16

100 JAHRE
Niedermann Druck

Guets Neus

wünsched Niedermann's allne
Bewohner vo dem tolle Quartier!

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



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
- ✚ Click & 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

Jürg Süess
Leiter Finanzieren

Ein Leben lang gut aufgehoben.

Ob Zahlungs- oder Vorsorgelösungen, Wohneigentumsfinanzierung oder Private Banking:
Als regional verankerte Bank sind wir für Sie da. Miteinander finden wir die Lösung, die zu
Ihnen und Ihrem Leben passt.

acrevis Bank AG
Marktplatz 1, St.Gallen
Tel. 058 122 77 59
acrevis.ch

acrevis
Meine Bank fürs Leben

Ein Jahr voller Begegnungen – ein neues voller Chancen



Liebe Leserinnen und Leser

Das Jahresende lädt dazu ein, zurückzublicken, Erreichtes zu würdigen und den Blick nach vorne zu richten. Für das Pflegeheim St. Otmar war 2025 ein Jahr voller Entwicklung, wertvoller Begegnungen und gemeinsamer Anstrengungen, die unseren Anspruch «Ein Ort zu sein, an

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.

I M P R E S S U M

BLICKWINKEL
66. Ausgabe, 1/2026

Erscheint 3x jährlich
Januar / Mai / September

Redaktionsteam:

Balmer Daniel, Projektleitung
Löffel Michael, Verpflegung
Hardmeier Sonja, Geschäftsführerin
Alther Andrea, Aktivierung
Rüthemann Heidi, Administration

Layout: IDEAS Grafik, Wittenbach
Druck: Niedermann Druck

dem ältere Menschen in Würde, Sicherheit und Geborgenheit leben können» bestätigen.

Im vergangenen Jahr durften wir zahlreiche bereichernde Momente erleben. Unsere Bewohnerinnen und Bewohner nahmen an kulturellen Angeboten, Ausflügen und vielen weiteren Gelegenheiten des Zusammenseins teil, die das Leben in unserem Haus belebten und den Alltag abwechslungsreicher gestalteten. Diese vielfältigen Aktivitäten stärken das soziale Miteinander und fördern das Wohlbefinden – ein zentrales Anliegen unserer täglichen Arbeit.

Auch intern hat sich viel bewegt. Die Anforderungen an Pflege und Betreuung steigen stetig, gleichzeitig verändert sich die Pflegelandschaft spürbar. Diese Entwicklungen haben wir genutzt, um Prozesse weiterzuentwickeln, Qualität zu sichern und unseren Mitarbeitenden ein stabiles, wertschätzendes Arbeitsumfeld zu bieten. Unser Team hat mit grosser Kompetenz, Empathie und Professionalität auf Herausforderungen reagiert. Dafür gebührt allen Mitarbeitenden mein aufrichtiger Dank.

An dieser Stelle möchte ich mich auch bei unseren externen Partnerinnen und Partnern bedanken – bei Ärztinnen und Ärzten, Spitex- und Netzwerkorganisationen, Freiwilligen, Schulen, Vereinen und nicht zuletzt bei den Menschen im Schö-

nau-Quartier und in der Stadt St. Gallen. Ihre Unterstützung, Ihr Vertrauen und Ihr Interesse ermöglichen Kooperationen, die das Leben unserer Bewohnerinnen und Bewohner nachhaltig bereichern.

Ebenso danken wir den Angehörigen, die im engen Austausch mit uns stehen und einen bedeutenden Beitrag zum Wohlbefinden ihrer Liebsten leisten. Ihr Engagement stärkt die Beziehung zwischen Institution, Familie und Bewohnenden. Ein Zusammenspiel, welches für eine gute Versorgung unerlässlich ist.

Mit Blick auf das Jahr 2026 möchten wir den eingeschlagenen Weg fortsetzen. Wir wollen Bewährtes pflegen, neue Impulse aufnehmen und weiterhin offen bleiben für Kooperationen, die den Menschen im Mittelpunkt haben. Unser Ziel ist es, das Pflegeheim St. Otmar als verlässliche, professionelle und herzliche Institution im Quartier und in der Region zu stärken.



Ich wünsche Ihnen allen ein gesundes, erfülltes und erfolgreiches neues Jahr. Möge 2026 ein Jahr der guten Begegnungen, der Zusammenarbeit und des Vertrauens werden. Wir freuen uns darauf, diesen Weg gemeinsam mit Ihnen zu gehen.

Sonja Hardmeier, Geschäftsführerin

«Unser Ziel ist es, das Pflegeheim St. Otmar als verlässliche, professionelle und herzliche Institution im Quartier und in der Region zu stärken.»

Eintritte



Arjeta Mazrek
Pflegehelferin
25.08.2025

*Herzlich willkommen
im St. Otmar-Team*



Bhuchung
Ngaruzachung
Pflegehelfer
01.09.2025



Cordula Hader
Pflegehelferin
01.09.2025



Tsetsegmaa
Norovdemberel
Pflegehilfe
1.10.2025



Monika Agir
Pflegehilfe
10.11.2025



Dragana Stapic
Pflegehilfe
01.01.2026



Julia Schildknecht
Pflegefachfrau
HF/ABV
01.01.2026

5-jähriges Dienst-Jubiläum



Aleksandar Juhas
Pflegehelfer
01.02.2021



Merima Muhic
Pflegehelferin
01.01.2021

Dolma Lobsang –

10 Jahre Pflegeheim St. Otmar



Liebe Dolma, du arbeitest seit 10 Jahren im Pflegeheim St. Otmar. Was hat dich damals dazu bewogen hier anzufangen?

Vor zehn Jahren suchte ich eine neue Aufgabe, die ich langfristig ausüben kann. Ich arbeitete damals bei der Migros, doch Freunde erzählten mir vom SRK-Pflegekurs. Besonders die Arbeit mit älteren Menschen entsprach meinen Werten und meiner Kultur. Beim RAV erhielt ich dank einer engagierten Beraterin sofort die Möglichkeit für ein dreimonatiges Praktikum im Pflegeheim St. Otmar. Schon am ersten Tag wusste ich, dass das mein Weg ist. Kurz vor Weihnachten bekam ich meinen unbefristeten Arbeitsvertrag – ein Geschenk, das mein Leben veränderte.

Erinnerst du dich an deinen ersten Arbeitstag?

Ja, sehr gut. Ich war nervös, weil alles neu war, aber gleichzeitig voller Vorfreude. Am Abend spürte ich, dass ich meine berufliche Heimat gefunden hatte.

Welche Veränderungen hast du in den letzten 10 Jahren miterlebt?

Das Heim hat sich stark weiterentwickelt. Neue Technologien erleichtern

unseren Alltag, zum Beispiel bei Medikamenten- oder Essensbestellungen. Auch Verbesserungen wie sechs Wochen Ferien motivieren das Team zusätzlich. Ich bin stolz, Teil des Teams Pflegeheim St. Otmar zu sein.

Was motiviert dich in deinem Alltag am meisten?

Es sind die kleinen Gesten der Bewohnerinnen und Bewohner. Ein Lächeln am Morgen, ein herzliches Dankeschön oder kurze Momente der Nähe berühren mich tief. Solche Augenblicke zeigen mir jeden Tag, warum Pflege viel mehr ist als ein Beruf.

Gibt es Begegnungen, die dir besonders in Erinnerung geblieben sind?

Es gibt viele. Besonders berührend sind Geburtstagsmomente, wenn wir gemeinsam singen und Bewohner vor Freude oder Rührung lächeln oder Tränen in den Augen haben. Auch Besuche von Angehörigen lassen sie oft aufblühen. Diese schönen Momente machen unsere Arbeit so wertvoll.

Warum bist du Berufsbildnerin geworden?

Ich habe meine FaGe-Ausbildung hier abgeschlossen und weiss, wie wichtig eine gute Begleitung für Lernende ist. Meine Berufsbildnerin hat mich stark unterstützt und dieses Wissen möchte ich weitergeben.

Was ist dir bei der Begleitung von Lernenden wichtig?

Dass sie sich verstanden und ernst genommen fühlen. Ich erkläre viel, ermutige zum Fragen stellen und unterstütze sie dabei, ihr eigenes Vertrauen zu entwickeln.

Was möchtest du jungen Menschen mitgeben, die eine Pflegelehre erwägen?

Pflege ist anspruchsvoll, aber unglaublich bereichernd. Man übernimmt Verant-

wortung, erlebt schöne und herausfordernde Momente und wächst persönlich wie beruflich.

Was schätzt du an deinem Team besonders?

Unser Team ist wie eine Familie. Wir lachen zusammen, unterstützen uns und halten fest zusammen. Diese Verbundenheit macht unseren Arbeitsplatz einzigartig.

Ich habe meine FaGe-Ausbildung hier abgeschlossen und weiss, wie wichtig eine gute Begleitung für Lernende ist.

Worauf bist du in den letzten 10 Jahren besonders stolz?

Auf meine gesamte Reise seit 2001. Als ich in die Schweiz kam, verstand ich kaum Deutsch. Heute bin ich FaGe und Berufsbildnerin. Dieses Wachstum verdanke ich meiner Familie, dem Pflegeheim St. Otmar und meinem grossartigen Team.

Wie würdest du deine 10 Jahre in einem Satz beschreiben?

Eine Reise des Lernens, Wachsens und der Unterstützung durch grossartige Menschen.

Dankeschön

Liebe Dolma, vielen Dank für deine offenen Worte und deine inspirierende Geschichte. Es war mir eine Freude, dieses Interview mit dir zu führen. Dein Engagement, deine Herzlichkeit und deine Loyalität bereichern unser Team seit zehn Jahren. Ich wünsche dir weiterhin viel Erfolg und alles Gute.

Herzlich,
Abdyl Mustafa, Wohngruppenleiter



1921

WEIBEL

Steildach
Fassade
Flachdach
Solar

Schutz in Hülle und Fülle

www.weibel-dach.ch

Holz ist unsere Leidenschaft

Wir verwirklichen Ihre Wohnträume.
Seit mehr als 30 Jahren.

WFS Wilfling Schreinerei

Tel.: 071 351 41 46
schreinerei.wilfling@bluewin.ch
www.wilfling-schreinerei.ch

**ROEFS ARCHITEKTUR
+ BAUMANAGEMENT GMBH**

LERCHENFELDSTR. 3 TELEFON 071 245 65 05
9014 ST.GALLEN E-MAIL: INFO@ROEFS.CH

Muesch en Vorhang ha -
Lüt de Frau Lüthi a

Beratung • Konfektion • Montage

079 247 91 57 9532 Rickenbach TG www.vorhangschmid.ch

VORHANGATELIER SCHMID

Praliné Scherrer

Praliné Scherrer GmbH
Marktgasse 28
9000 St.Gallen
Tel. +41 71 220 16 69
www.praline-scherrer.com

Ankica Lugonjic – 25 Jahre Betriebstreue

Seit einem Vierteljahrhundert prägt Ankica Lugonjic das Pflegeheim St. Otmar mit ihrem Engagement, ihrer Menschlichkeit und ihrer beeindruckenden beruflichen Entwicklung.

Von der Nachtwache über die Leitung des Nachwacheteams bis hin zu ihrer heutigen Rolle als Leiterin Hygiene und Hauswirtschaft – Ankica bringt Erfahrung, Herzblut und eine klare Haltung in ihren Arbeitsalltag ein. Im Gespräch erzählt sie von prägenden Momenten, Herausforderungen und davon, was sie bis heute motiviert.

Ankica, du bist seit 25 Jahren im Pflegeheim St. Otmar tätig. Was hat dich damals bewegt, in der Nachtwache zu starten?

Als meine Kinder noch klein waren, wollte ich sie nicht fremdbetreuen lassen. Deshalb habe ich rund acht Nachtdienste pro Monat übernommen, während mein Mann zu Hause bei den Kindern war. Es war keine einfache Zeit, aber wir sind sehr froh, dass wir Familie und Beruf auf diese Weise vereinbaren konnten.

Wie würdest du deine Zeit als Leiterin des Nachwacheteams beschreiben? Gibt es besondere Momente, die dir in Erinnerung geblieben sind?

Ich hatte in der Dauernachtwache ein hervorragendes Team – sowohl erfahrene Fachpersonen als auch engagierte Hilfskräfte, die uns zuverlässig unterstützt hatten. Jeder wusste genau, was zu tun war, damit unsere Bewohnerinnen und Bewohner auch in der Nacht kompetent und umsichtig betreut wurden. Diese gute Zusammenarbeit hatte die Arbeit sehr geprägt.



Heute leitest du den Bereich Hygiene und Hauswirtschaft. Wie hast du den Übergang von der Pflege in diesen neuen Verantwortungsbereich erlebt?

Meine Pflegeerfahrung bildet eine solide Grundlage, denn viele Hygienemassnahmen und Abläufe stehen in engem Zusammenhang mit der Pflegepraxis. Der Wechsel war für mich eine Erweiterung meines bisherigen Tätigkeitsfeldes. Neben pflegerischem Wissen sind nun auch organisatorische, koordinative und konzeptionelle Fähigkeiten gefragt.

Deine Grundausbildung ist diplomierte Pflegefachfrau HF. Inwiefern hilft dir dieses Fachwissen heute?

Pflegefachwissen ist in der Hygiene besonders wertvoll, weil viele Standards direkt aus der Praxis kommen. Ich kenne die Herausforderungen des Pflegealltags sehr gut und kann dadurch einschätzen, ob bestimmte Hygienemassnahmen realistisch, sinnvoll und praktikabel sind. Das hilft enorm, Prozesse so zu gestalten, dass sie im Alltag wirklich funktionieren.

Hygiene und Hauswirtschaft haben in den letzten Jahren stark an Bedeutung gewonnen. Welche Entwicklungen waren für dich besonders prägend?

Ich habe im Januar 2021 die Funktion der Hygieneverantwortlichen übernommen – mitten in der Corona-Pandemie.

Kurz darauf mussten wir schon die ersten Impfungen zusammen mit dem Impftteam organisieren. Es gab viele Unsicherheiten, Fragen und Zweifel. Diese Zeit war herausfordernd, aber wir meisterten sie gemeinsam sehr gut.

Wie gelingt es dir, hohe Qualitäts- und Hygieneanforderungen mit den individuellen Bedürfnissen der Bewohnenden zu vereinen?

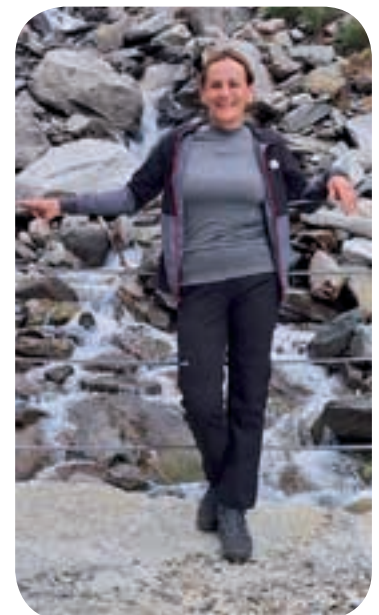
Ich gestalte Prozesse und Massnahmen so, dass sie den Alltag der Bewohnenden möglichst wenig beeinträchtigen – etwa durch klare Kommunikation oder individuelle Anpassungen. Der regelmässige Austausch mit den Bewohnenden und dem Pflegepersonal hilft mir, Bedürfnisse früh zu erkennen und in die Umsetzung der Hygienerichtlinien einzubeziehen.

Was motiviert dich nach so vielen Jahren noch immer – menschlich wie fachlich?

Es ist vor allem die Freude an der Arbeit und an den täglichen Begegnungen. Mich motiviert, Menschen in herausfordernden Lebenssituationen zu unterstützen und etwas Sinnstiftendes zu tun. Die Wertschätzung durch Kolleginnen, Kollegen und Bewohnende sowie ein gutes Arbeitsklima tragen ebenfalls dazu bei, dass ich meinen Beruf mit grosser Motivation ausübe.

Du arbeitest täglich mit verschiedenen Teams zusammen. Was schätzt du an der interdisziplinären Zusammenarbeit im Haus?

Ich finde die Zusammenarbeit im Haus grossartig. Wir ziehen alle am gleichen Strang und setzen uns gemeinsam dafür ein, die Lebensqualität unserer Bewohnenden zu verbessern. Wir unterstützen uns gegenseitig, wann immer es nötig ist. Diese gute Teamarbeit führt nicht nur zu besserer Pflege, sondern sorgt auch für ein motivierendes und angenehmes Arbeitsklima.



«Wir ziehen alle am gleichen Strang und setzen uns gemeinsam dafür ein, die Lebensqualität unserer Bewohnenden zu verbessern.»

Fortsetzung auf Seite 8



Gab es in den vergangenen 25 Jahren ein Projekt oder eine Situation, auf die du besonders stolz bist?

Ich bin stolz darauf, seit 25 Jahren Teil des Betriebs zu sein und viele Umbauten, Neubauten und Veränderungen miterlebt zu haben. Es freut mich, dass ich durch meine Ideen und meine Arbeit zur Weiterentwicklung beitragen konnte. Diese kontinuierliche Mitgestaltung hat mich beruflich bereichert und das Pflegeheim St. Otmar stets vorangebracht.

Welche Werte begleiten dich seit 25 Jahren in deinem Berufsalltag?

Ehrlichkeit, Fleiss und Loyalität. Sehr schätze ich auch die gute Zusammenarbeit und die vielen langjährigen Mitarbeitenden, die – genau wie ich – nach all den Jahren noch mit Engagement und Freude zur Arbeit kommen.

Was wünschst du dir für die Zukunft deiner Bereiche im Hygiene-

und Hauswirtschaftsteam sowie für das Pflegeheim insgesamt?

Ich wünsche mir, dass wir uns weiterhin gemeinsam weiterentwickeln und offen für Innovationen bleiben – beispielsweise durch den Einsatz von Robotern. So können wir die Qualität in den Bereichen Hygiene und Hauswirtschaft sowie im gesamten Pflegeheim weiter verbessern und die Bedürfnisse unserer Bewohnenden noch besser erfüllen.

Liebe Ankica, Zu deinem 25-jährigen Jubiläum gratuliere ich dir von Herzen! Seit einem Vierteljahrhundert prägst du unser Haus mit deiner Erfahrung, deiner Sorgfalt und deiner besonderen Art, Menschen zu begegnen. Du hast verschiedene Verantwortungsbereiche getragen, bist mit uns gewachsen und hast durch dein Engagement wesentlich dazu beigetragen, dass unser Pflegeheim ein Ort der Sicherheit, Qualität und Herzlichkeit ist.

Ich danke dir für deine langjährige Loyalität, deine verlässliche Arbeit und deinen unermüdlichen Einsatz für unsere Bewohnenden und Mitarbeitenden. Es ist mir eine grosse Freude, mit dir zusammenzuarbeiten.

Sonja Hardmeier, Geschäftsführerin

Anzeige

ELIS – IHRE LÖSUNG FÜR ALLE TEXTILIEN

IHRE BEWOHNER VERDIENEN DAS BESTE – WIR SORGEN FÜR MAKELLOSE WÄSCHE UND HYGIENISCHE SAUBERKEIT.



elis.com

ch.info@elis.com

+41 31 389 44 44



elis
Circular services at work

Adventsfeiern

Unsere Adventsfeiern mit Bewohnenden und ihren Angehörigen waren geprägt von Wärme, Musik und Genuss. Stimmungsvolle Klavierbegleitung und Weihnachtsmusik mit der professionellen Pianistin Mihaela Stefanova luden zum gemeinsamen Singen bekannter Weihnachtslieder ein. Ein weihnachtlicher Dialog regte zum Nachdenken über das Fest und seinen Sinn an. Die liebevoll gestaltete Weihnachtsdekoration, hergestellt im Atelier gemeinsam mit Bewohnenden, schuf eine festliche Atmosphäre. Abgerundet wurden die Feiern durch ein exquisites Nachtessen und ein feines Dessert, die für besondere Gaumenfreuden sorgten.

Atelier



Am 27. September fand nach längerer Planung unsere Otmar-Olympiade mit tatkräftiger Unterstützung von Mitarbeitenden der Raiffeisenbank statt.



Otmar-

Die Bewohnenden wurden in zwei Gruppen aufgeteilt und traten in gemischten Teams aus Bewohnenden und Raiffeisen-Mitarbeitenden gegeneinander an.

In acht abwechslungsreichen Spielen waren Geschicklichkeit, Beweglichkeit und Teamgeist gefragt. Nach der Wahl eines Teamnamens wurde motiviert um Punkte gekämpft. Am Ende wurden alle Teilnehmenden mit Medaillen belohnt, die für viel Freude und stolze Momente sorgten.

Die Otmar-Olympiade bereitete allen grossen Spass und weckte den Wunsch nach einer Wiederholung im nächsten Jahr.

Beim gemeinsamen Mittagessen im Restaurant Otmar liessen wir den gelungenen Anlass in gemütlicher Runde ausklingen. Die Otmar-Olympiade bereitete allen grossen Spass und weckte den Wunsch nach einer Wiederholung im nächsten Jahr. Ein herzliches Dankeschön an das Team der Raiffeisenbank für die wertvolle Unterstützung.

Atelier





Olympiade



Winterzauber in der DREAMFACTORY

Unser Personalfest in der Dreamfactory bot ein eindrucksvolles Erlebnis voller Fantasie und Atmosphäre.



Immer wieder zwischendurch überraschte uns das „Winterzauber“-Programm mit charmanten Effekten, Humor und magischen Momenten, die zum Staunen einluden. Dazu genossen wir ein feines Fondue Chinoise in gemütlicher Runde. Schöne Gespräche, viel Lachen und ein starkes Gemeinschaftsgefühl machten den Abend unvergesslich.



Kooperation mit dem Ausbildungsverbund Tannenberg

Gemeinsam in die Zukunft der Pflege

Die Sicherstellung einer qualitativ hochwertigen Pflege ist eine zentrale gesellschaftliche Aufgabe. Als Pflegeheim St. Otmar tragen wir Verantwortung für die professionelle Betreuung unserer Bewohnenden und ebenso für die Ausbildung der Pflegefachpersonen von morgen.



Seit Herbst 2025 engagieren wir uns deshalb aktiv im Ausbildungsverbund Tannenberg (AVT), einem Zusammenschluss von sechs Ostschweizer Institutionen aus Langzeitpflege und Spitex. Ziel dieser Kooperation ist es, die Ausbildung auf Tertiärstufe zu fördern, zu stärken und dem zunehmenden Fachkräftemangel nachhaltig zu begegnen.

Der AVT wurde im Oktober 2024 gegründet, um Ressourcen zu bündeln und Studierenden eine breit abgestützte, praxisnahe Ausbildung zu ermöglichen. Durch die enge Zusammenarbeit der beteiligten Betriebe lernen angehende Pflegefachpersonen HF verschiedene

Pflege- und Betreuungssituationen kennen; von Langzeitpflege über gerontopsychiatrische Settings bis hin zu ambulanten Einsätzen. Dadurch wird ein vielfältiges, hochwertiges Lernfeld geschaffen, das die Studierenden ideal auf die komplexen Herausforderungen der modernen Pflege vorbereitet.

Bereits im Herbst 2025 fanden im Pflegeheim St. Otmar die ersten Bewerbungsgespräche mit interessierten angehenden Studierenden HF statt. Die Begegnungen haben eindrücklich gezeigt, wie gross das Interesse am neuen Ausbildungsmodell ist und wie motiviert die zukünftigen Studierenden sind. Wir

freuen uns sehr darauf, im Jahr 2026 mit den ersten HF-Ausbildungsplätzen im Pflegeheim St. Otmar zu starten und damit aktiv zur Nachwuchsförderung in der Pflege beizutragen.

Für unsere Institution ist die Beteiligung am Verbund ein bedeutender Schritt. Das Pflegeheim St. Otmar steht für eine wertschätzende, professionelle Pflege und ein modernes, offenes Arbeitsumfeld mit hoher Ausbildungsbereitschaft. Als Ausbildungsbetrieb bieten wir den Studierenden fundierte Einblicke in die Betreuung von betagten Menschen, in Palliative Care, den Umgang mit Demenzerkrankungen sowie in die interprofessionelle Zusammenarbeit.

«Wir freuen uns darauf, Studierende auf ihrem beruflichen Weg zu begleiten...,»

Gleichzeitig profitieren wir von einem strukturierten, gemeinsam getragenen Ausbildungskonzept, einem regelmässigen fachlichen Austausch und der professionellen Begleitung durch die Ausbildungsverantwortlichen des AVT.

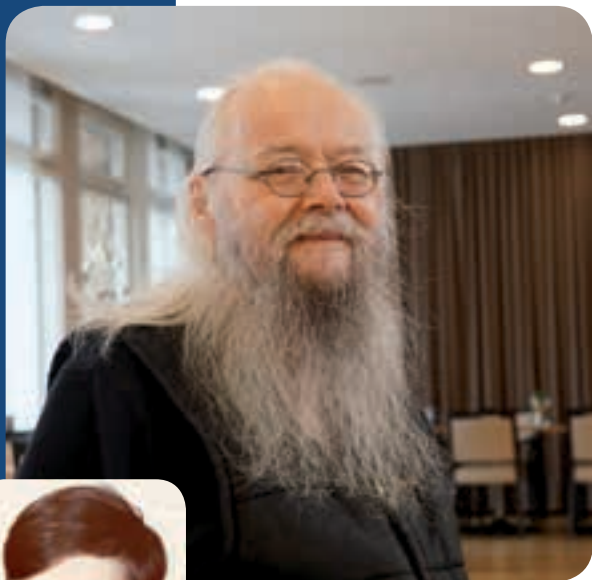
Mit der Teilnahme am Ausbildungsverbund Tannenberg leisten wir einen aktiven Beitrag zur Stärkung des Pflegefachnachwuchses und zur Weiterentwicklung einer zukunftsorientierten Pflegeversorgung. Wir freuen uns darauf, Studierende auf ihrem beruflichen Weg zu begleiten, ihnen einen inspirierenden Lernort zu bieten und gemeinsam mit den Partnerinstitutionen die Pflege von morgen zu gestalten.

*Tanja Mijajlovic,
Pflegedienstleiterin*

Bewohner Portrait

«Runa Zumara»

Runa Zumara wurde in der Ostschweiz geboren und wuchs in einer einfachen Arbeiterfamilie auf. Seine Eltern vermittelten ihm früh Werte wie Hilfsbereitschaft, Bescheidenheit und Verlässlichkeit.



gann Bassgitarre zu spielen. Mit grosser Begeisterung schloss er sich der St. Galler Band «The Q 66» an, die in vielen Ostschweizer Clubs auftrat. Diese Zeit war frei, intensiv und musikalisch inspiriert und somit ein prägendes Stück Jugend.

Sein beruflicher Weg führte ihn schliesslich in die Textilbranche. Bei der Firma Nelo in Herisau absolvierte er eine vierjährige Ausbildung zum Stickereientwerfer. Sein Talent fand Anerkennung: Der Pariser Modedesigner **Emanuel Ungaro** griff eines seiner Muster auf und verwendete es für einen Mantel auf der Titelseite der Fachzeitschrift «textiles suisses». Ein eindrucksvoller Erfolg für den jungen Gestalter.

1972 machte sich Runa Zumara als freier Künstler selbstständig. Zusammen mit seiner Partnerin Sonja lebte er bescheiden, jedoch voller Kreativität, in einem kleinen Appenzellerhaus in Speicher AR. Er malte im Freien, restaurierte Möbel, unterrichtete eine kleine Malschule und führte ein offenes Haus für Freunde und Gäste. Diese Jahre beschreibt er bis

heute als eine seiner schönsten Lebensphasen. Doch die Zeit änderte sich, und der Wunsch nach Neuorientierung führte ihn Mitte der 1970er-Jahre nach Basel, Reinach und später zurück nach St. Gallen. 1977 erhielt er schliesslich eine Künstlerwohnung in Genf – ein Ort, an dem er wieder festen Boden unter den Füssen fand. Dort lebte und arbeitete er viele Jahre, malte, entwickelte neue Ideen und pflegte seine künstlerische Freiheit.

Mit zunehmendem Alter wurde der Alltag anspruchsvoller und Runa Zumara entschied sich für ein Leben, das Sicherheit und Ruhe bietet. Seit einiger Zeit



Schon als Kind half er zu Hause, erledigte Nachbarschaftsarbeiten und lernte damit eine Selbstständigkeit, die später sein ganzes Leben prägte. Er wuchs mit einem älteren Bruder auf, mit dem ihn bis heute ein freundschaftliches Verhältnis verbindet.

Die Schulzeit in Herisau war jedoch schwierig. Parteische Lehrer und Hänseleien nahmen ihm die Freude am Unterricht, sodass er 1965 die Schule frühzeitig verliess. Er arbeitete zunächst auf Baustellen und später als Flachmaler. Die jungen, körperlich anspruchsvollen Jahre, schenkten ihm eine robuste Bodenständigkeit.

Gleichzeitig entdeckte er seine kreative Seite. Die Musik der Beatles und Rolling Stones prägte ihn stark und er be-



wohnt er nun Pflegeheim St. Otmar. Hier hat er einen geschützten Rahmen gefunden, in dem er sich wohlfühlt, Kontakte pflegt und seine Erinnerungen gerne teilt. Seine Lebensgeschichte ist reich an Kreativität, Mut, Wandel und Eigenständigkeit. Sie prägt ihn bis heute.

*Daniel Balmer
Projekte und Qualität*

Für alle die noch mehr wissen wollen, hier die Adresse seiner Homepage:

«Die wahre Geschichte von Runa Zumara»



REZEPT

Gorgonzola-Mousse

Menge für 4 Personen



Zutaten:

150g Gorgonzola
100ml Milch
3 Blatt Gelatine
1 EL Honig
Salz/Pfeffer
Petersilie
100ml Rahm

Vorbereitung:

Gelatine im kalten Wasser einweichen
Rahm steif schlagen
Petersilie hacken
Gorgonzola in kleine Stücke zerbröckeln

Zubereitung:

Milch aufkochen

Gorgonzola beifügen und auflösen und zu einer Creme rühren. Die Milch darf dabei nicht mehr kochen.

Mit Salz, Pfeffer und Honig abschmecken.

Über dem Wasserbad auf 45°C abkühlen. Dann die Gelatine beifügen und auflösen lassen.

Danach weiter abkühlen bis es anfängt zu stocken. Den geschlagenen Rahm und Petersilie beifügen und darunterziehen.

Im Kühlschrank 3-4 Stunden kaltstellen

Anrichten:

Zum Anrichten können mit zwei Löffel Nocken gestochen werden oder man verwendet ein Dressiersack zum Spritzen.

Garnieren kann man das mit Randencarpaccio, Nüsslisalat, Balsamico Sauce und karamellisierten Nüssen.

En Guete

Die richtige Lösung des Wettbewerbes BW Nr. 65 lautet:
«Sing mit uns». Die Gewinner sind:

1. Preis: Stalder Hulda, Gossau
2. Preis: Conrad Karola, Abtwil
3. Preis: Lieberherr Rolf, St. Gallen

Wettbewerbspreise:

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

Winter-Quiz

Aus den Buchstaben der richtigen Antworten erhalten Sie das gesuchte Lösungswort.

1

Wann beginnt offiziell der Winter auf der Nordhalbkugel?

- W) 21. Dezember
Y) 01. Dezember
H) 24. Dezember
P) 31. Dezember

2

Welche Pflanze ist ein typisches Symbol der Weihnachtszeit?

- A) Sonnenblume
I) Mistel
C) Löwenzahn
D) Tulpe

3

Wie nennt man gefrorenen Regen?

- O) Tau
B) Nebel
N) Schnee
Z) Reif

4

In welchem Monat ist es in Mitteleuropa meist am kältesten?

- G) November
T) Januar
K) März
A) Oktober

5

Welches Tier hält typischerweise Winterschlaf?

- R) Reh
T) Fuchs
E) Igel
X) Eichhörnchen

6

Wie nennt man das Fest, das am 6. Januar gefeiert wird?

- A) Nikolaus
R) Heilige Drei Könige
B) Lichtmess
E) Silvester

7

Welches Wintergetränk enthält oft Rotwein, Zimt und Nelken?

- A) Kakao
T) Glühwein
C) Tee
D) Punsch ohne Alkohol

8

Was passiert, wenn Wasser gefriert?

- A) Es dehnt sich aus
F) Es zieht sich zusammen
I) Es verdunstet
P) Es bleibt gleich

9

Welches Sternzeichen beginnt am 21. Januar?

- A) Zwillinge
F) Fisch
I) Krebs
G) Wassermann

Das gesuchte Lösungswort lautet:

Name, Vorname:

Strasse:

PLZ/Wohnort:

Bitte Talon ausschneiden und einsenden bis spätestens 20. April 2026 an:
Pflegeheim St. Otmar, Wettbewerb, Schönaufweg 5, 9000 St. Gallen
oder direkt in Wettbewerbsbox bei der 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 im Otmar

Mittwoch, 21. Januar 2026

14.30 – 16.00 Uhr, im Restaurant Otmar
Geburtstagsparty mit Musik
„Hunger oder Durst“

Freitag, 13. Februar 2026

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

Donnerstag, 19. Februar 2026

10.00 - 11.30 Uhr, im Foyer
Schuhverkauf (Comfort Schuhe)

Mittwoch, 25. Februar 2026

14.30 – 16.00 Uhr, im Restaurant Otmar
Geburtstagsparty mit Musik „Partybirds“

Sonntag, 1. März 2026

14.30 - 15.30 Uhr, im Restaurant Otmar
TAG DER KRANKEN mit dem Senioren-
orchester St. Gallen

Freitag 6. März 2026

14.30 – 15.30 Uhr, im Restaurant Otmar,
Quartett zu viert

Mittwoch, 25. März 2026

14.30 - 16.00 Uhr, im Restaurant Otmar
Geburtstagsparty mit Musik «Chlii aber fii»

Samstag, 4. April 2026

9.30 - 10.30 Uhr, im Restaurant Otmar
Ökumenischer Gottesdienst zu den Oster-
feiertagen mit anschliessendem Apéro auf
den Wohngruppen

Mittwoch, 22. April 2026

14.30 – 16.00 Uhr, im Restaurant Otmar
Geburtstagsparty mit musiGKeller

Dienstag, 28. April 2026

13.30 - 17.00 Uhr
Bewohner Ausflug

Mitglied werden beim Verein Pflege- heim 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



Forster
Molkerei

Hölzlistrasse 11 • 9100 Herisau • 071 351 18 47