

REUSS



PÄRKLER



Förderung von Lernenden durch innovative Kooperation

Pionier in der Pflege von Menschen mit Demenz

Neue Wege in der medizinischen Versorgung

TIERISCH
GUT!



Menschliche Kalbereien



Es gibt unter Kühen nicht eine wirklich dumme Kuh
und bei den Hunden keinen echt faulen Hund

Pfauen finden sich bestimmt nicht eitel
und unter Schlangen gibt es keine einzige falsche

Unter Schweinen findet sich nicht mal ein fieses
und bei den Schafen gibts auch keine Schafsköpfe

Bei den Schimmeln sucht man vergeblich einen Amtsschimmel
und in der Natur sind Katzen nicht für die Katz

Bei Hunden weiss man nichts von einem Schweinehund
und Schmetterlinge haben keine Schmetterlinge im Bauch

Kein Rabe hat sich je als Unglücksraben empfunden
und noch kein Huhn hat je Hühneraugen bekommen

Kein Schaf bringt seine Schäfchen ins Trockene
und Eulen würden sicher nichts nach Athen tragen

Affen würden nichts als Affenschande bezeichnen
und Hornochsen finden nichts dabei, solche zu sein

Kein Bär würde einem anderen einen Bären dienst erweisen
und ein Hase ist nun mal ein Hase und kein Hasenfuss

Die Lachmöwe hält sich nicht für einen Spassvogel
und Finken haben mit Schmutzfinken gar nichts am Hut

Keine Laus würde je über meine Leber kriechen
oder gar ein Luchs dem anderen etwas ablutschen

Kein Lamm bildet sich ein, lammfromm zu sein,
und Esel müssen sich nie eine Eselsbrücke bauen

Keine Mücke würde aus sich einen Elefanten machen
und kein Huhn mit einem anderen ein Hühnchen rupfen

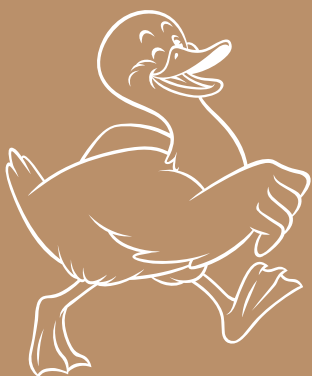
Keine Ente würde sich je als lahm bezeichnen
genauso wenig wie der Dachs sich für frecher hält als nötig

Esel würden ihre Wesensart nie als störrisch bezeichnen
und Hunde sich nicht ausgerechnet hundeelend fühlen

Noch kein Kater kam jemals heillos verkatert heim
und keine Meise hat je wirklich eine Meise gehabt

Keinem Pferd käme in den Sinn, auf das falsche zu setzen,
und nur ganz selten haben Schweine wirklich Schwein gehabt

Ist uns eigentlich klar, dass es nur menschliche Kalbereien sind,
die schlussendlich auf keine Kuhhaut gehen?



Förderung von Lernenden durch innovative Kooperation

Der Reusspark hat eine Lehrstelle für den Beruf Gärtner/-in in der Fachrichtung Garten- und Landschaftsbau geschaffen. Möglich wurde dies durch eine Kooperation mit der Firma Jenni und Partner AG (JUP) aus Mellingen. Diese Partnerschaft ermöglicht es, die Stärken beider Betriebe zu nutzen, um den Lernenden eine praxisnahe und vielseitige Ausbildung zu bieten.

Sevio Rimann, 16 Jahre alt, ist einer der ersten Lernenden, der von dieser neuen Ausbildungskooperation profitiert. «Dank der Kooperation bekomme ich Einblick in zwei unterschiedliche Betriebe, was meine Ausbildung vielseitiger macht. Bei der Jenni und Partner AG (JUP) werde ich mit den Herausforderungen der Privatwirtschaft konfrontiert und lerne, unter Zeitdruck und wirtschaftlichen Kriterien zu arbeiten. Im Reusspark hingegen kann ich mir die Zeit nehmen, die Arbeiten lehrbuchmässig auszuführen und den Fortschritt eines Projektes Schritt für Schritt mitzuverfolgen.»

Ausbildung im Lehrverbund

Die Kooperation bietet beiden Einrichtungen Vorteile. Dominik Bammatter, Leiter des Technischen Dienstes im Reusspark, erklärt: «Ohne diese Partnerschaft könnten wir keine Lehrstelle als Gärtner/-in anbieten. Durch die Kooperation profitieren die Auszubildenden von den spezialisierten Kenntnissen und der Expertise beider Betriebe.» Im Reusspark liegt der Schwerpunkt auf der Pflege von Grünanlagen, wie dem Unterhalt, Schnittarbeiten, Hecken- und Staudenpflege sowie der Vermittlung von Pflanzenkenntnissen. Weiter vermittelt der

Reusspark fundiertes Wissen über Innenbegrünungen und Wechselflorrabatten. Die JUP steuert ihre Kompetenz im bautechnischen Bereich bei. Die Lernenden lernen hier alles über den Bau von Treppen und Mauern, das Verlegen von Belägen und das Anlegen von Rasenflächen. Der Fokus liegt auf der Arbeit in der Privatwirtschaft und ermöglicht wichtige Einblicke in die Praxis von Gartenbauprojekten.

Gemeinsame Ausbildung und Rekrutierung

Beide Betriebe sind aktiv an der Rekrutierung beteiligt und entscheiden gemeinsam über die Einstellung von Lernenden. «Durch diese enge Zusammenarbeit stellen wir sicher, dass wir die besten Kandidaten und Kandidatinnen auswählen und wir ihnen eine qualitativ hochwertige Ausbildung bieten können», so Tim Bonin, Inhaber von JUP. Urs Bosisio, Direktor des Reusspark, sieht in der Kooperation einen grossen Gewinn. «Kooperationen sind für den Reusspark von grosser Bedeutung, da sie den Austausch von Wissen, Erfahrungen und Ressourcen fördern und so zu innovativeren Lösungen, mehr Effizienz und besserer Qualität führen.»

Mit dieser Ausbildungspartnerschaft tragen der Reusspark und die JUP dazu bei, den Fachkräftemangel im Garten- und Landschaftsbau nachhaltig zu bekämpfen.



Interessiert an einer
Lehrstelle als Gärtner/-in?
Jetzt bewerben.



WEBSITE
BESUCHEN!



Pionier in der Pflege von Menschen mit Demenz

Der Reusspark ist im Kanton Aargau das führende Kompetenzzentrum für Menschen mit Demenz. Das Pflegeheim bietet eine breite Palette an Angeboten, die speziell auf die Bedürfnisse von Betroffenen zugeschnitten sind.

Demenz ist eine der bedeutendsten gesundheitlichen Herausforderungen unserer Zeit. In der Schweiz leben derzeit rund 153'000 Menschen mit Demenz und jährlich kommen etwa 32'900 Neuerkrankungen hinzu. Diese Entwicklung unterstreicht die Notwendigkeit von spezialisierten Einrichtungen wie dem Reusspark. Er hat sich bereits vor drei Jahrzehnten für die Betreuung von an Demenz erkrankten Menschen spezialisiert.

«Demenz hat viele verschiedene Gesichter, der Verlauf ist unterschiedlich. Wann was bei wem auftritt und was bei wem wann und wie wirkt, ist individuell.»

Individuelle Betreuung in jeder Krankheitsphase

Der Reusspark bietet Wohneinheiten, die speziell auf die verschiedenen Phasen der Demenz ausgerichtet sind. Bei einer beginnenden Demenz bieten offene Wohnbereiche oder auch das Tages- und Nachtzentrum das passende Setting. Menschen mit fortgeschrittenen Stadien der Erkrankung, die mit kognitiven Beeinträchtigungen, Verhaltensauffälligkeiten und Weglaufgefährdung einhergehen, erfordern geschützte Wohnbereiche. 2005 eröffnete der Reusspark als erstes Pflegezentrum in der Schweiz einen weitläufigen geschützten Spaziergarten für demente Menschen. Hier haben die Bewohnenden die Möglichkeit, ihren Bewegungsdrang ohne Gefährdung auszuleben. Für stark betroffene Personen im letzten Stadium, die immobil sind und vollumfängliche Pflege benötigen, ist die Pflegeoase geschaffen worden. Hier werden Bewohnende zusammen mit anderen in einem grossen Raum mehrere Stunden am Tag betreut. Sie sind nicht alleine auf ihren Zimmern, sondern werden gemeinschaftlich in einem Ambiente mit speziellem Licht- und Farbkonzept betreut. Es kommen verschiedene Mittel zum Einsatz, die die Sinne je nach Bedarf anregen oder beruhigen. «Die unterschiedlichen Settings ermöglichen es uns, den Betroffenen ein extra für sie eingerichtetes Zuhause zu bieten», erklärt Martina Käufeler, Pflegeexpertin im Reusspark.

Ganzheitlicher Ansatz

Der Reusspark setzt auf ein ganzheitliches Konzept, das medizinische, pflegerische und therapeutische



Martina Käufeler: «Ich wünsche mir eine Gesellschaft, die Räume schafft, in denen Begegnungen auf Augenhöhe möglich sind, frei von Vorurteilen und mit vollem Verständnis.»

Massnahmen kombiniert. «Wir fördern eine angepasste Alltagsgestaltung und sinnvolle Beschäftigungsangebote, die an die Lebensbiografien der Personen anknüpfen», sagt Priska Scimonetti, Leiterin Pflege und Betreuung. «Wir richten uns nach den Vorlieben, die die Personen hatten, als sie gesund waren. Diese lebensgeschichtlichen Orientierungspunkte vermitteln den Betroffenen Sicherheit und Geborgenheit. Wenn beispielsweise jemand früher morgens nie geduscht hat, dann respektieren wir diese Gewohnheit und passen die Körperpflege an.»

Der Reusspark bietet eine breite Palette an aktivierenden und therapeutischen Angeboten an: das reicht von tiergestützten Interventionen über Musiktherapie, Aromatherapie, das Snoezelen bis zu speziellen Bewegungsangeboten wie der E-Rikscha. «Demenz hat viele verschiedene Gesichter, der Verlauf ist unterschiedlich. Wann was bei wem auftritt und was bei wem wann und wie wirkt, ist individuell. Dank unseren vielseitigen Angeboten finden wir für jede Person genau das, was ihr guttut», erklärt Martina Käufeler.

«Von Menschen mit Demenz können wir viel lernen. Sie leben den jeweiligen Augenblick voll und ganz und drücken ihre Gefühle unmittelbar aus. Ein wertvolles Gut in unserer durchgetakteten Welt.»

Kontinuierliche Schulung des Personals

Im Reusspark wird das Pflegepersonal kontinuierlich geschult. «Regelmässige Trainings in Bereichen wie Kommunikation ohne Worte oder Umgang mit herausforderndem Verhalten sind wichtig», betont Priska Scimonetti. «Zudem unterstützt unsere Pflegeexpertin die Teams bei spezifischen Fragen.»

Wichtig ist auch die Forschungsk Kooperation mit der Universität Zürich. Durch praxisorientierte Forschungsprojekte gewinnt der Reusspark neue Erkenntnisse über Demenz. Auch die enge Kooperation mit den Psychiatrischen Diensten Aargau fördert den fachlichen Austausch. Priska Scimonetti: «In unserem Haus wird die interprofessionelle Zusammenarbeit gelebt. Beteiligte aus verschiedenen Fachdisziplinen lernen voneinander. So ist die ganzheitliche Betreuung gewährleistet, welche die medizinischen, pflegerischen, psychosozialen und seelischen Aspekte berücksichtigt.»

«Von Menschen mit Demenz können wir viel lernen. Sie leben den jeweiligen Augenblick voll und ganz und drücken ihre Gefühle unmittelbar aus. Ein wertvolles Gut in unserer durchgetakteten Welt», sinniert Martina Käufeler. Der Reusspark zeigt, dass in der Begegnung mit demenzbetroffenen Menschen nicht nur Herausforderungen, sondern auch Chancen liegen: für ein tieferes menschliches Verständnis und für Mitgefühl.

Durchschnittlich erkranken in der Schweiz jedes Jahr 32'900 Personen an Demenz. Im Kanton Aargau allein gibt es zurzeit etwa 11'200 Betroffene. Demenz ist eine sehr komplexe Krankheit; sie beeinträchtigt die kognitiven Fähigkeiten, insbesondere das Denken, das Gedächtnis, die Orientierung und die Sprache.

PERSÖNLICH

Zwischen Taten- drang, Lebensfreude und Demenz

Dora Vogler, 78, lebt seit zwei Jahren im Reusspark auf einer geschlossenen Demenzabteilung. Die ehemalige Weltenbummlerin lässt sich nicht aufhalten. Mit ihrem ungebrochenen Tatendrang nimmt sie aktiv am Leben teil.

Dora Vogler dreht ihre Runden. Die Sonne bricht durch die Wolken und wirft ein sanftes Licht auf ihr Gesicht. «Ich hatte schon immer einen Bewegungsdrang», sagt sie. Ihre Augen funkeln.

Ihre Erinnerungen an Hongkong sind lebendig, doch ihr Leben im Reusspark ist keineswegs langweilig.

Geboren im Puschlav mit einem grossen Herzen für die ganze Welt, hat sie viel gesehen. Zwei Jahrzehnte verbrachte sie in Hongkong, einer Metropole, die nie schläft. «Es war eine glamouröse Zeit», erinnert sie sich. Zusammen mit ihrem Mann und ihren beiden Kindern tauchte sie ein in die pulsierende Stadt. Sie lernte schnell, sich in neue Gesellschaften zu integrieren und sich anzupassen. Ihre vier Sprachen – ein Schlüssel zu neuen Welten. Ihre Erinnerungen an Hongkong



Dora Vogler, 78, lebt seit über zwei Jahren im Reusspark.

sind lebendig, doch ihr Leben im Reusspark ist keineswegs langweilig. «Bei mir muss immer etwas gehen.» Im Reusspark nimmt sie an den zahlreichen Aktivitäten teil: Tanznachmittage, Aktivitäten mit den Tieren des Kleintierparks, Tandemvelofahren, kreatives Werken, gemeinsames Singen oder Spazieren. «Hier kann ich machen, was ich will», sagt sie. Es sind die Spaziergänge, die sie besonders schätzt. Die üppige Natur rund um den Reusspark ist ihr täglicher Begleiter.

«Ich bin eine selbstbestimmte Frau», sagt Dora Vogler mit fester Stimme. Sie scheut sich nicht, Kritik anzubringen, wenn etwas nicht stimmt. Und ihre Stimme wird von den Pflegenden ernst genommen. Dora Vogler ist der Beweis, dass das Leben im Alter nicht stillsteht. «So, jetzt muss ich weiter», sagt sie zum Abschied und setzt ihren Weg fort, stets in Bewegung, stets voller ansteckender Lebendigkeit.

Neue Wege in der medizinischen Versorgung

Im Kampf gegen den drohenden Hausarzt- und Geriatermangel hat sich das Haus Eigenamt an den Reusspark gewendet. Dieser praktiziert das Heimarztmodell und setzt zusätzlich Klinische Fachspezialistinnen zur medizinischen Versorgung der Bewohnerinnen und Bewohner ein. Dadurch wird eine kontinuierliche und qualitativ hochstehende medizinische Betreuung gewährleistet.

Das Haus Eigenamt sah sich zunehmend mit Schwierigkeiten konfrontiert, Hausärztinnen und -ärzte zu finden, die regelmässig vor Ort kommen und sich um die medizinische Betreuung der Bewohnerinnen und Bewohner kümmern. Dies führte zu einer Belastung des Pflegepersonals und zu Unsicherheiten in der medizinischen Betreuung der älteren Menschen, die oft komplexe oder mehrere Krankheitsbilder aufweisen. «Da wir vom heimärztlichen Modell mit den Klinischen Fachspezialistinnen gehört hatten, wendeten wir uns an den Reusspark, der dieses neue Versorgungsmodell bereits erfolgreich implementiert hat», erklärt Béatrice Böhringer, Geschäftsführerin des Haus Eigenamt.

Das Heimarztmodell mit Klinischen Fachspezialistinnen
Das Konzept basiert auf der Etablierung von Klinischen Fachspezialistinnen und Fachspezialisten, die – genauso wie Assistenzärztinnen und -ärzte – medizinische Untersuchungen durchführen, Medikamente verordnen und gemeinsam mit Bewohnenden sowie deren Angehörigen Behandlungsziele festlegen. Dies erfolgt in Delegation und Rücksprache mit einer fix zugeteilten Fachärztin. Der Vorteil: Die Klinischen Fachspezialistinnen gewährleisten eine kontinuierliche Präsenz und Betreuung. Der Reusspark

hat die Einführung dieses wegweisenden Versorgungsmodells durch die Universität Basel mit der Intercare-Studie begleiten lassen. Die Ergebnisse zeigten, dass mit diesem Modell Spitalaufenthalte vermieden und weniger Medikamente verschrieben werden und die Pflegefachkräfte sowie die Angehörigen zufriedener waren, auch aufgrund der engen interprofessionellen Zusammenarbeit.

«Das A und O ist die enge Zusammenarbeit zwischen Pflege und medizinischem Dienst. Die Pflegenden werden stärker involviert, erhalten mehr Kompetenzen und gewinnen dadurch mehr Sicherheit im Umgang mit der Basis- und Reservemedikation.»

Pilotprojekt mit Klinischer Fachspezialistin im Haus Eigenamt

«Wir starteten Anfang 2023 mit dem Pilotprojekt», sagt Béatrice Böhringer. Die Klinische Fachspezialistin (MAS) des Reusspark, Carola Gomez-Rauchfuss, ist wöchentlich vor Ort und führt Visiten und Gespräche mit Bewohnenden und Angehörigen durch. Sie schult die Pflegefachkräfte, hat medizinische Prozesse eingeführt und die Dokumentationen systematisiert. Carola Gomez-Rauchfuss sagt: «Das A und O ist die enge Zusammenarbeit zwischen Pflege und medizinischem Dienst. Die Pflegenden werden stärker involviert, erhalten mehr Kompetenzen und gewinnen dadurch mehr Sicherheit im Umgang mit der Basis- und Reservemedikation.» Ein wichtiger Parameter war die Einführung des sogenannten



(v. l.) Sandra Wüst, Leitung Aus- und Weiterbildung Haus Eigenamt, Béatrice Böhringer, Geschäftsführerin Haus Eigenamt, Franziska Perini, Chefärztin Reusspark, Carola Gomez-Rauchfuss, Klinische Fachspezialistin.



Advanced Care Planning. «In diesem Prozess reflektieren wir mit den Bewohnerinnen und Bewohnern die Wünsche für ihre zukünftige medizinische Versorgung, gemeinsam mit den Angehörigen.» Ziel dabei sei, die Behandlung an die persönlichen Präferenzen anzupassen, um Unsicherheiten bei den Angehörigen sowie dem medizinischen Fachpersonal zu minimieren, falls die Person später nicht mehr entscheidungsfähig sei.

«Die Spitaleinweisungen konnten gegenüber dem Vorjahr halbiert werden.»

Messbare Fortschritte in der medizinischen Betreuung

Seit der Einführung des Heimarztmodells mit einer Klinischen Fachspezialistin konnte das Haus Eigenamt bereits erhebliche Verbesserungen verzeichnen. «Die Spitaleinweisungen konnten gegenüber dem Vorjahr halbiert werden. Die Anzahl der Bewohnenden mit einer Polymedikation (mit neun oder mehr Medikamenten) konnte durch die regelmässigen Visiten, die eingeführten Drei-Monats-Visiten und die individuellen Absprachen zu Behandlungs- und Therapiewünschen erfolgreich halbiert werden», sagt die Chefärztin des Reusspark, Franziska Perini, die zuständig ist für die Klinische

Fachspezialistin im Haus Eigenamt. Und Béatrice Böhringer bekräftigt: «Die Bewohnerinnen und Bewohner sowie ihre Angehörigen schätzen besonders die neu eingeführten Gespräche mit der Klinischen Fachspezialistin und die kontinuierliche medizinische Betreuung.»

Das neue Versorgungsmodell als künftiger Standard?

Das medizinische Versorgungsmodell mit Klinischen Fachspezialistinnen in der Langzeitpflege hat sich als wegweisendes Konzept erwiesen, das nicht nur die Probleme des Hausarzt- und Geriatermangels mindert, sondern auch langfristig die Qualität der medizinischen Versorgung in Pflegeheimen verbessert. «Das Pilotprojekt im Eigenamt beweist, dass das, was bei uns im Reusspark seit längerem Praxis ist, auch in einem kleineren Alterszentrum losgelöst vom Reusspark funktioniert», sagt Franziska Perini. Diese Entwicklung zeigt eindrucksvoll, wie aus einer Herausforderung in der medizinischen Versorgung in Pflegeheimen eine zukunftsweisende Innovation entstehen kann, die sich sowohl ökonomisch als auch sozial auszahlt. «Wir plädieren dafür, dass sich dieses Modell als Standard in der geriatrischen Versorgung etabliert. Deshalb ermutigen wir Einrichtungen, ähnliche Konzepte zu implementieren», sagt der Direktor des Reusspark, Urs Bosisio.

PERSÖNLICH

Präzision zwischen Töpfen und Tellern

In der hektischen Welt einer Grossküche, wo jeder Handgriff sitzen muss und jede Sekunde zählt, gibt es eine unerschütterliche Konstante: Rasiah Arunthavarajah. Seit 35 Jahren ist er eine feste Grösse in der Küche des Reusspark.

Ein typischer Arbeitstag

Um 6.45 Uhr steht Rasiah Arunthavarajah in den Startlöchern, um die Frühstückswagen vorzubereiten und zu kontrollieren. Die Wagen bringt er dann zu den Gebäuden. Nach dem Frühstück kümmert er sich um Abwasch und Entsorgung. Um 9.30 Uhr sammelt er die Wagen ein, sortiert das Besteck und beginnt mit dem Reinigen des Geschirrs. Rasiah Arunthavarajah sorgt dafür, dass die Tellerwagen aufgewärmt und die Mittagswagen vorbereitet werden. Das Mittagessen wird um 10.30 Uhr vorbereitet, geladen und transportiert. Nach der Mittagspause sortiert er Teller, Gläser und Besteck und räumt alles in die Abwaschmaschine.

Mehr als nur Routine

Trotz der Routine ist jeder Tag für Rasiah Arunthavarajah ein logistisches Meisterwerk, das Präzision und



Rasiah Arunthavarajahs Hingabe und Stolz sind in jedem sauberen Teller und in jeder ordentlich sortierten Bestecklade spürbar.

eingespieltes Teamwork erfordert. «Wenn ich arbeite, spreche ich nicht viel. Ich bin konzentriert und halte den genauen Zeitplan meines Dienstes ein. Ich helfe meinen Kolleginnen und Kollegen überall, wo ich kann», erklärt er. Die kürzlich umgebaute Küche hat die Arbeitsumgebung des Küchenteams erheblich verbessert. Dank den grösseren Tiefkühlzellen und dem erweiterten Stauraum ist die Ordnung besser, und die Arbeitsabläufe sind effizienter. Besonders der neue, drehbare Kipper hat es Rasiah Arunthavarajah angetan, da er ihn nun viel besser reinigen kann.

Mehr Effizienz und mehr Frische

Der Umbau der Heimküche hat nicht nur für die Mitarbeitenden die Arbeitsbedingungen und -abläufe verbessert, sondern auch die kulinarischen Möglichkeiten erweitert. Küchenchef André Stutz gewährt einen Einblick in die Neuerungen und die Auswirkungen.

Der Umbau der Heimküche wurde im Mai 2024 abgeschlossen. Was hat sich konkret verändert?

Praktisch alle alten Geräte wurden durch moderne, leistungsfähigere Modelle ersetzt. Dazu gehören beispielsweise Kipper, Friteuse, Anrichtband, Bain-Marie oder Kochherd. Die Fläche für die Produktion in der kalten Küche hat sich verdoppelt, was uns mehr Raum für die Zubereitung bietet und die Produktionsmöglichkeiten erweitert. Durch die neuen Kühlzellen wurde die Kühlkapazität deutlich erhöht. Im Tiefkühlbereich haben wir verschiebbare Gestelle installiert, die von beiden Seiten her bestückt werden können, was uns mehr Platz verschafft. Die Kühlkette wird nun lückenlos und automatisiert überwacht.

Das klingt nach umfassenden Neuerungen. Welche Auswirkung hat dies auf die Küchencrew?

Der Umbau hat es uns ermöglicht, die Arbeitsabläufe zu vereinfachen und effizienter zu gestalten. Der zusätzliche Platz und die bessere Ausstattung haben die Arbeitsbedingungen deutlich verbessert und die Arbeit für das gesamte Team entspannter gemacht. Mit den modernen Gerätschaften steigern wir zudem die Energieeffizienz. Und die neuen Lüftungsanlagen sorgen für stetige Frischluftzufuhr, was die Arbeitsqualität verbessert.

Wie haben die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Küche den Umbau erlebt?

Der Umbau hat unserer Küchencrew alles abverlangt. Unser Team leistete im Container-Provisorium über Monate bei Kälte, Durchzug und engsten Platzverhältnissen einen unglaublichen Effort. Dafür haben sie alle ein dickes Lob verdient. Ich bin unglaublich dankbar und stolz, ein solch tolles Team zu haben.

Welche Auswirkung bringt der Umbau in Bezug auf das kulinarische Angebot für die Bewohnenden und das Café Reuss?

Wir konnten das Angebot ausweiten. Wir erhöhten den Homemade-Anteil und dadurch die Frische. Unsere Patissière, Petra Bächler, verwöhnt uns mit selbst gemachten Torten und feinen Stückli. Neu im Angebot haben wir freitags jeweils eine Auswahl an süssen und salzigen Wähen. Weiter findet man traditionelle Zvieri-Plättli mit verschiedenen Trockenfleischvarianten und Käsesorten. In den Sommermonaten bieten wir erfrischende Gerichte wie Tomaten-Caprese-Salat und Melonen-Rohschinken-Salat. Auch unsere Smoothies und Fruchtsalate sind eine gesunde Ergänzung. Insgesamt erzielen wir mehr Qualität, Vielfalt und Abwechslung.

Gibt es spezielle Angebote, die mit dem neuen Küchenkonzept einhergehen?

Speziell sind die neu eingeführten und wöchentlich wechselnden Show-Koch-Erlebnisse. Sie fördern die Interaktion mit den Gästen und bereichern das kulinarische Erlebnis im Café Reuss. Unsere Köchinnen und Köche stehen im Rampenlicht und kreieren vor den Augen der Gäste Wok-Kreationen, krustige Flammkuchen, Grilladen mit Salatbuffet, traditionelle Pinsas bis hin zu knusprigen Pizzas.



André Stutz, Küchenchef, freut sich über den erfolgreichen Umbau der Heimküche und die frischen Akzente im Café Reuss.

Swiss Location Award 2024

Übrigens, das Restaurant Gnadenthal hat einmal mehr abgeräumt! Im Rahmen des Swiss Location Award ist es zu einer der schönsten Hochzeitslocations der Schweiz gekürt worden. Es erhält mit 9 von 10 Punkten das Gütesiegel «Herausragend».



**Heiraten im Reusspark:
die schönsten
Hochzeitslocations**



VIDEO
ANSEHEN!

Herausgeber:



REUSSPARK

ZENTRUM FÜR PFLEGE UND BETREUUNG

056 619 6111 reusspark.ch

... auffallend
einzigartig!

Gerne nehmen wir Anregungen für den «Reusspärkler» entgegen:
kommunikation@reusspark.ch