

Linde-Post

Hauszeitung Jahrgang 29

| Ausgabe Nr. 67

| Herbst 2026



Legendär, cool und einfach schön: Gemeinsam zum FCL-Match
Ein Nachmittag, der verbindet und unvergessliche Erinnerungen schafft.



Betagtenzentrum

Grosswangen

Das Wohn- und Pflegezentrum in Ihrer Nähe

Inhaltsverzeichnis und Impressum

Editorial	3
Kaderworkshop	4
Der Stiftungsrat sagt danke	5
Bewohner: Eintritte Geburtstage Jubiläen Austritte	6–7
Personal: Ein- / Austritte Jubiläen	8–10
Sommerfest Personal Gratulation Lehrabschluss	11
Ausbildungsbeginn Firmandenanlass	12
Aktivitäten für die Bewohnenden	13–14
Küchenausflug	15
Die Redaktion war dabei	16–17
Es stellen sich vor...	18–20
Projektarbeiten der Lernenden mit den Bewohnenden	21–22
Brandschutzschulung	23–24
Verwöhnwoche im September	24–25
Kurs Fermentieren	26
Vorschau Krankensalbung Gedenkgottesdienst Basar 40 Jahr Jubiläum	27
Auswertung Bewohner- und Angehörigenbefragung Impressionen Sommeranlass	28–30
Spezialveranstaltungen Herbst bis Frühling	31
Regelmässige Veranstaltungen	32

Impressum

Herausgeber / Redaktion	Redaktionsteam / Betagtenzentrum Linde, 6022 Grosswangen
Texte	Die Zeitung steht den Bewohnenden, dem Personal sowie deren Angehörigen und anderen Interessierten offen für Beiträge.
Gestaltung / Fotos	Sekretariat / Ressortleiter
Erscheinungsweise	2x jährlich – Frühling und Herbst
Einsendeschluss	Ausgabe Frühling: 20. April / Herbst: 20. September
Auflage	300 Exemplare
Kosten	Die Kosten für den Druck und das Layout der Linde-Post werden von der Stiftung zur Förderung und Unterstützung des Betagtenzentrum Linde übernommen. QR-IBAN CH88 0630 0016 1872 1720 9



Förderung integrierter Versorgungsmodelle als zentralen Zukunftsauftrag für das Betagtenzentrum Linde

«Stellen Sie sich eine Zukunft vor, in der Pflege, Medizin und soziale Unterstützung wie ein präzises Orchester zusammenarbeiten – schnell, sicher und individuell. Im Betagtenzentrum Linde setzen wir genau darauf – für Würde, Klarheit und frühzeitige Hilfe»

Liebe Leserinnen und Leser,

die Zukunft der Versorgung unserer Bewohnenden liegt in integrierten Versorgungsmodellen. Deshalb hat sich das Betagtenzentrum Linde dazu entschlossen, Gesundheits-, Pflege- und Sozialleistungen nahtlos zu verknüpfen.

Ziel ist es, den Menschen, die uns anvertraut sind, eine ganzheitliche, transparente und verbindliche Pflege und Betreuung zu bieten – und damit auch die Qualität der Einrichtung dauerhaft zu sichern.

Warum integrierte Versorgung sinnvoll ist: Sie ermöglicht eine ganzheitliche Betreuung, bei der Bedürfnisse früh erkannt und Behandlungswege koordiniert werden. Ein inter-disziplinäres Team aus Pflegefachkräften, Ärztinnen und Ärzten, therapeutischen Fachkräften, dem Sozialdienst und der Verwaltung arbeitet Hand in Hand. So können wir Krankheiten vermeiden, statt erst danach zu reagieren, und die Selbstständigkeit unserer Bewohnenden erhalten oder verbessern.

Unsere konkreten Schritte beruhen auf Praxisnähe: Wir bauen verlässliche Kooperationen mit Ärztinnen und Ärzten, Rehabilitationsdiensten, Apothe-

ken und ambulanten Pflegediensten auf. Digitale Lösungen sorgen für sichere Datennutzung und eine zentrale Fallführung, damit Abstimmungen schnell und zuverlässig erfolgen.

Wir erstellen individuelle Pflegepläne, führen regelmässige Fallbesprechungen durch und bieten begleitende Schulungen für das Personal an.

Mit der Bewohner- und Angehörigenbefragung legen wir Transparenz durch Kennzahlen zu Zufriedenheit, Aufenthaltsqualität und Versorgungskontinuität fest.



Gemeinsam sind wir stark: Wir laden Bewohnerinnen, Angehörige, Mitarbeitende und Partner ein, sich aktiv einzubringen. Lassen Sie uns die in-

tegrierte Versorgung zu unserem zentralen Auftrag machen – für eine sichere, würdevolle und zukunftsfähige Pflege im Betagtenzentrum Linde.

In den nachfolgenden Berichten schildern wir Ihnen Begebenheiten aus dem Alltag des Betagtenzentrum Linde. Es ist ein buntes Puzzle an Texten entstanden und zeigt Ihnen auf, wie die Teams den gemeinsamen Auftrag im Betagtenzentrum Linde meistern.

Ich wünsche Ihnen beim Lesen viel Vergnügen.

Herzliche Grüsse

Jacqueline Meier, Zentrumsleitung

Innovativer Kadertag



Am 20. April 2026 fand ein intensiver und inspirierender Kaderworkshop statt, der ganz im Zeichen moderner Führungsarbeit stand. Gemeinsam mit der Gastreferentin Irène Wüest setzte sich das Kader vertieft mit zentralen Themen wie wirkungsvoller Kommunikation im Arbeitsalltag, dem professionellen Führen schwieriger Gespräche sowie der gezielten Stärkung von Vertrauen und Zusammenarbeit auseinander.

Im anschliessenden Austausch im Leitungsteam wurden die Impulse reflektiert und konkrete Ansätze für die Weiterentwicklung der eigenen Führungskultur erarbeitet. Der Workshop hat einmal mehr gezeigt: Commitment, Klarheit und konsequentes Handeln sind entscheidende Erfolgsfaktoren für leistungsstarke Teams.

Eine starke Unternehmenskultur entsteht durch bewusstes Führungsverhalten – und bildet die Grundlage für Motivation, Loyalität und eine nachhaltig positive Arbeitsumgebung.

Das Betagtenzentrum Linde setzt damit ein klares Zeichen für innovative Führung und kontinuierliche Weiterentwicklung.

Jacqueline Meier, Zentrumsleitung

Herzlichen Dank für Ihre grosszügige Unterstützung

Mit grosser Freude dürfen wir auf die vielen Spenden zurückblicken, die nach unserem Aufruf im vergangenen Frühling bei der Stiftung Betagtenzentrum Linde eingegangen sind. Jeder Beitrag berührt und zeigt uns, wie viele Menschen der Linde und ihren Bewohnenden verbunden sind. Für diese Zeichen der Wertschätzung und Unterstützung bedanken wir uns ganz herzlich. Mit den eingegangenen Spenden können neben wiederkehrenden, jährlichen Ausgaben verschiedene Projekte realisiert und Anschaffungen ermöglicht werden, die den Alltag der Bewohnerinnen und Bewohner bereichern und ihnen Freude schenken.

Memory-Spiel auf dem Generationenspielplatz



Auch beim neuen Generationenspielplatz des Betagtenzentrums Linde durfte die Stiftung einen Beitrag leisten. Ein besonderes Schmuckstück ist das grosse Holz-Memory, das von den Grosswanger

Handwerkern Paul Hendriksen und Sepp Heini gefertigt und durch den Stiftungsrat finanziert wurde.

Das Spiel lädt Gross und Klein zum gemeinsamen Spielen und Verweilen ein und schafft eine schöne Möglichkeit, Generationen miteinander zu verbinden. Wir freuen uns sehr, dass damit ein weiterer Ort entstanden ist, an dem Begegnungen und gemeinsame Erlebnisse möglich werden.

Pflegesessel für die Demenzabteilung

Eine weitere Anschaffung kommt direkt den Bewohnenden der Demenzabteilung zugute. Ein spezieller Pflegesessel bietet durch seine geschützte, wiegenähnliche Form Sicherheit, Wärme und Geborgenheit. Der besondere Schaumstoff passt sich sanft an die Körperform an und kann dadurch eine beruhigende und entspannende Wirkung haben. Gerade im Alltag der Demenzbetreuung können solche Rückzugsmöglichkeiten wertvoll sein und dazu beitragen, Momente der Ruhe und des Wohlbefindens zu schaffen.

Spenden, die Gutes bewirken.

Hinter jeder Spende steht eine Geschichte und ein Zeichen der Verbundenheit. Ob gross oder klein, jeder Beitrag hilft mit, besondere Projekte und Anschaffungen zum Wohl der Bewohnenden zu ermöglichen. Die eingegangenen Gelder werden sorgfältig und verantwortungsvoll eingesetzt. Im Namen des Stiftungsrates und des Betagtenzentrums Linde bedanken wir uns von Herzen für das Vertrauen und die grosszügige Unterstützung.

Claudia Bösch, Stiftungsratspräsidentin

Spendenkonto

Stiftung Betagtenzentrum Linde
Valiant Bank Willisau
IBAN: CH88 0630 0016 1872 1720 9

Bewohner

Eintritte – Jubiläen – Geburtstage – Austritte

April 2026 – September 2026
Wir heissen herzlich willkommen:



Corona Louise Dora
23.04.2026



Egli-Christen Elisabeth
06.05.2026



Schmidiger Marie Theresia
09.07.2026



Kappeler Josef
13.07.2026



Kunz-Fuchs Josef
12.08.2026

Jubiläen–Geburtstage

Wir gratulieren zu folgenden runden, halbrunden oder sehr hohen (ab 96 Jahren) Geburtstagen:

zum 97. Geburtstag



Meyer-Bossard Hans
am 09.06.2026

zum 85. Geburtstag



Rölly-Bieri Berta
am 24.08.2026

Wir gedenken den verstorbenen Bewohnerinnen und Bewohner

Bürli Margaritha, 06.06.2026
Wermelinger-Wigger Berta, 27.06.2026
Huber-Bösch Hans, 03.07.2026
Wagner-Bättig Emma, 14.08.2026
Minder-Lorenz Margaretha, 14.09.2026

Wenn die Zeit endet, beginnt die Ewigkeit.



Personal

Ohne Kurzzeitaushilfen

Eintritte April 2026 – September 2026
Wir freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit:

Technischer Dienst



Birrer Simon
seit 20.04.2026

Pflegedienst



Eisenring Cédric
seit 20.04.2026
Ausbildung zum
Pflegefachmann HF

Co-Leitung Pflegepersonal



Achermann Nadia
seit 01.06.2026

Pflegedienst



Minder Cornelia
seit 01.06.2026

Küche



Küng Brigitte
seit 01.06.2026

Pflegedienst



Rodrigues Ligia Maria
seit 01.08.2026

Pflegedienst



Bieri Marvin
seit 01.08.2026

Pflegedienst: Medikamentenmanagement



Wüest Lisbeth
seit 15.08.2026

Hauswirtschaft



Trüssel Swenja
Seit 01.08.2026

Pflegedienst



Walpen Sabrina
seit 01.09.2026

Pflegedienst



Joachim Sina
seit 01.09.2026

Pflegedienst



Mirakaj Rozeta
seit 01.09.2026

Am 1. August 2026 sind fünf Jugendliche erfolgreich in ihre Ausbildung gestartet. Lernen sie die neuen Lernenden in ihren Vorstellungsberichten in dieser Lindenpost auf den Seiten 19 und 20 kennen.

Dienstjubiläen

Wir gratulieren zu folgenden Dienstjubiläen:

25 Jahre

am 01.08.2026



Waldispühl Monika
Pflegedienst

25 Jahre

am 01.09.2026



Lichtsteiner Pia
Pflegedienst Nachwache

10 Jahre

am 01.08.2026



Lin Tin Tial Ngun
Pflegedienst
Zweitausbildung

5 Jahre

am 01.08.2026



Blättler Melanie
Stv. Leitung Hauswirtschaft

Mit einem Lächeln in den Ruhestand

Mit einem grossen DANKESCHÖN verabschieden wir unsere Mitarbeiterin in die wohlverdiente Pensionierung und danken herzlich für ihren Einsatz. Für die Zukunft schöne Momente, alles Gute und beste Gesundheit.

Am 30. Juni 2026

Ruth Grüter

Vom Küchenteam



Sommerfest Personal

Der Sommer hat Einzug gehalten im Betagtenzentrum Linde. Mit einem rauschenden Sommerfest unter dem Motto «Karibische Nächte» wurde die warme Jahreszeit stimmungsvoll eingeläutet. - Eröffnet wurde das Fest mit einem feinen Aperitif aus der Linden Küche, ergänzt durch einen karibischen Drink, der Lust auf mehr machte.



Begleitet wurden die Gäste von der Steelband Lipsticks, deren mitreissende Rhythmen das Zentrum in warmes, karibisches Flair verwandelten.

Nach dem Auftakt ging es kulinarisch weiter: Ein köstliches Salatbuffet mit feinen Grilladen erfreute die Mitarbeitenden und Gäste gleichermassen. Anschliessend brachten die heissen Rhythmen der Steelband erneut die Stimmung zum Glühen und heizten die Atmosphäre weiter an.

Ein weiterer Höhepunkt des Abends war eine unterhaltsame Fotopräsentation, die Einblicke in den Arbeitsalltag des Betagtenzentrums Linde zeigte.

Den krönenden Abschluss bildete ein herrlich kühles Dessert, das die Gäste erneut begeisterte. Die Mitarbeitenden feierten bis in die Nacht hinein und genossen die wunderbare Atmosphäre eines lauen Sommerabends.

Ein gelungenes Fest, das zeigte: Der Sommer gehört in der Linde ganz klar den «Karibik-Nächten».

Jacqueline Meier, Zentrumsleitung

Herzliche Gratulation...

...zum Lehrabschluss



Sina Joachim und **Swenja Trüssel** haben im Sommer 2026 einen wichtigen Meilenstein erreicht: Sina schloss ihre Ausbildung zur Fachfrau Gesundheit und Swenja ihre Ausbildung zur Fachfrau Hauswirtschaft erfolgreich ab.

Mit viel Fleiss, Motivation und grossem Engagement haben die beiden ihre Lehrzeit gemeistert. Zu diesem schönen Erfolg gratulierten wir ihnen herzlich. Gemeinsam mit den Bewohnenden und dem ganzen Team des Betagtenzentrums Linde durften die beiden ihren Lehrabschluss gebührend feiern. Wir haben auf ihre tollen Leistungen angestossen und gemeinsam diesen besonderen Moment genossen.

Besonders freut uns, dass uns Sina und Swenja auch nach ihrem Lehrabschluss erhalten bleiben und somit weiterhin im Betagtenzentrum Linde tätig sein werden. Wir freuen uns, die beiden auch künftig in unserem Team zu haben.

Für ihre berufliche und private Zukunft wünschen wir Sina und Swenja viel Freude, Erfolg und von Herzen alles Gute!

Isabella Wüest, Sekretariat HR

Ausbildungs- beginn

Am 3. August 2026 starteten die fünf neuen Lernenden ihren neuen Ausbildungsweg.



Oben v.l.: Nora Riemensberger, Ileyna Niederberger, Michaela Lopasovska.

Vorne v.l.: Ramona Iseli und Seline Schärli.

Die ersten Wochen sind bereits vergangen und die fünf haben sich gut eingelebt. Eine spannende Ausbildungszeit mit vielen neuen Eindrücken, Erfahrungen und sicher auch der einen oder anderen Herausforderung liegt vor ihnen. Auf den folgenden Seiten stellen sich die Lernenden selbst vor.

Wir freuen uns, dass sie Teil unseres Teams sind, und wünschen ihnen viel Freude beim Lernen und Arbeiten sowie eine erfolgreiche Ausbildungszeit.
Schön, sind sie bei uns!

Isabella Wüest, Sekretariat

Firmandenanlass

Am Mittwochnachmittag, 6. Mai 2026, folgten zehn motivierte Jugendliche der Ausschreibung «du gestaltest etwas Kreatives zum Muttertag und erlebst das Betagtenzentrum Linde von Innen und Aussen» des Pastoralraums Rottal.

Gemeinsam mit zehn freiwilligen Bewohnenden des Betagtenzentrum Linde verbrachten die Firmanden einen kreativen und erlebnisreichen Nachmittag.

Unter dem Motto des Firmwegs «De Funke i mer» wurde gemeinsam gestaltet, gelacht und bei verschiedenen Gruppenaufgaben der Funke zwischen Jung und Alt weitergegeben.



Bei schönem Wetter wurde zudem der neue Spielplatz mit seinen Geräten für Jung und Alt entdeckt.

Den Abschluss bildete ein gemeinsamer Moment in der Kapelle und im Begegnungsraum. - «Wenn du jemanden wirklich glücklich machen willst, dann schenke ihm drei Dinge: Wertschätzung, Zeit und Aufmerksamkeit.»

Dieser Nachmittag hat gezeigt, wie wertvoll Begegnungen zwischen Jung und Alt sind.

Regula Greppi, Leitung Aktivierung

Aktivitäten für die Bewohnenden

Sommerausflug ins Kloster Baldegg

Am Mittwoch, 10. Juni 2026, fand unser erster Sommerausflug statt. Mit zwei Bussen machten sich die Bewohnenden auf den Weg nach Baldegg.



Im Klosterkafi genossen wir bei feinem Dessert und Kaffee einen gemütlichen Nachmittag in angenehmer Atmosphäre.

Anschliessend besuchten wir die eindrückliche Klosterkirche und konnten die besondere Stimmung dieses Ortes auf uns wirken lassen.

Mit vielen schönen Eindrücken, guten Gesprächen und zufriedenen Gesichtern traten wir danach die Heimreise an.



Sommerausflug ins Tannebad, Emmental

Von Grosswangen aus starteten 13 Bewohnende in gut klimatisierten Bussen Richtung Hinterland, über Zell, Hüswil-Huttwil und Affolten nach Weier im Emmental.

Die sanften Hügellandschaften begleiteten uns auf der Fahrt, und die Vorfreude war förmlich zu spüren. In der kühlen Laube erwartete uns eine freundliche Atmosphäre mit Blick auf die idyllische Berner Landschaft.

Auf der schattigen Gartenterrasse genossen wir ein feines Dessert – cremig, fruchtig und perfekt

portioniert – begleitet von einem erfrischenden Getränk. Die Gespräche angeregt, manch alte Erinnerung kam zur Sprache, und gelegentlich zauberte ein Lächeln ein stilles Glück auf die Gesichter.



Für die musikalische Untermalung sorgte angenehme Radio Eviva-Musik, die die Stimmung harmonisch abrundete.

Nach einer entspannten Zeit schwirrte die Vorfreude auf die Heimfahrt zurück nach Grosswangen durch den Bus: gemütlich, genussvoll und mit dem Gefühl eines gelungenen Tages.

Heimwärts liessen wir die Gedanken an die schönen Eindrücke des Tages Revue passieren, während die Landschaft an uns vorbeizog.

Sommerausflug zu Maria Heilbronn ins Luthernbad



Am Dienstag, 14. Juli 2026, gab es einen weiteren Sommerausflug für die Bewohnenden. Einige machten sich auf den Weg ins Luthernbad zum Wallfahrtsort Maria Heilbronn. Im Luthernbad angekommen, starteten wir mit dem Gang in die kühle Grotte und genossen ein erfrischendes Arm-, Hand- und Fussbad.

Danach machten wir uns weiter auf den Weg zur Kapelle, um ruhig anzukommen, nachzudenken und neue Kraft zu schöpfen. Nach einem Gebet zündeten einige Bewohnende auch noch Kerzen an und gedachten ihren Angehörigen oder wünschten sich für die Zukunft alles Gute.

Mit vielen guten Gedanken machten wir uns wieder auf den Weg Richtung Grosswangen. In Alberswil, im Restaurant Burgrain, machten wir einen Zwischenstopp, genossen einen kühlen Eistee und eine feine Glacé.



Mit viel Freude und gestärkt fuhren wir zurück ins Betagtenzentrum Linde und erreichten es, bevor ein kräftiges Gewitter aufzog.

Sommerausflug in die Schaukäserei Affoltern im Emmental

Am 22. Juli 2026 machte sich eine fröhliche Schar Bewohnender auf einen entspannten Sommerausflug. Bereits um 13.00 Uhr stiegen die Bewohnenden in zwei moderne Busse ein und freuten sich auf den Tag. Die Fahrt führte Richtung Luzerner Hinterland nach Gettnau-Zell-Hüswil-Huttwil und Richtung Emmental nach Affoltern. Dort angekommen bestaunten wir die schöne Hügellandschaft und die historischen, geschichtsträchtigen Gebäude. Manch Herz der Frauen schlug höher beim Anblick des gepflegten Gemüse-, Blumen- und Kräutergartens. Im Inneren der Schaukäserei gab es viel zu entdecken – vom Laden über das heimelige Restaurant bis hin zur Ausstellung. Mit einem frischen Eistee, Kaffee und einem Dessert versüssten wir uns den Nachmittag. An den Tischen wurde viel geplaudert, und wir schwelgten gemeinsam in Erinnerungen.



Um 15:45 Uhr traten wir den Heimweg an und liessen die blühende Landschaft während der Fahrt vorüberziehen, begleitet von der leichten, unterhaltenden Musik von Radio Eviva.

In Grosswangen angekommen, bedankten sich die Bewohnenden herzlich für den schönen Ausflug und kehrten zufrieden und gut gelaunt zurück.

All diese rundum gelungenen Ausflüge bleiben allen Beteiligten in schöner Erinnerung.

Jacqueline Meier, Zentrumsleitung

Unser Küchenausflug – ein Tag voller Einblicke, Duelle und Genuss

Anfang September stand unser diesjähriger Küchenausflug auf dem Programm!

Ein abwechslungsreicher Tag erwartete uns – mit spannenden Einblicken hinter die Kulissen, einem sportlichen Duell und natürlich viel Genuss.



Als Erstes durften wir einen Blick hinter die Kulissen der Mundo in Rothenburg werfen, unserem grössten Gemüse- und Früchte-Lieferanten der Linde – neben all unseren tollen kleinen und regionalen Lieferanten.

Schon bei der Führung wurde uns bewusst, was für eine unglaubliche Organisation hinter unserer täglichen Lebensmittelversorgung steckt. Bei Mundo werden rund 1'500 Bestellungen pro Tag verarbeitet und jährlich beeindruckende 20'000 Tonnen Produkte ausgeliefert. Die riesigen Mengen, die täglich ein- und ausgeladen werden, waren wirklich beeindruckend.

Besonders spannend war, dass wir auch Bereiche kennenlernen durften, die man nicht unbedingt mit einem Gemüse- und Früchte-Lieferanten verbindet. Mundo baute beispielsweise die erste Bananenreiferei der Zentralschweiz und verfügt auch über eine eigene Erdnussrösterei. Natürlich liessen wir uns die Gelegenheit nicht entgehen, rohe und geröstete Erdnüsse direkt miteinander zu vergleichen. Der Unterschied war erstaunlich – und eine kleine Kostprobe durfte natürlich nicht fehlen. Auch unsere eigenen Bestellmengen wurden plötzlich greifbar: Allein im Jahr bestellen wir über eine Tonne Bananen und fast zwei Tonnen Karotten.

Kleine Info am Rande: Ich kann heute bis am Abend meine Bestellung aufgeben und wenn ich am nächsten Morgen um 6 Uhr zur Arbeit komme, steht bereits alles vor der Türe. Dass dies so reibungslos funktioniert, ist alles andere als selbstverständlich. Dahinter steckt eine enorme logistische Leistung, die wir bei unserem Besuch einmal aus einer ganz anderen Perspektive kennenlernen durften.

Nach der interessanten und lehrreichen Führung durften wir noch ein kleines Apéro geniessen, bevor es weiter Richtung Sempach ging.



Dort wartete bereits die nächste Herausforderung auf uns: Beim Minigolf lieferten wir uns ein erbittertes Duell. Der kleine Heimvorteil zahlte sich aus: Die Küchenleitung konnte sich den Sieg sichern, dicht gefolgt von unserer Ruth Grüter, bei der gemunkelt wird, dass sie wohl genügend Zeit im Ruhestand zum Üben hatte.

Zum Abschluss wurde gemeinsam grilliert. Bei gemüthlicher Abendrot-Stimmung und einem wunderschönen Blick über den Sempachersee liessen wir den gelungenen Tag gemütlich ausklingen.



Philipp Fleischlin, Leitung Küche

Die Redaktion war dabei...

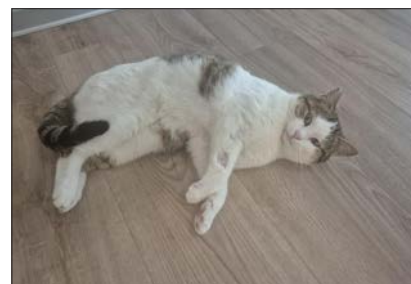
...beim Berufswahlparcours



...wie Kater Murli
verwöhnt wird



...und Chilli chillt



...am beliebten Maitanz



...bei der Gratulation
vom Gemeinderat



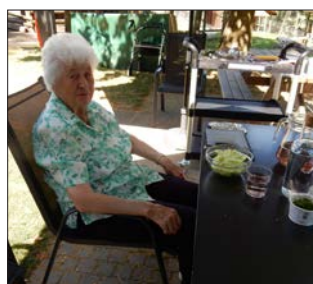
...bei der Schulung
freiwilliger MA



...beim Muttertagsständli
der BB Frohsinn



...beim Kochen oder Grillieren...



...beim Z'Nüni zum Tag der Pflege



...bei den Spaziergängen am Abend



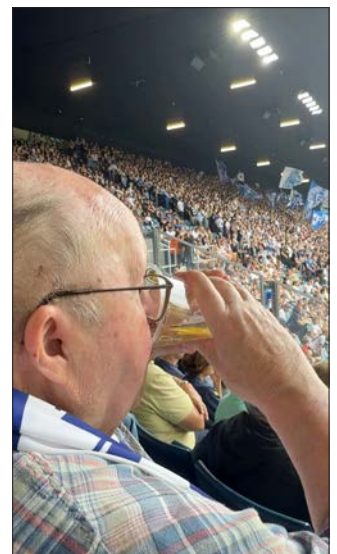
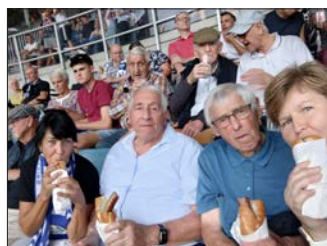
...und mit den Alpakas



...bei Gratulationen



...beim FCL-Match – Hopp Lozärn



Es stellen sich vor...

Co-Leitung Pflege-Personal



Mein Name ist **Nadia Achermann**. Ich bin in Rothenburg aufgewachsen und lebe mit meiner Familie immer noch dort. Schon als Kind habe ich mich gerne um Menschen gekümmert – kein Wunder also, dass mein beruflicher Weg mit

einer Lehre als Dentalassistentin begann. Danach habe ich die Spital- und Arztsekretärin-Schule absolviert, bevor es mich auf den Spital-Notfall zog. Dort war ich mehrere Jahre tätig, mitten im Puls des Geschehens, wo jeder Tag anders war, und rasches, umsichtiges Handeln gefragt ist. Genau dieses dynamische Umfeld hat mich geprägt und meine Belastbarkeit sowie meinen Teamgeist gestärkt.

Berufsbegleitend habe ich den Umstieg zur MPA gemacht und später die Rolle als Teamleiterin im Notfall übernommen, was ich mit einer Leadership-Ausbildung vertieft habe. Aktuell bilde ich mich zusätzlich im Bereich HR weiter.

Sport nimmt in meinem Leben einen grossen Stellenwert ein. Mehrere Jahre lang habe ich mich als Leiterin im Turnverein engagiert und zusätzlich Fitnessstunden gegeben. Bewegung und Training sind für mich nicht nur Ausgleich, sondern auch eine Möglichkeit, andere zu motivieren und mitzureissen. Im Moment geniesse ich es besonders, mich selbst herauszufordern und an meine Grenzen zu gehen. Zur Erholung lese ich gerne oder gehe mit meiner Familie in die Berge.

Nadia Achermann, Co-Leitung Pflegepersonal

Stv- Stationsleitung 1. Stock



Mein Name ist **Daniela Carvalho**. Seit dem 1. September 2026 arbeite ich mit grosser Freude als Stv. Stationsleitung im 1. Stock.

Geboren wurde ich in Portugal und bin in Sörenberg aufgewachsen. Mein beruflicher Weg in der Pflege begann mit einem Praktikum. Danach absolvierte ich die Ausbildung zur AGS, anschliessend die Lehre zur Fachfrau Gesundheit EFZ, die ich im Jahr 2023 erfolgreich abgeschlossen habe. Seit 2025 bin ich als Berufsbildnerin tätig. Die Begleitung und Unterstützung von Lernenden bereitet mir grosse Freude und ist für mich eine wertvolle Ergänzung zu meinem Berufsalltag.

In meiner Freizeit reise ich sehr gerne, entdecke neue Orte und Kulturen und lese viel. Im Winter darf das Skifahren in Sörenberg natürlich nicht fehlen. Besonders gerne reise ich nach München und begleite den FC Bayern München auf seinen Reisen durch Deutschland und Europa. Meine freie Zeit verbringe ich am liebsten mit meiner Familie und meinen Freunden – bei gutem Essen, gemütlichem Beisammensein und viel Lachen.

An meinem Beruf schätze ich die vielen Begegnungen und die Abwechslung. Ich bin ein humorvoller Mensch und finde, dass ein Lachen auch an hektischen Tagen nicht fehlen darf. Ein herzlicher und respektvoller Umgang ist mir besonders wichtig. Ich freue mich auf viele schöne Begegnungen, gemeinsame Erlebnisse und eine spannende Zeit. Besonders freue ich mich auf die Zusammenarbeit im Team sowie auf viele wertvolle Begegnungen mit den Bewohnenden und Angehörigen.

Daniela Carvalho, Stv. Stationsleitung 1. Stock

.... die neuen Lernenden



Mein Name ist **Ramona Iseli**, ich bin 15 Jahre alt und wohne in Egolzwil. Ich habe zwei jüngere Schwestern, die 12- und 14-jährig sind, ausserdem haben wir einen Hund, mit dem ich auch ab und zu spazieren gehe.

In die Primarschule bin ich in Sempach und in Egolzwil, die Oberstufe habe ich in Wauwil gemacht. In meiner Freizeit koche und backe ich oft. Am liebsten koche oder backe ich Desserts, wie zum Beispiel Tiramisu, Zimtschnecken oder verschiedene Cremes. Mein Lieblingsessen ist Lasagne. Ich zeichne und lese auch sehr gerne, ausserdem mache ich dieses Jahr im Blauring Hilfsleiterin.

Ich bin in verschiedenen Berufen wie Bäckerin/Konditorin, Floristin, Grafikerin und Drogistin schnuppern gewesen. Den Beruf Köchin hier im Betagtenzentrum Linde hat mir allerdings am besten gefallen und die Leute hier sind alle sehr sympathisch. Diesen Sommer durfte ich dann meine Lehre hier als Köchin beginnen. Seither konnte ich schon viele neue und spannende Erfahrungen sammeln.



Mein Name ist **Michaela Lopasovska** und ich bin 15 Jahre alt. Ich bin Lernende als Fachfrau Hotellerie-Hauswirtschaft.

In meiner Freizeit reise ich gerne und entdecke neue Orte. Ich spiele gerne Badminton und gehe auch sehr gerne schwimmen, besonders in den Ferien. Zu Hause koche und backe ich gerne und verbringe viel Zeit mit meiner Familie und

meinen Freunden. Wenn ich alleine bin, höre ich gerne Musik und schreibe. Ich schreibe oft kleine Gedichte oder Motivationssprüche, die mir Freude machen und mich motivieren.

Ich habe die Lehrstelle im Betagtenzentrum Linde auf Yousty entdeckt und fand sie sofort interessant. Ich hatte bereits die Möglichkeit, im Altersheim Zopfmatte in Willisau zu schnuppern, und es hat mir dort sehr gut gefallen. Dadurch wurde mein Interesse an diesem Beruf noch grösser. Bevor ich mich beim Betagtenzentrum Linde bewerben konnte, durfte ich dort vier Tage schnuppern. So konnte ich den Beruf und den Alltag im Betrieb besser kennenlernen und herausfinden, ob dieser Beruf wirklich zu mir passt. Nach diesen vier Tagen war ich mir sicher, dass ich meine Lehre gerne im Betagtenzentrum Linde machen möchte.

Dieser Beruf gefällt mir, weil er sehr abwechslungsreich und vielseitig ist. Ich finde es schön, dass ich viele Dinge lerne, die ich auch in meinem privaten Leben gebrauchen kann. Zum Beispiel lerne ich, wie man Kleidung richtig faltet, welche Reinigungsmittel man für verschiedene Aufgaben verwendet und wie man richtig und respektvoll mit anderen Menschen kommuniziert. Auch auf ein gepflegtes Aussehen und Auftreten wird geachtet, was ich ebenfalls wichtig finde.

Die Berufsschule gefällt mir auch, weil ich dort viel Neues lerne und mein Wissen anschliessend im Betrieb anwenden kann. Im Betrieb bekomme ich viel Unterstützung und fühle mich im Team sehr wohl. Das ist für mich besonders wichtig, weil ich mich gerne weiterentwickle und neue Dinge ausprobieren möchte.

Ich freue mich sehr auf die nächsten drei Jahre, auf viele neue Erfahrungen und darauf, noch vieles Neues zu lernen. Ich bin gespannt, was mich in dieser Zeit erwartet, und freue mich darauf, mich persönlich und beruflich weiterzuentwickeln.



Ich bin **Seline Schärli** und wurde am 7.2.2011 geboren. Meine Familie und ich wohnen in Willisau. Mein Vater Pius arbeitet in Dagmersellen bei der Firma Gezolan. Meine Mutter Carmen arbeitet in Willisau beim Alterszentrum Zopfmat

in der Küche. Meine ältere Schwester Michelle arbeitet als Köchin EFZ im Bahnhofli in Entlebuch. Mein älterer Bruder Florian arbeitet in Menznau bei der Firma Bächtold Landtechnik AG. Ich mache gerne in der Freizeit Puzzles. Das kleinste Puzzle ist das 1000 Puzzle, dies habe ich in unter 8 Stunden gemacht, mein grösstes Puzzle ist, dass 13200 Puzzle und diese habe ich in 5 Monaten geschafft. Wieso habe ich für den Beruf entschieden? Weil, ich beim Schnuppern gemerkt habe, dass mir das sehr liegt. Ausserdem arbeite ich gerne mit älteren Menschen zusammen.



Ich heisse **Nora Rimensberger**, bin 16 Jahre alt und wurde am 28.04.2010 geboren. Ich mache eine Lehre als FaGe. Mit zwei Jahren bin ich nach Ettiswil gezogen, wo ich heute mit meiner Familie wohne. Meine Familie hat ein

Malergeschäft. Zu meiner Familie gehören meine Mutter Isabell Rimensberger. Sie arbeitet als Klassenassistentin an der Schule Schötz. Mein Vater Thomas Rimensberger ist der Chef der Kurmann Maler AG. Natürlich gehört auch mein Bruder Gino Rimensberger zu meiner Familie, der noch zur Schule geht. Ich habe mich für die Lehre als FaGe entschieden, weil ich sehr gerne mit anderen Menschen zusammenarbeite und Menschen helfe. Ausserdem interessieren mich die Medizin und der menschliche Körper sehr. In meiner Freizeit spiele ich sehr gerne Cornet. Ich bin seit mehr als einem Jahr in der Jugendmusik Willisau dabei. Dort haben

wir am Eidgenössischen Musikfest in der Kategorie Harmonie 3. Klasse den 2. Platz erreicht. Das Cornet ist ein typisches Blechblasinstrument. Es ist der Trompete sehr ähnlich, jedoch etwas kleiner und hat einen helleren klang. In meiner Freizeit gehe ich auch gerne mit meinen Kollegen raus, zeichne oder häkle. Ausserdem habe ich zwei Hasen als Haustiere. Es sind Holländerhasen und sie heissen Coco und Koko.



Ich heisse **Ileyna Patricia Niederberger**. Ich bin 15 Jahre alt. Seit etwa sechs Jahren wohne ich in Grosswangen. In meiner Freizeit bin ich im Turnverein TV Grosswangen tätig, bei dem ich schon seit sechs Jahren dabei bin. Das Turnen bereitet mir viel Spass und ich verbringe dort gerne Zeit mit meinen Kolleginnen und Kollegen. Ausserdem verbringe ich gerne Zeit mit meinen Freunden und meiner Familie.

Ich habe mich für den Beruf Fachfrau Gesundheit entschieden, weil ich gerne anderen Menschen helfe und sie unterstütze, wenn sie Hilfe benötigen. Ich finde es schön, mit verschiedenen Menschen zu arbeiten und sie im Alltag begleiten zu können. Zudem interessiert mich das Thema Gesundheit und Pflege. Später möchte ich gerne noch studieren, weshalb die Ausbildung als Fachfrau Gesundheit eine gute Grundlage für meine Zukunft ist. Als ich das erste Mal im Betagtenzentrum Linde schnuppern war, wurde mir schnell klar, dass ich hier meine Lehre als Fachfrau Gesundheit machen möchte.

Deshalb freue ich mich, hier meine Lehre machen zu dürfen und viele neue Erfahrungen zu sammeln.

Projektarbeiten der Lernenden mit den Bewohnenden

Ausflug nach Burgrain in Alberswil

Am Nachmittag, 29.05.2026 fand der Ausflug nach Burgrain in Alberswil statt. Gemeinsam mit 7 Bewohnenden, 4 Lernenden und 2 Berufsbildnerinnen fand der Ausflug statt. Zum Start haben wir uns alle beim Eingang des Betagtenzentrum Linde getroffen und marschierten danach gemeinsam zur Bushaltestelle Grosswangen Post. Anschliessend ging es mit dem ÖV nach Ettiswil und dort stiegen wir um, damit wir nach Burgrain in Alberswil fahren können.

Als wir ankamen, spazierten wir zum Restaurant Burgrain. Beim Restaurant genossen wir gemeinsam ein feines Getränk und ein leckeres Dessert, dass uns etwas zur Abkühlung geholfen hat. Nach dem Restaurant Besuch ging es für uns zum Erlebnishof. Dort konnten die Bewohnenden die Kleintiere betrachten und das sonnige Wetter geniessen.

Anschliessend besuchten wir gemeinsam das Hoflädeli von Burgrain und haben danach ein Gruppenfoto gemacht. Nach dem Gruppenfoto ging es für uns bereits auf die Rückreise und spazierten gemeinsam zur Bushaltestelle nach Alberswil Burgrain. Dort stiegen wir ein und fuhren nach Ettiswil und anschliessend nach Grosswangen.

Nach unserem Ausflug äusserten die Bewohnenden grosse Freude und Dankbarkeit über den gelungenen Ausflug.



Melanie Lötcher, FaBe in Ausbildung, 3. Lehrjahr

Wellnesstag – 2. Juli 2026

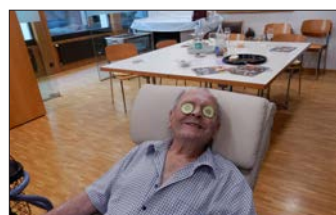
Am 2. Juli 2026 fand der beliebte Wellnesstag statt. Rund zehn Bewohnende kamen vorbei, um sich zu erfrischen, zu entspannen und sich verwöhnen zu lassen. Es gab vier verschiedene Posten sowie einen Wartebereich mit feiner Limonade und belegten Brötchen, an denen sich die Bewohnenden bedienen konnten. Melanie Lötcher und ich bekamen die Möglichkeit, an diesem Tag mitzuhelfen und den Bewohnenden eine Freude zu bereiten. Wir erhielten den Auftrag, uns zu überlegen, was wir für die Wartezeit anbieten könnten.

Melanie übernahm das Essen und bereitete feine belegte Brötchen zu, die von den Bewohnenden sehr gelobt wurden. Ich kümmerte mich um die Getränke. Die meisten Bewohnenden fanden die Limonade sehr erfrischend. Ein paar fanden sie weniger lecker, was natürlich auch völlig in Ordnung ist.



Unsere Arbeitszeit begann um 8.00 Uhr. Wir unterstützten die Verantwortlichen der Aktivierung, Regula Greppi und Vreni Felber, bei den Vorbereitungen. Ich bereitete zusätzlich zwei Krüge Limonade vor, damit diese schön frisch war. Anschliessend teilten wir die verschiedenen Posten untereinander auf. Um 8.30 Uhr begann das Programm und die Bewohnenden kamen nach und nach zu den einzelnen Stationen.

Erster Posten



An unserem ersten Posten durften es sich die Bewohnenden auf einem Liegestuhl bequem machen. Sie konnten eine Gesichts-

maske geniessen und bekamen von Melanie zusätzlich Gurkenscheiben für die Augen.

Zweiter Posten



Beim zweiten Posten gab es eine Rücken- und Kopfmassage. Dafür wurden verschiedene Hilfsmittel eingesetzt, zum Beispiel ein Igelball für die Schultern oder ein Massagestab für den Kopf. Auch die Hände wurden von Regula Greppi massiert.



Dritter Posten

Beim dritten Posten erhielten die Bewohnenden ein Handbad mit Peeling und anschließender Massage. Als der Andrang grösser wurde, unterstützte mich Vreni Felber.



Zuerst konnten die Bewohnenden ihre Hände im warmen Wasser entspannen. Anschliessend wurden die Hände mit einem Peeling aus Oliven und Zucker eingerieben und danach gewaschen. Zum Schluss trug ich Handcreme auf und massierte die Hände.

Vierter Posten

Beim vierten Posten konnten diejenigen, die wollten, bei Stefanie Kränzlin ihre Fingernägel feilen und lackieren lassen. Zum Abschluss gab es für alle noch etwas zum Naschen.



Nachdem alles aufgeräumt war, machten Melanie und ich im Bewohnerprogramm easyDok bei den

jeweiligen Bewohnenden einen Eintrag zur Aktivität. Dabei hielten wir fest, dass die Bewohnenden am Wellnesstag teilgenommen hatten und welche Angebote bzw. Posten sie jeweils ausgewählt hatten.

Der Tag ging sehr schnell vorbei und hat uns viel Freude bereitet. Wir gingen mit einem guten Gefühl nach Hause, denn die Bewohnenden genossen den Wellnesstag sichtlich und waren sehr dankbar.

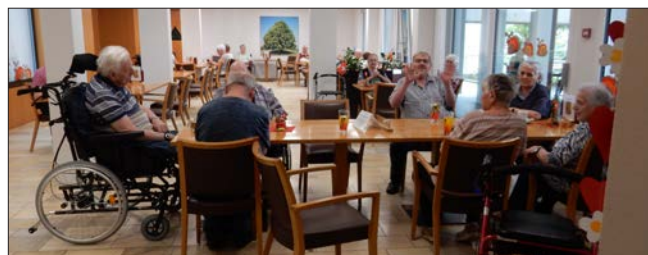
Man merkt einfach, wie gut ihnen eine solche Abwechslung im Alltag tut und wie sehr sie solche besonderen Momente geniessen.

Annalena Dux, Lernende AG

1. August Feier 2026



Am Morgen wurden die Bewohnenden von der Küchencrew mit einem feinen Frühstück und 1. August-Weggen überrascht. Danach wurden die Tische und die Räume für den Nachmittag schön dekoriert. Zum Mittagessen wählte man ein typisches Schweizer Menü mit Bratwurst und Röstli. Die Bewohnenden genossen es sehr und freuten sich auf den Nachmittag.



Franz Meyer sorgte mit angenehmer Unterhaltung für eine fröhliche Stimmung. Mit Gesprächen und viel guter Laune ging der Nachmittag zu Ende, und bald war der 1. August 2026 mit einem traditionell feinen Abendessen abgeschlossen: Kartoffelsalat und Käsewurstli.

Jacqueline Meier, Zentrumsleitung

Brandschutzschulung

Am 18. Mai 2026 fand im Betagtenzentrum Linde gemeinsam mit der Feuerwehr Grosswangen ein grosser Brandschutztag statt. An diesem Tag konnten wir mit unserem Personal den Ernstfall üben und wichtige Erfahrungen im Bereich Brandschutz sammeln.

Die Übung wurde bereits einige Zeit im Voraus von Markus Hodel, Leiter Technischer Dienst, Stefan Kiener, Stv. Leiter Technischer Dienst, Jonas Marti, Leutnant der Feuerwehr Grosswangen, und Bruno Bölsterli, Feuerwehrkommandant Grosswangen, geplant und organisiert.

Am Morgen absolvierte die erste Hälfte des Personals in vier Gruppen verschiedene Posten. Am Nachmittag durchlief dann die zweite Hälfte des Personals nochmals dieselben Stationen. Dadurch konnten alle Mitarbeitenden an den verschiedenen Übungen teilnehmen und ihr Wissen vertiefen.



Beim ersten Posten im Mehrzweckraum erhielten sie von Jonas Marti anhand einer PowerPoint-Präsentation wichtige Informationen zum Brandschutz im technischen Bereich des Betagtenzentrums. Dabei wurde auch erklärt, welche verschiedenen Löschmittel zur Verfügung stehen und wie diese im Ernstfall richtig eingesetzt werden.

Beim zweiten Posten erklärte Stefan Kiener die Brandmeldeanlage. Wie der Umgang mit der An-



lage ist und wie bei einem Ernstfall vorzugehen ist, was bei einem Täuschungsalarm beachtet werden muss und welche Abläufe in den verschiedenen Situationen einzuhalten sind. Dabei konnten unterschiedliche Szenarien gemeinsam durchspielt werden und das Wissen praktisch angewendet werden.



Im Aussenbereich warteten zwei weitere, besonders praxisnahe Posten. Dort ging es richtig heiss zu und her: Bei einer Brandsimulation konnten die Mitarbeitenden mit einer Löschdecke einen Brand bekämpfen. Die Übung war besonders ein-

drücklich, da alle selbst erfahren konnten, wie eine Löschdecke richtig eingesetzt wird.



Beim nächsten Posten durfte das Personal selbst einen Feuerlöscher bedienen und damit einen Brand löschen.

So konnte nicht nur die Theorie vertieft, sondern auch praktische Erfahrungen im Umgang mit den Löschmitteln gesammelt werden.

Verwöhnwoche in der Linde

Zum Abschluss wurde eindrücklich demonstriert, wie verheerend es sein kann, wenn versucht wird, brennendes Öl mit Wasser zu löschen. Diese Simulation hat nochmals deutlich gezeigt, wie wichtig es ist, im Brandfall richtig zu reagieren und keine unnötigen Risiken einzugehen.

Ich persönlich empfand den ganzen Tag als sehr lehrreich und abwechslungsreich. Besonders gefallen hat mir, dass das Personal selbst aktiv an den Übungen teilnehmen konnten und nicht nur theoretisch geschult wurde. Auch der Austausch mit den Arbeitskolleginnen und -Kollegen sowie die Zusammenarbeit mit der Feuerwehr haben den Tag für mich sehr interessant gemacht.

Ich finde es wichtig, dass Schulungen lehrreich, praxisnah und interessant gestaltet werden. So bleibt das Gelernte besser im Gedächtnis und kann sowohl im Betagtenzentrum Linde als auch im privaten Alltag hilfreich sein.

Die Sensibilisierung auf einen möglichen Ernstfall ist eine der wichtigsten Übungen. Natürlich hoffen wir alle, dass wir das Gelernte niemals wirklich benötigen werden. Sollte es jedoch einmal zu einem Brand oder einer anderen Notsituation kommen, ist es beruhigend zu wissen, dass alle Mitarbeitenden wissen, wie sie richtig reagieren und handeln müssen.

Dabei möchte ich mich nochmals bei der Feuerwehr Grosswangen herzlichst bedanken und alle die diesen Tag so grossartig mitgemacht und gestaltet haben.

Stefan Kiener, Stv Technischer Dienst

Zivilschutz Einsatz im Betagtenzentrum Linde

Jeweils eine Woche im September leisten die Zivilschutzangehörigen der Zivilschutzorganisation Nord-West Dienst in verschiedenen Altersheimen in der Region. Die Linde in Grosswangen nutzt diese Woche, um die Bewohnenden richtig zu verwöhnen.

In diesem Jahr erhielten die seit vielen Jahren in der Linde eingeteilten Zivilschutzangehörigen Verstärkung durch mehrere Zivilschützer, die erstmals in Grosswangen Dienst leisteten. Dank der sorgfältigen Vorbereitung durch die Aktivierungsfrauen Regula Greppi und Vreni Felber fanden sich die neuen Zivilschützer rasch im Alltag des Betagtenzentrums zurecht. Nach einer kurzen Einführung startete die Verwöhnwoche mit dem traditionellen Lotto-Nachmittag.



Der Anlass, der bei den Bewohnenden seit Jahren besonders beliebt ist, wurde wie jedes Jahr vom Samariterverein Grosswangen - welcher auch die Lottopreise sponserte - durchgeführt.

Während der Verwöhnwoche standen den Zivilschützern drei gemietete Busse zur Verfügung. Diese wurden jeweils an den Vormittagen für individuelle Ausfahrten in kleineren Gruppen genutzt. Dabei waren nicht selten die Bewohnenden

selbst die besten Reiseleiterinnen und Reiseleiter. Sie nutzten die Gelegenheit, um den Zivilschützern den Weg zu ihnen vertrauten Orten zu zeigen. So wurden beispielsweise der Bauernhof Burgrain, das Luthernbad oder der Flugplatz in Neudorf besucht. Es blieb auch Zeit, um ehemalige Wohnorte der Bewohnenden anzusteuern. Besonders schön war, dass die Ausflüge oft mit persönlichen Erinnerungen und Erlebnissen verbunden waren. Die vertrauten Wege und Orte weckten viele Erinnerungen und gaben Anlass zu Geschichten aus früheren Zeiten. So entdeckte ein Bewohner während einer Ausfahrt eine Sitzbank wieder, die er nach eigenen Angaben vor vielen Jahren selbst gebaut hatte.

An den Nachmittagen unternahmen die Bewohnenden gemeinsame Ausflüge mit allen drei Bussen. Auf dem Erlebnisbauernhof Oberamsig bei Sigigen wurden sie von Toni Seeholzer in Empfang genommen. Dabei erhielten sie spannende Einblicke in den Bauernhofalltag und wurden anschliessend mit einem feinen Zvieri-Plättli verwöhnt. Bei den Ausflügen nach Heiligkreuz und ins Bürgisweyerbad stand hingegen das gemütliche Beisammensein bei einem feinen Dessert im Vordergrund.



Neben den grösseren Ausflügen war es vor allem die individuelle Betreuung, welche die Verwöhnwoche besonders wertvoll machte. Dank der zusätzlichen Unterstützung durch die Zivilschützer konnten persönliche Wünsche erfüllt und einzelne Bewohnende gezielt begleitet werden. Die Zivilschützer waren vielen Bewohnenden bereits aus den Vorjahren bestens bekannt. Beim Jassen knüpfte man deshalb ohne lange Erklärungen an bewährte Strategien und eingespielte Abläufe an. Auch die beliebten gemeinsamen Spaziergänge im Dorf gehörten rasch wieder zum Alltag der

Woche. Gleichzeitig wurden die neu eingeteilten Zivilschützer herzlich aufgenommen und unkompliziert in die vertrauten Spielrunden und Rituale einbezogen.

Nach achtmaliger engagierter Tätigkeit für die Verwöhnwoche stand am Freitag auch die Verabschiedung von Vreni Felber auf dem Programm. Während dieser Zeit prägte sie die Verwöhnwoche mit grossem Einsatz und viel Herzlichkeit. Die Zivilschutzorganisation Nord-West dankt Vreni Felber herzlich für die ausgezeichnete, unkomplizierte und wertschätzende Zusammenarbeit. Mit ihrer sorgfältigen Planung, ihrem Organisationstalent und ihrer persönlichen Art trug sie Jahr für Jahr wesentlich dazu bei, dass die Verwöhnwoche in der Linde zu einem besonderen Erlebnis wurde. Auch für die Zivilschutzangehörigen war sie eine verlässliche Ansprechpartnerin, die mit ihrer Erfahrung und ihrem Engagement wesentlich zum guten Gelingen der Einsätze beitrug.



Vielen Dank Vreni!

Fermentieren – altes Handwerk, neu entdeckt

Was ist eigentlich Fermentieren?

Man hört den Begriff immer häufiger, doch was genau dahintersteckt, ist nicht für alle sofort verständlich.

Fermentation gehört zu den ältesten Methoden der Lebensmittelverarbeitung. Schon vor Jahrhunderten nutzten Menschen natürliche mikrobiologische Prozesse, um Lebensmittel haltbar zu machen und gleichzeitig neue Aromen und Geschmacksrichtungen zu entwickeln. Lange bevor es Kühlschränke oder moderne Konservierungsmethoden gab, konnten so saisonale Lebensmittel länger haltbar gemacht werden.

Heute erlebt das Fermentieren eine regelrechte Renaissance. Dabei geht es längst nicht mehr nur um Haltbarkeit. Fermentation ist ein vielseitiges kulinarisches Handwerk, mit dem sich Geschmack, Textur, Säure und Umami gezielt beeinflussen lassen.

Genau dieses Wissen wollte ich in einem kurzen Fermentier-Workshop an unsere Mitarbeitenden weitergeben. Mit fünf Teilnehmenden war die Gruppe klein und persönlich und bot damit genügend Raum zum Ausprobieren, Fragen und gemeinsamen Entdecken.



Nach einem kurzen theoretischen Teil, in dem wir die wichtigsten Grundlagen und Regeln der Fermentation kennengelernt haben, ging es direkt an die praktische Arbeit. Gemeinsam

stellten wir Sauerkraut her, bei dem das Gemüse im eigenen Saft fermentiert, und fermentierten Rüblistangen in einer Salzlake.

Auch die Getränke-Fermentation durfte nicht fehlen. Gemeinsam produzierten wir ein Ananas-Zimt-Soda. Besonders spannend an diesem Rezept: Verwendet werden hauptsächlich die Schale und der harte innere Teil der Ananas. Das süsse Fruchtfleisch kann somit anderweitig verwendet werden. Eine schöne Möglichkeit, Lebensmittel ganzheitlich zu nutzen und Food Waste zu reduzieren.



Zum Abschluss durfte natürlich eine ausgiebige Verkostung nicht fehlen. Dafür brachte ich verschiedene Fermente von zu Hause mit und bereitete Gerichte mit fermentierten Lebensmitteln zu. Auf dem Probiertisch fanden sich unter anderem Kimchi-Pizza und Miso-Butter sowie Kombucha zum Trinken.

Der Workshop hat gezeigt, wie vielseitig und kreativ das Thema Fermentation sein kann. Es war schön zu sehen, wie viel Interesse an dieser alten Handwerkskunst vorhanden ist und wie schnell man selbst erste Erfahrungen sammeln kann.

Und eines wurde dabei ganz klar. Die Welt des Fermentierens ist gross, vielseitig und bietet unzählige Möglichkeiten, mit Geschmack und neuen Ideen zu experimentieren.

Robin Murer, Koch

Voranzeige

Krankensalbung

Dieses Jahr findet die Krankensalbung ausnahmsweise an einem Freitag statt und zwar am **Freitag, 30. Oktober 2026, 15.00 Uhr** im Mehrzweckraum. Die Bewohnenden sind herzlich zur Feier der heiligen Krankensalbung eingeladen.

Gedenkgottesdienst



In ehrendem Gedenken an die verstorbenen Bewohnenden sowie die verstorbenen Mitglieder des Stiftungsrats laden wir

herzlich zum Gedenkgottesdienst am **Dienstag, 3. November 2026, 09.30 Uhr**, ein.

Den Blumenschmuck stiftet in dankbarer Erinnerung die Stiftung Betagtenzentrum Linde

Basar



Samstag, 21. November 2026, ab 13.30 Uhr, im Mehrzweckraum des Betagtenzentrum Linde. Mit viel Liebe und Kreativität haben die Bewohnenden eine Vielzahl handge-

fertiger Geschenke gestaltet – von Weihnachtskarten und Dekorationen bis zu feinen Köstlichkeiten und einzigartigen Kunstwerken. Entdecken Sie besondere Geschenke für Ihre Liebsten und geniessen Sie die stimmungsvolle Adventsatmosphäre bei kulinarischen Angeboten aus der Cafeteria und Küche. Wir freuen uns auf Ihren Besuch und auf eine gemeinsame, besinnliche Vorweihnachtszeit!

40 Jahr Jubiläum



2027 feiert das Betagtenzentrum Linde sein **40-jähriges Bestehen**. Seit 1987 setzen wir uns ein für Würde, Lebensqualität und Gemeinschaft.

Zum Jubiläumsjahr möchten wir bereits heute auf folgende besondere Anlässe aufmerksam machen:

Sa. 17. + Sa. 24. April 2027

Angehörigen- und Bewohneranlass mit Mittagessen

Fr. 18. Juni 2027

Bewohnerfest

Sa. 19. Juni 2027

Tag der offenen Tür

Wir freuen uns sehr auf ein festliches Jubiläumsjahr und werden jeweils rechtzeitig über die einzelnen Anlässe informieren.

Isabella Wüest, Sekretariat

Ergebnisse zur Bewohner- und Angehörigen-Befragung 2026

Betagtenzentrum Linde, Grosswangen Befragung März/April 2026

33 gültige Fragebogen der Bewohnerbefragung
43 gültige Fragebogen der Angehörigenbefragung

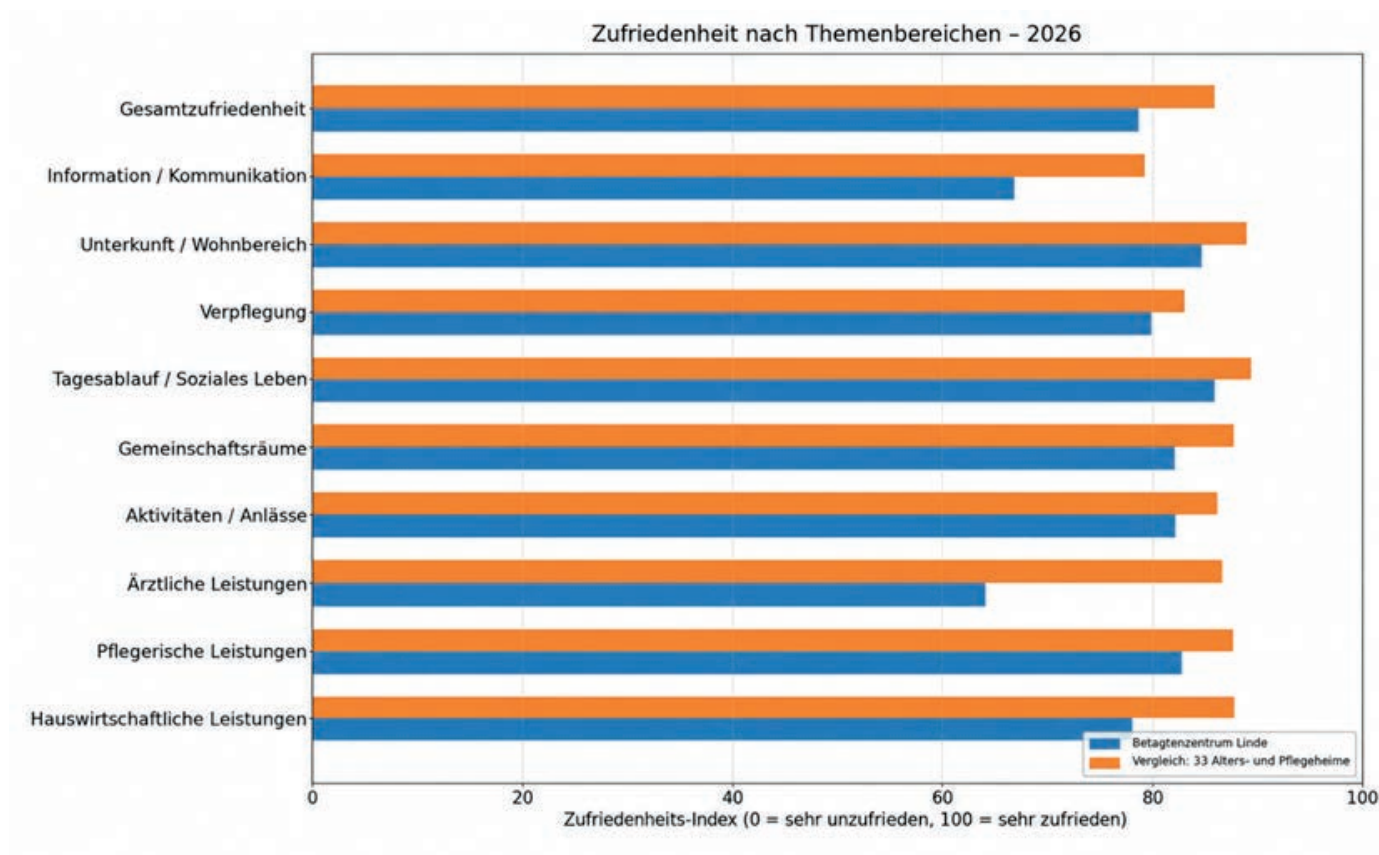
Befragungen und Auswertungen wurden von der Firma **MECON measure & consult GmbH, Zürich** durchgeführt.

1. Ausgangslage und Gesamtbild

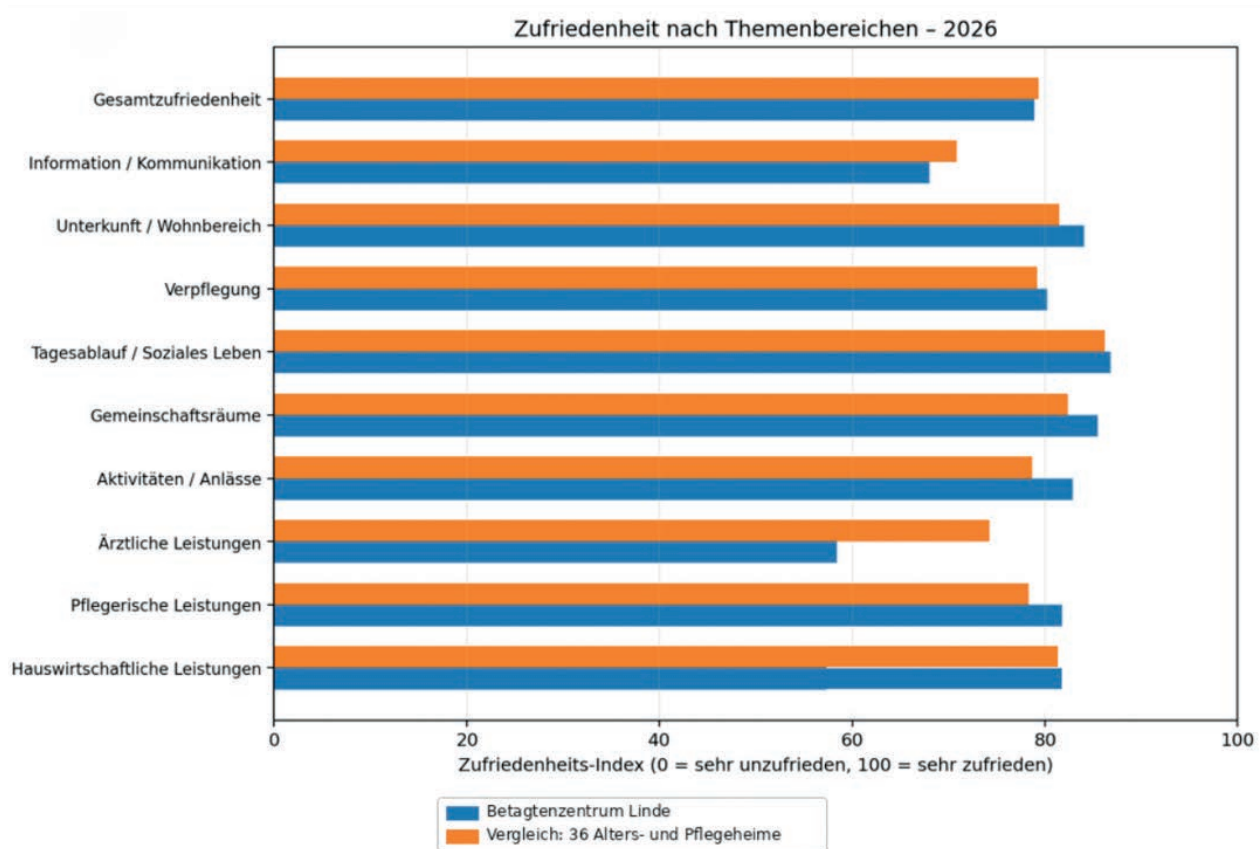
Die Bewohnenden sowie die Angehörigen beurteilen das Betagtenzentrum Linde insgesamt positiv.

Die Gesamtzufriedenheit liegt bei den Bewohnenden bei 78,6 von 100 Punkten und bei den Angehörigen bei 78,9 Punkten. Damit zeigen beide Befragungen ein sehr ähnliches Gesamtbild. Bei den Angehörigen liegt der Wert nahe am Vergleichswert von 79,3 Punkten aus 36 Alters- und Pflegeheimen. Die Ergebnisse zeigen insbesondere Stärken im täglichen Miteinander, im Tagesablauf, bei den Räumlichkeiten und in der Pflege. Gleichzeitig weisen beide Befragungen auf Verbesserungsmöglichkeiten bei Information und Kommunikation sowie insbesondere bei den ärztlichen Leistungen hin.

2.1 Ergebnisse Bewohnenden-Befragung



2.2 Ergebnisse Angehörigen-Befragung



3. Stärken aus Sicht der Bewohnenden

Die Bewohnerbefragung zeigt besonders hohe Zufriedenheitswerte bei der Sauberkeit (92,0 Punkte), beim respektvollen Umgang (91,4), beim Wohlfühlen im Wohnbereich (88,4) und bei den Besuchszeiten (88,0). Der Tagesablauf und das soziale Leben erreichen 85,8 Punkte. Auch die pflegerischen Leistungen werden mit 82,6 Punkten insgesamt gut beurteilt.

4. Stärken aus Sicht der Angehörigen

Auch die Angehörigen erleben das Betagtenzentrum im Alltag überwiegend positiv. Besonders hoch sind der freundliche und respektvolle Umgang (93,5 Punkte), die Besuchszeiten (91,3), die Sauberkeit im Zimmer (88,7), der Tagesablauf und das soziale Leben (86,8) sowie die Gemeinschaftsräume (85,5).

5. Gemeinsame Verbesserungsfelder

Bei der Information und Kommunikation gibt es Verbesserungsbedarf. Aus diesem Grund wurde die Struktur in der Pflege angepasst (Co-Leitung Pflege

und Betreuung und Stellvertretung pro Abteilung). Es werden 4 Angehörigenbriefe im Jahr verschickt und 2x erscheint die Lindenpost. Mit den Angehörigen der geschützten Wohneinheit wurden dieses Jahr Standortgespräche geführt.

Im Betagtenzentrum Linde besteht kein Heimarztmodell, sondern das Hausarztmodell mit wöchentlichen Besuchen durch die Ärzte. Dies erfordert einen höheren Koordinations- und Kommunikationsaufwand. Die Schnittstellen sind durch die Pflegekräfte immer wieder gut zu prüfen, damit die Informationen gesichert sind.

6. Weitere Beobachtungen

Die Sauberkeit wird sehr positiv wahrgenommen. Auch das Essen wird als abwechslungsreich, saisonal und fein zubereitet bewertet.

7. Allgemeine Zufriedenheit

Allgem. Beurteilung	Bewohner	Angehörige
Heim insgesamt	82.4	80.2
Wohlfühlen im Heim	83.0	84.4
Weiterempfehlung	90.7	85.7
MECON-Index	85.1	82.7

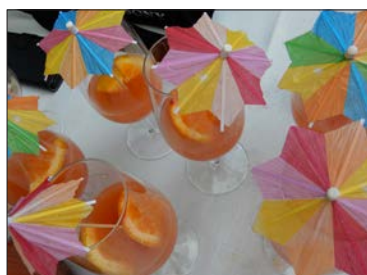
Bewohnende und Angehörige sind insgesamt zufrieden. Besonders positiv ist, dass viele das Betagtenzentrum weiterempfehlen würden.

8. Fazit und Ansatzpunkte für die Qualitätsarbeit

Beide Befragungen zeigen ein gutes Gesamtbild. Besonders geschätzt werden der freundliche Umgang, die Sauberkeit, der Tagesablauf, die Räumlichkeiten und die Pflege.

Yvonne Wiederkehr, Sekretariat

Impressionen Sommerfest Personal



Spezial-Veranstaltungen vom Herbst 2026 – Frühling 2027

Oktober 2026

Sa/So	10./11. Okt. 2026	Kilbi- Wochenende
Mo	19. Okt. 2026	Oktober-Tanzanlass
Di	20. Okt. 2026	Jass- und Spielnachmittag
Sa/So	24./25. Okt. 2026	Umstellung Winterzeit
Di	27. Okt. 2026	Gemeinsames Singen

November 2026

Di	3. Nov. 2026	Jass- und Spielnachmittag
So	8. Nov. 2026	Angehörigentag
Mi	11. Nov. 2026	Latärnen-Umzug
Do	12. Nov. 2026	Zukunftstag
Fr	13. Nov. 2026	Kino
Fr	13. Nov. 2026	Personalabend
Di	17. Nov. 2026	Jass- und Spielabend
Do	19. Nov. 2026	Guetzle / Jass- und Spielnachmittag
Fr.	21. Nov. 2026	Weihnachtsbasar ab 13.30 Uhr
So	29. Nov. 2026	Chlaus-Einzug mit Bescherung

Dezember 2026

Di	1. Dez. 2026	Gemeinsames Singen
Fr	4. Dez. 2026	Jass- und Spielnachmittag
Fr	11. Dez. 2026	Kino
Di	15. Dez. 2026	Jass- und Spielabend
Mi	16. Dez. 2026	Guetzle
Fr	18. Dez. 2026	Interne Weihnachtsfeier für Bewohnende, Nachmittag
Sa.	19. Dez. 2026	Weihnachtsstimmung mit Musikschülern
Do	24. Dez. 2026	Weihnachtsgottesdienst in der Kapelle, 15.00 Uhr

Januar 2027

Fr	15. Jan. 2027	Unterhaltungsnachmittag
Di	26. Jan. 2027	Jass- und Spielnachmittag

Februar 2027

Do	4. Feb. 2027	Schmutziger Donnerstag
----	--------------	------------------------

März 2027

Sa/So	27./28. März 2027	Umstellung Sommerzeit
-------	-------------------	-----------------------

April 2027

Di/Do	13./15 April 2027	Mitarbeitenden- Jubiläumsausflug
Fr-Mo	26.-29. April 2027	Oster-Wochen-Ende

Mai 2027

Di	11. Mai 2027	Bewohnenden- Jubiläumsausflug
----	--------------	----------------------------------

Den wöchentlichen Veranstaltungskalender, die genauen Zeiten sowie Angaben zu kurz-fristigen Event's erhalten die Bewohnenden am Anschlagbrett im EG, auf jeder Etage und auf dem Info-Kanal im TV.

Regelmässige Veranstaltungen im Betagtenzentrum Linde

Montag	13.30 Uhr	Wärch-Stobe	in der Wärchstobe
Dienstag	9.30 Uhr	Gottesdienst	in der Kapelle
	10.30–13.30 Uhr	Atelier Kochen	in der Wärchstobe
Mittwoch	9.30 Uhr	Turnen und Bewegen	im Mehrzwecksaal
	13.30–15.30 Uhr	Atelier Bewegung	in der Natur
Donnerstag	13.30 Uhr	Wärch-Stobe	in der Wärchstobe
Sonn- und Feiertage	9.00 Uhr oder Ansage	Gottesdienst-Übertragung	Kapelle/Zimmer

Fusspflege / Coiffeur nach Absprache mit Pflegepersonal

Coiffeursalon/Podologie
2. Stock

Öffnungszeiten Cafeteria

Täglich 11.00 Uhr–17.00 Uhr
Sonntag 10.00 Uhr–17.00 Uhr
Dienstag 10.00 Uhr–17.00 Uhr

Essenszeiten Bewohner

Morgenessen 7.30 Uhr
Mittagessen 11.30 Uhr
Nachtessen 17.30 Uhr



Betagtenzentrum Linde | Redaktions-Team | Dorfstrasse 6e | 6022 Grosswangen
Tel. 041 984 29 29 | E-Mail: info@bz-linde.ch

Die «Linde-Post» ist auf unserer Homepage www.bz-linde.ch aufgeschaltet.