

rundBlick

Magazin der Stiftung Amalie Widmer, Horgen

10 Unsere Hotellerie
Ein Blick hinter die Kulissen

14 Männerstammtisch
Ausflug auf den Zürichsee

mit
Preisrätsel
S. 20



Überblick

STIFTUNG
AMALIE WIDMER



Stiftung Amalie Widmer

Amalie Widmerstrasse 11

8810 Horgen

T 043 336 44 44

info@sawh.ch

www.sawh.ch

Pflege und Betreuung

- Geriatrie + Langzeitpflege
- Akut- und Übergangspflege
- Überbrückungspflege
- Ferien- und Tagesaufenthalte
- Wohnen mit Services
- Physiotherapie
- Apotheke
- Fusspflege

IMPRESSUM

Herausgeber:

Stiftung Amalie Widmer
Amalie Widmerstrasse 11
8810 Horgen

Redaktion:

Rahel Kupferschmid

Kontakt:

043 336 44 44
rundblick@sawh.ch

Fotos:

Barbara Hurst
Cornelia Schneider
Canva Pro
iStockphoto

Layout:

element 79

Druck:

Stutz Medien AG Wädenswil

Auflage:

400 Exemplare

Redaktionsschluss für die nächste Ausgabe:

10. Dezember 2026

Hinweis:

Artikel, die namentlich
gezeichnet sind, stellen
nicht in jedem Fall die
Meinung der Redaktion dar.
Die Redaktion behält sich
das Recht auf Kürzung von
Texten vor.

Inhalt

4

einBlick

4 Begrüssung der Geschäftsleitung

5 Impfkampagne

Wir sind dabei

6 Herr El Mlih Aboul

Bewohnender, 1. Stock

9 Wine & Dine

10 Unsere Hotellerie

Ein Blick hinter die Kulissen

13 Chef's Table

14

rückBlick

14 Männerstammtisch

Ausflug auf den Zürichsee

16

augenBlick

16 Herbst- und Weihnachtsrezepte

18 Kurzgeschichte

Der Wind, der Worte sammelte

20 Preisrätsel

21 Wir gratulieren

22

ausBlick

22 Veranstaltungskalender



6



10



14

Begrüssung der Geschäftsleitung



Liebe Leserinnen, liebe Leser

Wenn sich die Blätter langsam verfärben und die Tage spürbar kürzer werden, verändert sich auch die Stimmung im Alltag. Der Herbst bringt kühlere Tage, gemütliche Stunden und die Vorfreude auf die festliche Zeit mit sich. Wir freuen uns auf diese besondere Jahreszeit und auf die vielen kleinen und grossen Momente, die sie bereithält.

Auch in dieser Ausgabe gibt es wieder einiges zu entdecken. Kulinarisch stimmen wir uns mit verschiedenen Rezepten bereits ein wenig auf die kommenden Monate ein. Mit dem Chef's Table und unserem Wine & Dine erwarten Sie zudem besondere Anlässe, bei denen der Genuss im Mittelpunkt steht.

Hinter uns liegt ein abwechslungsreicher Sommer mit schönen Ausflügen für unsere Bewohnenden und Mitarbeitenden. Gleichzeitig haben wir uns weiterhin intensiv mit dem Nachhaltigkeit beschäftigt und neue Konzepte entwickelt und umgesetzt. So konnten wir unseren Food Waste bereits um insgesamt 43 % reduzieren.

Damit wir gesund durch die kühlere Jahreszeit kommen, beteiligen wir uns auch in diesem Jahr wieder an der Impfkampagne. Nun freuen wir uns auf die kommenden Herbstmonate und alles, was sie mit sich bringen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe, einen schönen Herbst und viele gemütliche Momente.

Herzliche Grüsse

Silvia Pflüger
CEO



Grippeschutz –
wie jedes Jahr!

gemeinsam
geimpft
geschützt

Wir engagieren uns gemeinsam:

Danke!



Kanton Zürich
Gesundheitsdirektion



ARTISET
Zürich



careum
Careum
Bildungszentrum

mfe
Haus- und Kinderärzte
Zürich

Netzwerk Zürcher
Pflegezentren (VZK)



alliance
care

SPITEX
Verband Kanton Zürich

kiz
Vereinigung
Kinder- und
Jugendärztinnen
Zürich



ZGPP
Zürcher Gesellschaft für
Psychiatrie und Psychotherapie





Herr El Mlih Aboul

Bewohnender, 1. Stock

El Mlih Aboul-Aroudh wurde 1947 in Mohammedia, einer Hafenstadt an der marokkanischen Atlantikküste, geboren. Sein genaues Geburtsdatum kennt allerdings niemand, denn damals wurden die Geburtsdaten in Marokko nicht immer festgehalten.

Als Herr Aboul später in die Schweiz kam, bestimmte seine erste Ehefrau deshalb den 5. Januar als seinen Geburtstag – den Tag, an dem er in die Schweiz einreiste. Das Geburtsjahr dürfte dabei ungefähr stimmen; ganz sicher lässt es sich heute jedoch nicht mehr feststellen.

Herr Abouls Kindheit war von einem frühen Verlust geprägt. Seine Mutter Isa starb, als er fünf Jahre alt war. Daher zog er gemeinsam mit

seiner Schwester Fethia und seinem Bruder Abddelative zu seiner Tante Tahara. Schon als kleiner Bub übernahm Herr Aboul Verantwortung für seine Geschwister. Sein Vater war verschwunden, doch der Mann, den seine Mutter später geheiratet hatte, blieb für ihn ein wichtiger Bezugspunkt.

Die gute Beziehung zu seinem Ziehvater war auch der Grund, weshalb Herr Aboul später dessen Familiennamen annehmen wollte. Eigentlich

hiess seine Familie El Huari, doch in Marokko war eine solche Namensänderung zu dieser Zeit ganz unkompliziert möglich und so wurde aus ihm El Mlih Aboul-Aroud.

Nach seiner Schulzeit arbeitete Herr Aboul als Page im Hotel Ramada. Zu seiner Arbeitskleidung gehörte dabei ganz traditionell das rote Käppchen. Bei seiner Arbeit lernte er ein Schweizer Ehepaar aus Oerlikon kennen, das in Zürich das Café Kino führte. Die beiden mochten den jungen Marokkaner und wollten ihn für ihr eigenes Restaurant gewinnen. Deshalb schickten sie ihm später ein Ticket für die Reise in die Schweiz zu. So kam Herr Aboul schliesslich nach Zürich.

In der Schweiz fand sich Herr Aboul schnell zurecht. Er zog nach Effretikon, arbeitete im Restaurant und zeitweise auch beim Zirkus Knie, wo er jeweils beim Aufbau mithalf. Der Umgang mit Menschen fiel ihm leicht, und er knüpfte schnell viele Kontakte. Er sprach den Zürirdialekt, Italienisch, Französisch, Spanisch und Arabisch. Hochdeutsch hingegen blieb ihm eher fremd.

Neben seinen Schweizer Bekannten hatte er stets viele marokkanische Kollegen und bewegte sich selbstverständlich zwischen verschiedenen Kulturen. Bei seiner Arbeit im Restaurant lernte er bald darauf seine erste Ehefrau kennen, heiratete und wurde Vater von Colette Amina und Ali Andreas. Die Ehe hielt rund zehn Jahre.

Die Verbindung zu seinen Kindern blieb auch nach der Scheidung weiterhin eng. Colette erinnert sich gerne an diese schönen Momente aus ihrer Kindheit und beschreibt Herrn Aboul als einen wunderbaren Vater.

Ein Mensch, der Beziehungen pflegte und tiefe Verbundenheit lebte

Insgesamt war Herr Aboul vier Mal verheiratet. Bemerkenswert ist, dass auch die Beziehungen zu seinen früheren Ehefrauen über die Jahre hinweg bestehen blieben.

Seine erste Frau, eine Schweizerin, kommt auch heute noch regelmässig zu Besuch in die Stiftung Amalie Widmer.

Auch mit einer seiner späteren Ehefrauen, mit der er rund zwanzig Jahre verheiratet war und die nach der Scheidung nach Marokko zurückkehrte, besteht weiterhin ein guter Kontakt.

Seine späteren Ehefrauen stammten ebenfalls aus Marokko und die verschiedenen Ehen führten Herrn Aboul daher immer wieder zwischen der Schweiz und seiner alten Heimat hin und her.

Vor seinem Eintritt in die Stiftung Amalie Widmer lebte Herr Aboul rund zehn Jahre gemeinsam mit seiner vierten Ehefrau in Marokko. In dieser Zeit adoptierten die beiden ein Mädchen, das heute 18 Jahre alt ist. Das Ehepaar wollte dem Mädchen aus sozialen Gründen ein besseres Leben ermöglichen.

Zwischen Grosszügigkeit, Leidenschaften und besonderen Talenten

Herr Abouls Hilfsbereitschaft und Grossherzigkeit zeigten sich auch, wenn er jeweils aus der Schweiz nach Marokko reiste. Häufig hatte er dann zwei Koffer voller Kleidung dabei, die er zuvor gesammelt hatte, um sie in seiner alten Heimat an Bedürftige zu verteilen.

Herr Aboul ist ein geselliger Mensch. Er liebte es, auszugehen, gut zu essen und Zeit mit anderen Menschen zu verbringen. Besonders gerne ass er Kartoffelstock mit Braten oder Pommes mit Steak. Gleichzeitig konnte er auch hervorragend arabisch kochen. Wenn es gemütlicher zuging, durfte ausserdem eine Zigarre nicht fehlen.

Auch beim Rechnen machte ihm so schnell niemand etwas vor. Bei Hochzeiten soll er es problemlos geschafft haben, die Rechnung für eine ganze Gesellschaft im Kopf zusammenzurechnen.

Herr Aboul war überdies sein Leben lang sportlich aktiv. Er ging gerne schwimmen, und zu seinen Leidenschaften zählten neben dem Fussball auch das Boxen.

Besonders bewunderte er Muhammad Ali, den er als sein Vorbild sah. Auch Pferde liebte er.

Vor rund dreieinhalb Jahren holte seine Tochter Colette ihren Vater aus Marokko zurück in die Schweiz. Herr Aboul lebte damals noch mit seiner

vierten Ehefrau zusammen. Doch die Betreuung wurde für sie zunehmend schwierig, da ihr Mann aufgrund seiner Demenzerkrankung immer mehr Unterstützung benötigte.

Colette wollte ihren Vater zudem wieder in ihrer Nähe wissen und suchte deshalb in der Schweiz nach einem Ort, an dem er gut aufgehoben ist.

Ihre Wahl fiel auf die Stiftung Amalie Widmer, die sie aufgrund ihres guten Rufes ausgewählt hatte. Heute lebt Herr Aboul auf der Abteilung für Menschen mit Demenz, wo er gut umsorgt ist und regelmässig Besuch von seiner Familie bekommt.

Wie eng die Familie bis heute verbunden ist, zeigte sich sogar während des Gesprächs über die Lebensgeschichte von Herrn Aboul: Eine seiner früheren Ehefrauen rief an, um sich nach ihm zu erkundigen.

Herr Aboul hat drei Enkelkinder und viele Menschen in seinem Leben, die auch heute noch gerne nach ihm schauen. Er hat Gemeinschaft gelebt, Freundschaften und Beziehungen gepflegt und ist stets offen und herzlich auf andere zu-gegangen. Die Verbundenheit, die daraus entstanden ist, trägt ihn bis heute. *rku*





Wine & Dine

Freuen Sie sich auf einen genussvollen Herbstabend mit einem exklusiven 5-Gang-Menü und einer sorgfältig abgestimmten Weinbegleitung.

Baur au Lac Vins begleitet Sie durch den Abend und präsentiert zu jedem Gang den passenden Wein. Spannende Einblicke in Herkunft, Charakter und Genuss machen den Abend zu einem besonderen Erlebnis. Dazu servieren wir saisonale Kreationen – vom Amuse-Bouche bis zum feinen Dessert.

CHF 119.– pro Person
inkl. Wein, Mineralwasser und Kaffee

30. Oktober 2026 | 18.00 - 22.00 Uhr
In unserem Restaurant «Leib & Seele»
Amalie Widmerstrasse 11, 8810 Horgen





Unsere Hotellerie

Ein Blick hinter die Kulissen

Was macht die Hotellerie eigentlich den ganzen Tag? Mit dieser Frage im Gepäck begleite ich einen Taglang Albulena und Simi bei ihrer Arbeit auf dem 2. Stock. Schnell merke ich: Hinter dem Essen, das für die Bewohnenden selbstverständlich auf dem Tisch steht, steckt mehr, als ich erwartet habe.

Es ist 7 Uhr morgens. Ich bin bereits in die Uniform der Hotellerie geschlüpft – beige-weisses Oberteil, dunkelblaue Hose – und werde auf dem 2. Stock von Albulena empfangen. Unser erster Weg führt in die Stationsküche. Bevor das Frühstück beginnt, gibt es einiges zu kontrollieren: die Temperatur des Kühlschranks, die Datierungen der Lebensmittel, die Kaffeemaschine. Die Butter kommt aus dem Kühlschrank, damit sie später streichfähig ist. Ein Übergabebuch informiert darüber, was sich seit der letzten Schicht verändert hat: Ist jemand

neu eingetreten? Gibt es Allergien oder besondere Bedürfnisse? Auf diese Weise fällt bei der Übergabe an die nächste Schicht nichts zwischen die Lücken.

Dann geht es an die Vorbereitung. Getränke werden in Krüge gefüllt – und zwar nicht einfach irgendwelche. Für jede Bewohnerin und jeden Bewohner ist hinterlegt, ob morgens lieber Wasser oder Sirup getrunken wird. Das meiste davon muss Albulena gar nicht nachschauen. Sie kennt die Menschen, die sie versorgt, und ihre Gewohnheiten erstaunlich genau. Beim Eindecken wird mir erstmals richtig bewusst, wie viel man sich bei dieser Arbeit merken muss.

Das sogenannte Mise en place richtet sich nicht nur danach, was auf dem Tisch schön aussieht. Wer braucht ein Glas, wer einen Becher? Wer benötigt eine spezielle Umbindeserviette? Wo braucht es einen Löffel statt eines Messers, weil nur pürierte

Kost möglich ist? Albulena weiss das alles. Und zwar nicht nur auf einer Abteilung. Obwohl sie länger nicht mehr auf dem 2. Stock eingeteilt war, sitzt jeder Handgriff.

Dann wird das Frühstücksbuffet aufgebaut: verschiedene Brotsorten, Gipfeli und Weggli, Butter, Margarine, Honig und Konfitüren, Käse und Aufschnitt, Joghurt, Früchte und Fruchtsaft. Auch Tablett für den Zimmerservice werden vorbereitet. Kurz nach halb acht sitzen bereits die ersten Bewohnenden am Tisch. Offiziell beginnt das Frühstück um 7.45 Uhr – aber wer früher Hunger hat, muss natürlich nicht warten. Wir gehen von Tisch zu Tisch und fragen nach den Wünschen. Ein Magnetboard in der Küche gibt Auskunft über Allergien, Diabetes und Vorlieben. Trotzdem kennt Albulena vieles auswendig.

Gewohnheiten kennen, Bedürfnisse beachten, Wünsche im Blick behalten

Dabei berücksichtigt sie die Wünsche unserer Bewohnenden ganz selbstverständlich und weiss zugleich, was bei wem nötig ist. Bei einer Person mit Diabetes bringt sie automatisch die passende Konfitüre, bei einer Laktoseintoleranz den entsprechenden Käse. Wer sein Brot ohne Rinde braucht, bekommt es so serviert. Gleichzeitig kennt Albulena auch die Gewohnheiten der Bewohnenden: Sie weiss beispielsweise, wer mittwochs und freitags zum Birchermüesli greift. Und wenn dieses heute ausnahmsweise einmal gegen ein Gipfeli mit Konfitüre getauscht werden soll, ist auch das kein Problem.

Auch hier fällt mir auf, wie selbstverständlich Albulena all diese Informationen miteinander verbindet. Sie kennt nicht nur die Bedürfnisse, die bereits beim Eindecken berücksichtigt werden müssen, sondern auch die Gewohnheiten und persönlichen Vorlieben unserer Bewohnenden und geht dabei auf spontane Wünsche ein oder bietet bewusst Abwechslung an.

Einer neuen Bewohnerin fällt die Auswahl schwer. Albulena bietet ihr kurzerhand an, einen Teller mit verschiedenen Kleinigkeiten zusammenzustellen. So kann sie in Ruhe herausfinden, was ihr schmeckt. Und manchmal geht es um einen Wunsch, den man auf den ersten Blick vielleicht

gar nicht erwarten würde. Ein Bewohner vermisst trotz seiner pürierten Kost sein Marmeladenbrot. Ein Mitarbeiter aus der Küche mit entsprechender Ausbildung bereitet deshalb aus püriertem Brot und weiteren Zutaten eine Variante zu, die tatsächlich wie ein Marmeladenbrot aussieht. Es schmeckt dem Bewohnenden.

Kaffee wird im Kännchen gebracht, bei Bedarf direkt am Tisch eingeschenkt und das Brot kleingeschnitten. Immer wieder wird nachgefragt: Möchten Sie noch etwas? Währenddessen ist die Pflege ebenfalls im Einsatz. Tablett werden abgeholt, Sonderwünsche weitergegeben. Als eine Pflegeperson nach einem Joghurt fragt, erkundigt sich Albulena gleich: Soll es ein Diabetikerjoghurt sein? Ein kleiner Hinweis, der zeigt, wie wichtig das Wissen über die Bewohnenden auch für die Zusammenarbeit zwischen den Bereichen ist. Und wenn auf unserer Abteilung das Brot knapp wird, wird nicht automatisch neu bestellt. Zuerst wird bei den anderen Abteilungen nachgefragt. Vielleicht ist dort noch etwas übrig. So wird geteilt, was vorhanden ist und Food Waste vermieden.

Zwischen Aufräumen, Vorbereiten und dem nächsten Handgriff

Sind die letzten Tablett abgeräumt, ist der Einsatz noch lange nicht vorbei. Wir reinigen die Tische, räumen das Buffet ab, versorgen Lebensmittel, datieren geöffnete Produkte, bringen zurück, was nicht auf der Abteilung bleiben soll, und lassen die Spülmaschine laufen. Der Boden in der Küche und rund um die Tische wird gewischt, die Kaffeemaschine wieder aufgefüllt und alles für den nächsten Einsatz vorbereitet. Mir fällt auf, wie viel die Mitarbeitenden dabei gleichzeitig im Kopf behalten. Sie sind ständig in Bewegung, werden zwischendurch angesprochen, tauschen sich kurz mit der Pflege aus und koordinieren sich untereinander.

Für einen langen Schwatz bleibt wenig Zeit. Für ein freundliches Wort, einen kurzen Witz oder eine schnelle Absprache hingegen schon. Überhaupt erlebe ich das Team als heiter, aufmerksam und gut eingespielt. Auch Sven Lehmann, Leiter des Bereiches Hospitality, schaut am Morgen kurz auf den Abteilungen vorbei und erkundigt sich danach,

ob alles gut läuft oder etwas gebraucht wird. Nach ihrer Morgenschicht verabschiedet sich Albulena. Simi übernimmt. Und kaum ist sie da, beginnt die Vorbereitung für das Mittagessen. Die zuvor gekühlten Buffetplatten werden warmgestellt, Salate und verschiedene Garnituren vorbereitet und die warmen Speisen aus der Küche nach oben gebracht. Auf dem Menu stehen Fenchelsuppe, hausgemachte Hamburger mit Pfeffersauce, zweifarbiges Rüebl, Polenta und Kuchen.

Auch beim Mittagessen gibt es unterschiedliche Bedürfnisse. Die Suppe wird generell laktosefrei angeboten, für die Polenta steht zusätzlich eine laktosefreie Variante bereit. Für Menschen mit pürrierter Kost werden speziell zubereitete Mahlzeiten abgeholt. Dabei werden die Speisen so geformt, dass sie wieder an vertraute Gerichte erinnern, etwa eine Bratwurst oder ein Schnitzel. Auch ein vegetarischer Wunsch findet seinen Platz.

Während die Hotellerie an der Buffet-Theke schöpft und koordiniert, nimmt die Pflege die Bestellungen der Bewohnenden auf: viel oder wenig, Salat mit oder ohne Garnitur. Die Pflege kennt die aktuelle Situation der Bewohnenden, die Hotellerie kennt die besonderen Bedürfnisse rund ums Essen. Beides muss zusammenspielen, damit am Ende das Richtige auf dem Teller landet.

Wer beim Mittagessen nicht am Tisch ist, wird auf dem Zimmer daran erinnert. Auch beim Dessert fragen wir nochmals nach, bringen Kuchen und Kaffee und erkundigen uns bereits nach dem Abendessen. Wer das vorgesehene Café complet mit Lyoner nicht möchte, kann aus verschiedenen Möglichkeiten wählen: Crêpes mit Konfitüre, Chäs- chüechli, Wienerli mit Brot, eine Pizzaschneitte, Pommes mit Chicken Nuggets und vieles mehr.

Die Wünsche werden aufgenommen und für die Abendschicht bereitgestellt. Danach heisst es wieder: abräumen, reinigen, Geschirr versorgen, Bestellungen für Lebensmittel und Getränke aufgeben und alles für die nächste Schicht vorbereiten. Was in der Stationsküche nicht gespült werden kann, wird mit dem Boy in die Grossküche gebracht. Dort läuft das Geschirr durch die grosse industrielle Spülmaschine und ist in wenigen Minuten sauber.

Während ich nach dem gemeinsamen Mittagessen meinen Einblick in die Hotellerie beende, geht der Arbeitstag für Simi weiter. Am Nachmittag werden den Bewohnenden geschnittene Früchte angeboten. Zusätzlich stehen unter anderem gründliche Reinigungsarbeiten nach einem Wochenplan an. Kühlschrank, Küchenschränke, Kaffeemaschine oder Spülmaschine – jeden Tag ist etwas anderes an der Reihe. Auch die Spülmaschine muss mindestens einmal täglich mit 65 Grad laufen.

Später wird wieder das Abendessen vorbereitet und gemeinsam mit der Pflege verteilt. Wie lange der Arbeitstag dauert, hängt dabei auch vom Menu und vom anschliessenden Reinigungsaufwand ab. Manchmal ist alles bis halb acht erledigt, manchmal dauert es bis acht Uhr, bis der letzte Handgriff getan ist.

Am Ende meines Einsatzes spüre ich die Arbeit tatsächlich in den Beinen. Die Mitarbeitenden der Hotellerie sind wirklich ständig auf den Füssen. Gleichzeitig verlangt der Beruf auch mental einiges: Sie müssen sich viel merken, auf spontane Wünsche reagieren und trotzdem den Überblick behalten. Eine Frage aus der Pflege, ein kleiner Wunsch eines Bewohnenden oder eine zusätzliche Information für den späteren Ablauf kommt immer wieder dazwischen. Trotzdem wissen sie auch nach mehreren Unterbrechungen noch, was als Nächstes ansteht.

Was mich dabei sehr beeindruckt, ist, dass bei all dem eng getakteten Arbeiten die persönlichen Momente nicht verloren gehen. Selbst für einen kurzen Besuch bei einer Bewohnerin, der es gerade nicht gut geht, nehmen sich die Mitarbeitenden Zeit.

Ich nehme von diesem Tag vor allem eine grosse Wertschätzung für einen Bereich mit, dessen Arbeit im Alltag leicht selbstverständlich wird. Die Hotellerie trägt jeden Tag wesentlich zur Lebensqualität unserer Bewohnenden bei und das nicht nur mit ihrem umfangreichen Wissen über Bedürfnisse und Gewohnheiten, sondern auch mit Herzlichkeit und echtem Engagement. *рку*



Chef's Table

Geniessen Sie ein mehrgängiges Menü direkt in unserer Restaurantküche: Während unsere Köche die einzelnen Gänge frisch zubereiten, erleben Sie das Geschehen hautnah – und geniessen die Kreationen anschliessend am festlich gedeckten Tisch.

Zum süssen Abschluss werden Sie selbst kreativ: Das Dessert garnieren Sie nach Ihren eigenen Wünschen. Ein besonderer Teamevent für alle, die Genuss gerne mit einem Blick hinter die Kulissen verbinden.

Für Gruppen bis 12 Personen

1. September - 31. Dezember 2026 | 13.00–17.00 Uhr
Amalie Widmerstrasse 11, 8810 Horgen



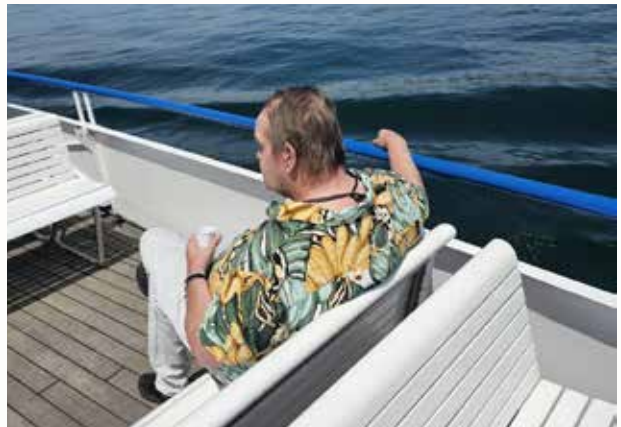
Männerstammtisch

Ausflug auf den Zürichsee

Der Männerstammtisch wurde am 17. Juni kurzerhand auf den Zürichsee verlegt. Bei strahlendem Wetter gingen die Mitglieder des Männerstammtisches gemeinsam mit drei Mitarbeitenden in Horgen an Bord eines Schiffes. Die Fahrt führte die heitere Runde Richtung Zürich und bot viel Zeit, um den See und die kühle Brise, die vorbeiziehende Landschaft und das schöne Wetter zu geniessen.

Auch für das leibliche Wohl war gesorgt. Ein kühles Getränk, angeregte Gespräche und gute Stimmung begleiteten die Fahrt. Und natürlich durfte bei diesem sommerlichen Ausflug ein feines Glace nicht fehlen.





Rezepte für die Herbst- und Winterzeit

Backen Sie mit uns gemeinsam in den Herbst und die vorweihnachtliche Zeit hinein. Mit bewährten und beliebten Rezepten unserer Bewohnerin Frau Theiler und einem feinen Lebkuchenrezept unseres Küchenchefs Thomas Löffler – viel Vergnügen beim Nachbacken und geniessen!

Luzerner Lebkuchen

Zutaten: 500 g Ruchmehl

100 g grobkörniger Rohrzucker

3 EL Lebkuchengewürz

3 EL Kakaopulver

1 TL Natron

1 Prise Salz

1.5 dl Milch

1 EL Kirsch

2.5 dl Rahm

2 dl Birnendicksaft (Birnel) & 3 EL Birnel separat



Zubereitung:

Ofen auf 180 °C vorheizen. Mehl, Rohrzucker, Lebkuchengewürz, Natron und Salz in einer Schüssel mischen. Birnendicksaft, Milch und Kirsch darunterrühren. Teig in die vorbereitete Form füllen.

Ca. 55 Minuten in der Mitte des Ofens backen. Dann herausnehmen, etwas abkühlen und Formrand entfernen. Auf ein Gitter schieben, mit restlichem Birnendicksaft bestreichen und auskühlen.

Hinweise:

Form von 24 cm Durchmesser. Boden mit Backpapier ausgelegt, Rand gefettet. Rezept reicht für 4 Personen. Dazu passen Schlagrahm und Butter.

Lebkuchenrezept des Küchenchefs

Zutaten: 100 g Marzipan	1 TL Zimt (gestrichen)
200 g gemahlene Haselnüsse	1 Msp. Hirschhornsalz
70 g Zucker	18 Stück Oblaten, 7 cm Durchmesser
50 g Orangenmarmelade	
3 Eiweiss	180 g Zartbitter- oder Haselnusskuvertüre
2 TL Lebkuchengewürz (gestrichen)	30 g Haselnusskrokant zum Bestreuen

Zubereitung:

Marzipan kurz ins Gefrierfach geben und wenn leicht hart, fein raspeln. Mit allen Zutaten ausser Kuvertüre und Haselnusskrokant in eine Schüssel geben und mit dem Knethaken des Handrührgeräts einige Minuten zu einem feuchten Teig kneten.

Backblech mit Backpapier belegen und Oblaten auslegen. Jeweils 1 EL Teig auf die Oblaten geben, glattstreichen. Bei 190 °C auf mittlerer Schiene ca. 15 Minuten backen. Auskühlen lassen. Kuvertüre im Wasserbad zerlassen, Lebkuchen damit bestreichen und mit Krokant bestreuen.

Basler Speckgugelhupf

Zutaten: 500 g Mehl	200–250 g Bratspeck oder gewürfelter Speck
1 Würfel Hefe (42 g)	3–4 EL grob gehackte Baumnüsse
3 dl lauwarme Milch	Evtl. etwas Rosmarin
150 g weiche Butter	Evtl. ganze Mandeln zur Garnitur
1 TL Salz	
1 Ei	

Zubereitung:

Ofen auf 200 °C vorheizen. Mehl in eine Schüssel geben, eine Mulde formen. Hefe mit etwas lauwärmer Milch hineingeben, kurz angehen lassen. Restliche Milch, Butter, Salz und Ei hinzugeben. Alles zu einem glatten Teig kneten. 2 Stunden aufgehen lassen.

Speck würfeln und im eigenen Fett anbraten. Auf Haushaltspapier abtropfen und mit Baumnüssen unter den Teig heben.

Teig in eingefettete Gugelhupfform geben. Nach Wunsch vorher Mandeln in die Rillen der Form legen. Nochmals 30 Minuten gehen lassen. Dann im unteren Drittel des Ofens bei Ober- und Unterhitze 45 Minuten lang backen.





Der Wind, der Worte sammelte

Der Wind sammelte Worte. Er tat es schon so lange, dass er sich nicht mehr daran erinnern konnte, wann er damit begonnen hatte. Möglicherweise war es ein Wort gewesen, das ihm ein Kind auf einem Feld hinterhergerufen hatte. Vielleicht ein Liebeswort, das in einer Sommernacht durch ein geöffnetes Fenster hinausgeweht war.

Seitdem war er aufmerksamer geworden. Er lauschte unter Dachvorsprüngen und hinter Gartenzäunen, strich an offenen Fenstern vorbei und blieb auf Balkonen hängen. Er horchte in Bahnhofshallen, auf Schulhöfen und an Seeufern. Und wenn er ein Wort hörte, das ihm gefiel, nahm er es mit.

Seine Sammlung lag hoch oben in den Wolken. Wenn er Zeit hatte, liess er sich dort nieder, mitten zwischen den weichen Wolkenbergen, und wühlte mit seinen unsichtbaren Händen durch die Worte. Er hob sie einzeln hervor, betrachtete sie von allen Seiten und erinnerte sich daran, wo er sie gefunden hatte. Manche liess er sie sich ganz versonnen durch die Finger gleiten.

«Ich liebe dich.» Der Wind mochte diese Worte

ganz besonders. Er hatte sie schon unzählige Male gehört und doch klangen sie jedes Mal ein wenig anders. Auch das ein oder andere «Ja» gehörte zu seinen Schätzen. Er hatte viele von ihnen bei Hochzeiten gefunden. Es war nur ein einziges Wort gewesen, aber der Wind wusste, wie viel darin lag: ein Versprechen, ein gemeinsamer Weg, ein ganzes Leben, das noch vor zwei Menschen lag.

Dann war da ein «Sie ist da», das er vor einem Krankenhausfenster gehört hatte. Dahinter hatte jemand gelacht und geweint zugleich. Und ein «Du schaffst das. Ich glaube an dich», das von einer Mutter stammte, die ihrem Sohn beim ersten grossen Sprung ins Wasser zugerufen hatte. Oh, wie viele dieser ermutigenden Worte hatte er in seiner Sammlung. Und er liebte sie alle.

Eines Tages jedoch fragte er sich, welches wohl die schönsten Worte waren. Also machte er sich auf die Suche.

Er flog nach Westen, wo Kinder über Wiesen rannten und sich gegenseitig fröhlich ansporteten. Er zog weiter nach Osten, durch Dörfer und Städte, hörte Menschen witzeln und weinen, sich begrüßen, verabschieden, trösten und Mut machen.

Nach Süden trug ihn die warme Luft über einen See. Er hörte Stimmen von Menschen, die zusammen am Ufer sassen, Geschichten erzählten und einander zum Lachen brachten.

Dann flog er nach Norden. Und überall hörte er etwas, das ihm gefiel.

«Komm, wir gehen zusammen.» Oder: «Wie schön, dass du da bist.» Ein fröhliches: «Ich bin stolz auf dich» und ein leises: «Pass gut auf dich auf.»

Der Wind sammelte immer mehr Sätze. Bald schon wusste er gar nicht mehr, welches Wort, welche Aussage er am schönsten finden sollte. Daher begann er länger zu lauschen.

Er hörte zwei alte Freundinnen, die sich nach vielen Jahren wiedersahen. Sie sassen geraume Zeit nebeneinander, ohne etwas zu sagen. Beide schienen in ihren Erinnerungen zu suchen. Niemand drängte die andere. Dann lächelte die eine und sagte: «Weisst du noch?»

Und plötzlich war alles wieder da und ein Gespräch fand seinen Lauf.

Der Wind zog weiter und kam an einer offenen Balkontür vorbei. Er hörte einen Sohn, der mit seiner Familie am Tisch sass. Alle redeten durcheinander, erzählten von ihrem Tag, lachten und reichten sich die Schüsseln. Der Sohn wollte etwas sagen, kam aber immer wieder nicht zu Wort. Da wurde es für einen Augenblick still und sein Vater fragte: «Und wie war dein Tag?» Der Sohn begann zu erzählen.

Der Wind hielt inne. Nun hörte er die Worte anders. Er hörte nicht mehr nur ein «Ich liebe

dich». Er hörte auch den Menschen, der gewartet hatte, bis der andere den Mut fand, es auszusprechen. Er hörte nicht mehr nur das ermutigende «Du schaffst das». Er hörte das Schweigen davor, in dem jemand seine Angst zeigen durfte. Er hörte nicht mehr nur das «Ja». Er hörte die Frage, die ihm Raum gegeben hatte.

Und plötzlich wusste der Wind, wonach er gesucht hatte. Er flog zurück zu seinen Wolken. Dort liess er sich nieder und wühlte lange durch seine Sammlung. Da war sein liebstes «Ich liebe dich». Das innigste «Ja». Das wunderbare «Sie ist da». So viele Worte. So viele kleine Schätze.

Der Wind nahm eines nach dem anderen in seine Hände. Und dann sah er sie plötzlich alle vor sich: nicht nur die Worte, sondern auch die unsichtbaren Augenblicke, die ihnen vorausgegangen waren. Keine seiner Kostbarkeiten wäre je zu ihm gelangt, hätte nicht irgendwo jemand gewartet oder innegehalten. Hätte nicht jemand geschwiegen. Hätte nicht jemand zugehört, jemand einem anderen Menschen diesen kleinen, kostbaren Moment gelassen, in dem Worte entstehen können.

Der Wind lächelte. Nun wusste er, was das Schönste war. Nicht ein Wort. Nicht einmal ein Satz. Sondern das, was dazwischen lag. Die Stille, in der Menschen nach Worten suchen dürfen. Das Warten, das nichts fordert. Das Schweigen, das nicht leer ist, sondern offen.

Dort, in diesem kleinen, wertvollen Raum, finden Worte ihren Weg. Der Wind nahm die Stille behutsam in seine Hände. Und legte sie ganz oben auf seine Sammlung.

Eine Geschichte von Rahel Kupferschmid.

Preisrätsel

1. In welchem Monat findet das nächste Wine & Dine statt?
2. Welche Gruppe hat einen Ausflug auf den Zürichsee unternommen?
3. Die Fenchelsuppe beim Einblick in die Hotellerie war ...
4. Was fand der Wind in der Geschichte für einen kostbaren Schatz?
5. Womit könnte man den Speckgugelhupf garnieren?
6. Dieses Tier ist auf der Rückseite zu sehen.
7. Die erste Zutat im Rezept unseres Küchenchefs.
8. Welchem sportlichen Hobby ging Herr Aboul nach?

1. ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

2. ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

3. ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐

4. ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐

5. ☐ ☒ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐

6. ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☐ ☒

7. ☐ ☐ ☐ ☐ ☒ ☐ ☐ ☐

8. ☐ ☐ ☐ ☒ ☐

Lösungswort



**Gewinnen Sie einen
Gutschein im Wert von
CHF 50.—, einlösbar
im Restaurant des
Widmerheims.**

Postkarte: Lösungswort einsenden an: Stiftung Amalie Widmer, Preisrätsel rundBlick
Amalie Widmerstrasse 11, 8810 Horgen

Mail: Lösungswort an: rundblick@sawh.ch

Einsendeschluss: 10.12.2026

Lösungswort Ausgabe 39: HARMONIE – Der Gewinner wurde persönlich benachrichtigt.

Wir gratulieren zum Dienstjubiläum

5 Jahre

Janny van Klaveren
Charlotte Brack

10 Jahre

Majlinda Shkodra

15 Jahre

Biljana Vasiljevic
Sarah Zehnder



Die Stiftung Amalie Widmer feiert im Jahr 2026 ihr 50-jähriges Bestehen. Dieses besondere Jubiläum begleitet uns durch das ganze Jahr und dabei werden Sie unserem Jubiläums-Logo an verschiedenen Anlässen begegnen. Wir freuen uns, dieses besondere Jahr gemeinsam mit Ihnen allen zu feiern.

Veranstaltungen

OKTOBER

01.10.2026 um 10.00 Uhr
Reformierter Gottesdienst

01.10.2026 um 18.30 Uhr
Kino am Abend - kostenlos, ohne Anmeldung

05.10.2026 um 14.15 – 15.45 Uhr
Jassen mit Heidi in der Tagesbegegnung
Nur für angemeldete Bewohnende

06.10.2026 um 14.15 Uhr
Kinsonachmittag - kostenlos, ohne Anmeldung

08.10.2026 um 10.00 Uhr
Katholischer Gottesdienst

08.10.2026 um 14.30 Uhr
Musiknachmittag - Alleinunterhaltung
mit Hansruedi
Saal Zimmerberg

13.10 + 15.10.2026 um 11.30 – 13.30 Uhr
Pizza-Tage im Restaurant <Leib & Seele>

13.10.2026 um 14.15 Uhr
Kinsonachmittag - kostenlos, ohne Anmeldung

15.10.2026 um 10.00 Uhr
Reformierter Gottesdienst

15.10.2026 um 14.30 Uhr
Clowns zu Besuch - 1. & 2. Stock
Nur für Bewohnende

20.10.2026 um 14.15 Uhr
Kinsonachmittag - kostenlos, ohne Anmeldung

21.10.2026 um 14.15 Uhr
Männerstammtisch in der Tagesbegegnung
Nur für angemeldete Bewohnende

21.10.2026 um 14.30 Uhr
Flötenensemble Au - Singen und zuhören
Saal Zimmerberg

22.10.2026 um 10.00 Uhr
Katholischer Gottesdienst

22.10.2026 um 14.30 Uhr
Clowns zu Besuch - 3. & 4. Stock
Nur für Bewohnende

25.10.2026 um 14.00 – 17.30 Uhr
Kaffee-Kränzli
Im Restaurant <Leib & Seele>

26.10. – 30.10.2026 um 11.30 – 13.30 Uhr
Indische Woche im Restaurant <Leib & Seele>

26.10.2026 um 14.15 – 15.45 Uhr
Jassen mit Heidi in der Tagesbegegnung
Nur für angemeldete Bewohnende

27.10.2026 um 14.15 Uhr
Kinsonachmittag - kostenlos, ohne Anmeldung

28.10.2026 um 14.30 Uhr
Offenes Singen im Saal Zimmerberg
Kostenlos, ohne Anmeldung

29.10.2026 um 10.00 Uhr
Reformierter Gottesdienst

29.10.2026 um 14.30 Uhr
Konzert - Elena & Dimitri
Saal Zimmerberg

30.10.2026 um 18.00 – 22.00 Uhr
Wine & Dine im Restaurant <Leib & Seele>

NOVEMBER

02.11.2026 um 14.15 – 15.45 Uhr
Jassen mit Heidi in der Tagesbegegnung
Nur für angemeldete Bewohnende

03.11.2026 um 14.15 Uhr
Kinsonachmittag - kostenlos, ohne Anmeldung

05.11.2026 um 10.00 Uhr
Katholischer Gottesdienst

05.11.2026 um 14.30 Uhr
Tanznachmittag im Saal Zimmerberg

07.11.2026 um 14.00 Uhr
Gedenkfeier für verstorbene Bewohnende
Saal Zimmerberg

10.11.2026 um 14.15 Uhr
Kinsonachmittag - kostenlos, ohne Anmeldung

12.11.2026 um 10.00 Uhr
Reformierter Gottesdienst

14.11.2026 um 11.30 – 14.00 Uhr
Metzgete & Stubete
Im Restaurant <Leib & Seele>

16.11.2026 um 14.15 – 15.45 Uhr
Jassen mit Heidi in der Tagesbegegnung
Nur für angemeldete Bewohnende

16.11. – 20.11.2026 um 11.30 – 13.30 Uhr
Asia-Woche im Restaurant <Leib & Seele>

17.11.2026 um 14.15 Uhr
Kinsonachmittag - kostenlos, ohne Anmeldung

17.11 + 19.11.2026 um 11.30 – 13.30 Uhr
Saft-Tage im Restaurant <Leib & Seele>

18.11.2026 um 14.15 Uhr
Männerstammtisch in der Tagesbegegnung
Nur für angemeldete Bewohnende

19.11.2026 um 10.00 Uhr

Katholischer Gottesdienst

19.11.2026 um 14.30 Uhr

Klavierkonzert – Tatjana Schaumova
Saal Zimmerberg

21.11.2026 um 12.00 – 14.00 Uhr

Racletteplausch
Im Restaurant <Leib & Seele>

24.11.2026 um 14.15 Uhr

Kinonachmittag – kostenlos, ohne Anmeldung

25.11.2026 um 14.30 Uhr

Offenes Singen im Saal Zimmerberg

26.11.2026 um 10.00 Uhr

Reformierter Gottesdienst

29.11.2026 um 14.30 – 15.30 Uhr

1. Adventsfeier – Nur für Bewohnende
Saal Zimmerberg

29.11.2026 um 14.00 – 17.30 Uhr

Kaffee-Kränzli
Im Restaurant <Leib & Seele>

30.11.2026 um 14.15 – 15.45 Uhr

Jassen mit Heidi in der Tagesbegegnung
Nur für angemeldete Bewohnende

DEZEMBER

01.12.2026 um 14.15 Uhr

Kinonachmittag – kostenlos, ohne Anmeldung

03.12.2026 um 10.00 Uhr

Katholischer Gottesdienst

04.12.2026 um 14.30 Uhr

Samichlaus zu Besuch

05.12.2026 um 12.00 – 14.00 Uhr

Fondueplausch im Restaurant <Leib & Seele>

06.12.2026 um 14.30 – 15.30 Uhr

2. Adventsfeier – Nur für Bewohnende
Saal Zimmerberg

07.12.2026 um 14.15 – 15.45 Uhr

Jassen mit Heidi in der Tagesbegegnung
Nur für angemeldete Bewohnende

08.12.2026 um 14.15 Uhr

Kinonachmittag – kostenlos, ohne Anmeldung

10.12.2026 um 10.00 Uhr

Reformierter Gottesdienst

10.12.2026 um 14.30 Uhr

Klassisches Adventskonzert – Trio La Perla
Saal Zimmerberg

11.12.2026 um 12.00 Uhr

Adventssessen Mieterinnen & Mieter
Saal Zimmerberg

13.12.2026 um 14.30 – 15.30 Uhr

3. Adventsfeier – Nur für Bewohnende
Saal Zimmerberg

14.12.2026 um 17.00 Uhr

Weihnachtsfeier, 2. Stock
Saal Zimmerberg

15.12.2026 um 14.15 Uhr

Kinonachmittag – kostenlos, ohne Anmeldung

15.12.2026 um 17.00 Uhr

Weihnachtsfeier, 3. Stock
Saal Zimmerberg

16.12.2026 um 17.00 Uhr

Weihnachtsfeier, 4. Stock
Saal Zimmerberg

17.12.2026 um 10.00 Uhr

Katholischer Gottesdienst

17.12.2026 um 17.00 Uhr

Weihnachtsfeier, 1. Stock
Saal Zimmerberg

20.12.2026 um 14.30 – 15.30 Uhr

4. Adventsfeier – Nur für Bewohnende
Saal Zimmerberg

22.12.2026 um 14.15 Uhr

Kinonachmittag – kostenlos, ohne Anmeldung

27.12.2026 um 14.00 – 17.30 Uhr

Kaffee-Kränzli
Im Restaurant <Leib & Seele>

29.12.2026 um 14.15 Uhr

Kinonachmittag – kostenlos, ohne Anmeldung

31.12.2026 um 10.00 Uhr

Silvesterbowle mit Musik – Trio Bodeständig
Im Restaurant <Leib & Seele>

Nur für Bewohnende

Bewegen 1

Jeden Freitag von 14.15 – 15.00 Uhr

Extern mit Anmeldung

DenkFit 1

Jeden Mittwoch von 10.15 – 11.15 Uhr

Bewegen 2

Jeden Freitag von 15.15 – 16.15 Uhr

Anmeldung:

Cornelia Schneider

Leitung Alltagsgestaltung und Aktivierung

cornelia.schneider@sawh.ch

Tel. 043 336 44 50

Bitte informieren Sie sich zeitnah über
mögliche Terminänderungen in unserem
Veranstaltungskalender unter: www.sawh.ch



«Ist das nicht ein
echter Herbsttag? Nur
die Stille und Melancholie,
die ich liebe – die Leben
und Natur in Einklang
bringt.»

George Eliot