

Jahresbericht 2016



Inhalt

Dank und Ausblick des Stiftungsrats.....	- 3 -
Bericht der Heimleitung.....	- 4 -
Namen und Zahlen	- 6 -
Agenda 2016	- 7 -
Bericht der Landwirtschaft.....	- 8 -
Der Tag und das Jahr in der Küche.....	- 10 -
Mein erstes Jahr in Hermolingen.....	- 15 -
Einfache und wunderbare Begegnungen.....	- 16 -
Alle Jahre wieder – ein Tag vor Advent	- 18 -

Dank und Ausblick des Stiftungsrats

Das Personal des Landwirtschaftlichen Altersheims Hermolingen darf auf ein arbeitsreiches Jahr 2016 zurückblicken. Mit grossem Einsatz wurden die Pensionäre rund um die Uhr betreut und reichhaltig gepflegt. Ganz besonders schätzen die Heimbewohner den alljährlichen Ausflug, der abwechslungsreich und liebevoll gestaltet wird.

Ich danke allen Institutionen und Spendern für ihre grosszügige finanzielle Unterstützung des Heims. Die Spenden werden vollumfänglich für gute Zwecke im Alltag verwendet.

Die Zeit steht nicht still, es braucht immer wieder neue Ideen, die den Lebensalltag im Altersheim bereichern.

Die ländliche Umgebung ist dafür eine ideale Voraussetzung. Die Neuausrichtung des Altersheims Hermolingen braucht mehr Zeit als erwartet. Zusätzliche Räumlichkeiten werden benötigt. Bei der jetzigen Bewohnerzahl braucht es eine Umzonung des Areals, damit sich bauliche Anpassungen realisieren lassen. Dazu sind weitere Abklärungen mit der Standortgemeinde Rothenburg nötig.

Ich danke dem Heimleiter Werner Vogel und seiner Stellvertreterin Livia Giovanoli für die Führung und die Organisation des Altersheims. Ganz besonders richte ich einen Dank an alle Angestellten für ihre pflichtbewusste Arbeit im Dienste von Hermolingen.

Dem Stiftungsrat und der Betriebskommission danke ich für die stets einvernehmliche Zusammenarbeit.

Peter Muff, Präsident Stiftungsrat



Bericht der Heimleitung

War 2016 ein Jahr wie jedes andere im Landwirtschaftlichen Altersheim Hermolingen? – Nicht ganz. Noch selten hatten wir so viele Wechsel bei den Bewohnern. Einige waren zu sehr pflegebedürftig und wurden in eine andere Institution verlegt; einige sind bei uns im Heim verstorben. Alle diese Abgänge konnten wir nur zum Teil durch Neuzugänge ersetzen.

Zwar haben wir immer wieder Anfragen, doch es braucht Geduld, die freien Zimmer zu besetzen. Vermehrt wollen Interessierte einen Teil ihrer Wohnungseinrichtung ins Heim mitbringen. Doch diesem Wunsch können wir nur bedingt nachkommen. Die Zimmer sind möbliert und der Platz darin ist begrenzt. Auch mit unseren Lager- und Büroräumlichkeiten stossen wir an Grenzen. Bauliche Anpassungen werden daher immer unumgänglicher; sie sind notwendig für eine erfolgreiche Zukunft von Hermolingen.

Seit einiger Zeit beschäftigen wir uns mit der zukünftigen Neuausrichtung von Hermolingen. Wir haben ein Konzept für den künftigen Heimbetrieb erarbeitet.

Da es auf Landwirtschaftsbetrieben immer weniger Knechte gibt, müssen wir uns auf andere Bewohner ausrichten. So zum Beispiel auf Personen mit leichten psychischen Einschränkungen, die stabil sind aber dennoch Unterstützung im Alltag benötigen. Eine weitere Zielgruppe wären die immer häufiger an Burnout leidenden Landwirte, die in Hermolingen den Weg zurück in ihren Beruf finden könnten. Mit der Kombination Heim und Landwirtschaft besitzt Hermolingen eine gute Grundlage, um Menschen ein Zuhause zu bieten, in dem sie Lebenssinn erfahren. Diese Grundlage gilt es zu nutzen und in Zukunft auszubauen.

Neben all den Zukunftsvisionen und Planungen dürfen wir den täglichen Heimbetrieb nicht vergessen.

Ein besonderer Dank gilt unseren Mitarbeitenden. Sie leisten täglich grosse Arbeit in einem nicht immer einfachen Umfeld. Sie haben ein offenes Ohr für die Bewohner und ihre Anliegen, sie teilen Sorgen und Freuden mit den Bewohnern. Es ist ihr Verdienst, dass sich die Männer in Hermolingen wohl fühlen. Vielen Dank dafür!



Das Jahr 2016 bot einige besondere Erlebnisse: Höhepunkte waren der 1. August-Brunch mit über 500 Besuchern und der Jahresausflug zur Baumschulbahn nach Schinznach. Im Herbst wurden die Bewohner schon zum dritten Mal vom Circus Nock in eine Vorstellung eingeladen – für viele ist das ein Kindheitstraum ...

Neben diesen Aktivitäten und den jährlichen Musikständli von diversen Vereinen, gibt es auch im normalen Alltag in Hermolingen immer wieder schöne Momente.

Bei der täglichen Arbeit dürfen die Mitarbeitenden immer wieder auf die Unterstützung der Bewohner zählen. Diese verrichten grössere und kleinere Arbeiten, die uns den Alltag vereinfachen – dafür auch hier ein herzliches Dankeschön!

Herzlich danken wir auch dem Stiftungsrat, den Behörden, der Pfarrei, den Ärzten, der Spitex, den Lieferanten, Spendern, Vereinen und allen Menschen, die in Hermolingen ein und aus gehen und zu einem funktionierenden Heimbetrieb beitragen.

Werner Vogel-Ziegler, Heimleitung

Weiterbildung von Mitarbeitenden

Käslin Andrea	CURAVIVA, Fleckenentfernung und Vermeidung von Wäscheschäden
Kaufmann Priska	SRK, Konflikte austragen macht mich stark
Müller Dora	medi, Zentrum, Fachperson in aktivierender Betreuung
Roos Margrit	CURAVIVA, Fleckenentfernung und Vermeidung von Wäscheschäden
Vogel Marlis	H+ Weiterbildung, Führen einer Stations-, Heim- und Arztapotheke
Gesamtes Team	Thomas Zwyer, Notfälle
Gesamtes Team	Theo Frey AG, Händedesinfektion



Namen und Zahlen

Fünf Bewohner wurden 2016 in eine andere Institution verlegt. Drei Bewohner sind im Verlauf des Jahres verstorben; kurz vor Weihnachten starb auch unser ältester Bewohner im Alter von 96 Jahren. Über den Jahreswechsel standen zwei Zimmer leer.

Stiftungsrat

Präsident	Peter Muff, Kriens	}	Mitglieder der Betriebs- kommission
Aktuar	Josef Scherer, Meggen		
Finanzverantwortliche	Heidi Frey-Neuenschwander, Sempach Martin Birrer, Emmen		
Vizepräsident	Bernhard Achermann, Richenthal Vreny Müller Brun, Entlebuch Josef Häfliger, Reiden Guido Schumacher, Schüpfheim Vroni Thalmann-Bieri, Flühli	}	Mitglieder

Heimleitung

Werner Vogel-Ziegler, Ennetmoos

Revisionsstelle

Partner Treuhand Willisau GmbH, Willisau

Heim

36 Einzelzimmer auf drei Etagen

Bewohner

Durchschnittsalter	72 Jahre
Ältester Bewohner	96 Jahre
Jüngster Bewohner	57 Jahre
Aufenthaltsjahre im Durchschnitt	4.4
Anzahl Bewohner im Durchschnitt	35.52
Belegungstage	13'002
Auslastung	98.7%

Mitarbeitende Heim

Anzahl Stellen (100%)	11.6
Anzahl Mitarbeitende	21
Lernende agriPrakti (ab August 2016)	1

Landwirtschaftsbetrieb

Landwirtschaftliche Nutzfläche	14.59 Hektaren
Wald (nicht in Pacht)	4.77 Hektaren
Milchvieh	32
Jungvieh (extern)	10
Legehennen	250
Esel	2
Hochstamm-Obstbäume	118

Pächter Landwirtschaft

Tobias Kritzer-Burkart

Standardarbeitskräfte*	1.70
------------------------	------

*SAK = Einheit für die Erfassung des gesamtbetrieblichen Arbeitszeitbedarfs.

Agenda 2016

18. Januar	Fasnachtsball	Ameisizunft Rothenburg
4. Februar	Schmudo in Hermolingen	Landwirtschaftliches Altersheim Hermolingen
8. Februar	Fasnachtsständli	ROKOKO Rothenburg
15. März	Ständli	Männerchor Rothenburg
28. April	Stobete in Hermolingen	Senioren Stobete Luzern
14. Juni	Ständli	Burgmusik Rothenburg
4. Juli	Ständli	Jodlerklub Burgfründe Rothenburg
1. August	Brunch auf dem Bauernhof	Landwirtschaftliches Altersheim Hermolingen
30. August	Bewohnerausflug	Landwirtschaftliches Altersheim Hermolingen
16. September	Ständli	Akkordeon-Orchester Reussbühl-Emmenbrücke
26. Oktober	Zirkusausflug	Einladung des Circus Nock
22. November	Ständli	Quartettvereinigung Luzern
2. Dezember	Chlausabend	Chlausgesellschaft Eigenthal
7. Dezember	Läbchueche ond Glühmost	Hofladen Hermolingen
24. Dezember	Weihnachtsfeier	Landwirtschaftliches Altersheim Hermolingen
31. Dezember	Silvester mit Lottoplausch	Landwirtschaftliches Altersheim Hermolingen
Wöchentlich	Aktivierung am Mittwoch	Landwirtschaftliches Altersheim Hermolingen
Monatlich	Messe im Speisesaal	K. Schaller / M. Riedweg, Pfarramt St. Barbara

Herzlichen Dank allen Vereinen und Organisationen, die zu unserem schönen Jahresprogramm beigetragen haben!



Bericht der Landwirtschaft

Seit vier Jahren führe ich nun den Landwirtschaftsbetrieb Hermelingen. Der Alltag mit den Heimbewohnern, die auf dem Betrieb mithelfen wollen, ist eingespielt.

Neu war im Jahr 2016 die intensivere Zusammenarbeit mit meinem Nachbarn und Schwiegervater René Burkart. Um Nährstoffe und Futterflächen zusammenzuführen und optimaler zu nutzen, gründeten wir per 01.01.2016 eine ÖLN-Gemeinschaft. Sie hat sich bewährt und wird 2017 weitergeführt.

Zu Beginn des Jahres 2016 verbrachten wir viel Zeit in den Wäldern vom Hermelingen. 2015 waren die Waldparzellen von einem Forstunternehmen aufgearbeitet worden. Viele Heimbewohner, der Zivildienstleistende und ich erledigten die nötigen Aufräum- und einzelne Pflegearbeiten.

Anfang März lag eine grosse Menge Brennholz auf dem Scheunenplatz. Die Heimbewohner haben mich beim Verarbeiten tatkräftig unterstützt und so hatten wir die 35 Ster Holz innert kürzester Zeit gespalten, gebündelt und versorgt.

Es ist immer wieder spannend zu beobachten, wie bei aussergewöhnlichen Arbeiten – zum Beispiel beim Holzspalten – Bewohner aus der Reserve gelockt werden.

So bieten an solchen Tagen Bewohner Ihre Hilfe an, die sonst auf dem Landwirtschaftsbetrieb nicht mitarbeiten. Jeder war willkommen. Bei mir gilt: Wer will, der darf, aber niemand muss.

Nach einem frühen und guten Start in die Vegetation, Mitte März, fiel der Mai buchstäblich ins Wasser. Bei so viel Regen waren wir gezwungen, die Drainagearbeiten kurzfristig wieder aufzunehmen – dies mit sichtbar gutem Erfolg.

Auch dieses Jahr fand wieder der 1. August-Brunch statt. Er wurde ohne Zwischenfälle durchgeführt. Wir hatten Wetterglück: Im Lauf des Tages wurde es immer schöner. Der Brunch ist eine gute Gelegenheit, um der Bevölkerung von Stadt und Land die Landwirtschaft näher zu bringen. Die direkten Gespräche bringen gegenseitiges Verständnis. Ein Vorteil dabei ist, dass der Betrieb Hermelingen dorfnah gelegen ist.

Im Spätsommer 2016 wurde das Wetter immer schöner. Der Mais genoss das trockene Wetter und gedieh prächtig. Ich bin mit der Ernte sehr zufrieden. Auch die Gras- und Heuernte war gut. Wir haben ausreichend Vorräte für den Winter.

Im Herbst kam das Obst. Wir ernteten die bestellten Mengen für den Eigengebrauch in der Heimküche. Den Rest des Obstes



schüttelten wir mit Heimbewohnern, lasen es auf und lieferten es der Schürch Getränke AG, die damit den Most für Hermolingen presst, pasteurisiert und abpackt.

Seit Dezember, nach der Hochzeit von Ramona und mir, lebt eine weitere Tiergattung auf unserem Betrieb: Esel. Die zwei Esel Nina und Sascha zaubern den Bewohnern und den zahlreichen Stallbesuchern jeden Tag ein Lächeln aufs Gesicht.

Gegen Ende des Jahres begannen die klassischen landwirtschaftlichen Winterarbeiten: Ich pflege die Hecken, schneide die Bäume und verschaffe im Wald den Neupflanzungen Platz.

Wie Sie lesen: Auf dem Landwirtschaftsbetrieb in Hermolingen wird es uns nicht langweilig. Ich freue mich auf das Jahr 2017 und seine neuen Geschichten!

Tobias und Ramona Kritzer-Burkart, Pächter



Der Tag und das Jahr in der Küche

Der Arbeitstag des Küchendienstes beginnt um 8.45 Uhr. Wenn ich am Morgen mit dem Auto nach Hermolingen fahre, gehe ich in Gedanken durch, was auf dem Menüplan steht und welche Arbeiten zu erledigen sind. In Hermolingen angekommen, winkt ein Bewohner aus dem Fenster und begrüsst mich mit einem freundlichen *Guten Morgen*. Simon Bieri, ein weiterer Bewohner, wäscht am Brunnen Kartoffeln. Bauer Tobias ist am Futter mischen und begrüsst mich mit einem kurzen Traktorhupen. Unbezahlbare Gesten, an einem ganz normalen Arbeitstag ...

Wenn ich in die Küche komme, ist fast alles aufgeräumt und das Geschirr vom Morgenessen bereits abgewaschen. Meine Kollegin vom Hausdienst macht noch den letzten Schliff und überlässt mir die Küche. Die Rüstgruppe ist im Speisesaal und rüstet Kartoffeln und Gemüse für das Mittagessen. Sehr hilfreich, wenn das schon erledigt ist! Nun mache ich mich an die Arbeit und bereite das Mittagessen zu. In unserem Haus kochen wir für 36 Bewohner und für etwa 10 Angestellte das Mittagsmenü – es besteht aus Suppe, Salat und einem Hauptgang.

An Sonntagen oder an Geburtstagen von Bewohnern gibt es jeweils ein Dessert. Dienstags und freitags kochen wir fleischlos. Steht ein geschmortes Fleisch auf dem Menüplan, bereite ich dies als erstes zu, damit es lange kochen kann. Das Fleisch muss zart sein, damit es die Bewohner gut essen können.

Um 9.30 Uhr ist Znünpause; das Team ist versammelt und es werden Tagesinformationen weitergegeben. Nach der Pause treffen die vier Helfer in der Küche ein, sie sind eine wichtige Stütze. Hans Tanner und Franz Wyss erkundigen sich, welche Bewohner zum Essen abgemeldet sind, wie viel Servicebesteck benötigt wird und decken die Tische. Hans Troxler bringt die schmutzigen Gläser von der Cafeteria und wäscht sie in der Maschine ab. Alois Bernet stellt den Süssmost und den alten Most bereit und erledigt verschiedene kleine Aufgaben. Während ich koche, erledigen die Heimbewohner diese Arbeiten routinemässig und äusserst zuverlässig. Manchmal klingelt die Hofladenglocke. Ich eile dann in den Laden und erfülle die Wünsche unserer Kundschaft. In dieser Zeit schaut ein Bewohner, dass die Küche nicht in Flammen aufgeht. Oft kommen Eierkunden auch direkt in die Küche.



Das sind schöne, kurze Begegnungen. Eine kleine Möglichkeit, der Bevölkerung von Rothenburg unser Haus und unsere Bewohner näherzubringen.

Um 11.30 Uhr erhalte ich Unterstützung von meiner Arbeitskollegin vom Hausdienst, um gemeinsam das Essen anzurichten. Pünktlich um 12 Uhr wird das Mittagessen von den Bewohnern im Speisesaal und von der ersten Gruppe des Personals in der Cafeteria eingenommen. Wir servieren die Speisen in Platten auf die Tische. Einzelnen Bewohnern zerkleinern wir das Fleisch oder helfen beim Schöpfen. Wir kochen gut bürgerliche Gerichte, meist nach Schweizer Rezepten. Nach dem Essen wird ein „lugger Kafi“ mit viel Zucker ausgeschenkt. Um 12.45 Uhr gehe ich mit der zweiten Gruppe des Personals in die Mittagspause.

Am Nachmittag stehen verschiedene Arbeiten an: Salat waschen, Menüpläne schreiben, Putzarbeiten erledigen, Lebensmittel bestellen, backen, Vorbereitungen fürs Nachtessen machen, diverse Produkte für den Hofladen herstellen, wie Meringue, Änisbrötli, Kräutersalz etc.. Sehr intensiv sind die Tage, an denen wir Sirup machen. An diesen Nachmittagen darf ich auf die Unterstützung von Alois Bucher zählen.

Wir sind beim Abfüllen der Sirupflaschen ein eingespieltes Team.

Etwa alle vier Monate kaufen wir vier Schweine und lassen sie bei der Metzgerei Stutz metzgen. Das Fleisch verpacken wir selber und frieren es ein. Ab und zu, wenn im landwirtschaftlichen Betrieb eine Kuh geschlachtet wird, gibt es Rindfleisch zum Verarbeiten.

Die Sommermonate sind für die Küche intensive Monate. Dank des grossen Gartens und der fleissigen Gärtnerin Priska, gibt es viel Gemüse zum Verwerten und zum Tiefkühlen. Das weitere Gemüse kaufen wir bei der Firma Mundo. Neben Fleisch, Eier und Milch liefert uns der Landwirtschaftsbetrieb im Sommer und Herbst auch Kirschen, Zwetschgen und Äpfel. Die Früchte lagern wir im Keller, konservieren sie oder stellen Konfitüre her, die wir dann das ganze Jahr geniessen können – herrlich!

Wenn Ende Herbst die Tiefkühlzelle und der Vorratsraum bis unter die Decke gefüllt ist, widme ich mich vermehrt dem Guetзли-backen. Anfang Dezember findet der bereits zur Tradition gewordene Anlass im Hofladen statt, an dem die Angehörigen und die Bevölkerung das erste Mal unsere





selbstgemachten Weihnachtsguetzli kaufen können. Bis zu diesem Zeitpunkt müssen alle fertig gebacken und verpackt sein. Ein Gemeinschaftsprojekt des ganzen Teams und der Heimbewohner.

Dieses Jahr bilden wir auf unserem Betrieb wieder in einem einjährigen Hauswirtschaftsjahr eine Agri-Praktikantin aus. Wir haben das Glück, mit Stephanie Muff, eine fleissige, interessierte Lernende zu begleiten. An den Tagen an denen sie bei mir in der Küche arbeitet, habe ich in ihr mittlerweile eine grosse Stütze im Arbeitsalltag. Ist genügend Zeit vorhanden, vertiefen wir uns am Nachmittag in verschiedene Koch- und Konservierungsvorgänge.

So verfliegen die Nachmittage im Flug. Nach einem kurzen „Zobigkafi“ bereite ich das Nachtessen zu. Natürlich ist auch die Tisch- und Abwaschequipe wieder in der Küche und erledigt ihre wertvollen Arbeiten. Zum Nachtessen gibt es jeden Tag eine warme Suppe und ein „Milchkafi“. Dazu servieren wir Café complet oder ein Gericht aus Resten. Ab und zu gibt es süsse Gerichte wie Dampfnudeln, Früchtewähe mit Cacao oder Fotzelschnitten mit Kompott, aber auch „Gschwelti“ mit Käse, Wurstsalat oder Eiergerichte. Vor und während dem Nachtessen kann ich auf die Mitarbeit einer Kollegin vom Hausdienst zählen. Um 18.15 Uhr oder wenn die Küche aufgeräumt ist, der Menüplan angeschlagen und das Gemüse zum Rüsten vorbereitet ist, mache ich Feierabend.

Bei dieser Gelegenheit möchte ich mich bei den drei tollen Köchinnen Andrea, Rita und Sandra, die mich an meinen Frei- und Ferientagen immer kompetent vertreten, recht herzlich bedanken!

Vielen Dank auch an alle Bewohner, die uns Köchinnen jeden Tag beim Abwaschen, Rüsten, Tischen, bei kleinen Einkäufen im Dorf unterstützen und die unseren Alltag immer wieder mit interessanten Gesprächen bereichern.

Luzia Rast, Leitung Verpflegung



Mein erstes Jahr in Hermolingen

Als ich am 2. November 2015 nach Hermolingen kam, war ich nicht besonders nervös. Ich hatte ja vorher das Heim und den Landwirtschaftsbetrieb besichtigt und es hatte mir sehr gut gefallen. Wichtig war für mich, dass es am neuen Ort wieder Tiere hat, vor allem Kühe. Ich hatte fast 13 Jahre bei Familie Amstutz in Obbürgen gelebt. Sie mussten für mich einen neuen Platz suchen, weil Herr und Frau Amstutz pensioniert wurden.

So kam ich nach Rothenburg. Herr und Frau Vogel begrüßten mich, zeigten mir das Zimmer im dritten Stock. Vom Zimmer aus sehe ich auf den Hofplatz und zu der Scheune; das hat mir von Anfang an gut gefallen.

Am zweiten Tag konnte ich Tobias und Ramona im Stall helfen. Er zeigte mir verschiedene Arbeiten, zum Beispiel Kühe putzen. So bürste ich jeden Tag die Kühe und es tut ihnen gut. Ich mache alle Arbeiten gerne, habe keine Vorlieben. Aber auf den Frühling freue ich mich sehr, wenn es im Garten und auf dem Feld wieder losgeht.

Es gefällt mir, dass ich immer wieder gefragt werde, ob ich mithelfen möchte, denn hier in Hermolingen dürfen wir arbeiten, müssen aber nicht. Ich helfe gerne, ich sage nie nein. Dabei erlebe ich viel Schönes. Wenn zum Beispiel Kälblein zur Welt kommen, dann noch Zwillinge- Kuhkälber, das freut mich besonders. Aus Kuhkälbern gibt es in zwei Jahren, wenn alles gut läuft, wieder schöne Milchkühe. Die zwei Eseli, die neu dazugekommen sind, habe ich gerne. Ich füttere sie mit Heu und mache ihren Platz sauber.

Ja, wenn man arbeiten kann, ist es kurzweilig und die Zeit vergeht schnell und obendrauf habe ich immer guten Appetit. Das Essen hier ist sehr gut, ich freue mich immer darauf. Bald habe ich Geburtstag und ich durfte mir mein Lieblingsessen wünschen. Luzia kocht mir Steak und Pommes frites, das wird fein

Nach dem Nachtessen helfe ich oft beim Abtrocknen des Geschirrs, dann gibt es immer einen Schwatz mit dem Hausdienst. Anschliessend klopfe ich mit meinen Kollegen gerne einen Jass.

Jassen ist ein Hobby von mir, wie auch wandern und schwimmen. Jeden Montag holt mich Frau Amstutz und fährt mich nach Stans zum Schwimmen. Eine schöne Abwechslung sind auch die Ferien mit Plus Sport in Leukerbad oder im Kanton Solothurn. Von dort aus gehen wir jeweils nach Magglingen ins Sportzentrum, um das Schwimmtraining abzuhalten. Bei einem Wettkampf erreichte ich einmal den 3. Platz.

Ich liebe Überraschungen, Ausflüge mit der Familie oder mit Familie Amstutz. Hoffentlich bleibe ich gesund, das ist mein grösster Wunsch. Es ist am Schönsten, wenn ich jeden Morgen aufstehen kann, kleinere Arbeiten verrichten darf und einen guten Appetit habe. So bin ich glücklich, und wenn ich nach Feierabend einen Jass klopfen und genüsslich mein Panaché trinken kann

Pius Theiler, aufgezeichnet von Susanne Bühlmann,
Mitarbeiterin Betreuung

Einfache und wunderbare Begegnungen

Als ich noch in Rothenburg sportlich aktiv war, fuhr ich unzählige Male auf dem Heimweg an einem besonderen Gebäudekomplex vorbei und überlegte mir jeweils, wer wohl in diesen Räumen zu Hause sei. Jahre später, als Ana Belhoul mich für den priesterlichen Dienst im Landwirtschaftlichen Altersheim Hermolingen angefragt hatte, wurde mir bewusst, dass in jenen Gebäuden besondere Menschen wohnen: Pensionierte Männer, die an unterschiedlichsten Orten der Landwirtschaft gearbeitet und gewirkt hatten. Ich war neugierig und positiv gespannt, was mich erwarten würde. Vielleicht fühlte ich mich den Heimbewohnern schon dadurch ein wenig verbunden, weil auch meine acht Geschwister und ich auf einem Bauernhof aufgewachsen waren. Das Landleben und die Arbeiten auf einem Bauernhof haben meinen Zugang zum Leben geprägt und bereichert. So oder so. Ana Belhoul führte mich sehr gut ein und begleitete mich beim ersten Gottesdienst. Trotzdem war ich ein wenig

angespannt, als ich dann alleine mit den Hausbewohnern feiern durfte. Wie machen diese vom Leben gezeichneten Männer mit? Akzeptieren sie mich als jüngeren Mann und Priester? Was kann ich ihnen überhaupt an Impulsen mitgeben – ihnen, die mir in guten aber auch in schwierigen Lebenserfahrungen weit voraus sind?

In Hermolingen wurde noch aus dem alten Kirchengesangbuch gesungen. Wie können wir gemeinsam Lieder singen? – fragte ich mich und war dann überrascht, an wie viele alte Lieder, die ich als Kind gesungen hatte, ich mich noch erinnerte.

Miteinander feiern

Nicht nur Ana hat mir den Einstieg im Altersheim Hermolingen erleichtert. Auch der Heimleiter Werner Vogel-Ziegler und ein ehrenamtlicher „Sakristan“ aus den Reihen der Bewohner halfen, dass alles gut klappte. Sepp Stocker machte seinen Dienst sehr gut und bereitete alles liebevoll vor, dass wir im umgestalteten Essraum miteinander Gottesdienst feiern konnten. Seine fröhliche und positive Lebenseinstellung war mir ein besonderer Willkommensgruss. Leider ist Sepp Stocker im vergangenen Jahr verstorben.



Zeitlich war es für mich relativ eng: Einen ersten Gottesdienst feierte ich jeweils um 9.15 Uhr mit den Männern in Hermolingen. Dann fuhr ich ins Alters- und Pflegeheim Fläckematte für einen weiteren Gottesdienst um 10.15 Uhr. Trotzdem durfte ich stets wunderbare Begegnungen erleben und das Leben feiern.

In meinen Impulsen versuchte ich bei den Lebenserfahrungen der Heimbewohner anzusetzen, bei ihren Erinnerungen und ihren Erkenntnissen. Öfters kam es auch zu einem kurzen Austausch im Gottesdienst, den ich jeweils als ungemein bereichernd empfand.

Lebensspuren

Was mich aber bis heute beeindruckt und berührt, sind die Hände, die sich für die Kommunion geöffnet haben. Hände, einzigartig vom Leben gezeichnet und geformt. Hände, die so viel angepackt und gehalten haben. Hände auch, die durch schwere Arbeit oder Arthritis schmerzhaft verformt wurden. Andere Hände wiederum, die mir elegant und geschmeidig entgegen-gestreckte wurden.

Alle diese Hände haben sich beim Gottesdienst geöffnet – so gut sie konnten,

um zu empfangen, um sich die Hand zu reichen. Sie haben sich auch gefaltet, so gut sie konnten, um zu beten – für sich selbst und für andere.

Natürlich gingen und gehen die Hausbewohner nicht immer zimperlich miteinander um. Ihr Reden hat verschiedene Töne – von leise bis aufbrausend, von wertschätzend bis verletzend. So wie es halt das Zusammenleben in einem grossen Haus mit sich bringt.

Liebe Mitbrüder, die gemeinsamen Feiern schenken mir viel Freude und ein Gefühl der Dankbarkeit, mit euch das Leben in aller Fragwürdigkeit anzunehmen, es zu gestalten und zu feiern.

Ich wünsche Euch weiterhin alles Gute, eine humorvolle und abwechslungsreiche Zeit, die wiederum gute Spuren in eure Hände zeichnen möge.

Kurt Schaller, euer ehemaliger Hausgeistlicher



Alle Jahre wieder – ein Tag vor Advent

Jahr für Jahr, ein paar Tage vor dem ersten Adventssonntag, komme ich jeweils ins Landwirtschaftliche Altersheim Hermolingen. Im Jahr 2016 am 24. November. Es ist ein Föhntag.

Die Mannen mustern mich, als ich am Morgen ins Haus komme. Einige klagen, wie schlecht sie geschlafen hätten, wie sie ihr Herz gespürt hätten in der Nacht. Ich bin beeindruckt von den Frauen die hier arbeiten. Wie respektvoll, wie liebevoll sie mit den Bewohnern sind, wie sie ihnen zuhören, ihnen tröstend sagen, dass sie ihnen ein Mitteli geben oder eines besorgen werden, damit sie die nächste Nacht gut schlafen können.

Wie jedes Jahr mache ich mich an meine Arbeit, ans Dekorieren für die Advents- und Weihnachtstage. Einige der Männer haben wunderschöne Schneesterne aus Holz ausgesägt. Eine Fleissarbeit. Ich kann aus dem Vollen schöpfen mit den vorhandenen Materialien. Wie schön, damit zu schaffen. Ich denke, auch die Bewohner freuts, wenn sie ihre Werke an den Fenstern und in den Räumen hängen sehen.

Bei meiner Arbeit begegne ich verschiedenen Bewohnern: *Guete Tag* – manchmal kommt ein *Guete Tag* zurück, manchmal auch nicht. Viele leben in ihrer eigenen Welt. Manche freuen sich, wenn ich mit ihnen rede, wenn ich sie frage, ob sie schon lange hier sind und woher sie kommen. Dann zu sehen, wie ihre Augen lebendig werden, leuchten. Zu hören, wie sie aus ihrem bewegten, oft harten Leben erzählen. An ihren Händen sehe ich, dass sie viel gschaffet haben. Die einen sind zufrieden, dass sie jetzt ihre Hände in den Schoss legen können, andere möchten gerne noch etwas tun, damit die Tage nicht so lang sind.

Die einen lesen die Zeitung, schütteln den Kopf, schimpfen über die Welt. Andere sitzen da, schauen mir beim Dekorieren zu, freuen sich, wenn sie etwas helfen können. Ich sinne darüber nach, was die Weihnachtszeit für sie wohl sein mag, ob sie

an ihre Kindheit, an ihr Leben zurückdenken, ob ihr Herz dabei schwer wird oder sich an Schönes erinnert. Ich plaudere mit ihnen über dies und das, über früher und heute, über ihre Bräschten und über das, was ihnen gut tut. Schön wie wir miteinander lachen, wie gut dieses Lachen tut – mir, und hoffentlich auch ihnen.

Froh bin ich um die Pausen, dass es im Hermolingen-Haus noch Znüni und Zobig gibt für die Mitarbeitenden. Heute bin auch ich eine Mitarbeitende. Meine Beine werden müde und schwer vom Laufen durch die langen Gänge. Wieder wird mir klar, was die Frauen leisten, die hier arbeiten. Grosse Achtung habe ich vor ihnen. Sie nehmen sich Zeit, plaudern mit den Mannen, machen einen Spruch – immer wieder hört man lautes Reden und Lachen in den Gängen.

Wie freue ich mich, dass ich auch dieses Jahr diese schöne Arbeit machen darf, die besonderen Begegnungen wieder erleben. Jedes Jahr – ein Jahr älter – bin ich echli müeder nach getaner Arbeit. Doch jedes Jahr spüre ich auch diese Dankbarkeit, wenn ich meinen Lohn, einige feine Sachen aus dem Hofladen, mitnehmen darf.

Auch dieses Jahr war es wieder ein schöner, ein voller, ein reicher Tag in Hermolingen.

Anna Giovanoli, Rothenburg

Hofladen Hermelingen

hausgemacht sinnvoll ideenreich

Öffnungszeiten:

Mi + Fr. 14 – 16 Uhr bedient

Mo - Sa klingeln bei der Ladentür

www.hermelingen.ch



**Für alle Unterstützung, die wir im
vergangenen Jahr erhalten haben und
erfahren durften, danken wir von Herzen.**

Landwirtschaftliches Altersheim Hermolingen

Stationsstrasse 40, 6023 Rothenburg

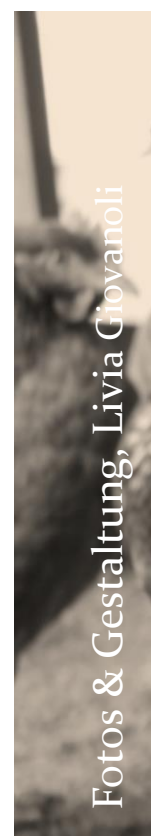
041 280 16 33

altersheim.hermolingen@bluewin.ch

www.hermolingen.ch

Spendenkonto: PC 60-320090-8

IBAN: CH94 0900 0000 6032 0090 8



Fotos & Gestaltung, Livia Giovanoli