

S'Neuscht vom Tannzapfenland

Ausgabe 1 | 2026



Regionales Alterszentrum
Tannzapfenland
Münchwilen

Übersicht der Bauetappen

Liebe Bewohnerinnen und Bewohner
Liebe Mieterinnen und Mieter
Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter
Liebe Leserinnen und Leser

Abnahme und Umzug der 2. Bauetappe

Die zweite Bauetappe vom März bis Ende November 2025 war nicht die längste, sie war jedoch sehr intensiv und anspruchsvoll für alle Bereiche. Logistik ist ein Begriff, den man sehr gerne verwendet. Wenn die Logistik nicht funktioniert, hat man keinen brauchbaren Erfolg: Es passieren unnötige Fehler, Mitarbeitende sind nicht motiviert, die Bewohnenden und deren An- oder Zugehörigen sowie freiwillige Mitarbeitende finden sich nicht zurecht. Die Kosten hat man nicht unter Kontrolle und das Schlimmste: der Terminplan wird nicht eingehalten.

Daher ist eine optimal geplante Logistik mit diversen ineinandergreifenden Faktoren und Umsetzungsprozessen das Wichtigste! Im März 2025 wurden unsere beiden Pflegeabteilungen komplett getrennt. Die Mitarbeitenden der beiden Abteilungen mussten die Bewohnenden neu vertikal über zwei Stockwerke betreuen und nicht wie gewohnt horizontal. Dies war für alle Beteiligten eine spürbare Veränderung. Die Bewohnerinnen und Bewohner wie auch das Pflegepersonal sahen sich aufgrund dieser Situation mit neuen Personen →



konfrontiert und auch die Abteilungen wurden neu aufgeteilt, damit es für alle möglichst in der gewohnten Umgebung weiterging. Auch für die Mitarbeitenden der Gastronomie und der Ökonomie war es eine logistische Herausforderung, die zahlreichen Abläufe und gewohnten Prozesse den neuen Begebenheiten anzupassen. In der Versorgung und Entsorgung gab es Änderungen sowie Reinigungspläne mussten angepasst oder zum Teil auch neu erstellt werden. Zudem wurden aufgrund der neuen Infrastruktur neue Essbereiche bestimmt. Bemerkenswerterweise gelang dies alles im knappen Zeitraum von nur einer Woche und die neuen Prozesse griffen nach kurzer Zeit einwandfrei ineinander.

Planung der dritten und letzten Bauphase

Nach den Sommerferien 2025 ging es an die Planung der 3. Bauetappe. Da wir in dieser Zeit auch die Zusage der neuen Energienutzung erhalten haben, wurde auf Hochtouren an den neuen Ausführungsplänen gearbeitet, so dass wir bis zu den Weihnachtstagen das Untergeschoss bauen konnten. All diese vorgezogenen Bautätigkeiten helfen uns, die 3. Etappe zu verkürzen, mit der positiven Folge, dass wir hoffentlich bis im November 2026 alle Bauarbeiten abschliessen können. Damit man ein solch grosses Bauprojekt stemmen

kann, sind wir auf die Hilfe aller Mitarbeitenden aus allen Abteilungen angewiesen. Die Administration gewährt stets den Überblick über Bewohner- und Personalwechsel sowie Finanzen. Die Gastronomie sorgt mit ihrem stets gewohnten Service auf höchstem Niveau für gesunde und schmackhafte Verpflegung. Die Pflege und Betreuung kümmert sich stets liebevoll mit grösstem Engagement um unsere Bewohnerinnen und

*«Bis im November 2026
sollten alle Bauarbeiten abgeschlossen sein.»*

Bewohner. Die Aktivierung leistet dabei einen wichtigen Beitrag, die entstandenen Unannehmlichkeiten besser zu verarbeiten. Die Zuständigkeit der Ökonomie liegt neben anderen Aufgaben auch darin, eine tadellose Reinigung sowie die Versorgung und Kontrolle der Infrastruktur bestens zu gewährleisten. Zum Schluss möchte ich mich herzlich beim Baukommissionspräsident und Mitglied des Verwaltungsrates David Zimmermann bedanken. Er unterstützt uns tatkräftig und sorgt für einen wichtigen Vertrauenstransfer für anstehende Entscheidungen.

*Martin Rüesch,
Leitung Ökonomie/Stv. Zentrumsleitung*



NEWS AUS DER ÖKONOMIE



Ein Bär beim Wellness

Wir waschen fast alles – aber als ein beinahe menschengrosser Bär, zerzaust und verschmutzt im Schmutzwäscheabwurf lag, mussten wir tatsächlich schmunzeln. Nach einem ausgiebigen Wellness-Programm in der Waschmaschine des RAT-Resort & Spa Münchwilen ist das Plüschtier jetzt wieder strahlend sauber, extra flauschig, gut erholt und bestens gelaunt. Der Kuschelbär hat das bestens überstanden, wir auch – und beide sind mit dem Ergebnis mehr als zufrieden.

*Monika Schenkel,
Co-Abteilungsleitung Hauswirtschaft*





Gedächtnistrainings-Gruppen

Für unsere Bewohnerinnen und Bewohner bietet die Aktivierung Gedächtnistrainingsgruppen an auf den Abteilungen Pflegeheim 1.OG, Pflegeheim 2.OG sowie AWH, AW1 und AW2. In jeder Gruppe nehmen 6 bis 8 Teilnehmende teil – eine Einheit dauert jeweils 45 bis 60 Minuten.

Gedächtnistraining, Konzentration, Aufmerksamkeit und Merkfähigkeit stärken das geistige Wohlbefinden unserer Bewohnerinnen und Bewohner. Durch regelmässig angebotene Übungen bleiben Gedächtnis und kognitive Fähigkeiten aktiv und flexibel. Spielerische Rätsel, Denksportaufgaben, Merkketten und Wiederholungen fördern Gedächtnisleistung und die Geschwindigkeit des Denkens in Alltagssituationen.

Darüber hinaus unterstützt der regelmässige Austausch von Wissen, Erinnerungen und Erfahrungen das Gedächtnis auf vielfältige Weise: Er erinnert an frühere Lernwege, fördert vernetztes Denken und trägt zu einer positiven Lebensgeschichte bei. Gleichzeitig werden soziale Kontakte gestärkt, da gemeinsames

Handeln, sprechen über Erlebnisse und das gemeinsame Bewältigen von Aufgaben Zugehörigkeit, Gemeinschaft und Freude fördern.

*«Gedächtnistraining stärkt
das geistige Wohlbefinden.»*

Solche Aktivitäten regen die geistigen Fähigkeiten an, fördern Fokussierung und Durchhaltevermögen und tragen zu mehr Selbständigkeit im Alltag bei. Sie schaffen eine warme Lernatmosphäre mit Erfolgserlebnissen, fördern Motivation und Lebensfreude und stärken das Gefühl am gemeinschaftlichen Miteinander.

Astrid Bürge,
Abteilungsleitung Aktivierung



Mittagessen mit freiwilligen und ehrenamtlichen Mitarbeitenden

In unserem Alterszentrum dürfen wir uns über engagierte, liebevolle und zuverlässige freiwillige sowie ehrenamtliche Mitarbeitende erfreuen. Sie bereichern den Alltag unserer Bewohnerinnen und Bewohner auf vielfältige Weise. Spaziergänge, Fahrdienste zum Arzt/Spital, musikalische Unterhaltung, seelsorgerische Tätigkeiten oder einfach durch ihre wertvolle Anwesenheit. Ihre Zeit und ihr offenes Herz schaffen Momente der Nähe und des Miteinanders, die für viele Menschen von grosser Bedeutung sind.

Als Dank für ihr Engagement lud das RAT die freiwilligen und ehrenamtlichen Mitarbeitenden am 4. November 2025 zu einem gemeinsamen Mittagessen ein.

Dabei bot sich die Gelegenheit, sich gegenseitig besser kennenzulernen und in einer warmen, entspannten Atmosphäre miteinander ins Gespräch zu kommen. Dieses Zusammensein hat gezeigt, wie wichtig Austausch, Zusammenhalt und gegenseitige Unterstützung für das Leben in unserem Alterszentrum sind.

Wir möchten an dieser Stelle unseren Dank aussprechen für den Einsatz, den unsere Freiwilligen und Ehrenamtlichen regelmässig erbringen. Ihr Engagement trägt wesentlich dazu bei, dass sich unsere Bewohnerinnen und Bewohner wohlfühlen, begleitet und gesehen werden.

Astrid Bürge,
Abteilungsleitung Aktivierung

Abschied von Erika Prandini

Per 31. Dezember 2025 beendete ich mein langjähriges Engagement beim Regionalen Alterszentrum Tannzapfenland und werde nun als Pensionierte neue spannende Wege einschlagen.

Während meiner Zeit im RAT durfte ich zahlreiche Aufgaben in den Bereichen Bildung, Pflegequalität und Palliative Care übernehmen. Es waren Jahre voller bereichernder, beglückender – aber auch fordernder Momente. Jede einzelne Erfahrung hat mich geprägt und begleitet.

Gerne möchte ich meinen besonderen Dank aussprechen:

- **Den Bewohnerinnen und Bewohnern**

Für die vielen persönlichen Gespräche und das entgegengebrachte Vertrauen. So manche Lebensgeschichte bleibt mir unvergessen.

- **Den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern**

Für die engagierte und stets konstruktive Zusammenarbeit – insbesondere bei der gemeinsamen Gestaltung einer würdevollen Palliative Care.

- **Den Lernenden und Praktikanten**

Der Dank geht an die aktuellen wie auch die rund 130 ehemaligen Lernenden, deren Entwicklung mir stets besonders am Herzen lag.

Mit grosser Zuversicht übergebe ich meine Aufgaben in gute Hände und bin überzeugt, dass die begonnene Arbeit mit viel Engagement und Fachkompetenz weitergeführt wird. Ich freue mich darauf, in meinem nächsten Lebensabschnitt – meinem eigenen Pilgerweg – neue Richtungen zu geben, Freiräume zu entdecken und neue Chancen zu ergreifen. Ich wünsche Ihnen allen von Herzen alles Gute, viel Freude, Gesundheit und erfüllende Momente.

*Erika Prandini,
ehem. Bildung/Qualität*



«PersonalPlausch» im Winterzauber Münchwilen



Am 2. Dezember fand der Eventabend für alle Mitarbeitenden statt – jeweils organisiert durch den «PersonalPlausch». In diesem Jahr durften wir uns im Winterzauber in Münchwilen bei einem feinen und ausgiebigen Raclette verwöhnen lassen.

Bei der Ankunft der ersten Gruppe um 17:00 Uhr hatten wir zunächst die Gelegenheit, uns bei einem heissen Glühwein oder Punsch auf den bevorstehenden Abend einzustimmen. Anschliessend begaben wir uns in die warme und winterlich dekorierte Stube. Kaum hatten wir Platz genommen, wurden bereits die ersten «Raclette-Öfeli» an die Tische gebracht. Mit feinen Silberzwiebeln, Cornichons, Kartoffeln sowie verschiedenen Käsesorten liessen wir es uns an diesem kalten Winterabend richtig gut gehen. Damit alle Mitarbeitenden einen Platz fanden, wurde der «PersonalPlausch» in zwei Gruppen durchgeführt. Die zweite Gruppe traf sich um 19:00 Uhr, ebenfalls im Winterzauber. Es war schön, zu Beginn der Adventszeit gemeinsam einen solchen Schmaus geniessen zu dürfen. Es wurde viel gelacht, erzählt und natürlich reichlich Raclette gegessen. Insgesamt meldeten sich rund 60 Mitarbeitende an. Besonders erfreulich war es zu sehen, dass Kolleginnen und Kollegen aus allen Bereichen des RAT am «PersonalPlausch» teilnahmen. Solche Anlässe sind wichtig, um den Zusammenhalt im Team sowie den Austausch zwischen den verschiedenen Bereichen zu pflegen und zu stärken. Herzlichen Dank an das Organisationskomitee vom «PersonalPlausch» – konkret an Rita Bosshard (Gastronomie), Claudia Ehrbar (Pflege 1.OG), Anja Breitenmoser (Pflege 2.OG), Borjanka Novakovic (Pflege AWH, AW1+2), Larisa Andreja (Pflege WG), Monika Schenkel (Hauswirtschaft) und Marco Thalmann (Ökonomie) – dass stets darauf achtet, dass die Trinkgelder im Sinne des ganzen RAT-Teams verwendet werden.

*Kevin Oettli,
Stellvertretender Abteilungsleiter, 1.OG Pflegeheim*





Personalanlass im Dreitannensaal in Sirnach

Der Personalanlass 2025 fand am 30. Oktober im Dreitannensaal Sirnach statt und bot ein besonderes Highlight: ein mit Spannung erwarteter Tanzcontest zwischen vier unterschiedlichen Tanzgruppen.



Schon beim Eintreffen merkte man, dass der Abend etwas Besonderes wird. Die Stimmung im Saal war gelöst, fröhlich und voller Vorfreude. Als die Musik begann und die erste Gruppe die Bühne betrat, war das Publikum sofort mitgerissen. Jede der vier Gruppen zeigte ihren eigenen Stil – von energiegeladenen Choreografien bis hin zu humorvollen Einlagen, die für viel Gelächter sorgten.

Zwischen den Tanzeinlagen durfte das Personal und anwesende Mitglieder des Verwaltungsrates sowie andere wichtige Gäste, die mit dem RAT verbunden sind, jeweils das Essen vom grossen und vielfältigen Buffet beziehen. Die Essenspausen waren vorteilhaft, um sich über die verschiedenen Shows zu beraten.

Die Atmosphäre blieb den ganzen Abend über unglaublich herzlich und gemeinschaftlich. Während den einzelnen Auftritten wurde nicht nur zugeschaut, sondern auch fleissig mitgetanzt, geklatscht und applaudiert. Nach dem digitalen Voting, bei dem alle Gäste per Handy die Siegergruppe erkoren durften, wurde das Gewinn-

team von Franco Graf und Roswitha Orlandi feierlich verkündet. Anschliessend fanden sich Mitarbeitende aus ganz unterschiedlichen Abteilungen auf der Tanzfläche zusammen, lachten, feierten und genossen das Zusammensein. Besonders schön war, dass sich der Tanzwettbewerb sehr motiviert, jedoch nie «verbissen» konkurrenzierend anfühlte. Stattdessen standen Freude, Teamgeist und die gemeinsame Feier im Mittelpunkt.

Gegen Ende des Abends wurde klar, der Tanzcontest war mehr als nur ein Wettbewerb. Er brachte alle Mitarbeitenden und Gäste aus dem RAT zusammen, sorgte für unvergessliche Momente und zeigte, wie viel positive Energie in unseren Teams steckt. Zum Schluss des grossartigen Events liessen noch einige den Abend bei der Jukebox ausklingen. Der Personalanlass im Dreitannensaal wird vielen noch lange in bester Erinnerung bleiben. Das darf gerne wiederholt werden ☺!

*Riana Nugnes,
Fachangestellte Gesundheit, Pflegeabteilung 1.OG*

Intensiver Start in neue Räume – genussvoller Advent

Die zweite Bauetappe stellte für alle Bereiche unseres Alterszentrums eine grosse organisatorische und logistische Herausforderung dar. Gleichzeitig brachte sie wichtige Fortschritte mit sich.

Ein besonderer Meilenstein konnte am 2. Dezember 2025 erreicht werden: Die beiden neuen «Speisestübli» im 1. und 2. Obergeschoss des Pflegeheims wurden erfolgreich in Betrieb genommen. Der Tag begann für unsere Bewohnenden bewusst ruhig und vertraut. Das Frühstück wurde noch wie gewohnt in den bisherigen Räumlichkeiten eingenommen. Nach dem Frühstück mussten die Kaffeemaschinen «gezügelt» werden, der Wassertank auf Frischwasserbetrieb umgestellt und die neuen Räume vollständig eingerichtet werden. Ein Teil der Arbeiten konnte bereits in den Tagen zuvor vorbereitet werden. Dennoch kam es immer wieder zu kurzfristigen Anpassungen, insbesondere durch Änderungen bei der Einteilung der Bewohnenden – eine zusätzliche Herausforderung für alle Beteiligten.

Neue Abläufe und Zuständigkeiten

Mit der Inbetriebnahme der neuen «Speisestübli» wurde die Organisation der Pflegeabteilungen wieder von einem vertikalen Betrieb über zwei Stockwerke auf einen horizontalen Betrieb umgestellt. Dies bedeutete, dass unsere Service-Mitarbeitenden viele Bewohnende neu kennenlernen durften. Die Abläufe mussten angepasst werden, nicht immer standen allen Mitarbeitenden alle Informationen sofort zur Verfügung – auch das gehörte zu diesem Neuanfang.



Erstes Mittagessen in den neuen Speiseräumlichkeiten

Trotz dieser anspruchsvollen Ausgangslage gelang es dem Team, pünktlich zum Mittagessen alle Bewohnenden am richtigen Platz willkommen zu heissen. In den neuen, hellen «Speisestübli» konnten sie erstmals ein feines Mittagessen geniessen. Die Freude über die neuen Räumlichkeiten war spürbar – bei den Bewohnenden ebenso wie bei den Mitarbeitenden. Ein grosser Dank gilt dem gesamten Service-Gastronomie-Team für die Flexibilität, den Einsatz und den Teamgeist. Ein besonderer Dank geht an Frau Bartholet, die mit viel Übersicht und Engagement wesentlich zum erfolgreichen Übergang beigetragen hat.



«Die neuen, hellen Speisestübli erfreuen die Bewohnenden und ermöglichen den Mitarbeitenden einen sogenannten horizontalen Betrieb.»

Adventszeit mit besonderem kulinarischem Angebot

Von Ende November bis 14. Dezember 2025 durften wir unseren Bewohnenden sowie deren An- oder Zugehörigen erneut das beliebte Mittags-Adventsmenü anbieten. Dieses Zusatzangebot wurde sehr geschätzt und intensiv genutzt:

- 21 Bewohnende
- 68 An- oder Zugehörige

nahmen gemeinsam mit ihren Liebsten daran teil. Die Gäste konnten ihre Speisen frei aus unserer Adventsmenükarte auswählen. Als besonders beliebt erwiesen sich:

- Vorspeise: Nüsslisalat mit Ei (27 Bestellungen)
- Hauptgang: Kalbsgeschnetzeltes (45 Bestellungen)
- Dessert: Thurgauer Apfelcreme und Apfelkuchlein mit Vanillesauce (je 20 Bestellungen)

Die Adventsmenüs waren sehr gut ausgebucht und wurden von den Gästen durchwegs positiv rückgemeldet – sowohl kulinarisch als auch atmosphärisch.

Andreas Steingruber,
Leitung Gastronomie



Top-Besucherzahlen bei der Metzgete



Wir veranstalteten auch dieses Jahr wieder unsere traditionelle Metzgete, dies am 6. und 7. November 2025. Wir erfreuten uns über reges Interesse der Bewohnenden, deren An- oder Zugehörigen und weiteren Gästen.

Der Auftakt fand am Donnerstagmittag mit dem Schlachtteller statt. Bereits zu Wochenbeginn freuten sich die Bewohnenden auf Blut-, Leber- und Bratwürste, begleitet von Sauerkraut und Kartoffeln. Am Abend durften wir den Metzgete-Gästen ein breites Angebot offerieren: Kürbissuppe, verschiedene Salate und Antipasti bildeten den Auftakt, gefolgt von klassischen Leberli, Rippli, Schnitzel und weiteren Leckereien. Für Vegetarier und Kinder standen alternative Gerichte wie Röstipastetli mit Pilzfüllung und Spaghetti Napoli bereit. Das Dessertbuffet rundete das kulinarische Erlebnis ab – unter anderem Vermicelles, Glace, Tiramisu, Fruchtsalat und Gummibärli in vier Sorten, die besonders bei Jung und Alt beliebt sind. Schon vor Beginn der Metzgete war die Nachfrage spürbar: Die Reservationsliste füllte sich rasch. Am Donnerstagabend standen über 100 reservierte Plätze fest, zu denen noch spontane Besucher dazukamen. Das gesamte Gastonomieteam zeigte sich sichtlich erfreut über die positiven Rückmeldungen und das rege Interesse.

Am Freitagabend ging das Angebot in die nächste Runde: Mit nochmals über 100 reservierten Plätzen starteten wir erneut in das «Metzgete-Erlebnis». Die Gewissheit, bekannte Gesichter zu sehen, machte die Stimmung besonders freudig.

«Schön, dass unsere Metzgete so gut ankommt». Die diesjährige Ausgabe ist bereits Geschichte. Die Metzgete im Jahr 2026 findet übrigens am 5./6. November statt und wir freuen uns schon darauf, erneut viele Besucherinnen und Besucher begrüßen zu dürfen.

Rita Bosshard,
Abteilungsleitung Service Gastronomie



Schenkeli-Rezept | ergibt ca. 15 – 20 Stück



Zutaten

- 50 g weiche Butter
- 100 g Eier
- 250 g Mehl
- 120 g Zucker
- 2 Messerspitzen Zimt
- 2 g geriebene Zitronenschale
- 1 Prise Salz
- 3 g Backpulver

Zubereitung:

1. Butter und Zucker schaumig rühren

Die weiche Butter mit dem Zucker in einer Schüssel zu einer hellen, luftigen Masse aufschlagen.

2. Eier einarbeiten

Die Eier nach und nach zur Butter-Zucker-Masse geben und gut unterrühren.

3. Trockene Zutaten beigeben

Mehl, Zimt, Zitronenschale, Salz und Backpulver miteinander vermischen und anschliessend unter die Masse arbeiten, bis ein homogener Teig entsteht.

4. Teig formen

Den Teig zu etwa 1 cm dicken Rollen formen und in ca. 5 cm lange Stücke schneiden.

5. Köhlen

Die geformten Schenkeli gut durchkühlen lassen (mindestens 30 – 60 Minuten).

6. Frittieren

Das Fett auf 160 °C erhitzen. Die Schenkeli darin ca. 4 Minuten frittieren, anschliessend wenden und nochmals 4 Minuten ausbacken, bis sie goldbraun sind.

7. Zuckermischung

Die heissen Schenkeli sofort in einer Mischung aus Zucker und Zimt wenden.

En Guete!

Saskia Meier, Abteilungsleitung Küche

Am Morgen des 12. Dezember 2025 durfte ich zusammen mit Scharon Graf, Lernende der Ökonomie, die Tischdeko und Bestuhlung vorbereiten für rund 35 Personen, die sich zum Lehrlings-Buffer anmelde-ten. Mein Plan war es, dass die Tischgarnitur gut zur Weih-nachtszeit passt und organisierte deshalb das Dekora-tionsmaterial bei der Aktivierung und andere Sachen vom Lager. Insgesamt haben wir 35 Plätze eingedeckt und dafür die Dekorationen aufgestellt. Dabei falteten wir gemeinsam Servietten zu einem Dreieck. Weil die Zeit knapp wurde, erhielt ich Unterstützung von Scha-ron Graf und meiner Berufsbildnerin Simone Schaf-knecht. Mit Andreas Steingruber, dem Leiter Gastrono-mie, durfte ich danach verschiedene Sorten an Getränken sowie die Kaffeemaschine bereitstellen für unsere Gäste. Während dem Anlass war es meine Auf-gabe, die Tische abzuräumen und auf die Getränke zu achten, falls jemand etwas nachbestellen wollte. Zum Schluss habe ich darauf geachtet, dass alles aufge-räumt und sauber hinterlassen wurde.

Borhen Mrad,
Lernender Praktiker Hotellerie-Hauswirtschaft EBA

Lehrlingsbuffet

Bericht von Silvan und Leyla

Das Vorbereiten des Lehrlingsbuffets war für uns teil-weise anspruchsvoll, jedoch eine sehr gute Vorberei-tung auf die Arbeitswelt nach der Lehre. Wir hatten bereits zwei Monate vorher Zeit, um das Menü zu pla-nen. Dabei konnten wir die Bestelllisten sowie die Re-zepturen selbst auswählen, was uns deutlich mehr Vorbereitungszeit verschafft hat. Wir hatten einen Tag Zeit, um uns gut vorzubereiten und am Tag des Lehr-lingsbuffets konnten wir den Feinschliff vornehmen. Es war ein sehr spannendes Erlebnis, da wir sehen konn-ten, wie es unseren Vorgesetzten ergeht, wenn sie ein grösseres Buffet organisieren müssen. An unserem Vorbereitungstag waren wir sehr beschäftigt: Wir konnten Poulets zerlegen und aus den Abschnitten ei-nen Geflügelfond kochen, der nach etwa sechs Stun-den fertig war. Aus dem Fond wurde dann am nächs-ten Tag die Geflügelcremesuppe zubereitet. Dies war die aufwändigste Aufgabe des Tages. Das Buffet hat uns sehr viel Spass gemacht und wir haben viele posi-tive Rückmeldungen von unseren Mitarbeitenden erhal-ten. Es hat uns sehr gefreut zu sehen, dass es allen ge-schmeckt hat. Wenige Speisen, die vom Buffet



übrigblieben, verwendeten wir für die Spitex-Mahlzei-ten. Wir hatten sehr viel Freude an diesem Projekt und sind stolz auf unsere Leistung. Das positive Feedback hat uns zusätzlich motiviert. Wir freuen uns schon jetzt auf das nächste Lehrlingsbuffet.

Silvan Stücheli und Leyla Shajnoska,
Lernende Koch/Köchin EFZ





Bewohnerweihnachtsfeier 2025

Für die Bewohnerweihnachten vom 16. bis 18. Dezember wurde die Cafeteria des Regionalen Alterszentrum Tannzapfenland in einen wunderschönen Festsaal umgewandelt.

Bei meiner Begrüssungsrede stellte ich den Gästen eine zukunftsgerichtete Frage: «Wie stellen Sie sich Weihnachten 2045 vor?» Die Bewohnerinnen und Bewoh-

«Wie stellen Sie sich Weihnachten 2045 vor?»

ner waren sich mehrheitlich einig, dass die Weihnachtszeremonie bis in 20 Jahren wohl etwas anders durchgeführt werden wird. Doch bei all diesen Veränderungen bleibt hoffentlich die zentrale Sinnhaftigkeit bestehen: die Wärme, die Nähe, das Gefühl der Zusammengehörigkeit und die Geschichte von Jesus Christus.

Die beiden Pfarrerinnen Tünde Balser und Susanne Gröger sowie Pfarrer Daniel Bachmann brachten das Friedenslicht mit, begleiteten uns durch die Weihnachtsgeschichte und sprachen ihren Segen aus. Die Tische waren geschmückt mit Dekorationen, welche in Handarbeit hergestellt wurden durch das Aktivierungsteam und unsere Bewohnenden. Der grosszügig geschmückte Weihnachtsbaum und die zahlreich angezündeten Kerzen sorgten für eine wärmende und besinnliche Weihnachtsatmosphäre. Durch das gemeinsame Singen von Weihnachtsliedern sowie die musikalische Begleitung durch Monika Thürlmann und die Panträumer wurde der Anlass musikalisch begleitet und abgerundet.

Unser Küchenteam verwöhnte unsere Bewohnenden, An- oder Zugehörigen, freiwilligen und ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer sowie die Mitarbeitenden mit einem ausgezeichneten 3-Gänge-Menü. Zur Vorspeise gab es eine frische Schwarzwurzel-Cremesuppe mit Mostbröckli und Croutons. Zum Hauptgang wurde Kalbskarree-Braten an Thurgauersauce mit Kartoffelgratin und Gemüse serviert und zum Dessert gab es ein Lebkuchen-Parfait mit Portwein-Birnenschnitz. Der Service der Speisen und Getränke wurde von den Lernenden aller Bereiche sowie der Lernenden der Abteilung Service Gastronomie übernommen. Sie waren motiviert und zeigten sich von einer sehr professionellen Seite, dies wurde durch zahlreiche Rückmeldungen bestätigt.

Das Regionale Alterszentrum Tannzapfenland möchte sich an dieser Stelle bei allen Bewohnenden und deren An- oder Zugehörigen für ihr Vertrauen bedanken. Herzlichen Dank auch an alle involvierten Mitarbeitenden sowie den freiwilligen und ehrenamtlichen Helferinnen und Helfern für die sehr gute Zusammenarbeit im Sinne unserer Bewohnerinnen und Bewohner. Wir freuen uns auf die nächsten Events und auf Ihren Besuch im Regionalen Alterszentrum Tannzapfenland.

Franco Graf,
Zentrumsleitung





Samichlaus-Besuch im RAT

Am 6. Dezember 2025 machte der Samichlaus traditionsgemäss seine Runde durch alle Abteilungen des Regionalen Alterszentrum Tannzapfenland. Wie immer blieb kein Raum ohne ein Lächeln und kein Herz ohne einen warmen Moment. Begleitet wurde er von seinen zwei treuen Schmutzli, die aus dem tiefen, dunklen Tannenwald den Weg zu uns gefunden haben.

Es zog eine feierliche Stimmung durchs ganze Alterszentrum. Der Duft von Mandarinen und Nüssen lag in der Luft und viele Bewohnerinnen und Bewohner erinnerten sich an frühere Samichlaus-Besuche aus ihrer Kindheit. Als der Samichlaus mit seinem grossen Buch eintrat, wurde es still, aber nur für einen Moment, denn schon bald war das Haus erfüllt von Geschichten, Lachen und liebevollen Worten. Der Samichlaus nahm sich auf jeder Abteilung Zeit, ein paar herzliche Botschaften zu überbringen: mal schmunzelnd, mal besinnlich und stets wertschätzend. Die beiden Schmutzli verteilten währenddessen «feine Chlaussäckli» mit Nüssen, Schokolade und süssen Überraschungen. Viele Bewohnerinnen und Bewohner freuten sich über ein kurzes Gespräch, einen weihnachtlichen Vers oder einen kleinen Spass, den die drei mystischen Adventsgestalten mitgebracht hatten. Nach dem Samichlaus spielte Freddy Keller auf seinem Akkordeon und erfüllte das Haus mit bekannten Weihnachtsliedern. Schnell sangen viele mit, klatschten den Takt oder summten leise die vertrauten Melodien mit. Diese musikalische Umrahmung verlieh dem Samichlaus-Besuch eine besonders warme und festliche Atmosphäre und brachte die Bewohnenden noch näher zusammen.

Der Besuch brachte nicht nur vorweihnachtliche Stimmung, sondern auch ein Gefühl von Verbundenheit und gelebter Tradition in unser Haus. Viele meinten da-

raufhin, dieser Tag habe ihnen besonders gutgetan und habe ihnen ein Stück besinnlichen Adventszauers zurückgebracht. Wir danken dem Samichlaus, seinen beiden Schmutzli und natürlich Freddy Keller für die wunderbare musikalische Begleitung, an diesem stimmungsvollen und herzlichen Anlass.

*Astrid Bürge,
Abteilungsleitung Aktivierung*



Die RAT-Administration – zentrale Schaltstelle des Hauses

Die Administration des Alterszentrum Tannzapfenland arbeitet meist im Hintergrund – und doch ist sie ein zentraler Bestandteil unseres täglichen Betriebs. Sie sorgt dafür, dass Abläufe reibungslos funktionieren, gesetzliche Vorgaben eingehalten werden und sich Mitarbeitende, wie Bewohnende auf eine professionelle Organisation verlassen können.

Ein wichtiger Schwerpunkt unserer Arbeit sind die Finanzen. Dazu gehört die korrekte Abrechnung der Pflegeleistungen, die Verarbeitung der Krankenkassen- und Heimrechnungen sowie der sorgfältige Umgang mit dem Betriebsvermögen. In der laufenden Umbauphase haben wir auch ein höheres Volumen an Lieferantenrechnungen zu bearbeiten. Transparenz, Genauigkeit und Termintreue haben dabei oberste Priorität. So stellen wir sicher, dass alle Leistungen nachvollziehbar und korrekt ausgewiesen sind. Ebenso zentral ist der Bereich Personaladministration. Vom Eintritt neuer Mitarbeitenden über Vertragswesen, Lohnverarbeitung bis hin zu Versicherungen begleiten wir den gesamten administrativen Lebenszyklus unserer Mitarbeitenden. Auskünfte zur Pensionierung und Unterstützung bei den auszufüllenden Formularen oder das Austrittsgespräch gehören ebenfalls dazu. Gerade in Zeiten des Fachkräftemangels ist eine professionelle und wertschätzende Administration ein wichtiger Beitrag zur Mitarbeiterzufriedenheit. Auch die Bewohneradministration ist ein bedeutender Teil unserer täglichen Arbeit. Eintritte, Austritte, Mutationen, Korrespondenz mit Angehörigen, Beiständen und Behörden erfordern viel Sorgfalt und Diskretion. Bei Alltagsanliegen wie Taschengeld oder Auskünften unterstützen wir die Bewohnenden gerne. Die Administration versteht sich als Dienstleistungsorganisation innerhalb des Hauses. Der regelmässige Austausch mit allen Bereichen ist uns wichtig. Nur gemeinsam können wir ein Umfeld schaffen, in dem sich unsere Bewohnenden und Mitarbeitenden gut aufgehoben fühlen.



Auch in Zukunft werden wir daran arbeiten, Prozesse weiterzuentwickeln, gesetzliche Anforderungen umzusetzen und unseren Beitrag zu einem gut funktionierenden Regionalen Alterszentrum Tannzapfenland zu leisten – zuverlässig, professionell und mit einem offenen Ohr für alle Beteiligten.

*Angela Inauen,
Leitung Finanzen und Administration*

Warum gutes Hören zentral ist

Hören begleitet uns rund um die Uhr. Anders als die Augen können wir die Ohren nicht schliessen. Sie nehmen ständig wahr, was um uns herum geschieht. Sie helfen uns, uns zu orientieren, in Kontakt zu bleiben und Gefühle wahrzunehmen – zum Beispiel, ob jemand fröhlich, müde oder gestresst ist.

Wie funktioniert hören eigentlich?

Schallwellen werden vom Ohr aufgenommen und ins Gehirn weitergeleitet, wo Wörter, Sätze und Bedeutungen erkannt und mit Erfahrungen verknüpft werden. Hören ist Teamarbeit zwischen Ohr und Gehirn – in Millisekunden.

Wenn das Hören nachlässt

Eine Hörminderung entwickelt sich oft schleichend. Gespräche werden anstrengender, der Fernseher lauter, Nachfragen häufiger. Schlechtes Hören belastet auch das Gehirn. Wenn weniger akustische Informationen ankommen, muss das Gehirn mehr Energie fürs Zuhören aufwenden. Für andere geistige Leistungen wie Gedächtnis oder Konzentration bleiben weniger Ressourcen. Bleibt ein Hörverlust unbehandelt, können Gedächtnis und Konzentration mit der Zeit abnehmen. Hörverlust verursacht keine Demenz, kann sie aber begünstigen – vor allem durch soziale Isolation, erhöhte geistige Belastung und fehlende Stimulation. Viele Menschen ziehen sich unbewusst zurück, weil Gespräche mühsam werden. Das Nichthören trennt von anderen und kann die Lebensqualität deutlich beeinträchtigen. Umso wichtiger ist es, Veränderungen ernst zu nehmen und früh abzuklären.

Hörgeräte – Hilfe für Ohr und Gehirn

Hörgeräte können das Hören deutlich verbessern und das Gehirn entlasten. Das Gehirn braucht jedoch einige Wochen, um sich wieder an klarere Signale zu gewöhnen. Mehrere Wochen konsequentes Tragen sind nötig, damit das Sprachverstehen wieder besser wird. Zwei Mal pro Jahr kommt die Firma Neuroth zu uns ins Alterszentrum und kontrolliert Hörgeräte kostenlos.

Verstopfte Ohren – oft eine einfache Ursache

Nicht jede Hörverschlechterung hat mit dem Innenohr oder dem Alter zu tun. Häufig steckt ein Ohrenschmalz-Pfropf dahinter. Ohrenschmalz (Cerumen) schützt und reinigt das Ohr. Normalerweise transportiert es sich von selbst nach aussen – unterstützt durch Kaugewebungen und Sprechen. Mit zunehmendem Alter wird das Ohrenschmalz jedoch trockener und der Abtransport langsamer. Es kann sich ansammeln und den Gehörgang teilweise oder ganz verstopfen. Geräusche klingen dann dumpfer oder leiser, das Ohr fühlt sich «zu» an, manchmal treten auch Schwindel, Juckreiz oder Ohrgeräusche auf.

Wichtig zu wissen: Wattestäbchen helfen nicht – sie schieben das Ohrenschmalz meist nur tiefer hinein. Sichtbares Ohrenschmalz kann mit einem weichen Tuch aus der Ohrmuschel entfernt werden. Alles, was tiefer sitzt, gehört in fachkundige Hände. Gutes Hören bedeutet Lebensqualität. Wer schlechter hört, sollte das nicht als normal abtun, sondern als Signal, genauer hinzuschauen – sei es wegen Hörverlust oder verstopfter Ohren. Regelmässige Kontrollen und Angebote wie Hörgeräte-Checks helfen, lange aktiv und verbunden zu bleiben.

Patricia Häfele,
Pflegeexpertin BScN



Samira Roggensinger

Guten Tag zusammen – ich bin Samira Roggensinger, bin 27 Jahre alt und wohne in Sirnach TG, wo ich aufgewachsen bin. Seit August 2025 darf ich gerne für das RAT beruflich tätig sein und stelle mich daher gerne hier in der Hauszeitung «S'Neuscht vom Tannzapfenland» vor.

Als ausgeprägter Familienmensch ist mir ein guter Ausgleich zwischen Beruf und Privatleben besonders wichtig. Meinen Mutterschaftsurlaub nach der Geburt meiner Tochter konnte ich ausgiebig geniessen und bin nun auf dem 2.OG wieder in den pflegerischen Arbeitsalltag eingestiegen. In meiner Freizeit beschäftige ich mich gerne vielseitig und finde die Kompensation zum Beruf in der Musik, beim Singen und Mitfiebern bei spannenden Formel-1-Rennen oder in der Gartenarbeit. Ich liebe es Nahrungsmittel anzupflanzen, deren Wachstum zu verfolgen und meine Familie mit frischem Gemüse und Früchten zu versorgen. Meine besondere Leidenschaft gilt dabei den Chilipflanzen, welche botanisch gesehen als Beeren gelten, genauer gesagt als «Fruchtgemüse». Neben der Gartenarbeit begeistern mich auch kulinarische Entdeckungen. Ich probiere gerne neue Rezepte aus und schätze es, mich kreativ in der Küche auszuleben. Mich fasziniert es unterschiedliche Geschmackswelten zu entdecken und feine Speisen mit meiner Familie oder Freunden zu geniessen.

Beruflich war ich viele Jahre als Berufsbildnerin in einem Spital tätig und begleitete dabei FaGe- sowie HF-Lernende und war für deren Ausbildung zuständig. Diese Aufgabe war für mich sehr bereichernd und hat mir gezeigt, wie wichtig eine fundierte Begleitung, klare Strukturen und gegenseitiges Vertrauen sind. Diese Erfahrung kann ich nun in meiner neuen Rolle als Co-Abteilungsleitung im RAT einbringen und weiterentwickeln. Im Arbeitsalltag liebe ich es, die Vielseitigkeit der Bewohnerinnen und Bewohner zu erleben und ihnen jeweils die individuelle Pflege entgegenzubringen, die sie benötigen. Die Möglichkeit, Verantwortung zu übernehmen und gemeinsam mit dem Team neue Wege zu gehen, bereitet mir grosse Freude. Ich freue mich sehr auf diese neue Herausforderung und darauf, meine berufliche Leidenschaft in dieser Funktion mit Engagement, Offenheit und Herz weiterzuleben.

Samira Roggensinger,
Co-Abteilungsleitung Pflegeabteilung 2.OG



RÄTSELSEITEN

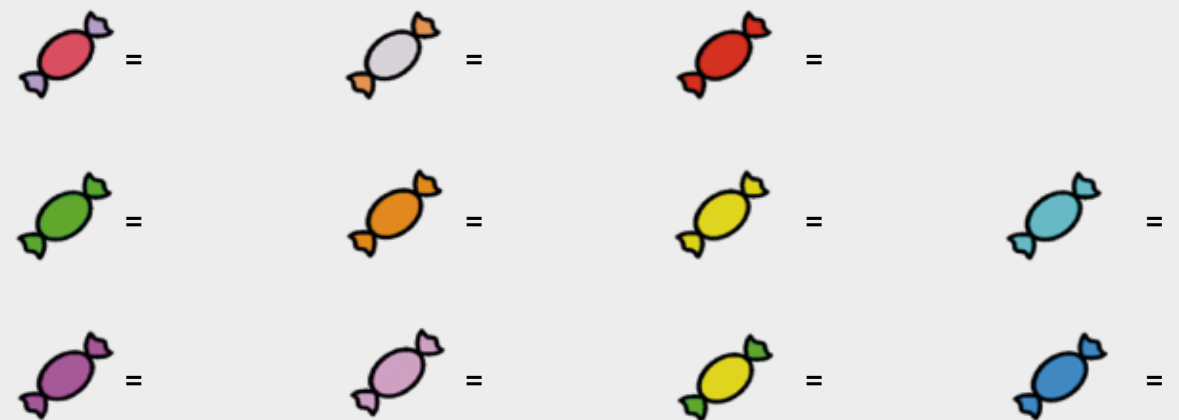
Rätsel 1

- Welches **A** ist nass und windig?
- Welches **B** ist schön, bunt und riecht gut?
- Welches **C** ist oben ohne?
- Welches **D** schreibt gerne über den Frühling?
- Welches **E** kann frostig werden?
- Welches **F** wacht nur einmal im Jahr auf?
- Welches **G** beginnt im März zu blühen?
- Welches **H** beginnt im Frühling wieder zu fliegen?
- Welches **I** erwacht im Frühling aus dem Winterschlaf?
- Welches **J** ist wie der Frühling?
- Welches **K** kommt im Frühling wieder zurück?
- Welches **L** ist ein anderes Wort für Frühling?
- Welches **M** ist immer im Mai?
- Welches **N** läutet den Frühling ein?
- Welches **O** brennt an Ostern?
- Welches **P** heisst wie ein kleines Haustier im Baum?
- Welches **Q** bin ich im Frühling?
- Welches **R** beginnt im Frühling zu blühen?
- Welches **S** flattert im Garten und manchmal auch im Bauch?
- Welches **T** blüht elegant in vielen Farben?
- Welches **U** wird vom Papst gesprochen?
- Welches **V** ist die «Eheschliessung» einer Drossel mit einer Amsel?
- Welches **W** kann fliegen und mag Kuchen?



Rätsel 2

Süssigkeiten nach Farbe zählen!



Wieviele Süssigkeiten sind es insgesamt = _____

RÄTSELSEITEN



Rätsel 3

Ihre Aufgabe ist es, auf dem rechten Bild 10 Fehler zu finden, die es vom linken Bild unterscheidet.



Rätsel 4

Winterurlaub im Bergdorf

Frau Schneider plant einen 7-tägigen Winterurlaub in einem Bergdorf.

- Die Ferienwohnung kostet CHF 85.– pro Nacht.
- Für die Anreise mit dem Zug zahlt sie hin und zurück insgesamt CHF 126.–.
- Während des Urlaubs geht Frau Schneider an 5 Tagen skilanglaufen.
Die Leihgebühr für die Ausrüstung beträgt CHF 18.– pro Tag.
- Ausserdem gönnt sie sich an 3 Abenden ein warmes Abendessen im Gasthaus für jeweils CHF 22.50.
- Da im Winter viel geheizt werden muss, verlangt der Vermieter am Ende eine pauschale Heizkostenabrechnung von CHF 48.–.

Fragen:

1. Wie viel kostet die Ferienwohnung insgesamt?
2. Wie hoch sind die Gesamtkosten für den Skilanglauf?
3. Wie viel gibt Frau Schneider für das Essen im Gasthaus aus?
4. Wie hoch sind die gesamten Urlaubskosten?

Rätsel 5

Welcher Vogel bin ich?



1) =



2) =



3) =



4) =



5) =



6) =



7) =

RÄTSELSEITEN



Rätsel 6

Rechnen für Bergfreunde

Welche Zahlen verstecken sich hinter den verschiedenen Wander-Symbolen? Errechnen Sie die Zahlen aus den Ergebnissen aus den Zeilen und Spalten. Die Symbole werden nur addiert.

					36
					36
					37
					31
					30
35	32	33	40	30	

LÖSUNGEN

Rätsel 1

- A) Aprilwetter
B) Blume, Blüte
C) Cabrio
D) Dichter
E) Eiseilige
F) Frühlingserwachen
G) Gänseblümchen
H) Hummel
- I) Igel
J) Jungbrunnen
K) Kraniche
L) Lenz
M) Muttertag
N) Narzisse
O) Osterkerze, Osterfeuer
P) Palmkätzchen
- Q) quitschvergnügt
R) Rosen
S) Schmetterlinge
T) Tulpen
U) Urbi et Orbi
V) Vogelhochzeit
W) Wespe

Rätsel 2

 = 4

 = 4

 = 3

 = 6

 = 6

 = 5

 = 5

 = 4

 = 6

 = 3

 = 4

Insgesamt: 50 Stück

Rätsel 3



Rätsel 4

Kosten der Ferienwohnung: CHF 595.–
Kosten für den Skilanglauf: CHF 90.–

Kosten für Essen im Gasthaus: CHF 67.50
Gesamtkosten des Urlaubs: CHF 926.50

Rätsel 5

- 1) Amsel (Weibchen) 2) Blaumeise 3) Zaunkönig 4) Bachstelze 5) Specht 6) Rabe 7) Ringeltaube

Rätsel 6

 7

 5

 8

 6

 9

Herbstnachmittag mit Marroni und Punsch

Heisse Marroni und feiner Punsch sorgten am 17. Oktober 2025 für wohlige Wärme und gute Stimmung. Bei toller, unterhaltsamer Musik mit Brigitte und Silvia wurde begeistert mitgesungen und mitgesummt. Ein rundum schöner und stimmungsvoller Nachmittag.



Männerchor Sirnach

Am 25. Oktober 2025 präsentierte der Männerchor Sirnach ein Nachmittagsprogramm voller kraftvoller Stimmen und berührender Melodien.



Kindergarten Münchwilen

Der Kindergarten Münchwilen besuchte uns am 7. November 2025 mit 110 Kindern. Die jungen Menschen beehten uns auf den Abteilungen mit ihren liebevoll vorgetragenen Gesängen und am Ende versammelten sich alle gemeinsam in der Cafeteria. Die Lieder, die freundliche Stimmung und die strahlenden Gesichter der Kinder war einfach wunderschön. Ein herzliches Dankeschön an die Kleinen und ihre Begleitpersonen für diesen besonderen Besuch.



Kinderchörli Fürstenland

Die jungen Sängerinnen und Sänger des «Kinderchörli Fürstenland» gaben am 29. Oktober 2025 ein mitreisendes Konzert in St. Galler-Tracht. Mit klaren Stimmen, fröhlichen Jodel-Einlagen und viel Herz bereiteten sie den Zuhörerinnen und Zuhörern eine wunderbare Stunde. Die Lieder reichten von traditionellen Chorwerken bis zu leichten, beschwingten Stücken. Die gute Stimmung und der freundliche Umgang machten das Erlebnis zu etwas Besonderem für Gross und Klein. Ein herzliches Dankeschön an die jungen Künstlerinnen und Künstler.



Weihnachtskonzert Harmoniemusik Rickenbach

Seit Jahren gehört das Weihnachtskonzert fest zum Programm des Regionalen Alterszentrum Tannzapfenland. Am 9. Dezember 2025 versammelten sich die Bewohnerinnen und Bewohner, An- oder Zugehörige sowie Mitarbeitende zu einem stimmungsvollen Musikgenuss. Die Harmoniemusik Rickenbach verzauberte mit ihren harmonischen Melodien alle Teilnehmenden in eine besinnliche Weihnachtsstimmung.



Adventssingen

Organisiert durch die 60plus-Kommission Münchwilen, fand am 15. Dezember 2025 ein gemütliches Adventssingen im RAT statt. Unsere Bewohnerinnen und Bewohner nahmen mit Freude teil und tauchten in vertraute Lieder ein. Es war ein gemütlicher Nachmittag in vorweihnächtigem, besinnlichem Ambiente.



...und noch eine Gutenachtgeschichte

Zu den «Fünf Glocken»

Es war einmal ein Gasthaus, das hiess «Silberstern». Der Gastwirt kam auf keinen grünen Zweig, obgleich er alles tat, Gäste zu gewinnen: Er richtete das Haus gemütlich ein, sorgte für eine freundliche Bedienung und hielt die Preise in vernünftigen Grenzen. In seiner Verzweiflung fragte er einen Weisen um Rat.

Als er die jammervolle Geschichte des anderen gehört hatte, sagte der Weise: «Es ist sehr einfach. Du musst den Namen deines Gasthauses ändern.» «Unmöglich!», sagte der Gastwirt. «Seit Generationen heisst es 'Silberstern' und ist unter diesem Namen im ganzen Land bekannt.» «Nein», sagt der Weise bestimmt: «du musst es nun 'Die fünf Glocken' nennen und über dem Eingang sechs Glocken aufhängen.»

«Sechs Glocken? Das ist doch absurd. Was soll das bewirken?» «Versuch es einmal und sieh selbst», sagte der Weise lächelnd.

Also machte der Gastwirt einen Versuch und Folgendes geschah: Jeder Reisende, der an dem Gasthaus vorbeikam, ging hinein, um auf den Fehler aufmerksam zu machen, jeder in dem Glauben, ausser ihm habe ihn noch keiner bemerkt. Und wenn sie erst einmal in der Gaststube waren, waren sie beeindruckt von der freundlichen Bedienung und blieben da, um eine Erfrischung zu bestellen. Und das war die Chance, auf die der Wirt so lange gewartet hatte.

*«Nichts entzückt das eigne Ich mehr,
als die Fehler anderer korrigieren zu können.»*

Autor Anthony De Mello

*Ich wünsche Ihnen heute und alle Nächte im Jahr
eine gesegnete Nachtruhe und viele schöne Träume.*

*Erika Prandini-Rast,
ehem. Bildung/Qualität*

Impressum

Herausgeber: Regionales Alterszentrum Tannzapfenland

Redaktionsleitung: Franco Graf

Koordination/Textredigierung: Sven Müller Kommunikation,
www.svenmueller-kommunikation.ch und www.smkom.ch

Gestaltung: insieme Werbung und Design,
Mannenbach, www.insieme-agentur.ch

Bilder: Regionales Alterszentrum Tannzapfenland

Erscheinung: 3 x jährlich. **Auflage:** 360 Exemplare



**Regionales Alterszentrum
Tannzapfenland
Münchwilen**

Regionales Alterszentrum Tannzapfenland | Telefon 071 969 12 12
Rebenacker 4 | info@tannzapfenland.ch
9542 Münchwilen | www.tannzapfenland.ch

Geburtstage

Oberholzer Bernadette	02.01.41	Isenring Angela	17.03.47
Flückiger Hanspeter	04.01.39	Schmid Gertrud	19.03.41
Steudler Peter	05.01.46	Hagger Jörg	22.03.56
Siegrist Ulrich	06.01.45	Graf Agnes	26.03.47
Niederer Rita Elisabeth	09.01.40	Kläsi Peter	27.03.52
Böhi Albert	15.01.46	Cipolla Aida	28.03.33
Altenburger Frieda	17.01.37	Müller Heidi	29.03.58
Jmhof Helena	19.01.32	Leuthold Elsbeth	29.03.43
Savi Emilio	25.01.34	Loser Albert	30.03.36
Greuter Christoph	25.01.51	Berweiger Rosmarie	30.03.34
Moor Patricia	26.01.48	Schaufelberger Pia	30.03.46
Wäber Sabina	28.01.80	Prudente Antonio	31.03.38
Berweiger Jakob	28.01.35	Tanner Erika	01.04.39
Bengeser Verena	28.01.43	Sommer Dora Marie	02.04.39
Schefer Werner	31.01.48	Lattmann Rudolf	05.04.40
Schärer Maria	02.02.47	Würzer Anna	08.04.41
Bischofberger Rosmarie	13.02.42	Strässle Regula	09.04.46
Alther Jakob	13.02.46	Niederer Anton	10.04.40
Hofstetter Siv	14.02.37	Delavy Ida	12.04.40
Schmid Margarethe	15.02.39	Blöchliger Herta	13.04.39
Lang Vivian	16.02.25	Greiner Walter	13.04.40
Dreher Gisela	20.02.39	Fahrni Walter	15.04.48
Wagner Hilda	25.02.36	Schrepfer Jakob	16.04.36
Herzig Verena	27.02.32	Steiert Karolina	17.04.37
Krähenmann Rosmarie	01.03.43	Thalmann Annalies	18.04.35
Spiller Willi	06.03.39	Rutishauser Peter	19.04.38
Schmid Marta	08.03.34	Beck Erhard	22.04.38
Knecht Gertrud	08.03.45	Müller Martha	23.04.32
Bommer Ida	09.03.36	Oettli-Pesenti Ines	26.04.27
Flammer Rita	13.03.39	Odermatt Emma	26.04.36
Mettler Christian	15.03.55	Scheir Hermelinde	30.04.40
Widmer Hildegard	15.03.30		

Bewohner-Mutationen

Eintritte

Alther Jakob
Baumli Anton
Bollhalder Anita
Caluori-Zanotto Bertilla
Göldi Manfred
Gysel Ueli
Kamm Rosmarie
Kappeler Anton
Loser Albert

Neuweiler Sonja
Spathari Maria
Wyss Erwin Josef

Austritte

Störchli Walter

Verstorben

Arnold Berti
Baumli Anton
Brändle Zita
Göldi Manfred
Hofer Martha
Hutter Pia
Rotach Huldy
Schürch Heidi
Stössel Annalies
Werner Walter

Personal

Eintritte

Cortese B. Annunziata
Neimi Erlinda
Trachsel Stefan

Austritte

Alija Methap
Eleganti Fabienne
Hollenweger Moana
Jäger Philipp
Kläui Manuela

Lenherr Patricia
Rietmann Vreni
Zabila-Müller Franziska
Zimmermann Seraphina

Jubiläen

Pfiffner Margrith	40 Jahre	Rüesch Martin	10 Jahre
Schürch Brigitte	15 Jahre	Schenkel Monika	5 Jahre
Bartholet Prisca	10 Jahre	Schläpfer Anton	5 Jahre
Malek Seyed Elias	10 Jahre	Schuppli Nasrin	5 Jahre
Ruckstuhl Manuela	10 Jahre		