



Verstehen kann man das Leben rückwärts,
leben muss man es aber vorwärts.

Søren Kierkegaard



MARRONI FEST



Ende Oktober zog im Madle der Duft von warmen Marroni durch die Gänge und kündigte eines der gemütlichsten Feste des Jahres an. Unser Küchenchef stand am Marroniofen und röstete dort frische Marroni, die für leuchtende Augen sorgten. Die herbstliche Genussreise ging weiter mit feinem Vermicelles, Marronikuchen, frischen Trauben, süssem Traubensaft und Most.

Musikalisch wurde das Fest vom Chor Corale Pro Ticino Basilea begleitet. Die Sängerinnen und Sänger brachten Tessiner Folklore, regionale norditalienische Traditionen sowie besinnliche, sentimentale und klassische Stücke mit. Natürlich fehlten auch die fröhlichen, unterhaltsamen Lieder nicht, die sofort für eine warme Stimmung sorgten.



Unsere Gäste plauderten, probierten sich durch die Leckereien und genossen die tolle herbstliche Atmosphäre.



Marroni gehören zu den ältesten Kulturfrüchten Europas und wachsen bevorzugt an sonnigen Hängen, wie man sie im Tessin, in Norditalien oder in der Ardèche findet.

Früher waren sie in vielen Bergregionen ein wichtiges Grundnahrungsmittel. Marroni sind gesund und reich an Ballaststoffen, Vitamin C, Mineralstoffen und natürlicher Stärke.

Von süss bis herzhaft lässt sich fast alles aus Marroni zaubern: samtiges Marronipüree, cremige Suppen, feine Füllungen für Wildgerichte, knusprige Rösti-Varianten, Gnocchi oder Risotto. In der Dessertküche glänzen sie in Vermicelles, Torten, Kuchen, Parfaits oder als kandierte «Marrons glacés».



Ein herzliches Dankeschön an alle, die diesen schönen Tag möglich gemacht haben.

Jürg Eglin, Madle-Post Redaktion

Quellen: Swissmilk und CSS



VERANSTALTUNGEN

Mittwoch, 19. November 2025

Konzert „Banduras Ensemble“

14:30 Uhr im Joerinsaal

Freitag, 21. November 2025

Gedenkgottesdienst

mit Sozialdiakonin Sophia Ris

10:30 Uhr im Joerinsaal

ÜBERRASCHUNG

a

Hinter unseren Kulissen wird aktuell an etwas ganz Besonderem gearbeitet. Modern, frisch und voller Leben – bald zeigen wir Ihnen, was sich verändert hat.

Doch noch müssen Sie sich ein wenig gedulden: Das Geheimnis lüften wir erst am 21. November. Dann werden wir Ihnen präsentieren, woran wir so lange mit Herzblut gearbeitet haben.

Seien Sie gespannt und lassen Sie sich überraschen – das Madle wird bald in neuem Glanz erstrahlen.

Jürg Eglin, Madle-Post Redaktion

CHAI LATTE

Ab sofort verwöhnen wir Sie im Restaurant Madle mit einem köstlichen Chai Latte – für nur 5.–.

Das würzige, aromatische Getränk stammt ursprünglich aus Indien und besteht aus schwarzem Tee, Milch und einer Mischung aus feinen Gewürzen wie Zimt, Kardamom, Nelken und Ingwer.

Unser Chai Latte bringt exotische Aromen direkt zu Ihnen an den Tisch, probieren Sie ihn bei Ihrem nächsten Besuch aus!

Fadila Palic, Leiterin Restaurant

GEBURTSTAGE

Personal

20.11. Sandra Berg
Dekoration / Aktivierung

21.11. Marcel Schwarb
Pflege

22.11. Serge Etterlen
Küche

22.11. Beat Schweizer
Hausdienst

23.11. Blerta Smakaj
Pflege

Gäste:

17.11. Maria Elia
86 Jahre

HERZLICHE GRATULATION!



WETTER

Am Montag regnet es, am Nachmittag gibt es trockene Phasen um 6 Grad. Am Dienstag hat es Hochnebefelder. Sie lösen sich tagsüber auf. Am Mittwoch liegt Nebel. Er löst sich teils auf. Höchstwerte 4 bis 7 Grad. In der Nacht auf den Donnerstag gibt es eine Abkühlung auf 0 bis -5 Grad. Freitag bis Sonntag ist es meist bewölkt, die Sonne zeigt sich ab und zu. Es ist unsicher, wann und wie viel Niederschlag es geben wird. Fazit: Schnee bis ins Flachland ist möglich, aber die Mengen sind eher bescheiden. Es bleibt kühl, bei 1 bis 5 Grad.

MADLE RETTUNGSTAFFEL



Das Madle hat ein Herz für Mensch und Tier! Letzte Woche hat die Madle Hunde- und Rettungsstaffel «Magle-inchen», eine verletzte Zwergfledermaus, im Jörin Park gesichert. Das arme Tierchen kletterte mitten am Tag immer wieder einen Baum hoch, um anschliessend erfolglose Flugversuche zu unternehmen und in der Folge wieder auf dem Boden zu landen.

Die besorgten Madle-Einsatzkräfte brachten das kleine, per Bundesgesetz geschützte Tierchen in Sicherheit und übergaben es abends dann in fachkundige Hände auf eine Fledermaus-Pflegestelle in Basel, zusammen mit einer guten Portion lebender Mehlwürmer für seine künftige Verpflegung.

«Magle-inchen» ist bereits auf dem Besserungsweg, wird nun bestens gehegt, gepflegt und gut gefüttert und darf sich in einer Schlafbox erholen, bis ihre Flügel wieder verheilt sind und sie wieder ausgewildert werden kann. Wir freuen uns für Madle-inchen und wünschen ihr weiterhin gute Besserung.

Nicole Kneubühler, Geschäftsführerin

