

# madlepost

madle

Aktiv leben und  
gepflegt wohnen im Alter

«Ein freundliches Wort  
wärmt lange nach.»

Unbekannt

FRISCH GEKOCHT

## Eine Küche verbindet Generationen

Wenn es am Vormittag  
in der Madle-Küche  
duftet, freuen sich  
neuerdings auch kleine  
Gäste auf das frisch  
zubereitete Mittagessen.



Der gedeckte Tisch wartet auf die Kinder und das frisch zubereitete Mittagessen aus der Madle-Küche.

Seit dem 10. August gibt es in der Küche des Madle eine neue spannende Aufgabe: Zusätzlich zur täglichen Verpflegung unserer Gäste bereiten wir nun auch die Mahlzeiten für 20 Kinder der KiTa Rotchäppli zu.

Die zusätzlichen Mahlzeiten werden in unserer Küche frisch zubereitet und anschliessend warm in speziellen Boxen transportiert. Für die Lieferung sorgt unser Technischer Dienst. Mit dem neuen Elektroauto bringt er das Essen zuverlässig zur KiTa. So kommt das frisch zubereitete Mittagessen sicher und warm bei den Kindern an.



Für unser Küchenteam ist diese Zusammenarbeit eine wertvolle Ergänzung zum bisherigen Arbeitsalltag. Die Verpflegung von Kindern stellt teilweise andere Anforderungen an die Menüplanung, die Mengen und die Zubereitung. Gleichzeitig bietet das Projekt die Möglichkeit, unsere Abläufe weiterzuentwickeln und neue Erfahrungen zu sammeln.

Ein ausgewogenes  
Mittagessen soll Kindern nicht  
nur schmecken, sondern ihnen  
auch neue Lebensmittel und  
Gerichte näherbringen.

Vertraute Speisen geben Sicherheit, während unterschiedliche Zutaten für Abwechslung sorgen. Für das Küchenteam bedeutet dies, kindgerechte Menüs sorgfältig zu planen und gleichzeitig auf eine abwechslungsreiche Zubereitung zu achten. Besonders schön ist die Vorstellung, dass die Kinder in der KiTa gemeinsam am Tisch sitzen und eine Mahlzeit geniessen, die kurz zuvor in der Madle-Küche entstanden ist.



Die Zusammenarbeit mit der KiTa Rotchäppli ergänzt die Abläufe unserer im September eröffneten Senioren-Tagesstätte. Die bisher gesammelten Erfahrungen fliessen direkt in den laufenden Betrieb ein und helfen uns, die verschiedenen Angebote gut aufeinander abzustimmen und unsere Prozesse kontinuierlich weiterzuentwickeln.

Auch eine abwechslungsreiche Zusammenstellung ist wichtig. Gemüse, Früchte, stärkehaltige Beilagen und geeignete Eiweissquellen wechseln sich im Menüplan ab. Salz und Zucker werden zurückhaltend eingesetzt, damit die Kinder den natürlichen Geschmack der Lebensmittel kennenlernen können. Saisonale Zutaten sorgen zusätzlich für Abwechslung.

Wir freuen uns über die neue Zusammenarbeit und auf die kommenden Erfahrungen. Ein besonderer Dank gilt allen Beteiligten, die dafür sorgen, dass die zusätzlichen Mahlzeiten täglich zuverlässig, frisch und warm bei den Kindern ankommen.

CHRISTIAN DIRIWÄCHTER, LEITER KÜCHE



Kinderhände greifen zu und entdecken beim gemeinsamen Mittagessen verschiedene Speisen.

ERFOLGREICH GERETTET

# Endlich wieder auf freier Flosse



Heute konnte das Team der Haustechnik in einer mehrstündigen Aktion einen illegal in unserem Weiher ausgesetzten Schuppenkarpfen einfangen. In den letzten Wochen ist er auf stattliche 30 cm gewachsen, und unser Weiher wäre schon bald zu klein für ihn geworden. Schuppenkarpfen können bis zu einem Meter gross und 30 kg schwer werden. Das Aussetzen ist strengstens verboten, da sie in hiesigen Weihern die Flora und Fauna zerstören können. Private, nicht befischte Weiher, die solche Fische aufnehmen, sind jedoch schwierig zu finden.

Der einzige Weiherbesitzer, den wir kurzfristig anfragen konnten, sagte uns, dass auch bei ihnen immer wieder Karpfen ausgesetzt würden. Sie müssten diese regelmässig herausfischen und töten, da sie sonst selbst zu viele hätten. Glücklicherweise fand das Amt für Wald und Wild beider Basel innert nützlicher Frist telefonisch eine tolle Lösung. Nach der langen Einfangaktion wollten wir unbedingt verhindern, dass wir den Fisch vorübergehend wieder in unserem Weiher freilassen mussten.



Dank unserer Rückfrage erhielten wir eine Ausnahmegewilligung, den Fisch im Rhein in die Freiheit entlassen zu dürfen. Man sagte uns, dass wir dies nur dürften, weil wir zuvor angefragt hatten. Ansonsten wäre es strengstens verboten. Offenbar findet der Schuppenkarpfen im Rhein ideale Bedingungen.

Gesagt, getan: Der Bursche ist nun endlich wieder auf «freier Flosse» und diesmal in einem geeigneten Gewässer. Ein Hoch auf den beherzten Einsatz unseres Teams der Haustechnik!

NICOLE KNEUBÜHLER, GESCHÄFTSFÜHRERIN

TERMINE

## Veranstaltungen

**15. Oktober 2026**  
14:30 Uhr im Aktivierungsraum

**Geburtstagsritual für September Gäste**

**16. Oktober 2026**  
10:30 Uhr im Joerinsaal

**Gottesdienst mit Sozialdiakonin Sophia Ris**

SPIEL, SPASS UND TEAMGEIST

## Madle - Olympiade

Bei der Madle Olympiade erlebt die ganze Familie einen abwechslungsreichen Tag. Kinder, Angehörige und Gäste lösen gemeinsam originelle Aufgaben und feuern sich gegenseitig an.

Hier zählen keine Bestzeiten und keine Rekorde. Im Mittelpunkt stehen Geschicklichkeit, Teamgeist und die Freude am gemeinsamen Erlebnis. Ob mit Oma, Opa oder der ganzen Familie: Alle können mitmachen und etwas Positives erleben.

Die Spiele finden am **Samstag, 31. Oktober**, von 10 bis 12 Uhr und von 13 bis 15 Uhr statt. Die Rangverkündigung beginnt um 15.30 Uhr. Austragungsort ist das Madle in Pratteln.

**Jetzt anmelden:** auf madle.ch oder telefonisch unter 061 827 23 23.

JÜRGE EGLIN, MADLE POST REDAKTION

GEBURTSTAGE

## Herzliche Gratulation!

Gäste:

- 12.10. Walter Gubler  
82 Jahre
- 13.10. Therisa Deutsch  
90 Jahre
- 13.10. Urfeta Kelic  
84 Jahre
- 14.10. Norma Egger  
85 Jahre
- 15.10. Agnes Gsponer  
89 Jahre

Personal:

- 16.10. Aleksandra Cirovic  
Pflege
- 16.10. Doris Rossi  
Pflege

## Abschied



Wir mussten am  
6. Oktober 2026  
Abschied nehmen von

**Pia Böswald**

Frau Böswald wohnte über 5 Jahre bei uns auf dem 3. OG.

Ebenfalls mussten wir am

8. Oktober 2025  
Abschied nehmen von

**Josef Jorda**

Herr Jorda wohnte nur kurze Zeit bei uns auf dem 4. OG.

NEUER GAST IM MADLE

## Willkommen!

Wir begrüßen Frau Beatrice Dörflinger ganz herzlich bei uns im Madle und heissen sie herzlich willkommen.



Frau  
Beatrice Dörflinger  
1. OG  
6. Oktober 2026