DAS WOCHENBLATT FÜR GÄSTE UND PERSONAL

madlepost

Ausgabe 1211 / 1
16.11. – 22.11.2026

madle
Aktiv leben und
gepflegt wohnen im Alter

«Jeder Tag hat seine eigenen
kleinen Wunder.
Man muss sie nur bemerken.»

Unbekannt



HERBST AUF DEM TELLER

Geschmack des Herbstes

Wildgerichte, Marroni, Pilze und Kürbis prägen die Küche in der farbenfrohen Jahreszeit. Ihre vertrauten Düfte und Aromen wecken Erinnerungen und bringen ein Stück Herbst an den Tisch.



Herbstgenuss aus der Küche: Der Küchenchef und Mitarbeiter mit einem frisch zubereiteten Pilzgericht.

Wenn die Tage kürzer werden und sich die Blätter bunt färben, hält auch in der Küche der Herbst Einzug. Eine besondere Tradition dieser Jahreszeit sind Wildgerichte, die seit Generationen zu den beliebtesten Herbstspezialitäten zählen.

Früher war die Wildsaison in vielen Regionen ein festes Ereignis. Ob Reh, Hirsch oder Wildschwein: Die Gerichte wurden oft zu speziellen Anlässen serviert und galten als etwas Besonderes. Viele erinnern sich noch an den Duft eines langsam geschmorten Wildbratens oder Hirschpfeffers, begleitet von Rotkraut, Rosenkohl oder herbstlichen Beilagen aus der Region.

Zur traditionellen Herbstküche gehören auch Spätzli, Marroni, Preiselbeeren, Pilze und Vermicelles. Diese Zutaten ergänzen Wildgerichte nicht nur geschmacklich hervorragend, sondern spiegeln auch die Vielfalt der Natur in dieser Jahreszeit wider. Die Kombination aus herzhaften, süssen und leicht würzigen Aromen macht den besonderen Reiz der Herbstküche aus.

Doch nicht nur Wild steht im Mittelpunkt. Auch Kürbis, Äpfel, Birnen und verschiedene Wurzelgemüse haben jetzt Saison. Sie bereichern Suppen, Aufläufe und Desserts und sorgen für abwechslungsreiche Mahlzeiten.

Viele Rezepte wurden über Generationen weitergegeben und wecken Erinnerungen an Familienfeiern oder gemütliche Sonntage im Kreise der Familie.

Auch in unserer Küche orientieren wir uns gerne an den saisonalen Angeboten. Frische Zutaten aus der Region und herbstliche Rezepte sorgen dafür, dass bekannte Geschmäcker und schöne Erinnerungen wieder lebendig werden.



Die Herbstküche verbindet Genuss mit Heimatgefühl und lädt dazu ein, die besonderen Seiten dieser farbenfrohen Jahreszeit zu entdecken.

Wir freuen uns, Ihnen auch in den kommenden Wochen verschiedene Herbstspezialitäten anbieten zu dürfen, und wünschen Ihnen viele genussvolle Momente bei Tisch.

CHRISTIAN DIRIWÄCHTER, LEITER KÜCHE



HERBSTLICHES KÜCHENWISSEN

Schon gewusst?

Vermicelles bedeutet auf Italienisch «kleine Würmer» und beschreibt die typische Form der feinen Marronifäden.

Spätzli wurden früher häufig von Hand direkt vom Holzbrett ins heisse Wasser geschabt.

Kürbisse gehören botanisch zu den Beeren. Einige Sorten zählen sogar zu den grössten Beeren der Welt.

JÜRG EGLIN, MADLE POST READAKTION

FREIWILLIGEN ESSEN

Danke an unsere Freiwilligen



Ein herzliches Dankeschön an alle Freiwilligen für ihren wertvollen Einsatz.

Ich habe mich sehr gefreut, denn am 19. Oktober fand wieder unser alljährliches Freiwilligenessen statt. Bei Kaffee und Gipfeli am Morgen hatten wir Zeit für den gegenseitigen Austausch sowie für ein gemeinsames Spiel. Nicht alle Freiwilligen kennen sich gut, da sie unterschiedlich eingesetzt werden. So ist es immer wieder ein schöner Anlass, um sich näher kennenzulernen und ins Gespräch zu kommen. Bei einem fantastischen Mittagessen wurde weiter diskutiert, erzählt und genossen.

Ein grosses Dankeschön an euch Freiwillige für all die geleisteten Stunden und die Zeit, die ihr unseren Gästen schenkt. Danke für euer grosses Engagement während des ganzen Jahres und dafür, dass ihr so flexibel seid. Ebenfalls Danke an das Küchen- und Servicepersonal, welches uns einen wunderschönen Tag ermöglichte.



Gemeinsam geniessen, erzählen und auf das Engagement im vergangenen Jahr zurückblicken.

Haben Sie gewusst? Hier einige Daten zur Freiwilligenarbeit im Jahr 2024:

Ca. 21 Prozent der Bevölkerung engagieren sich freiwillig. Darunter sind etwas mehr Frauen. Das Engagement in der Freiwilligenarbeit hat allerdings leicht abgenommen. Der durchschnittliche Arbeitsaufwand pro Woche beträgt ca. 2,5 Stunden.

Das geschätzte jährliche Arbeitsvolumen aller Menschen, die sich in Vereinen und Organisationen freiwillig engagierten, betrug 2024 rund 213 Millionen Stunden.



Beim Freiwilligenessen blieb viel Zeit für Gespräche und Begegnungen.

Ein grosser Teil der Freiwilligenarbeit wird in Sportvereinen geleistet. Warum leisten Menschen Freiwilligenarbeit? Die meisten nennen folgende Gründe: Die Tätigkeit macht Spass, die Verbundenheit mit der Organisation, das Zusammenkommen mit anderen Menschen, anderen zu helfen und etwas bewegen zu können.

SABINE MÜLLER, AKTIVIERUNG

TERMINE

Veranstaltungen

19. November 2026
14:30 Uhr im Aktivierungsraum

Geburtstagsritual für Oktober - Gäste

---

20. November 2026
10:30 Uhr im Joerinsaal

Gedenkgottesdienst mit Pfarrer Andreas Bitzi

PERSONELLES

Neueintritt



Daime Seker
Restaurant
1. November 2026

Wir begrüssen Daime Seker herzlich bei uns im Madle und wünschen ihr viel Elan, Freude und gute Begegnungen.

HERZLICH WILLKOMMEN!

GEBURTSTAGE

Herzliche Gratulation!

Gäste:

16.11. Susanna Grether
93 Jahre

17.11. Maria Elia
87 Jahre

19.11. Emilia Spitalsky
82 Jahre

22.11. Rosa Meyer
85 Jahre

Personal:

16.11. Mathias Gutknecht
Pflege

16.11. Rebecca Santoro
Pflege

20.11. Sandra Berg
Aktivierung

21.11. Marcel Schwarb
Pflege

22.11. Beat Schweizer
Technischer Dienst



WETTER

Wochenprognose

MO: Am Vormittag bewölkt und zeitweise regnerisch. Temperaturen zwischen 9-12 Grad.
DI: Am Nachmittag mit zeitweisem Regen, ca. 16 Grad.
MI: Überwiegend bewölkt mit zeitweisem Regen, ca. 13 Grad.
DO: Ein Mix aus Sonne und Wolken. Am Abend sind Regenschauer möglich, ca. 12 Grad.
FR: Wechselhaft und bewölkt, zeitweise Regen. Temperaturen bis 12 Grad.
SA: Am Morgen Regen, am Nachmittag zeigt sich die Sonne. Bis 8 Grad.
SO: Es wird kühler und bleibt meist bewölkt. Bis maximal 9 Grad.