

KÜHLEWIL



Liebe Leserin, lieber Leser

Sie haben es sicher schon aus der Presse erfahren: Kühlewil soll an die Stiftung Siloah in Gümligen verkauft werden. Eine schier unendliche Geschichte findet damit ihr Ende. Kühlewil hat aus unserer Sicht innerhalb der Stadtverwaltung keine aussichtsreiche Zukunft. Deshalb stehen wir als Betrieb hinter dem geplanten Verkauf und hoffen, dass Kühlewil so in eine erfolgreiche Zukunft geführt wird. Unser stellvertretender Küchenchef Lukas Trachsel hat ein Stipendium der Stiftung Fundaziun Uccelin von Andreas Caminada gewonnen. Wir gratulieren und freuen uns für ihn. Er wird Sie in den nächsten Ausgaben des über üüs auf seine spannende Reise mitnehmen.

Pierre Steiner, Geschäftsführer

IMPRESSUM

Herausgeber: Kühlewil, Kühlewilstrasse 2,
3086 Englisberg, kuehlewil.ch
Kontakt: 031 960 31 11, info@kuehlewil.ch
Redaktion: Pierre Steiner, Paola Torre
Konzept und Design: Dänzer Werbung GmbH,
Länggasse 57, 3600 Thun, daenzer.ch
Druck: Jost Druck AG,
Stationsstrasse 5, 3626 Hünibach, jostdruckag.ch



Eine lange Geschichte

Kühlewil und seine Trägerschaft, die Stadt Bern, setzen sich schon lange mit der Frage auseinander, ob Kühlewil innerhalb der Stadtverwaltung eine Zukunft hat.

Im Jahr 2003 scheiterte die 1999 angestrebte Überführung in den Verein Domizil am politischen und gewerkschaftlichen Widerstand. Im Mai 2012 beauftragte der Gemeinderat eine Verhandlungsdelegation, mit der Interessensgemeinschaft Tilia/Logisplus in Köniz über eine mögliche Übertragung zu beraten.

Die Verhandlungen wurden im November 2012 abgebrochen und Kühlewil wurde als städtisches Haus weitergeführt. 2014/2015 zeigte sich ein markantes strukturelles Defizit von CHF 1'036'000.-. Erneut tauchte die Frage auf, ob Kühlewil innerhalb der Stadtverwaltung eine langfristige Zukunft hat.

über üüs

2016 gab der Gemeinderat den Auftrag, diese Frage vertieft abzuklären. Bald standen drei mögliche Szenarien fest: 1. Status Quo mit städtischer Abgeltung, 2. Städtische AG oder öffentlichrechtliche Anstalt, 3. Verkauf an Dritte. Diese drei Varianten wurden in den letzten Jahren gründlich geprüft. Es zeigte sich, dass ein Verkauf an Dritte für Kühlewil am aussichtsreichsten ist. Im November 2019 sprach sich der Gemeinderat grundsätzlich für eine Verselbständigung von Kühlewil als gemeinnütziges Unternehmen aus.

Jetzt fehlte nur noch eine mögliche Partnerinstitution. Kühlewil arbeitet seit 2017 mit der Stiftung Siloah im Bereich der ärztlichen Betreuung zusammen. Diese Zusammenarbeit hat sich sehr positiv entwickelt. So kam es zu Gesprächen über eine mögliche weitere Zusammenarbeit. Der Verkauf an die Stiftung Siloah stellte sich als weitaus vielversprechendste Variante heraus, um Kühlewil in eine stabile Zukunft zu führen. Nach intensiven Verhandlungen stimmte der Gemeinderat der Stadt Bern Anfang Mai 2021 dem Verkauf an die Stiftung Siloah grundsätzlich zu.

Die Eckpfeiler der neuen Lösung

Der Heimbetrieb wird von der neu zu gründenden Aktiengesellschaft Siloah Kühlewil AG übernommen. Daran ist die gemeinnützige Stiftung Siloah zu 80% und die Stadt Bern zu 20% beteiligt. Die Liegenschaften werden für 12 Millionen Franken an die Immobilientochter der Stiftung Siloah verkauft. Die Stadt Bern sichert die Qualität der Pflege und Betreuung sowie gute Arbeitsbedingungen für das Personal vertraglich ab. Dank den



Synergien im Verbund mit der Stiftung Siloah kann die neue Trägerschaft den Betrieb in Zukunft kostendeckend führen und die nötigen Investitionen finanzieren.

Wie geht es weiter?

Nach dem Gemeinderatsentscheid wurde die Öffentlichkeit im Rahmen einer Pressekonferenz am 10. Mai 2021 über das Vorhaben informiert. Im Anschluss an den Entscheid des Stadtrats im Herbst wird schlussendlich

das Berner Stimmvolk über dieses Geschäft abstimmen. Die Umsetzung ist per 1. Januar 2022 geplant. Die Mitarbeiterinnen, Mitarbeiter und die Geschäftsleitung von Kühlewil stehen hinter dem Entscheid der Stadt Bern: «Wir würden uns freuen, im Januar 2022 ein Teil der Stiftung Siloah zu werden. Die Lösung beendet die lang anhaltende Unsicherheit, sie bringt Ruhe und Stabilität.»

Pierre Steiner, Geschäftsführer



Fundaziun Uccelin von Andreas Caminada

Ich habe ein Stipendium bei der Fundaziun Uccelin von Andreas Caminada erhalten. Dort habe ich die Möglichkeit, in den besten nationalen und internationalen Küchen ein Praktikum zu machen. Zum Beispiel bei Andreas Caminada in Fürstenu, Tanja Grandis im Stuckis Basel, Mürner Patissier in Rüeggisberg und sogar in der Osteria Francescana in Modena, welche 2016 und 2018 zum weltbesten Restaurant gekürt wurde. Nebenbei besuche ich nationale Produzenten. Während des Stipendiums erhalte ich die Aufgabe,

wöchentlich Erfahrungsberichte zu schreiben und zum Schluss wird ein Abschlussbericht von 30 Seiten Umfang verlangt. Dazu entwickeln wir ein Produkt, welches verkauft werden kann und so dem nächsten Stipendiaten zu Gute kommt. Bei einem erfolgreichen Abschluss erhalten wir ein Zertifikat.

Das Ziel der Fundaziun Uccelin ist es namentlich, in- und ausländischen Koch- und Servicefachkräften die Möglichkeit zu bieten, sich in ihrem jeweiligen Handwerk weiter



Brandschutzübung

Das letzte Jahr hat vieles verändert, Unsicherheiten geschaffen und angestammte Routinen über den Haufen geworfen – so auch im Bereich Brandschutz. Durch Corona und den damit verbundenen Massnahmen, konnten im Jahr 2020 leider nicht alle Brandschutzschulungen stattfinden.

Deshalb bin ich, Andreas Gasser, als Sicherheitsbeauftragter von Kühlewil froh, dass wir wieder im normalen Rhythmus Schulungen durchführen können. Dieses Jahr werden nicht alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter geschult. Der Fokus liegt auf der Brandchutzgruppe.

Aber wer ist eigentlich alles in dieser Brandchutzgruppe? Da sind unter der Woche zu den Bürozeiten die Mitarbeiter des Technischen Diensts und der Gärtnerei dabei. Am Abend und am Wochenende übernehmen die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter der Wohn-

gruppe Viola und Rot-Gelb. In der Nacht ist die Nachtwache verantwortlich.

Feuer löschen und verhindern

In diesem Frühjahr wurde der Schwerpunkt auf zwei Aspekte gelegt. Zum einen wurde der praktische Umgang mit Löschdecken und Feuerlöschern für den Brandschutz trainiert. Zum anderen behandelten wir den präventiven Brandschutz. Da während der Schulung nicht mehr einfach ein Feuer entzündet und wieder gelöscht werden darf, müssen spezielle Gasbrenner verwendet werden. Diese besitzen wir in Kühlewil nicht selbst. Deshalb hat

die Übung dieses Jahr in Zusammenarbeit mit Peter Schmid, Sicherheitsbeauftragter der Stiftung Siloah, stattgefunden. Dies war nicht der erste Austausch untereinander. Bereits in konzeptioneller Hinsicht stand ich mehrere Male mit Peter Schmid in Verbindung und wir konnten uns gut ergänzen.

Im Anschluss an dieses praktische Training folgte unter meiner Leitung der zweite Schwerpunkt. In zwei Teams aufgeteilt, wurde eine vorgegebene Strecke abgelaufen. Dabei mussten die Teams Fehler ausfindig machen, die den präventiven Brandschutz behindern: zum Beispiel verkeilte Brandschutztüren, verstellte Fluchtwege oder Brandlasten in den Fluchtwegen. Die Sensibilisierung für die Prävention ist besonders wichtig. Denn der beste Brandschutz besteht, wenn es gar nicht erst zu einem Feuer kommt. Die zwei Teams traten so in einem kleinen Wettkampf gegeneinander an. Anschliessend lösten sie ein Quiz mit Fragen zum Brandschutz. Das Gewinnerteam ging natürlich nicht leer aus und erhielt einen Gutschein für unser wunderbares Restaurant Änglischbärg.

Andreas Gasser, Sicherheitsbeauftragter

«Sauer, süss, bitter, scharf – alles muss gekostet werden.»

Chinesisches Sprichwort

fortzubilden. Damit können sie als Botschafter die Qualität der schweizerischen Spitzen-gastronomie entweder in die Welt hinaustragen oder diese in der Schweiz repräsentieren. Pro Jahr werden etwa zehn Stipendien an verschiedene Nationen vergeben. Ich habe das Glück, als erster «Heimkoch» dabei sein zu dürfen und meine Erfahrungen zu sammeln.

Durch die Pandemie wurde alles auf Eis gelegt und der Start ist noch nicht definiert. Wenn alles nach Plan läuft, darf ich ab November für vier bis fünf Monate die kulinarische Reise beginnen. Es wird eine strenge und intensive Zeit. Ich freue mich sehr auf die neuen Erfahrungen, die ich bei den weltbesten Küchen machen darf.

Ich schätze die Unterstützung von Kühlewil sehr und hoffe, dass ich mit dem neuen Wissen ein Stück Sternenküche zu den Bewohnerinnen und Bewohnern nach Hause bringen kann.

Lukas Trachsel, Stv. Leiter Gastronomie



JULI					
Sonntag	11.07.	10.00 Uhr	Gottesdienst	PfarrerIn A. Figge	Längebärgsaal
AUGUST					
Sonntag	08.08.	10.00 Uhr	Gottesdienst	PfarrerIn A. Figge	Längebärgsaal
Freitag	27.08.	10.00 Uhr	Ökumenischer Gottesdienst	PfarrerIn A. Figge / M. Bär	Längebärgsaal
SEPTEMBER					
Sonntag	19.09.	10.00 Uhr	Gottesdienst	PfarrerIn A. Figge	Längebärgsaal

«Geduld ist der Schlüssel zur Freude.»

Arabisches Sprichwort



Atelier

Für Bewohnerinnen und Bewohner

Montag, Dienstag, Donnerstag, Freitag
09.00–11.00 Uhr und 13.00–15.30 Uhr

Alltagsgestaltung

Montag bis Freitag
08.00–12.00 Uhr und 13.00–16.45 Uhr
Änderungen bleiben vorbehalten. Bitte erkundigen Sie sich auf unserer Website oder rufen Sie uns an!

kuehlewil.ch, 031 960 31 11

Gärtnerei

Wo Blumen blühen, lächelt die Welt.

Dienstag und Freitag
13.00–15.30 Uhr

Wir beraten Sie gerne!
Auskunft und Bestellungen bei
Daniel Kämpfer: 031 960 31 35

Restaurant Änglischbärg

Warme und kalte Speisen, Getränke, verschiedene Kioskartikel, Glace, Patisserie usw.

Öffnungszeiten
Montag bis Freitag 09.00–17.00 Uhr
Samstag und Sonntag 11.00–17.00 Uhr

Warme Küche
Salatbuffet und verschiedene Mittagmenüs
Montag bis Sonntag 11.15–13.00 Uhr

Wussten Sie, dass unsere Bäckerei/Konditorei individuelle Bestellungen aufnimmt?
Auskunft bei Anita Wälchli: 031 960 31 25

Besuchen Sie unser Restaurant und lassen Sie sich verwöhnen.

Glace Sommerschmaus

Weisse Schokolade-Rhabarber-Glace

Zutaten
180 g Vollrahm
180 g Vollmilch
80 g Zucker
80 g Eigelb
100 g Weisse Schokolade
100 g Rhabarberpüree

Zubereitung
Vollmilch, Vollrahm, Zucker und Eigelb zusammen zur Rose kochen (83°C).

Schokolade und Rhabarberpüree in die Masse mixen und in der Glace-Maschine fertigmachen.

Wenn man keine Glace-Maschine besitzt, ist das kein Problem. Die Masse nehmen, in einen verschliessbaren Beutel geben und einfrieren. Öfters die Masse kneten. Nach ein paar Stunden die Glace geniessen. Diese Glace ist weniger luftig und kompakter.

P.P.

CH-3086 Englisberg
Post CH AG

Gerne schicken wir auch Ihnen das «über üüs»! Senden Sie uns einfach

Ihre Adresse: über üüs,
Kühlewil, Kühlewilstrasse 2, 3086 Englisberg
oder info@kuehlewil.ch