

Liebe Leserin, lieber Leser

Die Siloah-Gruppe steht für die integrierte Versorgung im Alter. Damit wir unseren Bewohnerinnen, Bewohnern, Patientinnen und Patienten die Betreuung bieten können, welche sie benötigen, sind wir stets auf eine gute Zusammenarbeit zwischen unseren Abteilungen und mit externen Partnern angewiesen. Es freut mich daher ganz besonders, dass uns Lukas Trachsel in dieser Ausgabe «über üüs» einen vielfältigen und lebhaften Einblick in seine Weiterbildung und in seine Erfahrungen in der Gastronomie gibt. Sie werden förmlich spüren, wie er für seine Passion des Kochens lebt und den Lebens- und Arbeitsalltag in Kühlewil damit bereichert. Der zweite Teil dieser Ausgabe widmet sich dem Verein Altersnetzwerk Region Gantrisch, einem innovativen Sozialprojekt verschiedener lokaler Gemeinden, welches die regional koordinierte Altersarbeit fördern will. Initiativen wie diese unterstützen betagte Menschen vor und nach Spital- oder Heimaufenthalten in ausgezeichneter Art und Weise.

Dr. med. Jon Lory  
CEO Siloah Kühlewil AG, a.i.

#### IMPRESSUM

Herausgeber: Siloah Kühlewil AG, Kühlewilstrasse 2,  
3086 Englisberg, kuehlewil.ch

Kontakt: 031 960 31 11, info@kuehlewil.ch

Redaktion: Jon Lory, Paola Torre

Konzept und Design: Dänzer Werbung GmbH,  
Länggasse 57, 3600 Thun, daenzer.ch

Druck: Jost Druck AG,  
Stationsstrasse 5, 3626 Hünibach, jostdruckag.ch



## Fundaziun Uccelin: Stipendium Teil 2

In den letzten vier Monaten durfte ich eine grosse Lebens- erfahrung machen, welche ich nie vergessen werde. Ich hatte das Glück, ein Stipendium der Fundaziun Uccelin zu gewinnen und als erster «Heimkoch» teilzunehmen.

# über üüs

Die Reise begann letzten November und dauerte zwanzig Wochen – ich hatte acht Etappen vor mir. Unter diesen Etappen befanden sich Stages, Praktika und Einblicke, die für mich eine private und berufliche Bereicherung waren.

Die erste Etappe war das Schloss Schauenstein im Graubünden. Das Schloss ist zurzeit das beste Restaurant in der Schweiz und die Heimat der Familie Caminada. Ich konnte viel lernen und es war sehr spannend, hinter die Kulissen eines solchen Betriebes blicken zu können.

Die zweite Etappe führte mich zum «Eigenbrötler» Daniel Amrein nach Wauwil, Kanton Luzern. Er ist in der Spitzengastronomie der Bäcker, dem die Chefs vertrauen. Er liefert sein Brot an die besten Restaurants und Hotels der Schweiz. Für eine Schnupperwoche bei ihm kommt man auf eine lange Warteliste. In Coronazeiten standen die Leute fast eine Stunde an, um sein Brot zu kaufen.

Nach dieser intensiven Woche ging es weiter mit der dritten Etappe in Rüeggisberg bei Rolf Mürner. Dort konnte ich in die Welt von aussergewöhnlichen und leckeren Dessertkreationen eintauchen und mich weiterbilden. Die Arbeit mit Rolf und seinem Team hat mir sehr Spass gemacht.

Ohne Pause wartete auch schon die vierte Etappe auf mich. Ich konnte fünf Wochen im Restaurant Stuckis in Basel Erfahrungen sammeln. Unter der Führung von Tanja Grandits kochte ich in einem sehr grossen Team. Man arbeitete viel mit Kaviar, Trüffel etc. In der Trüffelsaison wird jede Woche ein Kilogramm Trüffel verarbeitet.

Bevor ich schliesslich ins Ausland wechselte, machte ich als fünfte Etappe noch einen kurzen Halt in der Bar am Wasser in Zürich. Die sehr luxuriöse Bar liegt direkt am See. Die Kunden waren international und man sprach fast nur Englisch.

In meiner sechsten Etappe führte mich die Reise nach Modena in Italien. Ich konnte in der Osteria Francescana, dem besten Restaurant der Welt 2018, ein Praktikum absolvieren. Die Italienerinnen und Italiener sprachen sehr wenig Englisch. Daher war die Kommunikation eher schwierig und vor allem musste ich mich beweisen. Als Aussenstehender muss man zeigen, was man kann. Schliesslich gewann ich ihr Vertrauen und Respekt, so konnte ich gut mitarbeiten. Dennoch war ich froh, meine Reise fortzusetzen, nämlich nach Slowenien. Dort durfte ich in das Hisa Franko in Kobarid, eines der Top 30 Restaurants der Welt. Es war sehr international und spannend. Die Arbeitsintensität war enorm. Man

arbeitete jeden Tag 16 Stunden ohne Pause und gegessen hat man meistens im Stehen in der Küche. Während der Zeit in Slowenien konnte ich sehr viele Eindrücke gewinnen.

Meine achte und letzte Etappe war ein Stage im Weingut Donatsch in Malans, Kanton Graubünden. Der prominente Winzer nahm sich viel Zeit für mich und zeigte mir alles zum Thema Weinherstellung. Natürlich konnte ich auch diverse Weine degustieren. Dies war ein sehr toller Abschluss.

Zum Schluss hatte ich die Aufgabe, ein Produkt zu entwickeln und der Jury und der Familie Caminada vorzustellen. Ich stellte ein Heubrot und einen Aufstrich her. Das Rezept finden Sie auf der Rückseite.

Den ganzen Bericht meiner Reise finden Sie hier: [www.uccelin.com/berichte](http://www.uccelin.com/berichte).

Lukas Trachsel, Stv. Leiter Küche  
w



Zum Bericht



# Älter werden in der Region Gantrisch

## Verein Altersnetzwerk Region Gantrisch: Gewinner Innovationspreis 2022

Anfang April 2022 durfte der Verein Altersnetzwerk Region Gantrisch den Innovationspreis 2022 entgegennehmen. Der Preis wird vom Naturpark Gantrisch zusammen mit der Wirtschafts-Vision Gantrisch verliehen. Überzeugend für die Jury war, dass sich zehn Gemeinden zusammengeschlossen haben, um die Alterspolitik in der Region gemeinsam anzugehen.

Es brauchte Mut, ja zu einer regionalen Alterspolitik zu sagen, gerade vor dem Hintergrund des gesellschaftlichen und demografischen Wandels sowie der finanziellen Herausforderungen. Die Siloah Kühlewil AG ist Mitglied im Verein Altersnetzwerk Region Gantrisch, dessen Ziel die Förderung der sozialen Teilhabe der älteren Bevölkerung ist.

Der Innovationspreis 2022 ist auch eine Auszeichnung an die Mitglieder des Vereins. Eine regional koordinierte Altersarbeit kann nur dann an die Hand genommen werden, wenn

sie auf lokaler Ebene mitgetragen wird. Altersarbeit erachten wir als eine gemeinsame Aufgabe von Behörden, Institutionen, freiwillig Engagierten sowie den Seniorinnen und Senioren selbst. Wir freuen uns, mit Ihnen unterwegs sein zu dürfen und mit Ihnen eine durch Innovation geprägte Altersarbeit zu gestalten!

*Andrea Spring, Co-Präsidentin*

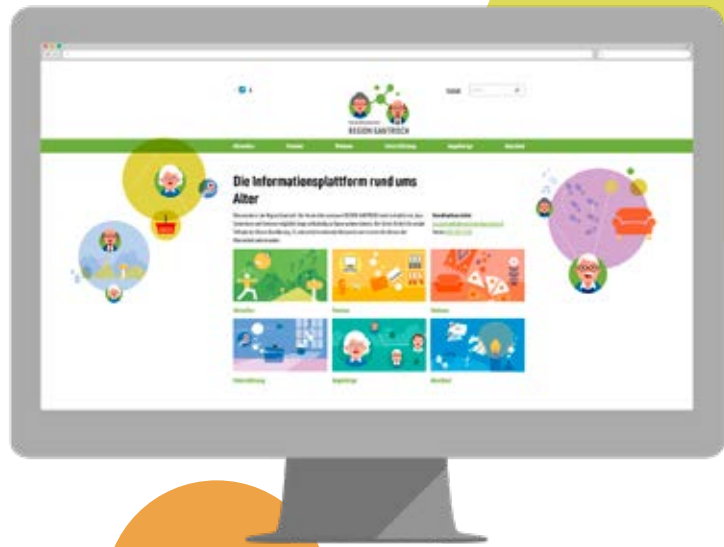
## Altersnetzwerk Region Gantrisch

Altersbeauftragte, Lisa Loretan

[lisa.loretan@altersnetzwerkgantrisch.ch](mailto:lisa.loretan@altersnetzwerkgantrisch.ch)

078 422 15 93 (Termin nach Vereinbarung)

[www.altersnetzwerkgantrisch.ch](http://www.altersnetzwerkgantrisch.ch)



## Sommerfest mit Basar

**Samstag, 25. Juni 2022**  
09.00 bis 16.30 Uhr

Festwirtschaft  
Konzerte  
Marktstände  
Führungen und vieles mehr

Detailprogramm unter  
[www.kuehlewil.ch](http://www.kuehlewil.ch)

Kühlewilstrasse 2  
3086 Englisberg

Über  
Bern

**KÜHLEWIL**   
EIN UNTERNEHMEN DER SILOAH-GRUPPE

## Basar Waren gesucht!

Für unseren Basar nehmen wir gut erhaltene und saubere Gegenstände entgegen.

Flohmarkt Annahme:  
09. Juni 2022 von 13.00 bis 17.00 Uhr  
10. Juni 2022 von 13.00 bis 17.00 Uhr  
11. Juni 2022 von 13.00 bis 14.00 Uhr

Es werden KEINE Kleider, Möbel, Elektro- und Sportgeräte entgegengenommen.

Der Erlös des gesamten Sommerfests kommt den Bewohnerinnen und Bewohnern von Kühlewil zu Gute.

Spendenkonto: **CH65 0900 0000 1584 3179 2**  
Stichwort: Sommerfest

Über  
Bern

**KÜHLEWIL**   
EIN UNTERNEHMEN DER SILOAH-GRUPPE

JUNI					
Sonntag	19.06.	10.00 Uhr	Gottesdienst	mit S. Müller	Längebärgsaal
Samstag	25.06.	09.00 bis 16.30 Uhr	Sommerfest mit Basar		
JULI					
Sonntag	10.07.	10.00 Uhr	Gottesdienst	PfarrerIn A. Figge	Längebärgsaal
AUGUST					
Sonntag	07.08.	10.00 Uhr	Gottesdienst	PfarrerIn A. Figge	Längebärgsaal
Freitag	26.08.	10.00 Uhr	Ökumenischer Gottesdienst	PfarrerIn A. Figge / Pater M. Bär	Längebärgsaal



## Kürbis-Fenchel-Aufstrich

Ergibt ca. 500g Aufstrich

### Zutaten

- 1 Butternuss oder Hokkaido Kürbis
- 200 g Schalotten
- 60 g Aceto Balsamico von Modena
- 40 g Kürbiskerne
- 5 g Fenchelkerne
- Salz, Pfeffer

### Zubereitung

- Den Kürbis ganz im Ofen ca. 1h bei 200°C backen und ein wenig auskühlen lassen.
- Schalotten rüsten und klein schneiden. Anschliessend sehr lange glasig dünsten. Mit Aceto Balsamico ablöschen und einköcheln lassen.
- Kürbis- und Fenchelkerne 10 Minuten bei 170°C im Ofen anrösten.
- Ca. 400g vom Kürbisfleisch mit den anderen Zutaten zusammen fein mixen und abschmecken.
- Durch ein Sieb streichen.
- Ein Glas sterilisieren und den Aufstrich einfüllen.

### Bemerkung

Dieser Aufstrich ist eher speziell und vor allem für den Herbst gedacht. Man kann ihn gut für einen Brotaufstrich, aber auch super als Dip verwenden. Die Frau von Andreas Caminada war sofort begeistert und auch Andreas konnte ich mit diesem Aufstrich überzeugen. Viel Spass beim Nachkochen.

Lukas Trachsel, Stv. Leiter Küche



## 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 Änglischwärg

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 Mittagsmenüs  
Montag bis Sonntag 11.15–13.00 Uhr

Wussten Sie, dass unsere Bäckerei / Konditorei individuelle Bestellungen aufnimmt?

Auskunft, Bestellungen und Reservationen für Gruppen bei Anita Wälchli: 031 960 31 25

Besuchen Sie unser Restaurant und lassen Sie sich verwöhnen.

**P.P.**

CH-3086 Englisberg  
Post CH AG

Dänzer Werbung GmbH  
Herr Toni Dänzer  
Länggasse 57  
3600 Thun