

KÜHLEWIL



Aus dem «Voilà» wird das «über üüs»

Liebe Leserin, lieber Leser

In Kühlewil hat sich viel verändert: 2014 konnte das Wiesenhaus bezogen werden. Aktuell geht die Sanierung des über 125-jährigen Hauptgebäudes ihrem Ende entgegen. Der Innenausbau wird im Herbst fertiggestellt, auch die Fassade wird bis dahin in neuem Glanz erstrahlen und ein freundlicheres Bild von Kühlewil vermitteln. Darüber freuen wir uns sehr. Nun halten Sie unsere Hausinfo in den Händen, welche viele Jahre als «Voilà» erschienen ist. Neu heisst sie «über üüs»: Altbewährtes bleibt, Neues kommt hinzu. Ich wünsche Ihnen viel Vergnügen beim Lesen.

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



Kühlewil jetzt in neuem Kleid

Es hat sich in den letzten vier Jahren viel getan in Kühlewil: Das alte Gemäuer erstrahlt in neuem Glanz und ist dem heute gewünschten Standard angepasst worden. Bald wird das auch von aussen sichtbar werden. Kühlewil wird wesentlich freundlicher daherkommen.

Nun ist es an der Zeit, dass auch der mediale Auftritt eine entsprechende Verjüngung erfährt. Vieles hat sich gewandelt und das neue Erscheinungsbild soll diese Veränderungen stimmig nach aussen tragen.

Aus dem Alters- und Pflegeheim

Kühlewil wird ganz einfach «Kühlewil»
Zusammen mit der Werbeagentur Dänzer aus Thun haben wir ein neues Logo entwickelt, welches dieser Entscheidung Rechnung trägt.

Die hochgestellten Ü-Pünktchen symbolisieren, dass wir etwas anders sind als andere Einrichtungen in unserem Umfeld. Bei uns finden Menschen mit unterschiedlichsten Biographien ein Zuhause. Das soll auch in Zukunft so bleiben. ▶

über üüs

Die Punkte können wir als Gestaltungselement immer wieder aufnehmen, zum Beispiel als Hintergrund für unser Schlagwort «über Bern».

Immer wichtiger wird auch der digitale Auftritt. Mit unserer neuen Website kuehlewil.ch wollen wir eine Brücke zu unseren Kunden nach aussen bauen. Themen wie Übersichtlichkeit, verständliche Informationen, Nutzerfreundlichkeit und digitale Visitenkarte haben uns bei der Entwicklung geleitet. Die

Website soll eine zentrale Plattform für Kundenwünsche aller Art sein. Wir möchten Ihnen aber auch Emotionen vermitteln und zeigen, dass Kühlewil ein Ort ist, wo es sich gut leben lässt. Unsere Mitarbeitenden geben alles, um das Umfeld der Bewohnerinnen und Bewohner interessant zu gestalten, damit nie Langeweile aufkommt.

Sehr wichtig ist uns auch, dass Kühlewil als attraktiver Arbeitsort und Arbeitgeber wahrgenommen wird, wir können über die Website

potenzielle Lernende und Mitarbeitende «gluschtig» machen.

Wir Kühlewilerinnen und Kühlewiler sind sehr stolz, Ihnen unseren Betrieb in einem neuen Kleid zu präsentieren. Wir hoffen, Sie freuen sich mit uns, besuchen mal unser Restaurant Änglischtäg und überzeugen sich persönlich davon, was sich alles geändert hat. Sie sind ganz herzlich eingeladen.

Pierre Steiner, Geschäftsführer

Heimelig trifft auf modern: Das Restaurant Änglischtäg & die Tavelstube



«Nei, wie isch es doch schön hie», het sech der Hämi gseit,
«Alli di gälen und rote Böum da am Gurten und gägen Änglischtäg ufe!»

RUDOLF VON TAVEL,
D'HAELMUUS

Dieses Zitat stammt von Rudolf von Tavel. Er war ein über seine Zeit hinaus sehr erfolgreicher Berner Mundartschriftsteller und Journalist, der auch Erzählungen in hochdeutscher Sprache verfasste. Er wuchs in Bern auf. Da er sich in dieser Gegend wohlfühlte, widmete er ein paar seiner Schriftstücke dem Änglischtäg.

Auf dem Längenberg wurde eine Gedenkstätte zu Ehren von Rudolf von Tavel eröffnet. Durch seine Bücher wurde die Geschäftsleitung auf ihn aufmerksam und entschied sich, ihm den Parkettsaal zu widmen und «Tavelstube» zu nennen. Passend dazu entstand auch der Name des Restaurants «Änglischtäg».

Am Mitarbeiteranlass haben wir Mitarbeitende aus verschiedensten Bereichen befragt, welchen Eindruck sie von der neuen Einrichtung haben. Alle sind sich einig: Das Restau-

rant Änglischtäg sieht viel harmonischer und dennoch «heimelig» aus. Durch die verschiedenen Dekorationen, die schöne Terrasse und die Blumen der Gärtnerei ist das Restaurant ein echter Hingucker für die Bewohnerinnen, Bewohner, Mitarbeitenden und Gäste. Es ist der Treffpunkt um Zmittag zu essen oder sich eine kleine Kaffeepause zu gönnen.

Ein paar Stimmen der Mitarbeitenden

«Die Bilder und die Dekorationen bringen Leben nach Kühlewil. Die Tavelstube ist zwar ebenfalls modern, aber doch traditionell geblieben, so wie es zu Kühlewil halt passt.» Thomas Zürcher, Leiter Controlling und Finanzen

«Das Restaurant ist gemütlicher und besser für die Arbeit hinter der Theke eingerichtet, so macht das Bedienen Spass.» Beatrice Zbinden, Restaurationsfachfrau

«Kühlewil ist so aufgebaut, wie man es braucht. Obwohl es ländlich ist, hat man hier alles, was man braucht.»

Jacob Changamkeryil, Leiter WG Wiesenhaus

Kommen doch auch Sie vorbei und lassen Sie sich zum Dessert aus unserer Bäckerei oder zum Zmittag aus unserer Küche verführen. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

Die Tavelstube kann auch von externen Personen gemietet werden. Passend zu Ihrem Event bieten wir auch die Verpflegung an. Anfragen nimmt Anita Wälchli, Leiterin Hotellerie, gerne entgegen: 031 960 31 25.

Sofia Theologou
und Leonora Maloku,
Lernende



Erfolg am Culinary World Cup Luxembourg 2018

Vom 24. bis 28. November 2018 fand in Luxemburg der Culinary World Cup statt. Die sogenannte «Weltmeisterschaft der Köche» zog 60 Nationen aus der ganzen Welt an und vereinte Leidenschaft, Stolz und Ehrgeiz an einem Platz. Die verschiedenen Disziplinen reichten von Nationalmannschaften, Regionalmannschaften, Schokoladenkünstlern bis hin zum Gemüseschnitzer und Eisbildhauer.

Ich hatte die Ehre mit der Schweizer Kochnationalmannschaft die Schweiz zu vertreten. Unser Team umfasste acht Talente aus dem ganzen Land, zwei Coaches und einen Teammanager. Wir hatten unser Wettkampfprogramm zum Thema «Swissness» ausschliesslich mit Produkten aus der Region vorbereitet. Die Aufgabe, die wir erfüllen mussten, war:

Kaltes Programm

- Schauplatte mit drei Fischterrinen, drei Garnituren, drei passende Saucen, Salat, Brot und Butter
- Vier verschiedene Fingerfoods, davon zwei warme und zwei kalte
- Vier Vorspeisen, davon zwei warme und zwei kalte
- 5-Gang Galadinner
- 5-Gang ovo-lacto vegetarisches Dinner
- Vier Desserts, eins mit Schokolade, eins mit Früchten und zwei Wahldesserts
- Vier Pralinen
- Ein Schokoladenschaustück zum Thema

Diese Produkte wurden kalt ausgestellt, dies bedeutet nur zum Anschauen und nicht zum

Geniessen. Wir arbeiteten die Nacht vor dem Wettkampf durch und gingen direkt an die Ausstellung, um die Produkte so lange wie möglich zu schonen. Die Lebensmittel wurden alle mit einer speziellen Technik geliert und konnten so acht Stunden die Besucherinnen und Besucher begeistern.

Im «Würfel», so wird der Bereich für den Wettkampf genannt, arbeiteten sechs Mitglieder des Teams.

Warmes Programm

- Drei Gänge, Vorspeise, Hauptgang und Dessert
- Sechs Stunden Zeit
- 110 Personen

In diesem Programm arbeiteten wir in Zweierteams und hatten einen Helfer für den Abwasch. Die Jury kursierte regelmässig zwischen allen Teams herum und beobachtete genau, was wir taten.

Die Vorbereitung für den Culinary World Cup dauerte zwei Jahre, wobei ich über tausend Stunden in meiner Freizeit trainiert habe.

Mein Highlight war es, im Kernteam mitwirken zu dürfen, wo ich im kalten Programm für die Schauplatte und im warmen Programm für die Vorspeise verantwortlich war.

Das Team war neu zusammengestellt mit Personen, welche noch sehr unerfahren waren. Trotzdem wollten wir in die vorderen Ränge und unsere Underdog-Rolle nutzen, um alle zu überraschen. Die klaren Favoriten waren Schweden, Norwegen, Finnland, Dänemark, USA, Frankreich und Singapur.

Unsere Wettkampftage verliefen gut und wir konnten auf eine Medaille hoffen. Tatsächlich reichte unsere Leistung gleich für drei Goldmedaillen. Wahnsinn!

Das Schokoladenschaustück wurde Weltmeister, in den Kategorien warmes und kaltes Programm konnten wir den sehr guten vierten Platz ergattern.

Jennifer Kunz, Stv. Küchenchefin

« Wer grosse Ausdauer hat, bleibt immer Sieger. »

SPRICHWORT AUS FRANKREICH

Sommerfest mit Basar
über Bern
Samstag, 29. Juni 2019 | 09.00 bis 16.30 Uhr

Festwirtschaft | Spielplatz | FÜRWEHR-Beizli | Konzerte
Marktstände | Spitexstand | Führungen und vieles mehr

Detailprogramm unter kuehlewil.ch

Kühlewilstrasse 2
3086 Englisberg

KÜHLEWIL

KÜHLEWIL

über Bern

Basar Waren gesucht!

Für unseren Basar nehmen wir gut erhaltene und saubere Gegenstände entgegen.
Annahmezeiten:
Samstag, 22. Juni 9.00 – 12.00 Uhr
Donnerstag, 20. Juni / Freitag, 21. Juni 13.00 – 18.00 Uhr

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

Der Erlös des gesamten Sommerfests kommt den Heimbewohnern von Kühlewil zu Gute.
Spendenkonto: **CH 11 0900 0000 3001 0000 3** Stichwort: Sommerfest

Öffentliche Veranstaltungen

JUNI						
Di-Do	04.-06.06.	12.00 Uhr	Spargelfestival			Restaurant Änglischbärg
Sonntag	09.06.	10.00 Uhr	Pfingstgottesdienst mit Abendmahl	Pfarrerin A. Figge		Längebärgsaal
Samstag	29.06.	09.00-17.00 Uhr	Sommerfest mit Basar			Ganzes Areal
JULI						
Sonntag	07.07.	10.00 Uhr	Gottesdienst	Pfarrerin A. Figge		Längebärgsaal
AUGUST						
Donnerstag	01.08.	14.00 Uhr	Augustfeier mit Musik			Innenhof
Sonntag	04.08.	10.00 Uhr	Gottesdienst	Pfarrerin A. Figge		Längebärgsaal
Freitag	23.08.	10.00 Uhr	Ökumenischer Gottesdienst	Pfarrerin A. Figge		Längebärgsaal



Frühlingschmaus Zitronen-Passionsfrucht-Cupcakes

Rezept für 25 Stück

Zutaten

MUFFIN	TRÄNKE
170 g Butter	20 g Zitronensaft
170 g Zucker	
6 g Zitronenraps	FROSTING
1x Salz	500 g Philadelphia
170 g Vollei	10 g Passionsfruchtpüree
170 g Weismehl	oder -saft
6 g Backpulver	100 g Zucker
	1x Lebensmittelfarbe

Vorbereitung

- 25 Stück Backförmchen auslegen
- Butter aus dem Kühlschrank nehmen
- Zitronensaft auspressen
- Zitronenzesten herstellen

Zubereitung

- **MUFFIN**
- Butter, Zucker, Zitronenzesten und eine Prise Salz schaumig rühren
- Das nicht zu kalte Vollei beigegeben und gut verrühren
- Weismehl und Backpulver mit dem Gummischaber unterheben
- Die Masse gleichmässig in die vorbereiteten Förmchen füllen
- Bei 180°C 12-15 Minuten goldbraun backen

FROSTING

- Philadelphia schaumig rühren
- Zucker, Passionsfruchtpüree und Lebensmittelfarbe hinzufügen

Zusammensetzen

- Die gut ausgekühlten Muffins mit einer Nadel einstechen und mit Zitronensaft tränken
- Das Frosting mit einer Sterntülle rund aufspritzen
- Nach Belieben ausgarnieren

Atelier

Für Bewohnerinnen
und Bewohner

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

Aktivierung

Montag bis Freitag
08.00-12.00 Uhr und 13.00-16.45 Uhr

Falls Sie Interesse haben, an einer Veranstaltung wie Tanznachmittag oder Auftritt von einem Jodelchörli dabeizusein, informieren Sie sich auf unserer Website oder fragen Sie beim Empfang nach dem Programm. Änderungen bleiben vorbehalten. Bitte erkundigen Sie sich auf kuehlewil.ch oder rufen Sie uns an: 031 960 31 11

Restaurant Änglischbärg

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 bei Anita Wälchli: 031 960 31 25

Gärtnerei

Wo Blumen blühen,
lächelt die Welt.

Dienstag und Freitag
10.00-12.00 Uhr und 13.00-16.30 Uhr

Auskunft und Bestellungen bei
Daniel Kämpfer: 031 960 31 35

P.P.

CH-3086 Englisberg
Post CH AG

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

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