



Fit für die Zukunft

Welche Herausforderungen prägen das Jahr 2014? Heinz Hänni nimmt in Briefform Stellung zu den aktuellen Themen auf Seite 2



Über 40 Jahre Domicil

Margrit Keuffer erzählt anlässlich ihrer Pensionierung von ihrer Zeit bei Domicil. Anekdoten aus 40 Jahren auf Seite 3



Team Domicil Lindengarten

Neues Haus – neue Mitarbeitende... Lesen Sie von den Schwierigkeiten die entstehen, wenn ein Betrieb von Null aufgebaut wird auf Seite 3



Gastland Irak – Portrait & Rezept

Avan Mohammad und Diar Abdulrahman erzählen von ihrer Heimatstadt und stellen ein leckeres, traditionelles Rezept vor auf Seite 4

Editorial

«Die Zukunft beginnt heute»

Diese Weisheit kam mir beim Lesen der Manuskripte fürs vorliegende «imTeam» in den Sinn. Oder auch: Selbst der grösste Baum begann als Samen.

Lese ich den Text unserer Lernenden Muriel Jost, sie ist 16, versuche ich mir vorzustellen, wo sie in ihrem Leben in 10, 20 oder 40 Jahren stehen wird. Wird sie Fachfrau Gesundheit bleiben oder sich weiter bilden, vielleicht sogar Medizin studieren oder sich eher aufs Management verlegen? Das sind keine Theorien, die meisten Menschen bilden sich sukzessive bis zur Pensionierung und darüber hinaus weiter! Denn die Anforderungen an Unternehmen und Mitarbeitende wachsen und verändern sich ständig. Auf jeden Fall: Wir wünschen allen unseren Lernenden ein erfülltes Leben, beruflich und privat.

Vom erfüllten Leben erzählen Susanne Fischer (73), die nach einem spannenden Bildungsweg später 30 Jahre lang in der Nachtwache arbeitete, und Margrit Keuffer: Sage und schreibe 40 Jahre arbeitete sie für Domicil, seit 1973 ... 30 Jahre bevor Domicil den heutigen Namen erhielt.

Diese Ausgabe beschäftigt sich auch mit den Veränderungen in Gesellschaft und Politik. Heinz Hänni schreibt über grosse Herausforderungen. Über die Aufgabe, trotz kantonalen Sparmassnahmen die Leistungsqualität zu erhalten.

Das neue «imTeam» ist informativ, abwechslungsreich und unterhaltend, ich wünsche viel Lesevergnügen!



Esther Flückiger
Direktorin Marketing
und Kommunikation

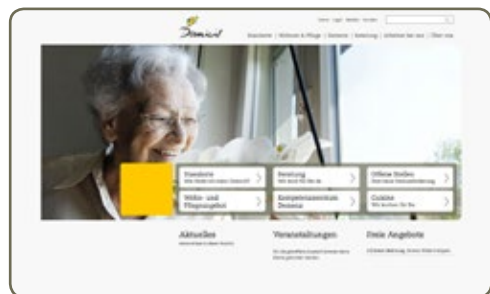


Die aktuelle Ausgabe von «imTeam» steht ganz im Zeichen der wertvollen Mitarbeitenden, denn wir sind alle ein Team.

News

Neuer Internet-Auftritt

Übersichtlich, frisch, modern, ansprechend, informativ! Seit ein paar Tagen kommt die Homepage www.domicilbern.ch im neuen Look daher. Schaut rein – wir freuen uns auf Feedbacks: imteam@domicilbern.ch



Verstärkung in der Direktion

Seit dem 1. Mai ist Peter Hostettler unser neuer Direktor Infrastruktur. Er übernimmt die Nachfolge von Jürg Blatti, der sich neu der Integration des Betriebes Weiermatt widmet, der seit dem 1. Januar der Gruppe Domicil angehört. Wir freuen uns, Peter Hostettler bei uns willkommen zu heissen und wünschen ihm viel Freude und Erfolg bei seiner neuen Aufgabe.



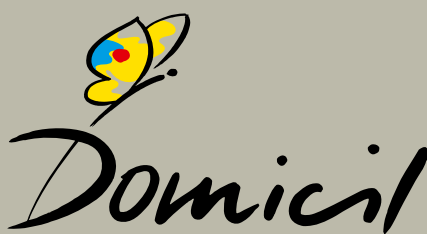
«imTeam» kommt gut an!

Wir freuen uns! «imTeam» hat sich seinen Platz als unterhaltende interessante Zeitung für die Mitarbeitenden erobert. Die Resultate aus der Umfrage in der Januarausgabe sind 100 % positiv: «imTeam» gefällt gut bis super gut. Dem Wunsch nach Experten-Interviews versuchen wir Rechnung zu tragen. Besonders beliebt sind Porträts und informative Artikel. Merci allen Teilnehmenden!



Herausgeberin

Domicil
Engenhaldenstrasse 20
Postfach 7818
3001 Bern
Tel 031 307 20 20
Fax 031 307 20 21
imteam@domicilbern.ch



Produktion

Gesamtleitung: Esther Flückiger
Redaktionskommission: Franziska Honegger, Marion Oberlin, Susanne Schlatter, Pascal Studer

Redaktion und Grafik:

Fruitcake Werbung + Presse AG, Worb
Druck: Ast + Fischer AG, Wabern

Copyright

Die Inhalte sind urheberrechtlich geschützt. Eine Verwendung ohne Zustimmung der Herausgeberin ist unzulässig.

Distribution

«imTeam» erscheint 2 Mal jährlich.



Aus der Direktion

Unsere Herausforderungen 2014



**Liebe Mitarbeiterin,
lieber Mitarbeiter**

Seit meinen letzten Zeilen an Sie ist ein halbes Jahr vergangen. Zeit für ein paar neue Gedanken.

Die im Herbst 2013 beschlossenen Sparmassnahmen des Kantons fordern uns alle: Sie, Ihre Vorgesetzten und mich. Sparen und zugleich allen Qualitätsansprüchen sowie

den Bedürfnissen der Kundinnen und Kunden gerecht werden, ist eine schwierige Aufgabe. Sie arbeiten daran – jeden Tag. Für diesen Einsatz danke ich Ihnen herzlich.

Fit für die Zukunft

Am 27. Februar hat sich der Verwaltungsrat zusammen mit der Direktion einen Tag lang zurückgezogen, um die Zukunft unseres Unternehmens zu beraten. Gemeinsam haben wir die Basis für die Strategie 2020 gelegt. Warum brauchen wir eine Strategie?

Die Herausforderungen, denen wir uns in den nächsten Jahren stellen müssen, sind gross: Die Anzahl der betagten über 80-jährigen Menschen wird enorm steigen. Auch Krankheiten, die mit zunehmender Lebenserwartung verbunden sind, werden komplexer und vielfältiger sein. Die fachlichen Ansprüche an die Mitarbeitenden

werden zunehmen. Und gleichzeitig zeichnet sich ein grosser Mangel an Fachleuten im Gesundheitswesen ab; ein Dilemma, das umsichtige Planung erfordert. Ebenso beschäftigen uns die Wirtschaftlichkeit, zunehmende Ansprüche unserer Kunden, die Kosten unserer Leistungen sowie die Finanzierung durch die öffentliche Hand. Kurzum: Wir müssen fit sein für die Zukunft! Eine klare Strategie hilft uns dabei.

Wir sind EIN Unternehmen

Es gibt Aufgaben, die wir nicht 21-mal neu planen müssen. Hier denke ich an Pflegekonzepte wie Palliative Care, ich denke an Standards in der Pflege, in der Gastronomie, im Einkauf und an Prozesse, die für alle Betriebe gelten. In unserem Leitbild steht: WIR LEBEN VIELFALT IM GEMEINSAMEN RAHMEN. Genau dieser gemeinsame Rahmen gibt uns die Möglichkeit, Synergien zu nutzen und damit Kosten zu optimieren. Der Aufbau der Prozesse im Intranet, die Ernennung von übergeordneten Prozessverantwortlichen, etwa in der Pflege und in der Gastronomie, sind erste Schritte in die richtige Richtung. Wenn wir Synergien nutzen, haben wir mehr Zeit für unsere Kernaufgabe – die Betreuung und Pflege von Menschen.

Wir verfügen über ein enormes Wissen. Wir besitzen sehr viel Erfahrung. Wir kennen Wege zu guten Lösungen. Wir sind ein Unternehmen.

Ich danke Ihnen und uns allen für das tägliche konstruktive
Miteinander und den gemeinsamen Einsatz.

*Merci und herzliche Grüsse,
Heinz Hänni*

Weshalb ein neues Personalreglement?

Resultate der Mitarbeitenden-Umfragen bestätigen uns, dass unsere Anstellungsbedingungen als attraktiv und fortschrittlich wahrgenommen werden und wir mit der Domicil-Kultur ein vertrauensvolles Arbeitsumfeld bieten.

Mit der Einführung des Gesamtarbeitsvertrags (GAV) für das Personal Bernischer Langzeitpflege-Institutionen am 1.1.2014 stellte sich die Frage, ob wir uns als Unternehmen diesem GAV anschliessen wollen. Tatsache ist, dass die Domicil-Arbeitsbedingungen in einigen Bereichen deutlich besser sind als der GAV – z.B. bei Ferien, den Treueprämien, Versicherungen u.a.. Auch die im GAV geforderten Werterhaltung und ethischen Grundsätze hat Domicil schon länger im Leitbild verankert.

Domicil möchte in seinen Entscheidungen unabhängig bleiben und freiwillig beste Anstellungsbedingungen anbieten. Und mit unserer Personalkommission gibt es eine eigene Stelle, welche die Interessen der Mitarbeitenden kompetent vertritt. Der Beitritt zum GAV würde zudem bedeuten, dass alle Mitarbeitenden pro Monat obligatorisch CHF 4.00 in einen Solidaritätsfonds einzahlen müssen. Aus all diesen Gründen sind wir der Überzeugung, dass dieser GAV für unsere Mitarbeitenden keinen Mehrwert bringen würde und so verzichten wir auf einen Beitritt.

Nichtsdestotrotz haben wir den neuen GAV zum Anlass genommen, das Personalreglement neu zu formulieren, einzelne



Punkte den Marktverhältnissen anzupassen, neue Elemente aufzunehmen und das Reglement mit seinen Zusatzreglementen in eine Einheit zu bringen. Das neue Reglement tritt im Januar 2015 in Kraft.

Franziska Honegger
Direktorin Human Resources



Gewinner des Innovationspreises 2013

Ausgezeichnete Innovationen ...

Auch dieses Jahr wurden drei besonders fortschrittliche und erfolgreiche Projekte unterschiedlicher Betriebe mit dem Innovationspreis prämiert. Wir stellen die kreativen Projekte vor.

«Gastronomie 2014» im Domicil
Kompetenzzentrum Demenz
Bethlehemacker

Das Projekt «Gastronomie 2014» optimiert die Verpflegungsabläufe und erreicht so bessere Qualität und Kostenoptimierung. Bisher wurde das Essen zentral regeneriert und auf die drei Wohnbereiche verteilt. Neu wurden pro Wohnbereich in den beiden Wohnküchen je ein leistungsstarker, professioneller Kombi-Steamer eingebaut, damit das Essen direkt in der Küche der Wohngruppen aufbereitet werden kann.

Dies bringt flexiblere Essenszeiten, verbesserte Qualität bei der Regenerierung der Speisen und verwöhnt die Bewohnerinnen und Bewohner bei der Zubereitung mit leckerem Essensduft.



*Im Domicil Schwabgut gibts seit dem Frühling
2013 Schulungsvideos auf dem iPad.*



*Petra Ladi, Betreuung und Pflege auf der Haus-
gemeinschaft 3. + 4. Stock beim Wäsche sortieren.*

Schulungsvideos auf iPads im Domicil Schwabgüt

Im Domicil Schwabgut arbeiten viele Mitarbeitende nur gewisse Zeit – z.B. Praktikantinnen und Praktikanten – und jährlich treten 6 Lernende ein. Sie alle sollen möglichst bald selbstständig arbeiten können. Doch die Vermittlung der Standards und Arbeitsabläufe ist sehr zeitintensiv und birgt die Gefahr, dass wichtige Details vergessen gehen. Schulungsvideos, die jederzeit nochmals angeschaut werden können, sollen jetzt Abhilfe schaffen.

Marie-Louise Meyer, Leiterin Hotellerie und Hauswirtschaft, und Kaspar Rytz, Berater

Qualitätsmanagement produzierten erste kurze Erklärfilme – fürs Wäsche Sortieren, das Zubereiten eines Rindsschmorbratens oder das Richten der Medikamente. Die Wirkung zeigte sich sofort bei der Wäsche: weil alles richtig sortiert im vorgesehenen Wäschesack landete, wurde von der Wäscherei kein einziges Wäschestück zurück-gesendet.

Übergangsaufenthalt: Domicil Wyler
Mit diesem neuen Angebot kreierte Domicil Wyler eine Übergangslösung für Kundinnen

und Kunden. Früher konnten Kundinnen und Kunden, welche bereits bei Domicil angemeldet waren, bei Bedarf oft nicht sofort in ihr Wunsch Domicil einziehen. Deshalb wurden immer wieder Angebote von Mitbewerbern berücksichtigt. Durch die 15 wohnlich eingerichteten Einzelzimmer kann diese Wartezeit bis zum Einzug ins gewünschte Domicil überbrückt werden.

Sophial Hilaly und ihr Team sorgen seit Oktober 2013 für das Wohl der Kundinnen und Kunden während des Übergangsaufenthalts.



V. I. Riccarda Kläy, Silvia Pacigova, Lorenz Bischof, Yodit Teodros, Sabine Schaedeli, Simone Schmidt, Noemi Stoller

Teamportrait

Domicil Lindengarten – das Abenteuer beginnt

Die Eröffnung eines neuen Standortes erfordert von allen Mitarbeitenden grosse Flexibilität und eine Portion Pioniergeist. Besichtigungen des zukünftigen Arbeitsplatzes sind im Vorfeld oft nur mit akrobatisch-kreativen Klettereinlagen und elegantem Baustellenhelm möglich.

Die theoretisch geplanten Arbeitsabläufe müssen nach der Eröffnung dem Arbeitsalltag angepasst werden, die einzelnen Teams müssen sich kennenlernen und technische „Kinderkrankheiten“ stellen eine zusätzliche Herausforderung dar. Zusammen können wir aber jede Problematik lösen, und gemeinsam stellen wir uns täglich dem Abenteuer eines neuen Betriebes. Wir freuen uns!



Stehend v. l. Ranka Beyeler, Subaskaran Ragunathan, Regula Meister, Petra Elmiger, Eliane Mischler, Lea Herrmann, Stefan Leuenberger;
Sitzend v. l. Heidi von Bergen, Stefanie Steiner, Florian Hofstetter, Barbara Gümman, Mustafa Ziaul

Geschichte in Geschichten: Margrit Keuffer

ANEKDOTEN AUS 40 JAHREN DOMICIL

Margrit Keuffer absolvierte eine Ausbildung zur Hausbeamtin und trat nach drei Jahren im Spital Uznach ins heutige Domicil Alexandra ein. Nach der nebenberuflichen Weiterbildung zur Heimleiterin führte sie während vier Jahren das damalige «Alterswohnheim Ahornweg». Seit 1981 arbeitete sie auf der Geschäftsstelle des heutigen Domicil. Anlässlich des Jahresanlasses Anfang Jahr haben wir sie in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet. Die lustigen Anekdoten, die Margrit Keuffer an der Verabschiedung erzählte, wollten wir jedoch dem breiteren Publikum nicht vorenthalten.

1973-1976 Hausbeamtin im Alterspflegeheim Alexandra
Die Heimleitung bestand aus der Oberschwester und mir, der Hausbeamtin. Ich war zuständig für Hauswirtschaft, Reinigung, Verpflegung sowie Buchhaltung. Intern wohnen war obligatorisch. Den Abschluss machte ein «Bänkler» im Nebenamt. Monatlich brachte ich ihm die Unterlagen und er informierte dann den Geschäftsleiter über die Finanzen. Von der Stadt erhielten wir Subventionen, ohnedassichjeeinBudgetmachenmusste – ich glaube Subventionen wurden damals am Stammtisch ausgehandelt.

Zahltag anno dazumal
Damals wurde der Lohn noch bar ausbezahlt (monatlich insgesamt ca. CHF 40'000.00). Das Geld für die Lohnzah-

lung holte ich mit der Telefonistin auf der Post ab, in der Tasche hatten wir jeweils eine Betäubungspistole. Im Dezember, wenn der 13. Monatslohn ausbezahlt wurde, begleitete mich der Geschäftsführer vom Verein für das Alter. Die Mitarbeiter holten den Lohn persönlich bei mir ab.

Sparen unter der Matratze
Für einige «Patienten» verwaltete ich das Taschengeld. Eine Frau holte wöchentlich 10 Franken bei mir. Sie hatte aber keine Auslagen, sondern legte die Note jeweils unter die Matratze. Nach einigen Wochen brachte mir die Oberschwester wieder einige Noten zurück, das ging während meiner Zeit im Alterspflegeheim Alexandra immer so, aber die Frau war zufrieden.

Freitags grüsste die Blumenfee
Jeden Freitagmorgen bescherte uns die Stadtgärtnerei mit Schnittblumen. So hatten wir zur Dekoration immer schöne frische Blumen im ganzen Hause. Wir konnten auch jederzeit selber in der Gärtnerei je nach Anlass die gewünschten Blumen schneiden. Proforma kam jährlich eine Rechnung von 80 Franken!

1977-1981 Heimleiterin im Alterswohnheim Ahornweg
Der «Ahornwegpösteler»
Ein Bewohner war der «Ahornwegpösteler». Täglich, pünktlich um 09.00 Uhr, kam er ins Büro und holte die Einzahlungen für die Post. Meistens gab ich ihm nur eine Einzahlung mit, denn wenn er einen Tag nichts zu erledigen hatte, war er enttäuscht. Auch Botengänge ins Zähringer-Migros oder Kurierdienst auf die Geschäftsstelle an der Thunstrasse gehörten zu seinen Aufgaben.

Liebeskummer
Ein Bewohner litt enorm unter Liebeskummer. Nächtelang sass er im Treppenhaus und kontrollierte die Wohnungstüre seiner «Geliebten», dass ja kein Anderer dort Ein und Aus ging. Er war sehr eifersüchtig und erzählte mir jeweils auch, wie er darunter litt. Die Frau wollte aber gar nichts von ihm wissen. Da er Tabakpfeife rauchte (damals noch erlaubt) wussten wir immer, wo er wieder gelauscht hatte!



Berufsportrait

30 Jahre Nachtwache

Unsere Gesprächspartnerin **Susanne Fischer** (73), Nachtwache Domicil Weiermatt, Pflegewohnung Moosseedorf

Eine Prise Humor kann nie Schaden!
«Ich werde Krankenschwester», wusste Susanne Fischer als 12-jährige. Doch um die Schwesternschule zu besuchen, musste man damals 19 sein, ein abgeschlossenes Haushaltslehrjahr, die Ausbildung zur Schwesternhilfe und Sprachkenntnisse in Italienisch und Französisch vorweisen können.

Die Schwesternhilfe absolvierte Susanne Fischer in Vevey, wo sie auch ihre Französischkenntnisse perfektionierte. Ein weiteres Jahr verbrachte sie in der Militärheilanstalt in Tenero und besuchte in Locarno Italienischunterricht.

Über die Jahre als Nachtwache sagt Susanne Fischer lächelnd: «man muss kein Nachtmensch sein, aber gut zuhören können und viel Flexibilität mitbringen – und eine Prise Humor kann nie schaden».

Die 73-jährige ist auch noch sportlich unterwegs: Sie fährt regelmässig mit dem Velo zum Einkauf ins Nachbarsdorf. Trainiert hat sie dafür schon 1980: damals fuhren sie und ihr Mann mit dem Velo von Zürich nach Athen... in nur zwei Wochen.



Gesundheit – mein Ausgleich



Muriel Jost (16), Lernende Fachfrau Gesundheit, Domicil Hausmatte

Mit 6 Jahren stand ich zum ersten Mal auf einem Snowboard und habe im Crossfahren (gleiche Disziplin wie Tanja Frieden) meine Leidenschaft und meinen Ausgleich gefunden.

Als ich mich für den Beruf Fachfrau Gesundheit entschied, wusste ich noch nicht, dass ich den Sprung in die Leistungssportgruppe Regionalkader Bern (babe) schaffe und jetzt sogar an FIS-Rennen starten kann. Mit Lehre und 2 bis 3 Halblenstrainings pro Woche bin ich voll ausgelastet. Ab August trainieren wir im Schnee und ab Dezember bis April starten wir jedes Wochenende an einem Rennen in der Schweiz und den Nachbarländern.

Der Zusammenhalt im Team und die Freude am Sport sind mir wichtig und unbezahlbar. Trotzdem bin ich auf Gönner und Sponsoren angewiesen, da ich pro Saison etwa CHF 10'000.– für Reisespesen, Startgelder und Ausrüstung benötige. Zurzeit ist meine Familie mein Hauptsponsor, aber ich bin auf der Suche nach weiteren Gönnern und Sponsoren (Infos unter: muriel.jost@bluewin.ch).

Ausbildung, Trainings und Rennen dominieren mein Leben: doch zuerst gilt es die Lehre gut abschliessen; danach kommt mein nächstes grosses Ziel – Olympia in 8 oder 12 Jahren ...



Muriel, Julie und Luana in Action

Wir suchen Sie und Ihre Art des Ausgleichs oder Ihr spezielles Hobby! Haben Sie Lust mitzumachen, dann stellen Sie uns Ihren persönlichen Ausgleich vor, per Post an Domicil, Redaktion «imTeam», Engehaldenstrasse 20, Postfach 7818, 3001 Bern oder per Mail imteam@domicilbern.ch. Wir freuen uns!

Vergünstigungen

Um von den Vergünstigungen profitieren zu können, benötigen Sie eine Bestätigung, dass Sie bei Domicil arbeiten. Anzufordern bei: personalkommission@domicilbern.ch oder Tel. 031 370 95 00 (Domicil Schöneegg).

Wandern und Biken am Wiriehorn: 10 % Ermässigung. Infos unter www.wiriehorn.ch

Kieser-Training: Ermässigung auf Jahresabonnement (Fr. 850.- statt Fr. 990.-) Infos: www.kieser-training.ch

Massage bei Thaisana: 15 % Ermässigung – Infos unter www.thaisana.ch

Mrs. Sporty Wabern und Bümpliz: 3 Tage Gratis Probetraining; Jahresabo: Fr. 948.- statt Fr. 1044.- Jahresabo monatlich: Fr. 79.- statt Fr. 87.-

Kletterzentrum MAGNET: Kletterkurse: 10 % Ermässigung; Einzeleintritt: Fr. 20.- statt 24.-; 10-er Abos: Fr. 180.- statt 216.-

Hotelcard – das Halbtax für Hotels: Rabatt auf Karte für 1 bis 3 Jahre. Infos: www.hotelcard.com

Versicherungen mit CURAVIVA-Rabatt: Prämienermässigungen bei CSS, CONCORDIA, SANITAS und VISANA bis zu 20%. Infos bei der jeweiligen Krankenkasse.

Stromer – Elektrovelo mit Fr. 800.- Rabatt Aktion gültig bis 31. Juli 2014. www.stromerbike.com/build-your-bike

Portrait

Avan Mohammad und Diar Abdulrahman



Die beiden Frauen stammen aus der irakischen Stadt Sulaimanie. Avan Mohammad (41) kam 2003 in die Schweiz, Diar Abdulrahman (42) 2004. Beide arbeiten in der Pflege auf der Hausgemeinschaft 3 im Domicil Schwabgut. Regelmässig bereiten sie auch Mittag- oder Abendessen für die Kundinnen und Kunden zu.

Avan Mohammad befindet sich im ersten Lehrjahr einer Lehre als FAGE E und sagt über ihren Beruf: «Wir lieben den Kontakt zu den Bewohnerinnen und Bewohnern und bekochen sie jeweils mit grossem Vergnügen».



Eine kleine Reise in den Irak

Aus dem täglichen Kontakt mit Bewohnerinnen und Bewohnern entstand bei den zwei Frauen der Wunsch, etwas von ihrer Kultur weiterzugeben. Sie hatten die Idee, am 14. Februar 2014 ein kurdisches Fest zu feiern: Avan Mohammad und Diar Abdulrahman bekochten rund 40 Gäste mit feinen Spezialitäten aus ihrer Heimat. Sie stellten ihre kurdischen Kleider vor, präsentierten Musik und Bilder aus ihrer Stadt. Die Gäste waren begeistert von den verschiedenen Eindrücken aus der kurdischen Kultur und die Gastgeberinnen ernteten grossen Applaus.

Gastland-Rezepte

Kubba

(4-6 Personen)



Zutaten:

- 1 Packung Milchreis (500g)
- 2 Kartoffeln
- ½ Kilo Hackfleisch (Rind oder Lamm)
- 1 große Zwiebel
- 200g Mandeln
- 100g Petersilie
- 100g Rosinen
- Kümmel, Pfeffer und Curry (Menge nach Wunsch)

Zubereitung

1. Schritt - Die Füllung

Ein paar Esslöffel Öl in eine Pfanne giessen. Kleingeschnittene Zwiebeln anbraten, dann das Hackfleisch dazugeben. Hackfleisch ständig rühren, damit es nicht verklebt. Mit Salz und Pfeffer würzen. Mandeln und Rosinen dazugeben. Alles zusammen rühren und weiter braten lassen. Mit Petersilie den Geschmack abrunden. Sobald alles gut durch ist, Füllung abkühlen lassen.

2. Schritt - Der Reisteig

Reis eine Stunde in Wasser aufweichen. Wasser aufkochen und bei mittlerer Hitze mit Salz und Currypulver anreichern. Reis in Sieb zusammen mit den Kartoffeln im heissen Wasser kochen. Der Reis färbt sich sattgelb. Nach zehn Minuten Reiskörner probieren: Wenn sie weich sind, sind sie fertig. Reis durchsieben und abkühlen lassen. Anschliessend zu einem glatten Teig kneten. Mit nassen Händen kleine Knödelbällchen formen, mit dem Esslöffel mit Füllmasse füllen und wieder zu Bällchen zusammenrollen. Bällchen in Öl braten. Bällchen vorsichtig drehen sonst fallen sie auseinander. Mit einer Prise Salz das Gericht abrunden.

Wir gratulieren den Gewinnerinnen von je zwei Kino-Gutscheinen und wünschen einen unterhaltsamen Kinobesuch!
Frau **Regula Stettler Streit**, Domicil Schwabgut; Frau **Sarah Probst**, Domicil Kompetenzzentrum Demenz Bethlehemacker