

A portrait of Fabien Lamotte, a man with short brown hair, a beard, and blue eyes, wearing a dark blue button-down shirt. The background is a blurred outdoor scene with green foliage and a blue sky. The text 'mehr von dahay' is overlaid in the top right corner.

# mehr von dahay

Im Porträt: Fabien Lamotte,  
Wohnbereichsleitung Haus 1

Leben im Alter: Rotes Kreuz Baselland –  
von der Wiege bis zur Bahre

4/5

6/7

8/9

10/11

12/13

14/15



**Vorwort**

Wir erzählen Ihnen wieder  
«mehr von dahay»



**Im Porträt**

Fabien Lamotte, Wohn-  
bereichsleitung Haus 1



**Rückblick**

Herbstfest im dahay



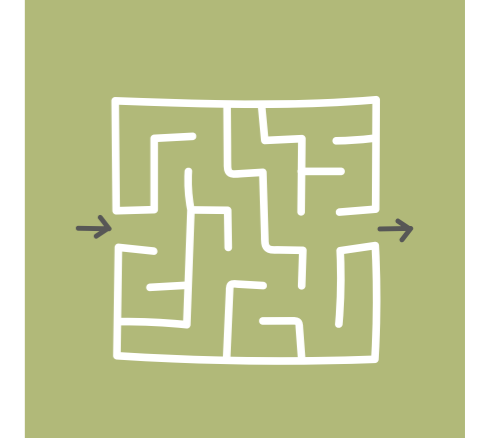
**Leben im Alter**

Rotes Kreuz Baselland –  
von der Wiege bis zur Bahre



**Rezept-Tipp**

Rosa gebratener Rinderrücken  
an Morchelrahmsauce



**Aus dem dahay**

Termine  
Unterhaltung  
Rätselspass



## Wir erzählen Ihnen wieder «mehr von dahay»

Liebe Leserinnen und Leser

Ein weiteres Mal darf ich Ihnen frohe Festtage wünschen – doch zuerst freue ich mich darüber, dass Sie die neueste Ausgabe unseres Newsletters «mehr von dahay» in den Händen halten. In dieser Ausgabe lernen Sie wieder einen neuen Mitarbeiter vom dahay kennen und erfahren ausserdem mehr über die spannenden Tätigkeiten des Schweizerischen Roten Kreuzes Baselland. Wie immer kommt auch der Spass nicht zu kurz, dank unserem Rezept-Tipp und Rätseln.

Schliesslich möchte ich mich hiermit bei all unseren Mitarbeitenden für ihre hervorragende Arbeit bedanken – ohne euch wäre das dahay nicht, was es ist: ein Zuhause.

Anschliessend wünsche ich Ihnen, liebe Bewohnende, Angehörige, Mitarbeitende, Freunde und Freundinnen sowie Interessierte, ganz wunder-volle Festtage und einen gelungenen Start ins neue Jahr.

Ursula Tschanz  
Geschäftsführerin dahay

## Ein- & Austritte

Januar 2024 bis November 2024

### Eintritte

Natacha Antonietti Mota  
Biljana Burger  
Evelyne Gasser  
Nigus Alemayehu Gerecheal  
Arbnora Hajrizi  
Silvano Herger  
Gaby Hochstrasser  
Ursula Hueber  
Claudia Isenschmid  
Susanne Könitzer  
Fabien Lamotte  
Jennifer Longhi  
Sultan Manis  
Maryrajani Nikson  
Maria Beatriz Ocampo de Möring  
Toker Palandizlar  
Ines Peng  
Chuleekorn Purtschert  
Leyla Reichenbach  
Kevin Schütt  
Nurja Von Allmen  
Ljiljana Vuksic  
Daniel Walser  
Ramona Zemp

### Eintritte Lernende

Denise Bavone  
Amir El Sayed  
Beyza Asrin Gökpınar  
Medin Halimi  
Amelie Holten  
Mario Plüss  
Asia Salievski  
Miranda Zequiri

### Austritte

Nicole De Vita  
Jones Domiguez  
Hanna Frei  
Christian Guth  
Denise Herrli  
Salome Laurence Hubler  
Daniela Imhof  
Elsbeth Limacher  
Ana Marcos  
Alexandra Merz  
Jasmin Vanessa Meyer  
Frank Müller  
Sumaia Perez  
Sandy Piller  
Nadja Schmid  
Denise Treuer  
Melanie Wunderlin  
Dilara Yarsi Malgir

### Pensionierungen

Wir verabschieden uns von  
Beatrice Brunner  
Francis Sandiyapillai  
Petra Wild-Fässler

und danken ihnen herzlich für die langjährigen Dienste. Für den neuen Lebensabschnitt wünschen wir ihnen viele schöne und neue Erlebnisse sowie gute Gesundheit!

## Im Porträt: Fabien Lamotte, Wohnbereichs- leitung Haus 1

### Herr Lamotte, seit April 2024 sind Sie als Wohnbereichsleiter von Haus 1 tätig. Was beinhaltet Ihre Arbeit?

Meine Tätigkeiten in dieser Funktion beinhalten die fachliche und personelle Führung meiner Mitarbeitenden. Ausserdem bin ich Ansprechperson für unsere Bewohnenden und ihre Angehörigen. Ich bin unter anderem verantwortlich für die Einhaltung der Richtlinien und Vorgaben im dahay und vertrete die Interessen des Teams und der Bewohnenden.

### Was macht Ihnen am meisten Freude an Ihrer Arbeit?

Am meisten macht mir Freude, gemeinsam mit Menschen und für Menschen zu arbeiten. Nicht alle sind dafür gemacht, im Pflegebereich zu arbeiten, doch ich habe gleich gemerkt, dass dies nicht nur ein Beruf für mich ist, sondern meine Berufung.

### Was gefällt Ihnen am dahay besonders?

Das dahay hat eine wunderschöne und ruhige Lage, die mir sehr gut gefällt. Die Mitarbeitenden und Bewohnenden machen das dahay zu einem besonderen Ort, der mir viel Freude bereitet. Ich freue mich sehr darüber, nun Teil dieses Teams zu sein!

### Wo führte Ihr Weg durch, bevor Sie zu uns ins dahay gekommen sind?

Ich habe nach meiner Ausbildung im Jahr 2007 als Fachperson in der Adullam-Stiftung in Basel meine ersten beruflichen Erfahrungen gesammelt. Von 2012 bis 2022 arbeitete ich im Dreilinden in Oberwil. Anfangs als Fachperson, später als Berufsbildner und seit 2017 als Teamleiter. Im Jahr 2022 wechselte ich das Pflegesetting, indem ich als Teamleiter zur Spitex Riehen-Bettingen wechselte. Da mir allerdings die Arbeit in einer Pflegeinstitution gefehlt hat, habe ich mich dazu entschlossen, wieder auf die Suche zu gehen, und bin nun seit August 2024 als Wohnbereichsleiter im dahay tätig.

### Was sind Ihre Ziele im dahay?

Ich habe mir zum Ziel gesetzt, als Wohnteamleiter allen gerecht zu werden: meinen Mitarbeitenden, meinen Vorgesetzten sowie auch unseren Bewohnenden. Ich möchte gern ein Team aufbauen, das gut und harmonisch miteinander arbeitet und in dem sich jeder auf den anderen verlassen kann. Mir ist wichtig, dass wir ein gegenseitiges Vertrauen aufbauen und ein tolles Miteinander erfahren. Ich habe mir ebenfalls zum Ziel gesetzt, mich aktiv in der Weiterentwicklung des dahay einzubringen, unter anderem in Bezug auf die Steigerung der Qualität und die Verbesserung der Strukturen sowie die Steigerung der Zufrieden-



«Mir ist wichtig, dass wir ein gegenseitiges Vertrauen aufbauen und ein tolles Miteinander erfahren.»

heit meines Teams und der Bewohnenden. Mir ist wichtig, mich gemeinsam mit meinen Mitarbeitenden weiterzuentwickeln. Ich möchte andere für neue Wege begeistern und den Menschen in meinem Umfeld helfen, ihr volles Potenzial auszuschöpfen und ihre individuellen Ziele zu erreichen. Dabei ist mir wichtig, dass jeder und jede Einzelne Gehör findet und seine oder ihre Anliegen und Wünsche kommunizieren kann. Ein gemeinsames Erarbeiten von Zielen und Meilensteinen erachte ich dabei für alle als sehr motivierend.

### Wo sehen Sie Herausforderungen?

Eine grosse Herausforderung, mit der ich in der Vergangenheit sehr häufig konfrontiert war, lag in

der hohen Fluktuation der Pflegekräfte. Für die Arbeit in der Pflege, das Arbeiten mit Menschen und die oftmals hohe Belastung, mit der wir täglich konfrontiert sind, sind nicht alle geschaffen. Es ist nicht immer einfach, unter diesen Umständen ein stabiles Team zu halten und die Mitarbeitenden in der täglichen Arbeit zu motivieren. Der Fachkräftemangel und der fehlende Nachwuchs stellen dabei auch immer wieder eine Herausforderung dar. Das Positive am dahay ist jedoch, dass wir aktuell tatsächlich keine hohe Fluktuation haben.

Interview geführt von  
Leandra Aceto, Startbahnwest

# Das war unser Herbstfest

Darauf blicken wir gern zurück: unser wunderbares Herbstfest, das wir zusammen mit Bewohnenden, Angehörigen, Mitarbeitenden und Besuchenden gefeiert haben! Von Klein bis Gross war für alle etwas dabei: verschiedene Marktstände zum Shoppen, handgemachte Arbeiten aus der Aktivierung zum Bestaunen, ein Tombolastand zum Gewinnen, ein Konzert des Jodlerklubs Fülinsdorf zum Zuhören, Getränke- und Grillstand sowie Kaffeestube für Hunger und Durst, Kinderschminken und ein Streichelzoo des Tierparks Weihermätteli in Liestal für die Kinder, ein Rollstuhlparcours für die Geschickten und ein Stand unserer Lernenden über die Lehre im dahay für die Interessierten und vieles andere mehr.



# Rotes Kreuz Baselland – von der Wiege bis zur Bahre

Interview mit Anja Nicole Seiwert, Geschäftsleiterin  
Schweizerisches Rotes Kreuz Baselland

**Das Schweizerische Rote Kreuz Kanton Baselland ist für uns alle da – und während unseres ganzen Lebens. Oder, wie es Anja Nicole Seiwert, Geschäftsleiterin des Roten Kreuzes Baselland, sagt: «von der Wiege bis zur Bahre». Im Gespräch mit ihr zeigt sich, dass das Rote Kreuz Baselland noch viel mehr macht, als man denkt.**

47 Vollzeitstellen, ca. 90 Angestellte im Stundenlohn und ungefähr 800 Freiwillige. Damit hat das Schweizerische Rote Kreuz Kanton Baselland (SRK BL) ein sehr grosses Netzwerk, mit dem es auch einiges auf die Beine stellt. «Das SRK BL gliedert sich in vier Abteilungen, die in unterschiedlichen Bereichen tätig sind», erklärt Anja Nicole Seiwert, Geschäftsleiterin des SRK BL. «Damit decken wir ein sehr breites Angebot ab.»

**1. Bildung:** Als der schweizweit zweitgrösste Bildungsanbieter bietet das SRK BL diverse Aus- und Weiterbildungen an. Im Bereich der Pflege sind dies z. B. der Lehrgang «Pflegehelfende SRK» oder der einjährige Lehrgang «Fachperson aktivierende Alltagsgestaltung mit Fokus Demenz». Zudem können verschiedene Kurse von pflegenden Angehörigen besucht werden. Dazu gehören die Angebote «Ich will nicht ins Pflegeheim» und «Nothilfekurs für pflegende Angehörige». Das ist aber noch lange nicht alles: Weitere Angebote umfassen den Bereich Gesundheit und Prävention für die ganze Familie. Angefangen bei Kleinkindern mit dem Kurs «Notfälle bei Kleinkindern» über den «Baby-

sitter-Kurs SRK» für Jugendliche bis zu Massageangeboten für Erwachsene sowie Gedächtnistraining für Seniorinnen und Senioren.

**2. Unterstützung zu Hause:** Das SRK BL bietet nicht nur Kurse in seinen Räumlichkeiten an, sondern kommt auch zu Ihnen nach Hause, wenn Sie Hilfe brauchen. Am bekanntesten ist hierbei der Rotkreuz-Notruf. Die Notrufzentrale ist täglich rund um die Uhr erreichbar und unterstützt Sie im Notfall. Mit der Dienstleistung «Pflege und Betreuung» werden Sie von erfahrenen Pflegehelfenden SRK zu Hause betreut und gepflegt. Im Angebot der Familienentlastung erhalten Sie von geschulten und erfahrenen Mitarbeitenden Unterstützung im Akutfall bei erkrankten Kindern oder Elternteilen.

**3. Soziales und Integration:** Mit seinen geschulten Freiwilligen bietet das SRK BL Dienstleistungen wie «Begleiten – da sein bis zuletzt», eine Begleitung von Schwerkranken und ihren Angehörigen, sowie den Besuchsdienst «Gemeinsam gegen Einsamkeit» für ältere Menschen an. Dazu kommen Integrationsprogramme für Migrations-

familien oder junge Erwachsene, wie z. B. das Programm SPIRIT, das Geflüchtete in ihrer psychischen Gesundheit unterstützt, mit dem Ziel, Strategien für den Umgang mit Alltagsschwierigkeiten und Stress zu erlernen – und das sogar in ihrer Muttersprache.

**4. Ergotherapie und Tagesstätte:** Das SRK BL führt eine eigene Ergotherapiepraxis und eine Tagesstätte im Haus. Diese Angebote unter einem Dach zu haben, ist innerhalb der SRK-Familie einzigartig und entstand aus den Bedürfnissen der Menschen im Baselbiet, was die Verbundenheit des SRK BL mit den Menschen in der Nähe zeigt.

Ältere Menschen profitieren von diesem Angebot einerseits direkt durch den schon angesprochenen Freiwilligen-Besuchsdienst und die Pflegeeinsätze durch Pflegehelfende SRK und andererseits indirekt durch dank der Lehrgänge geschulte und gewappnete Angehörige. «Zusätzlich sind wir aber auch noch eine Spitexorganisation mit Betriebsbewilligung», fügt Anja Nicole Seiwert hinzu. «Wir sind Mitglied beim Spitexverband Baselland und bieten Grundpflege, d. h. kassenpflichtige Leistungen, sowie weitere Pflege, Betreuung und Hauswirtschaftshilfe sowohl tagsüber als auch in der Nacht an.»

**Möchten Sie das Schweizerische Rote Kreuz Kanton Baselland unterstützen?**

**Freiwillige sowie Spenden für den Umbau werden immer benötigt!**

**Weitere Informationen zum Angebot, zur Freiwilligenarbeit oder zur Spendenmöglichkeit finden Sie auf der Website: [srk-baselland.ch](http://srk-baselland.ch)**



Anja Nicole Seiwert

Das bereits sehr breite Angebot weitet das SRK BL laufend aus. Damit dies auch in Zukunft möglich ist, wird aktuell die Geschäftsstelle an der Fichtenstrasse umgebaut und innen räumlich vergrössert – alles nach ökologischen Standards. «Dieser Umbau soll den Menschen im Baselbiet zugutekommen. Jeden Tag kommen Menschen zu uns und brauchen Hilfe. Doch unsere räumlichen Kapazitäten stossen an ihre Grenzen, und die Wartelisten sind lang. Das wollen wir ändern, denn wir wollen für alle da sein können», so Anja Nicole Seiwert. Finanziert wird der Umbau hauptsächlich durch Eigenmittel. Damit das Angebot für die Menschen im Baselbiet jedoch nicht darunter leiden muss, ist das SRK BL zudem auf Spenden angewiesen – und auch auf mehr Freiwillige. Denn während die Anfragen wegen Hilfe und Begleitung steigen, sinkt die Anzahl Menschen, die helfen möchten. «Unser Ziel ist, dass sich alle Menschen im Baselbiet sicher, wohl und gut aufgehoben fühlen. Doch um ihnen zu helfen, brauchen auch wir Unterstützung.»

# Rezept-Tipp: Rosa gebratener Rinderrücken an Morchelrahmsauce

Rezept für 4 Personen

**1 kg Entrecôte oder Ribeye** (wenn man es durchzogen und aromatischer mag) mit **Gewürzen nach Wahl** würzen und ca. eine Stunde lang ruhen lassen.

In der Zwischenzeit werden **40 g getrocknete Morcheln** 20 Min. in warmem Wasser eingeweicht. Achtung: Je nach Hersteller der getrockneten Morcheln könnten sie noch etwas sandig sein, weshalb man die Morcheln nach dem Wässern noch zwei- bis dreimal waschen und in einem Sieb abspülen sollte. Nach Belieben können die Morcheln auch ganz weggelassen oder in die gewünschte Grösse geschnitten werden. Die Morcheln nun abtropfen lassen und mit einem Küchentuch trocken tupfen.

Kevin Schütt, Leitung Küche



**Eine Essschalotte** in feine Würfel schneiden und mit **einem EL Öl** in einem vorgeheizten Topf farblos anschwitzen. Nach ca. 2 Min. können die Morcheln dazugegeben und weitere 2 Min. mit-angedünstet werden. Dann mit **150–200 ml Weisswein** ablöschen und einreduzieren.

Anschliessend mit **200–250 ml einer guten Demi-Glace** (diese kann man in Gläsern kaufen oder selber machen) auffüllen und aufkochen. Nun mit **80 ml Vollrahm** verfeinern, abschmecken und bei kleiner Hitze 10 Min. ziehen lassen.

Den Ofen auf 180°C vorheizen.

Nachdem das Fleisch alle Gewürze und Aromen aufziehen konnte, wird es nun von allen Seiten scharf angebraten. Kurz bevor dieser Vorgang fertig ist, können **wenige Zweige Rosmarin, Thymian und Salbei** und **eine zerdrückte Knoblauchzehe** in **einem EL Butter** dazugegeben werden, um das Fleisch zusätzlich zu aromatisieren.

Das Fleisch wird nun auf ein Backgitter gelegt. Unter das Backgitter kommt ein Backblech, um den Saft aufzufangen. Die Kräuter mit dem Knoblauch und der Butter werden über das Fleisch gegeben, das Backgitter in den Ofen schieben. Hier bleibt das Fleisch, bis es eine Kerntemperatur von 53–55°C hat (je nach Geschmack). Anschliessend wird das Fleisch aus dem Ofen genommen und 10 Min. ruhen gelassen, damit sich die Fleischsäfte im Fleisch verteilen und der Saft beim Aufschneiden nicht ausläuft. Der Bratensatz, der vom Backblech aufgefangen wurde, wird für zusätzlichen



Geschmack in die Morchelrahmsauce gegeben und untergerührt. Sauce langsam erhitzen.

Zum Abschluss die Kräuter vom Fleisch nehmen und dieses für das Anrichten portionieren. Empfohlen wird, die Sauce unter dem Fleisch anzurichten (Saucenspiegel), damit das rosa Fleisch zu sehen ist.

Tipp für die Beilage: Pommes duchesse und Bohnen mit Zwiebelschmelze.

Viel Spass beim Zubereiten und Geniessen wünscht Ihnen

Kevin Schütt, Leitung Küche

### Termine 2024

12. Dezember 2024, 18.30–20.30 Uhr  
Eröffnung Adventsfenster

17. Dezember 2024, 14.30–16.00 Uhr  
Weihnachtsfeier Haus 1

19. Dezember 2024, 14.30–16.00 Uhr  
Weihnachtsfeier Haus 2

### Termine 2025

06. Mai 2025, 18.00–20.00 Uhr  
Angehörigentreffen

01. August 2025, 11.00–15.00 Uhr  
1. August-Feier

18. Oktober 2025, 11.00–17.00 Uhr  
Herbstfest

06. Dezember 2025, 14.30–16.00 Uhr  
Samichlausfeier

22. Dezember 2025, 14.30–16.00 Uhr  
Weihnachtsfeier Haus 1

23. Dezember 2025, 14.30–16.00 Uhr  
Weihnachtsfeier Haus 2

### Kreuzworträtsel

1. Was findet man im Wald für die Weihnachtsdeko?
2. Was spendet Licht und wärmt besonders in der Adventszeit?
3. Was wird traditionell für Weihnachten im Erzgebirge hergestellt?
4. Womit verpackt man ein Geschenk?
5. Wie heisst der Geburtsort des Christkinds?
6. Das Werkzeug zum Nüsseknacken?
7. Wie nennt man die Vorlage zum Singen?
8. Hier schreibt man seine Weihnachtswünsche auf.
9. Was symbolisiert der Weihnachtsbaum?
10. Wie heisst der beliebte Weihnachtskuchen?
11. Wo wohnt der Weihnachtsmann?
12. Wie nennt man den Weihnachtsmann noch?
13. Was kann man aus Harz, Holzkohle und Holzmehl herstellen?
14. Welche weihnächtliche Zutat wird aus Mandeln hergestellt?
15. Aus welchem Land stammt das Weihnachtsgeschicht Plumpudding?
16. Was endet am 6. Januar?

#### Lösungswort

A B C D E F G H I J K L M N O P

Lösungswort letzter Newsletter: WEIHNACHTSGESCHICHTE







# wir sind dahay

dahay AG \* gepflegt wohnen im Alter \* Eben-Ezerweg 50 \*  
4402 Frenkendorf \* T +41 61 906 19 00 \* F +41 61 906 19 77 \* dahay.ch

## Impressum

Herausgeber: dahay AG, Eben-Ezerweg 50, 4402 Frenkendorf; Redaktionsleitung: Ursula Tschanz, dahay AG; Gestaltung, Interviews, Text: Startbahnwest AG; Urheberrechte: Die Urheber- und alle anderen Rechte an Inhalt, Bildern, Fotos und sonstigen Dateien gehören ausschliesslich der dahay AG oder anderen Rechtsinhabern.