Zeitschrift: Schweizer Heimwesen : Fachblatt VSA Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heimwesen

Band: 56 (1985)

Heft: 8

Rubrik: Aus der VSA-Region Bern

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Mehr erfahren

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. En savoir plus

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. Find out more

Download PDF: 11.12.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

«Zur Plazierung von erziehungsschwierigen Kindern in Heime und Heilpädagogische Pflegefamilien»

Unter dem zitierten Titel ist, herausgegeben vom Schweiz. Verband für erziehungsschwierige Kinder und Jugendliche (SVE) und der Fachstelle für Heimerziehung, eine nützliche kleine Broschüre erschienen, die sich mit der Frage beschäftigt, wann und wo die Plazierung eines Kindes in einem Heim oder in einer Heilpädagogischen Pflegefamilie (HPP) angezeigt ist. Die Broschüre, die auch knappe Hinweise auf Literatur und gesetzliche Grundlagen enthält, wurde zusammengestellt von der Arbeitsgruppe M. Bremi, D. Schifferli und U. Schmidt. Sie will Entscheidungshilfen für neue Mitarbeiter von fremdplazierenden Stellen, für Planungs- und Finanzierungsgremien sowie für Mitarbeiter in Heimen und Heilpädagogischen Pflegefamilien liefern. Die verantwortliche Arbeitsgruppe bezeichnet das im Juli 1985 erschienene kleine Werk als «auch geeignet als Lehrmittel an Schulen für Sozialarbeit, Sozialpädagogik, Heimerziehung und Seminarien». Es kann zum Preis von Fr. 5.- (zuzüglich Versandkosten) bezogen werden bei der Geschäftsstelle SVE, Postfach Pro Infirmis, 8032 Zürich (Tel. 01 251 05 31).

diesem offenen Hause eher skeptisch gegen-

Mit allen Stimmen beschloss der Grosse Klinik «Franziskusheim» in Oberwil bei Preisreglement: Zug zum 75-Jahr-Jubiläum einen Beitrag von hunderttausend Franken zu überreichen. Dieser Betrag soll aber nicht im Defizit versinken, sondern wollte als Anerkennung gedacht sein.

Die Stimmberechtigten von Neuheim/ZG haben der Gründung einer Stiftung für Alterswohnungen in der Gemeinde zugestimmt und einen Beitrag von 1,5 Millionen Franken als Einlage in das Stiftungsvermögen beschlossen. Aufgabe der Stiftung ist es nun, im Dorfgebiet nach Land zu suchen und im Verlaufe von ungefähr zehn Jahren eine Einheit von 30 Alterswohnungen zu

Unter- und Oberägeri/ZG sind sich in Sachen St.-Anna-Stiftung nicht einig. Während Unterägeri dieser Stiftung, die auf dem Areal des gegenwärtigen Ferienheimes St. Anna Alterswohnungen erstellen will, positiv gegenübersteht, haben die Oberägerer den Beitritt vorläufig mit einem Stimmenverhältnis von 6:1 zurückgewie-

Die Urner Eingliederungswerkstätte für Behinderte in Schattdorf/UR platzt aus allen Nähten. Wegen Raumnot mussten Behinderte sogar abgewiesen oder Aufnahmegesuche zurückgestellt werden. Deshalb wird nun die Behindertenwerkstätte für 4,1 Millionen Franken ausgebaut. Im Herbst 1986 sollen die neuen Räumlichkeiten bezugsbereit sein.

Ende letzten Jahres haben die Verbandseiner Erweiterung des Heimes grundsätzlich 31. Dezember 1985.

zugestimmt und auch die notwendigen Planungskredite zugesprochen. Man rechnet mit zusätzlichen 15 Betten und den notwendigen Nebenräumen, wofür zurzeit die Detailstudien in Arbeit sind.

Zum neuen Heimleiterehepaar für das Betagtenheim «Am Schärme» in Sarnen/OW wurden als Nachfolger des verstorbenen Kurt Hilfiker J. und V. Martin gewählt, denen wir für diese Aufgabe alles Gute wünschen.

Die Zukunft des Kinderdorfes Rathausen/LU ist immer noch ungewiss. Vorläufig soll es nicht aufgehoben, sondern in der bisherigen Form als sozialpägogisches Heim für verhaltensgestörte Kinder bis 1988 weitergeführt werden. Der ganzen oder teilwei-

sen Umfunktionierung in ein Heim für Schwerstbehinderte will der Stiftungsrat unter Bedingungen zustimmen.

Der Vorstand des Regionalverbandes Zentralschweiz des VSA hat sich mit den Vorbereitungen des Besuches der Heimleiter aus der Region Appenzell befasst. · Dieser Gegenbesuch (die Zentralschweizer waren letztes Jahr zwei Tage in Herisau) wird am 18. und 19. September 1985 stattfinden.

Und zum Schluss noch eine Berichtigung zu den letztmonatigen Notizen: Merlischachen liegt in der Tat im Kanton Schwyz und nicht im Kanton Luzern, wie irrtümlich vermerkt

Joachim Eder, Zug

Ausschreibung des Südhalde-Preises 1986

Nachdem im April dieses Jahres der aus Anlass des 25-Jahr-Jubiläums der Südhalde gestiftete Preis zur Förderung der psychiatrischen Krankenpflege in der Schweiz erstmals verliehen worden ist - und zwar an einen 84jährigen ehemaligen Psychiatriepfleger aus dem Welschland -, erfolgt nun die Ausschreibung des Preises für 1986.

Gemeinderat von Zug, der Psychiatrischen Über die Zweckbestimmungen heisst es im

- Auszeichnung von Schwestern und Pflegern, die sich in der Betreuung von psychisch Kranken in der Schweiz in besonderer Weise verdient gemacht haben.
- Förderung von besonders wertvollen Bestrebungen, die Qualität der Pflege von psychisch Kranken zu verbessern.
- Unterstützung von Bemühungen um Hebung der beruflichen Eigenständigkeit.

Dotiert ist der Südhalde-Preis mit einer Geldsumme von 5000 Franken. Er kann sowohl an Einzelpersonen als auch an Personengruppen oder Institutionen verliehen werden. Diese können sich selber direkt bewerben; es besteht aber auch die Möglichkeit, dass jemand vorgeschlagen wird.

Der Jury, welche die Preisträger ermittelt, gehören an: zwei Berufsangehörige, die in der psychiatrischen Pflege tätig sind, ein Vertreter einer Patientenorganisation, ein Mitglied des Südhalde-Schulteams und ein bis zwei weitere Mitglieder.

Jeder Antragsteller kann seine Bewerbung bzw. seinen Vorschlag nach seinen eigenen Ideen gestalten. Wichtig ist jedoch, dass auszeichnungswürdige Verdienste oder förderungswürdige Bestrebungen im Sinne der im Reglement festgehaltenen Zweckbestimmungen überzeugend dargestellt sind.

Die nächste Preisverleihung wird im Frühjahr 1986 stattfinden. Einsendeschluss für gemeinden des Pflegeheims Sursee/LU Bewerbungen oder Vorschläge ist der

Eingaben sind an folgende Adresse zu richten, wo auch das Preisreglement bezogen werden kann:

Südhalde Schule für psychiatrische Krankenpflege Stichwort «Südhalde-Preis» Südstrasse 115 8008 Zürich

Aus der VSA-Region Bern

40 Jahre im Dienste des Strafvollzuges

Auf Ende dieses Monats tritt Direktor Emil Loosli in den wohlverdienten Ruhestand. Als junger Ingenieur agronom hat er am 9. Mai 1946 die Stelle als wissenschaftlicher Mitarbeiter des tausend Hektaren grossen Gutsbetriebes der damaligen Strafanstalt Witzwil übernommen. Nach den Regeln der «alten Schule» lernte er den Anstaltsbetrieb von Grund auf kennen, indem er nicht nur als diplomierter Agronom in der Landwirtschaft eingesetzt wurde, sondern auch übers Wochenende im Kasernenbetrieb als Aufseher seine Kräfte dienstbar machen musste; dies zu einer Zeit, als in Witzwil noch 600 Gefangene und mehr untergebracht waren. Er erlernte mit grossem Geschick, die Regie über den Einsatz von Mensch, Tier und Maschine auf dem Grossbetrieb zu führen. Vor allem verstand er es, den Inhaftierten vom Sinn der Strafe und der Arbeit zu überzeugen; das zeigt der Brief eines Gegangenen aus jener Zeit: «... so oft ich Brot esse, will ich es andächtig tun, denn das hat mich Witzwil gelehrt, dass es Schweiss und Mühe bringt, bis die Ähre golden reift . . .»

Direktor Hans Kellerhals erkannte in Emil Loosli den zuverlässigen, einsatzbereiten Mitarbeiter, der es verstand, das Personal bestimmt und mit Überlegenheit zu führen. Am 1. September 1951 wurde er zum

Adjunkten-Landwirtschaftslehrer befördert, und am 1. April 1963 erfolgte die Wahl zum Direktor der Anstalten Witzwil durch den Regierungsrat des Kantons Bern. Schon zu Beginn seiner Amtsübernahme kam der grosse Umbruch im schweizerischen Strafvollzug, und auch Witzwil blieb von schweren Angriffen nicht verschont. Man erinnert sich an die beiden Dienstverweigererdemonstrationen in den sechziger Jahren in Witzwil und Ins, deren Narben durch die heftig geführten Pressekampagnen bis in die heutige Zeit reichen.

Allem zum Trotz blieb Frau Elisabeth Loosli sowohl für die Zellenbewohner als auch für die Angestellten der gute Geist des Hauses. Man konnte ihr in mütterlicher Vertrautheit die eigenen Sorgen anbringen. Im Sommer 1980 erfolgte der Verlust ihres Sohnes Urs und seiner Freundin als Opfer der berüchtigten Witzwilkreuzung; ein tragisches Ereignis, dessen Schatten bis in die heutige Zeit reichen. Gerade in diesen Stunden der grossen Trauer durfte das Direktorenehepaar das Mitgefühl der ganzen Witzwilgemeinde erfahren. Emil Loosli hatte seine eigenen Quellen, um Kraft zu schöpfen: entweder sah man ihn in seinen freien Stunden auf dem Pferderücken über die grossen Felder des Witzwiler Gutsbetriebes traben, oder man vernahm vom Stock her die Töne seines Harmoniums, wo er sich in die klassische Musik vertiefte.

Trotz seinem eher zurückgezogenen Wesen durften Insassen und Personal viel menschliches Entgegenkommen erfahren, und er liess sich gerne von Maria Stuarts Ausruf leiten: «... Misstraut Euch edler Lord, dass nicht der Nutzen des Staates Euch als Gerechtigkeit erscheine . . .»

Zur Krone der Aera Loosli gehören ohne Zweifel das Entstehen des grossen Bauwerkes der Gesamtsanierung von Witzwil, die Einführung der neuen Vollzugsmethoden des heutigen Betreuungs- und Behandlungsvollzuges und das Vernahten der alten und neuen Angestelltengeneration. Unter seiner Aegide entstand eine der modernsten Vollzugsanstalten Europas.

Aus dem ehemaligen Stradtberner machte die lange Witzwiler Zeit einen treuen Seeländer, der nach der «Entlassung» für die C. Max Dubois, Adjunkt Anstalten Witzwil auch im Kreis des VSA-Regionalverbandes

Warum vor dem Tiefkühlen blanchieren?

(STI) Jedes Jahr, wenn in den Gärten das Gemüse reift und auch die Auswahl einheimischer Gemüse auf dem Gemüsemarkt stets vielfältiger wird, taucht bei vielen Leuten, die diesen Erntesegen einfrieren möchten, die Frage auf: Kann man sich die Arbeit des Blanchierens ersparen und das Gemüse roh tiefkühlen?

Es stimmt, dass man sich auch dann mit selbst tiefgekühltem Gemüse den Magen nicht verdirbt, wenn es roh, das heisst ohne vorgängiges Blanchieren (Erwellen), tiefgekühlt wird. Es ist jedoch nach wie vor eine Tatsache, dass Bohnen, Erbsen, Blumenkohl, Kohlrabi u. v. a. während der Tiefkühllagerung ihren Geschmack, ihr Aussehen, ihren Geruch und Vitamingehalt gerade durch ein kurzes Kochen – sprich Blanchieren - viel besser beibehalten, als ohne dieses Vorgehen.

Ausnahmen bilden Peperoni, Tomaten (nur für Kochzwecke tiefkühlen), Gurken (werden durch das Tiefkühlen weich), grüner Lauch für Suppe, in Scheiben geschnittene oder geraffelte Rübli, junge, dünne Zucchetti sowie Küchenkräuter, welche roh, also ohne Blanchieren tiefgekühlt werden.

Warum muss blanchiert werden?

Die meisten Pflanzenteile weisen sehr aktive Fermentsysteme auf. Diese können im Gemüse selbst bei Gefriertemperaturen von –20 °C nach 1 bis 3 Monaten merkliche Verfärbungen, Geschmacksverschlechterungen und Nährwertverluste bewirken. Durch das Blanchieren, das heisst das kurze Erhitzen vor dem Tiefkühlen, werden diese qualitätsvermindernden Fermente unwirksam gemacht. Das Weglassen des Blanchierens wird deshalb meistens von Leuten propagiert, die über Fragen der Nährwerterhaltung zu wenig informiert sind.

Je nach Gemüseart dauern die Blanchierzeiten 1 bis mehrere Minuten; hier sollte wirklich mit der Uhr gearbeitet werden, denn sorgfältiges Blanchieren und Abkühlen des Gemüses ist Voraussetzung für ein gutes Tiefkühlresultat. Übrigens findet man dazu die genauen Anleitungen im Buch «Tiefkühlen» des Schweiz. Tiefkühl-Instituts, 8032 Zürich, Preis Fr. 12.50.-.

weitere Zeit die Zelte in seiner nun angestammten Gemeinde Ins aufschlagen wird. Die ganze Witzwilgemeinde, Personal, Insassen und die verbliebenen Nusshof-Kolonisten wünschen dem Ehepaar Emil und Elisabeth Loosli einen gesegneten und glücklichen Ruhestand; in der Hoffnung, dass man sie hin und wieder in unserem Dorfe antreffen wird.

Die Stafette übernimmt das neue Direktionsehepaar Rolf und Rosmarie König, das mit einem herzlichen «Vive le Roi» begrüsst wird!

Aus der VSA-Region Schaffhausen/Thurgau

Zum Andenken an Karl Külling

In Schaffhausen ist Anfang Juli Karl Külling, der ehemalige Verwalter des städtischen Altersheims Pfrundhaus, im 68. Altersjahr gestorben. Als Mitglied der SP und des VPOD nahm der Verstorbene früher aktiven Anteil am politischen Leben. Nachdem ihm die Leitung des Pfrundhauses übertragen worden war, erwies er sich aber

Embru Dienstleistungen

rsatzteile

Nehmen wir an, Sie bestellen heute unser neuestes Bett-Modell. Im Laufe der Zeit kann sich ein Bestandteil abnützen und muss ersetzt werden.

Dann erhalten Sie noch nach Jahren denselben Teil als ORIGINAL und nicht nur irgendeinen Ersatz. Selbstverständlich fachgerecht montiert.

Embru-Werke, Pflege- und Krankenmöbel 8630 Rüti ZH, Telefon 055/31 28 44 Telex 875 321

Auch in dieser Beziehung leisten wir keine halben Sachen.

Embru: ein Angebot, bei dem Produkt und Leistung stimmen, das seinen Preis wert ist.

S 2/85