



ACHERHOF-POST

Die Zeitung des Acherhof Schwyz, Dorfquartier für alle Generationen

Acherhof
Schwyz



DER ACHERHOF HAT ZUKUNFT

Nationaler Zukunftstag
Seiten 2-3

GENIESSEN, JA GENIESSEN!

*Der Nebel steigt, es fällt das Laub; schenk ein den Wein, den holden!
Wir wollen uns den grauen Tag vergolden, ja vergolden!
Wohl ist es Herbst, doch warte nur, doch warte nur ein Weilchen.
Der Frühling kommt, der Himmel lacht, schon steht die Welt in Veilchen.
Die blauen Tage brechen an, und ehe sie verfliessen,
wir wollen sie, mein wackrer Freund, geniessen, ja geniessen!*

Halten wir uns doch an das Gedicht von Theodor Storm: Freuen wir uns an den kleinen Dingen des Alltags, blicken wir froh auf die kommenden Adventstage. Viel Vergnügen!

Ihr Redaktions-Team

Die Redaktion
freut sich über
Beiträge:

redaktion@
acherhof.ch

Tel 041 818 32 32

Whatsapp
079 127 37 63



DIE ZUKUNFT DES ACHERHOFS

Text und Fotos von den Zukunfts-Kindern Leandro Gisler, Nils Fehlmann, Gilles Bühler und Marlon Boschet

Kinder der Privatschule Hofstatt Schwyz sowie Kinder von Mitarbeitenden des Alterszentrums Acherhofs kamen zu uns und erkundeten die verschiedenen Berufe. Diese sind: Pflege, Rezeption und Administration, Hauswirtschaft, Reinigung, Aktivierung, Technische Dienste, Hauswartung (Facility Management) und Gastronomie (Küche, Service). Die Mitarbeitenden freuten sich, ihren Beruf weiterzugeben.



Mia von Euw, Pflege Haus Franziskus.



Gilles Bühler und Nils Fehlmann, Küche.



Mirja Muff, Hoteldservice.



Leandro Gisler, Geschäftsleitung.



Fatima Haidari, Pflege Alterszentrum.



Marlon Boschet, Réception.



Simona Soradi, Reinigung.



Sandro Camenzind, Facility Management.



Emilia Tanner, Hoteldservice.



Gruppenbild der Teilnehmenden am Zukunftstag im Acherhof.



Rael Heinzer, Facility Management.

DER NATIONALE ZUKUNFTSTAG

Der Zukunftstag will – wie sein Name sagt – die Zukunft gestalten. Mädchen und Jungen wechseln die Seiten; dadurch lernen sie geschlechtsuntypische Arbeitsfelder und Lebensbereiche kennen und machen Erfahrungen fürs Leben. Auf diese Weise öffnen sich Horizonte. Mädchen und Jungen bekommen Mut und Selbstvertrauen, ihre Zukunft losgelöst von starren Geschlechterbildern an die Hand zu nehmen.

Der Nationale Zukunftstag fördert damit frühzeitig die Gleichstellung von Frau und Mann bei der Berufswahl und bei der Lebensplanung. Er ist ein Kooperationsprojekt zwischen Schule, Arbeitswelt und Elternhaus.

Entstanden ist der Nationale Zukunftstag als «Nationaler Tochtertag». Initiiert wurde er im Jahre 2001 im Rahmen des Lehrstellenprojektes 16+ von der Schweizerischen Konferenz der Gleichstellungsbeauftragten. Das Interesse am Tochtertag war von Beginn weg gross. Über eine halbe Million Mädchen und Buben sowie namhafte Unternehmen nahmen daran teil.

Heute ist der Nationale Zukunftstag ein interkantonales Kooperationsprojekt der Gleichstellungsfachstellen und -kommissionen sowie der Partner/-innen der Kantone Aargau, Appenzell Auser rhoden, Bern, Basel-Landschaft, Basel-Stadt, Freiburg, Genf, Glarus, Graubünden, Luzern, Neuenburg, Schwyz, St.Gallen, Tessin, Uri, Waadt, Wallis, Zug und Zürich sowie der Stadt Bern, der Stadt Zürich und des Fürstentums Liechtenstein. Das Staatssekretariat für Bildung, Forschung und Innovation SBFI unterstützt den Zukunftstag finanziell. Rund 2500 Betriebe, Organisationen, Berufsfachschulen und Hochschulen ermöglichten am Zukunftstag 2023 vom 9. November interessierten Schülerinnen und Schülern einen Einblick in geschlechtsuntypische Berufe.

Quelle: www.nationalerzukunftstag.ch

DIE HOCHBEETE WERDEN WINTERFEST GEMACHT



Giuseppina Conte (l.) und Paula Schibig beim Zurückschneiden (oben) sowie beim Zerkleinern der Himbeerstauden (unten).

Wie jedes Jahr stehen auch heuer einige Arbeiten an den Hochbeeten an, die nun im Herbst ausgeführt werden müssen. Als erstes haben wir die Bewässerungsanlage entfernt, gesäubert und fürs nächste Jahr vorbereitet. Die Himbeeren wurden zurückgeschnitten und die jungen Triebe für das Frühjahr fixiert. Bei den Erdbeeren haben wir alle welken Blätter entfernt und ausgedünnt, damit die Energie im Frühling in die neuen Triebe gehen kann.

Auch bei den Küchenkräutern haben wir alles Dürre und Welke entfernt und das herabgefallene Laub zwischen den Stängeln herausgeklaubt, damit sich keine modrige Schicht bilden kann. Die Goldmelisse schnitten wir zirka zehn Zentimeter über dem Boden ab, Pfefferminze und Zitronmelisse wurden die durren Triebe abgeschnitten und die Zitronverbene haben wir bis auf die verholzten Triebe zurückgeschnitten, damit sie im Frühling neu ausschlagen kann.

Wenn man genau hinsieht, kann man schon wieder einige neue Sprösslinge entdecken, die aus dem Boden schauen und dem kalten Wetter trotzen. Sobald der erste Schnee kommt, werden wir die Hochbeete unter Dach stellen, damit sie den Winter gut und ohne Schäden überstehen.

Wir freuen uns schon darauf, im kommenden Frühling beobachten zu können, wie unsere Pflanzen wieder aufs Neue wachsen und gedeihen.

Text, Fotos: Christa Dettling, Stv. Leitung Aktivierung



GEBURTSTAGSKARTEN- WERKSTATT



Blick in die Kartenwerkstatt für Geburtstagskarten.

Haben Sie sich auch schon gefragt, woher die wunderschönen Karten stammen, die Sie zum Geburtstag vom Acherhof bekommen? Unsere kreativen Bewohnerinnen stellen diese mit viel Freude, Fleiss und Hingabe im WärcH-Atelier der Aktivierung für Sie her. Unseren Bewohnenden wird bei der Farb- und Musterwahl freie Hand gelassen und sie können ihre eigene Kreativität ausdrücken.

Zuerst wird eine passende und stimmige Farb- und Musterkombination ausgewählt und dann je nach Kartensujet ausgestanzt oder von Hand mit der Schere aus Stoffblätzli geschnitten. Danach wird alles erst einmal auf die leere Karte gelegt, um zu sehen, ob es auch gut aussieht. Sind wir zufrieden mit dem Ergebnis, werden die einzelnen Teile fein säuberlich aufgeklebt und der Karte mit dem Einzeichnen der Ballonschnüre und dem Schriftzug «Happy Birthday» der letzte Schliff verpasst.

Wir hoffen, Sie auch weiterhin mit unseren selbst gestalteten Karten zu erfreuen!

AUCH IM AUSGANG SIND SIE GLÜCKLICH



«Auch im Ausgang sind sie glücklich», schreibt Acherhof-Bewohner und ex-Gastronom Toni Wirthensohn zu diesem Bild von seinem Ausflug ins Restaurant Krone.

WIR HATTEN GUTE KARTEN

Im Rahmen des gemeinsamen Projektes «mitenand» besuchte uns am 16. 11. 2023 die 6. Klasse von Lehrerin Sarah Camenzind zum gemeinsamen Jass.



Schon im Vorfeld haben die Kinder gemeinsam mit Albert Deck, selber lange Jahre als Lehrer im Schulhaus Herrengasse tätig, die Grundlagen des Schiebers gelernt. Einige brachten schon Vorkenntnisse mit, andere haben erst vor wenigen Wochen die Karten und deren Wert kennengelernt, die Bedeutung von Trumpf, Bauer und Nell erfahren. Eine ordentliche Herausforderung an die Schülerinnen und Schüler! So trafen sich dann die jungen Jasser/-innen mit Mieter/-innen von Wohnen 60+ und mit Bewohnenden des Alterszentrums Acherhof. Gerne setzten sich auch Lukas Gisler, Leiter Geschäftsbereich Alterszentrum, sowie Andreas Feyer, Leiter des Quartierbüros Acherhof, zur aufgeweckten Runde.

Wo der Schieber schon bekannt war, formierten sich gleich Jassrunden, die gemeinsam fast eineinhalb Stunden spielten. Andere liessen sich neue Jassformen zeigen, die auch zu zweit oder zu dritt gespielt werden können. Da konnten sich auch die Grosseltern in der Runde noch etwas für das gemeinsame Kartenspiel mit ihren Enkelkindern anschauen!

Ich bin überzeugt, dass sich die grossen und kleinen Jasserinnen und Jasser bereits auf die beiden



Bekannte und neue Kartenspiele.



Stöck, Wys, Stich.



Du bisch dra!

kommenden Donnerstage freuen wenn es wieder heisst: «Schälle Trumpf!»

Text, Fotos: Lukas Gisler, Leiter Geschäftsbereich Alterszentrum Acherhof

JODELCLUB ECHO VOM MYTHEN

Am 29. 10. 2023 hatte das Alterszentrum Acherhof die grosse Freude, den Jodelclub Echo vom Mythen begrüßen zu dürfen. Dieser Jodelclub ist bekannt dafür, dass er sich für den Erhalt des Naturjuuz einsetzt.

Natürlich blieb es nicht nur beim Besuch und der Begrüssung, nein, die Echojodler erfreuten Bewohnende und Gäste mit einigen wunderschönen Darbietungen.

Unter der Leitung von Dirigent Roland Aschwanden durften die Anwesenden nebst den schönen Naturjuuzen wie Schwyzer Juuz, Fronalpjuuz, Ybriger usw. auch die deutlich und klar verständlichen Jodellieder wie Ankebälli, Rambach und Sängertü hören.

Es war ein veritabler Ohrenschaus, den Echojodlern zuzuhören. Alle waren von den Darbietungen begeistert. Es war so schön, dass das Publikum eine Zugabe forderte!



Es ist uns ein grosses Bedürfnis, dem Jodelclub Echo vom Mythen für seinen Auftritt im Alterszentrum Acherhof im Namen aller ganz herzlich zu danken.

Text, Foto: Heidi Nideröst,
Bereichsleitung Pflege und Betreuung
Alterszentrum Acherhof

JETZT VORMERKEN: WINTER-FEUER 2024

Ab dem 28. 12. 2023 sammeln wir zusammen mit der Privatschule Hofstatt Schwyz die alten Christbäume im Dorfquartier Acherhof und machen am 9. 2. 2024 auf der Acherhof-Piazza ein Winter-Feuer mit Punsch und Schlangenbrot für alle.



Anstatt den dünnen Baum der Grünabfuhr mitzugeben, dürfen Sie ihn hier im Hof der Privatschule Hofstatt Schwyz auf den Sammelhaufen legen.

Infos und Fragen:

→ Silas Inderbitzin,
Privatschule Hofstatt Schwyz,
Tel 078 754 65 85
→ Andreas Feyer,
Projektleiter
Quartierbüro
Acherhof (QbA),
Tel 079 349 92 89

AB
28.12.2023:
ALTE CHRIST-
BÄUME
ABGEBEN

9.2.2024:
WINTER-FEUER
MIT PUNSCH UND
SCHLANGEN-
BROT FÜR
ALLE



WIE WAR DAS BEI IHNEN GENAU?

- 1** Wo überall haben Sie in Ihrem Leben gewohnt?
- 2** Welchen Beruf haben Sie erlernt, und aus welchen Gründen haben Sie sich für diesen entschieden?
- 3** Wie und wo verbrachten Sie Ihre Militärzeit?



**René Brodbeck, Jahrgang 1949,
Bewohner Alterszentrum Acherhof**

1 Aufgewachsen bin ich in Gampelen, einem mittelgrossen Dorf an der Grenze zum Kanton Neuenburg. Meine Schulzeit absolvierte ich in Gals, dem nächstgelegenen Dorf, wohin wir vor meinem Schulbeginn zogen. Dort wohnte ich insgesamt zirka zehn Jahre. Jeden Samstag durfte ich mit einem Nachbarn nach Neuenburg auf den Markt, wo er einen Stand mit Gemüse betrieb und so lernte ich sehr schnell Französisch. Nach meiner Schulzeit machte ich in Neuenburg im Hotel Peyrou die Kochlehre auf Französisch, die ich nach drei Jahren mit der Bestnote abschloss. Danach nahm ich Saisonstellen in Twann und Arosa an. In Arosa lernte ich meine damalige Frau kennen, die aus Steinen kam. Nach unserer Heirat zogen wir gemeinsam nach Thun, wo 1972

unsere Tochter und 1975 unser Sohn zur Welt kamen. Ich war bei der Firma Krenger angestellt, die auf Lieferungen von Obst, Gemüse und Getränke spezialisiert war. Dort war ich für die Lieferungen der Militärkasernen zuständig. Im Anschluss trat ich als Instruktionsanwärter ins Militär ein. Dort bildete ich als Koch zirka zwei Jahre lang Küchenchefs aus. Da ich vom damaligen Verdienst kaum meine Familie ernähren konnte, wechselte ich wieder zur Firma Krenger, wo ich weitere vier Jahre tätig war. Im Anschluss ging ich zur Galenica AG nach Bümpliz, die das grösste Verteilernetz für Apotheken in der ganzen Schweiz unterhielt und übernahm die Leitung des Personalrestaurants. Mit meinem Team bereiteten wir jeden Mittag ca. 120 Menüs zu, und ich war zusätzlich für viele Spezialanlässe verantwortlich. Arbeitsbedingt zog ich mit meiner Familie nach Niederwangen. Eines Tages kam die Anfrage aus Steinen, ob ich das damalige Bürgerheim übernehmen würde. So zügelte ich mit meiner Familie nach Steinen, wo ich insgesamt 25 Jahre als Heimleiter tätig war. In diesen Jahren war ich mitbeteiligt, dass aus dem Bürgerheim ein

Alters- und Pflegeheim wurde. Ich war Allrounder und war – sofern nötig – beim Kochen beteiligt sowie nebenbei für die Haustechnik und den Garten zuständig. Natürlich standen für mich immer die Bewohnenden, die Mitarbeitenden und die Angehörigen an erster Stelle. Ein paar Jahre später (kurz vor meinem 50. Geburtstag, ich lebte bereits in Trennung) und mitten in einem millionenteuren Um- und Neubau des Alters- und Pflegeheims, erwartete man von mir, dass ich die Heimleiterschule in Luzern absolvieren müsse. Natürlich war dies alles zu viel für mich, sodass ich prompt durch die Prüfungen rasselte. 2001 heiratete ich meine jetzige Frau. Sie merkte sehr schnell, dass ich mich nicht mehr wohl fühlte und unterstützte mich beim Entscheid, die Stelle in Steinen, falls ich dies wirklich wollte, aufzugeben. Sie bestärkte mich aber auch darin, die Heimleiterschule nochmals zu machen. Mit ihr zusammen absolvierte ich dann zum zweiten Mal die Heimleiterschule. Wir bestanden die Prüfungen und schlossen beide die Ausbildung erfolgreich ab. Parallel zur Ausbildung in Luzern zogen wir ins Berner Oberland und übernahmen das Altersheim in Lauenen mit ca. 25 Bewohnenden. Unsere Wohnung befand sich im Altersheim. Lauenen ist so abgelegen, dass wir immer zu wenig Mitarbeitende hatten. Wir waren Allrounder und Tag und Nacht erreichbar. Nach gut zwei Jahren stellte uns der Hausarzt vor die Wahl: Arbeit oder Gesundheit. So kündeten wir schweren Herzens und zogen nach Hünenberg ZG. Ein Jahr später zogen wir nach Brunnen, da meine Schwiegereltern immer mehr Unterstützung brauchten. Bis zu meiner Pensionierung arbeitete ich in der Firma Baer in Küssnacht am

Rigi, wo ich Molkereiprodukte weiterverarbeitete und verpackte. Als mein Schwiegervater in den Acherhof nach Schwyz kam, waren wir nicht mehr an den Wohnort Brunnen gebunden und zogen nach Schwyz. Seit dem 23.2.2023 lebe ich nun im Alterszentrum Acherhof Schwyz, wo es mir sehr gut gefällt. Ich bin glücklich, zufrieden und dankbar.

2 Ich habe den Beruf Koch erlernt, da ich bereits als Kind Freude am Kochen hatte. Meine Mutter hatte sich die Ferse gebrochen. So sprang bereits als junger Bub ein und übernahm das Kochen für die Familie. Gutes, gesundes Essen ist wichtig, macht glücklich und zufrieden. Deshalb entschied ich mich für diesen Beruf. Ich gründete und leitete den Club der Hobbyköche in Steinen, um mein Wissen weiterzugeben. Bei vielen Anlässen in Steinen waren wir für das kulinarische Wohl zuständig. Da für mich aber der Umgang mit Menschen ebenfalls sehr wichtig und eine Herzensangelegenheit ist, hat sich meine Arbeitswelt im Laufe meines Lebens verändert. Freiwilligenarbeit war mir zudem ebenfalls immer sehr wichtig, weshalb ich über viele Jahre Präsident im Samariterverein Steinen und ebenfalls im Vorstand des Samariterverbands Kanton Schwyz tätig war.

3 Bei der Aushebung in Biel wurde ich als Küchenchef eingeteilt, wo ich meine Dienste an diversen Orten in der ganzen Schweiz absolvierte. Ich habe die Militärzeit als positiv in Erinnerung, auch wenn dies nicht von all meinen Kollegen verstanden wurde. Für mich war es nahezu wie Ferien, da ich gewohnt war, in meinem Berufsfeld viel länger und härter arbeiten zu müssen.



Marco Schuler, Jahrgang 2004, Lernender Koch EFZ Restaurant zum Acher

1 Aufgewachsen bin ich in Rothenthurm auf einem Bauernhof und lebe aktuell immer noch dort. Wir halten auf unserem Hof Milchkühe, Rinder und Kälber. Zudem besitzen wir einige Hofkatzen und vermieten einen Teil unseres Hofes an Pferdehalter. Da ich noch in der Lehre bin und mich zu Hause sehr wohl fühle, kommt für mich ein Umzug momentan nicht in Frage. Für die Zukunft könnte ich mir vorstellen, erstmals in einer Wohngemeinschaft mit Freunden in Einsiedeln, Rothenthurm oder Schwyz zu leben, bevor ich in eine eigene Wohnung ziehe. Zuvor muss bzw. möchte ich jedoch noch einiges über den Haushalt lernen, bevor ich selber einen führe.

2 Schnuppern war ich zuerst als Bauzeichner bei der Firma Dettling Ingenieure GmbH in Lauerz. Im Anschluss folgten noch weitere Schnuppertage als Koch im Restaurant Raten in Oberägeri sowie im Café Restaurant Haug in Schwyz. Weitere Berufe wollte ich mir nicht mehr ansehen, da meine Entscheidung schnell auf jenen des Kochs fiel. Das Besondere für mich ist, dass man der Kreativität beim Kochen freien Lauf lassen kann, was es für mich zu einem speziellen Arbeitsfeld macht. Zu Essen ist für die Gesellschaft essenziell und in der Regel tut sie dies auch gerne. Es bereitet mir Freude, aufwendige

Gerichte herzustellen und nach der Arbeit das Endresultat zu sehen, das man an die Gäste weitergeben kann. Aktuell absolviere ich hier im Restaurant zum Acher die Lehre als Koch und befinde mich im dritten und letzten Ausbildungsjahr. Alle Köche, die sich in einem Altersheim oder in einem Spital in einer Lehre befinden, dürfen für eine gewisse Zeit einen Betriebswechsel in ein Restaurant zu machen. Ich beanspruchte diese Möglichkeit und war für kurze Zeit im Schwyzer-Stubli in Schwyz tätig. Das Arbeiten in einem À-la-carte-Restaurant sowie der Umgang mit Stress waren für mich eine positive Erfahrung. Aus diesem Grund möchte ich nach der Lehre wechseln und in einem Restaurant in die Berufswelt einsteigen.

3 Aktuell bin ich noch in der Lehre und war noch nicht im Militär. Fürs Militär musste ich mich in Mels GR stellen. Nach der Lehre werde ich im Militärdienst als Koch tätig sein und meinen Dienst in Andermatt absolvieren. Ich konnte zwischen Luzern, Andermatt oder dem Tessin wählen und entschied mich für Andermatt auf Grund einer Empfehlung eines Kollegen. Über diese Entscheidung bin ich sehr froh, da ich in Andermatt für 50 Personen kochen muss, im Vergleich dazu kocht man in Thun für ca. 2000 Personen. Somit kann ich einen grösseren Wert auf frische Küche und Qualität legen, da wir in Andermatt für weniger Personen kochen müssen.

ERKENNT IHR SCHON ETWAS?



Was ist hier am Entstehen? Was machen sie da?

Vielleicht können Sie schon kleine Details erkennen oder können erahnen, was die Bewohnenden hier am Machen sind.

Es wird fleissig Transparentpapier gerissen, geschnitten und in die vorbereiteten Dreiecke geklebt.

Mitte Dezember können Sie das fertige Objekt im Alterszentrum Acherhof bestaunen.

(Foto links) Bewohnerin Giuseppina Conte und Alvin Aellig, Zivildienstleistender, sowie (Foto unten) Bewohnerin Paula Schibig und Barbara Schindler, Mitarbeiterin Aktivierung, arbeiten konzentriert an der Adventsüberraschung.





Quartierbüro Acherhof

Haben Sie Fragen,
Anliegen, Ideen rund
ums Dorfquartier für
alle Generationen?

Andreas Feyer,



Projektleiter
Quartierbüro
Acherhof (QbA),
ist gerne für

Sie da:

Mob 079 349 92 89,
Tel 041 818 32 32,
andreas.feyer@acherhof.ch

Sie können ihn auch
im QbA-Büro besuchen:
2. Etage Haus Acher,
Grundstrasse 32d,
6430 Schwyz

Wer weiss... Wer dabei war, würde
sich bestimmt auch nächstes Jahr
wieder darüber freuen.

**Text: Andreas Feyer, Quartierbüro
Acherhof / Foto: Anita Theiler,
Leitung Aktivierung**

«ICH GAH MIT MINER LATERNE ...

**... und mini Laterne mit mir. Am Himmel lüchtet d'Sterne, da unde
lüchtet miir.» So klang es an jenem Donnerstagabend beim Eindunkeln
im Acherhofquartier vom Rosengarten hinauf zur Acherhof-Piazza.**

Zunächst war das Kinderlied leise
aus der Ferne zu hören, alsdann
sah man die kleine Kinderschar
langsam näherkommen, vorsichtig
ihre kleinen farbigen Laternen vor
sich hertragend.

Da und dort trat jemand ans Fens-
ter, andere auf den Balkon, einige
Leute blieben auf ihrem Heimweg
stehen und schauten sich den klei-
nen Umzug an. Auch Eltern und
Familien aus den Nachbarquartieren
gesellten sich dazu und liefen mit.
Es waren die Basisstufen-Schüler/
-innen der Privatschule Hofstatt
Schwyz, die am 9.11.2023 auf
ihrem Umzug mit den selber ge-
machten Laternen waren.

Auf ihrem Rundgang besuchten
die Kinder zuerst die Senioren/
-innen im Bewohnendenresta-
urant des Alterszentrums Acherhof.

Weil Eltern und Begleitpersonen
draussen bleiben mussten, trafen
sich drinnen im Bewohnendenres-
taurant nur die jüngsten und die
ältesten Quartierbewohner/-innen
des Acherhofs.

Daraufhin machte sich der Licher-
zug mit weiteren Liedern auf den
Weg, um in einem grossen Bogen
vorbei an den Schafweiden zurück
zur Privatschule Hofmatt Schwyz
zu marschieren. Dort, im Hof des
historischen Ensembles des Hau-
ses Acher, versammelte sich Gross
und Klein in einem bunten, gros-
sen Kreis, bevor die Kinder ihre
Laternen ausblasen durften und
schliesslich an der Wärme einen
feinen Winterpunsch erhielten.

Ist mit dem erstmaligen Acher-
hof-Laternenumzug wohl eine
neue, kleine Tradition entstanden?



*Laternenumzug durchs
Dorfquartier Acherhof –
eine neue Tradition?*

MITENAND MIT KOPF, HERZ UND HAND



Mit dem Start ins Schuljahr 2023/2024 hat sich der Schulkreis Herrengasse der Gemeindeschule Schwyz ein neues Jahresmotto gegeben. Ganz nach Pestalozzis Leitsatz «lernen mit Kopf, Herz und Hand» hat sich die Acherhof-Geschäftsleitung mit der Motto-Gruppe «mitenand» eine Vielfalt von gemeinsamen Erlebnissen für das aktuelle Schuljahr überlegt.

Wir im Acherhof dürfen dieses Jahr von verschiedenen Aktionen, Besuchen und der Lebensfreude der Kinder vom Kindergarten bis zur 6. Primarklasse profitieren. Sie dürfen alle sehr gespannt sein!

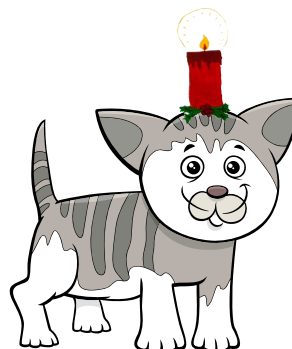
Das erste wunderbare Resultat dieser Zusammenarbeit halten Sie in Ihren Händen: Der Acherhof-Adventskalender 2023! Er soll Ihnen die Zeit bis Weihnachten verkürzen und hält jeden Tag eine kleine Überraschung für Sie bereit. Die Kinder des Schulhauses Herrengasse und der Kindergärten haben sich für uns alle so richtig ins Zeug gelegt. Ihnen allen gebührt ein grosser Kompliment!

Ein grosser Dank gilt hier unseren drei Sponsoren, die uns den Druck des Kalenders erst ermöglicht haben.

Text: Lukas Gisler,
Leiter Geschäftsbereich
Alterszentrum Acherhof



Der Adventskalender 2023 liegt dieser Acherhof-Post bei bzw. ist an der Réception des Alterszentrums erhältlich.



Für das Acherhof-Büsi ist der Advent die schönste Zeit des Jahres:
«Das Beste am Advent ist jeweils, dass dann schon bald die Fasnacht kommt und dann ist kurz darauf Ostern und dann wieder Advent und dann und dann und dann...»



WINTERKARTE – COOLE KULINARIK

Restaurant
zum Acher

Offen für alle
Mo–So 9–17 Uhr

Tel 041 818 32 99
info@zum-acher.ch
www.zum-acher.ch
Grundstrasse 32a
6430 Schwyz



Los geht's...

Riesling-Schaumsuppe
mit Rinderheu

Nüsslisalat
mit Speck, gebratenem Ei
& Baguette-Knoblauch-Chips

... und wiiter ...

Rindsgulasch «zum Acher»
mit feiner Tessiner Polenta und
Gemüse

Höllochteufel-Risotto mit
«Muotathaler würzige Rohwurst»

Atlantischer Rauchlachs
mit breiten Nudeln an einer
Limonensauce und mit
frischen Kräutern

Hausgemachte Kartoffelgnocchi
an pikanter Tomatensauce, mit
Oliven und rassigem Alpkäse

★ Schweinsschnitzel paniert,
serviert mit Pommes frites und
Gemüse

★ Innerschwiizer Alp-Cordon bleu
(Schweins-Cordon bleu) gefüllt
mit Schinken und Käse aus der
Innerschweiz

★ Kalbsgeschnetzeltes
mit knusprigen Rösti

★ «ÄCHT SCHWYZ»: Bei uns können Sie authenti-
sche Schwyzer Gerichte, zubereitet aus Schwyzer
Produkten, entdecken. Speisen, deren Zutaten wir
ganzheitlich aus der Region Schwyz beziehen,
kennzeichnen wir mit ★. Mehr: aecht-schwyz.ch

Magsch nu öpis?

Eiskaffee «zum Acher» mit Rahm

Lauwarmer Apfelkuchen mit
Vanilleglace, Zimtstreusel & Rahm

Coupe Nesselrode mit Vermicelles,
Meringues, Vanilleglace & Rahm

Vermicelles mit Meringues & Rahm

Meringue mit Vanilleglace & Rahm

Meringue mit Rahm

Coupe Dänemark
Vanilleglace, Schokoladensauce &
Rahm

Heisse Liebe
Lauwarme Beeren mit Vanilleglace

Unser Glace-Angebot:
Vanille, Erdbeere, Schokolade,
Mocca, Stracciatella & Joghurt



KINDER-KARTE, z.B.

Portion Pommes
mit Ketchup und Mayonnaise

Chicken Nuggets
mit Pommes & Gemüse

Schweinsschnitzel paniert
mit Pommes & Gemüse

Vanilleglace mit Schokoladen-
sauce und bunten Smarties

IHR WEIHNACHTSESSEN BEI UNS

Wir sind die ideale Lokalität für Feiern und Anlässe aller Art wie Bankette
(z. B. Weihnachts-/Jahresessen, Hochzeiten, Leidessen, Geburtstage, Jubiläen),
Generalversammlungen, Sitzungen, Seminare, Präsentationen usw. Mieten Sie
unseren vielseitigen Mehrzweckraum für bis zu 100 Personen mit zeitgemä-
ser Infrastruktur (auch ausserhalb der normalen Öffnungszeiten).

«INGENBOHLER» SAGENWELT

In den vorangegangenen paar Ausgaben der Acherhof-Post habe ich euch Sagen aus der Gemeinde Ingenbohl nähergebracht. Da das Sagengut in dieser Gemeinde riesig ist, werde ich euch auch in dieser Ausgabe wiederum Sagen aus diesem Gebiet zum Besten geben. Viel Vergnügä, hends guät und bis zum nächstä Mal...

Die schamroten Seelen

Ein Bursche in Brunnen musste jeden Abend den Gottesacker überqueren, wenn er seine Geliebte besuchen wollte. Er war ein fröhlicher Mensch und jedes Mal, wenn er an den Gräbern vorbeiging, betete er ein paar Vater Unser für die Verstorbenen. Besonders gedachte er der schamroten Seelen, also jener arseligen Menschen, die hingerichtet worden waren. Wenn er fertig gebetet hatte, zog er jauchzend davon, was dem Pfarrer nicht gefiel. Er gab dem Sigristen den Auftrag, den Nachtbuben am nächsten Abend so zu erschrecken, dass das Gejauchze künftig verlei-de. Als der Sigrist den Jüngling sah, sah er, wie dieser von zwei riesenhaften Menschen begleitet wurde und getraute sich nicht, etwas zu machen. Am nächsten Abend hielt der Sigrist mit 4 Gehilfen Wache. Abermals näherte sich der Bursche jauchzend und er wurde von drei Riesengestalten vor und hinter ihm begleitet. Alle hatten rote Streifen um den Hals. Der Sigrist versuchte es ein drittes Mal und nahm sogar acht Männer mit. Zur gewohnten Stunde, es war neun Uhr, kam der Jauchzer wieder. Den Sigrist und seine Begleiter schauderte es, als sie feststellten, dass der Ingenboh-



Originalanschrift: Pension z. frohen Aussicht mit Pfarrhof und Kloster Ingenbohl

Quelle: Staatsarchiv Schwyz

ler diesmal von einer grossen Schar starker Männer umgeben war. Sie trugen zudem ihre abgeschlagenen Köpfe in den Händen. Der Sigrist eilte zum Pfarrer und erzählte ihm alles. Dieser liess am anderen Morgen den jungen Burschen zu sich rufen und fragte ihn, wer ihm das Geleite gebe. Dieser aber sagte, dass er nie mit jemandem über den Friedhof ginge. Er habe jeden Abend ein kurzes Gebet verrichtet und sei dann weitergezogen. Der Pfarrer war mit der Antwort zufrieden und gab ihm den Rat mit, stets auf seiner heiteren Lebensbahn weiterzuschreiten (nach Lütolf).

Blutender Totenschädel

Im Brunnerwald unterhalb Morschach hat einer seinen Widersacher erschlagen und den Leichnam verscharrt. Nur ein Vöglein, das in der Nähe auf einer Tanne sass, schaute zu und piff: 30 Jahre wird es verborgen bleiben. Der Ruchlose murrte, dem wolle er schon zuvor-

kommen, und zog in die Fremde. 30 Jahre waren vergangen und die Tat vergessen. Den Mörder zog es jedoch ins Heimatland zurück. Es war ein Sonn- oder Festtag, als er in Morschach (oder Ingenbohl) in die Kirche ging. Während des Gottesdienstes kam ein Geissbub mit einem Totenschädel zur Kirche, den er im Brunnerwald gefunden hatte und legte ihn auf die Kirchenmauer. Als die Männer aus der Kirche kamen entdeckten sie den Schädel. Einer nach dem andern nahm ihn in die Hände und das tat auch der Mörder. Kaum hatte der ihn berührt, begann der Knochen zu bluten. So erkannte man den Mann, der vor drei Jahrzehnten seinen Widersacher getötet hatte. Er wurde hingerichtet (nach Müller).

Beide Sagen aus Band 1 Schwyzer Sagen (Hans Steinegger)

Von Guido Schuler, Rickenbach

www.schwyz-er-sagen.ch



RÄTSELHAFTE KÜRBISSE

Auflösung
in der nächsten
ACHERHOF-POST

Ordne die Namen den richtigen Kürbissen zu.

Eichelkürbis | Muskat de Provence | Patisson | Blue Ballet | Butternuss | Turban | Hokkaido



Auflösung «Welches Wort passt nicht in den Herbst?» (Acherhof-Post Nr.54 vom 27. 10. 2023)

Das rot markiert Worte passt nicht ins jeweilige «Viererpaket»:

Sonne, **Eis**, Nebel, Wind | Pflaumen, Mirabellen, Aprikosen, **Kirschen** | **Knospen**, Laub, Baum, Zapfen |
Trauben, **Erdbeeren**, Feigen, Preiselbeeren | Braun, Orange, Rot, **Blau** | Kürbis, Pilze, **Spargeln**, Bohnen |
Eichhörnchen, Hirsch, Igel, **Schmetterling** | Nüsse, **Blüten**, Eicheln, Marroni

Die ACHERHOF-POST ist die Zeitung des Acherhof Schwyz, Dorfquartier für alle Generationen mit Alterszentrum und Haus Franziskus für demenzerkrankte Menschen, Wohnen 60+, Restaurant zum Acher, Privatschule Hofstatt Schwyz, Coiffure HAARquartier, Ergotherapiezentrum SRK usw.

Herausgeberin: Stiftung Acherhof, Grundstrasse 32a, 6430 Schwyz, www.acherhof.ch

Redaktion: Tel 041 818 32 32, Whatsapp 079 127 37 63, redaktion@acherhof.ch

Die 56. ACHERHOF-POST erscheint am 22. 12. 2023. Redaktionsschluss: 19. 12. 2023



Acherhof
Schwyz



ADVENTS-, FEIER- UND FEST- TAGE 2023 IM ACHERHOF

3. Dezember 13.30–16.30 Uhr: **Ausflug** mit den Bewohnenden zum Gritibänzbacken bei Beck Roman
6. Dezember 13.30–16.30 Uhr, Stüblis auf allen Etagen: Der **Samichlaus** besucht die Bewohnenden
10. Dezember 16.00–17.00 Uhr, Acherhof-Kapelle: Kleines **Adventskonzert** mit Schülern/-innen der Privatschule Hofstatt Schwyz
14. Dezember 17.00–19.00 Uhr, Pavillon vor dem Haupteingang: **Adventsfenster-Eröffnung** mit Punsch fürs ganze Quartier
17. Dezember 14.00–16.00 Uhr: **Weihnachtskarten-Werkstatt** – Bewohnende schreiben und gestalten Karten für ihre Angehörigen
21. Dezember 16.30–19.00 Uhr, Stüblis auf allen Etagen und im Bewohnenden-Restaurant: **Bewohnenden-Weihnachtsfeier** mit Musik und dem Segen der Seelsorge
23. Dezember 16.00–16.30 Uhr, Acherhof-Kapelle: Konzert **Christmas Band**
31. Dezember 14.30–16.00 Uhr: **Silvesternachmittag** mit musikalischer Unterhaltung durch das Duo Carlo & Gerry und Tombola für unsere Bewohnenden

GOTTESDIENSTE DEZEMBER 2023 IN DER ACHERHOF-KAPELLE

Montag	4. Dezember	10 Uhr	Gottesdienst	Montag	18. Dezember	10 Uhr	Gottesdienst
Donnerstag	7. Dezember	10 Uhr	Gottesdienst	Donnerstag	21. Dezember	10 Uhr	Gottesdienst
Montag	11. Dezember	10 Uhr	Gottesdienst	Donnerstag	28. Dezember	10 Uhr	Gottesdienst
Donnerstag	14. Dezember	10 Uhr	Gottesdienst	Live-Übertragung auf Hauskanal 416			