

von Axel Zimmermann

Schlaflose Nächte brauchen Bianca Köller Looser und Silvan Looser wahrlich nicht mehr zu haben. Ihr generationenübergreifendes Konzept fürs Generationenhaus Novellas der Zeitsprung AG funktioniert auf Anhieb. Sowohl die neue Kindertagesstätte mit 32 Mitmachenden wie auch die 30 Nutzer der Pflegewohngruppen profitieren von den gemeinsamen Veranstaltungen. Sobald das Gras beim frischen Rasen weiter gewachsen ist, kann auch vermehrt draussen geturnt und gespielt werden.

Generationen motivieren sich gegenseitig

Jede Woche angesagt sind «Spiel und Spass» sowie Singen: Die Kleinkinder der Kindertagesstätte Kitaviwa und die Bewohner des Novellas-Generationenhauses vereinen sich dabei. Jetzt noch im Saal Rappagugg, wird gemeinsam geturnt und gemeinsam gesungen.

Bianca Köller Looser, Leiterin Gesundheitsförderung, motiviert eine zögernde Seniorin: «Versuchen Sie es!» Die Angesprochene probiert mit Ganzkörperinsatz, und es geht – unter dem Applaus der Kinder.

Die Kleinen interessieren sich zusehends für die grossen Rollatoren und Rollstühle und haben überhaupt keine Berührungsängste gegenüber den Senioren. In der siebten Woche nach der Eröffnung des Novellas ist klar, dass Idee und Konzept des Hauses tadellos funktionieren. Regelmässig wird die Umsetzung des Konzepts überprüft: Die Aktivitäten sind auf das enorm unterschiedliche Alter der Bewohner und Kinder abgestimmt.

Gesang und Spiel/Bewegung zur Gesundheitsförderung

«Lässig ist es, wenn wir vom Kitaviwa-Team auch die Bewohner in den oberen Stockwerken des Hauses kennen», erklärt Nicole Good, Hausleiterin Kitaviwa. Zu fünf arbeitet das Kitaviwa-Team, das zur regionalen Kindertagesstätte Kitawas gehört. Deren Präsidentin Claudia Zogg ist als Projektpartnerin



Jung und Alt haben Freude aneinander: Das Konzept des Novellas-Generationenhauses geht im Alltag spielerisch auf. Bild Axel Zimmermann

Generationenhaus ist auf Hochtouren belebt

Die generationenübergreifenden Begegnungen mit den Kindern der Tagesstätte und den älteren Bewohnern funktionieren tagtäglich. Sowohl die Kinder- wie die Seniorenplätze sind im Novellas-Generationenhaus in Vilters fast ausgebucht.

rin den generationenübergreifenden Aktivitäten im Novellas von Anfang an sehr aufgeschlossen gegenüberstanden.

Ab und zu steigen Kinder der Kitaviwa die Treppen zu den beiden Stockwerken der Wohngruppen hoch: Spielen, allenfalls sogar in einem Zimmer, und vorlesen lassen, sind dort angesagt. Im Stile von Grossmüttern machen die Seniorinnen gerne mit. Nicole Good erklärt: «Wir haben Kinder in der Krippe, die keine Grosseltern haben, oder deren Grosseltern sehr weit weg sind. Diese Kinder haben richtig den Pausch.» Viele der Kinder in der Tagesstätte haben Migrationshintergrund, bestätigt Bianca Köller Looser.

Platz für zusätzliche Kinder gibt es vor allem noch am Freitag, und sonst eher vormittags. 12 Kinder haben gleichzeitig Platz in der Kitaviwa im Novellas. Viele sind nur einen oder zwei Tage pro Woche präsent, sodass insgesamt 32 Kinder dabei sind.

Vollbelegung ist in Sicht

Auch 30 von 36 Betten der beiden Pflegewohngruppen sind belegt. «Die Bewohner und die Mitarbeitenden haben sich gut eingelebt», bestätigt Caroline Rüdüsüli, Leiterin Pflege. Ab Juni wird sie ihre Pflegenden definitiv auf zwei Teams aufteilen, um je für ein Stockwerk zuständig zu sein. Sehr gefragt sind auch Ferienzimmer.

Öffentlich nutzbar sind im Generationenhaus Novellas in Vilters die Physio- und Ergotherapie. Das Restaurant Kiesfang ist ausgezeichnet angelaufen. Der spezielle Plattenservice entwickelt sich für Gruppen zum Hit. In den nächsten Wochen kommt eine Akustikdecke hinzu, damit der Hall bei guter Besetzung des grossen Restaurants eingangs von Vilters kein Problem mehr ist.

Silvan Looser, Inhaber und Geschäftsführer des Novellas-Generationenhauses, ist rundum zufrieden. Auch die eigenen Kinder sind bei allen Aktivitäten im attraktiven Hause mit dabei. Novellas ist wie geplant ein Ort der Begegnung.

FDP besucht vor der HV Mühle Flums

Die FDP. Die Liberalen Sarganserland zu Gast bei der Firma Willi Grüninger AG, Mühlen Flums.

Flums.– Am kommenden Montag, 20. April, lädt die FDP Sarganserland um 17.30 Uhr zur Hauptversammlung ein. Vorgängig zur HV gibt es eine Besichtigung der Willi Grüninger AG, Mühlen Flums. Die Willi Grüninger AG ist eine bekannte und erfolgreiche Mühle mit Spezialisierung auf die Herstellung von Brotmehlen und Futtermittel für die Schweiz und für den Export.

Referat zur Erbschaftssteuer-Initiative

Nach der Hauptversammlung spricht Fabienne Bünzli zur Erbschaftssteuer-Initiative. Bünzli ist Vizepräsidentin der Jungfreisinnigen Kanton St. Gallen und Nationalratskandidatin auf der Liste der Jungfreisinnigen. Die in St. Gallen wohnhafte Toggenburgerin verfügt über einen Masterabschluss an der Universität Zürich und arbeitet bei der Firma Mediapolis in St. Gallen. Sie hat schon die Kampagne gegen die Energieinitiative der GLP mitgeführt.

Mitglieder der FDP Sarganserland und Interessenten sind herzlich eingeladen. Zur Planung wird um Anmeldung gebeten bis am 16. April an Telefon 081 723 70 57 oder per E-Mail an fdp.sarganserland@bluewin.ch. (pd)

Obligatorischer SKN-Theoriekurs

Sarganserland.– Der Kynologische Verein Walenstadt führt an den Diensten, 28. April und 5. Mai, jeweils von 19 bis 21 Uhr einen obligatorischen Sachkundenachweis-Theoriekurs durch. Für Anmeldungen und Auskunft steht Daniela Walser unter Telefon 079 610 35 28 jeweils ab 18 Uhr gerne zur Verfügung. (pd)

Bier aus blauem Gold in einer Champagnerflasche

Das Grand Resort Bad Ragaz präsentiert ein eigenes Bier aus Thermalwasser. Gebraut wird es im Rahmen des Jubiläumsjahres «175 Jahre Thermalwasser» von der Kleinbrauerei Sevi in Sevelen.

Bad Ragaz.– Wer an Luxus und Fünfsternehotels denkt, der denkt eher an Champagner als an Bier. Das Grand Resort Bad Ragaz präsentiert nun eine Eigenkreation in der Champagnerflasche: Bier aus dem resorteigenen Thermalwasser, das in Bad Ragaz dieses Jahr sein 175-Jahr-Jubiläum feiert. Sandra Klotz, Biersommelière des Resorts stellt das einzigartige Bier vor.

Das «Quell 36.5» wird aus der 0,375l Champagnerflasche eingeschenkt. Sie unterstreicht die Besonderheit der Jubiläumskreation aus dem Blauen Gold von Bad Ragaz. Es hat den Weltkurort Bad Ragaz zu dem gemacht, was er heute ist: Das 36,5° C warme, heilende Thermalwasser, das 1242 von Mönchen des nahen Klosters entdeckt wurde. Seit 175 Jahren wird das Wasser von der Quelle nach Bad Ragaz geleitet. Gäste geniessen es im führenden Wellbeing & Medical Health Resort, dem Grand Resort Bad Ragaz, wo es nicht nur in den Becken des Spa-Bereichs, des öffentlichen Thermalheilbades Tamina Therme und des Medizinischen Zentrums zur Verfügung steht. Das

Blaue Gold (wie das Wasser hier genannt wird) steht exklusiv auch in den Badezimmern einiger Zimmer und Suiten zur Verfügung und wird zudem bei Tisch gereicht – neuerdings mit Hopfen und Gerste versetzt.

«Quell 36.5» - das Bier aus Thermalwasser

Zum Jubiläumsjahr «Bad Ragaz feiert 175 Jahre Thermalwasser» ist im Grand Resort Bad Ragaz die Idee gereift, ein Bier aus dem eigenen Thermalwasser zu brauen. Mit der Kleinbrauerei Sevi in Sevelen nahe des Resorts konnte das Projekt schliesslich pünktlich zum Jubiläum im Jahr 2015 umgesetzt werden. Das Spezialbier mit ca. 5,4 % vol. ist goldgelb mit einer kompakten, langanhaltenden Schaumkrone. «Das weiche Thermalwasser macht das Bier harmonisch und ausgewogen. In der Nase entfaltet sich eine herrliche Honignote, etwas malzig, auch frisch getrocknetes Heu ist erkennbar», weiss Sandra Klotz, Biersommelière des Grand Resort Bad Ragaz. Sie hat bei der Entstehung des Biers

massgeblich mitgewirkt und charakterisiert das Bier: «Im ersten Schluck ist das Bier spritzig, geht dann ins Weiche über und verabschiedet sich mit einer angenehmen Zitrusnote und einer dezenten Bittere. Die Kohlensäure ist feinerlig.» Namensgeber des Biers ist die Temperatur der Quelle: «Das Wasser kommt konstant das ganze Jahr über mit 36,5° C aus der Quelle in der nahen Taminaschlucht», so Klotz, die das Bier zum Aperitif, wie auch zu Fisch- und hellen Fleischgerichten empfiehlt.

Ein Bier aus der Champagnerflasche

«Das Bier wird aus der 0,375l-Champagnerflasche eingeschenkt, was die Wertigkeit des händisch produzierten Regionalbieres zusätzlich unterstreicht», freut sich auch Andreas Demont, Food & Beverage Manager des Grand Resort Bad Ragaz über die Erweiterung der Getränkekarte. Das Spezialbier ist ab sofort exklusiv in allen Restaurants des Grand Resort Bad Ragaz erhältlich. (pd)



«Angenehme Zitrusnote, dezente Bittere»: Sandra Klotz, Biersommelière des Grand Resort.