

Zentrum für Langzeitpflege Schlössli Biel-Bienne

Gemütvoller Alltag und festliche Höhepunkte



Am 18. November von 11h – 17h findet im Zentrum für Langzeitpflege Schlössli Biel-Bienne ein öffentlicher «Wallisertag» für alle statt.

«Z'Wallis z'Bsüäch im Schlössli» so lautet das Motto für den festlichen Anlass. «Der «Wallisertag» findet nicht statt, weil ich Walliser bin», lacht Oliver Tura, Leiter der Hotellerie des Schlössli. «Sondern: weil ich Walliser bin, und mich viel mit den Bewohnerinnen und Bewohnern des Schlössli unterhalte, weckt mein Dialekt ihre eigenen lieben Erinnerungen an das Wallis, an Wanderferien, an Schifahren dort. Und da machen wir ihnen gerne die Freude, einen Tag lang wieder ins Wallis einzutauchen, Freude zu schöpfen in ihren Erinnerungen. Die Bevölkerung ist sehr herzlich eingeladen, ebenfalls an den «Wallisertag» zu kommen und die Freude, die gute Stimmung mit den Bewohnerinnen und Bewohnern des Schlössli zu teilen.»



Philipp Kämpfer, Direktor (links) und Oliver Tura, Leiter Hotellerie. Philipp Kämpfer, directeur (à gauche) et Oliver Tura, responsable de l'hôtellerie.

Raclette und «es Glasi Wy»

Es wird natürlich Raclette geben, als Portion oder à discretion. Zur Vorspeise Walliser trockenfleisch, ein Dessert mit Walliseraprikosen. Und Schwarztee zu Raclette sei natürlich möglich, aber «es Glasi Wy» nähmen die meisten gerne, sagt Oliver Tura. Ein schönes Angebot verschiedener Weinspezialitäten aus dem Weinhaus «Leukersonne» wird es geben. Es gibt einen gepflegten Service, ganz selbstverständlich, wie es in einem schönen Restaurant eben ist. Das Gepflegte, der Stil, dies ist im Schlössli nicht nur zu besonderen Tagen wichtig – es kennzeichnet auch den Alltag. «Wir möchten, dass unsere Bewohnerinnen und Bewohner mit ihren Gewohnheiten, die sie schätzen, leben können», sagt Schlössli-Direktor Philipp Kämpfer. «Sie haben ihre Räumlichkeiten, ihre Zimmer in einem unserer drei Häuser, wo sie in der Regel zusammen mit ihren Zimmernachbarn auch essen. Aber jene Bewohnerinnen und Bewohner, die tagsüber, in den Eingangsbereich kommen, der von allen drei Häusern zugänglich ist, soll hier Abwechslung geboten werden. Ein Gefühl von «in den Ausgang gehen», mitten im Alltag, kann sich da einstellen, in einer schönen Umgebung, wie sie es vielleicht auch von früher, von Restaurantbesuchen und Hotelferien kennen.» Darauf hat man stark geachtet



Zwei Bewohner unterhalten sich im Café beim Apéro. Deux résidents discutent au café pendant l'apéritif.

beim Umbau des Schlössli. Als Oliver Tura 2018 seine Arbeit als Leiter Hotellerie aufnahm, bestanden die Pläne bereits auf dem Papier. Aber bei den «Soft-Faktoren» – Innengestaltung, Einrichtungskonzepte, Farbgebung – konnte er mitreden. Zusammen mit Philipp Kämpfer – die beiden haben schon in den 1990er-Jahren zusammen gearbeitet – hat er Restaurants in Bern besichtigt, Konzepte studiert. «Wir wollten etwas Schönes schaffen, für ein öffentliches Restaurant, wo auch Bankette abgehalten werden können, wo aber auch unsere Bewohnerinnen und Bewohner zu Gast sind, wo sie mit ihrem Besuch essen, Familienlässe feiern. Und es wurde uns klar: Wir wollen eine Brasserie! Das «bistrot châtelet» war geboren.»

Das Brasseriegefühl

«Eine Brasserie, nach französischem Vorbild, ist eigentlich schlicht, hat aber Charme und Stil», erklärt Oliver Tura. Bei den Farben, bei der Einrichtung hat man, wie überall im Eingangsbereich des Schlössli, eng zusammengearbeitet mit dem Bühnenbildner Thomas Ziegler. Das «bistrot châtelet» ist in der cougarierten Farbe orange gehalten, dazu kommt gediegenes Schwarz und Weiss, es gibt den Spiegeleffekt, alles vermittelt den «französischen Groove». «Bei der Möblierung war uns dann auch der ergonomische Aspekt sehr wichtig», sagt Philipp Kämpfer. «Welche Stühle und Tische sind bequem für die Bewohnerinnen und Bewohner? Die Tische sind so gearbeitet, dass auch Rollstühle gut darunter fahren können. Und bei den Stühlen wollten wir, dass Menschen, die körperlich nicht mehr so kräftig sind, oder beispielsweise eine halbseitige Lähmung, trotzdem gut und in Würde sitzen können.»

Diese Prinzipien ziehen sich durch die ganze Inneneinrichtung. Man hat mit Zonierungen gearbeitet, auch hier geht es um Abwechslung, die Freude bereitet. Restaurant, Lounge, Bar und Terrasse – alle haben unterschiedliche Möblierung und Gestaltung. Und es wird das Detail gepflegt – überall im Schlössli gibt es Frischblumen, die den Bewohnerinnen und Bewohnern vermitteln: «Wir sind es jenen, die uns im Schlössli betreuen, wert.»

Walliser Müsig mit «Z'Hansrüedi»

«Bi üs isch me gärn», dem Schlössli-Motto will die Leitung immer nachleben. Im liebevoll gestalteten Alltag, und mit den festlichen Höhepunkten. Es gibt jahreszeitliche Anlässe – das Weihnachtessen, das «Treberwurstfest», das «Spargelfest», das «Grillfest», das «Herbstfest»... Und nun eben der «Wallisertag». Mit feinem Essen, schönen Begegnungen, und Musik! «Z'Hansrüedi!» ist eingeladen, der bekannte, sehr beliebte Alleinunterhalter, Liedermacher und Tanzmusiker. Er wird «Walliser Müsig» spielen, und mit dafür sorgen, dass die Bewohnerinnen und Bewohner, mit den Besuchern von aussen, herrliche, unvergessliche Stunden erleben können.

Teres Liechti Gertsch

Wallisertag im Schlössli

**18. November 2023 11h – 17h
Zentrum für Langzeitpflege Schlössli Biel-Bienne, Mühlestrasse 11, 2504 Biel
www.schloessli-biel.ch 032 344 08 08**

Centre pour malades chroniques Schlössli Biel-Bienne

Un quotidien agréable et des moments festifs



Le 18 novembre, de 11 h à 17 h, une journée valaisanne ouverte à toutes et à tous aura lieu au Centre pour malades chroniques Schlössli Biel-Bienne.

«Le Valais en visite au Schlössli», telle sera la devise de la fête. «La journée du Valais n'aura pas uniquement lieu parce que je suis Valaisan», dit en riant Oliver Tura, responsable de l'hôtellerie du Schlössli. «Mais plutôt parce que je suis Valaisan et que je discute beaucoup avec les résidentes et résidents du Schlössli. Mon dialecte réveille en eux leurs souvenirs du Valais, de leurs vacances de randonnée et de leurs descentes à skis. Et nous leur donnons volontiers la joie de retourner en Valais, l'espace d'une journée, pour puiser de la joie dans leurs souvenirs. La population est cordialement invitée à venir participer à la «Journée du Valais» et partager dans la bonne ambiance un moment de convivialité avec les résidentes et résidents du Schlössli.»

Une raclette et un petit verre de blanc

Il y aura bien sûr de la raclette, en portion ou à volonté, et en entrée, de la viande séchée du Valais ainsi que des abricots du Valais pour le dessert. Pour ceux qui n'apprécient pas le vin blanc, du thé noir sera bien sûr aussi proposé avec la raclette, explique Oliver Tura. Il y aura un bel éventail de spécialités viticoles de la maison «Leukersonne». Le service sera bien évidemment soigné, comme dans un beau restaurant. Au Schlössli, le sens du soin et le style ne sont pas seulement importants lors de telles occasions particulières, mais ils caractérisent aussi le quotidien. «Nous souhaitons que nos résidentes et résidents puissent vivre avec les habitudes qu'ils apprécient», déclare Philipp Kämpfer, directeur du Schlössli. «Ils ont leurs locaux, leurs chambres dans l'une de nos trois maisons, où ils mangent généralement avec leurs voisins de chambre. Pendant cette journée spéciale, les résidentes et résidents pourront varier les plaisirs en se rendant dans la zone d'entrée accessible depuis les trois bâtiments. Il se peut qu'ils aient alors l'impression, au beau milieu d'une journée comme les autres, «d'être de sortie», dans un beau cadre tel qu'ils en ont peut-être connu autrefois, lors de leurs visites au restaurant et de leurs vacances à l'hôtel.» Les travaux de transformation du Schlössli ont été effectués dans les règles de l'art. Lorsqu'Oliver Tura a pris ses fonctions de responsable de l'hôtellerie en 2018, les plans existaient déjà sur le papier. Mais en ce qui concerne les «facteurs mous» (décoration d'intérieur, concepts d'aménagement, choix des couleurs), il a eu son mot à dire. Avec Philipp Kämpfer, il a visité des restaurants à Berne et étudié des concepts. Ils avaient déjà eu l'occasion de travailler ensemble dans les années 1990. «Nous voulions créer quelque chose de beau, un restaurant public dans lequel il est possible d'organiser des banquets, mais où nos résidentes et résidents sont également les bien-



Das bediente Restaurant ist mittags an 365 Tagen im Jahr geöffnet. Le restaurant avec service est ouvert à midi, 365 jours par an.

venus pour y manger avec leurs visiteuses et visiteurs ou fêter des événements familiaux. Et nous avons réalisé que nous souhaitons avoir une brasserie! Ainsi est né le «Bistrot Châtelet».

Un style brasserie

«Une brasserie, sur le modèle français, est sobre, mais elle a du charme et du style», explique Oliver Tura. Pour les couleurs et l'aménagement, comme partout dans l'entrée du Schlössli, nous avons collaboré étroitement avec le scénographe Thomas Ziegler. Le «Bistrot Châtelet» arbore une couleur orange audacieuse, à laquelle s'ajoute un noir et un blanc raffiné, avec un effet miroir et un «groove à la française». «L'aspect ergonomique de l'ameublement était très important pour nous», explique Philipp Kämpfer. «Quelles chaises et quelles tables sont confortables pour les résidentes et résidents? Les tables sont conçues de façon à faciliter le passage des fauteuils roulants. En ce qui concerne les chaises, nous voulions que les personnes qui n'ont plus beaucoup de force physique, ou qui souffrent par exemple d'une hémiplegie, puissent malgré tout s'asseoir correctement et dignement.» Ces principes s'appliquent à l'ensemble de l'aménagement intérieur. Nous avons travaillé selon le principe des zones, ici encore pour varier les plaisirs. Restaurant, lounge, bar et terrasse: chaque zone a un mobilier et une conception différents. Et les détails sont soignés; partout au Schlössli, il y a des fleurs fraîches, qui envoient un signal clair aux résidentes et aux résidents: «Celles et ceux qui s'occupent de nous au Schlössli pensent que nous en valons la peine.»

Animation musicale valaisanne avec «Z'Hansrüedi»

«On est bien chez nous»: telle est la devise du Schlössli, que la direction veut toujours mettre en pratique dans un cadre aménagé avec amour, bien entretenu au quotidien et avec des moments festifs. L'année est rythmée par des événements saisonniers: le repas de Noël, la «fête de la saucisse au marc», la «fête des asperges», le «barbecue», la «fête d'automne»... Et maintenant, la «journée valaisanne». Avec un délicieux repas, de belles rencontres et de la musique! «Z'Hansrüedi!», le célèbre et populaire auteur-compositeur et musicien animera la journée. Il jouera de la musique valaisanne et veillera à ce que les résidentes et résidents passent de merveilleux moments inoubliables avec les personnes venues de l'extérieur.

Teres Liechti Gertsch

**Journée valaisanne au Schlössli,
18 novembre 2023, de 11 h 00 – 17 h 00
Centre pour malades chroniques Schlössli
Biel-Bienne, rue du Moulin 11, 2504 Bienne
www.schloessli-biel.ch 032 344 08 08**