



Augenhöhe

News Stiftung Orte zum Leben

Ausgabe 02/20

GASTRONOMIE

LADEN OrTilia

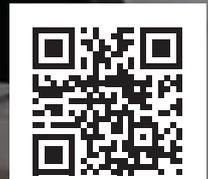
MAHLWERK 23

MASABA KAFFEE

CAFETERIA BUCHENHOF

KANTINE TILIA

BISTRO OASE



Die Stiftung hat sich zum beliebten Gastrobetrieb gemausert.



Lage allergenfreie Mahlzeiten und Spezialwünsche, wie besondere Diätküche, vegetarisch, usw. zu erfüllen.

Herrliche Backwaren, Desserts, Süssigkeiten wie Magenbrot, gebrannte Mandeln, Lächerli und Currynüssli gibt es aus der Stiftungsbäckerei. Einfach köstlich, was da mit Hilfe unserer Klientinnen und Klienten entsteht und frisch zubereitet auf den Tisch unserer Gästen gezaubert wird.

Die Cafeteria Schatzkammer Telli, Cafeteria Buchenhof und die Cafeteria Behmen in Aarau, das Bistro Oase in Oberentfelden, die Cafeteria Mahlwerk 23 in Staufen und die Kantine Tilia in Lenzburg – diese beliebten Lokale zählen alle zu unseren Gastrobetrieben. Dazu kommen zwei interne Kantinen in den industriellen Werkstätten, welche von der Tilia oder vom Bistro Oase beliefert werden.

Nahezu **700 Mahlzeiten werden pro Tag** in Betrieben produziert. Auch diverse Cateringkunden aus der Industrie und Schulen zählen seit Jahren auf die Qualität, Frische und Ausgewogenheit unserer Küche. Wir sind auch in der

Seit diesem Jahr produzieren wir im Auftrag von **Masaba Kaffee** in unserer **Kaffeerösterei im Mahlwerk 23** eigenen Kaffee, der bereits sehr begehrt ist und direkt in unseren Lokalen genossen bzw. gekauft oder online via masaba.ch bestellt werden kann.

Kommen Sie und geniessen Sie die Köstlichkeiten bei uns in Oberentfelden an der Alten Luzernerstrasse 3 und in Lenzburg/Staufen am Juraweg 23.

Hier fühlen Sie sich auf Genusswolke 23

Martin Bhend, Geschäftsführer

Leider sind zurzeit unsere Gastrobetriebe wegen der Corona-Pandemie für die Öffentlichkeit geschlossen. Bitte orientieren Sie sich auf unserer Website.



Die Stiftung Orte zum Leben macht feine Sachen zum Essen.

Es gibt verschiedene Restaurants und Kantinen.

Die grosse Küche an der Tiliastrasse in Lenzburg kocht für viele Leute.

Die Bäckerei der Stiftung macht viele süsse Backwaren und gute Currynüssli.

Die Klienten arbeiten überall mit und so gibt es viele gute Sachen.

Im Mahlwerk 23 machen wir den Masaba Kaffee, der von vielen Leuten gekauft wird.

Kommen Sie nach Staufen und Oberentfelden in unsere Kaffees und geniessen Sie die feinen Sachen.

Schöne Augenblicke im Konflager 2020

Seit 20 Jahren findet jeweils Ende September für Klienten unserer Stiftung eine ganz besondere Ferienwoche statt. Gemeinsam mit einer Konfirmandengruppe aus Möriken, Wildeggen und Holderbank und den Pfarrern Martin Kuse und Ursula Vock verbringen sie im Rahmen des gemeinsamen Konflagers eine Woche in Wildhaus, im Toggenburg.

Bei Ausflügen und Aktivitäten lernt die bunt zusammengemischte Gruppe sich besser kennen. Es werden Spiele gespielt, Gespräche

geführt oder Herausforderungen wie Wanderungen oder erste Versuche auf dem Curlingfeld gemeinsam gemeistert. Immer wieder können unsere Klienten auf die Hilfe und Unterstützung der 14- bis 15-jährigen Jugendlichen zählen, sei es, wenn es darum geht, einen steilen Hang zu erklimmen oder sicher auf dem Sessellift Platz zu nehmen.

Viele der Jugendlichen haben in dieser Lagerwoche zum ersten Mal Kontakt zu Menschen mit einer kognitiven Beeinträchtigung. Vorurteile und natürliche Hemmschwellen

werden im Laufe der Woche ganz automatisch abgebaut.

Und auch für unsere Klienten bietet sich die Möglichkeit, ihre Lebenswelt zu erweitern, Menschen ausserhalb ihres bisherigen Bekanntenkreises kennenzulernen und viele neue und spannende Erfahrungen zu sammeln. Das alles nennt sich Inklusion. Für mich ist es eine grosse Freude, als Mitorganisator Jahr für Jahr Teil dieses wunderbaren Projekts zu sein.

*Rafael Schmid,
Teamleiter Wohnen 3*



Schöne Momente im Konflager 2020

Seit 20 Jahren findet für die Klienten der Stiftung eine Ferienwoche mit den Konfirmanden statt. Zusammen verbringen sie diese Woche in Wildhaus.

Alle machen miteinander Ausflüge, Spiele, Wanderungen und lernen sich so immer besser kennen. Die jungen Menschen helfen den Klienten wenn diese etwas nicht gut alleine machen können. Viele der jungen Menschen haben noch nie Menschen mit einer Behinderung kennen gelernt. Wenn sie dann Zeit zusammen verbringen können sie voneinander lernen. Dieses Zusammenleben in den Ferien wird Inklusion genannt und ist ein sehr schönes Erlebnis.

Viele Geschenke fürs Herz gibt's im Laden OrTilia in Lenzburg

*Astrid Blättler, Mitarbeiterin
Empfang / Laden OrTilia*

Wer sind wir?

Unser Team besteht aktuell aus drei Mitarbeitern. Wir sind gemeinsam sehr kreativ und treffen uns regelmässig zur Besprechung der Dekoration und zum Austausch, welche Produkte in den Laden OrTilia aufgenommen werden. Die Gestaltung ist sehr anspruchsvoll und mit viel Liebe zum Detail ausgesucht.

Was bieten wir an?

Wir bieten hauptsächlich selbsthergestellte Produkte an. Unsere

Klienten freuen sich sehr, wenn sie sehen, dass ihre Produkte gut ankommen.

*Astrid Blättler:
«Ich persönlich mag
am liebsten die
Currynüssli, sie sind
gesund und einfach
köstlich.»*

Eine sinnvolle Aufgabe zu haben ist sehr wichtig, so wird bei der Herstellung der Produkte auf den Wunsch der Klienten eingegangen. Jedes

selbsthergestellte Stück ist somit ein Unikat. Die Produkte sind vielfältig, von unserer hauseigenen Bäckerei werden diverse feine Guetzli, Currynüssli, geröstete Haselnüssli und jetzt im Herbst auch gebrannte Mandeln und Baumnüssli, Honigleckerli angefertigt und im Laden OrTilia verkauft.

In den verschiedenen Ateliers und in der Küche stellen wir z. B. Rosmarin-Salz, Konfitüre, die Tee-Hausmischung oder auch Brombeer-Essig her. Je nach Saison haben wir auch noch andere Spezialitäten – All dies liebevoll verpackt. Ideal für eine tolle Geschenkidee.



Wer arbeitet im Genussladen OrTilia

Astrid Blättler, Franziska Sommer, Michèle Adam sind die drei Frauen, welche die feinen und schönen Dinge im Laden ausstellen und verkaufen.

Alle Sachen im Laden werden von Klienten, die in der Stiftung Orte zum Leben arbeiten hergestellt. Man kann dort viele Dinge kaufen.

Es gibt Guetzli, Kaffeebohnen, Holzsachen, Teppiche und noch vieles mehr.

Astrid Blättler hat am liebsten die Currynüssli, die sind gesund und schmecken gut.

Der Laden freut sich sehr auf jeden Besuch!



«Ein schöner Tag beginnt mit einem guten Kaffee»



*Ramona Grandinetti,
Mitarbeiterin Mahlwerk 23*

Wer sind wir?

Unser Team besteht aktuell aus sechs Personen. Wir helfen einander und unterstützen uns gegenseitig, wenn es mal stressig wird. Die Arbeit gefällt uns gut und wir freuen uns sehr, dass wir jetzt wieder externe Gäste begrüßen dürfen nach der langen Zeit. Besonders ist auch, dass unser schönes Mahlwerk 23 voriges Jahr umgebaut wurde und jetzt in neuem Glanz erstrahlt. Wir freuen uns sehr, an einem so schönen Ort arbeiten zu können.

Was bietet Ihr an?

Täglich bieten wir frische Brote, Sandwiches, Teegebäcke und Gipfeli aus unserer Hausbäckerei an. Selbst Glace stellen wir selber her, was uns viel Freude bereitet und im Sommer einfach fantastisch schmeckt. Wir beliefern auch Externe mit frischen Zöpfen und Broten. Gerne nehmen wir Ihre Bestellungen entgegen.

Welches Produkt ist bei euch besonders gut?

Natürlich unser Masaba Kaffee!! Eine wunderbare Idee und tolle Zusammenarbeit für einen guten

Zweck in Uganda. Wir haben sogar eine eigene Barista und planen zukünftig tolle Barista Events. Also vorbei schauen lohnt sich.

Tipp vom Redaktionsteam:

Neue Apéro Zeit: Immer donnerstags und freitags bis 21.00 Uhr geöffnet mit frischen Flammkuchen, kaltem Bier und kleinem Apéro-Plättli ... einfach köstlich!!

Leider sind zurzeit unsere Gastrobetriebe wegen der Corona-Pandemie für die Öffentlichkeit geschlossen. Bitte orientieren Sie sich auf unserer Website.



Ramona Grandinetti erzählt über ihre Arbeit im Mahlwerk 23

Wir arbeiten alle sehr gut miteinander, wir helfen uns, wenn es viel Arbeit gibt. Bei uns im Kaffee Mahlwerk 23 gibt es sehr viele feine Sachen, man kann gut essen, feinen Masaba Kaffee trinken. Im Sommer gibt es selber gemachte Glace. Wer möchte lernen, wie guter Kaffee gemacht wird? Bald ist das im Mahlwerk 23 möglich.



Die Stiftung Orte zum Leben kooperiert mit Masaba Kaffee

Jean-Claude Luvini, Unternehmer & Gründer «Masaba Kaffee»

Wie ist der Name Masaba entstanden und was bedeutet er?

Masaba ist der Name eines Vulkans in Uganda. Er ist sozusagen der Gottvater des lokalen Volkes und für die Menschen in Uganda ein Symbol der Hoffnung und des Glaubens.

Woher kommt deine Leidenschaft für Café?

In der Vergangenheit war ich eher ein Teetrinker. Meine grosse Leidenschaft ist der Kontinent Afrika. Ich bin in Johannesburg geboren und habe eine starke Bindung zu meinem Heimatland Südafrika. Als ich noch ganz klein war, wanderte meine Familie in die Schweiz aus. Mein Vater stammt aus einem kleinen Dorf bei Lugano und meine Mutter aus Johannesburg. Mein Traum ein Projekt zu finden, das in Verbindung zum afrikanischen Kontinent steht, war gross. Die grosse Chance kam 2010 als ich Uganda



als Tourist besuchte. Der Trip wurde organisiert von einer Gruppe Freiwilligen aus dem Tessin, die viel für die lokale Bevölkerung in Uganda getan hatten. Zuerst investierten sie in Schulen, Medizin und Wasser, dann aber auch in eine Kaffeegeossenschaft vor Ort. Sie bildeten die Landwirte aus, um hochwertigen Kaffee anzu-

bauen. Sie haben in Uganda grossartige Arbeit geleistet, aber es ist ihnen nie wirklich gelungen, Masaba Kaffee in die Schweiz zu bringen. Also fragten sie mich: Warum versuchst du es nicht? Ja, warum nicht? Also habe ich meinen Job bei der SRG SSR gekündigt und bin Kleinunternehmer geworden.





Wie ist die Idee entstanden, eine Kooperation mit der «Stiftung Orte zum Leben» einzugehen?

Martin Bhend und ich gehören zu einer Gruppe von Unternehmern, die sich regelmässig treffen. Zunächst versorgten wir die Stiftung Orte zum Leben mit dem in Sizilien gerösteten Kaffee. Dann dachten wir uns, dank eines Gedankenaustausches mit Daniel Schneeberger, wir könnten die Zusammenarbeit auf eine andere Ebene bringen. Warum nicht den Gedanken der Teilhabe aufgreifen und Klienten in das Mahlen und Versenden von Masaba Kaffee an die Kunden einbeziehen?

Und warum nicht eine Röstmaschine in der geplanten neuen Cafeteria installieren?

Mit Enthusiasmus und voller Unterstützung von allen Seiten kam die Idee in kurzer Zeit zustande!

Paolo Scimone, einer der besten Röster der Welt, folgte uns dabei. Er half uns bei der Herstellung der Mischungen und schulte das OZL-Team für die Verwendung des Rösters.

Ein grosses Dankeschön an Tatiana Lukic, Mirjam Goldmann und Barbara Tschuppert für die Annahme der Herausforderung.



Herr Jean-Claude Luvini hat eine Firma gegründet, die Kaffee herstellt.

Die Firma heisst Masaba Kaffee. Masaba heisst auch ein Vulkan in Uganda, von dort kommt der Kaffee.

Martin Bhend, Herr Luvini und Daniel Schneeberger haben zusammen die Idee gehabt, dass die «Stiftung Orte zum Leben» bei dieser Kaffeeherstellung mitarbeiten könnte.

Nun arbeiten die Klienten der Stiftung mit. Sie mahlen, verpacken und versenden den Masaba Kaffee. Dies gibt ihnen eine gute Arbeit.

Im Mahlwerk 23 steht die grosse Maschine, welche den Kaffee röstet. Dort kann man den feinen Kaffee und den Duft geniessen.





Tradition seit 20 Jahren

Wer seid ihr?

Wir sind Menschen aus allen möglichen Richtungen, sei es beruflich, vom Alter her, Geschlecht und Herkunft.

Was bietet ihr an?

Einen freundlichen Service mit einem aufgestellten Team. **Brötli, Gipfeli, Birchermüesli, Sandwich, Süsses, Früchte und Nussgipfel bereits zum Znüni.**

Zum Lunch sind bei uns täglich ein vegetarisches Menü, ein Fleischmenü und Suppe erhältlich. Seit kurzem können unsere Gäste online ihren Salatteller zusammenstellen und auch so bestellen.

Im Weiteren bieten wir einen liebevollen Service für die Teilnehmer an Sitzungen, Workshops oder ähnlichem in unseren vielen Sitzungszimmern an.

Wo findet man euch?

Die Cafeteria Buchenhof besteht seit bald zwanzig Jahren. Vor gut fünf-

zehn Jahren wurde hier im Kleinen gestartet und ist bis heute stetig gewachsen. In den letzten Jahren hat sich die Gästezahl auf hohem Anteil eingependelt.

Vor eineinhalb Jahren wurde die Cafeteria umgebaut und erneuert, wir haben einen tollen sonnigen Innenhof als Gartenwirtschaft, welcher diesen Sommer auch rege benutzt wurde und einen Arbeitsplatz mit Tageslicht.

Die Cafeteria befindet sich im Bürohaus Buchenhof der Kantonalen Verwaltung BVU, im Sockelgeschoss und ist für die Mitarbeiter des Hauses gedacht. Besucher sind natürlich gerne willkommen. Wir freuen uns auf Euren Besuch.



Arbeiten in der Cafeteria Buchenhof

Im Kafi Buchenhof arbeiten viele verschiedene Leute, junge und ältere. Wir sind ein gutes Team und arbeiten gerne zusammen. Bei uns gibt es Brötli, Gipfeli, süsse Sachen, Nussgipfel und Früchte. Am Mittag gibt es verschiedene Essen und auch feine Salatteller. Bei uns kann man auch Sitzungen machen, dann bringen wir den Leuten, was sie wünschen. Da m Bürohaus Buchenhof, es wurde vor einem Jahr alles neu und schön gemacht.

Wir freuen uns auf Euren Besuch.

«Kochen ist meine Leidenschaft»

*Fatlind Sadiku, Praktiker Küche
2. Lehrjahr Lenzburg*

Warum hast du den Beruf PrA Koch gewählt?

Ich habe verschiedene Berufe beim Schnuppern kennengelernt. Der Beruf Koch gefiel mir am besten, da es in jeder Jahreszeit schön warm ist.

Würdest du dich wieder für den gleichen Beruf entscheiden?

Ja. Der Beruf macht mir immer noch viel Freude und ich bin motiviert Neues zu lernen.

Was fasziniert dich an deinem Küchenteam besonders?

Alle sind immer freundliche und gut gelaunt. Mich fasziniert auch das Wenden in der Luft von Lebensmittel in der Bratpfanne, zum Beispiel Crêpes.

Was möchtest du unbedingt noch lernen?

Noch mehr warme Gerichte kochen zu lernen. Warme Küche gefällt mir besser als die kalte Küche und die Patisserie.



Vor was hast du im Küchenalltag Respekt? Was ist für dich eine grosse Herausforderung?

Alle neuen Sachen im Kopf zu behalten. Es sind viele neue Sachen im 1. Lehrjahr zusammengekommen, die ich mir merken muss.

Wo möchtest du in 20 Jahren beruflich sein?

Ich bin immer noch Koch und arbeite in meinem eigenen Restaurant.



Fatlind Sadiku erzählt warum er Koch werden will.

Dieser Beruf hat mir am besten gefallen und er gefällt mir immer noch. In der Küche sind wir freundlich zueinander und haben gute Laune. In 20 Jahren möchte ich immer noch Koch sein und ein eigenes Restaurant haben.

Jetzt wird`s herbstlich ...



**Herbstcrème Tante Elsa
aus der Küche Tilia
in Lenzburg.**

Zutaten für 4 Portionen:

- 120 g Marronipüree
- 40 ml Birnendicksaft
- 320 g Joghurt nature
- 20 ml Kirschwasser
- 100 g Vollrahm
35% geschlagen
- 40 g Hagebuttenmark
- Minzblätter zum dekorieren

So geht's ...

Zubereitung: ca. 1.30 Std.

Gesamt: 1.30 Std.

1. Marronipüree mit einer Gabel glatt rühren.
2. Birnendicksaft und Joghurt nach und nach begeben und mit dem Schneebesen glatt rühren.
3. Nach Belieben mit etwas Kirschwasser aromatisieren.
4. Schlagrahm sorgfältig unterziehen und die Crème in Portionsschalen verteilen.
5. Anschliessend die Crème für ca. 1 Stunde kalt stellen.
6. Mit Hagebuttenmark und Minze dekorieren.

– hier schmeckt der Zopf besonders fein

Wer seid ihr?

Unser Team im Bistro Oase in Oberentfelden besteht aus: Olivia Tschopp, Claudia von Wartburg, Vanessa Schenk und Gruppenleitung Pia Rufer, Denise Senn und Ginejan Stankovic dazu unsere Lehrtochter EFZ, Hauswirtschaft, Yangchen Matso.

Wir sind ein gutes Team. Das heisst wir **unterstützen einander** und sind **immer hilfsbereit**. Wir bedienen die Gäste, hauptsächlich interne Mitarbeiter und wenig externe Kunden.

Wir versuchen, jeden der Gäste nach ihren Wünschen zu bedienen.

Was bietet ihr an?

Zum Mittagessen bedienen wir täglich 30-40 Gäste. Wir decken die Tische fachgerecht auf und servieren die Mittagessen.

Wir bieten verschiedene Kaffeesorten an, vom feinsten Kaffee Masaba zum Geniessen. Wir haben aber auch diverse kalte Getränke im offenen Ausschank.

Es gibt bei uns eine reichhaltige Auswahl an Znüni Artikeln und täglich frische Brötli, Gipfeli, Sandwiches und süsse Stückli aus unserer Küche.

Welche Besonderheiten gibt es bei euch?

Speziell am Freitag produziert unsere Backstube sehr feines Brot und Zopf. Diese können auch auf Bestellung für unsere Wohnungen oder externe Kunden ausgeliefert werden.

**HIER KÖNNEN SIE BESTELLEN:
TEL. 062 737 61 61**

Reguläre Öffnungszeiten nach Corona:
Montag, Dienstag, Mittwoch und Freitag, 08.30 bis 16.45 Uhr
Donnerstag, 08.30 bis 21.00 Uhr
Samstag und Sonntag, geschlossen



Feiner Zopf im Bistro Oase

Wir von der Bistro Oase sind ein gutes Team und helfen einander. Unsere Arbeit ist es, die Gäste freundlich zu bedienen. Es gibt guten Kaffee und kalte Getränke, zum Essen frische Brötli, Sandwiches und süsse Sachen.

Am Freitag gibt es auf Bestellung feines Brot und Zopf.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch! Sonnige Grüsse aus dem Bistro Oase in Oberentfelden.





Interessante Weblinks:



www.hfgs.ch



www.odags.ch



www.agogis.ch



www.fhnw.ch



www.plusport.ch/de/



www.masabacoffee.com/de/

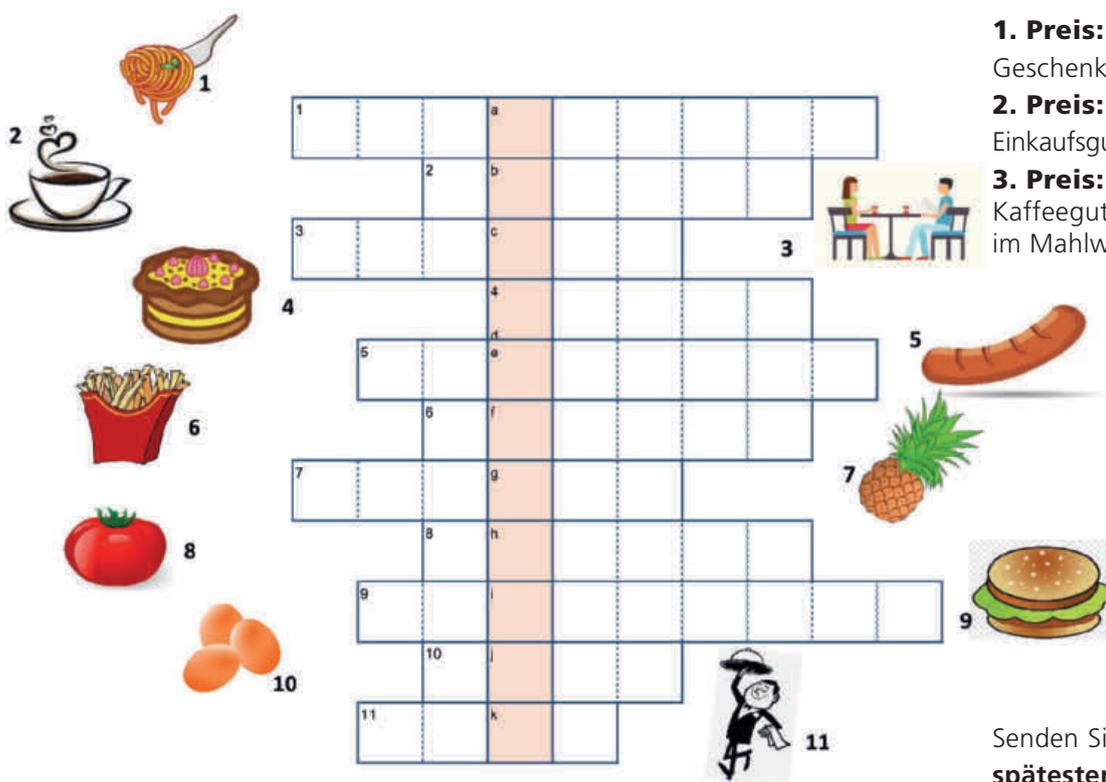
Unser Premium Partner:



SPIEL UND SPASS

Unser aktuelles Thema?

Wie lauten die Bezeichnungen der Abbildungen?
Schreiben Sie die Antworten in die Kästchen und lösen Sie das Rätsel.



Lösung:	a	b	c	d	e	f	g	h	i	j	k
----------------	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---	---

Preise

Das können Sie gewinnen:

- 1. Preis:** Geschenkkorb OrTilia, CHF 50.–
- 2. Preis:** Einkaufsgutschein OrTilia, CHF 30.–
- 3. Preis:** Kaffeegutschein für 15 feine Kaffee im Mahlwerk 23

Senden Sie Ihre richtige Antwort **bis spätestens 26. Februar 2021** per Mail an: redaktion@ozl.ch

(Der Rechtsweg ist ausgeschlossen, über den Wettbewerb wird keine Korrespondenz geführt).

Die glücklichen Gewinnerinnen

1. Preis: Andrea Giger, Tamara Härdi, Oberentfelden
2. Preis: Margrit Schiess, Oberentfelden
3. Preis: Alfred Stiner, Unterentfelden

Auflösung Augenhöhe 01/20:
Lösung: Unser Kompass!





Auf Genusswolke 23



Termine bis 30.06.2021

- 24.12.2020 bis 01.01.2021 Betriebsferien Arbeit / Verwaltung
- 10.03.2021 Auftraggeber-Apéro in Lenzburg
- 27.03.2021 Ostermärt ABGESAGT

Leider sind zurzeit unsere Gastrobetriebe wegen der Corona-Pandemie für die Öffentlichkeit geschlossen. Bitte orientieren Sie sich auf unserer Website.

Impressum

Druck: Kromer Print AG
Auflage: 4'500 Ex.
Fotos:
Yvonne Tobler / Adrian Märki (intern)
Martin Baur, www.martinbaur.ch
Cartoon: Katja Batt, cartoonja.ch

Stiftung Orte zum Leben

Tiliastrasse 2
Postfach
5600 Lenzburg 1
Tel. 062 885 50 50
info@ozl.ch

Redaktion

redaktion@ozl.ch