

RESI DEN ZIA



KÜCHENUMBAU IN DER RESIDENZ TALGUT

**UNSERE KÜCHE WIRD
FIT FÜR DIE ZUKUNFT**

06

**LEBENSGESCHICHTEN AUS
DER RESIDENZ TALGUT**

04

**BESUCH BEI UNSEREM
LIEFERANTEN MARKUS NUFER**

10

EDITORIAL

LIEBE LESERINNEN UND LESER

Mit dieser Ausgabe führen wir eine neue Rubrik ein: «Lebensgeschichten aus der Residenz Talgut». Wir möchten damit den vielen beeindruckenden Lebenswegen unserer Bewohnenden einen Platz geben – Geschichten, die oft ganze Bücher füllen könnten. Auch wenn zwei Seiten in der Residenza diesen kaum gerecht werden können, freuen wir uns, diese wertvollen Einblicke mit Ihnen zu teilen.



Die Kulinarik ist ein zentraler Bestandteil des Lebens in der Residenz Talgut und trägt täglich zu Genuss und Wohlbefinden bei. Unser Küchenteam sorgt mit viel Engagement und Sorgfalt für eine abwechslungsreiche und qualitativ hochwertige Verpflegung.

Mit Blick in die Zukunft gehen wir den nächsten Schritt: Der geplante Umbau unserer Gastroküche im kommenden Jahr wird es uns ermöglichen unser kulinarisches Angebot weiter zu stärken. Mehr dazu erfahren Sie im separaten Bericht.

Neben der Kulinarik ist uns auch die hohe Pflegequalität ein zentrales Anliegen. Unsere Mitarbeitenden setzen sich täglich mit Fachkompetenz und viel Herz dafür ein, dass sich unsere Bewohnenden gut betreut und aufgehoben fühlen.

Was unsere Pflegequalität im Alltag auszeichnet und welche Schwerpunkte wir setzen, erfahren Sie im Interview mit unserem Leiter Pflege und Betreuung, Benjamin Gimmel.

So verbinden wir Bewährtes mit neuen Impulsen – für ein Leben in der Residenz Talgut, das von Qualität, Genuss und Gemeinschaft geprägt ist.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen dieser Ausgabe.

Herzliche Grüße

Daniel Büttiker
Geschäftsführer

NEUES SPIELANGEBOT AM MONTAGNACHMITTAG

WÜRFELGLÜCK UND KARTENFREUDE

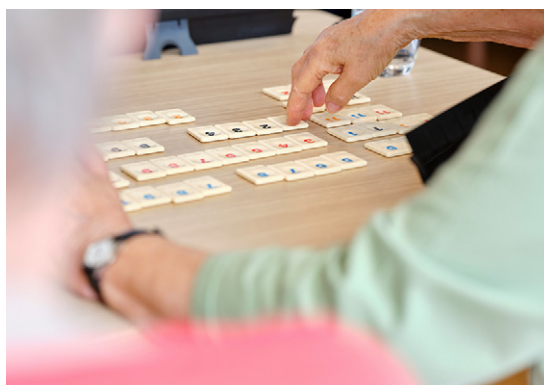
Das Jassen ist bei unseren Bewohnerinnen und Bewohnern seit jeher sehr beliebt - und sorgt nicht selten für spannende Runden, konzentrierte Gesichter und überraschende Wendungen.

Im Gespräch zwischen Daniel Büttiker und Markus Nufer entstand deshalb die Idee, ein zusätzliches Spielangebot zu schaffen, damit auch jene auf ihre Kosten kommen, welche nicht jassen möchten.

Herr Nufer, der aus eigener Erfahrung weiss, wie wertvoll gemeinsam verbrachte Zeit ist, erklärte sich mit grossem Engagement bereit, zweimal im Monat einen Spielnachmittag zu gestalten. Ob ausgewählte Schätze aus seiner umfangreichen Sammlung oder mitgebrachte Lieblingsspiele der Bewohnenden - die Vielfalt ist gross und lädt zum Entdecken ein.

So können altbekannte Spiele wieder aufleben oder neue Favoriten gefunden werden.

Inzwischen verwandelte sich unsere Bibliothek zum zweiten Mal in einen lebendigen Treffpunkt voller Spielfreunde. Ein Nachmittag, der viel Lachen schenkt und auf schöne Weise zeigt, wie sehr gemeinsames Erleben verbindet.





LEBENSGESCHICHTEN AUS DER RESIDENZ TALGUT

EIN PAAR ERINNERUNGEN EINES LANGEN LEBENS

Die ehemalige Lindenhofschwester Pia von Wartburg erinnert sich im Gespräch mit Daniel Büttiker an ein aussergewöhnliches Leben zwischen Polio-Station, Forschungsreisen und Weltgeschichte. Von Indianerreservaten in Nordamerika über Japan bis in die Sowjetunion begegnete sie Menschen, Kulturen - und einem jungen Mann namens Wladimir Putin, lange bevor die Welt seinen Namen kannte.

Als ich Mitte der 1950er-Jahre als junge Lindenhofschwester während der Polio-Epidemie Patientinnen und Patienten an der eisernen Lunge pflegte, hätte ich mir nie träumen lassen, wohin mich das Leben noch führen würde.

Dank der Tätigkeit meines Mannes in der medizinisch-biochemischen Forschung – insbesondere zum Alkoholstoffwechsel – reisten wir in viele Länder. Eine seiner zentralen Fragen lautete: Warum wird der eine Zwilling alkoholabhängig und der andere nicht? Unsere Wege führten uns deshalb oft in Regionen, in denen Alkoholprobleme besonders verbreitet waren.

Wir verbrachten viel Zeit in Skandinavien sowie in Kanada und den USA. Dort besuchten wir häufig Indianerreservate, da Alkoholabhängigkeit in diesen Gemeinschaften ein grosses Thema war. In diese Jahre fielen auch prägende Ereignisse wie die Kubakrise und die Ermordung von John F. Kennedy. Damals lebten wir mit einem Schweizer Stipendium in den USA – der Dollar stand bei 4.50 Franken, heute kaum mehr vorstellbar.





Mitte der 1980er-Jahre lernte ich Russisch, da mein Mann nach Russland eingeladen wurde. Am Flughafen wurden wir von einem jungen Mann namens Wladimir Putin abgeholt – damals ein KGB-Nobody, der besser Deutsch sprach als ich Russisch. Er begleitete uns während unseres Aufenthalts, berichtete täglich über weltweite Ereignisse und bezeichnete sich selbst als Informatiker. Sobald es in Russland Computer gäbe, meinte er, würde er einen bekommen.

Er führte uns unter anderem in eine Klinik, in der der bekannte Dissident Andrei Sakharov festgehalten wurde und organisierte ein Interview in einem Kloster – keine Selbstverständlichkeit in einer Zeit, in der Religion stark eingeschränkt war.

Da wir Honorare in Rubel erhielten, die wir nicht ausführen durften, begleitete uns unser junger Guide in Souvenirläden. Dabei trug er stets meine Handtasche – eine Erinnerung, die mir bis heute ein Schmunzeln entlockt. Damals war er ein Unbekannter. Und heute? Ein Feldherr?

Auch Japan gehörte zu unseren Reisezielen. Dort arbeitete mein Mann mit Gerichtsmedizinern zusammen und stellte fest, dass Japaner Alkohol anders ver-

IN ERINNERUNG

Fünf Tage nach unserem Gespräch ist Frau von Wartburg verstorben. Dieser Beitrag bleibt als wertvolle Erinnerung an ihr bewegtes Leben. Ihre positive Lebenseinstellung wird unvergessen sein.

stoffwechseln. Das spiegelte sich auch in ihrer Trinkkultur wider: Sake wurde in kleinen Schlucken genossen. Trotz der damals stark männlich geprägten Gesellschaft war ich beeindruckt vom Land und seinen Menschen.

Bei einem Abschiedsbankett sollte ich mich eigentlich auf Englisch bedanken. Stattdessen entschied ich mich spontan, ein Lied zu singen – «Es Burebüebli mag i nid». Der Applaus war so gross, dass ich in den folgenden Abenden sogar in Geisha-Häusern auftreten durfte.



KÜCHENUMBAU IN DER RESIDENZ TALGUT

UNSERE KÜCHE WIRD FIT FÜR DIE ZUKUNFT

Wer gerne im Restaurant Arcadia isst oder die Mahlzeiten in der Residenz genießt, weiß: die Küche ist ein zentraler Bestandteil unseres Hauses. Hier entstehen täglich frische, abwechslungsreiche Menüs – mit viel Engagement und Freude am Kochen.

Damit das auch in Zukunft so bleibt, haben wir uns entschieden, die Kücheninfrastruktur umfassend zu erneuern.

Warum ein Küchenumbau notwendig ist
Unsere bestehende Küche ist in die Jahre gekommen und entspricht in mehreren Bereichen nicht mehr den heutigen Anforderungen. So ist beispielsweise die Raumaufteilung nicht mehr optimal: Der Tiefkühlraum ist zu klein, während andere Räume nicht sinnvoll genutzt werden können.

Auch technisch stehen wir vor Herausforderungen. Teile der Kühlanlage stammen noch aus dem Jahr 1988 und bergen ein erhöhtes Ausfallrisiko.

Hinzu kommen veraltete elektrische Installationen und Geräte, die nicht mehr effizient arbeiten und teilweise modernen Anforderungen nicht mehr gerecht werden.

Was bedeutet der Umbau für die Bewohnenden der Residenz?

Die Bauphase ist – vorbehaltlich aller Bewilligungen – ab Juni 2027 geplant und wird voraussichtlich rund 3 bis 4 Monate dauern. Während dieser Zeit bleibt das Restaurant Arcadia geschlossen.

Die Verpflegung unserer Bewohnerinnen und Bewohner ist selbstverständlich jederzeit gewährleistet. Wir sorgen dafür, dass sie auch während der gesamten Umbauzeit zuverlässig und in guter Qualität versorgt werden.





Lärmintensive Arbeiten lassen sich bei einem solchen Projekt nicht vermeiden. Diese werden besonders in der ersten Phase des Umbaus stattfinden. Selbstverständlich werden wir bemüht sein, auf den Tagesablauf unserer Bewohnenden sowie auf die Mittagsruhe bestmöglich Rücksicht zu nehmen.

Über alle relevanten Entwicklungen im Projekt werden wir unsere Bewohnenden und Angehörigen laufend und transparent informieren.

Ein Blick in die Zukunft

Mit der neuen Küche schaffen wir die Grundlage für:

- noch reibungslosere Abläufe
- moderne, energieeffiziente Geräte
- optimale Lager- und Kühlmöglichkeiten
- bessere Arbeitsbedingungen für unser Küchenteam

Damit stärken wir nicht nur die Qualität unserer Kulinarik, sondern investieren auch bewusst in die Zukunft unseres Hauses.

Wir freuen uns, diesen wichtigen Schritt gemeinsam mit Ihnen zu gehen – und Sie schon bald aus einer modernen Küche heraus kulinarisch verwöhnen zu dürfen.

DAS PROJEKTTEAM

Für das Projekt verantwortlich sind Daniel Büttiker, Geschäftsführer, Tina Bächler, Leiterin Hotellerie sowie Rolf Sulser, Küchenchef.

Sie zählen dabei auf ein erfahrenes Projektteam mit bewährten Partnern. So sind unter anderem das Architekturbüro Brügger Architekten sowie Bauherrenvertreter Daniel Steck von der Mobiliar Versicherung, welche bereits die grosse Sanierung 2020/2021 begleitet haben, erneut Teil des Projektteams.

Für die Planung der neuen Küche wurde zusätzlich die Fachkompetenz von Gastroplaner Peter Zemp der Firma H.P. Misteli beigezogen.



v.l.n.r.: Daniel Büttiker, Tina Bächler und Rolf Sulser

INTERVIEW MIT BENJAMIN GIMMEL – LEITER PFLEGE UND BETREUUNG

FÜHRUNG MIT FOKUS AUF DEN MENSCHEN

Seit Juni 2025 verstärkt Benjamin Gimmel die Geschäftsleitung der Residenz Talgut und trägt die Gesamtverantwortung für die Pflege und Betreuung unserer rund 150 Bewohnerinnen und Bewohner. Gemeinsam mit seinen Teams in der Pflegeabteilung, der Nachtwache und der Spitex führt er 48 engagierte Mitarbeitende. Zeit, ihn etwas besser kennenzulernen.

Benjamin, was hat dich dazu bewogen, Teil der Residenz Talgut zu werden, und was hat dich besonders angesprochen?

Ich war auf Stellensuche und kam dabei mit Daniel Büttiker, Geschäftsführer der Residenz Talgut, in Kontakt – wir kannten uns bereits von einem früheren gemeinsamen Arbeitgeber. Dadurch war die Vertrauensbasis für eine gute Zusammenarbeit bereits vorhanden. Was als Unterstützung begann, entwickelte sich schnell weiter und ich übernahm die Rolle der Pflegedienstleitung. Besonders angesprochen haben mich die Eigenständigkeit, die kurzen Entscheidungswege sowie das freundliche und offene Klima im Haus.

Du bist seit Juni 2025 bei uns: Wie hast du deine ersten Monate erlebt?

Der Einstieg in einen neuen Betrieb ist immer eine Herausforderung – man muss sich orientieren, Abläufe kennenlernen und Vertrauen aufbauen. Was mir den Start sehr erleichtert hat, war das grosse

Wohlwollen, das ich von Anfang an gespürt habe – von den Bewohnenden, dem Team und der Führung.

Du führst drei Teams und bist für rund 150 Bewohnerinnen und Bewohner verantwortlich. Wie schaffst du es, im Alltag nah bei den Menschen zu bleiben?

Für mich ist es wichtig, die Kernaufgabe immer im Blick zu behalten – und das sind klar die Bewohnenden. Auch wenn der Alltag viele administrative Aufgaben mit sich bringt, darf das nie dazu führen, dass die Menschen in den Hintergrund rücken. Das gelingt mir durch eine bewusste Ressourceneinteilung mit klarer Priorität für die Bewohnenden und Raum für spontane Einsätze, wenn es irgendwo «brennt». Genauso wichtig ist es, die Mitarbeitenden zu befähigen – ein gut aufgestelltes Team ist die Voraussetzung für bestmögliche Pflege.

Was ist dir in der täglichen Arbeit mit unseren Bewohnerinnen und Bewohnern besonders wichtig?

Mir ist es wichtig, den Bewohnenden wirklich zuzuhören und sie ernst zu nehmen – auf Augenhöhe, unabhängig von Einschränkungen. Ebenso zentral ist Transparenz gegenüber Bewohnenden und Angehörigen, denn offene Kommunikation schafft Vertrauen. Und schliesslich ist es mir ein Anliegen, die Individualität jedes Menschen zu fördern – jede Person hat eine eigene Geschichte und Bedürfnisse, die es zu respektieren gilt.

Was bedeutet für dich persönlich «Qualität in der Pflege»?

Qualität bedeutet für mich personenzentriertes Arbeiten – der Mensch steht im Mittelpunkt, nicht die Diagnose. Gute Qualität entsteht, wenn alle Dimensionen – körperlich, psychisch, sozial – gleichermaßen berücksichtigt werden. Dazu gehört eine positive Fehlerkultur: Fehler

ZUR PERSON

Benjamin Gimmel (57) arbeitet seit 33 Jahren in verschiedenen Funktionen in der Pflege und im Gesundheitswesen. Er lebt mit seiner Frau in Ostermundigen und hat drei erwachsene Kinder. Seine Leidenschaft gilt den Bergen und Benjamin ist in seiner Freizeit oft dort anzutreffen.



passieren – entscheidend ist, dass wir offen damit umgehen und gemeinsam daraus lernen.

Unsere Ergebnisse zeigen eine hohe Pflegequalität, z. B. im Schmerzmanagement. Was sind aus deiner Sicht die wichtigsten Erfolgsfaktoren?

Ein zentraler Faktor ist qualifiziertes und motiviertes Personal. Fachkompetenz allein reicht nicht – es braucht Menschen, die mit Herzblut dabei sind. Gutes Schmerzmanagement beispielsweise funktioniert nur, wenn man die einzelne Person kennt und individuelle Signale wahrnimmt. Weiterbildungsmöglichkeiten sind entscheidend – sie stärken nicht nur die Qualität, sondern auch Motivation und Bindung ans Haus.

Wie gelingt es euch, trotz Fachkräftemangel ein starkes und gut qualifiziertes Team zu halten und weiterzuentwickeln?

Das ist die grösste Herausforderung der gesamten Branche. Es braucht vor allem mittel- und langfristige Planung – wer nur kurzfristig denkt, wird den Mangel immer wieder spüren. Wichtig ist, Ausbildung aktiv zu fördern und echte Entwicklungsmöglichkeiten anzubieten. Und schliesslich sind gute Rahmenbedingungen entscheidend – Dienstplanung, Arbeitsklima und Wertschätzung.

Was macht die Residenz Talgut aus deiner Sicht zu einem besonderen Ort?

Für mich sind es vor allem die Menschen – Bewohnende wie Mitarbeitende – die diesen Ort besonders machen. Dazu kommt die organisatorische Eigenständigkeit: Entscheidungen können nah am Geschehen getroffen werden, ohne lange Wege. Und nicht zuletzt ist die zentrale Lage ein echtes Plus – für Bewohnende, Angehörige und Mitarbeitende gleichermaßen.

«Der Mensch steht im Mittelpunkt, nicht die Diagnose.»

Was möchtest du unseren Bewohnerinnen und Bewohnern mit auf den Weg geben?

Vor allem Offenheit: Wer seine Wünsche teilt, gibt uns die Möglichkeit, wirklich auf ihn einzugehen. Niemand soll das Gefühl haben, allein zu sein oder sich nicht zu trauen, etwas anzusprechen. Und das Zweite ist Vertrauen – in sich selbst und in die Menschen, die hier täglich für sie da sind.



BESUCH BEI UNSEREM LIEFERANTEN MARKUS NUFER, NU-WAY SOLUTIONS

ZWISCHEN HANDWERK UND GESCHMACK

Wer mit Markus Nufer spricht, merkt schnell: hier geht es nicht nur um Lebensmittel, sondern um Überzeugung. Zwei Jahrzehnte lang stand er als Küchenchef in unterschiedlichsten Häusern am Herd. In dieser Zeit begegnete er Produkten, die ihn nachhaltig geprägt haben – Olivenöle und Balsamico-Essige von besonderer Qualität. Heute widmet er sich genau diesen Spezialitäten mit Hingabe und einem klaren Anspruch.

Sein Weg in diese Welt war kein Zufall. Es ist die Kombination aus Geschmack, Nachhaltigkeit und der enge Kontakt zu den Produzenten, die ihn antreibt. «Die Familien hinter den Produkten spielen eine grosse Rolle», sagt Markus.

Vertrauen, Tradition und echtes Handwerk sind für ihn entscheidende Kriterien bei der Auswahl seiner Partner.

Doch was macht eigentlich ein gutes Olivenöl aus? Für Markus beginnt Qualität bereits beim Olivenbaum. Sorgfältige Pflege, die richtige Sorte, der Zeitpunkt der Ernte und die schonende, kalte Pressung sind essenziell. Auch die Lagerung beeinflusst das Endprodukt. Für den Konsumenten zeigen sich diese Faktoren letztlich in Farbe, Konsistenz und vor allem im Geschmack: von fruchtig über bitter bis pfeffrig – ein gutes Olivenöl ist vielschichtig und lebendig.



Ähnlich konsequent ist sein Blick auf Balsamico. Hochwertige Essige erkennt man laut Markus daran, dass sie ohne Zusatzstoffe auskommen und traditionell im Holzfass reifen. Industrielle Produkte hingegen setzen oft auf Hilfsmittel wie Zuckercouleur, um Geschmack und Optik zu beeinflussen.

Sein Sortiment spiegelt genau diese Philosophie wider. Besonders am Herzen liegen ihm ein Olivenöl aus Abrantes in Portugal, klassische Balsamico-Essige aus Modena sowie Frucht-balsamessige aus Sugiez in der Schweiz. Allesamt stammen sie aus Familienbetrieben, die für Qualität und Nachhaltigkeit stehen.

Die Herkunft der Produkte ist für Markus kein Marketingargument, sondern Grundlage seiner Arbeit. Er setzt bewusst auf Produzenten, deren Geschichte und Werte nachvollziehbar sind. Nachhaltigkeit ist dabei kein Trend, sondern zentraler Bestandteil – auch, weil er den Zusammenhang zwischen hochwertigen Lebensmitteln, Gesundheit und Wohlbefinden betont.

Diese Haltung prägt auch seine Zusammenarbeit mit Partnern wie der Residenz Talgut. Für Markus ist es entscheidend zu wissen, dass seine Produkte nicht nur gut schmecken, sondern auch einen positiven Beitrag zur Ernährung leisten.

In der Küche sieht er seine Öle und Essige als vielseitige Begleiter. Olivenöl eignet sich sowohl für kalte als auch warme Speisen – vom Salatdressing bis zum sanften Dünsten von Gemüse. Balsamico hingegen verleiht Saucen Tiefe, passt zu Fleisch und Fisch und überrascht sogar im Dessert. Besonders unterschätzt sei die Kombination von Frucht-balsamessigen mit Speiseeis – ein Zusammenspiel, das neue Geschmackserlebnisse eröffnet.

Was ihn nach all den Jahren noch motiviert? Es sind die Menschen und die Qualität. Die Zusammenarbeit mit Partnern, die oft auch zu Freunden werden und die Überzeugung, ein ehrliches Produkt anzubieten. Würde er sein Sortiment in drei Worten beschreiben, wären es: nachhaltig, gesund und fair im Preis.

Markus zeigt, dass Genuss und Verantwortung kein Widerspruch sind – sondern sich im besten Fall perfekt ergänzen.

Herzlichen Dank an Markus Nufer für das Gespräch, die langjährige und stets zuverlässige Zusammenarbeit.

DIE PRODUKTE IM EINSATZ

Aus besten Zutaten entsteht bester Geschmack. Probieren Sie unser Lieblingsrezept für ein feines weißes Balsamico-Salatdressing:

7 dl Rapsöl oder Erdnussöl
3 dl Balsama Bianco
0,5 dl Olivenöl, Ourogal
30 g Zwiebeln
5 g Knoblauchpaste
15 g Meersalz
Salz, Pfeffer, Tabasco

Zubereitung: Zwiebeln fein hacken und mit der Knoblauchpaste im Olivenöl glasig dünsten. Mit etwas Balsamico ablöschen. Das Meersalz darin auflösen und zum restlichen Balsamico geben. Mit dem Schwingbesen aufschlagen und das Raps- oder Erdnussöl langsam einlaufen lassen. Mit Salz, Pfeffer und Tabasco abschmecken.





Astrid Gloor
Servicemitarbeiterin



Maria Paula dos Santos
Mitarbeiterin Hauswirtschaft



Oliver Rubitschung
Mitarbeiter Technischer Dienst

UNSERE MITARBEITENDEN

INTERKULTURELLE KOMPETENZ

Maria Paula lebt seit 1989 in der Schweiz. Damals noch mit Aufenthaltsausweis A, ist sie mittlerweile Schweizer Bürgerin – ein Schritt, der sie mit grossem Stolz erfüllt. Ihre erste Stelle hatte sie im Hotel-Restaurant Heggidorn in Mühleberg. Seit Juni 2006 ist sie Teil unseres Teams. Wir erleben Paula als äusserst treue, herzliche und lebensfrohe Mitarbeiterin. Mit ihrer positiven Art und ihrem Humor bereichert sie den Alltag unserer Bewohnenden und des Teams.

Astrid stammt aus Westfriesland im Norden der Niederlande und wird wegen ihrer Herkunft oft liebevoll «Tulpenmeitli» genannt. In Holland absolvierte sie eine vielseitige Ausbildung als Bäckerin, Pâtissière und im Service. Bereits mit 16 Jahren begann sie in der Gastronomie zu arbeiten und ist diesem Beruf bis heute treu geblieben. Mit 23 wollte sie in sieben Jahren sieben Länder bereisen. Die Schweiz war ihr erstes Ziel – und ist bis heute ihre Heimat geblieben.

Oliver begann seinen beruflichen Weg mit einer Ausbildung zum Automonteur in Zürich und arbeitete danach einige Jahre auf dem Bau. Später entdeckte er im technischen Dienst seine Freude an vielseitigen Aufgaben im Hintergrund. 2021 kam er erstmals für einen befristeten Einsatz in die Residenz, seit April 2024 ist er ein fester Bestandteil des Teams. Mit seiner zuverlässigen Unterstützung trägt Oli dazu bei, dass die Residenz ein gepflegter und angenehmer Wohlfühlort bleibt.

PROGRAMM – JULI BIS DEZEMBER 2026

KULTUR & KULINARIK

TAG DER OFFENEN TÜR



13
JUNI
10.00
–
17.00

Entdecken Sie die Residenz Talgut von ihrer schönsten Seite! Bei geführten Rundgängen erhalten Sie spannende Einblicke in unser Haus, den modernen Wellness- und Physiobereich sowie unser Restaurant.

In unserem Erlebnispark verwöhnen wir Sie mit feinen Gourmethäppchen und musikalischer Unterhaltung – ein Genuss für alle Sinne.

KONZERT



01
AUG
10.00
Ittigen
Saal

Duo Timorosso

Monika Zuber – Alphorn
Tina Wilhelm – Alphorn

Tina und Monika, zwei charmante Musikerinnen, haben einen gemeinsamen musikalischen Weg eingeschlagen. Beide haben ein Blechinstrument studiert und präsentieren sich jetzt als Timorosso, dem Alphorn-Duo der besonderen Art. Alphornmusik traditionell oder in einem erfrischenden Mix aus den unterschiedlichsten Musikstilen findet Anklang bei Jung und Alt.

ZAUBEREI



03
SEP
17.30
Ittigen
Saal

Charmant-humoristische Zaubereien mit Dominik Zemp

Eine abwechslungsreiche Zaubershow mit einer Mischung aus klassischer und humoristischer Zauberei.

KONZERT



17
SEP
17.30
Ittigen
Saal

Ensemble Expromt

In Russland beheimatet, in der Welt zuhause.

Mit ihren traditionellen Instrumenten – Domra, Balalaika, und Bayan – zaubern sie mit unbändiger Spielleidenschaft ein umwerfend virtuoses, feinsinniges und begeisterndes Ensemblespiel voller solistischer Glanzlichter, das seinesgleichen sucht.

KONZERT



01
OKT
17.30
Ittigen
Saal

Operettenkonzert

Simon Burkhalter – Gesang
Flurina Ruoss – Gesang
Bruno Leuschner – Klavier

Ensembles und Arien aus Operetten sowie Wiener Lieder. Erleben Sie einen Abend voller Leichtigkeit, Gefühl und Wiener Charme: Duette, Terzette und Arien aus bekannten Operetten und klassische Wiener Lieder, stimmungsvoll interpretiert.

PROGRAMM – JULI BIS DEZEMBER 2026

KULTUR & KULINARIK



Mükka

Nina Dimitri – Gesang, Charango, Gitarre
Thomas Aeschbacher – Div. Schwyzerörgeli
Silvana Gargiulo – Gesang, Perkussion & Komik

Volksmusik, die Grenzen sprengt, den Himmel in die Hallen holt, magische Momente entstehen und Herzen höherschlagen lässt. Lateinamerikanische, Schweizer, Tessiner, Italienische und eigene Songs.



Tanz mit dem Gaumen

mit Charly & Noëlle

Bei uns tanzen nicht nur die Aromen auf der Zunge – auch auf dem Parkett wird das Tanzbein geschwungen. Ein Genuss für alle Sinne, der Körper und Seele in Bewegung bringt.



Amabile Klavierquartett

Monika Urbaniak – Violine
Anna Spina – Viola
Simone Remund – Cello
Kayo Ishizuka Steiner – Klavier

In ihrem Konzert präsentiert das Quartett zwei wunderschöne Werke der jungen Komponisten Camille Saint-Saëns und Johannes Brahms.



Franziska Senn & Ueli Blum

Was für Gipfel! Welche Gräfte! Welche Spitzen! Welche Klüfte!

Eine literarische und musikalische Entdeckungsreise in die Schweizer Berge und zu den Anfängen des Bergtourismus.



Duo Amoroso

Musik ist ihr Leben

Beide stammen aus Musikerfamilien in Polen und wohnen in der Schweiz. Sie sind auch im Privatleben ein Paar und haben eine Tochter. Sie sind musikalisch – vielleicht weil Liebe sie verbindet – ein sehr harmonisches und ausgeglichenes Duo. Wärme ist auch ein Merkmal des Spiels von Piotr Plawner und Isabella Klim, ergänzt mit Kraft und Sicherheit.

WORT & MUSIK



26
NOV
17.30
Ittigen
Saal

Stockerl & Wiedemar

Heiter besinnliche Texte, zur Herbst- und Adventszeit begleitet mit Gitarrenklängen.

Hans Jürgen Stockerl ist neben seiner Theater- und Fernsehkarriere ein sehr gefragter Hörbuch- und Hörfunksprecher, der es meisterhaft versteht, seine Zuhörer zu fesseln. Begleitet wird er von Roman Wiedemar an der Gitarre – mit stimmungsvoller Musik von Klassik bis Flamenco, voller Leidenschaft und Ausdruck.

WORT & MUSIK



20
DEZ
15.00
Ittigen
Saal

Les Coquelicots*

Brigitte Hirsiger – Erzählerin & Musikerin
Katharina Fuhrer – Gesang
Lulu Müller – Gesang

Ein stimmungsvolles Programm mit Geschichten und Liedern, dass die Weihnachtszeit auf besondere Weise erlebbar macht. Die Gruppe Les Coquelicots präsentiert berührende Volkslieder aus Osteuropa – aus Bulgarien, Russland, der Ukraine und dem Balkan – ergänzt durch jiddische und lasische Melodien. Freuen Sie sich auf kraftvolle Lieder voller Sehnsucht, Liebe und Leidenschaft, ebenso wie auf fröhliche und lebendige Klänge, die zum Träumen, Lauschen und Mitfühlen einladen.

KONZERT



06
DEZ
15.00
Ittigen
Saal

Der «Samichlaus» kommt*

Gerit Boeschoten & Mariusz Chrzanowski

Gerrit Boeschoten und Mariusz Chrzanowski stimmen mit stimmungsvollen Weihnachtsliedern und bekannten Melodien auf die Adventszeit ein. Freuen Sie sich auf ein gemütliches musikalisches Programm mit Akkordeon, Klarinette und vielen Liedern rund um Samichlaus und Schmutzli – zum Zuhören, Mitsingen und Geniessen.

JAHRESENDAPÉRO



30
DEZ
16.00
Ittigen
Saal

Jahresendapéro in der Residenz Talgut mit den Grappa's Jazz Amigos

Moody Rassouli – Piano & Gesang
Roland Wüthrich – Bass
Heinz (Grappa) Lehmann – Gitarre & Banjo

Das Trio aus dem Grossraum Bern verbindet seine Liebe zum Jazz der 20er-Jahre mit Blues und Boogie-Woogie. Die erfahrenen Musiker interpretieren stilvoll Jazz-Standards von New Orleans bis Swing – darunter Werke von Louis Armstrong, George Gershwin, Duke Ellington und Fats Waller – und sorgen damit für musikalische Vielfalt.

KONZERT



13
DEZ
15.00
Ittigen
Saal

Raatz & Fleszar*

Agata Maria Raatz – Geige
Marcin Fleszar – Klavier

Ein abwechslungsreiches Programm mit bekannten Werken der klassischen und romantischen Musik lädt zu einem stimmungsvollen Konzerterlebnis ein. Auf dem Programm stehen klangvolle und ausdrucksstarke Kompositionen von Wolfgang Amadeus Mozart, Antonio Vivaldi, Christoph Willibald Gluck, Frédéric Chopin und Henryk Wieniawski.

* Adventsanlass exklusiv für unsere Bewohnenden und deren Angehörige.

KOSTEN KULTUR & KULINARIK

- Eintritt ohne Essen: CHF 25.–/Person
- Eintritt mit 3-Gang-Menu im Arcadia: CHF 65.–/Person
- Menu ohne Kulturevent: CHF 55.–/Person

Anmeldung unter: Telefonnummer 031 924 71 11, info@sti-ittigen.ch oder www.residenz-talgut.ch

ANKOMMEN. WOHLFÜHLEN. BLEIBEN.

Unsere neuen 1½-Zimmer-Ferienwohnungen bieten komfortables Wohnen mit viel Privatsphäre und Flexibilität – ideal für kurze oder längere Aufenthalte. Geniessen Sie Ruhe, Gemütlichkeit und ein stilvolles Ambiente.

Die modern eingerichteten Wohnungen sind perfekt für Gäste, die Unabhängigkeit schätzen und sich dennoch gut umsorgt fühlen möchten.

Weitere Informationen unter www.residenz-talgut.ch oder Telefon 031 924 71 11.



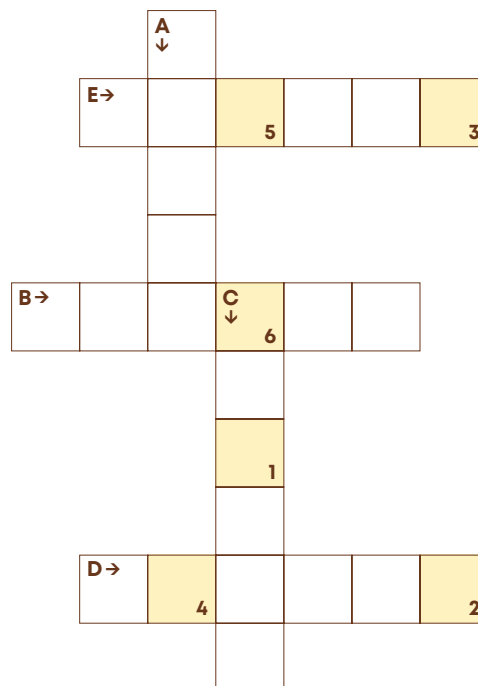
KLEINE AUSZEIT



SOMMERFEELING IN DER ARCADIA-LOUNGE

Legen Sie den Stress ab. Kommen Sie an. Schalten Sie ab. Geniessen Sie eine entspannte Atmosphäre, coole Drinks und exzellenten Service. Ob am Nachmittag oder am Abend: Unsere Sommer-Lounge bietet kreative Cocktails, spritzige Aperitifs, alkoholfreie Erfrischungen, feine Snacks oder sommerliche Spezialitäten – perfekt für genussvolle Sommermomente. Wir freuen uns auf Ihren Besuch.

KREUZWORTRÄTSEL



- A. Welches war ein Reiseziel von Pia von Wartburg
- B. Wer steht bei Benjamin Gimmel im Mittelpunkt
- C. Woher kommen die Fruchtbalsamessige von Herr Nufer
- D. Was wird im kommenden Jahr umgebaut
- E. Beliebtes Kartenspiel in der Residenz

Lösungswort

1	2	3	4	5	6
---	---	---	---	---	---

