

Weihnachtliche Grüsse

Eine Fünf, eine Sieben, eine Acht und eine Zwei, das Würfeln führte die Stichprobe herbei. Diese sieben Mitarbeitenden waren bereit, eine Kleinigkeit zu sagen zum Thema Weihnachtszeit. Das Spital Emmental wünscht allen ein frohes Fest, mit viel Freud und ganz ohne Stress.

Bilder: Daniela Bärtschi und Irene Aebersold



«Die Welt für einmal wieder durch Kinderaugen sehen, Innehalten und sich Zeit nehmen für «das Kleine», das verbinde ich mit der Weihnachtszeit.»

Dr. med. Katrin Lindner Rüdts
Oberärztin Anästhesie und Schmerztherapie



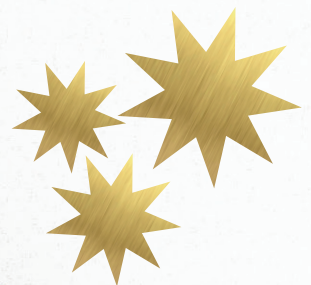
«Ich sende sommerliche Weihnachtsgrüsse aus Panama, aus der Provinz Bocas del Toro.»

Michèle von Atzigen
Berufsbildnerin und
diplomierte Pflegefachfrau A2



«Das Anästhesie-Team wünscht einen unfallfreien Rutsch ins neue Jahr.»

Olaf Madsen
Mitarbeiter Anästhesiepflege





«I wünsche aune ganz schöni Wiehnachte. Häbet Sorg zuenech.»

Claudia Burkhardt-Fankhauser
Mitarbeiterin Aufwachraum



«Ich habe zwei Schwiegertöchter, eine aus Schottland und eine aus Sizilien. So feiern wir abwechslungsweise schottisches oder sizilianisches Weihnachten.»

Katharina von Gunten
Mitarbeiterin Restaurant



«Weihnachten feiere ich jeweils mit meiner Familie. Mit uns am Tisch sitzen auch immer Menschen, die an Weihnachten alleine zu Hause wären. Gemeinsam essen wir Poulet an einer Rotweinsauce mit Reis. Kein typisches Weihnachtsmenu, für uns aber eine Tradition.»

Gian Liechti
Mitarbeiter Transportdienst



«In einem Spitalbetrieb ist es nicht selbstverständlich, zu Hause im Kreise der Familie Weihnachten zu feiern. In diesem Jahr gehöre ich zu den Glücklichen. Herzlichen Dank an all diejenigen, die an den Feiertagen arbeiten.»

Melanie Röthlisberger
dipl. Pflegefachfrau Nephrologie



Vanillekipferl

Passend zur Weihnachtszeit ein Güzzi-Rezept von Elisabeth Stucki. Sie ist gebürtige Südtirolerin und hat von 1982 bis 1985 als technische Operationsassistentin im Spital Emmental in Burgdorf gearbeitet.

- | | |
|------------------------------|----------------------------------|
| Zutaten | 2 Eigelb |
| 280g Mehl | 3-5 Briefli Vanillezucker |
| 200g Butter | (je nach gewünschter Intensität) |
| 100g Mandeln weiss, gemahlen | Puderzucker |
| 70g Zucker | |

Mehl, Butter, Mandeln, Zucker, Eigelb und ein Briefli Vanillezucker zu einem Teig verarbeiten. Teig für mindestens eine Stunde kühl stellen. Den Teig kühl halten und portionenweise in fingerdicke Rollen formen. Die Rolle in ca. 2cm lange Stücke schneiden und noch einmal zu etwas dünneren Röllchen drehen. Das Röllchen danach zu einem Kipferl formen und auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Vorsicht, Verbrennungsgefahr.

Beim Formen der Kipferl darauf achten, dass die Spitzen nicht zu dünn werden. Die Kipferl bei 200 Grad ca. 10 Minuten backen, nicht zu braun werden lassen. Puderzucker mit Vanillepulver mischen und die noch heissen Kipferl ganz vorsichtig in der Zuckermischung wenden. Beim ersten Wenden im Puderzucker-Gemisch kann es gut sein, dass der Zucker nicht gleichmässig haftet. Deshalb werden die Vanillekipferl danach noch bestäubt.

