

Vorwort von Marco Bisonni

Liebe Mitarbeiter:innen
Liebe Kund:innen
Liebe Patient:innen

Mit grosser Freude darf ich das Vorwort zu dieser ersten gedruckten Ausgabe des SunneGruess schreiben. Der SunneGruess veranschaulicht ideal die Entwicklung der Sunneschyn GmbH. Im Januar 2024 lancierten wir den SunneGruess als digitale Mitarbeitendenzeitung mit Einblicken und Informationen rund um den Sunneschyn. Dieses Projekt entwickelt sich in einer solchen tollen Art, dass wir uns entschieden haben, den SunneGruess viermal pro Jahr auch in gedruckter Version an unsere Kund:innen und Patient:innen zu versenden. Das widerspiegelt das Erfolgskonzept Sunneschyn. Den Mut haben, etwas auszuprobieren, daraus zu lernen und es zur Perfektion zu bringen. Was wollen wir mit dem erweiterten SunneGruess erreichen? Trotz des starken Wachstums in den letzten Jahren wollen wir den persönlichen Kontakt weiter pflegen und intensivieren. Mit Einblicken in den Berufsalltag sowie persönlichen Geschichten von Mitarbeitenden, Patient:innen und Kund:innen. Freuen Sie sich auf spannende Neuigkeiten, Einblicke und ganz persönliche Interviews.

Schon jetzt möchte ich mich ganz herzlich bei allen bedanken, die mitwirken und ermöglichen, dass der SunneGruess die persönliche Note erhält, für die der Name Sunneschyn steht.

Ich wünsche allen einen schönen Frühlingsstart.



M. Bisonni
Inhaber und CEO

Die Sunneschyn GmbH eröffnet im Juni 2025 einen neuen Spitex-Standort in Laufen



Wir sind stolz, einen weiteren Meilenstein publizieren zu dürfen.

Nachdem wir im vergangenen Jahr bereits neue Standorte in Ettingen (Physio), Möhlin (Spitex) und in Bad Zurzach (Kurhotel) eröffnen durften, folgt im Juni 2025 der Spitex-Standort

Laufen. Unter der Leitung von Anna Räbsamen wird der Standort das gewohnte Leistungsspektrum mit Pflege, Hauswirtschaft und Psychiatrie Spitex anbieten. Wir freuen uns, damit in einer weiteren Region verstärkt präsent zu sein.



Anna Räbsamen
Leitung Sunneschyn Spitex Laufen



„Es ist immer jemand für mich da, wenn ich Unterstützung brauche.“

Ein Interview mit Jessica,
Kundin der Psychiatrie Spitex.

Jessica ist 23 Jahre alt. Sie hat eine Rheuma Erkrankung und wurde kürzlich mit dem Borderline Syndrom diagnostiziert. Sie nimmt Leistungen der Psychiatrie Spitex entgegen, die sie mit Gesprächen und Hilfe im Alltag ganz individuell unterstützen. Jessica engagiert sich, psychische Erkrankungen zu entstigmatisieren. Sie hatte schon einige Auftritte in Podcasts und besucht Schulklassen im Rahmen eines Projektes des Gesundheitsamts.

Liebe Jessica, was sind deine Krankheiten und Einschränkungen?

Ich habe Rheuma, also Sklerodermie und sonst habe ich noch Borderline. Also eine kombinierte Persönlichkeitsstörung mit Anteilen Borderline und Depressionen.

Wie bist du zur Spitex Sunneschyn gekommen?

Ich kenne Daniela schon sehr lange von der Physiotherapie. Sie begleitete mich schon einige Jahre. Nach einem Klinikaufenthalt wurde mir die Psychiatrie Spitex empfohlen



und so kam ich dann zum Sunneschyn.

Wie sieht dein Leben mit der Spitex aus? Welche Hilfe benötigst du im Alltag?

Momentan habe ich zwei Mal in der Woche Spitex. Einmal kommt jemand zu mir nach Hause und einmal komme ich hier hin. Die Aufgaben sind sehr breit gefächert. Ich bekomme Hilfe bei organisatorischen Sachen wie Behördengänge, das Richten von Medikamenten, Rechnungen und Administrativem. Auch Gespräche gehören dazu, es wird immer wieder evaluiert, was ich brauche und wie es mir gerade geht, Freizeitgestaltung und Erlernen von Strategien. Die Spitex ist auch neben den Terminen für mich da, ich weiss, ich darf mich immer melden und habe jemanden an meiner

Seite, wenn ich das brauche.

Hast du neben der Spitex noch andere Begleitung?

Ich habe noch eine Psychologin, die ich regelmässig sehe und eine Psychiaterin, die ich in grösseren Abständen sehe. Die Zusammenarbeit mit meiner Hausärztin ist auch sehr eng und es wird geschaut, dass sich alle austauschen können.

Wie lange nimmst du die Psychiatrie Spitex schon in Anspruch?

Seit 2021. Mir wurde es nach dem Klinikaufenthalt empfohlen. Da habe ich auch das erste Mal davon gehört.

Siehst du positive Entwicklungen dank der Spitex?

Ja, es ist eine sehr grosse Hilfe für mich. Weil auch fast immer jemand erreichbar ist und mir



helfen kann. Es gibt auch nochmals eine andere Sicht auf die Dinge.

Was sind für dich die Vorteile?

Die Termine bei der Psychologin und Psychiaterin sind meist sehr begrenzt und anders.

Die Spitex hat einen anderen Umfang, sie bekommen viel mehr von meinem Alltag mit und es ist auch eine nähere Beziehung. Ich kann Alltagsaufgaben abgeben und



Hilfe dabei beanspruchen.

Was sind deine Ziele? Auf was arbeitest du hin?

Selbstständigkeit ist für mich ein grosses Thema. Ich konnte von zu Hause ausziehen und lebe jetzt mit meinem Partner zusammen. Ich wurde in dem ganzen Prozess unterstützt, von der Wohnungssuche bis zum Umzug und musste das nicht alles allein machen.

Wie sieht deine Woche so aus?

Kannst du arbeiten?

Ich kann im Moment nicht arbeiten und befinde mich in einer IV-Abklärung. Ich habe jede Woche verschiedene Termine wie Arztbesuche, Spitex, Ergo- und Physiotherapie. Zusätzlich engagiere ich mich in der Freiwilligenarbeit im Altersheim und begleite zum Beispiel die Bewohner:innen in die Kirche.

Am Samstag trifft man mich dann in der Pfadi. Ich bin ich Leiterin in der «Biber Stufe». Das hilft mir alles sehr, einen geregelten Alltag zu und sinnvolle Aufgaben zu haben. Konntest du nach der Schule eine Ausbildung machen? Ich habe das 10. Schuljahr gemacht und in dieser Zeit dann meine Rheumadiagnose bekommen. Durch das konnte ich nicht arbeiten oder eine Ausbildung anfangen.

Hast du einen Berufswunsch?

Mich interessieren soziale und medizinische Berufe sehr. Durch die Freiwilligenarbeit im Altersheim und durch die Pfadi kann ich mir dies sehr gut vorstellen.

Siehst du einen

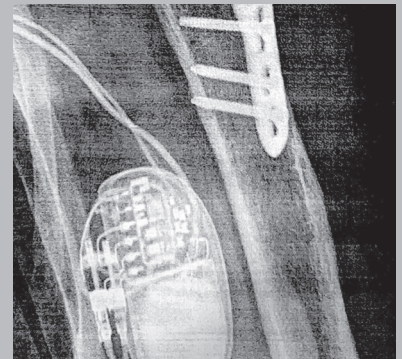
Zusammenhang zwischen deiner psychischen und der körperlichen Erkrankung?

Ja klar, wenn es mir physisch nicht gut geht, bin ich sehr empfindlich. Und umgekehrt, wenn es mir psychisch nicht gut geht, kann ich die Schmerzen schlecht ertragen. Es hängt alles zusammen.

Was möchtest du noch sagen?

Die Psychiatrie Spitex ist eine sehr gute Sache, ich bin sehr froh darum. Es hilft mir in meinem Alltag sehr. Ich muss nicht immer nur über Probleme und Schwierigkeiten reden und es fühlt sich «normaler» an als bei Terminen mit Ärzten. Man kann alles sehr individuell gestalten, je nachdem, was man gerade braucht. Sie nehmen mir auch Sachen ab, was eine grosse Hilfe ist. Ich sehe die Spitex als grosse Bereicherung in meinem Leben.

Eine Physio Patienten- geschichte



Am 25. Juli 2024 stürzte der Patient auf seinen linken Arm. Nach der ärztlichen Untersuchung und einer Röntgenaufnahme stand die Diagnose schnell fest: Er hatte sich den Oberarm gebrochen. Zwei Tage später, am 27. Juli, wurde er operiert. Wie auf dem Röntgenbild sichtbar, wurden eine Platte und mehrere Schrauben eingesetzt, um den Bruch zu stabilisieren. Bereits nach drei Wochen intensiver Rehabilitation in der Reha waren erste Fortschritte erkennbar. Bei der ärztlichen Nachkontrolle im CT zeigte sich jedoch, dass eine der Schrauben zu lang war, sodass der Patient am 30. August 2024 ein weiteres Mal operiert werden musste. Nach dem Krankenhausaufenthalt konnten wir direkt mit der Physiotherapie in unserer Praxis Sunneschyn in Möhlin beginnen. Schon nach drei Wochen waren deutliche Fortschritte in der Beweglichkeit seines Arms erkennbar, und der Patient berichtete von einer spürbaren Reduktion der Schmerzen. Diese Erfolge resultierten vor allem aus der gezielten manuellen Therapie, die dazu beitrug, die Gelenkbeweglichkeit zu ebenso wichtig wie das eigenständige Üben zu Hause, um die erzielten Fortschritte zu festigen und die Mobilität langfristig zu erhalten.

Entdeckung der türkischen Küche und Kultur



Letzten Monat fand unser erster Team Event in diesem Jahr, unter dem Motto «Kulinarik» statt. In den Räumlichkeiten der Casa Bethesda wurden die Mitarbeiter:innen auf eine Reise in die faszinierende Welt der türkischen Küche entführt. Die Veranstaltung war ein voller Erfolg und bot eine wunderbare Gelegenheit, die Teamkultur zu stärken und neue kulinarische sowie kulturelle Erfahrungen zu sammeln.

Ein besonderes Highlight des Abends war die Zubereitung der Speisen durch unsere Mitarbeiterin Hatice Sönmez. Mit viel Leidenschaft und Geschick bereitete sie leckere Gerichte zu. Nacheinander halfen viele Kolleginnen und Kollegen, um die Zubereitung zu unterstützen. Diese Zusammenarbeit förderte



nicht nur den Teamgeist, sondern sorgte auch für eine fröhliche und entspannte Atmosphäre in der Küche.

Nach dem kulinarischen Genuss wurde der Abend mit einer mitreissenden Musik- und Tanzaufführung abgerundet. Die Klänge traditioneller türkischer Musik luden die Mitarbeiter:innen ein, das Tanzbein zu schwingen und gemeinsam zu feiern. Die Stimmung war ausgelassen und die mitreissende Unterhaltung machte den Kulinarik-Event zu einem unvergesslichen Erlebnis.

Insgesamt war das Event ein voller Erfolg und zeigte eindrucksvoll, wie vielfältig und köstlich die türkische Küche ist.

Die Mitarbeiter:innen gingen nicht nur mit vollen Bäuchen nach Hause, sondern auch mit neuen Rezepten und



Erinnerungen, die sie noch lange begleiten werden.

Die positive Resonanz der Teilnehmer:innen zeigt, wie wichtig solche Events für den Teamgeist und die Gemeinschaft sind. Viele Mitarbeiter:innen äusserten sich begeistert über das köstliche Essen und die unterhaltsame Atmosphäre. Wir freuen uns darauf, in Zukunft weitere Veranstaltungen dieser Art zu organisieren, um die Vielfalt unserer Kulturen zu feiern und das Team noch enger zusammenzuführen.

Ein herzliches Dankeschön an alle, die zum Gelingen dieses Events beigetragen haben!



Eine Chance für Hatice

Hatice ist 40 Jahre alt und alleinerziehende Mutter von vier Kindern im Alter von 5 bis 17 Jahren. Als 13-jähriges Mädchen kam sie aus der Türkei nach Basel. Ihre berufliche Laufbahn begann mit einer EBA-Ausbildung in einer Küche, woraufhin sie an verschiedenen Orten Erfahrungen sammeln konnte.

Nach der Geburt ihrer Kinder entschied sie sich für eine berufliche Neuorientierung und fand so eine Stelle bei der Spitex. Die flexiblen Arbeitszeiten sowie ihre ausgeprägten sozialen Fähigkeiten überzeugten sie, dass dies genau der richtige Schritt für sie ist. Seit Juli 2023 ist Hatice Teil des Sunneschyn-Teams. Zunächst arbeitete sie in der Hauswirtschaft, wobei sich bald der Wunsch entwickelte, als Pflegehelferin tätig zu sein. Nach erfolgreichem Abschluss des Pflegehelfer:innen-Kurses ist sie nun ausgebildete Pflegehelferin.

Hatice strebt danach, möglichst viele Arbeitserfahrungen zu sammeln, und hat als nächstes Ziel die Ausbildung zur Fachangestellten Gesundheit ins Auge gefasst.

Die Arbeit bei der Spitex bereichert Hatice in vielfältiger Weise – jeder Mensch, dem sie begegnet, hinterlässt einen bleibenden Eindruck bei ihr. Sie kann ihre Fähigkeiten und das Wissen, das sie sich als Mutter angeeignet hat, optimal kombinieren und einsetzen. Hatice hilft gerne und ist stets für ihre Klient:innen da. Auch wenn kurzfristig Unterstützung benötigt wird, springt sie mit großem Engagement ein. Besonders schätzt sie die Flexibilität der Spitex, die ihr als alleinerziehender Mutter sehr entgegenkommt.

«Ich bin jetzt Teil der Sunneschyn-Familie», schwärmt sie. Beim letzten Teamevent kochte sie türkische Spezialitäten, und zusammen mit einigen Arbeitskolleg:innen einen

schönen Abend verbracht. Das ist wichtig und fördert den Austausch und Zusammenhalt im Team.

Das familiäre Klima und die gegenseitige Unterstützung sind für Hatice von großer Bedeutung. Nach der Geburt ihrer Kinder und einer schwierigen Trennung war sie zunächst unsicher und traute sich vieles nicht zu. Durch die positiven Erfahrungen und die Förderung der vergangenen anderthalb Jahre beim Sunneschyn konnte sie ihr Selbstvertrauen deutlich stärken

– heute traut sie sich immer mehr zu. Auch ihre Ziele haben sich weiterentwickelt: Sie möchte am Ball bleiben und weitere Ausbildungen absolvieren. Neben der beruflichen Weiterentwicklung wirkt sich ihre Tätigkeit bei der Spitex auch positiv auf ihr Privatleben aus. Hatice ist sehr dankbar für die Chance, Teil des Sunneschyn-Teams zu sein, da sie sich kontinuierlich weiterentwickeln und gefördert wird. Wie sie es ausdrückt:

«Beim Sunneschyn bekommt jede:r eine Chance.»



Das Living Museum Basel
Im Jahr 1983 öffnete in Queens, New York, das weltweit erste Living Museum seine Türen. Gegründet von Janos Marton, einem ungarischen Künstler und Psychologen, sowie von Bolek Greczynski, einem polnischen Künstler, bietet das Living Museum Atelierräume für Menschen mit psychischen Herausforderungen, in denen sie sich künstlerisch entfalten können. Damit entstand ein Modell, das einerseits dem Fachpersonenmangel im Gesundheitswesen entgegenwirkt und andererseits der zunehmenden Zahl psychischer Erkrankungen. Auf der WHO-Konferenz in Yongin (Südkorea) wurde das Konzept als revolutionär bezeichnet. Heute existieren bereits 17 aktive Living Museums in Europa, Asien und Amerika – zahlreiche weitere sind in Planung. Die bestehenden Einrichtungen stehen in intensiven Austausch miteinander und befruchten sich gegenseitig. Dadurch gilt die Living Museum-Bewegung als wegweisende Neuerung in der Geschichte der Psychiatrie. In der Schweiz wurde 2002 das weltweit zweite Living Museum im Rahmen der Psychiatrischen Klinik St. Gallen Nord (PSGN) in Wil

Das Living Museum Basel



eröffnet. Das Beispiel Wil zeigt, dass sich das Konzept erfolgreich in das Schweizer System integrieren lässt. Dank eines vergleichsweise niedrigen Personalschlüssels und der aktiven Mitgestaltung durch die Betroffenen erscheint das Angebot zudem als kosteneffizient – was dazu beiträgt, Gesundheitskosten zu senken und stabilisierende Faktoren in der psychischen Gesundheit zu stärken. Seit Anfang 2025 bereichert nun auch der Raum Basel das Konzept des Living Museums. Im Living Museum Basel werden pro Halbtage bis zu 15 Atelierplätze angeboten, wobei auch die Option besteht, einen ganzen Tag vor Ort zu verbringen. Für ein erweitertes Angebot öffnet das Living Museum Basel an den Wochenenden seine Türen für Künstler*innen. Die Atelierräume befinden sich auf dem Franck-Areal an der Horburgstrasse 105 / Bau 68. Sie

sind barrierefrei zugänglich, verfügen über einen Lift, Toiletten und Stromanschluss, sind beheizbar sowie flexibel aus- und umbaubar. Die Mietdauer ist auf zwei Jahre befristet – im Anschluss besteht die Möglichkeit, in neu renovierte Räumlichkeiten in einem benachbarten Gebäude umzuziehen.

Die Künstler:innen sollen die Gelegenheit erhalten, ihre Werke in öffentlich zugänglichen Ausstellungen zu präsentieren, was ihre Identität als Schaffende zusätzlich stärkt. Im Laufe der Zeit entsteht so ein Museum für zeitgenössische Kunst, von dem auch die Öffentlichkeit profitiert. Darüber hinaus stehen die Räumlichkeiten für spezielle Workshops, Informationsveranstaltungen, Filmabende, Lesungen, Seminare und weitere Events zur Förderung des Austauschs und der Begegnung zur Verfügung.

LIVING MUSEUM BASEL

Franck Areal
Horburgstrasse 105
www.livingmuseumbasel.ch

Knusprig & würzig: Das beste Lahmacun-Rezept!

Passend zu unserem Kulinarik Event haben wir für Sie noch das Rezept zum türkischen Gericht Lahmacun.

Lahmacun, was übersetzt „Fleisch mit Teig“ bedeutet, ist ein beliebter türkischer Imbiss. Es handelt sich um dünnes Fladenbrot, das vor dem Backen mit einer würzigen Hackfleisch-Gemüsemischung bestrichen wird. Auf dem Grill bekommt es ein besonders rauchiges Aroma. Unser Rezept ergibt etwa 14 Stück – perfekt zum Einfrieren oder direkt Genießen!

Zutaten für den Teig:

- 700 g Mehl (Typ 550)
- 500 ml lauwarmes Wasser
- 40 ml Olivenöl
- 14 g Salz
- 21 g frische Hefe
- 1 TL Zucker

Zutaten für den Belag:

- 500 g Rinderhackfleisch
- 4 Tomaten
- 4 grüne Spitzpaprika
- 1 Bund glatte Petersilie
- 1 große Gemüsezwiebel
- 2 weitere Zwiebeln
- 2 Knoblauchzehen
- 2 EL Paprikapaste
- 2 EL Tomatenmark
- ½ TL Thymian

- ½ TL Oregano
- ½ TL Chiliflocken
- Salz & Pfeffer nach Geschmack
- Etwas Olivenöl
- Sumach zum Bestreuen

Zum Servieren (optional):

- Zitronenscheiben
- Gurken, Tomaten, rote Zwiebeln

Anleitung:

1. Teig zubereiten:

Hefe und Zucker im lauwarmen Wasser auflösen. Mit den restlichen Zutaten ca. 10 Min. zu einem geschmeidigen Teig kneten. In eine geölte Schüssel geben, Oberfläche leicht einölen und abgedeckt 1 Std. gehen lassen.

2. Belag vorbereiten:

Gemüse waschen, fein würfeln (Tomaten entkernen, Paprika entkernen, Zwiebeln und Knoblauch klein schneiden, Petersilie hacken).

Alle Zutaten – ausser Sumach und Olivenöl – in einer Schüssel vermengen, dann Olivenöl hinzufügen und würzen.

3. Ofen vorheizen:

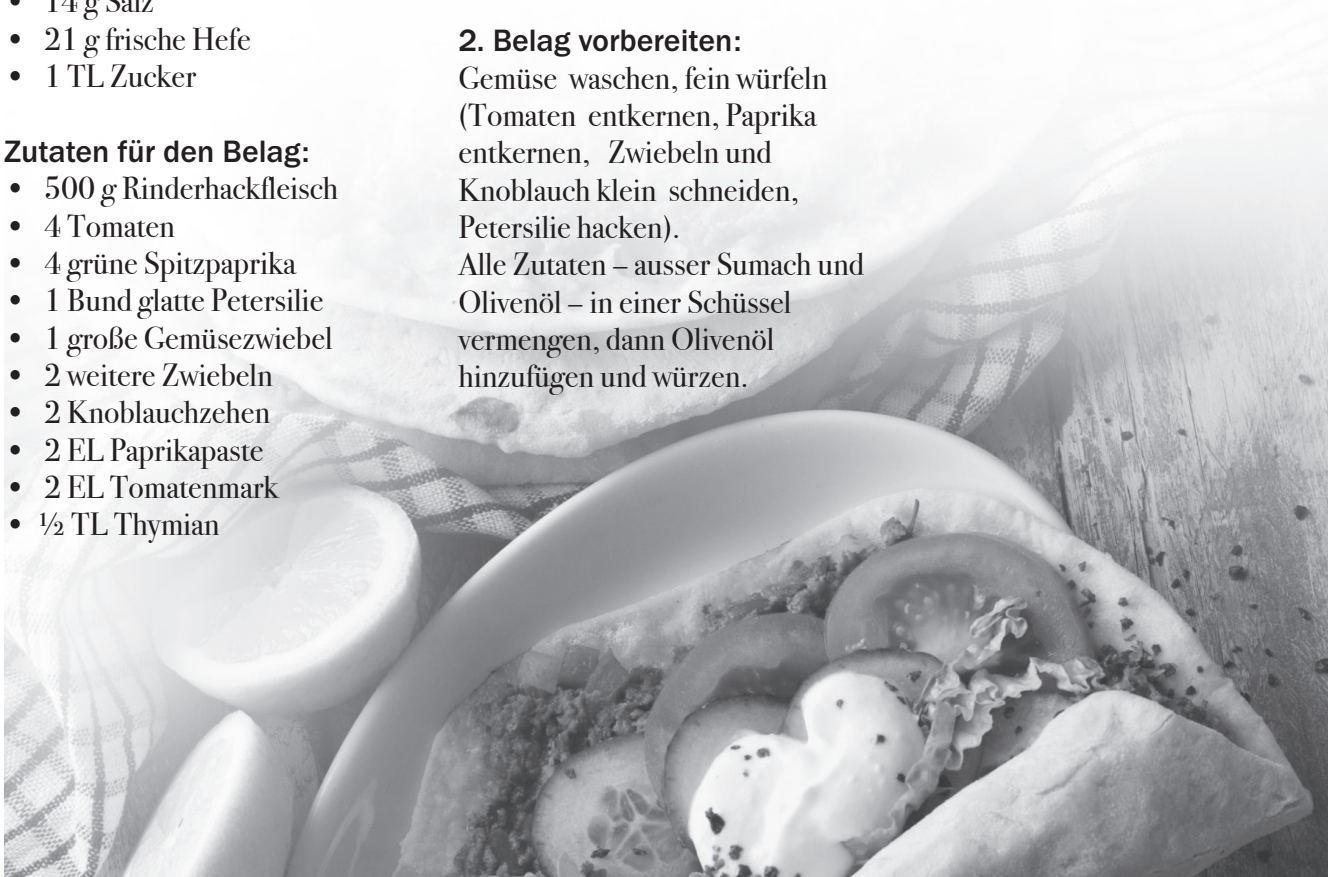
Im vorgeheizten Backofen (E-Herd: 200 °C/Umluft: 175 °C/Gas: Stufe 3) ca. 10 Minuten backen.

4. Lahmacun formen & backen:

Teig in 90 g Portionen teilen, dünn ausrollen, mit 2 EL Hackfleischmasse bestreichen. Im heissen Grill ca. 3–4 Min. backen.

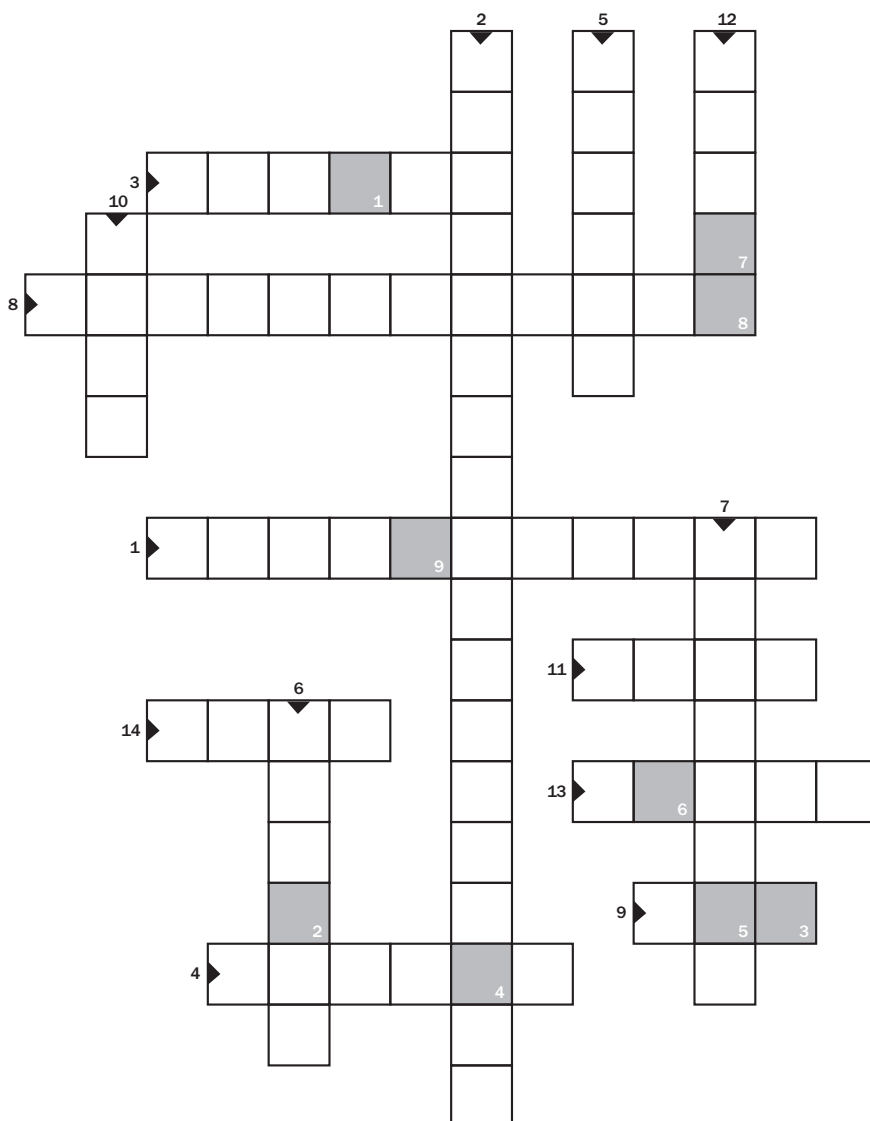
5. Weicher machen & servieren:

Gebackene Lahmacun in einem geschlossenen Behälter stapeln (Fleischseiten aufeinander), damit sie weicher werden. Mit Petersilie, Zitronensaft, Sumach und ggf. Tomaten & Gurken servieren, aufrollen und genießen.



Finde das Lösungswort.

Beantworten Sie die Fragen und füllen Sie die Kästchen aus. Am Ende ergibt sich aus den grauen Kästchen unten das Lösungswort. **Viel Spass beim Rätseln!**



1. Ein beliebter Saft zum Frühstück.
2. Gegebenheit oder Ereignisse desinteressiert und wertfreihinnehmen, ohne eigene aktive Absicht?
3. Ein beliebtes Heissgetränk.
4. Eine Jahreszeit.
5. Das macht man, wenn etwas lustig ist.
6. Ein anderes Wort für begeistert.
7. Das ist ein jährliches Ereignis in unserer Region, das vorkurzem stattfand.
8. Das gibt es viel im Sommer.
9. Ein Begriff für Kleber/ Leim und gleichzeitig ein Tier.
10. Eine Blume, die häufig verschenkt wird.
11. So ist es draussen, wenn es regnet.
12. Wie heisst einer der Flüsse in Basel.
13. Wird häufig im Sommer gegessen.
14. Ein Tier mit grauem Fell, vier Beinen und aufstehenden Ohren.



Haben Sie das Lösungswort vollständig?

Dann schicken Sie es entweder per Post an Sunneschyn GmbH, Hardstrasse 60, 4052 Basel oder per E-Mail an sunnegruess@sunneschyn-gmbh.ch.

Vergessen Sie nicht, Ihren Namen und Ihre Adresse anzugeben. Der Gewinner wird unter den richtigen Antworten ausgelost und erhält einen Pro-Innenstadt-Gutschein im Wert von 50 Franken.

Wir sind gespannt auf Ihre Antwort!