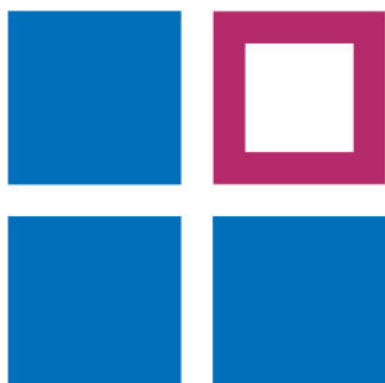


Hauszeitung

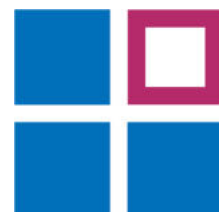
Dezember 2025



HPV Uzwil-Flawil
Buecherwäldli

Inhaltsverzeichnis

Vorwort.....	3
Beschäftigung.....	4
Interview.....	6
Dienste.....	7
Rezept.....	11
Wil.....	13
Dienstjubiläen.....	16
Hirzen.....	18
Interview.....	20
Werkstättenlager.....	21
Herbstverkauf.....	23
Adventsverkauf.....	24
Rätsel.....	25
Lösung & Redaktion.....	26
Ausblick.....	27



Vorwort



Auch dieses Jahr haben wir viele schöne Erlebnisse gehabt. Einige waren klein, andere waren gross. Wir erinnern uns gerne gemeinsam daran.

Wir zeigen auch, wie der Alltag an unseren verschiedenen Standorten aussieht.

Die Zeitung kann man auch im Internet unter www.hpvuzwil-flawil.ch ansehen.

Bald beginnt ein neues Jahr.

Das Gute am neuen Jahr ist, wir können es selbst gestalten.

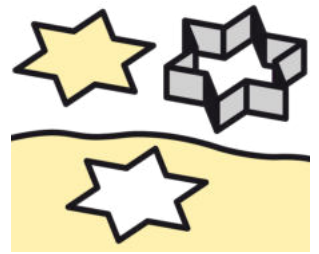
Wir freuen uns auf viele schöne Momente.

Die ganze HPV Uzwil-Flawil wünscht euch schöne Feiertage und einen guten Rutsch in das neue Jahr!

Erich Rüfenacht, Bereichsleitung Werkstätten

Beschäftigung

Guetzli backen



Für unseren Adventsanlass im November wurden in der Küche viele verschiedene Guetzli gebacken.

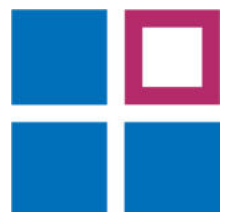


Aber wie entstehen eigentlich unsere Schoko-Sablés?

Der Teig wird aus Butter, Zucker, Mehl, Vanillezucker, Salz und Kakaopulver hergestellt. 🍪

Der kaltgestellte Sablésteig wird ausgepackt.

Die Teigrollen werden in Scheiben geschnitten.





Die Teigscheiben werden auf das Blech gelegt und im Backofen gebacken. 🍪

Dabei duftet die ganze Küche nach feinen Sablés-Guetzli.

Nach dem backen müssen die Sablés kalt werden. Danach werden die Guetzli in die Säcke abgefüllt.



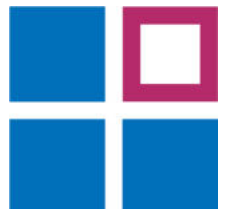
Am Schluss werden die Säcke mit Etiketten beschriftet und im Shop verkauft. 🍪

Interview

mit der Lagerleitung



Name: Florina Neff & Roger Gubler
Geburtsdatum: sie älter / er jünger
Ich komme aus: Schwarzenbach / Weinfelden
in der HPV seit: 2005 / 2012
Lieblingswochentag: Freitag (habe ich frei) / Feierabend
Lieblingsstadt: Barcelona / London & Berlin
Hobbys: Sport (Kraftausdauer) / Musik
Lieblingslager: Toscana 2025 / Toscana 2025
beste Lageraktivität: Marktbesuch Cecina / Europapark
Lieblings Lageressen: alles ausser Salat / Lasagne & Rissotto von Collette 😊
Highlight's der Lagerwochen (Florina & Roger): exklusiver Besuch schräger Turm von Pisa, relaxen am eigenen Pool, Restaurant Besuch mit Party, Besuch Insel Elba, Rheinfluss, Europapark, Triberger Wasserfälle, Baden im Meer
Lagerleitung 2026: Niklas Brück, Samuel Alvarez, Florina Neff
Lagerort 2026: München / Deutschland

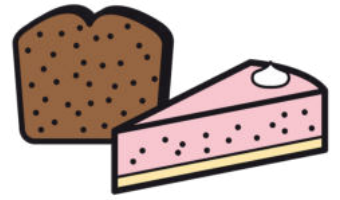


Dienste

Dessertproduktion

Am Shopanlass gibt es Zitronencake.

Für den Zitronencake braucht es die Schale und den Saft von Zitronen.



Ingrid füllt die Caramelcrème in Schälchen.



Die Küche produziert vegane Muffins für den Shopanlass.

Vegan heisst: Alles ohne tierische Produkte. Wie zum Beispiel Butter oder Eier.

Dienste

Fixleintücher falten



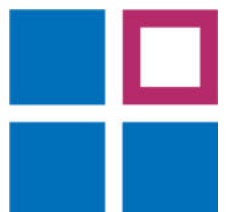
3 Mal in der Woche werden die Fixleintücher gewaschen und gefaltet.

Die Fixleintücher sind in allen Wohngruppen verteilt.

Das Falten macht Alex grossen Spass.



Die Fixleintücher werden sortiert und am richtigen Ort versorgt.



Dienste

Tagesausflug



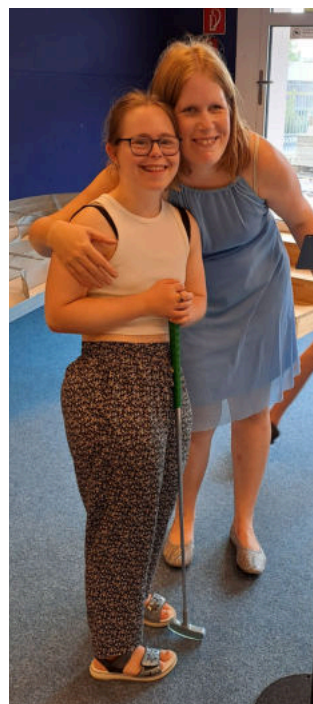
Am Vormittag besuchten wir das Fliegermuseum in Altenrhein.

Wir haben viel über Flieger und Autos gelernt.

Im Migros Restaurant im Santispark assen wir zu Mittag.

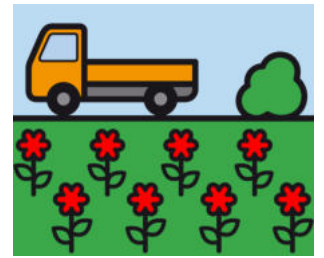


Am Nachmittag spielten wir Minigolf, Bowling und Billiard.



Dienste

Umgestaltung Garten



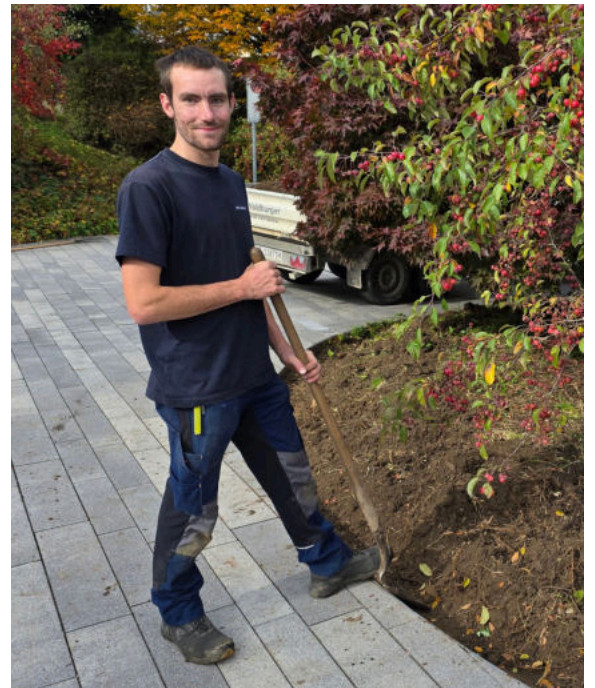
Der Garten wird komplett neugestaltet.

Grosse Maschinen kommen zum Einsatz.

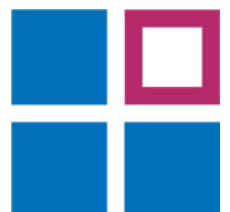
Viel alte Erde wird abtransportiert.

Devin ist fleissig am umgraben.

Ein paar Pflanzen werden gezügelt.



Wir freuen uns auf einen schönen Garten im Frühling.



Rezept

Tassenküchlein mit Äpfeln



Tassenküchlein mit Äpfeln

Teg. 100gr Rohzucker

2 Eier

2 Prise Salz

200gr crème fraîche

150gr Weissmehl

50gr gemahlene Haselnüsse

50gr Haferflocken

1 TL Backpulver

500gr Sauerlicher Apfel (z.B. Boskoop)
in Würfeln, EL beiseite gestellt

1 EL Zitronensaft

Topping:

4 EL Haferflocken

1 EL gemahlene Rohzucker

1 EL Butter flüssig, etwas
abgekühlt

Teig: Zucker, Eier und Salz mit den Schwingbesen des Handrührgeräts ca. 5 Min. rühren, bis die Masse schaumig ist.

Crème fraîche darunterrühren.
Mehl, Haselnüsse, Haferflocken und Backpulver mischen, unter die Eiermasse rühren.

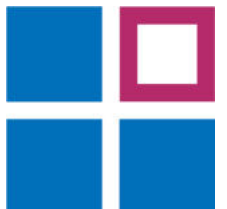
Apfelwürfel und Zitronensaft begeben mischen, in die vorbereiteten Tassen verteilen.

Topping:

Haferflocken, Zucker und Butter mit den beiseite gestellten Apfelwürfeln mischen, auf den Kuchen verteilen.

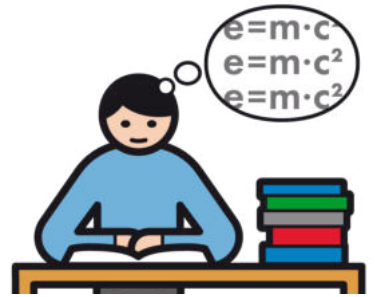
Backen

ca. 40 Min. in der Mitte des auf 180°C vorgeheizten Ofens.
Auf einem Gitter auskühlen.



Wil

Lernen mal anders!



Heute durften unsere Lernenden und Klienten ein besonderes Lernspiel erleben: Ein spielerisches Abenteuer rund um PrA und EBA, entwickelt und durchgeführt unter der Leitung von Bryan.

In verschiedenen Räumen suchten die Teams Hinweise, lösten Aufgaben und fanden gemeinsam Antworten – ganz im Stil eines kleinen Rollenspiels.



So wurden Themen wie Anforderungen, Ziele, Möglichkeiten und Anlaufstellen zu PrA und EBA auf kreative und motivierende Weise vermittelt.



Das Resultat:
viel Teamwork, viele
Aha-Momente und
richtig gute Stimmung!

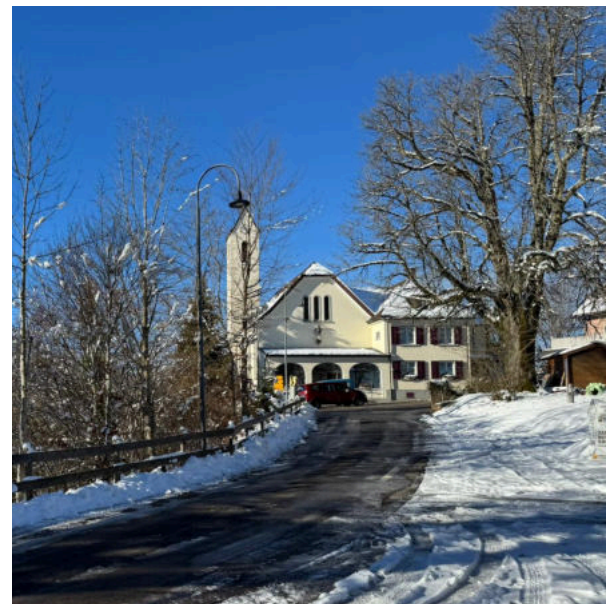
Wil

Workshop auf der Iddaburg



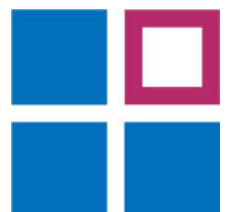
Am Freitag, 7. November machten sich 7 IM-Klienten gemeinsam mit Barbara und Ivo auf den Weg zur Iddaburg, um für zwei Stunden dem Nebel zu entfliehen und Sonne zu tanken.

Wir tauschten Gedanken darüber aus, wie jeder die eigene Motivation und Energie auch an grauen Tagen hochhalten kann.



Ein Klient brachte es schön auf den Punkt:
«Wenn ich draussen bin, einen Ausflug z.B. auf den Gäbris mache, frische Luft hole, kommt auch meine Energie zurück».

Zum Abschluss gab es Weihnachtsguetzli.



Wil Chlausfeier



Die Chlausfeier fand am Freitag, 5. Dezember statt. An dem gemütlichen und unterhaltsamen Nachmittag waren 60 Teilnehmende dabei.

Der Anlass begann mit einem Spaghetti-Plausch im Restaurant Weidhof in Oberhelfenschwil, wo die Gäste mit verschiedenen feinen Saucen verwöhnt wurden.



Anschliessend ehrte Erich Rüfenacht die diesjährigen Jubilare.

Mit alten Redewendungen und volkstümlichen Erzählungen sorgten Seraina und Alex für Unterhaltung. Dies sorgte für viel Gelächter.

Dienstjubiläen



Name:

Lehmann Timotheo

Grob Sonia

Ibraimi Ramadan

Hafen Roman

Dienstjahre:

10 Jahre

10 Jahre

10 Jahre

10 Jahre

Luong Thi Hang

15 Jahre

Jashari Semir

15 Jahre

Stephan Regula

15 Jahre

Lenz Jonas

15 Jahre

Bajrami Lavdrim

20 Jahre

Näf Daniel

20 Jahre

Scarlino Angelico

20 Jahre

Forster Marco

20 Jahre

Ruckstuhl Simon

20 Jahre

Ramadani Naser

20 Jahre

Holenstein Manuel

20 Jahre

Pema Migmar

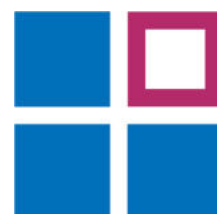
25 Jahre

Kabashi Kimete

25 Jahre

Keller Janine

25 Jahre



Name:

Mäder Raoul
Krapf Andreas

Dienstjahre:

25 Jahre
25 Jahre



Di Fede Manuela
Pavlovic Branimir
Rutz Beat
Högger Manuela

30 Jahre
30 Jahre
30 Jahre
30 Jahre

Müller Mathias
Dado Carmen
Rütsche Othmar
Lüthard Rudolf

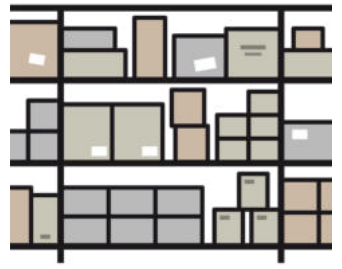
35 Jahre
35 Jahre
40 Jahre
45 Jahre

**Wir gratulieren allen herzlich zu
ihrem Dienstjubiläum!**



Hirzen

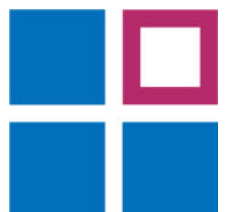
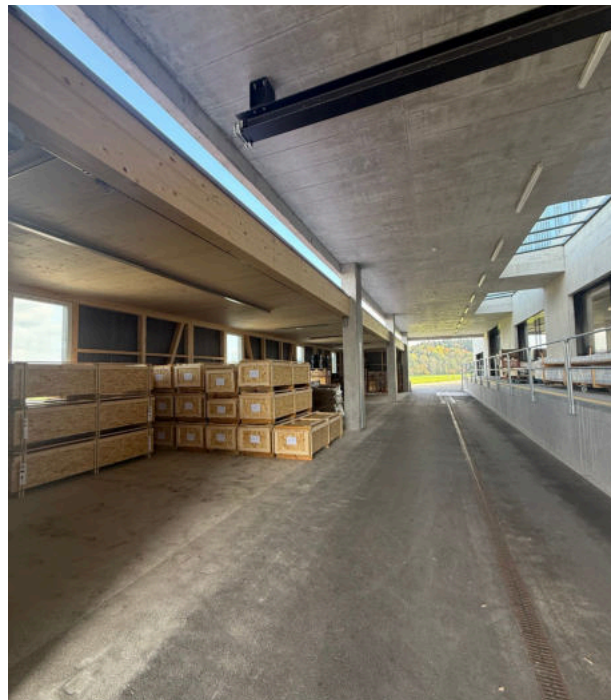
Neuer Unterstand



Der komplette Bau des Unterstandes ist aus Holz gebaut und dient dazu, dass es innovativ ist.



Der Unterstand dient dazu, dass die Spedition mehr Lagerplatz hat.
Es ist gut, da es viel Platz für Paletten bietet.



Hirzen

Spaghettiträger



Die Spaghetti-Träger werden bei uns angeliefert und wir installieren einen Träger, an dem die Spaghetti zum Trocknen aufgehängt werden können.



Gelgamesch und seine Kollegen produzieren jährlich bis zu 10.000 Träger.

Die Spagettiträger braucht es überall auf der Welt.



Hirzen

Interview



Wer bist du?

Ich bin Ahmad Khatib, 18 Jahre alt und im 1. Lehrjahr.

Was für eine Lehre machst du?

Ich lerne Industriepraktiker.

Wie lange geht deine Ausbildung?

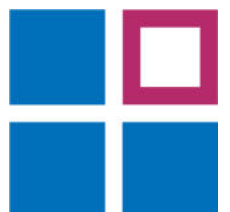
Die Lehre geht 2 Jahre.

Gefällt dir die Lehre?

Ja, es ist sehr abwechslungsreich im Alltag.

Was gefällt dir mehr, Schule oder Arbeiten?

Die Arbeit gefällt mir mehr, da ich gerne mit meinen Freunden zusammenarbeite.



Werkstättenlager

Toscana



Im September durften wir eine super Lagerwoche in der Toscana verbringen.



Zu den Höhepunkten gehörten:

- Unser Pool, nur für uns!

-Wochenmarkt bei "schönem Wetter".





-Private Besichtigung vom
schrägen Turm von Pisa!
Inklusive Höhenangst
Überwindungs-Training.

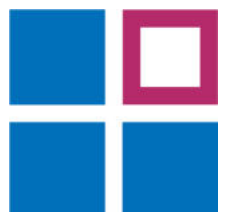


-Spontane Planänderung
durch Regen. Wir gingen
essen im McDonalds.

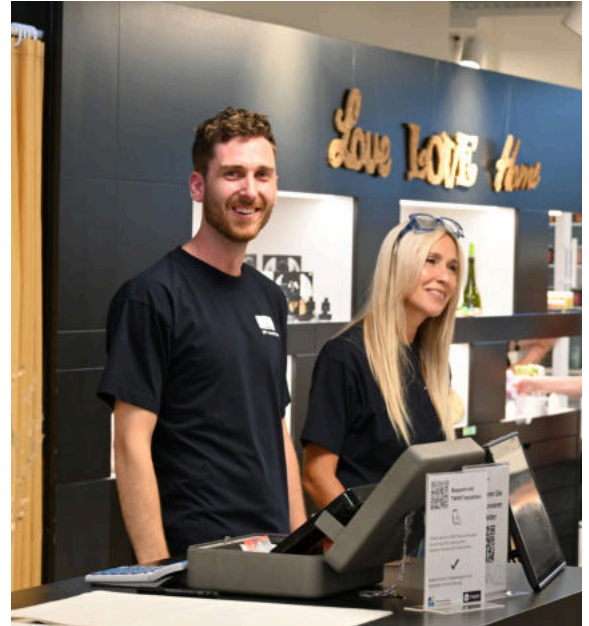


-Super tolle
Küchencrew, mit vielen
lustigen Sprüchen!

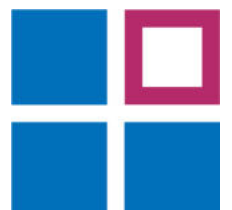
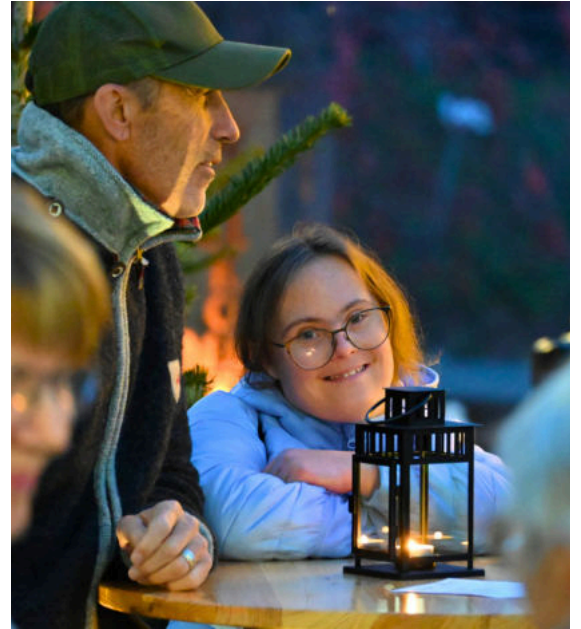
-Baden im Meer und
Nachtessen mit Livemusik

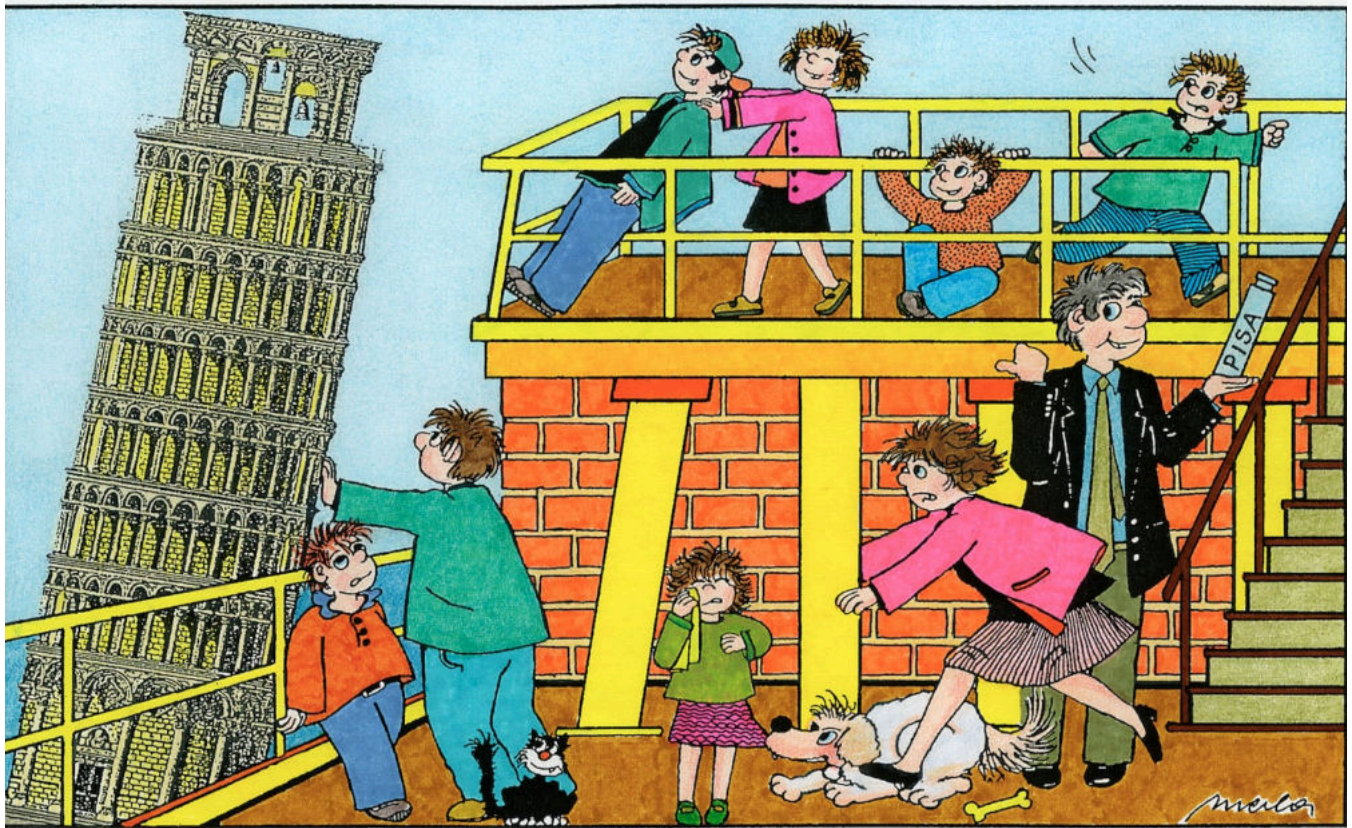


Herbstverkauf



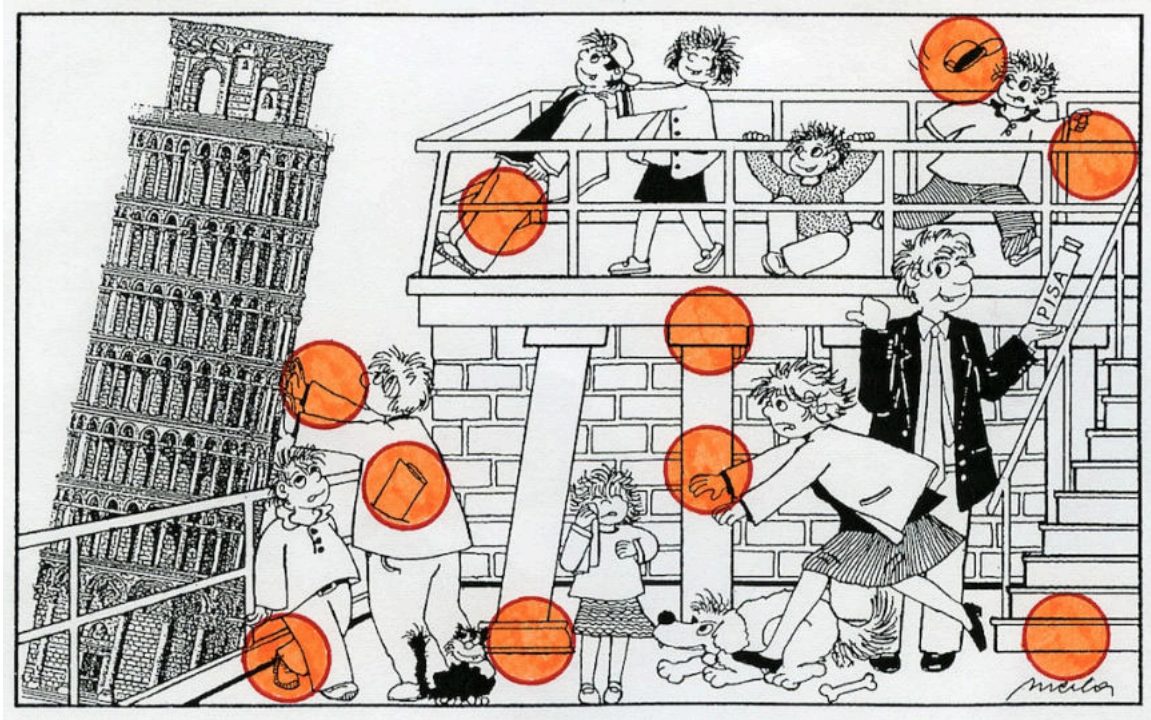
Adventsverkauf





Fehlersuchbild

Lösung



Redaktion

Von folgenden Bereichen haben viele Mitarbeiter an der Zeitung mitgearbeitet:

- Niederuzwil
- Wil
- Dienste
- Beschäftigung

Herzlichen Dank an alle Redaktoren.



Ausblick

Maskenball

12. Februar 2026



Velobörse

14. März 2026



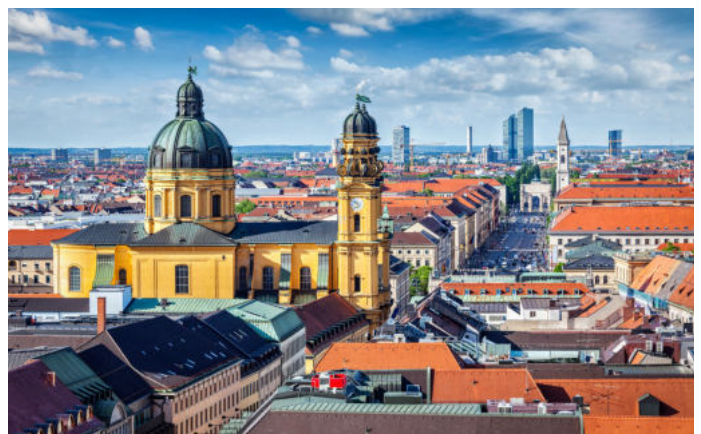
Frühlingsverkauf im Shop in Uzwil

06. März 2026



Sommerlager München

29. August -
04. September 2026



Copyright:

Die Hauszeitung der Werkstätten der HPV Uzwil-Flawil wird vorwiegend für den internen Gebrauch hergestellt. Aus Gründen des Datenschutzes ist es nicht gestattet, Beiträge oder Fotos weiter zu verbreiten.

Gender-Hinweis:

Damit die Lesbarkeit gewährleistet ist, wird in der Hauszeitung ausschliesslich die männliche Form verwendet. Alle verwendeten Personenbezeichnungen beziehen sich auf alle Geschlechter.

HPV Uzwil - Flawil

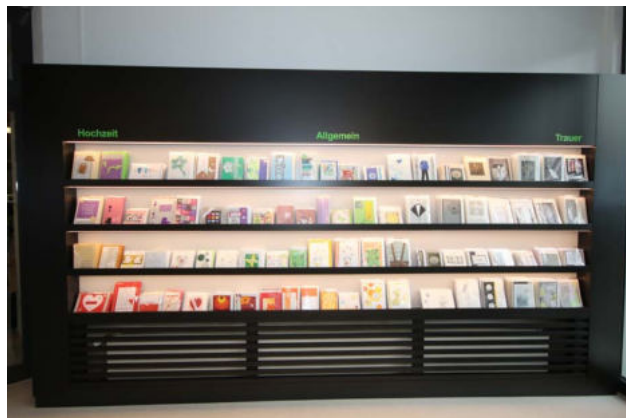
Buecherwäldli Shop

Wir freuen uns, Sie in unserem Verkaufsladen
an der Fichtenstrasse 56 in 9240 Uzwil
begrüssen zu dürfen.

Unsere Öffnungszeiten:

Montag bis Freitag:

9.00 Uhr - 11.30 Uhr und 13.30 Uhr - 16.30 Uhr



HPV Uzwil-Flawil
Werkstätten Buecherwäldli
Fichtenstrasse 56
9240 Uzwil
Tel. +41 71 955 03 60

