

JAHRESBERICHT 2012

Verein Hospiz zur Heimat

Träger der Non-Profit Institution
Herberge zur Heimat und Hotel Vadian



Die allererste „Herberge zur Heimat“ entstand um 1854 in Bonn aus einem gesellschaftlichen Anliegen zu Gunsten der wandernden Handwerksgesellen.

Die Gesellen sollten vor allem neue Arbeitspraktiken, Lebenserfahrung und fremde Orte, Regionen und Länder kennenlernen. Die Wanderschaft der jungen Berufsleute war eine der Voraussetzungen für den Beginn der Prüfung zum Meister.


Die Wanderzeit junger Berufsleute Mitte des 19. Jahrhunderts, setzte die jungen Leute verschiedenen Gefahren aus, die damals wie folgt beschrieben wurden:

- Sie könnten den Zweck der Wanderschaft verfehlen und am Umherstreifen mehr Gefallen finden als an der Arbeitssuche.
- Bei längerem Ausbleiben von Arbeit könnten sie zu Betteln anfangen.
- Sie sind in steter Gefahr in Brantweinge- lage herein gezogen zu werden.
- Arbeitslose Gesellen könnten zu einer Brutstätte revolutionären Gedankengutes werden.



Die „Herberge zur Heimat“ in St. Gallus-Strasse, gegründet in 1854.

VORWORT



Das Konzept „Herberge zur Heimat“ von Clemens Theodor Perthes hatte zum Ziel, mögliche Gefahren von Wandergesellen im 19. Jahrhundert zu mindern. Die erste Herberge wurde 1854 in Bonn gegründet, 1888 wurde das Konzept auch in St. Gallen umgesetzt. Im Laufe der Zeit änderten sich Zweck und Bedürfnisse der Reisenden. Viele Herbergen wurden geschlossen.

Die „Herberge zur Heimat“ in St. Gallen stellte sich 1976 diesen Veränderungen. Die Herberge wurde verkleinert und ein einfaches Hotel aufgebaut, das mithilft, Defizite der Herberge zu decken. Dieses Erfolgsmodell kann Hilfebedürftigen aller Alterskategorien Schutz bieten und ihnen Struktur und Halt geben für eine selbständige Zukunft.

„Ein wirtliches Dach“ braucht regelmässig Unterhalt und zweckmässige Erneuerungen. Nur Dank unserer treuen Gönnerschaft ist dies im nötigen Masse möglich.

Unser Dach wird aber erst „wirtlich“ durch die grossartige Leistung des ganzen Herbergs-Teams. Dieses versteht es das anspruchsvolle „Tagesgeschäft“ sehr gut zu bewältigen, aber auch Nacht- und Notfalleinsätze professionell abzuwickeln.

Thomas Angehrn, Vorstand

Viele interessante Details zur Geschichte der Herberge können im Buch „Ein wirtliches Dach, die Herberge zur Heimat in St. Gallen, von ihrer Gründung bis zur Gegenwart“ von Willy Reifler nachgelesen werden.

Erhältlich auf Anfrage unter info@herberge-sg.ch

“Das Durchschnittliche gibt der Welt ihren Bestand, das Aussergewöhnliche ihren Wert.“

Oscar Wilde

Eine Non-Profit Institution im Wandel der Zeiten: Die Herberge zur Heimat von Donat Wick, Betriebsleiter

Für die Gründungsväter, die aus der Textilbranche kamen, war es vor 125 Jahren klar: Sie wollten für die Wandergesellen und Wanderburschen ein erschwingliches Zuhause schaffen, um sie von der Strasse zu holen. Die blühende Textil- und Stickereiindustrie St. Gallen's im 19. Jahrhundert zog viele Spezialisten aus dem Textilgewerbe, wie Gerber oder Weber an.

Die beiden Weltkriege veränderten nicht nur die Landkarte Europas, sondern brachten auch das Ende der florierenden St. Galler Textilindustrie mit sich. Auch vor den Türen der Herberge machte die Weltgeschichte keinen Halt: Die Kundschaft veränderte sich.



Während des ersten Weltkriegs wurden Kriegsflüchtlinge in der Herberge aufgenommen. Tausende von Hungernden wurden im Herbergsrestaurant verpflegt. Ein Brief des „Schweizerisches Oberkriegskommissariat“ vom 15. September 1917 zeigt, dass Fladen und Brot nur gegen Kartenabschnitte abgegeben werden durften.

Während des 2. Weltkrieges bot die Herberge jüdischen Verfolgten eine Zuflucht. Da ihre Zahl gross war und die Räumlichkeiten in der Herberge nicht ausreichten, wurde ein Teil der Heimatlosen in einem extra dafür gemietetem Haus untergebracht. Nach dem 2. Weltkrieg kamen Flüchtlinge aus Ungarn und Osteuropa, gefolgt von Tamilenflüchtlingen.

Von den 1970er bis 1990er Jahren gab es erneut einen Wandel. Die Herberge wurde vor allem für Menschen, die mit ihrem Leben nicht mehr zurecht kamen oder in Notsituationen geraten waren, ein neues Zuhause. In den letzten 12 Jahren, seitdem ich die Herberge leite, stelle ich fest, dass immer mehr psychisch erkrankte Menschen die Herberge als Sprungbrett für einen neuen Lebensabschnitt nutzen.

Die Art der Hilfesuchenden hat sich über die letzten 125 Jahre verändert - von Wandergesellen mit bescheidenen finanziellen Mitteln, über religiöse und politisch Verfolgte und Kriegsflüchtlingen bis zu Menschen in psychisch-sozialer Not. Und der Wandel bleibt bestehen. In den letzten zwei, drei Jahren beherbergen wir zunehmend Menschen, die aus Altersgründen nicht alleine leben können, sich in den Alltag eines Altersheims aber nicht integrieren können. So übernimmt die Herberge nach wie vor eine wichtige Aufgabe im St. Galler Sozialnetz. Gestern, heute und morgen ...



Isabelle Felix: Ein typischer Tag als Sozial- begleiterin

Bei Arbeitsbeginn um 8.30 Uhr starte ich als erstes den PC. Zwei Mails sind dringend und ich beantworte sie sofort. Dann klopft Herr L. an der Türe und bittet um ein Gespräch.

Morgen ist Vorstandssitzung – höchste Zeit den Herbergsbericht fertig zu stellen. Kaum gestartet werde ich unterbrochen. Frau G., die seit kurzem in der Herberge wohnt, geht es nicht gut. Sie hat starke Schmerzen und meint, ich müsste sofort die Ambulanz rufen. Nach näherem Abklären zeigt sich, dass rascher Handlungsbedarf besteht und ich melde Frau G. auf dem Notfall an. Da die Ambulanz nicht notwendig ist, bringt sie unser Zivi mit dem Auto ins Spital. Den Beistand von Frau G. informiere ich kurz per E-Mail über die Situation.

Pause mit meinen Arbeitskolleginnen vom Reinigungsdienst.

Zurück im Büro benötigt eine Bewohnerin Hilfe beim Ausfüllen eines Formulars. Kurz darauf erkundigt sich ein Beistand telefonisch nach dem Befinden von Herrn M. und bittet um einen Termin für ein Standortgespräch.

Der nächste Telefonanruf betrifft die Anfrage nach einem freien Zimmer.

Nach dem hektischen Vormittag ist es am Nachmittag ruhiger. Es gelingt mir, den Herbergsbericht soweit vorzubereiten, dass nur noch einige Ergänzungen durch D.Wick erforderlich sind.

Die restliche Zeit ist ausgefüllt mit:

Verfassen eines Gesprächsprotokolls, Faxen eines Rezeptes an die Apotheke, Rückfragen bei Sozialversicherungsanstalten und Sozialamt, Organisieren von Terminen für Bewohner. Die Spitexfrau schaut kurz vorbei und gibt eine Rückmeldung zu einem Bewohner. Meine Absicht, noch einige Spenden zu verdanken, verschiebe ich auf morgen.

Oft verläuft mein Tag ganz anders als geplant, es gibt immer wieder unerwartete Zwischenfälle. Langeweile kommt garantiert nie auf – kein Tag gleicht dem anderen.





Kurz vor halb sieben ...

von Barbara Ras, Hausleitung

Schneeflocken fallen vom Himmel. Flaumige Wattebäusche, zart und vergänglich wie die Träume der Nacht, decken die Spuren der vergangenen Stunden mit Sanftmut zu.

Noch liegt die Stadt im tiefen Schlaf als ich die Tür zum Hotel aufschliesse. Leise tippe ich den Code der Alarmanlage ein. Sie schaltet auf Normalbetrieb um. Der Tag hat offiziell begonnen.

Rezeption und Frühstücksräume dösen noch vor sich hin, als ich das Hochparterre betrete. Ich taste nach dem Lichtschalter - wecke die Lobby aus ihrer nächtlichen Ruhe. Auf Zehenspitzen husche ich in die Küche und reisse Ofen und Geschirrspülmaschine aus ihrem Tiefschlaf, bevor ich mich wieder raus zum Tanz der Flocken in die Dunkelheit begeben. Sanft schiebe ich die weisse Decke beiseite, die sich vor dem Eingang des Hotels gebildet hat und mache den Weg frei für den frühen Gast.

Beim Reinkommen höre ich das Piepsen des Ofens - er ist bereit zur Aufnahme von Brötchen, Brot und Gipfel. Während der Duft von frischgebackenen Brötchen sich mit den Klängen des Radios vermischt, richte ich das Buffet. Käse, Butter, Milch und Konfitüre - Tisch und Theke ächzen unter dem Frühstücksangebot, das verlockend unter Kühlglocken und auf Teller verteilt auf die Gäste wartet.

Ich blicke auf das Regal über die Kaffeemaschine. Silberne Teedosen stehen dort in Reih und Glied, wie ein Zug Zinnsoldaten kurz vor ihrem ersten Gefecht. Ich überprüfe ihren Inhalt. Der Duft von Minze entführt mich in die Souks von Marrakesh, umhüllt mich mit der Magie des Orients. Ich schliesse die Dose und der Zauber entschwindet in der Emsigkeit des Morgenrituals.

In der Küche wartet die Fleischplatte auf mich, bereit um Schinken, Salami und Bündnerfleisch aufzunehmen. Abwechselnd schichte ich dunkles und helles Frühstücksfleisch im Kreis. In der Mitte kommt Speck zu kleinen Rosetten gezwirbelt. Zwischendrin Brötchen raus, Gipfel rein. Wie Vögel beim Paarungsritual plustern sie sich auf in der wohligen Wärme des Ofens. Seite an Seite liegen sie, erinnern an sonnenhungrige Nordlichter, die geduldig darauf warten, dass ihre kühle Blässe von einem warmen Goldton verdrängt wird. Noch ein Klingeln, die letzten Backwaren sind fertig. Die Gäste können kommen.

KÜCHE

**"Wie der Stamm und seine Äste,
so der Wirt und seine Gäste."**

Berliner Wirtshausspruch



Wenn ich um sieben komme, warten die ersten Herbergsbewohner in der Stube auf mich. Einer möchte Medikamente, einer Taschengeld, andere fragen mich, wie es mir geht und suchen das Gespräch.

Wenn das Hotel voll ist, muss ich die Bewohner vertrösten, wenn sie reden wollen. Im Frühstückraum, prüfe ich ob alles sauber ist und ob etwas am Buffet fehlt. Mit den Stammgästen unterhalte ich mich oft über mein Heimatland. Letzte Woche war ein Gast da, der sich bedankt hat für das gute Frühstück und uns lobte.

Nach dem Frühstücksdienst fange ich an zu kochen. Der Zivi hilft mir dabei. Meist kommen alle im gleichen Moment: Herbergsbewohner, HausleiterInnen und die Frauen vom Hausdienst. Die Frauen fragen, was sie zum Znüni nehmen können und unterhalten sich kurz mit mir. Die Bewohner möchten wissen, was es zum Zmittag gibt. Ein Bewohner kommt jeden Tag und fragt, ob es Spaghetti gibt. Wenn ich nein sage, sagt er: "Dann möchte ich zwei Joghurt".

Die Durchreiche zur Herbergsstube ist immer offen. Ein Bewohner schaut mir gerne beim Kochen zu. Und gibt mir Tipps. Wenn ich viel

zu tun habe, gebe ich ihm Gemüse zum Rüsten. Er war früher mal Koch. Um halb zwei Uhr mache ich Pause. Ich gehe dann meist nach Hause. Um halb fünf Uhr stehe ich wieder in der Küche. Das Kochen gefällt mir am meisten. Das ist mein Beruf seit 25 Jahren oder mehr. Wenn ich Zeit habe, putze ich. Ich mache es sehr gründlich. Das ist für mich wichtig, denn ich habe es gerne sauber. Und alle lachen und sagen “Gina, du bist ein kleiner Putzteufel.”

Das Schöne an meiner Arbeit ist die Dankbarkeit. Ein Bewohner, für den ich das Essen klein schneide, vergisst nie zu sagen, dass ihm das Essen schmeckt. Ein anderer Bewohner aus Asien versucht mir etwas zu erklären, aber ich verstehe ihn nicht immer. Er bringt oft ein Plastikgeschirr mit, das ich mit Resten fülle und mit einem Schuss Sambal Oelek garniere. Er lächelt dann und sagt: “Scharf, scharf, Paprika. Gina ist guter Mann.”

Die Bewohner vermissen mich und machen sich Sorgen um mich. Heute hat Frau S. mich gefragt, ob es mir besser geht. Ich wunderte mich und fragte warum. Sie antwortete, sie hätte gehört ich sei krank. Aber ich war es nicht, ich hatte nur frei.

Gina Bilgeri, Küche und Frühdienst.





St. Gallen — St. Gall

P. J.

HAUSDIENST

Wir planen immer einen Tag im Voraus. Bevor wir nach Hause gehen, schauen wir nach, was am nächsten Tag ansteht. Wenn viel Arbeit zu verrichten ist, kommt die erste Frau vom Hausdienst gegen sieben Uhr, die zweite eine halbe Stunde später und die dritte um acht Uhr. Meistens sind wir zu dritt. An ruhigen Tagen arbeiten wir zu zweit, wenn das Hotel voll besetzt ist sind wir zu viert.

Als erstes werden Arbeiten in der Waschküche erledigt. Die Bettwäsche für das Hotel wird gemietet. Alles andere waschen und bügeln wir: Herbergsbettwäsche, Frotteewäsche, Kissenbezüge für das Hotel, Hotel-tischtücher und die persönliche Wäsche der Herbergsbewohner. Manchmal waschen und bügeln wir auch für unsere Hotelgäste.

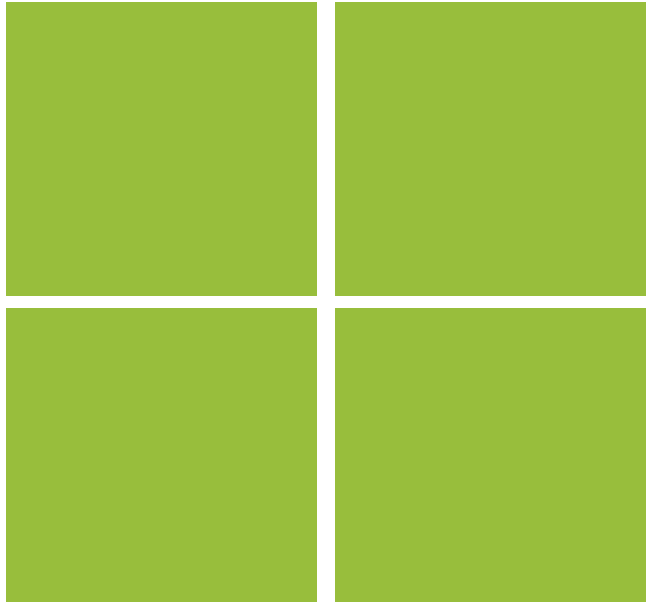
Wenn wir mit der Wäsche fertig sind, richten wir Bettwäsche und Putzmittel für die Reinigung der Herbergszimmer. Wir putzen zwei bis drei Zimmer pro Tag, den Eingang, das Treppenhaus, die Gemeinschaftsbäder und -küchen. Am Montag reinigen wir die Wohnungen ausserhalb.

Gegen halb elf machen wir Pause. Wir sind dann richtig ausgehungert. Danach putzen wir die Zimmer im Hotel und den Dependancen. Dort arbeiten wir sehr genau. Alles wird gesäubert, Duvets und Kissen werden regelmässig gewaschen. Unser Hotel ist sehr sauber und wir bekommen viele Komplimente von unseren Gästen. Manchmal auch Trinkgeld. Das wird gesammelt und am Jahresende im Team verteilt.

Wir verrichten die Arbeit in der Herberge mit Freude. Mit den Jahren lernt man die Bewohner gut kennen. Manche warten auf uns, um mit uns zu reden. Wir unterhalten uns gerne mit ihnen. Und hoffen, dass sie auch daran Freude haben. Andere helfen uns, stauben ab oder tragen den Müll raus.

Oft können wir sie anhand der Zimmereinrichtung kennen lernen. Manche Bewohner haben die Wände mit Bildern geschmückt, andere richten sich ihre Zimmer in ihrer Lieblingsfarbe ein. Manche verändern ständig etwas, für andere ist es wichtig, dass alles am gleichen Platz bleibt. Die Bewohner schätzen unsere Arbeit und manchmal bekommen wir ein Stück Schokolade oder ein Bild geschenkt als Dank.

Kadrije Eljmazi, Hatice Ciftci, Hausdienst




Julian Binek: Ein typischer Tag als "Zivi"

Der Start in den Tag eines Zivildienstleistenden oder Zivis unterscheidet sich kaum zu dem eines normalen Arbeitnehmers. Ich stehe auf, beuge mich auf den Arbeitsweg und suche meine Stempelkarte zwischen Dutzenden anderen raus. Das Klicken der Stempelmaschine erklingt und somit ist der Startschuss gefallen.

Der Job eines Zivis ist vielschichtig. Als erstes heisst es, die Menus für den heutigen Tag zu planen. Mit Hilfe der Köchin überprüfe ich, welche Nahrungsmittel zur Verfügung stehen - inspirative Inputs der HotelmitarbeiterInnen helfen, die Menus schnell zusammen zu stellen.

Während des Morgens trifft die Schweizer Tafel ein. Ein Gefühl dafür, welche Nahrungsmittel gebraucht werden, habe ich in den ersten Wochen entwickelt und wähle aus. Diese räume ich anschliessend ein.



Das Mittagessen gibt es um zwölf Uhr. Hier kommt wieder die Vielseitigkeit des Zivis zum Vorschein. Ich unterstütze die Köchin wo nötig und bin mitverantwortlich für das Kochen und Anrichten. Ob Salate zubereiten, Gemüse dünsten, Fleisch braten oder ganze Gerichte kochen, die Küche ist ein optimaler Ersatz für das Schlachtfeld.

Salate und Suppe werden zuerst geschöpft. Der Hauptgang wird danach gereicht. Falls es Dessert gibt, bedienen sich die Bewohner selbst. Wenn alle Essen bekommen haben, bin ich an der Reihe mit Essen und nehme das Mittagessen in der Herbergsstube mit den Bewohnern ein. So kann ich den Kontakt zu den Bewohnern pflegen.

Sobald die Bewohner der Herberge gegessen haben, spülen wir das Geschirr und die Kochutensilien. Die Küche und der Esssaal werden von Staub befreit und nass aufgenommen. Essensreste füllen wir um und beschriften die Behälter mit Datum und Inhalt. Ist dies alles erledigt, kann das Küchenteam in die Mittagspause.

Die zweite Tageshälfte beginnt mit den nötigen Erledigungen der Bewohner. Herr X wird zum Optiker begleitet, damit er sich zwei Brillen aussuchen kann, dank des Arztbesuches, zu dem ich ihm bereits letzte Woche begleitet habe. Begleitung ist nötig, damit er den Termin einhält und ich versuche ihn bei Laune zu behalten, weil er ein bisschen Angst hat. Zurück in der Herberge: Leergut entsorgen, danach Medikamente in der Infektiologie abholen.

Um halb vier fangen wir mit dem Kochen und den Vorbereitungen für das Nachtessen um sechs Uhr an. Es müssen wieder Salate angerichtet, eine Suppe gekocht und der Hauptgang fertig gestellt werden. Auch das Abendessen kann ich mit den Bewohnern einnehmen. Nach dem abschliessenden Geschirrspülen ist mein Zivi-Alltag um halb sieben beendet.



NATIONALER ZUKUNFTSTAG

Seitenwechsel für Mädchen und Jungs

SCHNUPPERN

Der "Zukunftstag" ist der Tag, an dem Töchter und Söhne, Nichten und Neffen, Göttikinder und Nachbarskinder ihren Eltern, Verwandten, Freunden oder Nachbarn mal über die berufliche Schulter schauen dürfen. Letztes Jahr war Cyran (11), der Enkel einer Freundin, zu Gast. "Am spannendsten war der Keller ..." fand er und fügte dazu noch ein paar Worte zur Herberge und zum Hotel hinzu ...

Es ist wirklich verwirrend, wenn man hinter die "Kulisse" eines Hotels schauen darf.

So als normaler Gast sieht man nur die Aussenseite eines Hotels. Wenn man aber die Hotelküche, Vorratsraum, Büro, Reception, usw. sieht, kriegt man wieder einen ganz anderen Eindruck.

Das Hotel Vadian besteht aus zwei Häusern. Das eine Haus ist ein normales Hotel wie jedes andere. Das zweite Haus ist eine Herberge für Leute, die Probleme haben, z. B. Krankheit, Seelenkranke usw.

Was ich sehr gut finde, jede Person egal ob Behinderung oder nicht, darf im Hotel Vadian und der Herberge wohnen oder übernachten. Die Betreuer reden mit diesen Leuten, die Probleme haben z. B. bei Traurigkeit, Einsamkeit usw.

Vergesst die Gast-
freundschaft nicht;
denn durch sie
haben einige, ohne
es zu ahnen, Engel
beherbergt

Hebräer 13,2



Herbergsalltag
Bewohner berichten

Morgens stehe ich um sechs Uhr auf. Gegen sieben, halb acht gehe ich in die Herberge. Ich wohne in einer Einzimmerwohnung ganz in der Nähe. Dort wohnen auch drei andere Herbergsbewohner. Wir haben eine kleine Küche und ein kleines Bad.

In der Herberge hole ich meine Medikamente, danach frühstücke ich. Müsli, manchmal auch einen Kaffee. Nach dem Frühstück bleibe ich ein bisschen im Aquarium, rauche und schwätze mit den andern Bewohnern. Danach gehe ich entweder in die Stadt oder heim.

Ich schaue etwas Fernsehen. Lesen tue ich nicht mehr soviel. Früher las ich mehr, aber jetzt habe ich keine Bücher. Mittags bin ich wieder in der Herberge für Medis und Mittagessen. Ich esse eigentlich alles, nur Tomaten sind nicht mein Lieblingsding.

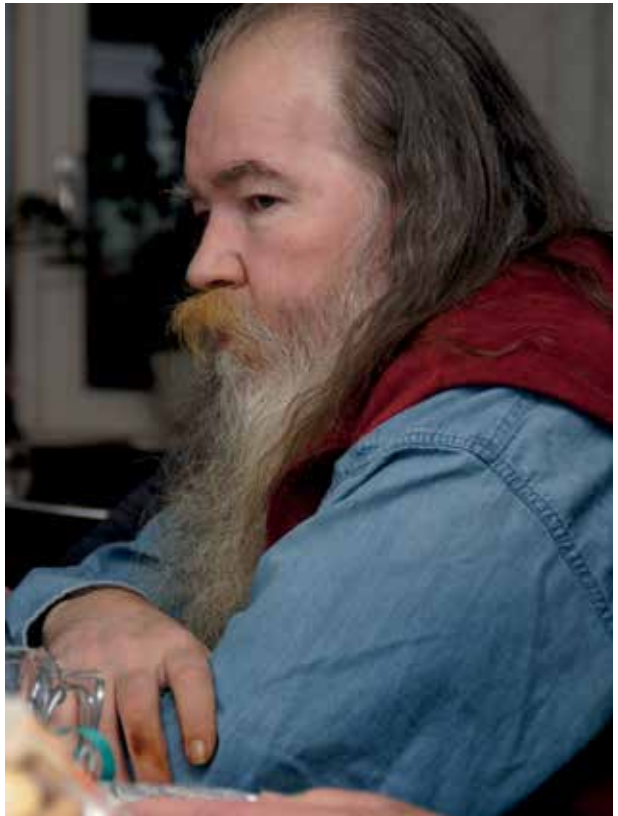
Am Nachmittag gehe ich fort. Laufen. Gestern war ich bei der Pediküre und danach habe ich eine Tasche gekauft. Eine Schöne. Schwarze. Manchmal kommt mein Freund zu Besuch. Eigentlich fast jeden Tag so gegen drei, vier Uhr. Am Sonntag kochen und essen wir ab und zu miteinander. Sonst esse ich abends nicht viel. Ein Stück Brot vielleicht. Mit Konfi. Fleisch habe ich nicht so gern. Käse auch nicht.

Abends gehe ich auch noch kurz in die Herberge für meine Abendmedis. Ich gehe früh ins Bett. Wenn ein guter Film kommt, schaue ich vorher noch Fernsehen.

Eine Bewohnerin

**Gastfreundschaft
besteht aus ein
wenig Wärme, ein
wenig Nahrung
und großer Ruhe.**

Ralph Waldo Emerson
(1803 - 1882),
US-amerikanischer
Geistlicher, Lehrer,
Philosoph und Essayist





Nachdem ich aufstehe hole ich meine Medis. Ich drehe ein paar Zigis und lege mich danach wieder hin. Ich frühstücke nicht, esse auch keinen Zmittag. Ich muss auf meine Linie achten. Hunger habe ich eigentlich nicht. Manchmal lese ich ein bisschen. Ich bevorzuge Fantasieromane. Auch Ken Follet lese ich gerne - das Buch "Säulen der Erde" gefiel mir besonders gut, besser als der "Medicus". Obwohl das Buch auch nicht schlecht ist. Zur Zeit lese ich die Biographie von Rudolf Steiner. Ich habe die 20 Bände mit seiner Lebensgeschichte geschenkt bekommen.

Am Mittag hole ich wieder Medis und trinke meinen ersten Kaffee. Danach gehe ich ins Aquarium. Ich unterhalte mich mit den Mitbewohnern und rauche die erste "Krumme" des Tages. "Krumme" sind handgedrehte, krumme Zigaretten aus dem Bündnerland, die wie langezogene Zigarren aussehen. Als Mundstück dient ein vanillefarbenes Röhrchen.

Am Nachmittag gehe ich einkaufen oder lege mich ein bisschen hin. Abends um sechs esse ich. Danach verziehe ich mich ins Aquarium. Meist sitzt dort bereits Herr K. Gemeinsam schauen wir Science Fiction Filme oder Sport. Auch Dokumentarfilme interessieren mich. Wenn eine Sendung Herrn K. nicht passt, geht er in sein Zimmer zurück und schaut dort Fernsehen. Um acht nehme ich meine letzten Medis. Gegen halb zwölf, zwölf gehe ich schlafen.

Ein Bewohner



DER UMBAU

Das Haus stirbt nicht, das einen Gast willkommen heißt.

Aus dem Sudan

In den letzten zwölf Jahren haben wir die Herberge für unsere Bewohner Stück für Stück saniert, um den veränderten Bedürfnissen der Bewohner genüge zu tun. Gleichzeitig konnten Auflagen vom Bund und Kanton erfüllt werden. Die Modernisierungsmassnahmen finanzierten wir aus Geldern des Lotteriefonds, Zuschüssen der Stadt St. Gallen sowie grosszügigen Spenden und Stiftungsbeiträgen unserer Gönner.

2012 wurde die Sanierung mit dem Umbau der Herbergsstube abgeschlossen. Aus dem ehemals dunklen verrauchten Raum ist heute ein heller und freundlicher Treffpunkt für die Herbergsbewohner geworden. Für die Raucher wurde eine abgeschlossene Raucherecke eingerichtet, die binnen kurzer Zeit den Spitznamen "Aquarium" erhielt.

Auch das Hotel Vadian, der zweite Teil der Zwillingsinstitution "Hospiz zur Heimat" wurde seit 2007 in Etappen zum Wohl der Gäste saniert. Wie bei der Herberge, hat sich die Kundschaft über die Jahre geändert und somit auch ihre Bedürfnisse. Waren es vor 10 Jahren überwiegend Schüler und Nachdiplomstudenten, die längere Zeit im Hotel logierten, so sind es heute meist Geschäftsreisende, die ein oder zwei Nächte buchen. Die Renovationen im Hotel konnten dank einer guten Ertragslage selbst finanziert werden.



Oben links/rechts: Die Ruhe vor dem Sturm - die letzten Bilder der alten Herbergsstube

Unten: Die provisorische Herbergsstube im Herbergsbüro während der Zeit des Umbaus. Das Büro zog ins Hotel ...





Oben: Die Reste der alten Herbergsstube. Bereit zum Abtransport.

Unten links: Besprechung der Bauleitung mit den Handwerkern

Unten rechts: Im Umbruch ... die "Innereien" liegen frei.



Links: Der Gipser

Rechts: Der Apéro bei der ersten Weihnachtsfeier in der neuen Herbergsstube.



Links: Handarbeit

Rechts: Die Musikeinlage bei der Weihnachtsfeier mit Stefanie Tamasi-Ritter und Beat Loretan



Links: Der letzte Tupfer Farbe ...

Rechts: Geselliges Beisammensein und sinnliches Nachdenken





MITARBEITER



Betriebsleitung

Donat Wick

Betriebsleiter Hotel und Herberge
Dipl. Sozial- und Suchtberater Convers
Dipl. Gefängnisseelsorger

Betreuungsdienst

Isabelle Felix

3-jährige Handelsmittelschule, St. Gallen
Sozialbegleiterin mit eidg. Fachausweis, SSB Zürich

Hausleitung

Barbara Ras

Bereichsleiterin Hausleitung, Stv. Betriebsleitung Hotel
Bachelor of Journalism, Schwerpunkt Marketing
Eintritt Februar 2012

Irène Huesmann

Mitarbeiterin Hausleitung, Stv. Betriebsleitung Herberge
Basisstudium Prozessorientierte Psychologie, Zürich
Dipl. Arzt- und Spitalsekretärin

David Baumann

Mitarbeiter Hausleitung
(1. von links unten)

Rosmarie Feiss

Mitarbeiterin Hausleitung
Bäuerinnenschule mit Fachausweis
Dipl. Detailhandelsangestellte



Helene Grütter	Mitarbeiterin Hausleitung, Buchhaltung Eidg. dipl. kaufm. Angestellte (2. von links unten)
Ann-Katherine Schade	Mitarbeiterin Hausleitung Maturandin / Zweitwegmatura (3. von links)
Stefanie Tamasi-Ritter	Mitarbeiterin Hausleitung Eidg. dipl. Praxiskindergärtnerin (4. von links)
Silvan Wick	Mitarbeiter Hausleitung Eidg. dipl. Koch Fitness- und Ernährungsberater

Küche

Maria Gina Bilgeri	Mitarbeiterin Frühstücksservice/Küchenassistentz
Anna Bonsera	Mitarbeiterin Frühstücksservice/Küchenassistentz

Hausdienst

Claudia Tawil-Wick	Bereichsleiterin Hausdienst Dipl. Servicefachangestellte, SRK Pflegehelferin
Kadrije Eljmazi	Mitarbeiterin Hausdienst, Stv. Bereichsleitung Hausdienst
Hatice Ciftci	Mitarbeiterin Hausdienst
Veronika Mijatovic	Mitarbeiterin Hausdienst
Hiwot Schläpfer	Mitarbeiterin Hausdienst
Weyni	Mitarbeiterin Hausdienst <i>Eintritt August 2012</i>

Aushilfen (Küche/Hausdienst)

Matthäus Rutz	Jenna Ras
---------------	-----------

Zivildienstleistende

Joel Hausammann	Dalibor Mijatovic	Julian Binek
-----------------	-------------------	--------------

Wo der Gast König ist, sollte das Personal aus Prinzen und Prinzessinnen bestehen.

Wilhelm Ludwig Wekherlin (1739 - 1792), auch Weckherlin, deutscher Publizist und Satiriker der Aufklärung

Postkarte
postale. — Cartolina
Nur für die Adresse

Herrmann
Mei

VORSTAND



Vorstandspräsidium
Werner Kobel
Lessingstr. 12A
9000 St. Gallen



Finanzverantwortlicher
Oskar Rutishauser
Schorenstr. 21
9000 St. Gallen



Aktuarin
Dora Güney
Lienertstr. 17
9010 St. Gallen



Felix A. Humm
Dr. oec. HSG
Bahnhofplatz 10
9326 Horn



Vizepräsidium
Jürg Pfister
lic. oec. HSG
c/o Max Pfister Baubüro AG
Burgstr. 108
9000 St. Gallen



Seelsorger
Pfarrer Hansruedi Felix
lic. theol.
Evang.-ref. Kirchgemeinde
Magnihalden 15
9000 St. Gallen



Thomas Angehrn
dipl. Ing ETH
Blattenstr. 24a
9052 Niederteufen

Herzlichen Dank an unsere Gönner

Für die Grosszügigkeit, die Anerkennung, das Vertrauen und die vielen Spenden und Geschenke bedanken wir uns herzlich bei ...

Evang.-Ref. KG Magnihalden St. Gallen
Evang.-Ref. KG Straubenzell Beitrag
Evang.-Ref. KG SG C Beitrag
Evang.-Ref. KG SG C Kollekten
Evang.-Ref. KG Tablat Beitrag
Evang.- Ref. KG Speicher
Evang.- Ref. KG St.Gallen
Evang. und Kath. Pfarramt Stein
Kollekte

Kath. Kirchgemeinde Abtwil
Kath. Kirchgemeinde Heerbrugg
Kath. Pfarramt Appenzell
Kath. Pfarramt Au
Kath. Pfarramt Bazenhaid
Kath. Pfarramt Bichwil
Kath. Pfarramt Degersheim
Kath. Pfarramt Flawil
Kath. Pfarramt Gommiswald / Rieden
Kath. Pfarramt Gossau
Kath. Pfarramt Henau
Kath. Pfarramt Kirchberg / Gähwil
Kath. Pfarramt Niederuzwil / Uzwil
Kath. Pfarramt St. Maria St. Gallen
Kath. Pfarramt Oberriet
Kath. Pfarramt Kobelwald Oberriet
Kath. Pfarramt Rorschach
Kath. Pfarramt Schänis
Kath. Pfarramt Schmerikon
Kath. Pfarramt Riethüsli St. Gallen
Kath. Pfarramt Heiliggeist St. Gallen
Kath. Pfarramt St. Fiden St. Gallen
Kath. Pfarramt St. Gallen
Kath. Pfarramt St. Georgen St. Gallen

Kath. Pfarramt Steinach
Kath. Pfarramt Teufen
Kath. Pfarramt Urnäsch/Hundwil
Kath. Pfarramt Uznach
Kath. Pfarramt Wittenbach
Kath. Pfarramt Wolfertswil
Kath. Spital-Pfarramt St. Gallen
Kath. Pfarramt Rüthi/Rheintal
Kirchgemeinde St. Gallen,
Bike to Work Beitrag
Kirchenkasse Wald AR
Kirchkreis Zuzwil-Zübelwangen-
Weieren
Pfarramt Ernetschwil

Bischöfliches Ordinariat St. Gallen
Dompfarramt St. Gallen
Generalvikariat Bistum St. Gallen
Vinzenzkonferenz Stadt St. Gallen
Vinzenzkonferenz St. Otmar-Riethüsli
Vinzenzkonferenz St. Fiden
Georgsverein St. Georgen St. Gallen

Baubüro Max Pfister
Bruno Köppel AG, St. Gallen
Brauerei Schützengarten, St. Gallen
DSV AG, Dienst- und Serviceleistungen
Zürich
Eisenbahner Baugenossenschaft,
St. Gallen
Fatzer H. AG, St. Gallen
Gesundheits-Dept. Alkoholzehntel,
St. Gallen
Hofmann Malerei AG, St. Gallen

Hospizgruppe Flawil
Klausgruppen St. Gallen
Schweizer Tafel St. Gallen
Spital Thurgau AG Frauenfeld

Privatpersonen
Bischof Armin
Dr. Bösch Felix
Elmer Jodok Fabian
Güney Dora
Humm Felix
Klein Elisabeth
Kuratli-Bösch Hans
Manser Josef
Müller Fritz
Pfister Jürg
Ruckstuhl Peter
Rutishauser Oskar
Schmid Alfred
Tyler-Keller Susanne
Weishaupt U.

Spenden zum Gedenken an
Emilia Meier-Koller
E. Buckenberger
Lydia Müller-Ritz

**Beiträge für die Renovation
der Herbergsstube:**
Hollenstein Alfons Gossau
Laurenzen-Stiftung St. Gallen
Metrohm-Stiftung Herisau
Verena und Walter
Spühl-Stiftung St. Gallen
Vinzenzkonferenz Stadt St. Gallen

Verschiedene Bar- und Naturalspen-
den und Spender, die nicht genannt
werden möchten



Jahresrechnung

Bilanz per 31. Dezember 2012

Aktiven	31.12.2012 Fr.	Vorjahr Fr.
Kasse, Post, Banken	325'876.92	261'715.60
Debitoren	101'378.80	81'487.05
Immobilien (NW-Vers. 3'804'200.00)	730'000.00	730'000.00
Umbauten, Mobilien, Einrichtung	60'003.00	77'002.00
	<u>1'217'258.72</u>	<u>1'150'204.65</u>
 Passiven		
Kreditoren	31'989.02	32'334.60
Hypotheken	758'000.00	782'000.00
Fonds	390'000.00	310'000.00
Passive Abgrenzungen	10'000.00	8'692.00
Gewinnvortrag	27'269.70	17'178.05
	<u>1'217'258.72</u>	<u>1'150'204.65</u>

Betriebsrechnung pro 2012

Ertrag	2012 Fr.	Vorjahr Fr.
Erlös Herberge	788'412.50	760'159.15
Erlös Hotel	670'963.59	625'933.24
Liegenschaftserfolg	-75'817.20	644.80
Kapitalzinsertrag	358.84	342.03
Beiträge/Kollekten Kirchgemeinden, Pfarrämter etc.	32'784.50	20'204.25
Alkoholzehntel	5'000.00	5'000.00
Baubeiträge Stadt, Kanton, Stiftungen	60'539.40	4'000.00
	<u>1'482'241.63</u>	<u>1'416'303.47</u>
 Aufwand		
Warenaufwand	81'688.00	85'765.19
Personalaufwand	921'798.25	878'283.95
übriger Betriebsaufwand	467'110.38	442'930.23
Steuern	1'553.35	2'000.00
	<u>1'472'149.98</u>	<u>1'408'979.37</u>
Ertragsüberschuss	10'091.65	7'324.10
	<u>1'482'241.63</u>	<u>1'416'303.47</u>

STATISTIK

“Wer Gastfreundschaft übt, bewirbt gleichsam Gott selbst.

Talmud »Lehre«, Sammlung der Gesetze und religiösen Überlieferungen des Judentums nach der Babylonischen Gefangenschaft

Zimmer

Die Herberge verfügt über 24 Einzelzimmer.

Übernachtungen

Das Jahr 2012 zählte 8'630 Übernachtungen, 1'896 davon waren Frauen. Die Herberge war zu 99 % ausgelastet.

Langzeitbewohner

20 Bewohner (6 Frauen/16 Männer) fanden über eine längere Zeit, das heisst über mehrere Monate, ein Zuhause in der Herberge.

Kurze Beherbergung

45 Personen (14 Frauen/29 Männer) haben kurzfristig ein Obdach in der Herberge bekommen. Diese Menschen wohnten zwischen 3 Tagen und 2 Monaten in der Herberge und konnten danach in eine eigene Wohnung ziehen oder fanden ein Zuhause in einer Wohngemeinschaft oder in einer therapeutischen Institution. Der jüngste Bewohner war neun und der Älteste war 90 Jahre alt.

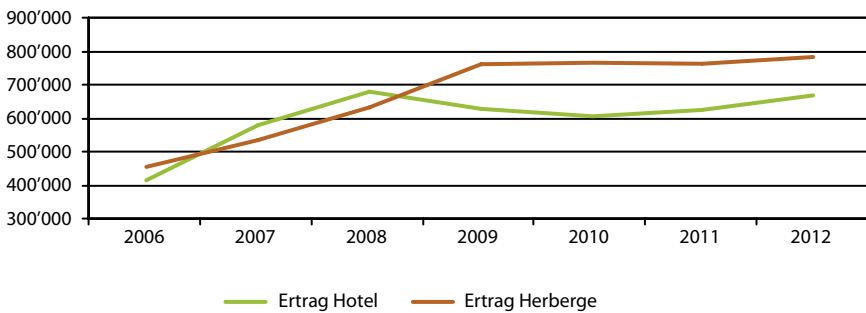
Kriseninterventionen

Im Jahr 2012 hatten wir 27 Kriseninterventionen zu bewältigen, das heisst es musste ein Bezirksarzt, ein Psychiater oder der Notfall 144 beigezogen werden.

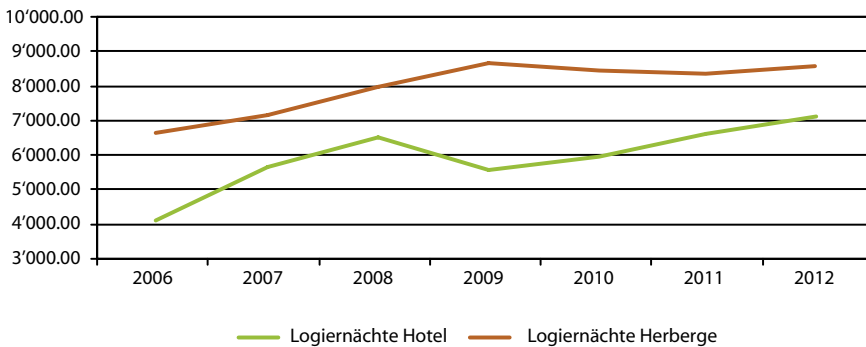
Vergleich der Logiernächte und Ertrag: Hotel Vadian / Herberge zur Heimat

	2006	2007	2008	2009	2010	2011	2012
Ertrag Hotel	415'352	587'508	686'450	628'856	604'995	625'933	670'964
Logiernächte Hotel	4'231	5'794	6'668	5'696	6'098	6'767	7'119
Ertrag Herberge	451'572	532'991	630'940	760'328	765'454	760'159	788'413
Logiernächte Herberge	6'786	7'275	8'113	8'794	8'596	8'536	8'630

Ertrag: Hotel Vadian / Herberge zur Heimat



Logiernächte: Hotel Vadian / Herberge zur Heimat







Zum Schluss möchte ich noch einen Dank an unseren Vorstand richten, ohne den die Herberge und der Zwillingsbetrieb in der heutigen Form nicht existieren würde und könnte. Die Unterstützung unserer Visionen, das Vertrauen in unsere Stärken, das Verzeihen unserer Schwächen, motivieren mich und mein Team jeden Tag aufs Neue. Und die tatkräftige Hilfe der Vorstandsmitglieder bei dem Umsetzen unserer Ideen stärkt uns in unserer täglichen Arbeit.

Auch die Treue unserer Vorstandsmitglieder möchte ich an dieser Stelle erwähnen. Werner Kobel, unser Vorstandsvorsitzender, ist seit gut 50 Jahren in der Herberge involviert. Jürg Pfister unterstützt uns seit mehr als 30 Jahren bei der Umsetzung von Bauprojekten und vielem mehr. Und Oskar Rutishauser sorgt seit 2000 dafür, dass unser Budget nicht aus dem Ruder gerät. Dora Güney, Dr. Felix Humm und Pfarrer Hansjörg Felix sind seit einiger Zeit mit an Bord und stehen uns mit Rat und Tat zur Seite. Unser "jüngstes" Mitglied, Thomas Angehrn ist 2010 zu uns gestossen.

Ich habe über die letzten 12 Jahre die konstruktive Arbeit mit unseren Vorstandsmitgliedern schätzen gelernt. Ein grosser Teil der Erfolgsgeschichte der "Herberge zur Heimat" und des "Hotel Vadian" ist ihnen zuzuschreiben. Ich freue mich auf die nächsten Jahre, in denen wir alle gemeinsam neue Höhen erklimmen werden.

Danke.

Donat Wick
Betriebsleiter

Das letzte Wort

Impressum:

Redaktion: Barbara Ras Wechsler

Textbeiträge: Thomas Angehrn, Donat Wick, Isabelle Felix, Barbara Ras Wechsler,
Katrije Eljmazi u. Hatice Ciftci, Gina Bilgeri, Cyran Heim, Julian Binek, diverse Bewohner

Bilder: Barbara Ras Wechsler, Priv. Postkartensammlung

Layout, Grafik: Barbara Ras Wechsler

Druck: Gallus Druck GmbH

©2013 Verein Herberge zur Heimat

Gallusstr. 36 – 38, 9000 St. Gallen, Schweiz

Zentrale (Hotel) 071 228 18 78 | Durchwahl Herberge 071 228 18 90

Konto PC 90-5318-8

www.herberge-sg.ch | info@herberge-sg.ch
www.hotel-vadian.com | info@hotel-vadian.com