

Abschied von Frau Hedwig Hablützel-Dinkelmann

Autor(en): **H.B.M.**

Objektyp: **Obituary**

Zeitschrift: **Fachblatt für schweizerisches Heim- und Anstaltswesen = Revue suisse des établissements hospitaliers**

Band (Jahr): **44 (1973)**

Heft 3

PDF erstellt am: **22.07.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Abschied von Frau Hedwig Hablützel-Dinkelmann †



In Bussnang TG verstarb am 28. Januar Frau Hedwig Hablützel. Während 32 Jahren leiteten Heinrich und Hedwig Hablützel-Dinkelmann das Altersheim in Bussnang. Frau Hedwig Hablützel war in Hellsau bei Burgdorf aufgewachsen. In der Anstalt Rossau bei Mettmenstetten, wo sie später als Köchin tätig war, lernte sie ihren Mann kennen, der in derselben Anstalt das Amt eines Werkführers inne hatte. Im Jahre 1927 übernahmen sie dann gemeinsam die Hauselternstelle des grossen Altersheimes in Bussnang. Soviele Jahre an so einem Posten zu wirken, zeugt von viel Opferfreudigkeit und Liebe zu Hilfsbedürftigen. Einfach und bescheiden in ihrer Art dienten die beiden dem ihnen anvertrauten Werk. Beide liebten ihre Aufgaben und widmeten sich ihnen voll und ganz. So wurde beider Dienst zu einem erfüllten Leben. Das Altersheim beherbergt durchschnittlich 120 Insassen.

Im Jahre 1958 legten Heinrich und Hedwig Hablützel ihr Amt nieder. In ihrem Sohne Heinrich und dessen Gemahlin Margrit, geborene Greminger, fand die Anstalt eine gute, tüchtige Nachfolge. Die Eltern zogen sich nun zurück und bezogen eine Wohnung in Bussnang. Gerne hätte man den beiden noch weitere Jahre gemeinsamer, behaglicher Ruhe gegönnt. Nun aber wurde Frau Hablützel im Alter von 82 Jahren in die ewige Heimat abgerufen. An ihrem Grabe trauern nun vor allem der betagte Gatte, eine Tochter sowie zwei Söhne mit Familien. Wir entbieten ihnen unser herzliches Beileid und versichern ihnen, dass auch wir immer ehrend der Verstorbenen gedenken. H. B. M.

MUBA 1973

Was gibt's Neues bei Ditzler an der Muba?

(Stand 303, Halle 21)

Man hat — besonders in den letzten zwei Jahren — in der Firma Louis Ditzler AG eine aussergewöhnliche Dynamik beobachten können. Allein im Jahr 1972 wurde über ein Dutzend neuer Tiefkühlprodukte herausgebracht: Fertigmenus, diverse Pizza-Sorten, Snacks und Fleischgerichte.

Entsprechend präsentiert sich der diesjährige Stand an der Muba: sympathisch modern, sauber und einladend. Das Angebot ist komprimiert und auf die Bedürfnisse des eiligen Besuchers ausgerichtet: es werden Pizza, Chäschüechli, Hamburger und Zwiebelchüechli offeriert.

Was vor allem immer wieder auffällt, ist die überraschende Qualität der angebotenen Produkte. Wenn man weiss, mit wieviel Umsicht, Sorgfalt (und Können) Neu-Lancierungen bei Ditzler entwickelt und vorbereitet werden, muss diese Feststellung nicht überraschen. In beiden Gebieten — dem Detailhandel und Gastgewerbe — baut sie ihre Position aus und ist vom aktuellen Marktgeschehen nicht mehr wegzudenken.

Ovomaltine

Ovomaltine, das wohl bekannteste unter den zahlreichen Milchwischgetränken, nimmt auch im Schweizer Gastgewerbe eine Sonderstellung ein. Vom geografisch tiefsten bis zum höchstgelegenen Punkt der Schweiz ist Ovomaltine in fast jedem Gastbetrieb erhältlich. Diese Marktpräsenz, kann für solch ein Produkt als einmalig bezeichnet werden. Aufgrund seiner grossen Beliebtheit bei jung und alt, seiner hochstehenden und konstanten Qualität und seiner Eigenschaft für Leistungssteigerung, wie z. B. im Wettkampfsport, ist Ovomaltine im Gastgewerbe zu einem Standardgetränk wie Kaffee oder Tee geworden.

Dass Ovomaltine nicht nur zum Frühstück, sondern während eines ganzen 24-Stunden-Tages konsumiert werden kann und wird, ist auch von grosser Wichtigkeit, denn aus rationellen Gründen wird man nur Produkte führen, die über ein breites Anwendungsspektrum verfügen.

Diese Voraussetzung ist bei Ovomaltine gegeben, denn nicht nur als Warm- oder Kaltgetränk kann es serviert werden, nein, unter den vielen Variationen gibt es z. B. Ovo-Frappé, Ovo-Spezial, Ovo-Banane, Ovo-Glacé usw.

Natürlich passt sich die Ovomaltine dem Wandel der Zeit an. Aufgrund des ständigen Arbeitskräfteschwundes und der Rationalisierungsbestrebungen im Gast-

Beachten Sie bitte die Beilage in dieser Nummer der Staatlichen Mineralbrunnen Siemens Erben in Wiesbaden.
