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

Herausgeber: Verein für Schweizerisches Heim- und Anstaltswesen

Band: 44 (1973)

Heft: 3

Nachruf: Abschied von Frau Hedwig Hablützel-Dinkelmann

Autor: H.B.M.

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Siehe Rechtliche Hinweise.

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. Voir Informations légales.

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. See Legal notice.

Download PDF: 05.05.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, https://www.e-periodica.ch

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 abberufen. 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 überragende 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 Milchmischgetränken, 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.