



MAI SPEZIAL 2013

# NEWSLETTER



ABSCHIED

## TOD VON LORE VOLLMER

Im letzten Newsletter haben wir über den 90. Geburtstag von Lore Vollmer berichtet. Schweren Herzens müssen wir nun den Tod von Lore bekannt geben. Sie ist am Abend des 2. Mai 2013, wahrscheinlich an Herzversagen, gestorben. Leider ist sie alleine, was sie ihr ganzes Leben war, von uns gegangen.

Der Wunsch von Lore war es immer, auf der Sonnmatt zu sterben. Sie wollte nicht in ein Altersheim. Es erfüllt uns mit Zufriedenheit, dass dies eingetroffen ist.

Lore hinterlässt eine tiefe Leere auf der Sonnmatt. Sie hat drei Jahrzehnte das Leben auf der Sonnmatt entscheidend geprägt.

Ich (Remo Fischer) kenne eine Sonnmatt ohne Lore nicht. Ich bin mit ihr aufgewachsen, auf viele Berge gestiegen und habe viel von ihrem riesigen Wissen profitieren können. Am Tag ihres Todes hat sie mir gezeigt, wie man ein Fensterglas einkittet. Sie war die Tochter eines Gärtners und hat das in ihrer Jugend hundertfach gemacht.

Das Teilen von Wissen hat Lore glücklich gemacht. Noch am Todestag meinte sie: "Isch doch selbstverständlich dass ich dir das zoig."

Lores Urne wird am 15. Mai 2013 um 14:00 Uhr auf dem Friedhof der Evangelischen Kirche in Ebnet beerdigt.

Obwohl ich diese Zeile mit Tränen in den Augen schreibe, darf ich als Christ hoffen, Lore wieder zu sehen, wenn Jesus wieder kommt in den Wolken des Himmels. Nun darf sie schlafen und hat endlich keine Kopfschmerzen mehr.



LEIDENSCHAFT



FREUDE

## HOFFNUNG AUF EIN WIEDERSEHEN

*"Und ich hörte eine laute Stimme aus dem Himmel sagen: Siehe, das Zelt Gottes bei den Menschen! Und er wird bei ihnen wohnen; und sie werden seine Völker sein, und Gott selbst wird bei ihnen sein, ihr Gott.*

*Und Gott wird abwischen alle Tränen von ihren Augen, und der Tod wird nicht mehr sein, weder Leid noch Geschrei noch Schmerz wird mehr sein; denn das Erste ist vergangen."*

Offenbarung 21:3+4



BEGEISTERUNG



LORES MÜTZE



HEILPFLANZEN

WWW.BERGPENSION.CH

# LORES LIEBLINGSREZEPT - DATTEL PRALINEN

ZUTATEN: (FÜR CA. 1 LITER)

300 g	entsteinte Datteln
1,5 dl	heisses Wasser
3 EL	Carob oder Getreidekaffee
300 g	gemahlene Mandeln
50 g	gemahlene Haselnüsse
1	Vanille-Stängel oder 1 TL pures Vanillepulver
	Kokosnus raspeln

ZUBEREITUNG:

Datteln in kleine Stücke schneiden und in eine Schüssel geben. Vanille-Stängel 8-10 min in Wasser kochen, bis weich, dann halbieren, auskratzen und den Datteln begeben. Heisses Wasser über die Datteln giessen, Carob oder Getreidekaffee ebenfalls dazu geben und 15 min einweichen lassen. Nach dem Einweichen die Dattelmasse mit dem Stabmixer cremig mixen. Die gemahlene Nüsse in eine Schüssel geben und die Dattelmasse gut dazu mischen und 1 Stunde kühl stellen.

Kokosnus raspeln in Suppenteller geben. Mit einem Teelöffel Portionen abstechen, runde Pralinen in der Hand formen und in Kokosraspel geben und drehen. Pralinen auf ein Backblech geben und einfrieren. Am nächsten Tag die Pralinen vom Blech nehmen, in einen Gefrierbeutel geben und sofort wieder in den Gefrierschrank legen.

Zum Aufbewahren einfrieren und gefroren servieren.

## TAG DER OFFENEN TÜR

- 11. August 2013

## KURSDATEN

RUND-UM-GESUND  
(12-TAGE LEBENSSTIL-PROGRAMM)

- 12. – 23. Mai 2013
- 15. – 26. Sept. 2013

GEFÜHLSSSEMINAR

- 23. – 30. Jun. 2013

RAUCHERENTWÖHNUNGSKUR

- 06. – 17. Okt. 2013

ANTI-DEPRESSIONSKUR

- 24. – 5. Nov./Dez. 2013

MEHR INFOS UNTER:

+41 (0)71 993 34 17  
info@bergpension.ch | www.bergpension.ch

Sonn matt Bergpension & Gesundheitszentrum  
Remo & Jenny Fischer | Schwand 2588  
9642 Ebnat-Kappel | Schweiz

Falls Sie den Newsletter abbestellen möchten, senden Sie ein Email mit dem Betreff "Newsletter abbestellen" an info@bergpension.ch

# WWW.BERGPENSION.CH

