Kennzahlen

(Stand am 31.12.2025)

Anzahl Bewohnerinnen / Bewohner
30 Frauen und 5 Männer,
Durchschnittsalter 85,4 Jahre

BESA-Einstufung, Durchschnitt
5,56 (Vorjahr 5,62)

Mitarbeitende
Pflege:
27 Mitarbeitende | 24,4 Vollzeitstellen
(Vorjahr: 26 MA | 21,7 VZ)

Ökonomie und Gastronomie:
14 Mitarbeitende | 11,2 Vollzeitstellen
(Vorjahr: 15 MA | 12,1 VZ)

Administration, Technik, Aktivierung und Therapien:
5 Mitarbeitende | 3,8 Vollzeitstellen
(Vorjahr: 5 MA | 3,3 VZ)

Gesamtes Personal:
34 Mitarbeiterinnen und 12 Mitarbeiter | 39,4 Vollzeitstellen
(Vorjahr: 46 MA | 37,1 VZ)

Neben den voll- und teilzeitangestellten Mitarbeitenden sind 14 freiberufliche Therapeutinnen und Therapeuten in unserem Haus tätig.

Berufsbildung Pflege
Fachfrau/Fachmann Gesundheit EFZ in Ausbildung: 3 (Vorjahr: 4)

Aktivitäten und Therapien mit den Bewohnerinnen und Bewohnern
Andacht & Betrachtung / Atem & Bewegung / Eurythmie und Heileurythmie / Gesprächsrunden / Kultur & Begegnung / Lesezirkel / Literarisches & Lieder / Literaturclub / Malen / Mal- und Gestaltungstherapie / Musiktherapie / Physiotherapie / Rhythmische Massage / Singen & Musizieren / Spiel & Spass / Sprachgestaltung

Erfolgsrechnung

(in CHF 1'000)

	2025	2024
Einnahmen		
Taxerträge	4'848	4'885
Übrige Einnahmen	113	125
Total Einnahmen	**4'961**	**5'010**
Ausgaben		
Löhne und Honorare	3'696	3'734
Betriebsaufwand	837	821
Abschreibungen, Finanz-/ao. Aufwand und Fondsbewegungen	496	443
Total Ausgaben	**5'029**	**4'998**
Jahresergebnis	**-68**	**12**

Bilanz

(in CHF 1'000)

	2025	2024
Aktiven		
Umlaufvermögen	2'113	2'063
Anlagevermögen	9'706	10'115
Total Aktiven	**11'819**	**12'178**
Passiven		
Kurzfristiges FK*	679	704
Langfristiges FK	7'990	8'240
Rückstellungen, Fonds	1'518	1'534
Stiftungskapital	1'700	1'688
Jahresergebnis	-68	12
Total Passiven	**11'819**	**12'178**

* Fremdkapital

Stiftungsrat

Cornelia Bizzarri, Juristin im Ruhestand; Thomas Krayer, Architekt; Christoph Messmer, Präsident des Stiftungsrats, Berater für den Förderverein Anthroposophische Medizin; Martin Studer, Ökonom, Kursleiter Biographiearbeit

Freundeskreis

Ist Ihnen der Birkenrain ein wichtiges Anliegen? Als Mitglied des Freundeskreises erhalten Sie Informationen über unser Engagement im Haus und werden zu gemeinsamen Anlässen eingeladen.
Kontakt: freundeskreis@birkenrain.ch

Leitung

Leila Walker, Heimleiterin
Jolanta Köhler-Tschöp,
Leiterin Pflege und Betreuung
Rebecca Gonzalez-Hänggi,
Leiterin Ökonomie
Michaela Cihangir,
Leiterin Gastronomie
Nathalie Boon,
Leiterin Aktivierung und Therapien
Emil Fischer,
Leiter Technik und Unterhalt

Heimarzt

Dr. med. Martin Fischinger, Zürich

Mit Spenden fördern

Unterstützungsfonds für anthroposophische Pflege und Therapien im Birkenrain
Über diesen wichtigen Fonds finanziert der Birkenrain die anthroposophische Pflegeweiterbildung und ermöglicht Bewohnenden ohne Zusatzversicherung die anthroposophischen Therapien.

IBAN CH79 0839 0036 4442 1020 6
Vermerk:
Spende Pflegeergänzungsfonds
Vielen Dank für Ihre Spende.
www.birkenrain.ch/spenden

Impressum
Redaktion: Pascale Gmür
Fotos: Marcel Birnbaum, Carsten Strübbe
Gestaltung und Druck: Theiler Druck AG
Gesamtauflage: 600 Exemplare

März 2026
Birkenrain – Stiftung für sinnerfülltes Altern
Bellariastrasse 21, 8002 Zürich
www.birkenrain.ch

Birkenrain
Stiftung für sinnerfülltes Altern

Jahresbericht 2025

Essen mit allen Sinnen: Das Gastronomie-Team sorgt für die feinen Menüs aus der Bio-Küche und den freundlichen Service.

Liebe Leserin, lieber Leser

Christoph Messmer
Präsident Stiftungsrat

Zuhause ist es am schönsten! Stimmt das auch für ältere Menschen mit Pflegebedarf? Vermutlich im Idealfall, denn ambulante Dienstleistungen erleichtern das Wohnen in den eigenen vier Wänden. Doch was bedeutet es für das Sozialleben? Bekommen die alten Menschen daheim genügend Gesellschaft, Stimulation und Aktivierung? Viele fühlen sich insbesondere beim Essen einsam und kochen ungern für sich selbst.

«Der Mensch ist, was er isst»
Das Zitat stammt vom deutschen Philosophen Ludwig Feuerbach (1850) und besagt, dass Ernährung die Grundlage von Gesundheit, Körper und Geist bildet. Wie Sie aus diesem Jahresbericht erfahren, kann der Birkenrain mit seiner gesunden biologischen Küche ganz besonders punkten. Neben der ausserordentlichen Qualität der Mahlzeiten spielt aber auch das Essen in Gemeinschaft für das Wohlbefinden eine wichtige Rolle. Sei es im hellen, zum Garten orientierten Essraum «Speis & Trank» oder im heimeligen Gemeinschaftsraum der Wohngruppen – gemeinsam macht Essen einfach mehr Appetit und Freude.

Der Birkenrain bietet in familiärer Atmosphäre vielfältige wohltuende Stimulationen. Dazu zählen auch die verschiedenen Aktivierungsangebote wie Malen, Eurythmie, Singen und bei Bedarf anthroposophische Einzeltherapien. Mehr darüber finden Sie auf unserer Webseite.

Im Birkenrain ist es also mindestens am zweitschönsten! Deshalb lautet unser Credo: «Birkenrain – ein Zuhause für sinnerfülltes Leben im Alter». Damit das so bleibt, werde ich mich auch in Zukunft mit Leib und Seele für den Birkenrain einsetzen: Für unsere Bewohnenden und unsere Mitarbeitenden, denen ich für ihren beeindruckenden Einsatz von Herzen danke.

Unsere Bio-Küche mit Herz und Haltung – maximal gewürdigt

«In allen Bereichen erlangen wir die hohe Qualität dank der enormen Leistung unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.»

Leila Walker | Heimleiterin

Es ist ein grosse Freude und sehr wertvoll, den starken Zusammenhalt im Birkenrain zu erleben. Wir dürfen auf engagierte Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zählen und die stabile personelle Situation als ein Qualitätsmerkmal des Birkenrain hervorheben. Das bewahrheitete sich im vergangenen Jahr ganz besonders, als wir den Umgang mit finanziellen Herausforderungen zu bewältigen hatten. Einerseits entstand eine Periode mit sinkenden Einnahmen, andererseits mussten wir Investitionen für die elektronische Infrastruktur tätigen. Mit einem neuen Partner erstellten wir ein zukunftsfähiges IT-System, das Datensicherheit und Arbeitsprozesse optimiert.

Für die Bewohnerinnen und Bewohner achten wir darauf, Gewohnheiten zu bewahren. Zugleich gehören wir zur dynamischen Gesundheitsbranche. In diesem Spannungsfeld gilt es, unsere Qualitätsansprüche einzulösen. Das bedeutet beispielsweise Mehraufwände durch Bio-Lebensmittel und ökologische Produkte in Pflege und Hauswirtschaft, um Gutes für Gesundheit und Umwelt zu tun.

Das Qualitätsbewusstsein ist überall im Birkenrain verankert. Was wir dafür unternehmen, erfahren die Bewohnenden unter anderem im Gesprächscafé mit dem Leitungsteam. Wir kommunizieren authentisch, holen die Meinungen ein und orientieren uns danach. Von Bewohnenden zu hören, wie wichtig ihnen Qualität in jeder Hinsicht ist, spornt uns an, Kosten dort einzusparen, wo es für die Menschen nicht ins Gewicht fällt. Geschätzt wird von den Bewohnenden zudem unser neues Angebot der Musiktherapie, die individuell im Zimmer stattfindet, mit berührenden Reaktionen.

Ich danke von Herzen allen Mitarbeitenden für ihre enorme professionelle und menschliche Leistung. Dem Stiftungsrat danke ich für die konstruktive Zusammenarbeit. Den Bewohnenden und ihren Angehörigen danke ich für das grosse Vertrauen. Ich freue mich über jede Begegnung und das Zusammensein im Birkenrain.

Die Bewohnenden geniessen das gesunde Essen aus der Bio-Küche. Der Birkenrain ist seit einigen Jahren, als erstes Alters- und Pflegeheim, mit dem Bio Suisse-Label ausgezeichnet, das für die hohe Qualität der Produkte steht. Im Jahr 2025 fand die erfolgreiche Rezertifizierung statt: mit dem Maximum von 3 Sternen.

Im Birkenrain spricht das Essen alle Sinne an. «Schau», sagt eine Bewohnerin fröhlich, «die Farbe der Suppe passt zur gelben Serviette.» Die gegenübersitzende Frau entnimmt der Menükarte: «Sellerie mit Kurkuma.» Am Mittagstisch entstehen die Dialoge aus dem Moment. «Die Rüebli schmecken heute wieder köstlich, man spürt die Butter und die Gewürze.» – «Alles bio!», betont nun eine andere Frau. «Es ist sehr wichtig, was wir essen. Oft überlege ich mir, durch wie viele Hände ein Nahrungsmittel gegangen ist, bevor es auf den Tisch kommt.» Sie lobt die Küche durchwegs und weiss: «Michaela muss strenge Richtlinien einhalten.»

Michaela Cihangir, Leiterin Gastronomie

Michaela Cihangir, Leiterin Gastronomie und Küchenchefin, kreiert den phantasievollen Menüplan und sorgt mit ihrem zuverlässigen Team für die ausgewogenen Mahlzeiten – mit biologischen und biodynamischen, saisonalen und regionalen Lebensmitteln. Deren Hintergrund ist für Michaela Cihangir seit jeher essenziell. Für ihr Engagement im Birkenrain gilt das ganz besonders, weil das Heim seit einigen Jahren das Knospen-Label von Bio Suisse trägt. Hinter einem Label steht immer ein aufwendiger Prozess der Zertifizierung und Rezertifizierungen.

Im Jahr 2025 fand hier eine solche Rezertifizierung statt. Allerdings in einem veränderten Format, weil es neu um das Erreichen von maximal 3 Sternen ging. Michaela Cihangir setzte alles daran, die Kriterien zu erfüllen – mit grossem Erfolg! Was bedeutet das konkret? «Für die 3 Sterne der Bio-Küche muss ich belegen können, dass sich die verwendeten Lebensmittel wie folgt zusammensetzen: 60 Prozent müssen die Schweizer Bio-Knospe aufweisen, 30 Prozent dürfen Demeter- oder EU-Bio-Produkte sein. Nur bei 10 Prozent kann ich im Einkauf frei wählen.»

Was und wie wir essen, beeinflusst den Alterungsprozess. Im Birkenrain achten wir auf gesunde Mahlzeiten, die wir sorgfältig zubereiten, anrichten und servieren.

Das Bio Suisse-Label für den Birkenrain
Die 3 Sterne für unsere Bio-Küche bedeuten die maximale Auszeichnung von Bio Suisse, dem Dachverband der biologischen Landwirtschaft und Inhaber der Knospen-Marke. Das Label belegt, dass wir zu 90 bis 100 Prozent bio-zertifizierte Produkte verwenden.

Erfolg dank dem ganzen Gastronomie-Team
Fast zwei Drittel an Knospen-Qualität sei enorm viel, da zu wenige Lieferanten an einem relativ kleinen Abnehmer interessiert seien. Oder es wären Demeter-Produkte vorhanden, die sie aber höchstens zu einem Drittel auf die Einkaufsliste setzen dürfe. Michaela Cihangir hat im Rahmen der Rezertifizierung eine Online-Weiterbildung abgeschlossen und muss jeden Monat auf einem Webportal von Bio Suisse die eingekauften Lebensmittel exakt erfassen, damit die Qualität transparent bleibt. «Diese zusätzlichen Aufgaben kann ich nur erfüllen, weil mir das Gastronomie-Team den Rücken freihält.» Beispielsweise ist die Köchin Karin Pircher für einige Spezialitäten verantwortlich: Sie kreiert mit grosser Freude nährstoffreiche Smoothies und Proteinshakes, farblich und geschmacklich auf Saison und Bewohnerwünsche abgestimmt.

Die Mitarbeitenden schätzen das Essen ebenso
Michaela Cihangir plant und kocht stets sorgfältig und budgetbewusst. Sei es für Hauptmahlzeiten, Zvieri oder Festmenüs. Kochen ist seit ihrer Lehre im Zürcher Volkshaus ihre berufliche Passion. Im Birkenrain pflegt sie den Austausch mit Bewohnenden, nimmt gern Rezepttipps entgegen und berichtet aus der Küche. «Die Bewohnenden schätzen es, dass wir gut, leicht und mit Liebe kochen. Auch die Mitarbeitenden, die sich am Mittag für fünf Franken am Wärmewagen bedienen dürfen, sagen, sie fühlten sich besser, seitdem sie hier die Bio-Menüs erhalten.» Essensresten bleiben keine übrig. Die Gastronomie des Birkenrain ist rundum nachhaltig.

Pascale Gmür