

Auensteiner Seniorenreise
Am Mittwoch, 3. Juni 2026
Abfahrt um 8.30 Uhr vor der Kirche



Kirchgemeinde und Einwohnergemeinde laden alle AuensteinerInnen, die das Pensionsalter erreicht haben zur Seniorenreise ein. Bei Ehepaaren sind beide eingeladen, auch wenn ein Partner das Pensionsalter noch nicht erreicht hat.

In diesem Jahr sehen wir wortwörtlich etwas ganz anderes: Im Schweizerischen Blindenmuseum «anders sehen» in Zollikofen erleben wir hautnah, wie blinde und sehbehinderte Menschen ihren Alltag meistern. Ein Besuch, der unsere Einstellung zum Sehen verändern wird.

Kennen Sie den «Loubegaffer» im Bahnhof Bern? Eine Figur, die uns immer anschaut, egal aus welcher Richtung wir auf ihn zukommen. Im Illusoria-Land in Hettiswil entführt uns der Berner Künstler Sandro Del-Prete mit seinen optischen Täuschungen in eine Welt, in der nichts ist, was es zu sein scheint.

Eine Gruppe besucht zuerst das Blindenmuseum, die andere das Illusoria-Land. Nach dem Mittagessen wird getauscht.

Zum Mittagessen treffen wir uns auf der schattigen Terrasse des Restaurants Seerose am Moossee. Das Menü: grüner Salat, Schweinsfilet an Pilzrahmsauce, frisches Gemüse, Nüdeli und zum Dessert ein Schoggimouse. Für die Vegetarier gibt es einen Gemüseteller mit Krokette.

Rückfahrt nach einer Zvieri-Erfrischung ca. 17 Uhr. Ankunft in Auenstein ca. 18 Uhr

Anmeldung bitte bis zum **18.05.2026** in den **Briefkasten des Sekretariats der Ref. Kirche**. Fragen und kurzfristige Abmeldungen an Cordelia Ehrhardt 079 255 53 04

Notiz: Menüwahl Schweinsfilet vegetarisch

Besuch Blindenmuseum + Illusoria Blindenmuseum Illusoria Terrasse



Anmeldung für die Seniorenreise am Mittwoch, 3. Juni 2026

Name(n) / Vorname(n):

Adresse: Telefon:.....

Besuch der Ausstellung «anders sehen» Das Schweizerische Blindenmuseum Zollikofen ca. 1h

Besuch des Illusoria-Land ca. 1h

Besuch von Illusoria-Land **UND** Blindenmuseum, vor und nach dem Mittagessen, je 1h

Ich möchte einfach nur mitkommen und auf der Terrasse am Moossee sitzen

Menü: Schweinsfilet an Pilzrahmsauce vegetarisch: Gemüseteller mit Krokette