



Besmerhuus Ziitig

Ausgabe 68

November 2017

Auflage: 500 Exemplare

Neues aus dem Redaktionsteam (F. Trempa)

5000

Zum ersten Mal hat die Besmerhuus Ziitig eine Auflage von 500 Exemplaren erreicht!

Auftrag der Firma Rausch (B. Faulhaber)

In der Industrie Abteilung fertigten wir für die Firma Rausch einen 24'000 Stk. Auftrag. Die Firma Rausch lieferte Sprühköpfe, bei denen das Röhrchen ausgewechselt wird.

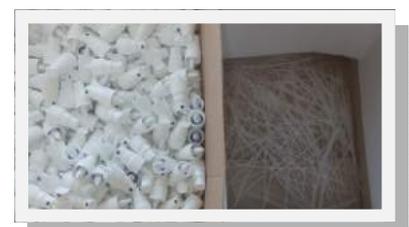


Als erstes wird das alte Röhrchen entfernt.

Danach wird das neue Röhrchen montiert. Dabei hilft eine Holz-Vorrichtung. Wichtig ist dass das Röhrchen richtig herum sitzt, damit der Sprühkopf später in der Flasche richtig funktion-

niert.

Am Schluss folgte die Kontrolle



Wildfrüchte am Besmerhuus (W. Schott / J. Hoffmann)

Versteckt hinter dem Büro und der Hauptküche wachsen zwei kleine Büsche.

Sie stehen dicht beieinander. Man erkennt sie sofort, denn ihre Blätter sind sehr schmal und von blaugrüner Farbe. An den Zweigen hat es ein paar kurze spitze Dornen. Früchte haben wir leider noch nie dran gesehen. Im Internet haben wir rausgefunden warum das so ist und wie sie heißen.

Es ist der Sanddorn und nur die weiblichen Pflanzen tragen Früchte. Also müssten wir zu unseren männlichen Büschen unbedingt einen weiblichen dazu pflanzen.

Der Sanddorn ist ein Wildobst, dass überall in Europa und sogar bis nach Sibirien und China zu finden ist .Er wächst gerne auf trockenen Sand und Kiesböden und an felsigen Hängen wo es genug Sonne hat. Die Beeren sind von orangener Farbe und werden von August bis Dezember reif.

Es würde sich lohnen, wenn wir auch Sanddornfrüchte hätten, denn sie sind sehr gesund. Sie haben mehr Vitamin C als Zitronen und



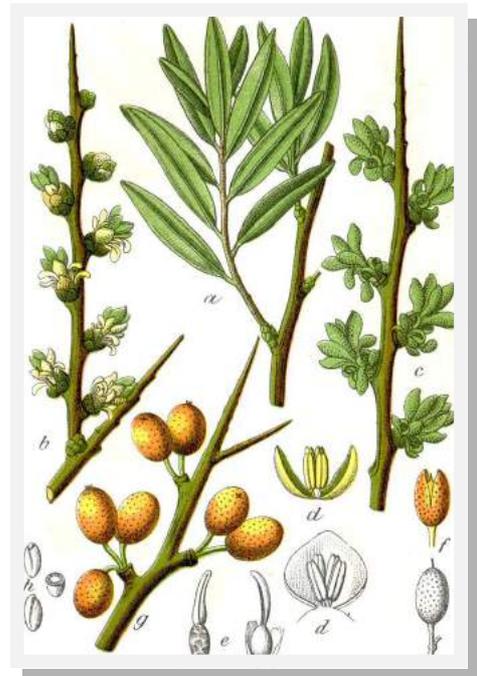
Quelle: <http://www.heilpraxisnet.de/naturheilpraxis/sanddorn-das-vitaminwunder-9018115.php>

Orangen. Es ist die einzige Frucht die auch das lebensnotwenige Vitamin B12 in der Schale hat, das sonst nur in tierischen Produkten vorkommt.

Die reifen Beeren schmecken roh recht sauer. Also wird daraus erst der Saft gepresst und dieser kann dann zum Beispiel gut in Milchprodukten wie zum Beispiel Joghurt dazugegeben werden. Wird die ganze Beere zu Mus oder Pulver verarbeitet bleiben auch alle Vitamine erhalten.

Besonders wertvoll ist auch das Sanddorn Öl. Es wird aus den Kernen und dem Fruchtfleisch gepresst. Dieses wirkt als Sonnenschutz und hilft bei Sonnenbrand.

Es soll auch eine vorzeitige Hautalterung aufhalten. In der Medizin wird das Öl in der Chemotherapie und bei Strahlenschäden eingesetzt



https://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/0/Of/Hippophae_rhamnoides_Sturm41.jpg

Weiterbildung Gesundheit (C. Rest)

Zum ersten Mal fand im Besmerhuus am 28. September eine Weiterbildung; Gesundheit für unsere BewohnerInnen statt. Es war sehr grosses Interesse vorhanden. Unser Ziel war es, auf eine einfache und verständliche Art den BewohnerInnen gesundheitliche Themen wie z.B. Grippe vorbeugen etc. näher zu bringen. Anhand von Piktogrammen, Filmen und praktischen Beispielen hatten wir einen unvergesslichen Nachmittag mit Lernerfolg.

Unsere BewohnerInnen waren mit grossem Interesse dabei. Dank Hans Bühler hatten wir eine Pause mit frischem Obst und Orangensaft. Gestärkt gingen wir in die zweite Runde. Nach einer praktischen Übung (wie wasche ich die Hände richtig?) und einer Fragerunde kamen wir langsam zum Abschluss. Alle Teilnehmer waren sich einig, dass im Januar eine Fortsetzung folgen sollte mit Themen, welche sich in der Fragerunde ergeben haben. Zum Abschluss erhielten alle Teilnehmer ein Dossier mit den wichtigsten Informationen über die Weiterbildung. Ziel ist, dieses Dossier zur jeder Weiterbildung mit zu bringen.

Wir freuen uns im neuen Jahr mit euch viele weitere spannende Themen über Gesundheit zu erarbeiten und zu beantworten.

Kommt gut durch die Winterzeit.

Annegret, Claudia und Stephanie

Falls jemand noch Fragen hat, die ihn interessieren zum Thema Gesundheit, würden wir uns freuen wenn ihr euch bei uns meldet.



https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Kailash_Integral_Yoga.jpg

Küchen-Kennzahlen (H. Bühler)

Wie viel Kilogramm Lebensmittel verarbeitet eigentlich die Küche das ganze Jahr hindurch!
Nachfolgend eine Mengenangabe der wichtigsten Lebensmittel, die im Besmerhuus verarbeitet und verzehrt werden.



Verbrauch pro Jahr

Fleisch	1400 kg	Fisch	400 kg
Käse	650 kg	Eier	6000 St.
Butter	200 kg	Margarine	100 kg
Milch	5000 Lt	Jogurt	1500 kg
Kartoffeln	2000 kg	Teigwaren	750 kg
Reis	300 kg	Brot	6500 kg
Zucker	600 kg	Mehl	200 kg
Haferflocken	800 kg	Griess/ Mais	80 kg
Früchte	2500 kg	Gemüse	2000 kg
Fruchtsäfte	1500 Lt	Mineralwasser	10000 Lt
Kaffeebohnen	2000 kg	Sirup	220 Lt
Mayonnaise	800 Tuben	Konfitüre	800 kg
Nutella	150 kg	Salatsauce	360 Lt

BESMER-BRENNER
Cheminée- und Grillanzünder

BESMERHUUS

CHF 9.50

Wir sammeln Wachsreste jeder Art!

Für unsere Besmer-Brenner benötigen wir ständig Wachsreste!

Wachsreste können in der Industrieabteilung abgegeben werden!

Informationen erhalten Sie bei:

Florian Trempa

Leitung Produktorientierte Beschäftigung

071-686-64-04

floriantrempa@besmerhuus.ch

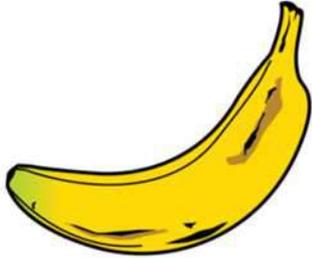
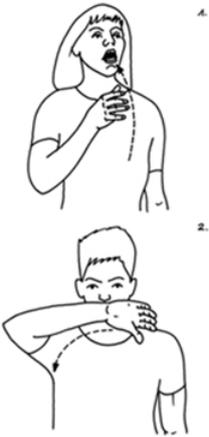
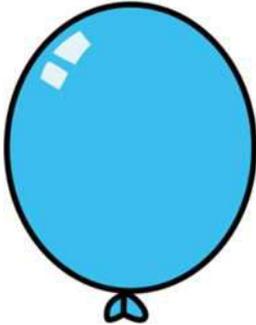


Verein Besmerhuus

wohnen & arbeiten in Kreuzlingen



Unterstützte Kommunikation (R. Ochsner)

<p>Banane</p>		
<p>Bier</p>		
<p>Ballon</p>		

Bilder-Quelle: „Picto-Selector“

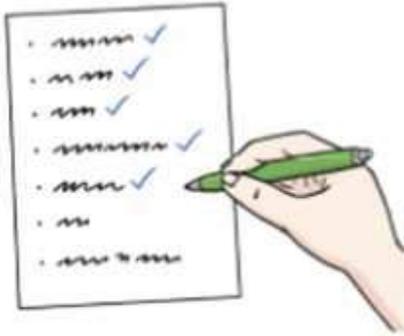
Leichte Sprache - Das Besmerhuus Leitbild (R. Ochsner)

Damit alle das Besmerhuus-Leitbild verstehen, wurde das Leitbild in leichte Sprache übersetzt. Dies war gar nicht so einfach. Wir haben darum das „NachrichtenWerk“ aus Fulda (DE) um Unterstützung gebeten. Das „NachrichtenWerk“

besteht aus einem inklusiven Team. Also aus Menschen mit und ohne Beeinträchtigung. Dieses schreibt und überarbeitet Texte und übersetzt diese dann in die leichte Sprache.

(Teil 7, letzter Teil)

Wie wir unsere Arbeit kontrollieren



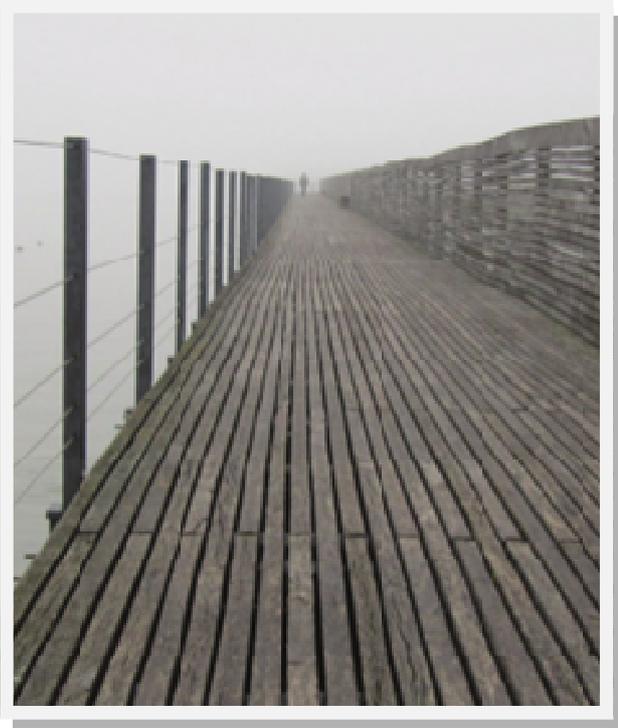
Wir wollen im Besmerhuus gute Arbeit machen.

Deswegen kontrollieren wir unsere Arbeit.

Manchmal machen das Leute vom Besmerhuus.

Oder das machen Fach-Leute, die nicht vom Besmerhuus sind.

Sie schauen:



- Ob die Arbeit vom Besmerhuus gut ist für die Menschen mit einer Beeinträchtigung.
- Ob man im Besmerhuus ordentlich mit Geld umgeht.

Das Personal vom Besmerhuus lernt immer neue Dinge dazu.

Damit es seine Arbeit immer besser macht.



Geburtstage

Die Besmerhuus Ziitig gratuliert:

02.11.	J. Blickensdorfer	23.11.	M. Arslantürk
03.11.	D. Fakovic	26.11.	D. Brugger
08.11.	M. Schwaninger	30.11.	C. Rest
08.11.	N. Vogel		
11.11.	M. Rode		
16.11.	Th. Langerjahn		

*Alles Gute zum
Geburtstag*



Peters Boulevard

„... weisch wa han I wieder ghört säge...?“

...dass Thomas von Arx beschlossen hat, dass es Winter wird. Denn Er hat schon das Sonnensegel vom Hof abgebaut!

... Termine... Termine... Termine... Termine... Termine...

Wann?

Jeden Freitag
29. November
01. Dezember
06. Dezember
23. Dez.—02. Jan.

Was?

Kaffee Frei
Adventsverkauf
Interne Weihnachtsfeier
Samichlausfeier
Betriebsferien TST

Wo?

im Besmerhuus
ref. Kirche Kreuzlingen
15.00—20.00 im Besmerhuus
Waldhaus Bärenhölzli
Tagesstätte

Impressum

Herausgeber:

Verein Besmerhuus
Besmerstrasse 22
CH-8280 Kreuzlingen



Redaktion Besmerhuus Ziitig:

Thomas Stoll
Florian Trempa
Telefon: +41 71 686 60 93