



# BESMERHUUS ZITIG

Ausgabe 22

Jan/Feb 2013

Auflage 400 Exemplare

## Guggenmusik im Besmerhuus (Annamarie Müller)



Am 5. Januar standen wir warm angezogen auf dem Areal des Besmerhuus.



Mit Hochspannung wurden die Gäste aus Bürglen erwartet



Nach 16 Uhr standen sie dann auf dem Platz und fingen an zu spielen



Es ging nicht lange und keiner konnte mehr seine Beine stillhalten, die meisten tanzten bei prächtiger Stimmung. Einige genossen die Guggenmusik aus der Entfernung und auch die Nachbarn standen plötzlich auf dem Gelände und freuten sich mit den anderen über die wunderbare Abwechslung.



### In dieser Ausgabe:

Heimkoch	2
Weihnachtsbäckerei in Überlingen	3
Termine	4
Fasnacht	5/6/7
Neues von der Heimleitung	8
Eishockey im Thurgau	10
Impressionen vom Besmerhuus-gottesdienst	11

**Fasnachtsgesellschaft Schlosshüüler Bürglen**  
 Postfach fages@schlosshueler.ch  
 CH-8575 Bürglen TG www.schlosshueler.ch

## Impressionen zur Heimkochausbildung (Hans Bühler)

Die Zusatzausbildung zum Heimkoch, die ich in einem Weiterbildungslehrgang von Curaviva absolvierte, begleitete mich durch das ganze Jahr 2012. Blockweise besuchte ich von Januar bis November jeweils 20 intensive Kurstage. So habe ich heute ein vertieftes Verständnis für die Menschen, die im Besmerhuus leben und deren spezifische Bedürfnisse, sowie erweiterte Fachkenntnisse über Ernährung, verschiedene Kostformen und Diäten. Auch lernte ich neue Grundlagen der Kommunikation und Führung kennen und konnte diese stärken und vertiefen. Ein grosser Aspekt lag auch darin, zu begreifen was es heisst, ein Leben lang in einer Institution zu verbringen. Des Weiteren verbrachten wir drei wertvolle Tage im Riedholz oberhalb von Solothurn,



was uns einen wunderbaren Blick auf Eiger Mönch und Jungfrau bescherte, wo wir Praktik und Theorie miteinander verbinden konnten.

Diese Tage in der Gruppe gehörten für mich zum Höhepunkt dieses Lehrgangs, waren der Austausch und der Umgang unter uns eine sehr reiche Lebenserfahrung.

Als Abschlussarbeiten zur Erlangung des Diploms waren eine erfolgreiche Umsetzung einer von mir gewählten Projektarbeit, eine Führungsaufgabe durchzuführen und einen Perspektivenwechsel, sprich einen Tag auf der Wohngruppe zu verbringen.

Das Ziel meiner Projektarbeit bestand in der Erarbeitung eines Verpflegungskonzepts für unsere Institution. Meine Motivation dazu war, ein Instrument für den Küchenalltag und Transparenz für Mitarbeitende im ganzen Betrieb zu schaffen. Auch wollte ich schon logistische Wege für unseren Neubau mit ein beziehen. Die Zusammenarbeit in meinem Projektteam war sehr vorbildlich und es konnten anregende Ideen in das Konzept miteinbezogen werden. Im gleichen Zug konnte ich auch schon drei Umsetzungen erfolgreich durchführen. Mit dem Verpflegungskonzept ist nun ein Instrument entstanden, das nachhaltig die Arbeitsabläufe verbessert, interdisziplinäres Zusammenarbeiten stärkt und fördert. Weiterhin daran aufzubauen um Verbesserungswege einzuleiten und breitere Projekte in Angriff zu nehmen sind meine weiteren Ziele. Einer der nächsten Schritte ist das Vorstellen des Konzepts an alle Mitarbeitenden im Herbst 2013.



*Das Verpflegungskonzept*

Hiermit bedanke ich mich bei allen Beteiligten für die gute Zusammenarbeit bei der Erarbeitung des Konzepts und ein besonderer Dank gilt unserem Heimleiter, Herr Markus Bruggmann und dem Vorstand, die mir das überhaupt ermöglicht haben.

## Weihnachtsbäckerei in Überlingen am See (T.homas Stoll)

Es ist schon ein wenig zur Tradition geworden, das jährliche Guezli backen in Überlingen am See. Dort im Jugendtreff des Familienunterstützenden Dienstes (FUD) des Bodenseekreises (D) treffen sich regelmässig Jugendliche. Sie verbringen mit der Begleitung ehrenamtlicher Helfer ein paar Stunden ihrer Freizeit mit Tanzen, Spielen, Reiten, Grillieren und so weiter. Einmal im Jahr trifft man sich in der Vorweihnachtszeit zum Guezli backen. Zum dritten mal waren auch jüngere Bewohner des Besmerhuus in Überlingen mit dabei.



In diesem Jahr werden wir, neben dem Open Air in Bruckfelden und der Weihnachtsbäckerei, weitere Angebote des Jugendtreffs wahrnehmen. Die Organisation der Treffen haben Christine Konietzko und Desirée Boesch übernommen.

## Geburtstage

### Die Besmerhuus Ziitig gratuliert!

04. Januar	Regula Steiner
07. Januar	Philipp Kesenheimer
10. Januar	Birsen Yildirim
19. Januar	Agnes Stauber
21. Januar	Anke Deggelmann
22. Januar	Fabienne Wüst
29. Januar	Stefan Straussner
30. Januar	Walter Grüning
31. Januar	Cosimo Corso
02. Februar	Maria Günther
04. Februar	Christine Konjetzko
06. Februar	Brigitte Widmer
07. Februar	Moritz Müller
15. Februar	Thomas Stoll

### Karls *Witz des Monats*

#### Treffen sich zwei Spinnen:

„Du ich habe zur Zeit kein Natel.“

„Warum?“

„Kein Netz!“

### Thomas von Arx weiss Bescheid:

Es liegt in der Natur des Menschen vernünftig zu denken und unvernünftig zu handeln!



Der Bildungsplatz Thurgau hat für einige seiner Kurse (siehe letzte Ausgabe) noch Plätze frei ... also schnell anmelden!



## ine...Termine...Termine...Termine...Termine...Termine...Termine..

### Wann?

01. Februar  
07. Februar  
07. Februar  
10. Februar  
11. Februar  
15. Februar

### Was?

Anmeldeschluss der Kurse des Bildungsclubs Thurgau  
Fasnachtsfeier Tagesstätte  
Fasnachtsdisco  
„Go spezial“  
Fasnetsfeier  
Besmerhuus Gottesdienst

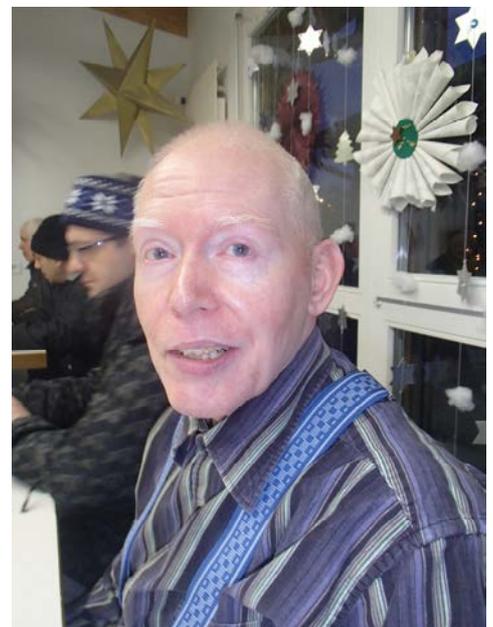
### Wo?

Besmerhuus  
Andante Steckborn  
St. Ulrich, Kreuzlingen  
Jugendtreff Überlingen  
Kirche Kurzrickenbach

Besuchswochenenden Februar: 9+10; 23+24



Die Stunde war sehr schnell vorbei. Bei Essen und Trinken liessen wir den gelungenen Nachmittag ausklingen.



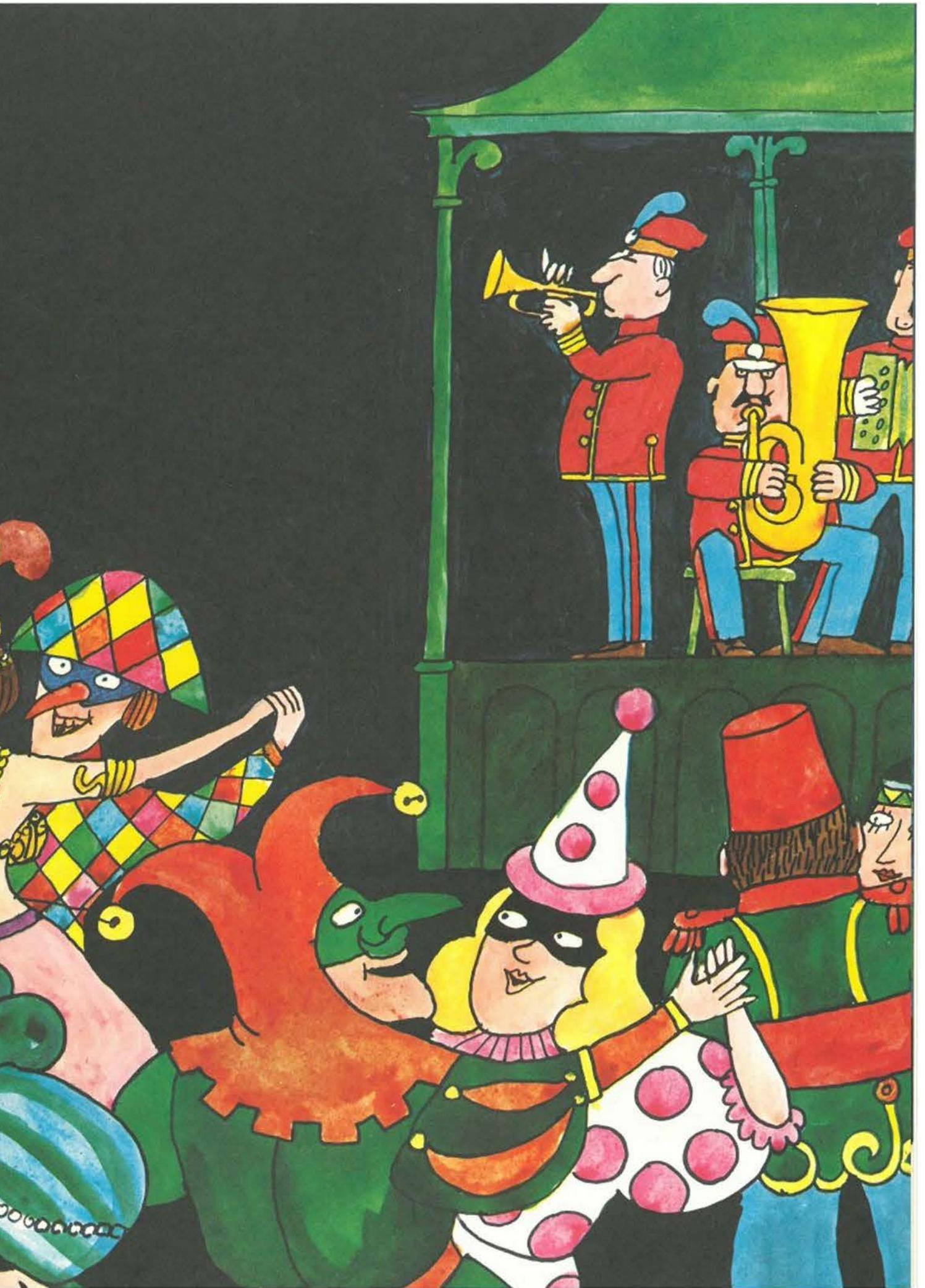
An dieser Stelle möchten wir uns sehr herzlich bei den Schlosshüülern aus Bürglen und bei Guggenchef Eric Droz für den Auftritt der Guggenmusik bedanken. Der Nachmittag hat uns wunderbar auf die Fasnachtszeit eingestimmt. Vielleicht findet ihr nächstes Jahr auch den Weg ins Besmerhuus? Wir würden uns auf alle Fälle sehr freuen!

**Besmerhuus-  
Fasnacht**

**am Donnerstag  
07.02.2013  
um 14:00 in der  
Tagestätte  
mit Musik, Essen und  
Getränken**

**Bitte kommt alle  
verkleidet !!!**





## **Neues von der Heimleitung** (Cornelia Schafheitle/ Peter Kammer)

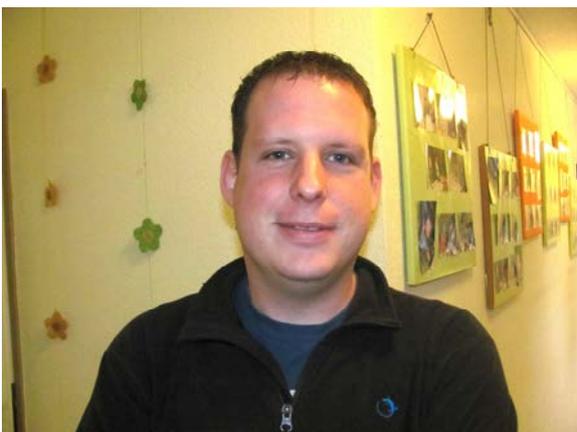
### **Was gibt es Neues von der Heimleitung?**

**Herr Bruggmann:** Der Monat war von Weihnachten und den Festtagen geprägt. Alle Wohngruppen hatten eine Weihnachtsfeier, an der je ein Vorstandsmitglied und ich teilgenommen haben. Das war sehr schön und es hat Spass gemacht einmal in einem anderen Rahmen zusammen zu sein.

Dann liefen vor und nach den Weihnachtsferien die Verhandlungen mit dem Kanton wegen der Finanzierung. Das ist jedes Jahr eine wichtige Aufgabe, dass wir Geld bekommen. In diesem Jahr waren die Verhandlungen sehr langwierig. Der Kanton ist selbst in einer schwierigen Lage. Für das Jahr 2013 lief es noch wie bisher. Ab 2014 jedoch ist das IBB (individueller Betreuungsbedarf) die Bemessungsgrundlage. Nun ist der Leistungsvertrag für 2013 unterschrieben und das Budget kann in der nächsten Vorstandssitzung vorgelegt werden.

### **Was gibt es Neues in Personalangelegenheiten?**

**Herr Bruggmann:** Wir haben zwei neue MitarbeiterInnen. Dies ist im EG Brückenstrasse mit 100 % Anstellung Herr Manuel Jorey und in der Villa mit 80 % Frau Desirée Boesch. Herr Jorey ist 28 Jahre alt und ausgebildeter FaBe ( Fachmann Betreuung), er hat Anfang Januar begonnen. Frau Boesch wird 24 Jahre alt und hat auch ihr Diplom als FaBe in der Tasche. Sie wird ihre Arbeit Mitte Januar aufnehmen.



*Manuel Jorey*



*Desirée Boesch*

### **Was machen die Bauarbeiten?**

**Herr Bruggmann:** Im Moment sind noch Bauferien. Sie dauern noch bis zum 13. Januar. Dann geht es weiter.

# Quiche Lorraine



200g Mehl 3 Esslöffel Wasser	<ul style="list-style-type: none"> <li>Geben Sie das Mehl in Ihre Backschüssel</li> <li>Von diesem Mehl etwa 3 bis 5 Esslöffel wegnehmen und diese Teilmenge in ein Schüsselchen geben. Zu dieser Teilmenge Mehl fügen Sie nun 3 Esslöffel Wasser hinzu. Dann Mehl und Wasser miteinander verrühren bis Mehl und Wasser eine appetitlich grauweiße Pampe bilden.</li> </ul>
1/5 Teelöffel Salz 150g Butter	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Mehl-Wasser-Pampe nun auf dem Mehl in der Backschüssel verteilen. Dasselbe mit der Butter, die Sie hierzu in kleine Flöckchen zerlegen, und mit dem Salz. Kneten, so lange, bis aus Ihren Zutaten ein glatter Teig geworden ist. Der Teig ist dann "glatt", wenn er an keiner Stelle mehr, weder innen noch außen, irgendwelche Hubbel oder Knubbel aufweist. Gönnen Sie dann dem Teig eine Stunde Ruhe.</li> </ul>
150g Schinkenspeck 250g Emmentaler Schmelzkäse	Würfel schneiden
Petersilie	schneiden
4 Eier 1/8 l saure Sahne	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sahne und die Eier in die bereit gestellte Schüssel und verquirlen. Der Teig sollte jetzt hinreichend geruht haben. Den Teig nehmen und in Springform legen. Aus dem Teigklumpen einen Teigfladen formen und diesen dann möglichst gleichmäßig mal hier, mal dort drücken, bis er den ganzen Boden der Springform bedeckt. Dann noch einen Rand formen.</li> </ul>
Semmelmehl	<ul style="list-style-type: none"> <li>In die Teigform hinein geben Sie nun nacheinander: 1. das Semmelmehl (gleichmäßig verteilen), 2. das ganze verquirlte und vermischte Zeug gleichmäßig verteilen</li> <li>Und nun schieben Sie die Springform mit ihrem gesamten Inhalt in den Backofen und beheizen das Ganze etwa 35 bis 45 Minuten lang bei ca. 210 bis 225° C.</li> </ul>

## Eishockey im Thurgau (Lars Fehr und Marco Kleck)



### Einladung

Hallo Freunde des schwarzen Pucks,

habt ihr Lust mal wieder ein Eishockey Match live zu sehen?

Dann seid ihr hier genau richtig!

Die Besmerhuus Sportredaktion würde nämlich mal wieder einen Spielbesuch organisieren.

Dieses Mal würden wir ein Spiel des HC Thurgau in Weinfelden besuchen.

## **HC Thurgau vs. HC Lausanne**

**Wann: Freitag, 08. Februar 2013 um 20.00Uhr**

**Wo: Eishalle Güttingersreuti in Weinfelden**

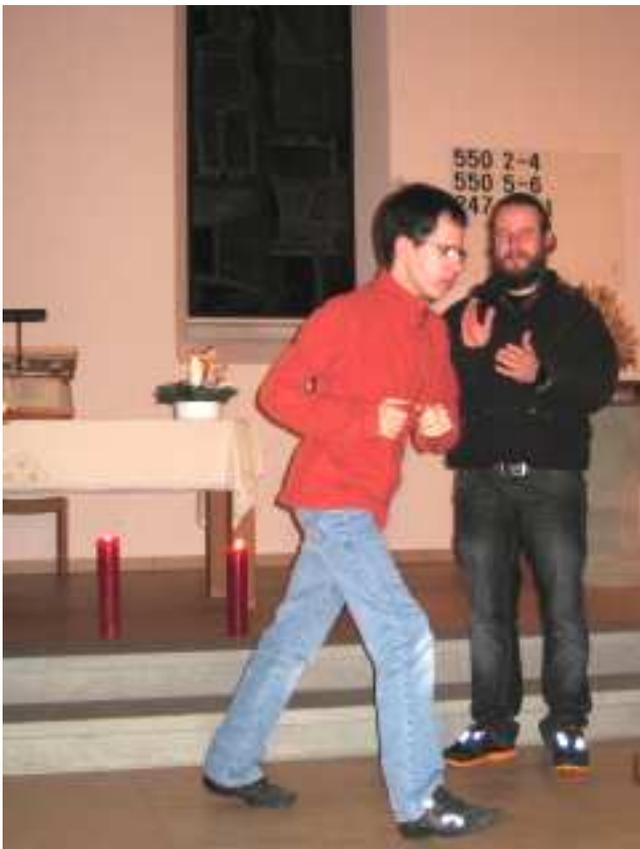
**Kosten: Sitzplatz 22 CHF + Sackgeld für Verpflegung**

Falls ihr also Lust, Interesse und Zeit habt mitzugehen, dann meldet Euch doch bitte bis spätestens Freitag, 03. Februar in der Villa bei Thomas Stoll oder bei Marco Kleck.

Über euer Interesse würden wir uns freuen!!!

Eure Sportredaktion der Besmerhuus Ziitig

# Bilder vom Besmergottesdienst im Dezember in Kurzrickenbach



## **Nachgefragt** (Karl Gnos)

Herr Gnos interviewt heute René Frei

Guten Tag Herr Frei, Ich freue mich, sie für die Besmerhuus Ziitig interviewen zu können. Dann kommen wir jetzt mal zu den Fragen:

- Seit wann sind sie im Besmerhuus?

1986 bin ich ins Heim zur Bütte in Sitterdorf gezogen

- Was lesen sie am liebsten?

Zeitung

- Treiben sie Sport – und welchen?

Früher war ich im Plussport, heute laufe ich immer zur Arbeit und zurück.

- Wie wohnen sie?

Ich lebe in der Brückenstrasse im OG

- Haben sie Kinder? Wie viele?

Kinder habe ich keine, aber drei Geschwister

- Womit fahren sie in die Ferien – und wohin?

Ich fahre in das Bildhauerlager, ins Lager nach Hallau und zur Familie Edelmann.

- Was können sie besonders gut? Ihre Talente?

Malen und Steinbildhauen

- Was gefällt ihnen besonders bei ihrer Arbeit?

Weben und wenn ich bei Hans in der Küche helfen kann

- Was wollen sie bei ihrer Arbeit erreichen?

Dass alle glücklich und zufrieden sind

- Haben sie ein Lebensmotto?

Nein

**Dann bedanke ich mich für das Interview und wünsche ihnen einen schönen Tag!**

