BESMERHUUS

Besmerhuus Ziitig

Ausgabe 64 Juni 2017 Auflage: 430 Exemplare

Jubiläum im Besmerhuus (M. Bruggmann)

Am 18. Mai gab es eine schöne Jubiläumsfeier im Gemeinschaftsraum. Zuerst wurden alle Jubilare gewürdigt, anschliessend genossen alle den verlängerten Mittag bei Kaffee und Kuchen.

Von links: R. Frei, J. Riester, P. Mazzola, V. Ringli, M. Bruggmann, S. Huber

Wir gratulieren Primo Mazzola herzlich zum 40 Jahre-Jubiläum. Herr Mazzola ist 64 Jahre alt. Er kam mit 24 Jahren in die Stiftung für Gebrechliche in Nussbaumen, in welcher er 24 Jahre lebte. Nun lebt er bereits seit 16 Jahren im Besmerhuus. Von 2001 bis 2014 in der Brückenstrasse, danach zwei Jahre in der Villa und seit 2016 lebt er mit Unterstützung selbständig in einer Wohnung mit zwei Kollegen zusammen.

Wir gratulieren Susanne Huber, zum 35 Jahre-Jubiläum. Nach dem Austritt aus der Heilpädagogischen Schule kommt sie seit ihrem 18. Lebensjahr regelmässig in die Tagesstruktur des Besmerhuus. Die ersten 15 Jahre in den Sozialtherapeutischen

Fortsetzung

Werkstätten an der Waldheimstrasse und seit zwanzig Jahren arbeitet sie in der Tagesstätte des Verein Besmerhuus.

Ebenfalls gratulieren wir Robert Frei zum 35 Jahre-Jubiläum - er hat den gleichen Jahrgang wie Susanne Huber. Die beiden kennen sich seit der Schulzeit und haben die gleichen Schul- und Arbeitsstationen durchlaufen. Mit dem einzigen Unterschied, dass Herr Frei seit dem Sommer 2016 nicht mehr im Elternhaus wohnt, sondern im Besmerhuus, wo er auch weiterhin arbeitet.

Allen drei Jubilaren gemeinsam ist, dass sie sehr gerne arbeiten, sehr fleissig sind und mit ihren frohen Gemütern gute Laune verbreiten.

Wir gratulieren Verena Ringli herzlich zu ihrem 10. Dienstjubiläum. Sie war die erste Mitarbeiterin, welche ich im Besmerhuus anstellte, was uns irgendwie verbindet. Vor 10 Jahren war ich der neue Heimleiter und Verena Ringli die neue Mitarbeiterin. In den Bewohnerferien in Italien sind mir Ihre Qualitäten sofort ins Auge gestochen. Es ist nicht selbstverständlich, dass eine neue Mitarbeiterin sofort Verantwortung übernimmt, sieht wo es Arbeit gibt und diese auch umgehend erledigt. In den 10 Jahren Besmerhuus hat sie, wie die meisten von uns, Hochs und Tiefs erlebt. So gehört sie zu den verlässlichen Säulen des Betriebs und ist nicht mehr weg zu denken. Ich bedanke mich herzlich für ihr Engagement, welches auch oft das normale, zu erwartende Mass übersteigt und auch für ihre offene, ehrliche und humorvolle Art, für ihre Übersicht und für die Bereitschaft anstehende Probleme zu lösen. Verena Ringli gehört zu den Menschen, die das Glas halb voll und nicht halb leer sehen!

Wir gratulieren Julia Riester herzlich zu ihrem 5. Dienstjubiläum. Auch sie gehört in der Zwischenzeit zu den Konstanten im Villa-Team. Sie ist immer mit ganzem Herzen bei der Sache und wir konnten uns in den letzten fünf Jahren immer auf sie verlassen. Frau Riester übernimmt Verantwortung für die täglichen Abläufe, das Freizeitangebot Airobic und neu auch als Praxisbegleiterin in der Ausbildung, wo sie eine beachtliche Berufserfahrung einbringen kann. Ich möchte mich für all das herzlich bedanken und freue mich auf die weitere Zusammenarbeit mit ihr.

Die wilden Früchte am Besmerhuus (Forts.) (W. Schott/J. Hoffmann)

Heute wird ein Obstbusch vorgestellt, der bei uns gar nicht wild wächst.

Seine Heimat ist in Japan. Das Land liegt hinter China auf einer grossen Insel.

Der Name des Busches ist Japanische Scheinquitte. Bei uns am Besmerhuus wachsen ein paar davon am Rand vom Parkplatz an der Burggrabenstrasse.

Die Pflanze wird nur 1 bis 2 Meter hoch und besitzt einige spitze Dornen.

Im Frühling blüht der Busch mit grossen leuchtend roten Blüten.

Später wachsen dann grüne Früchte heran. Sie sehen so ähnlich wie kleine Birnen, Äpfel oder Quitten aus. Im Herbst färben sie sich gelb. Dann fangen sie an süss zu duften und werden reif.

Aber Achtung : Zum roh Essen sind sie viel zu hart und bleiben es auch. Kurz vor dem ersten Frost können sie aber geerntet werden. Aus ihnen kann Sirup und Gelee herstellt werden.

Dafür werden die Früchte mit der Schale kleingeschnitten. Die Kerne müssen aber herausgenommen werden, weil sie giftig sind. Dann werden die Fruchtschnitze gekocht. Wer Konfitüre daraus herstellen will gibt Zucker, Zimt und Äpfel dazu. Die Früchte kann man aber auch in dünne Scheiben schneiden und trocknen lassen. Aus diesen kann ein guter Tee bereitet werden.

Die Früchte sind auf jeden Fall gesund. Sie enthalten viel Calcium und viel mehr Vitamin C als Äpfel oder Zitronen.

Wer die Scheinquitte selber vermehren will, kann die Triebe vom Wurzelstock im Winter abschneiden und separat einpflanzen.

Am besten gedeiht sie an einem sonnigen Platz. Hitze, Kälte und Trockenheit machen ihr wenig aus. Wer besonders grosse Früchte haben möchte, sollte die Sorte die Cido heisst, pflanzen. Diese Sorte wird in Nordeuropa und Russland von den Obstbauern angepflanzt.

Bilder Quelle:

http://www.kob-bavendorf.de/Service/kulturbeschreibungen/wildfruechte-und-sonstige-obstarten/cido-nordische-zitrone

Ferien in Griechenland (F. Wüst)

Endlich war es soweit! Eine Woche Kreta stand vor uns.

Mit gepackten Koffern machten wir uns auf den Weg zum Flughafen Zürich, von da aus flogen wir drei Stunden nach Heraklion. Nach einer kurzen Busfahrt kamen wir endlich in unserem Hotel an.

Es hiess Albatros und wir hatten drei wunderschöne Zimmer. In jedem Zimmer befanden sich ein Doppelbett, ein Einzelbett, dazu ein Badezimmer, einige Kommoden, einen Fernseher und eine Terrasse. Von dieser hatten wir einen Blick auf die ganze Hotelanlage.

Da wir Halbpension gebucht hatten, assen wir jeweils am Morgen und am Abend im Restaurant. Es bot uns ein feines, grosses Buffet.

Nebst dem ,,Sünnele,, am Pool, waren wir auch am Strand, haben eingekauft, gebadet, Cocktails geschlürft, zur Live-Musik getanzt, Uno gespielt und gaaaanz viel gelacht.

Auch im Sommer einen zündende Sache (F. Trempa)

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

Fest der Inklusion in Hohenems (A) (R. Hollenstein/D. Brugger)

Am 05. Mai durften wir das Fest der Inklusion in Hohenems besuchen. Mit einer Gruppe von 17 Personen fuhren wir gegen 15:30 Uhr los. Nach einem Stopp im Mc Donalds zur Stärkung waren wir pünktlich zur Türöffnung da.

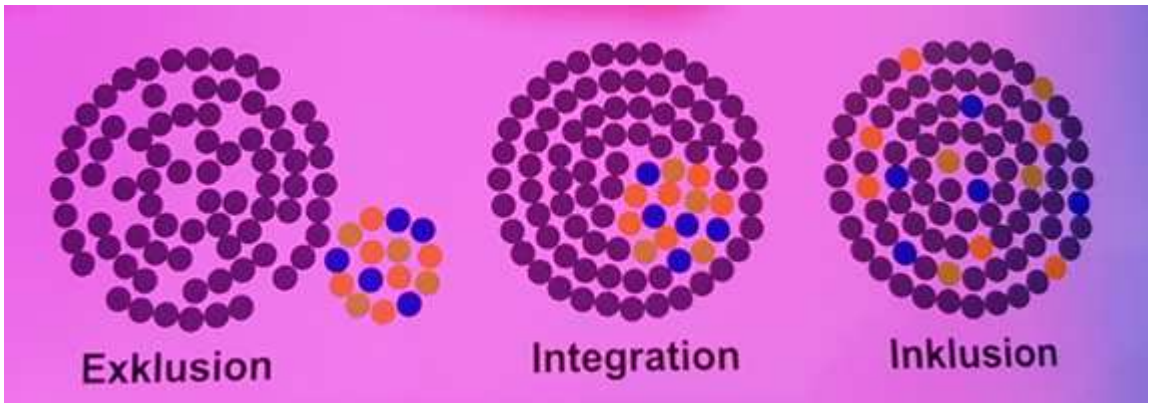
Gefeiert wurde zehn Jahre Selbstvertretung und 50 Jahre Lebenshilfe Vorarlberg.

Das ganze wurde durch eine Aufführung vom Tanzhaus Hohenems eröffnet. Dabei tanzten Menschen mit und ohne Beeinträchtigung gemeinsam.

Dann folgte ein Interview mit Klaus Brunner zum Thema Inklusion.

Anschliessend wurde mit zwei Bands in die Nacht hinein gefeiert. Erst mit Blind Foundation und ihrem bekannten Lied „Inklusion", anschliessend mit Fäaschtbänkler, die bekannt dafür sind, 22 Musikstile innerhalb weniger Minuten zu präsentieren.

Erst in den späten Abendstunden machten wir uns auf, Richtung Heimat.



Die Wandervögel unterwegs (M. Joray)

Bei sommerlichen Temperaturen wanderten wir die „Thurberg /Stelzenhof Rundwanderung".

Die mehrstündige Wanderung führte uns oberhalb von Weinfelden durch die Weinreben und kleine Wälder bis zum Ottenberg (681m). Auf der Rückseite des Berges führte uns die Wanderung vorbei an kleinen Bauernhöfen und durch verschiedene Waldabschnitte.

Im Restaurant Thurberg kehrten wir ein und genossen die Weitsicht nach Weinfelden, Märstetten und Frauenfeld. Trotz dunstigem Wetter konnte man am Horizont den Säntis und die Churfirsten erkennen.

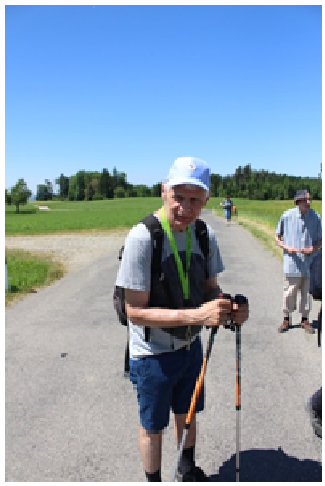
Unsere Wanderung fand bei sehr gutem Wanderwetter statt. Sie war durchaus anstrengend, doch wurden wir alle dafür mit wunderbaren Eindrücken aus dem schönen Thurgau belohnt.

Eine der nächsten Wanderungen wird uns zur Vorbereitung auf den „Jakobsweg" zum Seealpsee im Appenzellerland führen.

Weitsicht Richtung St. Gallen und Appenzell

Ottoberg/Märstetten

Aussicht nach Märstetten



Kochstudio (H. Bühler)

Wieder einmal war es soweit, bereits zum dritten Mal fand im Besmerhuus ein gemeinsames Kochstudio statt, an dem Bewohnerinnen, Bewohner und Betreuende teilnahmen. So trafen wir uns gutgelaunt am Samstag den 6. Mai im Gemeinschaftsraum ein, um das geplante Menü und den ganzen Tagesablauf zu besprechen.

Menü

****

Spargelsalat an Caesar Dressing

****

Kalbsrollbraten an Rosmarinjus

Stampfkartoffeln

Gefüllte Tomate mit Spinat

****

Hausgemachtes Tiramisu

Kaffee

****

Nach gründlichem Hände waschen ging es anschliessend an die vielen Rüstarbeiten die zuerst getätigt werden mussten. So schälte Jonas Gantenbein mit Kai Blaich fleissig die vielen grünen Spargeln für den feinen Salat. Die wurden dann auch noch in mundgerechte Stücke geschnitten, anschliessend weichgekocht und abgekühlt. Primo Mazzola und Kessia Gmünder versuchten sich im schnellen Kartoffeln schälen für die Stampfkartoffeln, die dann auch noch klein geschnitten werden mussten.

Die Zwei waren dann auch noch für das Füllen der Tomaten zuständig.
In der Zwischenzeit hatte ich unter Aufsicht aller Beteiligten den Kalbsrollbraten aufgesetzt. Das heisst; den Braten scharf rundum sautieren, Röstgemüse mit Gewürzen beigeben, Tomatenpürrée kurz mitrösten und kräftig mit Rotwein ablöschen, Bratenjus auffüllen und das Ganze ca. 2 Std. im Ofen köcheln lassen. Beim öffnen des Ofens nach ca. 1 Std. umhüllte uns ein feines Bratenaroma, das den Appetit doch schon sehr anregte.
Robert Frey und Vanessa Bruno haben ein leckeres Tiramisu für das Dessert gezaubert. Da hiess es, ja nicht mit dem Amaretto sparen. Die Zwei stellten dann auch noch ein wunderbares Caesar Dressing für unseren Spargelsalat her.
Wie immer waren dann auch noch Rosi Hollenstein und Annegret Martin für das festliche Ambiente im Speisesaal verantwortlich. So schmückten blühende Pflan-

Fortsetzung

zen die rund ums Besmer Areal wachsen, den schön dekorierten Festraum. Des Weiteren haben die Zwei auch noch mit frischen Erdbeeeren, fein geschnitten und mit Pfefferminze, Zitronenmelisse, die übrigens auch bei uns auf dem Hof wachsen, mit Rimuss und Mineralwasser eine wunderbar erfrischende Bowle für den Apéro gezaubert.

Wie immer ist da noch Roger Kuhn, der uns bei allen Arbeiten und Anweisungen tatkräftig unterstützte. So war er stets besorgt, dass alles schnell bereitgestellt, abgewaschen, aufgeräumt, usw. wurde.

Die Arbeiten gingen fleissig voran, sodass es schnell halb Drei wurde und wir alle mal eine wohlverdiente Pause genossen.

Dann ging es nach drei Uhr weiter, wo anschliessend noch die letzten Ausführungen getätigt wurden.

So füllten wir den angemachten Spargelsalat in Glasschälchen und stellten diese dann in den bereitgestellten Transportwagen.

Danach wurden die Kartoffeln weichgekocht und es durfte sich jeder Mal im Kartoffel stampfen üben, was wahrlich Muskelkraft erforderte.

In der Zwischenzeit war auch der Braten weich geschmort, sodass die Sauce abgesiebt werden konnte und das Fleisch in Tranchen geschnitten werden konnte.

Alles war parat, die Tomaten in ein paar Minuten fertig gekocht und das Tiramisu servierten wir

dann à la minute, also nach dem Essen direkt auf die Dessertteller.

So, jetzt war es soweit, pünktlich um halb fünf fand sich die ganze Gesellschaft ein und der Apéro wurde serviert.

Nach kurzer Ansprache im hübsch dekorierten Festsaal waren wir dann sehr bemüht, dass das feine Essen schön präsentiert serviert wurde. Es schmeckte allen— dieser Tag war wieder für alle Bewohnerinnen und Bewohner sowie alle weiteren Beteiligten ein spannender Mai-Samstag.

Wir waren aber noch nicht fertig, jetzt musste ja wieder alles aufgeräumt, abgewaschen und eingeräumt werden. Da wir ja schon sehr eingespielt sind, war das auch kein Problem und ich danke allen Beteiligten für das gute Gelingen.

Nächstes Kochstudio am Samstag, 28. Oktober 2017.

Unterstützte Kommunikation (R. Ochsner)

Handzeichen und Piktogramme im Juni

Mayonnaise	Drücken Gelb	
Senf	Drücken Braun	

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.

Leitbild vom Besmerhuus

(Auszug)

Im Besmerhuus können

Menschen mit einer Beeinträchtigung wohnen.

Es gibt unterschiedliche Arten,

wie Menschen im Besmerhuus

wohnen können.

Zum Beispiel:

- in einer Wohn-Gemeinschaft
- im Wohn-Heim
- in einer eigenen Wohnung mit Begleitung

Im Besmerhuus können

Menschen mit einer Beeinträchtigung

auch arbeiten.

Zum Beispiel:

- Sie können in der Tages-Stätte arbeiten.
- Sie können in der Küche arbeiten.
- Sie können im Haus-Dienst arbeiten.
- Sie können den Tag über

im Beschäftigungs-Bereich sein.

(Fortsetzung folgt…)

Geburtstage

Die Besmerhuus Ziitig gratuliert:

01.06.	F. Trempa
01.06.	V. Jetzer
07.06.	E. Lieberherr
09.06.	S. Capt
15.06.	M. Zellweger
19.06.	M. Bruggmann
20.06.	C. Fleury
24.06.	W. Schott

Peters Boulevard

„… weisch wa han I wieder ghört säge…?"

…das bald ein Team von Besmerhüüslern mit einem Profi von „Klipp und Klang" eine Radiosendung für den „Hafenfunk" aufnehmen wird. Diese wird dann im Juli in Kreuzlingen ausgestrahlt.

… Termine… Termine… Termine… Termine… Termine…

Wann?	Was?	Wo?
Jeden Freitag	Kaffee Frei	im Besmerhuus
18. Juni	Jubiläumsfest Sonnenrain	Zihlschlacht
23./evtl. 30. Juni	Waldhaus-Sommerdisco	Münsterlingen
25. Juni	Ökum. Insieme Gottesdienst	Kapelle Bildungsstätte, Sommeri

Impressum

Herausgeber:

Verein Besmerhuus
Besmerstrasse 22
CH-8280 Kreuzlingen

Redaktion Besmerhuus Ziitig:

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