



Besmerhuus Ziitig

Ausgabe 65

Juli 2017

Auflage: 430 Exemplare

Herzlichen Glückwunsch (F. Wüst)

Frau Vanessa Ammann durfte am 03. Juli 2017 ihren Lehrabschluss feiern.

Im Brüggli Romanshorn wurde den Lehrabsolventen ihr Notenausweis sowie ihr eidgenössisches Fähigkeitszeugnis als Fachperson Betreuung im Behindertenbereich feierlich überreicht.

Frau Ammann hat ihre Ausbildung mit einer super Note von 5.1 abgeschlossen.

Dies verlangt über 3 Jahre hinweg eine gute Leistung in der Schule und Praxis sowie auch viel Fleiss beim Lernen.

Nach der festlichen Diplomübergabe begaben sich alle anwesenden Personen auf die wunderschöne Dachterrasse vom Brüggli um gemeinsam auf den Erfolg anzustossen.

Frau Ammann wird das Besmerhuus nach der Ausbildung per Ende Juli verlassen um Neues kennenzulernen und Erfahrungen zu sammeln.

Wir wünschen Frau Ammann auf ihrem weiteren Weg alles Gute und bedanken uns ganz herzlich für ihren tollen Einsatz in den letzten 3 Jahren.



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

Diesmal wird der bekannte Schwarze Holder vorgestellt. Bei uns in der Schweiz heisst er auch Holderbusch. Davon wachsen im Garten hinter der Villa drei Büsche direkt am Hag zum Nachbargrundstück. Diese sind jetzt mit der Blüte fertig und kleine grüne Beeren beginnen zu wachsen. Vom Holderbusch kann man die stark duftenden Blüten ernten. Sie werden in Zuckerwasser eingelegt. Nach ein paar Tagen ist der Geschmack von den Blüten im Zuckerwasser.

Daraus kann dann ein Sirup gekocht werden. Die Blüten können auch frisch oder getrocknet als Tee zubereitet werden. Er hilft gegen Fieber bei Erkältungen. Sollen die Beeren geerntet werden, muss man unbedingt bis August oder September warten. Erst dann sind sie schwarz und reif. Essen darf man die Beeren aber auf keinen Fall. Sie sind leicht giftig und können Erbrechen und Durchfall verursachen. Erst wenn sie kurz gekocht werden, verschwindet das Gift. Am Besten zieht man den Saft mit einem sogenannten Heis-sentsafter aus den Beeren. Das ist eine Kochpfanne mit Siebeinsatz in den die Beeren eingefüllt werden. Auch kann man die Beeren erst auspressen und danach den Saft kurz aufkochen. Der Saft hat viel Vitamin A, B und C. Der violette Farbstoff schützt auch die menschlichen Körperzel-

len. Man kann sagen: Wer viel davon trinkt bleibt länger jung. Ausserdem wirkt der Saft gegen Entzündungen und lindert Schmerzen. Er wird auch zum Färben von Lebensmitteln zum Beispiel von Joghurt verwendet. Natürlich werden auch Kleiderstoffe damit gefärbt. Wer den Saft selber auspresst muss darauf achten, dass es keine Spritzer auf den Kleidern gibt, denn die Flecken gehen nie mehr raus. Man kann den Saft auch fertig kaufen. Der Saft selber hat wenig Aroma. Er ist nicht süss und nicht sauer. Damit er schmeckt, muss genug Zucker und Zitrone dazugegeben werden. Er kann dann auch zu Sirup oder Gelee weiterverarbeitet werden. Der Holderbusch wächst wild bei uns in Europa und Nordafrika und in Asien bis nach Westsibirien und sogar in Nordindien. Er kann bis zu 100 Jahre alt und mehrere Meter hoch werden. Wer ihn selber anbauen will, sollte ihn dort anpflanzen wo die Erde fruchtbar und genug feucht und sonnig ist. Ein guter Standort ist immer dort wo viele Brennnesseln wachsen.



Ferien im Schwarzwald (W. Schott)



Vom 10. bis zum 17. Juni waren wir im Schwarzwald in den Ferien. Schwarzwald ist im Süden von Deutschland. Er ist sehr, sehr grün und überhaupt nicht schwarz.

Wir hatten dort 3 Ferienwohnungen in Todtmoos. Jeden Tag war gutes Wetter und wir konnten etwas draussen unternehmen. An einem Mittag sind wir mit der Zäpfle-Bahn gefahren. Ein Zug der auf der Strasse fährt. Man kann sich dabei in Ruhe die Landschaft anschauen. Am folgenden Tag waren wir am Schluchsee. Picknicken und Wasser-schlaaaacht!

Regelmässig ins Restaurant gehört in den Ferien natürlich dazu. Und wenn es heiss ist soll man ja bekanntlich auch viel trinken.

Einen Tag haben wir in Freiburg verbracht. Freiburg hat eine sehr schöne Alt-

stadt. Viele alte Häuser, Kirchen und Strassen. Das war vielleicht heiss und anstrengend... .

Dafür sind wir am nächsten Tag einfach nur in der Badi gelegen und haben die Seele baumeln lassen. Am letzten Tag wollten wir Rodelbahn fahren. Leider war die Sommer-Rodel-Bahn kaputt. Darum haben wir die Wasserfälle von Todtnau besucht.

Es war wunderschön.



Let's Fet's (S. Kandiah)

Alljährlich lädt die Seepolizei Konstanz das Besmerhuus ein, zu einer rasanten Fahrt mit der Hoppetosse über den See. Auch diesen Sommer liessen acht Bewohner die Gelegenheit nicht sausen.

Am Gondelhafen angekommen wurden wir freundlich begrüsst und gleich ausgerüstet mit Schwimmwesten. Keine Zeit soll verloren gehen, abgesehen davon konnten wir es kaum erwarten!

Das erste Abenteuer: Wie steigt man nun am besten in dieses überdimensionale Gummiboot ein?

Kein Problem für die Gastgeber - kurzerhand stützen und heben die Polizisten uns (egal ob Klein oder Gross), bis alle einen Platz erhalten haben.

Kaum aus dem Hafen heisst es: Fest halten! Mit der Geschwindigkeit wird hier nicht gespart und der Spasspegel ist hoch. Manch einer schreit vor Freude, andere schweigen und geniessen.

Unzählige Kurven werden gefahren und immer mal wieder erwischt man wenige Tropfen Wasser.

Sicher am Hafen zurückgekehrt, wurden die Westen entgegengenommen, sich bedankt und verabschiedet.

Das hat Spass gemacht!



Ferienlager Varese / Ligurien / Italien (J. Riester)

Am Samstagmorgen 29.04 machten sich zusammen auf den langen Weg nach Italien: Franziska Müller, Sibylle Capt, Renè Frei, Ornella Di Lecce, Doris Vetterli, Regula Steiner, Marco Kleck, Rita Ochsner und Julia Riester. Nach 10 Stunden Autofahrt und vielen Pausen kamen wir im schönen Ferienhaus in den Bergen von Ligurien an. Jeden Tag stand etwas anderes auf dem Programm: Varese, la Spezia, Genua mit Europas grösstem Aquarium, Cinque Terre, Besuch von Familie Giuffre (Mama von Ornella) und natürlich viel Italienisches Essen und Glace. So verging die Woche wie im Flug und am

7. Mai ging es schon wieder zurück nach Kreuzlingen



Herzlichen Glückwunsch zur Hochzeit!!! (M. Bruggmann)

Am Samstag, 01. Juli 2017 gaben sich Manuel und Nadine Joray in der katholischen Kirche Altnau das Ja-Wort. Eine kleine Delegation vom Besmerhuus war auch dabei und freute sich mit dem Brautpaar an der schönen Zeremonie in der Kirche und dem reichhaltigen Apéro danach.

Wir vom Besmerhuus gratulieren dem Brautpaar herzlich zur Hochzeit und wünschen der ganzen Familie viel Glück und Gesundheit.



Ja 
EIN KLEINES WORT,
DAS GROSSES GLÜCK BEDEUTET.

Weiterbildung Hausdienst (Thomas v. Arx)

Am 10. Mai fand eine Weiterbildung durch mich, Hauswart im Besmerhuus, für alle Klientinnen und Klienten zum Thema „Hauswirtschaft“ statt. Wir haben uns dabei zwei Themen gewidmet:

1. Den Staubsauger „verstehen“ und lernen mit ihm umzugehen
2. Lernen mit dem Putzkübel und dem Mopp umzugehen.

Voller Erwartung kamen zwölf Bewohner und Bewohnerinnen in den Gemeinschaftsraum des Neubaus um etwas Neues zu lernen oder um altes Wissen aufzufrischen.

Wie sieht es aus, wenn nicht richtig gereinigt wird? Ich hatte hier einige eindrucksvolle Bilder vorbereitet.

Als erstes wurde ein Staubsauger in seine Einzelteile zerlegt. Auf einem Bild war



zu sehen, wie er wieder zusammengesetzt werden soll. Nach dieser Vorlage konnten die Teilnehmer sich im Zusammenbauen des Staubsaugers ausprobieren. Alle Teilnehmer wussten, dass mit

dem Staubsauger kein Wasser eingesaugt werden darf. Er funktioniert sonst nicht mehr. Wenn der Staubbeutel, in dem der Schmutz gesammelt wird, voll ist funktioniert der Staubsauger ebenfalls nicht mehr.

Ich hatte auf dem Boden ein Feld mit loser Erde vorbereitet.



Diese kann man gut mit dem Besen und Schaufel wegkehren. Man kann aber auch den Staubsauger verwenden. Das hat unter anderem den Vorteil, dass man sich nicht bücken muss. Einer nach dem anderen versuchte sein Glück mit dem Staubsauger. Das hat einigen so gefallen, dass sie gar nicht mehr damit aufhören wollten.

Dann wurde der Eimer und der Mopp studiert und erklärt. Einige wussten bereits, dass man mit Wasser und Putzmittel Verschmutzung beseitigen kann, für die der Staubsauger nicht geeignet ist. Dies sind zum Beispiel Verschmutzungen, die am Boden kleben wie Coca Cola oder Kaffee mit Zucker oder andere, getrocknete

Flüssigkeiten. Der Putzeimer ist ein sogenanntes „Zweieimer System“ mit Walzen und einem Fusspedal um den Mopp auszuwinden.



Zuerst muss Reinigungsmittel in das saubere Wasser. Der Mopp wird zuerst in das Reinigungswasser gehalten und dann mit den Walzen ausgewunden, damit der Boden nicht zu nass wird.

Dann wird der Boden damit gewischt. Ich hatte ein zweites Feld angelegt



das mit eingetrockneten Kaffeefflecken übersät war. Auch zeigten einige, dass es ihnen nicht neu war, wie man die Flecken entfernt. Im Nu waren die Flecken entfernt.

Am Schluss gab es noch ein Zertifikat für jeden Bewohner und jede Bewohnerin. Die Weiterbildung war ein voller Erfolg. Ich bin gespannt, ob das Gelernte im Alltag umgesetzt wird.

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



Kü-Tipp Juli (H. Bühler)

Frisch gepflückt für alle Sinne

Im Garten bezaubern Kräuter mit ihren Düften, in der Hausapotheke mit ihren Inhaltsstoffen. In der Küche aber zeigt sich erst, was wirklich alles in ihnen steckt. Kräuter sind pure Magie. Sie verleihen Gerichten nicht nur Wohlgeschmack, sondern wirken je nach Sorte auch appetit- und/ oder verdauungsfördernd. Es lohnt sich also, stets ein paar Sorten griffbereit zu haben, vorzugsweise aus dem eigenen Garten oder Topf. Welche Sorten das Kräutergärtchen bereichern, ist letztlich Geschmacksache. Allerdings hat jedes der Pflänzchen gewisse Bedürfnisse. Das eine mag es sonnig, das andere schattig. Allen gemeinsam ist, dass fleissiges Ernten ihr Wachstum fördert, nasse Füsse hingegen sie kümmern lassen. Deshalb regelmässig schneiden und nur mässig giessen!

Gute Ernte

Kurz vor oder während der Blüte ist der Aromagehalt der meisten Kräuter am höchsten. Geerntet wird vorzugsweise am späten Vormittag, weil die Sonne die ätherischen Öle in die oberen Pflanzenteile treibt. Wichtig beim Ernten und Schneiden ist, dass mit scharfer Klinge gearbeitet wird. Stumpfe Messer zerquetschen die Blätter; das Aroma verfliegt. das klassische Wiegemesser empfiehlt sich nur für feste Kräuter wie Rosmarin. Länglich gewachsene wie Schnittlauch oder Kresse sollten mit einer Schere zerkleinert werden.

Werden zu viele Kräuter geerntet, keinesfalls ins Wasser stellen! Sie verlieren so ihre Nährstoffe und welken, da ihr Stoffwechsel weiterläuft! Am besten werden sie feucht in einem aufgeblasenen Tiefkühlbeutel oder auf feuchtem Küchenkrepp in einer Vorratsdose im Kühlschrank aufbewahrt. Empfindliche Kräuter wie Kerbel oder Dill halten sich so bis zu fünf Tagen, robuste wie Salbei und Thymian bis zu zehn Tagen.



Kartenproduktion (A. Moll)

In einer früheren Ausgabe der Besmerhuus Ziitig wurde das Papierschöpfen vorgestellt.

Was passiert jetzt mit dem geschöpften Papier?

Daraus werden verschiedene Karten in unterschiedlicher Grösse hergestellt und gestaltet. Das können Glückwunschkarten, Geburtstagskarten, Jubiläumskarten, oder seit kurzer Zeit auch Trauerkarten sein.

Zuerst werden die Karten-Rohlinge und die Briefumschläge gekauft. Dann werden die Karten-Rohlinge je nach Bestellung oder Wunsch gestaltet. Das geschöpfte Papier kann mit passenden Farben, Stempel oder Schriftzug bedruckt werden. Ein Schriftzug kann zum Beispiel „Alles Gute“ oder „Herzlichen Glückwunsch“ sein. Das Bedrucken und Stempeln der Papiere wird mit einer Vorrichtung gemacht, die unsere Bewohner selbst betätigen können. Es gibt auch die Möglichkeit, mit einer Maschine Formen aus dem geschöpften Papier heraus zu stanzen. Sehr beliebte Formen sind die Schmetterling-Form oder die Farn-Form. Dann werden die gestanzten oder bedruckten Papiere auf die Karte geklebt.



Die Meinungen und Vorstellungen zur Farbe und Anordnungen auf der Karte werden von unseren Bewohner erfragt

und berücksichtigt. Durch ihre praktische Mithilfe entstehen einzigartige Karten, die kreativ und ideenreich sind. Jede Karte ist ein Einzelstück.

Und was passiert jetzt mit den fertigen Karten?

Auf der Rückseite der fertigen Karten werden Besmerhuus-Aufkleber aufgeklebt. Dann werden sie

verpackt und können beim Besmerhuus-Fest, Weihnachtsmarkt oder Jahrmarkt in Kreuzlingen gekauft werden. Natürlich können sie auch jederzeit bei

Florian Trempa

Leitung Produktorientierte Beschäftigung
071-686-64-04

floriantrempa@besmerhuus.ch

bestellt und gekauft werden.



Unterstützte Kommunikation (R. Ochsner)

Fotographien		
Fischen	 	

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 in-

klusiven 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)

Die Aufgabe vom Besmerhuus



Das Personal vom Besmerhuus unterstützt

Menschen mit einer Beeinträchtigung.

Damit sie in ihrem Leben so viel wie möglich selbst bestimmen können.



Unser Ziel ist:

Das Leben von Menschen

mit Beeinträchtigung

soll genauso sein wie das Leben

von Menschen ohne Beeinträchtigung.



Das Personal muss viel wissen.

Damit es seine Arbeit gut machen kann.

Und es soll darauf achten:

- Dass das Besmerhuus
ordentlich mit Geld umgeht.
- Dass alle gut zur Umwelt sind.

Geburtstage



Die Besmerhuus Ziitig gratuliert:

12.07. Th. Widmer
 16.07. A. Martin
 20.07 M. Heussi
 23.07. M. Hollenstein
 30.07. H. Bühler
 30.07. M. Joray
 31.07. S. Iseli

*Alles Gute zum
Geburtstag*



Peters Boulevard

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

...man soll denen Glauben, die die Wahrheit suchen und an jenen zweifeln, die sie gefunden haben...

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

Wann?	Was?	Wo?
13.07.	Weiterbildung Ernährung	Im Besmerhuus
22.07.—06.08.	Betriebsferien TST	Im Besmerhuus
22.07.—29.07.	Ferienwoche	In Immenstaad D
01.08.	1. Augustfeier (mit Quartierverein Kurzrickenbach)	Restaurant Besmer
07.08.	1. Arbeitstag nach Betriebsferien	Im Besmerhuus
15.08.	Naturerlebnistag	im Bärenhölzli, Lengwil

Impressum

Herausgeber:

Verein Besmerhuus
 Besmerstrasse 22
 CH-8280 Kreuzlingen



Redaktion Besmerhuus Ziitig:

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