



Besmerhuus Ziitig

Ausgabe 57

November 2016

Auflage: 430 Exemplare

Wassersport im Besmerhuus (V. Jetzer)

Jeden Montag von 18:00 bis 20:00 Uhr findet für eine Gruppe von 8 Bewohner und 5 Betreuern das Schwimmen in Münsterlingen statt. Wir steigen also in unsere Busse, bepackt mit unseren Badesachen und den Schwimmutensilien und fahren freudig nach Münsterlingen. Dort ziehen wir uns schnell um und haben dann nur für uns eine tolle Schwimmhalle reserviert, in der wir nach Herzenslust schwimmen, spielen und toben können. Seit einiger Zeit haben wir Roland als Verstärkung in unserem Team. Roland hat immer wieder tolle Spiel- und Spassideen und motiviert die Bewohner oft in einer 1:1 Betreuung zum Schwimmen oder sich dem Wasser mehr anzuvertrauen. Die Bewohner machen dadurch grosse Fortschritte. Im Sommer, wenn die Halle in Münsterlingen geschlossen ist, besuchen wir entweder das Freibad Hörnli oder bei schlechtem Wetter das Hallenbad Egelsee. Wir haben überall grossen Spass wie ihr in den folgenden Bildern vom Schwimmen in Münsterlingen sehen könnt!



Küchentipp (H. Bühler))

Ein heiss beliebter einfacher Herbst Zmittag für Gross und Klein

Kartoffel-Wurstblech

Rezept für 4 Personen

4 Schweinsbratwürste

600 g festkochende Kartoffeln

500 g Fenchel

1 EL Rapsöl

1 EL milder Curry

Wenig Cayennepfeffer

1 TL Salz

1 Bund grobblättrige Petersilie

Und so wird's gemacht:

1. Würste in Scheiben schneiden, Kartoffeln und Fenchel in Schnitze schneiden.

2. Würste und Gemüse mit ÖL, Curry, Cayennepfeffer und Salz mischen, auf einem Backpapier belegten Blech verteilen.

Backen: ca. 30 Min. in der Mitte des auf 220° vorgeheizten Ofens.

Petersilie grob schneiden, darüber streuen.

En Guete!



Jahrmarkt in Kreuzlingen (F. Trempe)

Immer am letzten Montag im Oktober findet der traditionelle Jahrmarkt in Kreuzlingen statt. Auch dieses Jahr war der Verein Besmerhuus mit einem Stand an einem neuen Standort vertreten!

Bei schönstem Wetter bestand für alle Besucher die Möglichkeit unsere neuen Produkte zu erwerben. Ein absoluter Verkaufsschlager war unser neuer Besmer-Brenner.

Generell besteht die Möglichkeit während der Öffnungszeiten der Tagesstätte unsere Produkte zu kaufen.



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



Unsere neuen Besmer-Brenner sind seit dem 30. Oktober auf dem Markt und können jeder Zeit in der Produktorientierten Beschäftigung gekauft werden.

CHF 9.50



Adventsverkauf in der evang. Kirchengemeinde

23. November von 13:00 Uhr bis 17:00 Uhr

Verschiedene soziale Institutionen von Kreuzlingen freuen sich

....wenn Sie unseren Adventsverkauf mit Kaffeestube besuchen!

Neben der Frauengruppe Handarbeit der Kirchengemeinde beteiligen sich die Aussenwohngruppe Zihlschlacht, **das Besmerhuus**, die Kinderkrippe Felsenburg und der Gemeinnützige Frauenverein mit eigenen Verkaufsständen.

Angeboten werden Handarbeiten, Holzsachen, Adventsgestecke und auch Selbstgebackenes und – gemachtes.

Zusätzlich lockt die Kaffeestube mit selbstgebackenen Kuchen und Torten.

Die Veranstalter freuen sich auf zahlreiche Besucherinnen und Besucher - und speziell auf Sie!

Ferien in Golsmaas an der Ostsee (J. Hoffmann)

Samstag, 24. September

Schon um 4 Uhr in der Früh fuhren Jonas Gantenbein, Martin Brühwiler, Heini Huber und Walter Schott mit den zwei Begleitern Andreas Moll und Jürgen Hoffmann mit dem Renault Bus los. Auf der Autobahn ging es fast 1000 Kilometer durch ganz Deutschland bis fast an die Grenze von Dänemark. Golsmaas ist eine direkt an der Ostsee gelegene Anlage mit Ferienhäusern. Wegen dem vielen Gepäck im Bus fuhren Andreas Eugster, Tamara Hug und der Begleitung Julia Riester mit dem ICE Zug.

Sonntag

Gleich nach dem Morgenessen ging es erst mal an den Strand. In der warmen Sonne dachten wir, wir wären nicht an der Ostsee sondern am Mittelmeer. Am Nachmittag wanderten wir zum Naturschutzgebiet Geltinger Birk um Wildpferde entdecken. Wir sind aber nicht sehr weit gekommen. Dafür ist Andreas Moll in die 17 Grad kalte Ostsee gegangen.



Montag

Wieder ein herrlicher warmer Spätsommertag. Es wurde ein grosser Ausflug nach Kiel gemacht. Wir konnten ein altes

U Boot von innen besichtigen. Danach haben wir noch im Ostseeaquarium Fische und sonstiges Meeresgetier sowie Robben angeschaut.

Dienstag

Wir fuhren nach Flensburg direkt an die Grenze von Dänemark. Im Hafen gab es eine Menge

alte Segelschiffe. In einer Werft konnten wir anschauen wie Schiffe geflickt werden. Im Schiffsmuseum konnten wir verschiedene alte Schiffe sehen. Auch rostige Anker, Motoren von Dampfschiffen und vielerlei sonstige Einzelteile gab es. Nach

dem Mittagessen besichtigten wir den Leuchtturm Falshöft. Auf einer schmalen Wendeltreppe ging es 30 Meter in die Höhe. Oben gab es eine schöne Fernsicht auf die tiefblaue Ostsee.

Mittwoch

Wir fuhren nach Rendsburg am Nordostseekanal. Dort fahren die grossen Schiffe von der Ostsee zur Nordsee rüber oder

Fortsetzung

umgekehrt. Direkt am Kanal bestaunten wir die alte Eisenbahnhochbrücke. Ein grosses Schiff fuhr aber gerade nicht unten durch, dafür aber ein langer Zug oben drüber.

Donnerstag

In dem Ort Sörup ging es zu einer echten alten Windmühle die heute noch funktioniert. Neben dem heftigen Regen stürmte es auch und die vier Flügel der Mühle drehten sich schnell. In der Mühle arbeitete ein echter Müller. Er hat uns die ganze Mühle gezeigt und erklärt. Interessant waren die grossen Mühlsteine und die grossen Zahnräder aus Holz. Obwohl die Mühle so schnell lief, war es drinnen recht ruhig. Wir hörten nur das leise Mahlen. Unten in der Mühle war ein kleiner Laden. Dort konnte man verschiedenes

Mehl kaufen und sogar Vollkornbrot. Für das Nachtessen kauften wir zwei Stück.

Freitag

Zum Schluss wollten wir alle noch mal die Ostsee geniessen. Es war gerade Ebbe und ein breiter Streifen vom Ufer war ohne Wasser. Eine Menge toter Feuerquallen lagen im Sand. In einer Wasserlache schwamm sogar eine lebendige Qualle herum und wartete auf die nächste Flut. Als Erinnerung wurden Feuersteine und Muscheln gesammelt.

Samstag, 1. Oktober

Um 7 Uhr waren wir alle schon abreisefertig. Richtung Süden waren eine Menge Autos unterwegs und so bildete sich immer wieder mal ein Stau. Erst nach 10 Uhr Abends waren wir wieder in Kreuzlingen.

Brandschutz Weiterbildung (F. Wüst)

Am 20.10.2016 fand die im zwei Jahres Rhythmus wiederkehrende Brandschutz Weiterbildung für das Personal vom Besmerhuus statt, geleitet von der Feuerwehr Kreuzlingen,

Diese Weiterbildung dient dazu, im Ernstfall, nämlich bei einem Brand, gewappnet und vor allem sicher in den eigenen Handlungen zu sein.

Nach einem ½ stündigen Theorieteil im Feuerwehrdepot ging es zum Aussenplatz wo es dann an die Praxis vom Feuer-

löschen ging. Wir hatten alle die Möglichkeit verschiedene Brände mit Löschdecke, Wasser aber auch Schaum zu löschen und konnten die Wirkung von Feuer hautnah erleben.

Nach diesem Tag sind wir im Ernstfall sicherlich bereit, hoffen jedoch natürlich das Gelernte nie anwenden zu müssen.



Unterstützte Kommunikation (F. Müller / R. Ochsner)

Handzeichen und Piktogramme im Oktober

hören		
sprechen		
Mama		



Frau F. Müller

UK-Nutzer erzählen:

Was mache ich in meiner Freizeit am liebsten?



Betriebsausflug in den Zürich Zoo (C. Schafheitle)



Am 18. Oktober fand der 2. Betriebsausflug mit der anderen Hälfte der Mitarbeiterschaft in den Zoo Zürich statt. Wir starteten in Kreuzlingen bei wundervollem Herbstwetter und kamen auf dem Züriberg bei nasskaltem Regen an. Dies verführte die meisten dazu, erst einmal im Zoo-Laden einen Kaffee zu trinken und die wundersame

Vielfalt an Zootier- Nachbildungen zu bestaunen.

Danach starteten wir in 2 Gruppen für eine allgemeine Zoo-Führung. Wir merkten jedoch bald, dass 1 Stunde dazu viel zu wenig war und dass wir uns beschränken mussten. So schaute sich unsere Gruppe ganz ausführlich die Abteilung der Menschenaffen an. Wir sahen Orang-Utans, Gorillas und Gibbons und erfuhren einiges über ihren Lebensraum und ihre Art hier im Zoo zu leben. Auf dem Rückweg nahmen wir noch die graziösen, rosafarbenen Flamingos wahr und bestaunten die Brillenbären und ihren weitläufigen Lebensraum im Zürcher Zoo.

Die 2. Führung ging in den Masoala-Regenwald. Diese Halle ist ein Mini-Regenwald Ökosystem und wurde 2003 eröffnet. Sie bildet ein Stück des madagassischen Regenwalds ab und beherbergt 45 verschiedenen Tierarten und über 35.000 Individuen aus Madagaskar. In der Masoala-Regenwaldhalle muss immer eine Temperatur über 18 Grad herrschen und eine Luftfeuchtigkeit von 65 %. Wir konnten exotische Tiere und Pflanzen entdecken, die wir in unseren Breiten noch nie gesehen haben. Etwas ganz besonderes war das Chamäleon, das sich in orange und türkis präsentierte. Unter den Pflanzen sahen wir die Vanilleschote, die Papaja, Kakao, Pfeffer, den Schraubenbaum und die Fledermausblume. Der Zoo Zürich unterstützt die Region Masoala in Madagaskar. Hier gibt es noch einen Rest des ursprünglichen Regenwaldes auf Madagaskar. In den zentralen Waldgebieten leben und gedeihen unzählige Tier- und Pflanzenarten, die nur in dieser Region auf der Welt zu finden sind. Deshalb muss dieser Regenwald mit seiner einzigartigen Artenvielfalt geschützt werden. Rund 90 Prozent des Regenwaldes in Madagaskar sind heute bereits abgeholzt.

Im Restaurant Altes Klösterli, das schon im Jahre 1932 auf dem Zoogelände als Gartenrestaurant eröffnet wurde, konnten wir unseren Betriebsausflug mit einem feinen Abendessen beschliessen.

Unterwegs auf dem Jakobsweg (T. Stoll)

Am 15. und 16. Oktober setzte unsere kleine Pilgergruppe ihren Weg auf dem Jakobsweg fort.

Das letzte Ziel, Gibswil, war nun Ausgangspunkt für die letzten beiden Etappen für dieses Jahr. Das Ziel war Einsieden.

Die erste Teiletappe ging über 16,9 Kilometer von Gibswil an den Zürichsee nach Rapperswil- Jona.

Der Weg führte über einen schönen Höhenweg durch wundervolle Landschaften mit Blick auf die Alpen und auf den Zürichsee



Im Hintergrund lässt sich der Zürichsee erahnen



Am Ortseingang des Weilers Hueb bei Wald

Die letzten Kilometer vor Rapperswil- Jona schienen unendlich zu werden. Umso schöner war es dort anzukommen und in der Pilgerherberge empfangen zu werden



Wunderbar war der Empfang der Hospitalero („Herbergsmutter“), Christine .



Die Hospitalero Christine Hund mit Robert Frei

Sie bewirtete uns mit einer feinen Mahlzeit... genau das richtige für ausgehungerte Pilger.

Schnell war sie für alle so etwas wie eine „alte Bekannte“... gute Voraussetzungen um sich wohl zu fühlen.



Peter Kammer im Schlafsaal der Herberge

Fortsetzung

Am späten Abend begleiteten wir Christine noch zu einer kleinen Andacht in der St. Antonius Kapelle in Rapperswil. Das half uns etwas beim „abe cho“ und lies uns in der Nacht gut schlafen.

Der nächste Tag begann im Nebel.



Der Seedamm Richtung Pfäffikon



Ein letzter Blick auf den Zürichsee



Die Anstrengung ist in die Gesichter geschrieben

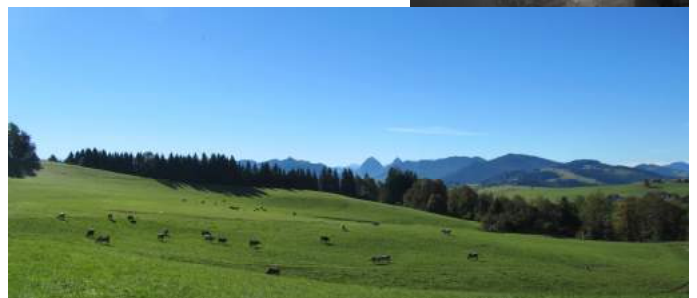
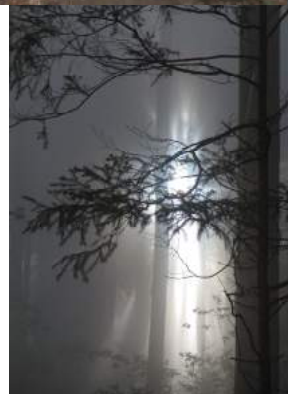
Der Aufstieg nach St. Meinrad war, neben dem Hörnli, sicherlich der beschwerlichste Teil unserer bisherigen Pilgerreise



Der Sonne entgegen



Die zauberhafte Stimmung im Wald half über manche Strapaze hinweg. Der eigentliche Lohn der Mühe war allerdings die strahlende Sonne oberhalb des Nebels



Auf dem Gipfel des Etzelpasses erwartete uns die Kapelle St. Meinrad.

Diese im 17. Jh. erbaute Kapelle liegt am Jakobs-
weg. Sie wurde an der Stelle errichtet, wo der Mönch Meinrad gelebt haben soll. Von hier aus ging es fast eben weiter Richtung Einsiedeln.



St. Meinrad

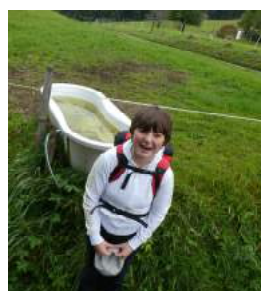


Weiter Richtung Einsiedeln



Der Sihlsee bei Einsiedeln

Ach und übrigens, der Badetag ist diesmal ausgefallen.



Nach fast sechs Stunden Wanderung erreichten wir ziemlich erschöpft Einsiedeln.

Einsiedeln ist der meistbesuchte Wallfahrtsort der Schweiz und liegt im Kanton Schwyz. Bekannt ist Einsiedeln durch das Kloster Einsiedeln, den bedeutendsten Barockbau der Schweiz mit der Gnadenkapelle und einer Figur der Schwarzen Madonna, die unter Katholiken grosses Ansehen genießt.

Insgesamt ist die Pilgergruppe dieses Jahr in sechs Etappen ungefähr 90 Kilometer gelaufen, von Kreuzlingen nach Einsiedeln. Nächstes Jahr planen wir unsere Pilgerreise Richtung Thun fortzusetzen. Dann hoffentlich gemeinsam mit Andreas Eugster, der krankheitsbedingt die letzten Etappen nicht mitlaufen konnte.



Am Ortseingang von Einsiedeln



Am Ziel in Einsiedeln

Angeln am Wägitaler See (T. Stoll)



Obwohl es erst zum zweiten Mal stattfand, fühlte es sich schon an wie eine Tradition: Das Angeln im „Haussee“ von Thomas von Arx, dem Wägitalersee im Kanton Schwyz. Traditionell war auch die Erfolglosigkeit des Unterfangens. Lediglich Primo Mazzola konnte die Bilanz mit einem, zugegebenermassen etwas mickrigen, Weissfisch etwas aufbessern. Eigentlich seltsam, wenn man bedenkt, mit welcher Dynamik zu Werke gegangen wurde (siehe das Bild mit Peter Kammer).

Da nützte auch die kompetente Verstärkung durch Maria Keller nicht wirklich etwas.



Und selbst die verwegensten Tricks aus der Anglerkiste konnten das schlechte Er-

gebnis nicht wirklich aufbessern.

Am Ende kam es wie es kommen musste...die Höchststrafe für Angler: Jedem wurde vom Pächter aus Mitleid eine Forelle geschenkt...schlimm.

Da es uns aber auf den Fang nicht wirklich ankam, blieben am Ende doch nur zufriedene Gesichter.



Thomas von Arx beim Versuch die Beute einzukesseln



Der berühmte „Doppelangeltrick“ von Primo Mazzola



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

Heute wird aus unserem Kräutergarten ein besonderes Gewürz vorgestellt: Es wächst wenn es älter wird zu einem Busch oder sogar Baum heran. Sein Name ist der „Echte Lorbeer“. Er hat das ganze Jahr grüne Blätter. Er wächst wild am Mittelmeer und auch im Tessin. Bei uns gedeiht er direkt am Bodensee und ist einigermaßen winterhart. Er verträgt kurze Zeit Frost um die Minus 10 Grad.

Den Echten Lorbeer darf man nicht verwechseln mit dem sogenannten Kirschlorbeer, der ähnlich aussieht. Dieser ist sehr giftig.

Vom Echten Lorbeer werden die Blätter frisch oder getrocknet genutzt. Die frischen Blätter haben mehr Würzkraft und das besonders vom Herbst bis zum Frühling. In der Küche werden die Blätter für Suppen, Sossen, Eintöpfe, Fleischgerichte und auch zu Fisch verwendet. Die Blätter werden immer direkt mitgekocht. Damit viel Aroma ins Essen zieht, werden sie aber vorher eingerissen. Werden aber zu viele Blätter mitgekocht, wirkt der Lorbeer wie ein Rauschmittel.

Als Medizin wird eine Salbe aus Lorbeeröl bei Rheuma, Prellungen und Verstauchungen verordnet.

Wer selber einen Lorbeer im Garten pflanzen möchte, sollte einen sonnigen geschützten Platz auswählen. Er wächst in jeder Erde und verträgt auch längere Zeit Trockenheit. Geschnitten werden kann er das ganze Jahr über, ausser bei Frostwetter.



Neue Rubrik in der Besmer-Ziitig (Redaktion)

Zukünftig wir Peter Kammer eine neue Rubrik in der Besmer-Ziitig begleiten:

Sie wollten schon immer wissen was es „wirklich wichtiges“ im Besmerhuus und Umgebung gibt?

Dann ist diese Rubrik genau das Richtige für Sie!



Peters Boulevard

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

...im Besmerhuus dreht sich gerade wieder das Liebeskarussell... Aus erster Hand weiss ich zu berichten, dass sich zwei Besmerhüüsler gefunden haben...

Neuigkeiten aus dem UM-Team (R. Ochsner)

Ab Oktober ist neu E. Lampert vom N2OG im UK-Team.



Interne Weiterbildung

Am 29. November findet eine UK- Weiterbildung statt. Dort werden die Mitarbeiter über Änderungen informiert und können auch offene Fragen klären.

Die Weiterbildung leitet das UK-Team, das wären C. Fleury, C. Albrecht, W. Bentele, R. Ochsner und E. Lampert.

Das Kochstudio—ein voller Erfolg (V. Ringli / K. Gnos))

★★★

Apéro

Salzgebäck

Orangenjus

Rimuss

★★★

Kürbissuppe

mit glasierten

Marroni

★★★

Hauptgang

Rindspfeffer mit

Pilzen

Polenta

Marktgemüse

★★★

Dessert

Frischer Fruchtsalat

mit Rahm

Kaffee

Das Kochteam vom Besmerhuus waren an diesem Tag:

Robert Frei + Verena Ringli haben das Marktgemüse gerichtet + die Getränke bereitgestellt

Jonas Gantenbein + Nadja Steiner haben den Fruchtsalat geschnippelt.



Erika Lieberherr + Kai Blaich durften den Kürbis rüsten.



Der Apéro wurde im Neubau im Eingangsreich gerichtet.

Rosi Hollenstein + Annegret Martin haben im Neubau die Tische gedeckt und mit herbstlichem Dekor verziert.

Hans Bühler hat die Marroni glasiert und das Kochteam durfte zu schauen. Der Rindspfeffer



Forstsetzung



weil er uns fehlende Utensilien gebracht hat zum Rüsten. Er war der Zulieferer der Produkte wie z.B. das Gemüse zum Rüsten, scharfe Messer, Rüstbretter usw.

Um 16.30 war es dann soweit: „Jupi, es isch Zyt für de Apéro!“

Alle Bewohner kommen zu diesem feinen Festmal. und geniessen es!



wurde eine Woche vorher eingelegt und am Freitag vorbereitet. Somit musste dieser am Samstag noch gekocht werden. Die Polenta wurde von H. Bühler zubereitet. Die Mitglieder des Kochstudios durften umrühren.



Roger Kuhn war die gute Seele im Kochstudio,

Geburtstage



*Alles Gute zum
Geburtstag*

Die Besmerhuus Ziitig gratuliert:

02. November J. Blickensdorfer
08. November N. Vogel
11. November M. Rode
16. November Th. Langerjahn

23. November M. Arslantürk
26. November D. Brugger
30. November C. Rest



Nach fünf jähriger Tätigkeit geht Thomas von Arx als „Weisheit des Tages“ Lieferant in den wohl verdienten „Redaktionsruhestand“

Vielen DANK von Seiten der Redaktion

Th. von Arx

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

Wann?

04. November

19. / 20. November

19. / 20. November

19. / 20. November

23. November

06. Dezember

9.—11. Dezember

23. Dezember

Was?

South-Lake Disco

Adventbasar

Egnacher Adventsausstellung

Weihnachtsmarkt Stiftung Mansio

Adventverkauf

Samichlausfeier

Chrüzlinger Stärnäzauber

Weihnachtsfeier Besmerhuus

Wo?

OJA Kreuzlingen

Rudolf-Steiner Schule

Stiftung Egnach

Münsterlingen

ev. Kirchengemeinde

Waldhaus Bärenhölzli

Kreuzlingen

Kreuzlingen

Impressum

Herausgeber:

Verein Besmerhuus
Besmerstrasse 22
CH-8280 Kreuzlingen



Redaktion Besmerhuus Ziitig:

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