



# Besmerhuus Ziitig

Ausgabe 48

Januar/Februar 2016

Auflage: 430 Exemplare

## Neues von der Heimleitung (P. Kammer / C. Schafheitle)

### Was gibt es Neues im Besmerhuus?

**Herr Bruggmann:** Seit kurzem ist unsere neue Homepage fertig. Sie wurde aktualisiert mit neuen Fotos und vielen Erläuterungen zu neuen Strukturen und Konzepten. Zwischen den Zeilen lassen sich an neuen Begrifflichkeiten neue Haltungen und Konzepte festmachen.

So hat sich die Interpretation von unserem Logo verändert. Zum Beispiel standen die Stichworte Wohnen, Arbeiten und Schützen früher im Zentrum. Heute wird das Wort Schützen durch Beteiligen ersetzt. Mit der Beteiligung setzen wir den Fokus neu. Schauen sie einfach mal in die neue Homepage hinein, es lohnt sich.

**[www.besmerhuus.ch](http://www.besmerhuus.ch)**

### Gab es noch weitere Ereignisse?

**Herr Bruggmann:** Im Januar feiern einige langjährige MitarbeiterInnen ihr Dienstjubiläum.



*Roger Kuhn, Thomas von Arx, Irmete Spahija, Birsen Yildirim mit Heimleiter Markus Bruggmann*

Thomas von Arx kann auf 25 Jahre und Roger Kuhn auf 20 Jahre Mitarbeit im Besmerhuus zurückblicken. Irmete Spahija und Birsen Yildirim arbeiten schon 10 Jahre hier. Wir gratulieren allen ganz herzlich zu ihrem Dienstjubiläum und danken ihnen für ihre langjährige Mitarbeit. (Bericht Seite 6)

## **Neues von der Heimleitung Teil 2** (P. Kammer / C. Schafheitle)

Unsere diesjährige Weihnachtsfeier wurde in diesem Jahr anders als üblich gestaltet. Wir haben draussen gefeiert mit vielen verschiedenen Ständen. Es gab einen Stand mit Basler Mehlsuppe, Apfelküchlein und gegrillten Würsten. Am offenen Feuer - wir haben uns eine schöne, grosse Feuerschale angeschafft, wurde Stockbrot gebacken und in der Cafeteria konnte man bei Kaffee und Kuchen gemütlich sitzen. Zur weihnachtlichen Stimmung trugen viele Lichter, eine Musikband und ein Chor mit Sängerinnen und Sänger aus dem Besmerhuus bei. Das milde Wetter tat ein übriges zu unserer Weihnachtsfeier unter freiem Himmel.

### **Was gibt es sonst noch an Veränderungen ?**

**Herr Bruggmann:** Wir sind gerade dabei unsere Angebotspalette zu erweitern. Wir haben ein neues Konzept erstellt „Selbständiges Wohnen mit Assistenz“. Zusammen mit einigen Bewohnern sind wir daran das Projekt zu erarbeiten. Wir haben in der Nähe vom Besmerhuus eine Wohnung gemietet, wo die Bewohner per 1. März einziehen und von uns gemäss individuellem Bedarf betreut werden. Die Bewohner können dort in enger Anbindung an die Tagesstruktur und die bestehenden Wohngruppen vom Besmerhuus möglichst selbständig leben.

### **Was gibt es Neues beim Personal im Besmerhuus?**



**Herr Bruggmann:** Am 1. Februar hat Nils Vogel auf der Wohngruppe NEG mit einem Pensum von 100% angefangen. Herr Vogel hat Soziale Arbeit studiert und wird gemeinsam mit einem Team vom NEG das selbständige Wohnen mit Assistenz mit aufbauen.

## Ein Generationenprojekt der evangelischen Kirchengemeinde

Auf Initiative von Doris Münch inszenierte die evangelische Kirchengemeinde die Weihnachtsgeschichte als Generationenprojekt.

*Doris Münch*



Im Rahmen des Seniorennachmittags am 16. Dezember und am 20. Dezember erzählten Kinder, Jugendliche und Erwachsene, darunter auch einige Bewohner des Besmerhuus, die Weihnachtsgeschichte auf moderne Art.

Die Geschichte entwickelt sich aus einem Gespräch zweier Jugendlicher, die sich zu dieser uralten Geschichte moderne Fragen stellen...und Antworten finden.

Sie schlagen die Brücke zu aktuellen Themen wie dem Umgang mit Flüchtlingen und dem Miteinander der verschiedenen Religionen.



Mitgewirkt haben auch eine Schauspielerin und ein Schauspieler aus dem Besmerhuus. Diese Beteiligung und das gelungene Zusammenspiel mehrerer Generationen haben dem Weihnachtsspiel der evangelischen Kirchengemeinde eine besondere integrative Kraft verliehen.



## **Impressionen von unserer Weihnachtsfeier** (K. Gnos, T. Stoll)

Die Weihnachtsfeier im Besmerhuus fand am 23. Dezember statt.

Zu diesem festlichen Anlass wurde unser Innenhof weihnachtlich geschmückt und es wurden verschiedene Stände aufgebaut.

Die eingeladenen Gäste (Angehörige und Beistandschaften, Nachbarn, Freunde usw.) und das ganze Besmerhuus durften verschiedene Köstlichkeiten „schnabulieren“; Apfelchüechli, Bratwürste, Savelat und Mehlsuppe. Dazu gab es diverse Getränke. Ein feiner Weihnachtspunsch wurde angeboten. In der Kaffeestube im Neubau konnte man gemütlich Kuchen, Guetzli und Kaffee geniessen. Dabei entstanden spannende Gespräche.



Während der ganzen Feier sorgte eine Live-Band für weihnächtlich musikalische Unterhaltung. Dies gab dem Fest eine sehr schöne Stimmung.



Eine Attraktion war die grosse Feuerschale auf dem Innenhof, dort sassen die Besucher mit unseren Bewohnern um die grosse Schale und haben sich ein Schlangensbrot gemacht.



Auch die Ferienpräsentationen im Itzelsaal von den vielen Ferienangeboten 2015 fanden einen guten Anklang.

An unserem Verkaufstand vom Besmerhuus wurden noch diverse Weihnachtsgeschenke eingekauft.



Wir haben sehr viele positive Rückmeldungen zu diesem Weihnachtsfest erhalten. Es war eine wunderbare Stimmung.

## **Jubilaren-Feier vom 14. Januar 2016** (M. Bruggmann)

Wie ich schon auf der Titelseite unter Ereignissen angekündigt habe, feierten wir am 14. Januar 2016 die langjährigen Dienstjubiläen von vier Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die gebührend gefeiert wurden. Das ganze Besmerhuus war zu Kaffee und Kuchen eingeladen.

Frau Irmete Spahija trat ihre Stelle im Februar 2006 im Wohnheim an der Brückenstrasse an, wo sie bis im Juli 2014 arbeitete. Nach dem Umzug in den Neubau an der Besmerstrasse wechselte sie in das neu gebildete Hausdienstteam. Ganz herzlichen Dank für den 10-jährigen, engagierten Einsatz im Besmerhuus.



Am 01.01.2006 nahm Frau Birsen Yildirim ihre Arbeit in der Villa an der Besmerstrasse auf. Auch sie wechselte mit dem Bezug des Neubaus in das Hausdienstteam, wo sie mit ihrer ruhigen Art nicht nur für saubere Wäsche und Räume, sondern auch für frohe Herzen sorgt. Herzlichen Dank.



Im Jahr 1996 trat Roger Kuhn seine Stelle als Koch in der Stiftung für Gebrechliche, Katharinenberg in Nussbaumen an. Durch die Übernahme des ganzen Heims in den Verein Besmerhuus im Jahr 2001 kam Roger Kuhn zu uns ins Besmerhuus, wo er bis im Jahr 2005 in der Villa kochte. Gemeinsam mit dem Küchenchef arbeitet Roger nun seit vielen Jahren in der neugebauten, modernen Küche im Parterre des Verwaltungsgebäudes. Mit seinen fleissigen Händen und dem ansteckenden Humor ist Roger Kuhn für den Küchenchef, H. Bühler, eine wertvolle Stütze. Ganz herzlichen Dank.



Auch die Geschichte von Thomas von Arx hat nicht im Besmerhuus begonnen – am 01.01.1991 trat er seine Stelle als Betreuer im Verein Heim zur Bütte, Sitterdorf an. Mit der Fusion im Jahr 1997 zum Verein Besmerhuus zügelte auch Th. von Arx nach Kreuzlingen, wo er zuerst weiterhin als Betreuer ,

*Fortsetzung Seite 7 unten*



## Pflanzen im Besmerhuus (W. Schott / J. Hoffmann)

Am Besmerhuus ist das ganze Jahr Blumensaison.

Unter unserem Mammutbaum wächst eine besondere Pflanze. Ist das Wetter mild genug, dann blühen ab Januar bis April schöne grosse weisse oder rosa Blumen. Sie haben viel Nektar, den die Bienen und andere Insekten die überwintern, an sonnigen Tagen holen. Herr Schott hat schon mal nachgeschaut was sich jetzt tut und tatsächlich: die ersten Blütenstängel sind jetzt zu sehen.

Aber wie heisst diese Pflanze? Es ist eine sogenannte **Schnee- oder Christrose**. Sie mag es halbschattig, also kein pralle Sonne und die Erde sollte gleichmässig feucht und kalkhaltig sein. Bei uns fühlt sie sich wohl, denn sie vermehrt sich auch selber. Herr Schott hat unter dem Baum viele junge Pflanzen entdeckt.

Die Heimat der Schneerose ist ganz in der Nähe in den Ostalpen auf der Nord- und Südseite bis in einer Höhe von 1560 Meter. Auf der Alpensüdseite wächst auch noch eine Sorte mit bläulichen Blüten.

Die Schneerose wird auch Nieswurz genannt. Der Name kommt daher, weil man früher aus den Wurzeln Niespulver und Schnupftabak hergestellt hat. Sogar Medizin gegen Epilepsie soll aus der Pflanze hergestellt worden sein.

Heute weiss man, dass die ganze Pflanze giftig ist, ganz besonders die Wurzeln.

Die Schneerosen, die man jetzt im Laden kaufen kann, sind im Treibhaus in der Wärme vorgetrieben. Sie vertragen die Kälte draussen nicht. Aber im Frühling kann man sie in den eigenen Garten pflanzen und dort können sie bis zu 25 Jahre alt werden.



dann als Hauswart und seit Sommer 2014 als Gruppenleiter des Hausdienstteams arbeitet. Seine ruhige Art, seine Vielseitigkeit und sein Humor gehören nun bereits seit 25 Jahren zum Besmerhuus – herzlichen Dank!

## Maskenball im Besmerhuus (B. Leuthard)

Am Donnerstag, 4. Februar, fand im Besmerhuus ein überwältigender Maskenball statt. Auf Plakaten wurde schon vor 2 Wochen auf dieses spezielle Ereignis hingewiesen.



Die Vorbereitungen auf den Gruppen nahmen ihren Lauf. Die Bewohner und die Betreuer überlegten sich in welchen Kostümen sie am Maskenball teilnehmen möchten. Einige hatten noch Kostüme aus vergangenen Jahren, auch aus dem reichhaltigen Lager des Besmerhuus konnte man sich bedienen. Diejenigen welche neue Ideen hatten, haben sich noch etwas Neues gekauft. Die Vorfreude war bei unseren Bewohnern aus der Villa riesig, nach dem Mittagessen haben sie sich in die Kostüme gestürzt und sie wurden mit grosser Hingabe geschminkt.

Pünktlich um 14:00 Uhr eröffnete DJ Marco den Besmerhuus Maskenball 2016. Schon nach kurzer Zeit brachte DJ Marco die tanzbegeisterte Menge mit abwechslungsreicher Partymusik zum Toben und die Stimmung zum Höhepunkt.

Die Tanzbeine wurden geschwungen und die Polonaise ging durch das Partylokal. Die Leute haben viel gelacht und sich riesig amüsiert. Die Verkleidungen waren wie in den vergangenen Jahren sehr kreativ, vielfältig und lustig.



Neben Aliens, Cowboy, Clowns, Marienkäfer und Indianern gab es noch unzählige weitere verblüffende oder unheimliche Kostüme.





Etwa zur Halbzeit des Maskenballs wurden die Gäste mit feinen Köstlichkeiten aus der Küche verwöhnt und gestärkt. Es wurde Kaffee und verschiedene Süssgetränke ausgeschenkt. Nach dieser kleinen Erholungsphase ging die Party mit super Stimmung weiter.

Gegen 16:00 Uhr ende der Maskenball mit einem Finale. Schon kurz nach dem Maskenballs wurden stimmen laut, die sich für das nächstes Jahr eine Wiederholung wünschen.



## 51. Fasnetsumzug in Friedrichshafen (M. Kleck, S. Stern)

Am Samstag, den 06.02.2016, waren wir auf Einladung von Sylvia Hiss-Petrowitz am 51. grossen „Häfler Narrensprung“ auf der anderen Seeseite in Friedrichshafen.

Wir haben uns um 11.15 Uhr im Besmerhuus getroffen und wurden dann in zwei Etappen von Marco Kleck an den Kreuzlinger Hafen gefahren. Dort haben wir unser Auto abgestellt und sind an den Konstanzener Hafen gelaufen, um mit dem Katamaran um 12.02 Uhr Richtung Friedrichshafen zu fahren. Schon an Bord des Katamaran waren einige, welche, genauso wie wir übrigens, verkleidet waren. Da waren tolle Kostüme dabei: ein Indianer, ein Fuchs, ein Alien oder ein Clown beispielsweise.

Als wir dann um 12.54 Uhr in Friedrichshafen angekommen sind, hat uns bereits Thomas Stoll am Hafen erwartet. Gemeinsam sind wir dann zum Treffpunkt mit Sylvia gelaufen, welche für uns einen Platz an der Strasse reserviert hat und unsere Fasnetsabzeichen bereits besorgt hat.

In der ganzen Stadt war bereits eine tolle Stimmung mit Musik und vielen Leuten auf der Strasse. Als wir unsere Plätze eingenommen haben wurden wir auch „amtlich und offiziell“ durch Sylvia, welche bei den Bächlesfishern aktives Mitglied ist, mit einem 3-fachen „Gockelores – Kikeriki“ herzlich begrüsst.



Dann wurden wir bereits noch vor dem Umzug mit einer Cola und einer „klassischen Roten“ (Bratwurst) versorgt.

Und so langsam ging es los, als um kurz nach 14.00 Uhr die ersten Fanfaren und Trommeln zu hören waren, wussten wir: Der Umzug beginnt.





Insgesamt 52. verschiedene Häästräger, Musikvereine, Fasnetsnarren waren dabei und liefen in den folgenden zweieinhalb Stunden an uns vorbei. Mit dabei waren auch „d´Hafeschnoogä“ Romanshorn, so dass wir nicht die einzigsten Schweizer Gäste waren.



Das ganze ging bis kurz nach 16.30 Uhr und nach einer Verabschiedung und einem herzlichen Dankeschön an Sylvia Hiss-Petrowitz für die Einladung, die Platzreservierung und das Willkommen in Friedrichshafen sind wir auf den Katamaran gelaufen, welcher uns um 17.02 Uhr wieder zurück nach Konstanz gefahren hat.

Als wir dann um ca. 18.15 Uhr wieder im Besmerhuus waren hatten wir grossen Hunger. Aber wir waren einen erlebnisreichen und schönen Ausflug reicher und vielleicht sind wir ja auch beim 52. „Häfler Narrensprung“ in Friedrichshafen wieder zu Gast.

Bis dahin verbleiben wir mit einem Dankeschön an die Organisatoren für den tollen Tag und einem dreifachen „Gockeloes – Kikeriki“.



## Kochtipp von Hans Bühler (H. Bühler)

### Hackfleisch

#### Braten oder sorgfältig einfrieren

Rohes Hackfleisch verdirbt schnell. Deshalb sollte man es nach dem Einkauf sofort verwenden oder spätestens am nächsten Tag.

Hackfleisch lässt sich auch einfrieren. Es verdirbt aber nur dann nicht, wenn man es luftdicht verpackt.

Bleibt Sauerstoff in der Verpackung, fühlen sich Bakterien wohl und zersetzen das Fleisch



selbst im Gefrierschrank. Auch Fleisch, das beim Kauf in einer Gas-Atmosphäre verpackt ist, sollte vor dem Einfrieren umgepackt werden.

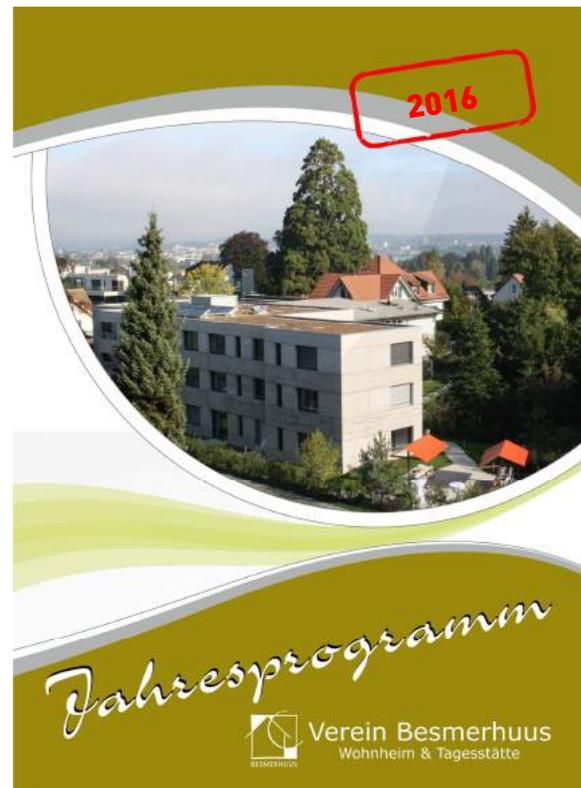
Grund: Das Gasmisch besteht zu 80 Prozent aus Sauerstoff.

**Tipp:** Das gefrorene Hackfleisch nie bei Zimmertemperatur, in der Mikrowelle oder im Wasserbad auftauen.

Durch die Wärme vermehren sich die Bakterien rasant. Das Fleisch sollte im Kühlschrank aufgetaut und danach gut durchgebraten werden.

## Jahresprogramm 2016 (Red.)

Seit einigen Jahren erstellen wir eine Broschüre mit einem Jahresprogramm, welches unsere Freizeitangebote für die Betreuten, Termine mit Jahresplan (Heimfahrwochenenden usw.) und Weiterbildungen für Betreute und Mitarbeitende beinhaltet. In der Broschüre sind die Aktivitäten gut umschrieben und bebildert. Alle Betreuten aus den Wohnheimen und die extern Beschäftigten in der Tagesstätte erhalten die Broschüre, damit sie sich passende Angebote aussuchen können. Auch Eltern und Angehörige sowie die Mitarbeitenden im Besmerhuus sind im Verteiler der Broschüre, die so ein umfassendes Bild der Aktivitäten im Besmerhuus gibt. Interessiert? [www.besmerhuus.ch](http://www.besmerhuus.ch).



## Geburtstage



Die Besmerhuus Ziitig gratuliert:

02. Januar	Hr. Brühwiler	04. Februar	Fr. Zawadzka
04. Januar	Fr. Steiner	06. Februar	Fr. Widmer
10. Januar	Fr. Yildirim	07. Februar	Hr. Müller
12. Januar	Hr. Hoffmann	15. Februar	Hr. Stoll
19. Januar	Fr. Hug	20. Februar	Hr. Hoffmann
20. Januar	Fr. Häberlin	22. Februar	Hr. Francioso
22. Januar	Fr. Wüst	27. Februar	Fr. Schellinger
24. Januar	Fr. Näder	28. Februar	Hr. Müller
31. Januar	Hr. Corso	28. Februar	Fr. Müller

*Alles Gute zum  
Geburtstag*



Th. von Arx

„Wer den richtigen Weg sucht, sollte niemals blind der breiten Masse folgen, sondern immer die Richtung wählen, die der gesunde Menschenverstand weist.“

*Thom Renzi*

## ... Termine... Termine... Termine... Termine... Termine...

### **Wann?**

12. Februar  
01. März  
06. März  
11. März

### **Was?**

Gottesdienst  
Treff-Di  
Kegelgruppe  
Gottesdienst

### **Wo?**

Kirche Kurzrickenbach  
Maurer Halle in Sulgen  
Spital Münsterlingen  
Kirche Kurzrickenbach

## Impressum

### **Herausgeber:**

Verein Besmerhuus  
Besmerstrasse 22  
CH-8280 Kreuzlingen

### **Redaktion Besmerhuus Ziitig:**

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

## **Nachgefragt** (K. Gnos, alias Yogi Bär)

### **Küchenteam im Besmerhuus, Teil 1**



Herr Bühler

**Yogi Bär:** Wie lange bist du schon im Besmerhuus?

**Hans Bühler:** Seit dem 01. März 2010, das sind 6 Jahre.

**Yogi Bär:** Kochst du gerne für uns?

**Hans Bühler:** Es macht mir Spass für Euch zu kochen.

**Yogi Bär:** Hast du eine Familie?

**Hans Bühler:** Ja ich bin verheiratet. Ich habe eine 23-jährige Tochter und einen 20-jährigen Sohn.

**Yogi Bär:** Welche Hobbys hast du in deiner Freizeit?

**Hans Bühler:** Mit meinen Kollegen gehe ich flippern. Ich halte mich sehr gerne in der Natur auf. Ab und zu gehe ich wandern. Zur Entspannung höre ich gerne Musik. Mit meiner Familie verbringe ich gerne meine Freizeit.

**Yogi Bär:** Kochst du zu Hause für deine Familie?

**Hans Bühler:** Meine Frau kocht jeweils von Montag bis Freitag. Ich koche manchmal am Wochenende. Am liebsten koche ich spezielle, aussergewöhnliche Gerichte.

**Yogi Bär:** Was braucht es alles, damit am Schluss das Essen auf dem Tisch steht?

**Hans Bühler:** Die Planung ist das A und O in der Küche. Zuerst mache ich eine Menüplanung für eine Woche, jeweils am Freitag. Anhand dieses Menüplans mache ich die Lebensmittelbestellung. Mein Tagesablauf sieht folgender massen aus: am Morgen bereite ich für Roger Kuhn, Susanne Huber und für mich die Arbeiten vor. Gemeinsam besprechen wir die Abläufe und kochen das Mittagessen. Später wird das Abendessen vorbereitet und zubereitet. Für den nächsten Tag werden auch schon Sachen vorbereitet.

**Yogi Bär:** Wo hast du deine Kochlehre gemacht?

**Hans Bühler:** In den Jahren 1982–1985 habe ich im Restaurant Weiher in Wil meine Lehrzeit absolviert. Danach war ich in verschiedenen Betrieben als Koch. In der Coop-Gastronomie war ich 15 Jahre tätig, davon war ich 10 Jahre Restaurantleiter. Im Altersheim im Park Schönenberg war ich 10 Jahre Küchenchef. Danach kam ich ins Besmerhuus.

**Yogi Bär:** Bist du zufrieden mit Roger Kuhn?

**Hans Bühler:** Roger Kuhn ist eine grosse Unterstützung für mich. Ich bin sehr zufrieden mit seiner Arbeit.

**Yogi Bär:** Gibt es eine spezielle Vorschrift, welche Kleider man trägt in der Küche?

**Hans Bühler:** Es ist von Betrieb zu Betrieb unterschiedlich. Wichtig ist in der Küche, dass jeden Tag saubere Kleider angezogen werden. Das Schuhwerk ist ein wichtiger Faktor für den Koch. Die Sohle darf nicht rutschig sein und geschlossene Schuhe sind von Vorteil, falls mal etwas Heisses ausleert.

**Yogi Bär:** Wer gehört zu deinem Küchenteam?

**Hans Bühler:** Mein Team besteht aus Susanne Huber und Roger Kuhn.

## **Nachgefragt** (K. Gnos, alias Yogi Bär)

### **Küchenteam im Besmerhuus, Teil 2**



**Yogi Bär:** Roger, wie lange arbeitest du schon im Besmerhuus?

**Roger Kuhn:** Ich arbeite seit 20 Jahren im Besmerhuus, also seit 01. Januar 1996. Zuerst habe ich im Katharinenberg Nussbaumen 4,5 Jahre gearbeitet. Im Jahr 2001 wurde der Katharinenberg vom Verein Besmerhuus übernommen. Seit ich im Besmerhuus arbeite, habe ich schon einige Chef-Köche gehabt!

**Yogi Bär:** Wie findest du die Zusammenarbeit mit H. Bühler?

**Roger Kuhn:** Ich bin zufrieden, sonst wäre ich schon längst nicht mehr hier.

**Yogi Bär:** Was machst du in deiner Freizeit?

**Roger Kuhn:** Ich fahre sehr gerne Ski im Winter. Das Velofahren und Joggen gehört auch zu meiner Freizeitbeschäftigung.

**Yogi Bär:** Welche Aufgaben hast du hier in der Küche?

**Roger Kuhn:** Ich bin der Stellvertreter von Hans Bühler. Meine Spezialität ist die Pizza-Roger, das Rezept ist geheim. Ich bereite sehr gerne Süßspeisen zu, da bin ich richtig gut.

**Yogi Bär:** Wo hast du deine Lehre gemacht?

**Roger Kuhn:** Meine Lehrzeit war in Neu St. Johann im Johaneum. Zuerst habe ich ein Jahr Praktikum absolviert und anschliessend eine 2-jährige Lehre.

**Yogi Bär:** Was machst du alles in der Küche bis das Essen auf dem Tisch steht?

**Roger Kuhn:** Zuerst ziehe ich meine Strassenkleider aus und ziehe saubere Kleider an. Mein Tagesablauf beginnt mit einem gemeinsamen Gespräch mit H. Bühler. Anschliessend kontrolliere ich den Milch- und Mineralwasserbestand und fülle nach Bedarf auf. Das Rüsten von Gemüse, Früchten und Salate gehört zu meinen Aufgaben. Nach Absprache mit H. Bühler kochen wir gemeinsam. Am Nachmittag bereite ich das Abendessen vor. Die Küche wird täglich gereinigt, das ist sehr wichtig wegen der Hygiene. Um 15.00 Uhr habe ich Feierabend, ausser am Mittwoch arbeite ich länger, da H. Bühler frei hat. Meine Arbeitszeit ist eine 5-Tage-Woche und verteilt auf 6,5 Stunden pro Tag. Ich arbeite 80% im Besmerhuus.

**Yogi Bär:** Wenn du zu Hause bist, kochst du?

**Roger Kuhn:** Ich lebe alleine und bin ledig. Ja, ich koche für mich zu Hause.

## **Nachgefragt** (K. Gnos, alias Yogi Bär)

### **Küchenteam im Besmerhuus, Teil 3**



*Frau Huber*

**Yogi Bär:** Bist du zufrieden mit deinem Chef?

**Susanne Huber:** Ich bin zufrieden mit meinem Chef Hans Bühler.

**Yogi Bär:** Wie gefällt es dir im Besmerhuus?

**Susanne Huber:** Ja, ich finde es schön hier.

**Yogi Bär:** Welche Arbeit verrichtest du in der Küche?

**Susanne Huber:** Ich schäle Kartoffeln und Rüebli. Den Scheibenkäse packe ich aus. Dieser Käse ist für die Toastbrote. Alle Türen in der Zentralküche reinige ich. Meine Pause ist um 9.30 Uhr, dann trinke ich einen Kaffee und esse ein Jogurt.

**Yogi Bär:** Welche Arbeit machst du am Liebsten?

**Susanne Huber:** Die schönste Arbeit ist den Küchenboden zu wischen mit dem Besen.

**Yogi Bär:** Arbeitest du den ganzen Tag in der Küche?

**Susanne Huber:** Ich arbeite nur morgens in der Küche von Montag bis Freitag.

**Yogi Bär:** Was machst du an den Nachmittagen von Montag bis Freitag?

**Susanne Huber:** Ich arbeite an den Nachmittagen in der Lingerie.

**Yogi Bär:** An welchen Tagen hast du frei?

**Susanne Huber:** Meine freien Tage sind der Samstag und der Sonntag.