

Öisi Ziitig



GRÜEZI MITENAND

Inhaltsverzeichnis

GRÜEZI MITENAND	2
Unsere Anlässe im August	3
Unsere Lernenden feiern.....	4
Mit Bestnote im Kanton abgeschlossen .	7
Verstärkung im Team HR.....	8
Pfarrer Michael Landwehr	9
Pater Alex.....	10
Interview	11
Kleines morgendliches Verbrechen	16
Unsere Rätselecke	18
Ein Gruss aus der Küche	21
Interner Umzug unseres Coiffeursalons	24
Neue Physiotherapeutin.....	26
Auch der Wiesengrund war im	
Fussballfieber	29
Herzenswünsche erfüllen	30
Schlusspunkt	32

Titelbild



Gezeichnet von
Oleksandr Prokhorov, Freiwilliger
Mitarbeiter

Liebe Leserinnen und Leser

Gerne würde ich Sie jetzt einstimmen auf den Monat August mit folgenden Worten: Der August ist der Monat voller sommerlicher Erinnerungen und angedeuteter Übergänge in den bunten Herbst, der Monat, der intensiv strahlt, wenn der Sommer langsam zu Ende geht.

Leider gab es bisher noch keine wirklich lauen Sommernächte, in denen wir unendlich lange draussen sitzen und in den Sternenhimmel schauen konnten. Auch wenn der Sommer nach kalendarischen Tagen gezählt wirklich zu Ende geht, hoffen wir doch alle sehr, dass der August statt mit spätsommerlichen Eigenheiten endlich als richtiger Sommermonat durchstartet. Wir wünschen uns, dass die Sonne nun täglich scheint und uns spüren lässt, dass zu viel Sommer auch nicht gut ist. Das brauchen wir, damit wir dann Ende August die kühlen Nächte wirklich als Wohltat erleben, die Luft mit einem Hauch von Abschied vom Sommer erfüllt ist und wir uns dann auf einen goldenen Herbst freuen. Aber diese Gedanken sind noch viel zu früh, denn der Sommer ist in diesem Jahr noch nicht gekommen. Also - wir wünschen uns jetzt den Sommer sehnlichst herbei.

Ihre Cora Serafini

Leiterin SZ Wiesengrund

Unsere Anlässe im August

Donnerstag, 1. August, 9.30 Uhr

1. August-Feier

Die Kapelle Wasewachser unterhält uns mit passender Musik, um 11 Uhr spricht Pfarrer Helge Fiebig die Rede zum Nationalfeiertag, Wurst und Weggen sind parat. Viel Spass!



Donnerstag, 8. August, 15.00 Uhr

Felix - The Piano Man

Sommerplausch mit bester Unterhaltung durch den Piano Man. Wir servieren einen Drink und Kuchen bei hoffentlich schönstem Wetter im Wiesengrundgarten.



Donnerstag, 15. August, 15.00 Uhr

Konzert mit der „Alte Garde“

Auch dieses Jahr besucht uns die Alte Garde Winterthur. Geniessen Sie diese unterhaltsame Musik.



Donnerstag, 22. August, 15.00 Uhr

Kapelle Warth-Buebe

Sommernachmittags-Gartenplausch mit der Kapelle Warth-Buebe und ihrer Hackbrettmusik. Freuen Sie sich auf lüpfige Musik.



Donnerstag, 29. August, 14.00 Uhr

Lotto

Freuen Sie sich auf einen unterhaltsamen Nachmittag mit dem Ehepaar Frey und vielen Freiwilligen Helfern.



Freitag, 30. August, 9.30 Uhr

Bewohnerausflug in die Kartause Ittingen

Wer mag, ist herzlich zum Ausflug in die Kartause Ittingen eingeladen. Die Busse stehen ab 9.30 Uhr beim Eingang Eichgut für Sie bereit. Schön, sind Sie dabei!



Unsere Lernenden feiern



Von links nach rechts:

Diyala Ibrahim, Restaurations-
angestellte EBA

Sidney Sutter, Köchin EFZ

Bich Doan Nguyen, Köchin EFZ

nicht auf dem Bild:

Julia Eschmann, Fachfrau Gesundheit EFZ

Herzlichen Glückwunsch !!!

Wir sind stolz, dass alle Lernenden
Pflege/Küche/Service ihren Abschluss be-
standen haben!

Erinnert ihr euch, liebe frisch gebackene
Berufsleute, noch an den ersten Arbeits-
tag im Lehrbetrieb? Erst gerade habt ihr
die Oberstufe abgeschlossen und seid

wohl noch etwas schüchtern gewesen.
Wahrscheinlich wart ihr auch gespannt,
was alles Neues auf euch zukommt.
Vielleicht wart ihr unsicher, habt gezwei-
felt, ob ihr das schafft.
Ihr habt eure ganze Energie in eure
Lehre gesteckt und seid den Weg bis ans
Ziel gegangen, Gratulation!
Mit dem Bestehen der Prüfungen habt ihr
nicht nur bewiesen, dass ihr intelligente
und zielstrebige Menschen seid.
Ihr habt noch mehr unter Beweis ge-
stellt, ihr habt gezeigt, dass ihr etwas
zu Ende bringen könnt.
Wenn ihr auf eurem weiteren Berufs-
und Lebensweg Erfolg haben wollt, dürft
ihr nicht einfach das wiederholen, was
andere vor euch getan haben.
Darum rate ich euch: Folgt keinem aus-
getretenen Pfad. Findet euren eigenen
Weg.

Wir wünschen allen eine erfolgreiche
Berufszeit!

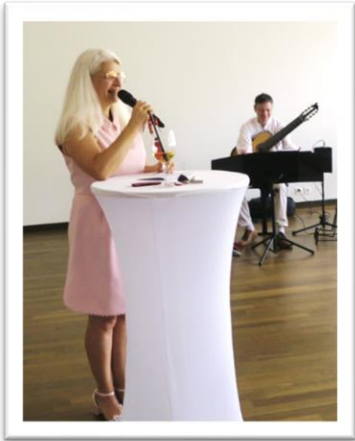
Karin Froschauer
Bildungsbeauftragte



v.l.n.r. Hubert Breitenstein, Berufsbildner
 Sidney Sutter, Köchin EFZ
 Bich Doan Nguyen, Köchin EFZ
 Dieter Goebel, Leiter Küche

Links: Alzbeta Kauf, Berufsbildnerin
 Rechts: Diyala Ibrahim,
 Restaurationsangestellte EBA





Mit Bestnote im Kanton abgeschlossen

Unsere Lernende, Diyala Ibrahim, hat nicht nur bei uns in der Praxis beste Lernerfolge erzielt. Mit einer Gesamtnote von 5.8 hat sie als Beste vom ganzen Kanton abgeschlossen in den Berufen Hotellerie / Gastronomie. Zu diesem unglaublichen Erfolg gratulieren wir ganz besonders. Im Rahmen einer feierlichen Diplomübergabe konnte Diyala stolz die Urkunde in Empfang nehmen.

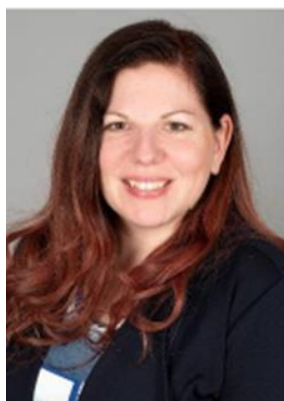


Verstärkung im Team HR

Unser Alltag im SZW ist sehr lebendig und vielfältig. Wir alle spüren, wie sich die Erwartungen an uns stetig verändern und zusätzliche Herausforderungen in unserer Arbeit zu bewältigen sind. Auch im Bereich vom HR (Human Resources / Personal) sind die Anforderungen kontinuierlich gestiegen. Als Arbeitgeberin wollen wir den täglichen Anforderungen mit hoher Professionalität begegnen und unser HR in Zukunft zu einer noch wichtigeren Drehscheibe und internen Dienstleistungsfunktion ausbauen.

Aus diesem Grund haben wir das Team im HR ergänzend zu Rebecca Domanico verstärkt. Wir freuen uns, dass wir das Team im HR ab dem 1. August 2024 mit Simona Feuz als Leiterin HR ergänzen dürfen. Gerne stellt sich Simona Feuz Ihnen selbst vor.

Wir haben Simona Feuz als empathische, sympathische und dem Menschen zugewandte Persönlichkeit kennengelernt. Wir sind überzeugt, dass sie mit ihrer humorvollen und engagierten, kooperativen Art perfekt zu uns in den Wiesengrund passt. Wir heissen Simona Feuz von ganzem Herzen willkommen und wünschen ihr einen fantastischen Start in unserem Haus.



Simona Feuz

Mein Name ist Simona Feuz und ich bin 46 Jahre jung. Vor 3 Jahren bin ich vom Thurgau nach Winterthur gezogen.

Als gelernte Kauffrau und ausgebildete Personalfachfrau bin ich ins Human Resources reingewachsen. Seit dem Jahr 2003 darf ich bereits alle spannenden Aufgaben von A - Z rund ums HR managen. In meinen bisherigen Tätigkeiten als Leiterin Personal, war ich unter anderem für das gesamte HR von bis zu 2'600 Mitarbeitenden und bis zu 6 Teammitgliedern verantwortlich. Ich durfte in den vergangenen über 20 Jahren im HR diverse Firmen und Branchen durchlaufen. Darunter waren unter anderem auch die Gesundheits- und Medizinalbranche vertreten, welche mich positiv mitgeprägt haben. Deshalb freue ich mich sehr auf die neue Herausforderung im SZW und ein Teil eines tollen Teams und einer wertvollen Reise sein zu dürfen.

Ich bin eine realistische Optimistin mit dem Herz am rechten Fleck. Neben meinen versierten Fachkenntnissen zeichne ich mich durch sehr gute Umgangsformen und Humor aus.

In meiner Freizeit gibt es einige Unternehmungen, die mir viel Freude bereiten wie z.B. schwimmen, spazieren, tanzen und reisen. Um meine kreative Seite zu bedienen häkle ich und spiele seit über 40 Jahren Klavier.

Pfarrer Michael Landwehr

NEUGIERIG ... sind Sie, liebe Gemeinde, vielleicht auf mich. Die bayerische Tracht ist neben eleganter Lässigkeit mein Markenzeichen als Hommage an mein Heimatland. Eingebürgert in Samedan bin ich als gebürtiger Westfale nach fast einem Vierteljahrhundert hochalpinen Geländes in zumeist urbaneren, seemässigen Landschaften der Kantone Zürich und Zug unterwegs. Wer bin ich? Zwischen Kirche und Tourismus, ReformTalk und ZwingliTheater, Konzert und Motorradgottesdienst. Der Tourismus-/ Eventpfarrer, der bei Kirche im Grünen open air mag?! Der Hochzeitspfarrer, der für ausgefallene Trauungen ebenso zu haben ist wie für fröhliche Taufen und feinsinnige Abdankungen?! Der Livestreampfarrer, der neben der analogen auch die digitale Kirche schätzt?! Der verständnisvolle, einfühlsame Seelsorger, der ein Ohr ganz bei Gott und eines bei den Menschen hat?! Der Netzwerker, der Kirche im Heute aus dem Gestern für Morgen denkt und aus vielfältigen Beziehungen in diversen Kontexten und Lebensräumen lebt?! Der leidenschaftliche Theologe, der sich für Gemeindeentwicklung und Karl Barth interessiert und sich in der Prüfungskommission des Konkordats um Aus- und Weiterbildung des kirchlichen Nachwuchses bemüht?! Die

Chance, gemeinsam die frohe Botschaft des in seiner Liebe freien und in seiner Freiheit liebenden Gottes zu hören und gemeinsam zu teilen – vielfältig und lebendig, traditionell und innovativ – das sind Facetten meines Lebens und Wirkens. Gerne übernehme ich deshalb ab Juli 2024 für ein Jahr die pfarramtlichen Aufgaben einer treusorgenden Stellvertretung in der Reformierten Stadtkirche Winterthur. Ebenfalls übernehme ich die Gottesdienste und Besuche im Seniorenzentrum Wiesengrund und freue mich auf viele schöne Begegnungen mit Ihnen. Wer ich bin? Erleben Sie selbst!

Michael Landwehr, Pfarrer



Pater Alex

Liebe Bewohnerinnen und Bewohner des
Seniorenzentrums Wiesengrund,

Ich möchte Sie alle mit diesem Schreiben
herzlich begrüßen.

Zuerst darf ich mich Ihnen vorstellen. Ich
heisse Alex Kaleeckal, stamme aus
Kerala, Südindien. Ich bin mit meinen El-
tern und drei Brüdern in einem kleinen
Dorf aufgewachsen. Da ich den Wunsch
hegte, Priester zu werden, trat ich nach
meiner Schulausbildung im Jahr 2000 ins
Priesterseminar in Kerala ein. Später
wurde ich von meinem Bischof in Indien
für das Theologiestudium nach Rom ge-
schickt. 2011 wurde ich zum Priester ge-
weiht. Ich habe in Rom im Kirchenrecht
promoviert.

Während meiner Studienzeit in Rom
habe ich in meinen Ferien in einigen
Pfarreien in der Schweiz, hauptsächlich
in der Pfarrei Schwyz, Aushilfe geleistet.
Durch diese Aushilfen habe ich auch die
Schweiz gut kennen und schätzen ge-
lernt. Von 2020 bis Dezember 2023 war
ich als Vikar in einer Stadtpfarrei in Zü-
rich tätig.

Seit Februar 2024 arbeite ich in der
Pfarrei St. Peter und Paul in Winterthur.
Es ist schön, dass ich regelmässig zwei-
mal im Monat mit Ihnen Gottesdienst
feiern darf. Auch habe ich mich sehr
gefreut, viele von Ihnen schon verschie-
dene Male im Gottesdienst getroffen und
kennengelernt zu haben. Wenn Sie eine
Krankenkommunion oder ein Gespräch
wünschen, melden Sie sich einfach bei
mir. Es macht mir Freude, unseren Glau-
bensweg gemeinsam zu gehen, die Liebe
Gottes mit Ihnen zu teilen und Ihnen in
Ihren Sorgen beizustehen und Hoffnung
zu schenken.

Möge der liebende Gott uns alle reichlich
segnen!

Mit lieben Grüssen
Alex



Interview

Anna Marie Zimmermann, 6. Etage

Der nächste Wiesengrund-Ausflug führt in die Karthause Ittingen. Als diese noch ein reiner landwirtschaftlicher Betrieb war, hat Frau Zimmermann dort gearbeitet. Dies und viel mehr durfte ich von ihr erfahren. Und hier ist ihre Geschichte.

Im Engadin

Meine ersten Lebensjahre habe ich in Sent im Engadin verbracht. Meine Mutter stammte von dort, und wir lebten als Familie bei der Grossmutter im Haus. Mein Vater war Wagner und Schreiner. Mit ihm sprach ich Deutsch, mit der Mutter Romanisch. Bis zur dritten Klasse besuchte ich dort die Schule, natürlich auf Romanisch.



Grossmutter spann unsere Schafwolle und strickte unermüdlich Socken. Meine Mutter war Strickerin und stellte die kunstvollsten Sachen her für die Frau

Pfarrer und für andere Leute, die es sich leisten konnten: Socken mit komplizierten Mustern, Plissée-Röckchen und vieles mehr.

Leider gab es im Krieg im Engadin zu wenig Arbeit für meinen Vater, so dass wir ins Unterland ziehen mussten.

Im Tösstal

Unsere erste Station war Sternenbergr, Vaters Heimatgemeinde. Dort arbeitete er im Wirtshaus Sternen.

Als ich 12 Jahre alt war, starb meine Mutter mit 37 Jahren. Ihre Beschwerden kamen von einer Darmverwicklung, und das wurde leider zu spät entdeckt.

Es war ein grosser, schmerzhafter Einschnitt in meinem Leben. In meiner Freizeit und in den Ferien arbeitete ich nun oft bei meinem Vater im Sternen.

Er fand eine Stelle in der Schreinerei in Kollbrunn und baute dort ein Haus. Als ich 15-jährig war, heiratete er ein zweites Mal. Mit unserer Stiefmutter hatten wir es sehr gut. Ihre Schwester arbeitete im Volg, und auch ich konnte dort ab und zu ein paar Batzen verdienen.

Nach meiner Schulzeit absolvierte ich ein Haushaltlehrjahr im Rossberg oberhalb von Kempttal, und zwar bei der Familie des Verwalters des dortigen landwirtschaftlichen Betriebes, welcher der ETH

angeschlossen war. Auf dem Dokument, das mein abgeschlossenes Haushaltjahr bescheinigte, unterschrieb Professor Howald von der ETH. Darauf war ich sehr stolz.

Bis zu meinem 20sten Lebensjahr blieb ich bei der Familie im Rossberg. Dann wurde mir eine Stelle in der Karthause Ittingen vermittelt. Der Chef der Schule im Rossberg besuchte mich dort, um zu sehen, wie es mir ging. Es war damals üblich, dass man seine Arbeitskräfte am neuen Ort noch eine Weile begleitete.

Ittingen

Die Karthause Ittingen war damals ein grosser Landwirtschaftsbetrieb. Meine Aufgabe war es vor allem, für ungefähr 20 Mitarbeitende zu kochen. Es war eine einfache, schmackhafte Küche für Leute, die Hunger hatten. Manchmal half mir meine Chefin, und dafür beteiligte ich mich abends an Arbeiten wie etwa beim Zusammenfalten der Wäsche.

In der Karthause lernte ich auch meinen zukünftigen Mann kennen, der als Meisterknecht arbeitete und aus Bern stammte. Als es klar war, dass wir heiraten würden, fassten wir den Plan, einmal gemeinsam einen Betrieb zu leiten.

Fast hätten wir den Betrieb in der Karthause übernommen, aber es wurde uns davon abgeraten. Seit dem Krieg ging es dem Betrieb finanziell nicht mehr so gut, und vieles darin war veraltet.

Die Karthause Ittingen (alte, korrekte Schreibweise) wurde im 12. Jahrhundert als Augustinerkloster gegründet. 1461 ging es an den Karthäuserorden über. 1524 wurde das Kloster im Zusammenhang mit Konfessionskonflikten gestürmt und schwer beschädigt. Es dauerte lange, bis es sich davon erholt hatte. Im 18. Jahrhundert erreichte es eine Blütezeit dank professioneller Bewirtschaftung. 1848, während der französischen Revolution, wurde das Kloster aufgelöst wie viele andere in dieser Zeit.

1867 kaufte der 21-jährige Viktor Fehr das Kloster. Er kam aus einem reichen St.Galler Geschlecht und hatte Landwirtschaft studiert. Aus den Klostergebäuden entstand ein feudaler Landherrsitz, und aus den Ländereien wurde ein innovativer, vielfältiger landwirtschaftlicher Grossbetrieb. Viele Jahre blieb der Betrieb in der Familie. Frau Zimmermann hat den Enkel von Viktor Fehr noch kennengelernt. Nach dem 2. Weltkrieg überstieg dann der Unterhalt der Gebäude die Möglichkeiten einer privaten Familie.



Klosterportal vor 1977 und heute, darauf der heilige Bruno

1977 wurde die Stiftung Karthause Ittingen gegründet.

Seitdem können alle Menschen diesen wunderbaren Ort geniessen, nächstens auch die Bewohnenden im Wiesengrund anlässlich des Ausfluges.

Heimenstein

Mein Verlobter absolvierte nun noch die Handelsschule in Bern, während ich die halbjährige Ausbildung an der landwirtschaftlichen Schule Wülflingen in Angriff nahm. Nach deren Abschluss begann ich im Bauernbetrieb Heimenstein oberhalb

Seuzach zu arbeiten, wieder als Köchin, diesmal für 25 Personen, Frühstück (mit Rösti), Mittag- und Abendessen. Dazu galt es, die Zwischenverpflegungen für die Feldarbeiter vorzubereiten. Meine Vorgängerin hatte einige Missstände hinterlassen, die ich zuerst beseitigen musste, zum Beispiel alte, schlecht gewordene Konserven entsorgen, neue herstellen und diese dann auch verwenden. Auch war bisher beim Kochen unnötig gespart worden. Die Mitarbeitenden waren begeistert von meinen Knöpfli, die jetzt genügend Eier enthielten.



Die junge Familie

Nach der Heirat 1954 war ich noch weiter im Heimenstein tätig, und auch mein Mann hatte dort eine Arbeit bekommen. Leider hatten sie keine Wohnung für uns. Mein Mann machte nun eine Lehre bei Sulzer, wo er anschliessend arbeitete, und dies bis zu seiner Pensionierung. Wir wohnten an der Salstrasse in einem Block, wo zu jeder Wohnung ein Sitzplatz mit einem Stück Wiese gehörte. Nacheinander kamen Ruth, Theresli und Hans zur Welt. Ich blieb nun zuhause bei den Kindern, die ich von Kopf bis Fuss selber

einkleidete, oft alle mit demselben Stoff und derselben Wolle.



Auf dem Sitzplatz richtete mein Mann einen Grill ein.



Theresli

Und nun muss ich vom allerschlimmsten Ereignis in meinem Leben erzählen. Eines Tages kam das siebenjährige Ruthli weinend aus der Schule heimgelaufen und konnte nur schluchzen: "S Theresli". Ich brachte Ruthli zur Nachbarin und eilte gleich zum Fussgängerübergang, über den der Schulweg führte. Die Ambulanz war bereits dort, aber es war zu spät. Mein fünfjähriges Töchterlein starb auf dem Weg ins Spital. Es war bereits in der Mitte der Strasse gewesen und war

nochmals zurückgerannt, um die Schuhe zu binden. Damit hatte der Chauffeur des herannahenden Lastwagens nicht gerechnet.



Familienleben

Das Leben musste weitergehen, und unsere beiden anderen Kinder brauchten uns. Oft wanderten wir mit ihnen, und die Ferien verbrachten wir in Familienherbergen in den Alpen.



Hier ist Theresli noch dabei.

Gerne widmete ich mich textilen Handarbeiten, wie Makramee, Gobelin, Teppichknüpfen.

Sehr wichtig war uns unsere Pünt, wo wir leidenschaftlich gärtnernten und schöne Nachmittage und Grillabende verbrachten.



Als die Kinder grösser waren, reisten wir mit ihnen auch ins Ausland, an den Gardasee zum Beispiel.

Nach der Pensionierung

konnten wir unsere Reisen ausweiten. Zum Beispiel waren wir in Amerika mit dem Sohn Hans und der Schwiegertochter. Das sind unvergessliche Erinnerungen. Mit einem Mietauto machten wir zweimal je eine ausgiebige Rundreise durch viele Länder der USA.

Von meinem Mann musste ich viel zu früh Abschied nehmen. Er war erst 76 Jahre alt, als er nach nur 12 Spitaltagen an einem Lungentumor starb.

Ich war da 72-jährig und habe die ganze Pünt umgestochen, bevor ich sie mit grossem Bedauern abgab.

Und jetzt werden diese Pünter umgegraben, weil Schadstoffe im Boden sein sollen. Jahrzehntlang haben die Kinder und ich unser selbstgezoogenes Gemüse gegessen und leben immer noch.

Ich blieb weiter an der Salstrasse wohnen und hatte zu meiner Freude viel Besuch von den zwei Enkeln und den beiden Urenkelkindern.



Mit Urenkel

Wiesengrund

Vor gut zwei Jahren hatte ich eine sehr schwere Darmentzündung. Zuerst versuchte ich, mich zuhause zu kurieren, aber bald musste ich mich notfallmässig ins Spital begeben. Ich nahm 7 kg ab und fühlte mich völlig am Ende, auch als man dann die Krankheit in den Griff bekommen hatte. Nach einer Pflegephase im Tertianum konnte ich hier im Wiesengrund unterkommen, zuerst für kurze Zeit in einem Übergangszimmer, und dann schon bald hier im sechsten Stock. Weil ich immer noch so schwach war und mit dem Leben irgendwie schon abgeschlossen hatte, gab ich fast alles weg,

was ich hatte, leider auch die Fotoalben. Aber nun geht es mir wieder gut, und ich fühle mich wohl im Wiesengrund.



Gerne mache ich bei den Aktivitäten mit wie Äpfel und Bohnen rüsten sowie die kreativen Tätigkeiten in der Aktivie-

rung. Hier sind wir beim Dörren. Dabei geniesse ich auch die anregenden und erfrischenden Kontakte.



Und zum Schluss gute Wünsche an Frau Zimmermann auf Romanisch:

Chara Duonna Annamaria, eu giavüsch ad Ella blers bels dis divertaints in buna cumpagnia! Grazcha fich da Sias istor-gias! Per mai d'eira quai ün grond inrichimaint da discuorrer cun Ella.

Margrit Tenger

Kleines morgendliches Verbrechen

von Seraina Bisang

Draussen hat es geregnet
Du gehst verschlafen am Morgen und
Krsch
Die Schnecke unter deinem Fuss
Mord aus Fahrlässigkeit
Die Schuld mindert das nicht
Du schaust dich um
Zur frühen Stunde gibt es keine Zeugen
Du schiebst die Leiche unter die Halme
Die hängen schwer von Tropfen
Die Schuld wäscht das aber nicht ab
Der Mord ist so klein
Du kannst ihn nicht vergessen
Den ganzen Tag.

Georgi Gospodinov

Das kleine Gedicht passt zu diesen Sommer-Regentagen.

So geht es uns allen: Wie schnell ist eine Schnecke zertreten. Grad in den vielen Regentagen, wenn sich so viele davon auf den Wegen tummeln. „Nur eine Schnecke!“ Schneckenkörner erledigen sie, die Schere tut das ihre, im Dolenloch verschwinden sie. Und Schuldgefühle verdrängen wir. Wir schützen doch unser Gemüse, die Blumen. Und übrigens für manche sind Schnecken auch ein bisschen „gruusig“. Und doch seit alter Zeit

gilt die Weinbergschnecke als Delikatesse. Weinbergschnecken sind geschützte Tiere. Dafür gibt es nun Schneckenfarmen... . Ob Schnecken essen gesund ist, weiss ich nicht. Aber: Schnecken sind der Gesundheitsdienst im Garten. Es gibt sie seit 530 Millionen Jahren, 25 000 ihrer Art leben an Land. Und für die Wissenschaft sind sie immer noch ein Geheimnis. Man weiss aber, dass sie ein tolles Liebesleben haben.

Wie schön sind ihre Gehäuse, fein und zerbrechlich, farbig und verletzlich die

Spiralen. Wie gern sammeln Kinder die vielfältigen Schneckenhäuschen!

Die Schnecke ist auch ein Symbol:

Ein Symbol für die Langsamkeit; auch dem Leben in unserer Zeit wäre mehr Langsamkeit zu wünschen. Wie in einem japanischen Haiku zu lesen ist: „Ja Schnecke, besteig den Fuji, aber langsam, langsam.“

Ein Symbol für die Sensibilität: Auch ein viel achtsamerer, feinfühligerer Umgang mit Menschen und der Natur wäre wünschenswert.

Manchmal muss man sich auch ins Schneckenhaus zurückziehen, weil einem alles zu viel wird, um wieder zu sich selber zu kommen. Und dann bricht man wieder auf, streckt die Fühler aus, um Neues zu erleben. So ist die Weinbergsschnecke auch ein Symbol für Erneuerung.

In Buddhistischer Lehre ist die stumme Schnecke ein Symbol für Redekunst und Wohlklang. Und in Afrika sind Schneckencolliers ein religiöser Schmuck und Schneckenhäuschen Geld im Tauschhandel. So lese ich.

Ein afrikanischer Geschäftspartner meines Mannes brachte einmal für seinen Bruder in London sechs riesengrosse schwarze Schnecken mit, jede mit einem grossen Haus auf dem Rücken. Eine Schnecke schenkte er meinem Mann als eine Delikatesse. Kochen, das ging nicht, der Widerstand der Kinder und auch unsere Bedenken waren zu gross. Eine Schachtel und der feuchte Schüttstein in der Küche wurden ihr Zuhause. Erdbeeren, Grünzeug wurden ihr als Nahrung gebracht. Den ganzen Tag waren wir mit ihr beschäftigt. In der Nacht war sie sehr aktiv, kroch durch die Küche warf Waschmittelpackung und kleine Flaschen um. Nach ein paar Tagen setzten wir sie an einem kleinen Bach aus. Wir sahen sie nicht mehr. Konnte sie überleben? Noch immer denke ich an sie.

Und es ist mein Wunsch für alle Schnecken: Dass sie trotz grosser Hitze ein feuchtes Plätzchen finden, unbedroht, aber auch nicht bedrohlich für den Garten.



Unsere Rätselecke

Quiz Nr. 76:

Schweizer Kantonshauptorte

Unser Land zählt 26 Kantone. Bei 13 Kantonen sind Name von Kanton und Hauptort identisch. Es sind folgende Kantone: Zürich, Bern, Luzern, Schwyz, Glarus, Zug, Freiburg, Solothurn, Basel-Stadt, Schaffhausen, St. Gallen, Neuenburg und Genf.

Wie heissen die Kantonshauptorte folgender Kantone?

1. Uri



- S)** Altdorf
- T)** Wassen
- R)** Andermatt

2. Obwalden



- P)** Giswil
- C)** Sarnen
- A)** Stans

3. Thurgau



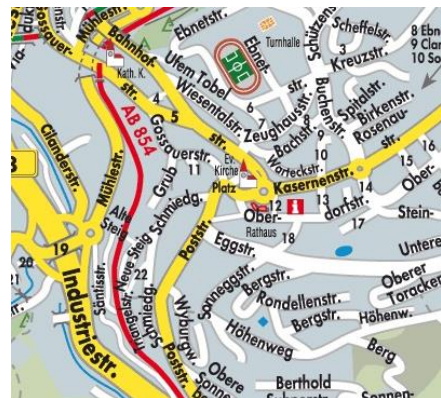
- P)** Kreuzlingen
- I)** Weinfelden
- H)** Frauenfeld

4. Tessin



- W)** Bellinzona
- U)** Locarno
- Z)** Lugano

5. Appenzell Ausserrhoden



- N)** Trogen
- E)** Herisau
- A)** Appenzell

6. Appenzell Innerrhoden



- I)** Appenzell
- O)** Herisau
- H)** Trogen

7. Graubünden



- N)** Davos
- U)** Thusis
- Z)** Chur

8. Aargau



- L)** Brugg
- E)** Aarau
- A)** Baden

9. Basel Landschaft



- E)** Arlesheim
- G)** MuttENZ
- R)** Liestal

10. Waadt



- L)** Lausanne
- U)** Vevey
- Z)** Morges

11. Nidwalden



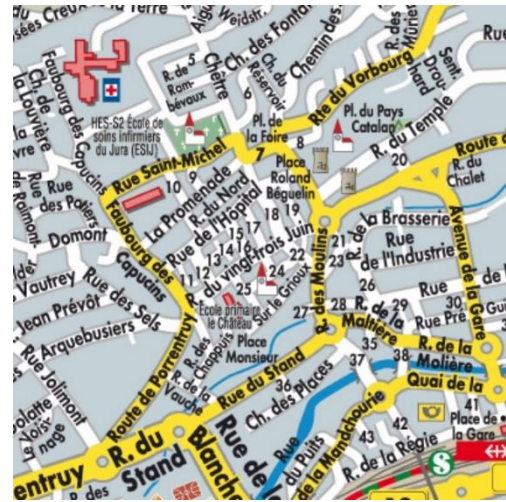
- S)** Beckenried
- N)** Sarnen
- A)** Stans

13. Jura



12. Wallis

- L)** Sierre
- U)** Martigny
- N)** Sion



- L)** Porrentruy
- D)** Delémont
- Z)** Moutier

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13



Ein Gruss aus der Küche

von Regula Forlin

Das Piemont...oder was wäre ein gutes Essen ohne guten Wein

Hier mein Favorit 😊

Nebbiolo

Die Rebe Nebbiolo stammt aus dem **Piemont** und liefert **tanninreiche**, ausdrucksstarke **Weine**, die lange reifen müssen.

Der Nebbiolo gehört zu den am langsamsten reifenden Weinen überhaupt, aber damit auch zu denen, die ihre Qualität am längsten behalten.

Der Name wird von *nebbia* abgeleitet was **Nebel** bedeutet, und deutet auf den weißen Belag auf den Beeren hin, der sich bei Vollreife bildet.

Wenn die dickschalige und kleinbeerige Sorte reif wird, kommt es häufig vor, dass Nebel die Hügel bedeckt. Deshalb gibt es bei Nebbiolo-Weinen an sich große Jahrgangsschwankungen, je nachdem, wie vor allem der Herbst ausfällt. Nebbiolo wurde vermutlich seit der Antike im Hügelland des **Monferrato** und der **Langhe** angebaut. Er wird bereits in Schriften des 13. und 14. Jahrhunderts namentlich erwähnt.

Der Nebbiolo gehört zu den anspruchsvollsten Rebsorten, was Boden und Lage betrifft. Er gedeiht praktisch nur auf kalkhaltigen **Mergelböden** und verlangt steile Süd- oder Südwestlagen. Dieser extreme Anspruch ist wohl Ursache dafür, dass, anders als bei anderen Sorten, wirklich hochwertige Weine in den Überseegebieten bisher nicht gekeltert wurden. Es fehlt an den nötigen perfekten Lagen. Lediglich der Bodega Juan Carrau in Uruguay gelingt es, einen Nebbiolo-Wein (Den Vilasar) herzustellen.



Nebbiolo

www.venividivinoitaly.com

Die Langhe

Die **Langhe und das Roero** zählen zu den faszinierendsten Landschaften des **Piemonts**, ein Hügelland mit Dörfern und Ortschaften, die sich auf Anhöhen befinden und mit ihren Rebbergen stolz auf gastronomische Traditionen sind. Feinkostliebhaber finden hier reichlich Delikatessen, ausserdem ist das Gebiet reich an Natur, Kunst und vor allem gutem Wein und **guter Küche**.

Die Qual der Wahl also was man probieren soll und was man als Souvenir mitbringen kann.



Zwischen den Flüssen **Bormida** und Tanaro befindet sich die Hügellandschaft der Langhe mit reichlichem Weinanbau, die **Bassa Langa** (niedrige Langa) und die kleinen befestigten Ortschaften der **Alta Langa**.

Der Roero hingegen befindet sich auf der linken Flussseite des **Tanaro** und trägt seinen Namen von einer antiken Familie, die jahrhundertlang ein Lehen beherrschte. Es handelt sich um ein Gebiet, das für lange Zeit in kleine Lehensgüter unterteilt war, die stets unter sich kämpften; daher rühren die vielzähligen Burgen und Festungen.

Die Langhe und der Roero, reich an historischen Spuren, erzeugen einen köstlichen Wein und sind Heimat des hochwertigen weissen Trüffels, dem jährlich eine nationale Messe in **Alba**, in einem seiner wichtigsten Zentren, gewidmet ist.

Vielen Reisenden gelten die Langhe als das Herz des Piemont. An den Hängen der langgestreckten und sanften Hügelketten wächst der Nebbiolo, Rohstoff der weltberühmten Weine Barolo und Barbaresco.

Die Langhe sind uraltes Kulturland, kaum ein rebenreicher Hügelzug, der nicht von einem traditionsreichen Dorf gekrönt ist, und kaum ein Dorf, das nicht von einer wehrhaften Burg geschützt wird.

Die untere, die Bassa Langa erstreckt sich etwa südlich des breiten Tals des Tanaro bis ungefähr auf Höhe von Monchiero und Roddino, im Nordosten reicht das Gebiet bis Barbaresco.

Hier liegen alle Orte, die diese Weingegend weltberühmt gemacht haben: Alba, La Morra, Novello, Barbaresco, Neive und natürlich Barolo die Elite italienischer Weinbaugebiete.



Ich habe diese wunderbare Gegend schon x mal bereist und bin jedes Mal aufs Neue begeistert von der hervorragenden piemontesischen Küche, der herrlichen Landschaft (die übrigens UNESCO Weltkulturerbe ist), und natürlich von den weltbesten Weinen. Einen Besuch kann ich wärmstens empfehlen.



«Quellangaben: Langhe Monferrato Roero TourismBoard»



Interner Umzug unseres Coiffeursalons

Neu ist der Coiffeursalon ab 9. September 2024 im Hochhaus in der 6. Etage

Liebe Bewohnerinnen und Bewohner

Unsere kleine „Waschküche“ im 6. OG im Hochhaus wird nur noch in sehr geringem Umfang benötigt. Daher möchten wir diesen Raum gerne einer neuen Nutzung mit einer besseren Auslastung zuführen. Für alle Nutzerinnen und Nutzer, die ihre Wäsche gerne noch selbst waschen möchten, haben wir ein offenes Ohr. In einem persönlichen Gespräch haben wir alle Anliegen geklärt und eine passende Lösung für alle Beteiligten gefunden.

Wie Sie weiter vorne in dieser Ausgabe von "Öisi Ziitig" gelesen haben, ist unser Team in der Administration etwas grösser geworden. Dies bedeutet, dass wir auch ein klein wenig mehr Platz benötigen, um zusätzliche Arbeitsplätze einzurichten. Aus diesem Grund haben wir uns nach reiflicher Überlegung entschlossen, unseren Coiffeursalon neu in das 6. OG zu zügeln und den bisherigen Standort für Arbeitsplätze neu zu gestalten.

Bevor wir mit dem Umzug beginnen, möchten wir im 6. OG noch ein paar kleinere Umbaumaassnahmen durchführen, damit wir Ihnen anschliessend den gewohnten Coiffeurservice anbieten können. Mit den Umbaumaassnahmen stellen wir sicher, dass alle Geräte für den Coiffeur anschliessend wieder einwandfrei funktionieren.

Wir möchten, dass Sie, liebe Bewohnerinnen und Bewohner, so wenig wie möglich in Ihrer Wohlfühlhaarpflege eingeschränkt werden. Deswegen setzen wir uns mit vollem Elan dafür ein, dass der Umzug so schnell und komplikationslos wie möglich über die Bühne geht.



Gerne informieren wir Sie nun über den Zeitplan aller Umbau- und Zügelmassnahmen.

- 1.** Die Nutzung der Waschküche im 6. OG ist möglich bis Sonntag 18.08.2024
- 2.** Der Umbau der Waschküche für den neuen Coiffeursalon erfolgt in der Zeit von Montag 19.08. bis Dienstag 27.08.2024
- 3.** Die Öffnungszeiten Coiffeur sind bis zum Umzug wie gewohnt
- 4.** Öffnungszeiten Coiffeur in der Kalenderwoche 35 sind am Montag 26.08. und Dienstag 27.08.2024
- 5.** In folgendem Zeitraum ist der Coiffeursalon geschlossen
Mittwoch 28.08. bis Mittwoch 04.09.2024
- 6.** Der Umzug des Coiffeursalons erfolgt in der Zeit von Mittwoch 28.08. bis Mittwoch 04.09.2024
- 7.** Die Öffnungszeiten Coiffeur in der Kalenderwoche 36 sind am Donnerstag 05.09. und Freitag 06.09.2024

Ab 09.09.2024 gelten wieder die üblichen Öffnungszeiten:

Dienstag 9.00 Uhr – 12.00 Uhr
Mittwoch 9.00 Uhr – 17.00 Uhr
Freitag 9.00 Uhr – 17.00 Uhr

Wir danken Ihnen von Herzen für Ihr entgegengebrachtes Vertrauen und Ihr Verständnis für die getroffenen Massnahmen. Bereits jetzt schon möchten wir uns bei Ihnen entschuldigen, falls Sie durch Lärm beeinträchtigt werden und dadurch Unannehmlichkeiten erleben. Ihre Zufriedenheit ist unser grösstes Anliegen, denn wir möchten, dass Sie sich rundum wohlfühlen. Gerne stehe ich Ihnen für alle Ihre Fragen rund um den Umzug des Coiffeursalons und den damit verbundenen Wegfall der Waschküche im 6. OG zur Verfügung. Bitte zögern Sie nicht, mich anzusprechen; ich habe immer ein offenes Ohr für Ihre Anliegen und freue mich, wenn ich Ihnen weiterhelfen kann.

Cora Serafini
Institutionsleiterin



Neue Physiotherapeutin

Cornelia Hess verstärkt unser Team im Bereich der Therapieangebote

Liebe Bewohnerinnen und Bewohner,

Ihr Wohlbefinden ist für uns eine Herzensangelegenheit! Wir geben jeden Tag unser Bestes, um unsere Dienstleistungsqualität zu optimieren und uns stetig zu verbessern.

Wir wissen, wie wichtig es ist, dass Sie sich rundum wohlfühlen. Uns ist bewusst, dass Ihr Wohlbefinden stark verbunden ist mit dem Erhalt Ihrer Autonomie und Selbstständigkeit. Die Erhaltung der Gesundheit, der Beweglichkeit und die Linderung von Schmerzen spielen hierbei eine zentrale Rolle. Vor allem chronische Schmerzen und Beschwerden, insbesondere im Zusammenhang mit degenerativen Erkrankungen wie Arthrose, Osteoporose und Rückenbeschwerden können massive Einschränkungen im Wohlbefinden bedeuten.

Eine qualitativ hochstehende Physiotherapie unterstützt Sie bei der Erhaltung der Gesundheit, der Beweglichkeit und der Lebensqualität. Durch gezielte Therapieansätze, individuell angepasste Programme und ein ganzheitliches Behandlungskonzept unserer Physiotherapeutin können wir

Sie dabei unterstützen, Ihre Unabhängigkeit zu erhalten, Schmerzen zu lindern, das Sturzrisiko zu verringern und die Teilhabe am sozialen Leben zu fördern sowie das Selbstvertrauen zu stärken.

Wir freuen uns, Ihnen heute mitteilen zu können, dass wir das Angebot der Physiotherapie in unserem Haus ab September 2024 neu organisieren werden und mit Frau Cornelia Hess eine sehr versierte Therapeutin gewinnen konnten.



Cornelia Hess ist Eidg. Dipl. Physiotherapeutin und führt eine eigene Praxis für Physiotherapie in der Altstadt in Winterthur. Sie wird mit einem zusätzlichen Pensum unser Team im Seniorenzentrum Wiesengrund verstärken. Ihren Schwerpunkt wird sie dabei auf die Durchführung

einer Lektion für Turnen (ab November) legen und die Unterstützung bei spezifischen Fragestellungen im Alltag. Selbstverständlich übernimmt Cornelia Hess auch Ihre Therapie, wenn eine entsprechende ärztliche Verordnung vorliegt. Wir werden in den nächsten Monaten den Arbeitsaufwand gemeinsam mit Cornelia Hess regelmässig überprüfen. Wir gehen aber jetzt schon davon aus, dass spätestens 2025 eine zusätzliche Therapeutin oder ein zusätzlicher Therapeut Cornelia Hess bei der Durchführung der ärztlich verordneten Therapien unterstützen werden.

Bereits ab 1.9.2024 werden Sie Cornelia Hess zu folgenden Zeiten bei uns im Haus antreffen:

Montag	13.00 Uhr bis 15.30 Uhr
Dienstag	8.30 Uhr bis 11.30 Uhr
Donnerstag	8.30 Uhr bis 11.30 Uhr

Ihren Arbeitsplatz wird Cornelia Hess ab November 2024 im Physioraum im 7. OG im Hochhaus haben. In den ersten Monaten September und Oktober wird Cornelia Hess viel im Haus unterwegs sein, damit sie uns und vor allem Sie, liebe Bewohnerinnen und Bewohner kennenlernt. Wenn Sie Fragen oder spezifische Anliegen haben, dürfen Sie sie gerne direkt ansprechen.

Wir freuen uns, Ihnen dieses verbesserte Dienstleistungsangebot zur Verfügung stellen zu können. Cornelia Hess danken wir schon heute, dass sie sich bereit erklärt hat, unser Team im Bereich des Therapieangebots zu unterstützen und freuen uns auf eine gute Zusammenarbeit.

Cora Serafini
Institutionsleiterin



Information zur Zusammenarbeit mit dem Physiozentrum Winterthur

Die Vereinbarung für die Zusammenarbeit mit dem Physiozentrum Winterthur werden wir per 31.10.2024 beenden. Die Gruppentherapien jeweils donnerstags werden bis dahin noch von dem Physiozentrum Winterthur durchgeführt. Ab November übernimmt dies dann Cornelia Hess. Ärztlich verordnete Therapien werden schrittweise und vor allem sorgfältig abgeschlossen bzw. eine Übergabe wird durch das Physiozentrum Winterthur an Cornelia Hess sichergestellt. Sie wird die Therapien sukzessive übernehmen.

Wir sind uns bewusst, dass die Phase des Übergangs mit vielen Fragen verbunden ist. Um Missverständnisse und Unklarheiten zu vermeiden bitten wir Sie, diese jederzeit direkt an Thomas Kodiyan bzw. an Cora Serafini zu stellen. Wir setzen alles daran, dass der Übergang möglichst reibungslos und zur Zufriedenheit aller verläuft. Uns ist es ein grosses Anliegen, dass sich die Bewohnenden gut betreut fühlen und jederzeit die Therapie und Unterstützung im Alltag erhalten, die sie benötigen.



Auch der Wiesengrund war im Fussballfieber

Die Fussball-Europameisterschaft 2024 ist Geschichte, der neue Champion ist gekrönt. Vom 14. Juni bis 14. Juli 2024 hatte auch alle Wiesengründerinnen und Wiesengründer das Fussballfieber gepackt. In unserem Fussball-Corner wurden die Spiele übertragen und so mancher Fussball-Fan konnte unter Gleichgesinnten seine Meinung einbringen und sich für die Lieblingsmannschaft begeistern. Leider hielt nicht jede Mannschaft das, was sich die Fans versprochen hatten. Aber das tat der Stimmung keinen Abbruch.

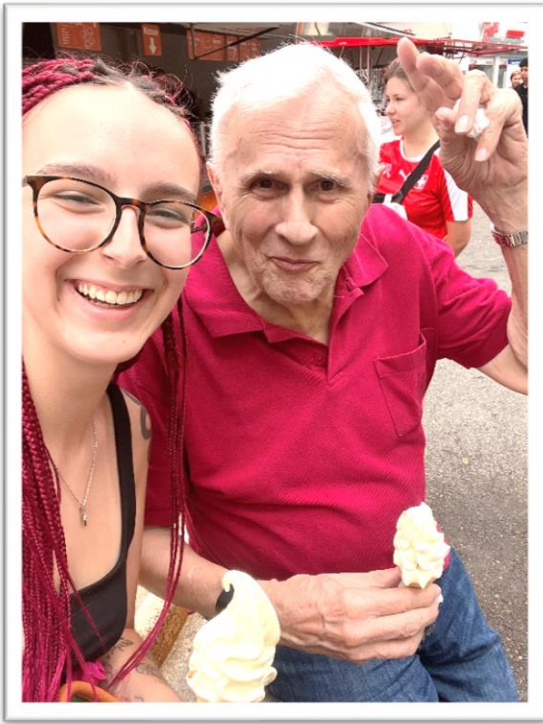
An unserem "Töggelichasten" wurde dann gezeigt, was wir unter gutem Fussball verstehen... Fair und mit viel Energie werden seither die Partien ausgetragen. Auf vielfachen Wunsch lassen wir den "Töggelichasten" noch eine Weile stehen. Es freut uns, dass er sich auch ohne EM oder WM und UEFA grosser Beliebtheit erfreut. Und gemäss Aussagen von Bewohnenden ist eine Partie am "Töggelichasten" besser als jede Therapie und Medizin – Bewegung hält Geist und Körper zusammen. In diesem Sinne wünsche ich allen noch viel Freude beim "Töggeln".



Unsere Gewinnerinnen aus dem TIPP-Spiel zur EM 2024 (v.l.n.r.):
2. Platz Marisa Bürki
1. Platz Regula Forlin
Lucky Loser Céline Eberle (Sie hat viel getippt, aber leider war das Glück ihr nicht so hold)
Nicht im Bild: 3. Platz Leonita Xhelili

Herzenswünsche erfüllen

Besuch auf dem Albanifest



Und los ging es ans Albanifest! Herr Hollenstein war früher so oft an diesem grossen Stadtfest gewesen. Er wollte unbedingt wieder einmal "Magenbrot" essen, also haben wir dies gekauft und uns auf die Stühle gesetzt und dies zusammen gegessen. Herr Hollenstein lachte ununterbrochen und redete so viel, er hatte richtig Spass.

Auf dem Riesenrad hat es ihm sehr gefallen; er sagte sogar: "Also vo so wiit obe hani Winterthur scho lang nüm gseh".

Ein toller Tag!

Sandra Sousa

Mitarbeiterin WG 1+2



Des Rätsels Lösung



Quiz Nr. 76:

Schweizer Kantonshauptorte



Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13
S	C	H	W	E	I	Z	E	R	L	A	N	D

Schlusspunkt



Impressum

Seniorenzentrum Wiesengrund
Wülflingerstrasse 7, 8400 Winterthur

Tel. 052 264 54 54

Homepage www.seniorenzentrum-wiesengrund.ch
E-Mail info@sz-wiesengrund.ch

Bank ZKB, CH-8010 ZUERICH
IBAN CH44 0070 0110 0073 5251 6

PostFinance CH57 0900 0000 8400 8760 2

Geschäftsleitung Cora Serafini