

Öisi Ziitig



GRÜEZI MITENAND

Inhaltsverzeichnis

GRÜEZI MITENAND	2
Anlässe im Dezember	3
Abschied in den Ruhestand	4
Herzlich willkommen	5
Das grosse Geheimnis	6
Unsere Rätselecke	8
Adventswerkstatt.....	10
Ein kleiner Gruss aus der Küche	11
Marroniplausch	14
Fasnachtsauftakt	16
Häsch gwüsst?	18
Des Rätsels Lösung	19
Schlusspunkt	20

Titelbild



Gezeichnet von
Oleksandr Prokhorov,
Freiwilliger Mitarbeiter

Liebe Leserinnen und Leser

Für uns alle gehört ein Weihnachtsmarkt ganz selbstverständlich zum Advent.

Viele Märkte allerorts buhlen um unsere Gunst und wollen in den ehrenvollen Kreis der „schönsten Weihnachtsmärkte“ aufgenommen werden. Auf einem Weihnachtsmarkt kommen Menschen zusammen, um bei festlichem Glühwein, süssen Leckereien und handgefertigten Geschenken die Vorfreude auf Weihnachten zu teilen. Weihnachtsmärkte bringen Licht und Wärme in die graue Winterzeit und verkörpern die Tradition des Miteinanders und der Freude im Advent. Wenn Sie diese Ziitig in den Händen halten, ist unser Wiehnachtsdörfli bereits wieder Geschichte und wir hoffen sehr, dass Sie das Miteinander am ersten Adventswochenende bei uns im Seniorenzentrum Wiesengrund freudig geniessen konnten.

Nun stehen im Dezember in unserem Haus weitere schöne Adventsmomente bevor. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen einen Dezember voller Licht und Freude sowie Genuss und Wohlgefühl.

Ihre Cora Serafini

Leiterin SZ Wiesengrund

Anlässe im Dezember

Donnerstag, 04. Dezember, 15.00 Uhr

Konzert Trio Folk&Co.

Das Trio spielt eigene Kompositionen mit traditionellen Volksweisen aus der Schweiz und Schweden. Zum Einsatz kommen Violine, Nyckelharpa, Halszither und zwölfsaitige Gitarre. Wir wünschen Ihnen viel Freude.



Samstag, 06. Dezember, 15.00 Uhr

Samichlaus im Seniorenzentrum

Der Samichlaus kommt zu Besuch und bringt viele schöne Gaben.



Freitag, Samstag und Sonntag, 12., 13., 14. Dez.

Festessen mit Gast

Apéro um 11.15. Uhr

Festessen um 12.00 Uhr

Der Anlass wird von schöner Harfenmusik begleitet.



Donnerstag, 18. Dezember, 14.00 Uhr

Adventslotto

Unter der Leitung von Christl und Peter Frey, unserem Fachteam fürs Lottospielen, werden wir spannende und unterhaltsame Runden spielen. Freuen Sie sich auf viel Spass und gute Laune bei jedem Lotto-Ruf.



Mittwoch, 24. Dezember, 15.00 Uhr

Ein Krippenspiel gehört zu Weihnachten dazu.

Ein unterhaltsames und besinnliches **Krippenspiel** erwartet Sie bei uns im Konzertsaal. Kommen Sie vorbei und lassen Sie sich überraschen! Wir freuen uns auf Sie.



Mittwoch, 31. Dezember, 14.30 Uhr

Silvesterparty mit den Taxi-Dancers

Was gibt es schöneres als das Jahr tanzend ausklingen zu lassen. Roberto Zanolli und seine Taxi-Dancers sorgen wieder für den nötigen Schwung auf der Tanzfläche.



Abschied in den Ruhestand

Frau Christa Pötz

Am 1. Januar 2019 trat Frau Christa Pötz ihre Tätigkeit bei uns an. Seither hat sie als Podologin und Fussreflexzonentherapeutin unsere Bewohnenden mit grosser Fachkompetenz und viel Herz begleitet. Ihre Behandlungen waren nicht nur wohltuend für die Füsse, sondern auch für das Gemüt – denn Frau Pötz verstand es, den Menschen zuzuhören, ihnen Zeit zu schenken und ihnen mit ihrer ruhigen und freundlichen Art ein Gefühl von Geborgenheit zu vermitteln.

Wir durften Frau Pötz als pflichtbewusste, engagierte und stets verlässliche Mitarbeiterin erleben. Ihre langjährige Erfahrung als Pflegefachfrau HF war jederzeit spürbar: Sie brachte Sicherheit, Fachwissen und einen geschulten Blick für das Wesentliche mit. Besonders in der herausfordernden Zeit der Coronapandemie im Jahr 2020 zeigte sich ihre Vielseitigkeit und ihr Einsatzwille. Über mehrere Monate unterstützte sie uns zusätzlich im Pflegealltag – eine wertvolle Hilfe, die uns nachhaltig in Erinnerung bleiben wird.

Neben ihrer fachlichen Kompetenz hat Frau Pötz auch menschlich bleibende Spuren hinterlassen. Viele Kolleginnen und Kollegen schätzten ihre Hilfsbereitschaft, ihre Verlässlichkeit und ihren Humor, der selbst in hektischen Situationen für ein Lächeln sorgte. Sie war eine Teamkollegin, auf die man sich jederzeit verlassen konnte, und eine Mitarbeiterin, die mit ihrer positiven Haltung das Betriebsklima bereichert hat.

Für viele Bewohnende war Frau Pötz eine vertraute Bezugsperson, die Nähe und Wärme schenkte. Ihre Arbeit ging weit über die fachliche Behandlung hinaus –

sie schuf kleine Momente des Glücks, sei es durch ein freundliches Wort, eine beruhigende Geste oder ihre stille Präsenz. Damit hat sie nicht nur zur körperlichen Gesundheit, sondern auch zum seelischen Wohlbefinden unserer Gemeinschaft beigetragen.



Nun verabschiedet sich Frau Pötz mit 67 Jahren in ihre wohlverdiente Pensionierung. Wir danken ihr von Herzen für ihre äusserst wertvolle Mitarbeit, ihr grosses Engagement und die vielen schönen Momente, die sie uns geschenkt hat. Für ihren neuen Lebensabschnitt wünschen wir ihr Gesundheit, Freude und viele erfüllende Erlebnisse – möge sie die Zeit geniessen und all das tun, wofür bisher vielleicht zu wenig Raum war.

Gleichzeitig freuen wir uns, dass Frau Pötz ihre Nachfolgerin Frau Eva Lora in den ersten Wochen persönlich einarbeiten und begleiten wird. Dieses grosszügige Angebot erleichtert den Übergang und schenkt uns wie auch Frau Lora zusätzliche Sicherheit.

Mit diesem guten Fundament heissen wir Frau Eva Lora herzlich willkommen und wünschen ihr einen erfolgreichen Start sowie viele bereichernde Begegnungen in unserem Haus.

Herzlich willkommen

Frau Eva Lora-Füllemann



Wir freuen uns sehr, Frau Eva Lora-Füllemann als neue Podologin in unserem Haus begrüßen zu dürfen. Sie bringt nicht nur fundiertes Fachwissen, sondern auch eine grosse Leidenschaft für die Fussgesundheit mit.

Ihre berufliche Laufbahn begann vor fast 11 Jahren, als Sie im Januar 2015, die Fusspflegepraxis ihrer Mutter übernahm. Bald merkte sie, dass kosmetische Fusspflege allein nicht ausreichte, um ihrem Anspruch an ganzheitliche Fussgesundheit gerecht zu werden. So absolvierte sie im Oktober 2019 den Abschluss zur staatlich geprüften Podologin (DE) und ergänzte ihr Wissen durch eine Ausbildung zur Wundassistentin (DDG).

Von 2018 bis 2023 war Frau Lora-Füllemann in der Klinik Schloss Mammern AG tätig, wo sie ihre Expertise in der medizinischen Fusspflege vertiefte. Als Mitglied des Schweizerischen Fusspflegeverbands und des Podologie Vereins EFZ arbeitet sie nach höchsten Hygienestandards – ein Qualitätsanspruch, der auch bei uns von grosser Bedeutung ist.

Neben ihrer fachlichen Kompetenz schätzen wir ihre offene und freundliche Art, die unseren Bewohnenden Sicherheit und Wohlbefinden vermitteln wird.

Neben der Betreuung der Bewohner bei uns wird Frau Lora weiterhin ihre Praxis in Steckborn betreiben. Im Wiesengrund wird Frau Lora jeden Montag und bei Bedarf auch freitags anzutreffen sein.

Ausserhalb ihres beruflichen Engagements ist Frau Lora Mutter von zwei Kindern (9 und 13 Jahre) und lebt im schönen Thurgau. Sie ist 43 Jahre jung und geniesst Ihre Freizeit gerne in der Natur, speziell am Bodensee.

Wir sind überzeugt, dass Frau Lora-Füllemann mit ihrem Herzblut, ihrer Erfahrung und ihrer verlässlichen Art eine wertvolle Bereicherung für unser Team und unsere Gemeinschaft sein wird.

Wir wünschen Frau Lora-Füllemann einen erfolgreichen Start, viele bereichernde Begegnungen und freuen uns auf die gemeinsame Zusammenarbeit.



Stabsübergabe; Christa Pötz und Eva Lora

Das grosse Geheimnis

Bericht von Seraina Bisang



Auf dieser Karte ist eine Installation des Appenzeller Künstlers Roman Signer abgebildet. Ich habe sie im Sommer an einer Ausstellung erworben. Ich dachte beim Betrachten sofort: «Ah Weihnachten». Doch angeschrieben ist sie: »Haus mit Rakete«.

Raketen brauchen wir jetzt nicht. Es gibt schon genug übelstes, tödliches Feuerwerk in der Welt, das Städte dem Erdboden gleich macht, Menschen tötet, ihnen

die Lebensgrundlage und die Hoffnung nimmt.

Roman Signer hat damals 1981, als er diese Feuerwerksaktion gemacht hatte, wahrscheinlich nicht an Krieg gedacht, es war für ihn etwas wie ein Spiel.

Heute denke ich wieder an Weihnachten: Da ist doch der Stall, mit dem Geheimnis, das er birgt. Da ist der Stern, und da ist die einsame dunkle Winterkälte. Was birgt der Stall denn für ein Geheimnis?

Da ist das kleine verletzliche Kind, Mutter und Vater, Hirten und Könige, Menschen aller Art samt den Tieren Ochs und Esel, alle miteinander in guter Gemeinschaft, in Sorge füreinander, in Liebe zueinander, voller Wärme und Hoffnung – ein Ort der Menschlichkeit und des Friedens. Ein Ort ausgesetzt der Kälte und Härte der Welt. So oft nicht gelebt, so oft nicht sichtbar und spürbar. Und immer wieder ist in uns der Wunsch, die Sehnsucht danach. Denn dieses Geheimnis hat damals Zustände in der Welt gesprengt, eine neue Lebenshaltung, einen neuen Umgang der Menschen untereinander geschaffen, Zukunft versprochen bis heute.

Und eine neue Zeitrechnung eingeläutet.
Es hat ein neues Licht auf das Leben in
der Welt geworfen.

Da sass ich nun im Café des Wiesengrundes. Ein junges Paar kam herein mit einem kleinen Kind, vielleicht drei Monate alt. War es ein Besuch bei den Grosseltern, den Urgrosseltern? Ich weiss es nicht. Ich habe nur die Freude gesehen, förmlich gespürt im Raum, das Lachen, die Aufmerksamkeit der andern im Café. Es wurde heller und warm. Etwas Elementares, das zu uns allen gehört, das wir alle brauchen, erhalten und schenken, die Liebe leuchtete.

Ich denke: jeder Mensch der liebt, ob klein oder gross, jeder Mensch der menschlich ist, ist Sprengstoff für eine bessere Welt. Es muss nicht laut knallen, es kann ganz leise sein. Dafür feiern wir Weihnachten.



Um das zu feiern hat es im Wiesengrundgarten auch Holzhäuschen, Adventshäuschen mit Geheimnissen zum Geniessen. Leckereien, die uns wohl tun. Stricksachen, die wärmen. Kleine Geschenke, die wir erwerben können um einander Freude zu machen und etwas Liebes zu tun, und damit ganz im Kleinen das Dasein ein wenig zu verzaubern.

Wenn es Abend wird und das «Wiehnachtsdörfli» geschlossen ist, und wir müde sind, dann denke ich an den Stall in seinem Geheimnis und an die Gedichtzeile von Joseph Brodsky:

Es glühte das Holz, aber langsam verbrannt' es.

Man schlief. Und der Stern war gewiss nicht viel anders
(vom Licht her gesehen) als andere Sterne,
doch band er zusammen das Nahe und Ferne.

25. Dezember 1990

Unsere Rätselecke

Quiz Nr. 93:

Weihnachtszeit

Übertragen Sie den richtigen **Buchstaben** ins Lösungswort.

1. Welche Tannensorte ist in der Schweiz am beliebtesten?



- K)** Rottannen
- J)** Nordmannstannen
- R)** Weisstannen

2. Was wurde letztes Jahr in der Schweiz am häufigsten verschenkt?



- E)** Gutscheine/Geld
- R)** Kleidung
- H)** Bücher

3. Wo wird am ersten Weihnachtstag sehr oft ein Truthahn gegessen?

- L)** in England
- S)** in Australien
- Z)** in Bulgarien

4. Wie werden Maria&Josef mit ihrem Neugeborenen auch genannt?



- U)** die heilige Familie
- R)** die Familie aus Jerusalem
- A)** die Flüchtlingsfamilie

5. Wo werden zu Weihnachten Äpfel als Lichter eingesetzt?

- N)** im Thurgau
- I)** in Österreich
- S)** im Osterzgebirge

6. Wie heissen die heiligen drei Könige?

- B)** Kaspar, Markus und Balthasar
- K)** Kaspar, Melchior und Balthasar
- I)** Kaspar, Melchior und Bernhard



7. Stimmt es, dass in Griechenland zu Weihnachten anstatt Bäume Seigelbote dekoriert werden?

- U)** Nein
- I)** Ja



8. Der zweite Weihnachtstag heisst auch:

DEZEMBER 2025						
MONTAG	DIENSTAG	MITTWOCH	DONNERSTAG	FREITAG	SAHSTAG	SONNTAG
	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	31			

- P)** Berchtoldstag
- O)** Valentinstag
- N)** Stefanstag

9. Wie ist der Titel des bekannten Weihnachtsliedes, in dem von «süssen Glocken» gesungen wird?

- E)** Süsse Glocken erklingen
- D)** Süsner die Glocken nie klingen

Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9

Alle Bilder stammen aus pixabay, sind selbst gemacht oder KI generiert (Da Vinci) von Renate Arndt

Adventswerkstatt

Einstimmen in die Weihnachtszeit



Ein kleiner Gruss aus der Küche

Glühwein



Als ich diesen Bericht schreibe, ist es Anfang November, und ich freue mich jetzt schon darauf wenn im Dezember endlich die Weihnachtsmärkte öffnen, und man gemütlich mit einem feinen Glühwein durch eben diese bummeln kann. Doch woher stammt der Glühwein eigentlich, und wie lange gibt's ihn schon?

Eine kleine Spurensuche:

Glühwein ist kein neues Phänomen – Heissen, roten Wein mit Gewürzen gab es bereits vor über 600 Jahren. Doch woher kam er eigentlich und was hat es mit der Glühwein Geschichte genau auf sich?

Ursprung des Glühweins – Woher kommt das beliebte Wintergetränk? Wer hat den Glühwein erfunden? Exakt wird diese Frage wohl nicht zu beantworten sein, es finden sich aber einige Verweise in den unterschiedlichsten Zeiten und Regionen Europas.

Allheilmittel im alten Rom:

Auch die Römer kannten bereits gewürzten Wein, allerdings überwiegend in kalter Form. Deswegen ist heute strittig, inwieweit der rote Gewürzwein als Glühwein gelten kann. Vorbehalten war dieser vornehmlich der wohlhabenden römischen Oberschicht. Warum? Weil die exquisiten Gewürze wie Safran, Dattelkerne oder Honig schlicht zu teuer für die breite Masse der Gesellschaft waren. Eine namhafte Erwähnung findet die römische Variante in einem antiken Kochbuch von Apicius.

Überliefertes Originalrezept:

15 Sextarien Honig (8 Liter) werden in ein metallenes Gefäß getan, in welches man zuvor 2 Sextarien (1 Liter) Wein gegossen hat: Bei langsamem Feuer wird die Mischung unter ständigem Rühren mit einem Rutenbesen aufgekocht; sobald es zu kochen anfängt, wird es mit einem Guss kaltem Wein abgeschreckt, und zum Erkalten vom Feuer genommen, dies wird zwei bis dreimal wiederholt, dann wird es am nächsten Tag zum Feuer gesetzt und abgeschäumt. Als dann werden 4 Unzen (110 Gramm) geriebenen Pfeffer, 3 Scrupulos Mastix (3,5 Gramm Pistazienharz), je eine Drachme (3,4 Gramm) Lavendel und Safran, 5 Drachmen (17 Gramm) geröstete Dattelkerne, deren Früchte man zuvor mit Wein angefeuchtet hat. Dazu kommt noch so viel Wein als nötig ist, die Mischung (tritura = das Geriebene) dünn zu machen. Wenn dies alles soweit fertig ist, fügt man 18 Sextarien (10 Liter) leichten Wein hinzu. Nun werden glühende Kohlen zugesetzt, falls es bitter geworden ist.

Dieses Rezept des Apicius ist ein verfeinerter Mulsum (siehe auch Würzhonig), ein Conditum, ähnlich dem heutigen Martini.

Würzwein im Mittelalter: Die Geschichte des Glühweins hört auch im Mittelalter nicht auf. Auch hier wurde gewürzter Wein kalt getrunken und galt dort wegen der ätherischen Öle als Allheilmittel.

Honig wurde zum Süßen und zur längeren Haltbarkeit verwendet. Doch hinter der Idee des Würzweins steckte noch ein weiterer Grund: Die schlechte Qualität des damaligen Weines. Der schmeckte nämlich oft sauer und schal. Um den sauren Geschmack zu übertünchen und den Wein trinkbar zu machen, wurden also kräftig Gewürze und Honig beigelegt.

Sachsen oder Schweden, wer war früher da?

Die bekannteste Herkunftsgeschichte rund um Glühwein spielt in Sachsen des Jahres 1843. Zu dieser Zeit notierte der sagenumwobene Raugraf von Wackerbarth eine Sammlung an Wein-Rezepten, darunter auch eines der ersten, verbrieften Glühwein-Rezepte in Mitteleuropa. Um Wackerbarth rankten sich schon zeitlebens wilde Spekulationen. So wurden bei ihm Versuche in der Alchemie, zur Herstellung von Gold vermutet. Die historische Bedeutung des Rezeptes machte die Enttäuschung der

Historiker über den doch nicht so spektakulären Nachlass des Grafen wieder wett.

Das überlieferte Rezept nachzumachen ist übrigens nicht zu empfehlen: Nach heutigen Massstäben ist die Würzung wohl fast ungeniessbar, wegen der schiereren Masse an Gewürzen.

Die Glühwein Geschichte in Mitteleuropa könnte damit schon erzählt sein, wären da nicht entschiedenen Proteste der Schweden. Etwa zur gleichen Zeit kam nämlich auch am schwedischen Königshof der Genuss von erhitzten Gewürzwein, dort Glögg genannt, auf. Diese Variation findet sich noch immer auf vielen Weihnachtsmärkten. Dafür, dass die Wurzeln dennoch in Sachsen liegen dürften, spricht die Verbindung des schwedischen Königshauses zum sächsischen Adel über die schwedische Königin Katharina von Sachsen-Lauenburg.

Glühwein in der Neuzeit

Die Geschichte des Glühweines wie wir ihn heute kennen begann im Jahr 1956 in Augsburg. Rudolf Kunzmann fertigte in seiner kleinen Weinkellerei erstmals nachweisbar in einer kommerziellen Ab-

füllung roten Wein mit versetztem Zucker und Gewürzen und verkaufte diesen als Glühwein.

Woher man besagten Nachweis hat? Zur damaligen Zeit war es laut Weinrecht noch verboten, Zucker als Zutat mit Wein zu mischen – der erste Bussgeldbescheid folgte natürlich prompt. Nach Änderung des Weingesetzes und einer Legalisierung breitete sich der Glühwein auf den Weihnachtsmärkten rasant aus und ist heute im Winter nicht mehr wegzudenken.

Glühwein in Bio & Nachhaltig:

Neben den konventionellen Glühweinen rückt immer häufiger der Aspekt der Nachhaltigkeit in den Vordergrund so ist die heutige Qualität nicht mit der damaligen zu vergleichen. Besonders beliebt ist Winzerglühwein, am besten noch aus der Region. Jedoch sagt der Begriff Winzerglühwein nichts über die Qualität des Glühweines aus. Für die Qualität ist der Grundwein sowie auch die der Glühweingewürze entscheidend.

Bericht von Regula Forlin, Köchin im SZW

Quelle: <https://www.wineengineers.de/die-gluehwein-geschichte-eine-spu-rensuche/> Pixabay

Marroniplausch

Impressionen vom Marroniplausch am 13.11.2025





Fasnachtsauftakt

Die Eulachschränzer gaben im Seniorenzentrum ihren traditionellen Fasnachtsauftakt am 11.11.





Häsch gwüsst?

Unsere Rezeption ist für Sie in vielerlei Hinsicht Anlaufstelle und bietet, wenn immer möglich, Hilfestellung.

So können Sie an der Rezeption, Dinge vom täglichen Bedarf wie Duschgel, Zahnpasta, Taschentücher oder Briefmarken kaufen.

Haben Sie jedoch gewusst, dass Sie an der Rezeption auch Bargeld beziehen können? Wenn Sie dringend Bargeld benötigen oder Ihnen der Weg in die Stadt zu beschwerlich ist, hilft Ihnen auch da die Rezeption gerne aus!

An der Rezeption können Sie gegen eine Gebühr von Fr. 2.-- pro Bezug Bargeld beziehen. Dies gemäss Ihrem monatlichen Budget oder bis zu einem Maximalbetrag von Fr. 1'000.-- pro Monat.

Gerne sind wir für Sie da!



Des Rätsels Lösung



Quiz Nr. 93:

Weihnachtszeit



Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9
J	E	S	U	S	K	I	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