

„mitanondo“ „insieme“



Sonne, Mond und Sterne,
alles liegt in weiter Ferne.
Doch das Gute, das ist ganz nah.
Ein glückliches und schönes neues Jahr!

Vorschau - Rückblick

Prossimamente - Retrospettiva

Vorankündigung - Annuncio

- * 19.01. 10^{°°} Lesestunde mit Barbara / *Ora di lettura con Barbara*
- * 25.01. 15^{°°} Café Sonnenschein



Gedächtnistraining

Train your logical thinking

Zwei zuviel Bei diesen Wörtern haben sich immer zwei Buchstaben zu viel eingeschlichen. Welche Tiere sind versteckt?

- ARMLEISE _____
- SCHOLANHGE _____
- SPAPAGEIZ _____
- STEIGER _____
- ELLEFANTA _____
- GELPFARD _____
- SCHLAFF _____
- KROKOSDILL _____
- UHUBND _____



Ehrungen & Verabschiedungen 2020

Ringraziamenti e saluti



Danke und alles Gute!

Bei einem kleinen „Beisammensein“ wurden am 11.12.2020 folgende Mitarbeiter für ihre jahrelange Treue zum Haus durch Präsident Meinhard Kühebacher und Direktor Herbert Watschinger geehrt:

15 Jahre:

Rosa Maria Rienzner, Waltraud Pressl und Gudrun Weiler

25 Jahre:

Frida Ebner

Verabschiedung in die Pension:

Anna Mair und Hausarzt Dr. Lahner aus Toblach.



Lois`ns Krippe

Il presepe di Lois



Weihnatskrippe von Lois Summerer

2009 begann Lois Summerer eine eigene Weihnachtskrippe zu basteln. Zuerst fertigte er den Stall mit einem Schindeldach an und schmückte diesen aus. Danach folgten die Krippenfiguren, angefangen mit der hl. Maria, dem hl. Josef und dem Jesukind, dann kamen die hl. Drei Könige und zuletzt noch viele Bauern, die der Niederkunft Christi beiwohnten.

Die Körper der Figuren fertigte Lois aus Kupferdraht. Für die Köpfe verwendete er Bienenwachs, die Hände und Füße wurden aus Zinn und Blei geformt. Die Gewänder bestehen aus Filz, Leder und Stoffresten und sind auf das Grundgerüst geklebt. Die Tiere schnitzte Lois aus Zirbenholz. Es war eine sehr mühsame Arbeit, die sehr viel Geduld erforderte und nach und nach sein Gesamtbild bekam.

Jedes Jahr zu Weihnachten wird die Krippe am Heiligen Abend in der Eingangshalle von Lois aufgebaut.





Und wie es die Tradition verlangt, baut sie Lois um “Lichtmess” am 02. Februar eines jeden Jahres wieder ab.

Il presepe di Lois Summerer

Nel 2009 Lois Summerer ha iniziato a realizzare il suo presepe. Prima ha creato la stalla con un tetto di scandole e l'ha decorata.





A seguire sono state poi le figure del presepe, a partire da S. Maria, S. Giuseppe e Gesù Bambino, poi i Re Magi e infine molti contadini che hanno assistito alla nascita di Cristo.

Lois ha realizzato i corpi delle figure con filo di rame. Per le teste usava la cera d'api, le mani e i piedi erano formati da stagno e piombo. I capi erano realizzati in feltro, pelle e resti di tessuto incollati alla struttura di base, gli animali sono stati intagliati da Lois in pino cembro. È stato un lavoro molto faticoso, che ha richiesto molta pazienza e che a poco a poco ha assunto il suo aspetto complessivo.

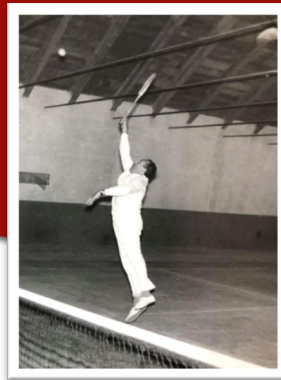
Ogni anno alla vigilia di Natale, il presepe viene allestito nell'atrio da Lois. E come vuole la tradizione, viene smantellata di nuovo da lui intorno a "Candelora" il 2 febbraio di ogni anno.



Una strada lunga 100 anni: Eugenio Comini il dobbiacense più anziano

Nella cerchia dei tanti amici e familiari, Eugenio Comini di Dobbiaco festeggia quest'anno l'incredibile traguardo di un secolo di vita. Per essere davvero corretti, Eugenio non è originario di Dobbiaco. Le sue origini risalgono a Riva del Garda, dove suo padre serviva come capitano sul Lago e sua madre, Josefina von Lindeman, gestiva diversi alberghi nel Trentino imperiale austro-ungarico. Le tracce dei Lindemans arrivano fino alla Val d'Ultimo, quindi si può dire che anche in lui scorra un po' di sangue tirolese. L'opportunità per un trasferimento a Dobbiaco, dal clima mediterraneo del Lago di Garda ad uno decisamente più freddo non fu privo di difficoltà. Si trasferì lì subito dopo la fine della guerra. Già nel 1946 aveva preso in affitto l'Hotel Europa insieme alla moglie Enrica Bacigaluppi, morta nel 1991 e la madre Josefina che parlava tedesco, cosa che fu sicuramente di grande aiuto. Gli affari andarono subito bene, dopo i tempi bui della guerra il desiderio di divertimento e vacanza stava crescendo. E, nonostante le difficoltà, si erano ambien-



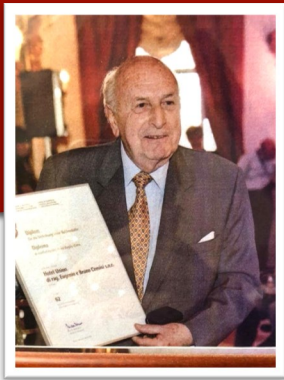


tati molto bene. Così colse l'occasione nel 1951 e acquistò l'Hotel Union senza ulteriori indugi. Negli anni e nei decenni successivi, ampliò gradualmente l'edificio, originariamente piuttosto semplice, fino a trasformarlo in un hotel da 120 posti letto. Dalla fine degli anni 60, anche Bruno, suo figlio si unì all'impresa familiare e supportò l'attività. Durante la sua vita, però, Eugenio non si impegnò esclusivamente nell'attività alberghiera, avendo da sempre avuto un orecchio aperto per i club e per i giovani, ricoprendo la carica di presidente del club di hockey per ben 15 anni. È stato membro del consiglio comunale di Dobbiaco sia come consigliere che come assessore. Si è inoltre impegnato in prima persona per migliorare l'offerta turistica di Dobbiaco. Ad esempio, fu tra i promotori del "Rienzliff", ed un sostenitore della "Nordic Arena". Insomma Eugenio è sempre stato presente quando si trattava di promettenti iniziative economiche o di misure sociali, partecipando sempre ed attivamente alla vita del paese. Che il suo senso dell'umorismo e la sua gioia di vivere gli restino a lungo accanto.

Auguri Eugenio!

Eugenio Comini – ein langer Weg zum Hunderter

Herr Eugenio Comini feiert am 26.12 seinen 100sten Geburtstag. Eugenio wurde in Riva del Garda geboren, wo sein Vater als Kapitän auf See diente und seine Mutter, Josefine von Lindeman, mehrere Hotels im österreichisch-ungarischen Kaisertum Trentino führte. Unmittelbar nach Kriegs-



ende zog die Familie 1946 nach Toblach, Eugenio übernahm zusammen mit seiner Frau Enrica Bacigaluppi und seiner Mutter Josefina zuerst das Hotel Europa, 1951 kaufte er dann das Hotel Union. In den folgenden Jahren und Jahrzehnten baute er das ursprünglich eher einfache Gebäude nach und nach zu einem 120-Betten-Hotel aus. Ab den späten 1960er Jahren trat auch sein Sohn Bruno in das Familienunternehmen ein und unterstützte die Tätigkeit. Eugenio war auch über 15 Jahre Präsident des Hockeyclubs. Er war Förderer des „Rienzlifts“ und ein aktiver Unterstützer der „Nordic Arena“. Herr Comini war lange Mitglied des Gemeinderates von Toblach und auch einige Zeit Assessor. Eugenio war immer dabei, wenn es um vielversprechende wirtschaftliche Initiativen oder soziale Maßnahmen ging und nahm immer aktiv am Leben des Dorfes teil. Mögen ihm sein Sinn für Humor und seine Lebensfreude noch lange erhalten bleiben.

Ad multos annos Eugenio!

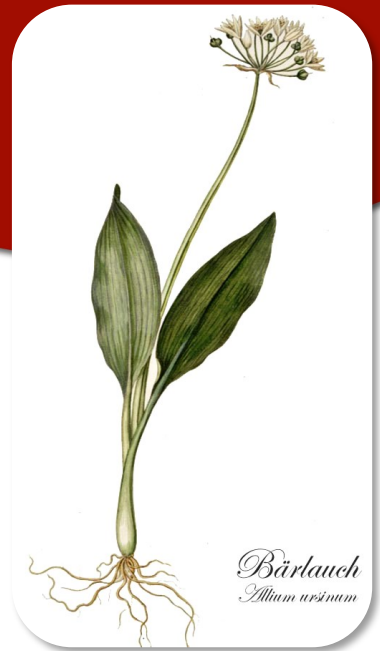


Gesund durch's Jahr

Januar

BÄRLAUCH „Allium Ursinum“

Der Bärlauch gehört zu den ersten Kräutern im Frühling. Er ist ein Liliengewächs mit einer zwiebelartigen Wurzel. Die Blätter können bis zu 25cm lang werden und gleichen denjenigen der Maiglöckchen, sind aber zarter und verströmen einen knoblauchartigen Geruch. Die aus der Mitte herauswachsenden Stängel tragen eine kugelförmige Dolde mit weißen Blüten. Bärlauch enthält u.a. ätherische Öle, Flavonoide, Eisen, Calcium, Magnesium, die Vitamine B1, B2 sowie Vitamin C. Die Pflanze ist geeignet für die Blutreinigung und wirkt blutdrucksenkend. Bärlauch hilft u.a. bei Arteriosklerose, Magen-Darmproblemen, ist entkrampfend, harntreibend, senkt den Cholesterinspiegel und unterstützt die Darmflora.



Bärlauch hilft bei:

Blutreinigung

Pesto: Bärlauchblätter gründlich waschen, zerkleinern, mit zermahlene Nüssen mischen, würzen, in verschließbares Glas füllen. Mit Olivenöl bedecken. 2 Tage ziehen lassen.

in Heilkunde und Küche

kann man sowohl frisch als auch getrocknet verwenden. Bei heilkundlichen Rezepturen setzt man nur Blätter und Wurzeln ein. Zur Verzierung von Speisen kann man auch die Blüten verwenden und essen.

**Unterstützt die
Blutreinigung**

Husten

Tee: einige Blätter klein schneiden, in eine Tasse geben, mit kochendem Wasser übergießen und 10 Min ziehen lassen. Dann abfiltrieren, ggf. mit Honig süßen und schluckweise trinken. Im akuten Fall 3 Tassen tgl.

Bluthochdruck

Rohe Bärlauchzwiebeln klein hacken oder auspressen und verzehren. Eine Zwiebel pro Tag im Frühjahr, bis Besserung erkennbar ist. Man kann die Bärlauchzwiebeln auch nach gründlicher Reinigung in ein verschließbares Glas schichten, mit Essig bedecken und rund 2 Wochen an dunkler Stelle stehen lassen. Danach als Silberzwiebeln verzehren.

Offene Wunden

Bärlauchblätter auspressen und den Saft auf die Wunde träufeln. 2x tgl., bis Besserung erkennbar.

Wichtiger Hinweis:



Geburtstage im Januar

Compleanni nel mese di gennaio



Heimbewohner

Ospiti della casa

- * 12.01. Alfons Holzer
- * 13.01. Zenzi Zingerle
- * 16.01. Robert Hackhofer
- * 23.01. Paula Urthaler

Vergeht auch Jahr für Jahr,
eins ist ganz klar:
Das Leben muss man stets genießen,
keine Stunde
darf ohne Freud verfließen!



Mitarbeiter

Collaboratori

- * 01.01. Reinhold Hochwieser
- * 02.01. Ursula Kargruber
- * 07.01. Sonja Wieser
- * 13.01. Evi Taschler
- * 19.01. Hermine Pranter
- * 20.01. Francesco Albero
- * 20.01. Elisabeth Patzleiner
- * 26.01. Rosmarie Rienzner
- * 27.01. Marialuisa Bachmann

Wir gratulieren!
Ci congratuliamo!

