



SENIOREN WOHNHEIM LAJEN stiftung
fondazione
RESIDENZA PER ANZIANI di LAION

s' Gugggerla

Herbst/Winter 2019



Herbstzauber



Bauernregeln

- Friert es auf Virgilius (27.11.), im Märzen Kälte kommen muss.
- Zweige schneiden zu St. Barbara (04.12.), Blüten sind bis Weihnachten da.
- Wenn zu Lucia (13.12.) die Gans geht im Dreck, so geht sie am Christtag auf Eis.
- Neujahrnacht still und klar, deutet auf ein gutes Jahr.
- Sonnenschein am Agnestag (21.01.) die Frucht wurmstichig werden mag.
- Ist Agathe (05.02.) klar und hell, kommt der Frühling nicht so schnell.

Herausgeber Heimzeitung
Öffentlicher Betrieb für Pflege- und
Betreuungsdienste
Stiftung Seniorenwohnheim Lajen
Kirchgasse 2
39040 Lajen
Tel. 0471 655 660
seniorenwohnheim@lajen.eu

Nächste Ausgabe Winter/Frühling
Erscheinungstermin
Mitte Februar 2020
Redaktionsschluss
31.01.2020

Vergelt's Gott für die Texte und Bilder!
Mit freundlicher Unterstützung für den Druck

Redaktionsteam
Anna Gamper
Cäcilia Schenk
Elfriede Rauchegger
Silvia Höpperger

Titelbild
Cäcilia Schenk

Fotografie
Mitarbeiter des ÖBPB Lajen

 **Raiffeisen**
Raiffeisenkasse Untereisacktal

**Liebe Bewohnerinnen und Bewohner des Seniorenwohnheimes
und alle, die dort arbeiten und wirken!**

Gerne betrete ich Euer Seniorenwohnheim zu den liturgischen Feiern,
zum Mittagessen und zu Kurzbesuchen. Mit diesen Zeilen möchte ich
Euch alle herzlich als Euer Pfarrer begrüßen und um Euer persönliches
Gebet für meinen priesterlichen Dienst hier und in St. Peter bitten.
So schließe ich mit folgenden Worten von E. Modersohn, der sagte:

„Gott kennt dein Gestern,
gib ihm dein Heute,
er sorgt für dein Morgen!“

Es grüßt und segnet Euch alle Euer Pfarrer
Mag. Josef Haas



Vinzenz von Paul

Zu Ehren des Schutzpatrones der Armen und Kranken zelebrierte unser neuer Pfarrer, Herr Josef Haas am 27. September im Seniorenwohnheim eine hl. Messe. Diese sehr schöne Messfeier wurde musikalisch von drei Frauen aus Lajen umrahmt. Anschließend wurde zu einem gemeinsamen festlichen Mittagessen geladen.



Brot backen

Früher hatten viele Bauern Getreideäcker, und die meisten Bauernhöfe besaßen einen Backofen. Gebacken wurde das Brot am Hof, jedoch nur ein- bis viermal im Jahr. Meist wurde nur roggenes Broat hergestellt. Das „weiße Brot“ (aus Weizenmehl) war eine Seltenheit und eine besondere Köstlichkeit.

In Lajen war es Brauch, nach dem Backen einige Breatlan den Nachbarn und Verwandten zu schenken (=warmer Stoß).



Frau **Oberhofer Anna** erzählt:

Auch in ihrem Heimatort Pfunders wurde früher 2-3 mal im Jahr Brot gebacken. Der Teig wurde am Vortag gemacht, der musste nämlich eine Nacht lang „gehen“. Die Mutter bereitete alles vor, der Vater machte auf den fertigen Teig noch ein Kreuzzeichen, damit ja wohl alles gut gelingt. „Den ganzen Tag wurde gebacken, das für uns Kinder ein besonderes Erlebnis war“, erzählt sie. Die fertigen Brote wurden in den sogenannten „Broatgotto“ gegeben und im Dachboden aufbewahrt.

Vor dem Verzehr wurden die Brote mit der „Broatgromml“ zerkleinert und mit Milch gegessen, oder in die Brennsuppe gegeben.



Frau Seelaus erzählt:

Sie hatten in ihrem Heimathaus einen sogenannten Wärmofen, der war ausgemauert und stand im Flur. An der Seite befand sich ein kleines Eck, da wurde mit kleinen „Scheitlen“ ein Feuerchen gemacht (=Leuchtfeuer), damit man sah, wenn das Brot fertig gebacken war. Paula erzählt, dass so 2-3 mal im Jahr Brot gebacken wurde, meistens bei zunehmenden Mond, damit der Teig gut aufging.

Der Teig wurde mit Roggen/ und Weizenmehl, Salz, Germ, Wasser, Anis, Brotklee und Kümmel gemacht. Der Anis wuchs auf der eigenen Wiese, Böschung wild. „ Es war eine sehr strenge Arbeit, den Teig zu kneten, da kam man ganz schön ins Schwitzen!“ Die Breatlan wurden in den „Broatwurten“ im Unterdach gelagert. Der Vater musste die Broatwurten mit Drähten hoch oben aufhängen, damit die Wanzen, Ratzen und Mäuse nicht dazukamen.



Brotklee

Frau Grünberger ergänzte:

Nach dem Backen gab die Mutter noch „Putzbirnen“ in den warmen Ofen zum Dörren.



Herr Hinterlechner weiß, dass für das Feuer im Backofen Hartholz verwendet wurde, wie etwa Kirschholz.

Rezept für Schüttelbrot:

Zutaten:

- 80 g Germ (Hefe)
- Etwa 1 $\frac{1}{2}$ l Wasser
- 2 kg Roggenmehl
- Etwa 1 gehäufter EL Salz
- Anis und Brotklee nach Geschmack



Zubereitung:

- Tag 1: Den Germ in $\frac{1}{2}$ l warmen Wasser auflösen und zu $\frac{1}{2}$ kg Roggenmehl geben, gut verrühren und ruhen lassen. Am Abend noch mal $\frac{1}{4}$ kg Mehl, Salz, Anis und Brotklee, sowie $\frac{1}{4}$ l Wasser dazugeben, und den Teig gut mit der Hand vermischen.
- Tag 2: Am Morgen restliches Mehl und $\frac{3}{4}$ l Wasser zum Teig dazugeben und vermengen. An einem warmen Ort den Teig 1 Stunde gehen lassen. Aus dem Teig 20 Laibchen formen und auf einem bemehlten Tuch nochmals eine halbe Stunde gehen lassen. Den Ofen auf 220 Grad Celsius vorheizen. Die Hände gut bemehlen, die Brote etwas auseinanderziehen oder auf einem bemehlten Brett „schütteln“, bis die Brötchen größer sind. Die Teigfladen auf ein Blech geben und etwa eine $\frac{1}{2}$ Stunde backen, bis sie leicht knusprig sind.

Dabei sein ist alles ...

... unter diesem Motto sind am 28. August fünf Heimbewohner, samt Begleitpersonal und der Präsidentin, zur Seniorenmeisterschaft gefahren. Unser Weg führte uns nach Brixen, wo wir einen sehr abwechslungsreichen Tag verbracht haben. Besonders groß war die Aufregung bei der Verkündung der Platzierungen.

Aufgerufen wurden:

- Gold für Helga Oberhofer (Parcour mit Rollstuhl)
- Gold für Anton Scherer (Bezirksspiel im Team)
- Gold für Erika Bacher (Bezirksspiel im Team)
- Bronze für Helga Oberhofer (Kegeln mit Rollstuhl)

Herzlichen Glückwunsch an alle Medaillengewinner





Hereinspaziert

Zum „Tag der offenen Tür“ organisierten die Mitarbeiter Margaret, Michael und Silvia zum zweiten Mal ein Preiswatten im Haus.

Begrüßt wurden alle Anwesenden von unserer Präsidentin Frau Rabanser Roswitha, sowie von der Referentin für Soziales Frau Chizzali Herta. Anschließend wurden die Spielregeln erklärt, und das Preiswatten konnte beginnen. In spannenden Partien spielten Angehörige, Heimbewohner, Mitarbeiter, Freiwillige, Dorfbewohner und Gäste aus der Umgebung gegeneinander und miteinander.

Verwöhnt wurden unsere Gäste mit süßen und kleinen Köstlichkeiten aus unserer Küche.

Gegen 16.30Uhr wurde es nochmals sehr spannend, die Preisverteilung begann. Die stolzen Gewinner konnten die vielen tollen Preise in Empfang nehmen.

Ein interessanter und unterhaltsamer Nachmittag, der wie im Flug verging.





s'Guggerla

Herbst/Winter 2019



Feste



Kurz entschlossen organisierten die Mitarbeiterinnen Roswitha, Margaret und Silvia für einige Heimbewohner einen kleinen Ausflug. Unser Weg führte uns nach Klausen ins Cafe Reiserer, das für seinen ausgezeichneten Kuchen und dem selbstgemachten Eis bekannt ist. Frau Fulterer wurde dort von ihrer langjährigen Freundin erwartet, sie hatten so die Möglichkeit nach Herzenslust ein Ratscherle zu machen. Unsere Bewohnerin Berta wurde trotz Kaffee und Kuchen so vom Hunger überrascht, dass sie vor der Heimfahrt beim Würstelstand in Klausen noch einen warmen Leberkäse verzehren musste. Dieser abwechslungsreiche Nachmittag verging viel zu schnell, so dass es Zeit wurde wieder ins Seniorenwohnheim nach Lajen zurück zu fahren.





Clowns zu Besuch





Törggelezeit

Auch heuer ließen die Mitarbeiter und auch die Heimbewohner es sich nicht nehmen, einen gemütlichen Abend/Nachmittag zu verbringen, um den Herbst mit traditionellem Essen ausklingen zu lassen. Die Mitarbeiter besuchten den Buchnerhof in Lajen Ried. Die Heimbewohner verbrachten den Nachmittag beim Verzehren von Kastanien und selbstgemachten Krapfen. Dabei wurden sie von Heini und Schorsch musikalisch begleitet.





Einwintern unserer Geranien



Viele fleißige Hände...

Griaßt enk



Madalina Grasu



Valentina Caprioli



Sophie Monthaler

Griaßt di



Ebner Albin

Pfiat di



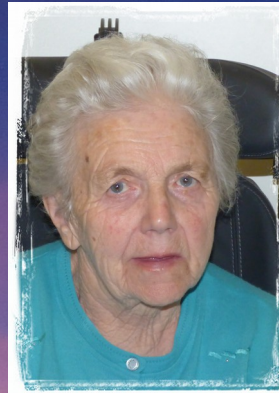
Monika Delueg



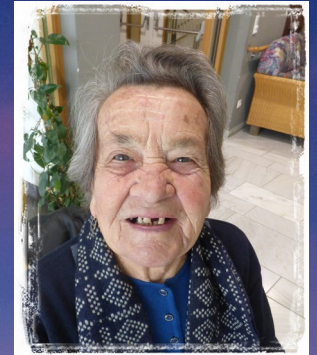
Elena Banzi
* 06.04.1963
† 13.12.2018



Johanna Schrott
* 05.04.1926
† 08.01.2019



Ida Nindl
* 23.07.1937
† 05.03.2019



Mathilde Ploner
* 23.06.1922
† 02.07.2019



Paolina Unterkircher
* 17.06.1930
† 07.02.2019



Anna Baumgartner
* 24.10.1934
† 22.02.2019



Julia Kerschbaumer
* 01.12.1937
† 16.01.2019



Maria Oberhofer
* 16.11.1930
† 30.06.2019



-lichen Glückwunsch

Heimbewohner

08. Dezember	Lombardi Alberta
12. Dezember	Runggaldier Siegfried
13. Dezember	Scherer Anton
22. Dezember	Huber Elisabeth

09. Jänner	Fulterer Frieda
10. Jänner	Steger Ida
19. Jänner	Profanter Teresa
26. Jänner	Oberhofer Albin

01. Februar	Schenk Christina
-------------	------------------

Mitarbeiter

15. November	Runggaldier Andreas
17. November	Gemmiti Cristina
24. November	Baumgartner Irmgard
25. November	Fill Patrizia
29. November	Schenk Andreas

29. Dezember	Rabanser Angelika
--------------	-------------------

11. Jänner	Schenk Cäcilia
20. Jänner	Bacher Erika
24. Jänner	Hauer Petra
25. Jänner	Obwexer Martha

01. Februar	Braun Sarah
11. Februar	Franzin Nicole



Adventszeit

Weite Türen, off'ne Herzen,
Abertausende von Kerzen,
Vorfreude, Erinnerung,
miteinander Alt und Jung.
Plätzchen naschen, Lieder singen,
andere zum Lachen bringen,
Christbaum schmücken, Päckchen packen
und noch viel mehr Plätzchen backen.
Sterne basteln, Karten schreiben,
ausnahmsweise artig bleiben,
Wärme und Geborgenheit,
es ist wieder Weihnachtszeit!

