

s' Gugggerla

Winter 2020

*Es gibt überall
Blumen,...*



*...für den, der sie
sehen will.*

Frühlingserwachen

Bauernregeln für den Frühling

- Der Simon (18.02.) zeigt mit seinem Tage, der Frost ist nicht mehr lange Plage.
- St. Roman (28.02.) hell und klar, bedeutet ein gutes Jahr.
- Wie das Wetter um den Frühlingsanfang (20.03.), so hält es sich den Sommer lang.
- Ist Marien (25.03.) schön und klar, naht die ganze Schwalbenschär.
- Gibt's an Markus (25.04.) Sonnenschein, dann hat der Winzer guten Wein.
- Friert's am Tag von St. Vital (28.04.), friert es wohl noch 15 Mal.
- Wie Christus in den Himmel fährt (08.05.), zeh'n Sonntag so das Wetter währt.

Herausgeber Heimzeitung
Öffentlicher Betrieb für Pflege- und
Betreuungsdienste
Stiftung Seniorenwohnheim Lajen
Kirchgasse 2
39040 Lajen

Tel. 0471 655 660
seniorenwohnheim@lajen.eu

Nächste Ausgabe Frühling
Erscheinungstermin
Mitte Mai 2020

Redaktionsschluss
30.04.2020

Vergelt's Gott für die Texte und Bilder!

Mit freundlicher Unterstützung für den Druck

Redaktionsteam

Anna Gamper
Elfriede Rauchegger
Silvia Höpperger
Cäcilia Schenk
Franziska Rabensteiner

Titelbild

Cäcilia Schenk

Fotografie

Mitarbeiter des ÖBPB Lajen



Raiffeisen

Raiffeisenkasse Untereisacktal

Liebe Heimbewohnerinnen und Heimbewohner, Pfleger und Pflegerinnen und alle die hier arbeiten und Angehörige, sowie alle welche diese Zeitung "s'Guggerla" lesen begrüße ich mit einem herzlichen Grüß Gott!

Ich bin Mali und wohne in Freins auf dem Bauernhof Gschloier, habe auch schon ein schönes Alter von 70 Jahren. Es freut mich für's "Guggerla" einen kleinen Beitrag zu schreiben, es ist für mich eine Ehre!

Ich pflegte meine Schwiegermutter, danach meine Schwägerin. Als diese verstarb, wollte ich irgendetwas suchen, wo ich Kraft holen konnte. Und so ging ich ins alte Altersheim um dort die Bewohner zu besuchen. Dort war auch meine Großtante, die Untereichner Barbara, die „Kerschbamer Barbl“.

Nun bin ich seit 16 Jahren eine Freiwillige und ich freue mich. Das neue Seniorenwohnheim ist nun ein schönes Zuhause für die Menschen die hier wohnen.

Für mich war diese Eingangstür nichts Neues; in den 70er-Jahren war im ersten Stock der Kindergarten und ich habe dort fünf Jahre gearbeitet. Aber heute ist dieser Eingang für mich noch viel wertvoller, denn hier wohnen Leute, die sich sehr freuen wenn ich sie besuche. Mich zieht es immer Sonntag hierher und ich freue mich weil ich spüre dass ich im Haus willkommen bin, wofür ich Danke sagen möchte.

Auch die Heimbewohner freuen sich, wenn man Ihnen die Hand reicht. Meistens komme ich mit kalten Händen ins Wohnheim und gehe mit warmen Händen hinaus. Ich kann fühlen, wie viel diese Menschen Wärme ausstrahlen und das tut mir gut und ich freue mich.

Manche können nicht so gut reden, aber ein kleines Lächeln auf den Lippen berührt mich sehr.

Zum Schluss wünsche ich allen im Haus alles Gute und bitte, Gott schenke allen die Geborgenheit, die Gesundheit, Gottes Schutz und seinen Segen!

**Allen ein großes Vergelt's Gott!
Mali**



Nikolaus zu Besuch



Wir schmücken den Christbaum



Alle Jahre wieder... Weihnachtsfeier im Seniorenwohnheim

Die Feier für unsere Bewohner begann am 21.12. um 15:30 Uhr mit der heiligen Messe, zelebriert von Herrn Pfarrer Josef Haas. Diese wurde musikalisch von drei jungen Flötistinnen sehr feierlich umrahmt. Im festlich gedeckten Speisesaal wurde das vorzügliche Essen serviert. Die Schüler der Grundschule von Albions überraschten alle Anwesenden mit weihnachtlichem Spiel und Gesang. Mit dem Lied "Stille Nacht, heilige Nacht" und der Bescherung der Heimbewohner endete diese Feier.





Hausrucherung



Faschingskrapfen ca. 20 Stück

Zutaten:

- 500 g Mehl
- 1 Würfel Germ
- 70 g Zucker
- 1 Packung Vanillezucker
- 140 g Milch lauwarm
- 120 g zerlassene Butter
- 3 Eigelb
- 2 Eier
- geriebene Zitronen- und Orangenschale
- Rum
- Salz



Zubereitung:

- Dampfl: lauwarmer Milch mit einer Prise Zucker und der zerbröselten Hefe mischen und ca. 10 Minuten aufgehen lassen.
- In einer Schüssel alle übrigen Zutaten vermischen, das Dampfl dazu geben und alles gut durchkneten.
- Den Teig mit einem Tuch abdecken und an einem warmen Ort aufgehen lassen.
- Den Teig in 20 gleich große Teile schneiden und zu Kugeln formen. Kugeln mit Mehl bestäuben und mit einem Tuch bedecken und auf das doppelte Volumen aufgehen lassen.

- Backfett in einem flachen Topf erhitzen (ca. 160°C).
- Die Krapfen mit der Oberseite nach unten in das heiße Fett geben und goldgelb backen. Mit einem Kochlöffel umdrehen und fertig backen.
- Die Krapfen auf einem Küchentuch abtropfen lassen und mit einem Spritzbeutel Marillenmarmelade hineinfüllen.
- Mit Staubzucker bestäuben und servieren.
- Man kann die Krapfen auch mit Vanillecreme, Schokoladecreme oder anderer Marmelade füllen.

Mahlzeit und gutes Gelingen!

Köchin Angelika



30 Jahre ehrenamtliche Mitarbeit

Die Bewohnerinnen des Hauses warteten schon voller Vorfreude auf das Kommen unserer freiwilligen Friseurin Irma. Nun war es wieder soweit - das Bad im ersten Stock wurde zu einem Friseursalon umfunktioniert. Den ganzen Vormittag ist Irma damit beschäftigt, dem Wunsch der Heimbewohner entsprechend, neue, praktische und typgerechte Frisuren zu zaubern. Zufrieden und freudestrahlend verlassen die Senioren den kleinen Friseursalon neu gestylt.

Besonders wichtig ist dieser freiwillige Dienst für jene Bewohner, die nicht mehr die Möglichkeit haben, einen Friseursalon außerhalb des Hauses zu besuchen.

Ein herzliches Vergelt's Gott für diesen besonderen Dienst, mit dem du vor 30 Jahren im alten Altersheim begonnen hast.



Die Tücken des Winters!

Im Winter ist immer Grippe- und Hustenzeit und so hat es auch heuer wieder im Seniorenwohnheim einige Heimbewohner und Mitarbeiter "erwischt". In früheren Zeiten hatten die Leute oftmals nur Hausmittel zur Verfügung, da man sich keinen Arzt leisten konnte bzw. kaum die Möglichkeit hatte, einen Arzt aufzusuchen.



Diese Hausmittel werden vielfach von Generation zu Generation weitergegeben:

Bei Halsschmerzen:

- Mit Salzwasser gurgeln
- Salbeitee trinken
- Heißes Schweinefett auf ein Tuch geben, um den Hals wickeln und mit einem Wolltuch abdecken.

Bei Fieber:

- Essigwickel machen
- Lindenblütentee trinken



Bei Heiserkeit und Bronchitis:

- Mit heißem Kamillentee dämpfen
- Isländisch Moos trocknen, daraus Tee machen und trinken.

Bei Husten:

- Einen Sirup aus schwarzen Holunderblüten anfertigen, verdünnen und trinken
- Zwiebel und Zucker schichtweise in ein Gefäß geben und den daraus entstehenden Saft einnehmen.

Bei Magenschmerzen:

- Wermuttee trinken

Bei Blasenentzündung/Blasenbeschwerden:

- Tee aus getrockneten Rauschbeerenblätter herstellen und trinken

Zudem hat man früher öfters vorbeugend einige Kranewittbeeren im Mund gekaut, damit man keine Grippe bekommt.



Sehr gutes Mittel gegen Huste

3 Esslöffel echten Honig, Saft einer halben
Zitrone gut verrühren, ab und zu
1 Kaffeelöffel im Mund zergehen lassen.

Selbstgemachte Schweinefett leicht
warm werden lassen, auf Butterpapier
streichen, auf Brust auflegen, mit
einem Wolltuch zudecken und gut
einreiben lassen, öfters wiederholen

Hollersilze in heiße Milch oder Tee
einrühren und warm trinken

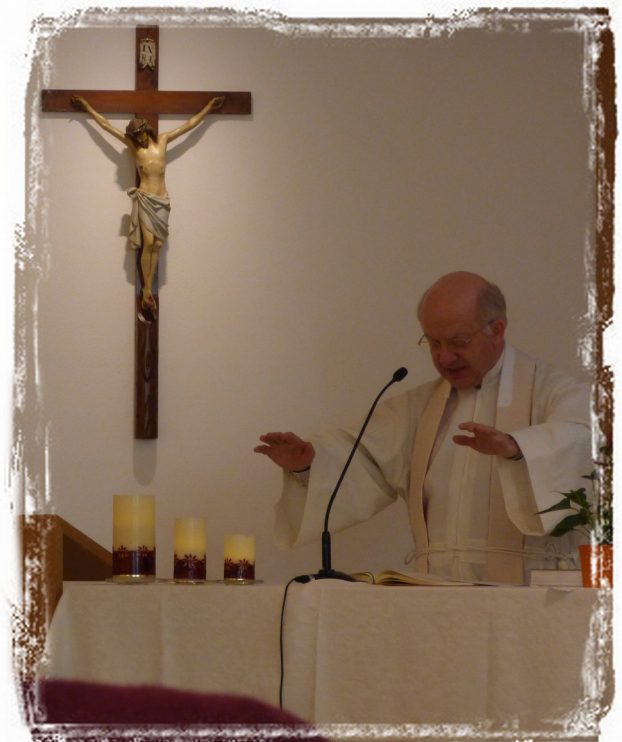
Lindenblüten getrocknete Hollunderblüten
und Tymian mit heißem Wasser über-
brühen. 10 Minuten ziehen lassen, lauwarm
öfters eine Tasse trinken

Welttag der Kranken

Der Welttag der Kranken wurde 1993 anlässlich des Gedenken an alle von Krankheiten heimgesuchten und gezeichneten Menschen von Papst Johannes Paul II. eingeführt.

Er wird jährlich am 11. Februar abgehalten. Auch in unserem Seniorenwohnheim wurde anlässlich dieses Tages eine Andacht mit Pfarrer Josef Blaas abgehalten.

*"Alles, was man
braucht,
ist Hoffnung und Kraft.
Die Hoffnung,
dass alles irgendwann
besser wird,
und die Kraft,
bis dahin durchzuhalten."*





Lehrer zu seinen Grundschulern:

"Kinder, was erhaltet ihr vom Huhn?"

Kinder: "Eier."

Lehrer: "Kinder, was erhaltet ihr von der Kuh?"

Kinder: "Milch."

Lehrer: "Was erhaltet Ihr von dem Schwein?"

Kinder: "Hausaufgaben."



Treffen sich 2 Schnecken an der Straße.

Will die eine rübergehen.

Sagt die andere: "Vorsichtig! In einer Stunde kommt der Bus."



Tochter: "Mama, wie lang bist Du schon mit Papa verheiratet?"

Mutter: "Ich bin schon 10 Jahre mit deinem Papa verheiratet!"

Tochter: "Und wie lange musst Du noch?"



"Kind, wo ist dein Zeugnis?"

"Bei meinem Freund Heiko."

"Warum?"

"Er wollte seine Eltern erschrecken."

Griaßt enk!



Sonja Jeklin



Clara Vikoler



Anna Rabanser



Bernhard
Überbacher

Pfiat di!



Valentina Caprioli
wechselt ins
Krankenhaus
Bozen.



Christl Obexer
* 01.07.1934
† 26.11.2019



Maria Schenk
* 14.05.1927
† 12.12.2019



Maria Grünberger
* 29.07.1928
† 28.01.2020

Herr, gib ihnen die ewige Ruhe!

 -lichen Glückwunsch!

Heimbewohner

17. Februar Giovanni Rabanser
22. Februar Johanna Braun
25. Februar Sofia Schmölzer

01. März Johann Thaler
06. März Paulina Seelaus
18. März Clara Vikoler
28. März Helga Oberhofer
29. März Anna Oberhofer

16. April Anton Verginer

13. Mai Maria Unterfrauner

Mitarbeiter

21. Februar Sophie Monthaler
23. Februar Martin Obexer
25. Februar Carla Studer

14. März Donato Ciaccio
21. März Gertrud Grünberger
29. März Sofia Obexer

04. April Rosmarie Angerer
05. April Helga Unterthiner
06. April Philipp Obexer



Frühlingsgedicht



Die Sonne am Himmel, es ist nicht mehr kalt.
Noch ruhen die Blumen in Garten und Wald.

Die Sonne strahlt wärmer und bald darauf,
da wächst eine Narzisse und blüht dann auf.

Die Sonne strahlt wärmer und bald darauf,
Da wächst eine Tulpe und blüht dann auf.

Die Sonne strahlt wärmer und bald darauf,
Wächst die Hyazinthe und blüht dann auf.

Löwenzahn, Krokos im Garten stehen,
Veilchen, ganz zarte, sind auch noch zu sehen.

Die Blumen, die Farben, das Licht, wunderbar!
Und die Schwalben die zwitschern "Wir sind wieder da!"

