

# „Mit anondo“ „insieme“

03 / 2023



Die Natur ist kein selbständiges Wesen,  
sondern Gott ist alles in seinen Werken.  
(Johann Gottfried Herder)

# Vorschau - Rückblick

Prossimamente - Retrospettiva



## Vorankündigung - Annuncio

- \* 08.03 Tag der Frau / *festa delle donne*
- \* 19.03 Josephitag–Vatertag / *festa del papà*
- \* 23.03. 15°° Café Sonnenschein
- \* 28.03. 10°° Lesestunde mit Olga / *Ora di lettura con Olga*

## Willkommen zurück im Haus

*Bentornata nella nostra casa*

**Maria Luise Bachmann**

Arbeitet als Pflegehelferin seit Februar im WB 3



## Noi salutiamo

*Wir begrüßen im Haus*

*Wir verabschieden*



von 2003 bis 10.2022



von 10.2022 bis 2062

# Portrait Serie unserer Bewohner

Serie di ritratti dei nostri ospiti



**Micheler Zita**

- \* Hof "Hernegger"
- \* war ein Einzelkind, wurde am Hernegger Hof angenommen und aufgezogen
- \* war über 50 Jahre mit ihrem Mann Michl verheiratet
- \* hat 2 Söhne
- \* war eine Hausfrau
- \* ging gern mit Michl af di Hitte
- \* schönstes Ereignis: wenn ein Baby geboren wurde
- \* ihr Wunsch: nochmal in den Urlaub zu fahren
- \* an die Jugend:

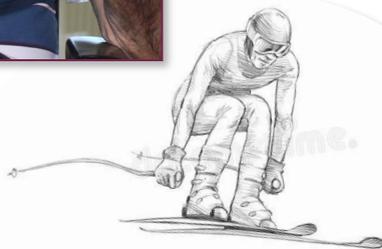
**"Man soll sich nicht zu viel in etwas hineinsteigern, wo man weiß,  
dass man es nicht erreichen kann!"**

„Spieglein Spieglein an der Wand -  
wer ist die Schönste im ganzen Land?“



### **Cosimo Prete**

- \* ha un figlio
- \* era Pizzaiolo per 37 anni
- \* aveva un cane chiamato Dago per più di 14 anni
- \* praticava lo sci a fondo e passeggiava spesso nel bosco
- \* amava fare lo sci a fondo in un'atmosfera particolare
- \* ha partecipato 8 volte al granfondo Dobbiaco Cortina ed una volta ad una ski-maratona lunga 60 chilometri

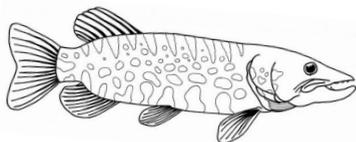


„Specchio specchio delle mie brame -  
chi è la più bella del reame?“

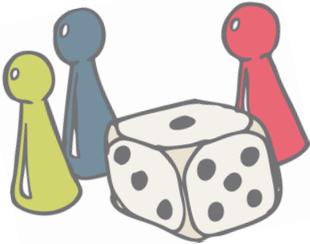


## Armando Bosa

- \* è nato a Due Ville nella provincia di Vicenza
- \* la sua passione era la pesca
- \* ama cantare e ballare
- \* si è sposato e ha un figlio e due nipoti
- \* aveva un negozio di frutta e verdura a Bolzano
- \* è tifoso dell'Inter



# Aktivitäten im Haus



# Spiel, Spaß & Freude



# W Wenn das Wörtchen wenn nicht wär

Wenns Glasl et laar isch, noar ischs volle,  
wenn du zi kolt hosch,  
isch do Pullover et va Wolle.

Wenn i net a Gitsche war, war i a Bui,  
wenn do Gotto et offe isch, isch er holt zui.

Wenn i ka Feur moch, isch do Ofn et worm,  
wenn i net reich war, war i holt orm.

Wenn i net augensteig, konn i net ochafoll,  
wenn i ka Vieche hon, noar brauch i kan Stoll.

Wenn do Bam et grian wird, isch er durre,  
wenn die Moidl et fein isch, noar isch sie murre.

Wenn do Kaffee et siaß isch, noar isch er hantig,  
wenn i net freindlich bin, bin i woll grantig.

Wenn die Kotze a Henne war, wars jo ka Kotze,  
weil sem hätt sie Krahl und ka Totze.

Wenn olle streitn, war nia ka Friedn,



# wenn

wenn wenn wenn wenn

wenn do Knecht et austeht, werd er woll no liegn.

Wenn a Gschichte gilogn isch, noar isch sie net wohr,  
wenn i in Urlaub fohr, noar bin i net do.

Wenn do Fernseh la schworz isch, isch er ausgscholtn,  
wenn i no jung war, gherat i et zi di Oltn.

Wenn, wenn, wenn – hundorttausnd Frogn,  
wenn, wenn, wenn, do war no viel zi sogn.

Es werd schon richtig sein, so wies isch,

hoach odo niedo, gioltert odo frisch.

Wenns kane Reimwörto gab, kannt i net dichtn,

af deas WENN konn man jo wirklich et

vozichtn. Obo se bin i sicho,

i war a Millionär!!!

wenn das Wörtchen WENN nicht wär.

...nach Anni Ilmer



# Südtirol - „Du Garten Gottes...“

L'Alto Adige è famosa per le sue zuppe tipiche. Ecco due ricette:

## **Zuppa di latte:**

Mettere 3 cucchiaini di acqua fredda in una pentola, aggiungere il latte, salare e portare a bollire. Lavorare in una ciotola la farina con l'albume e poca acqua. Con l'impasto formare a mano dei piccoli gnocchetti.

Buttarli nel latte bollente e lasciarli cuocere per circa 3 minuti. Alla fine versare il burro fuso dorato sulla zuppa e servire subito. Ingredienti per 2 persone:

- 1/2 l di latte
- 1 cucchiaino di burro
- 50 g di farina di grano
- saraceno fine
- 1 albume
- un po' d'acqua
- Sale



## **Zuppa di farina abbrustolita:**

Far rosolare la farina nell'olio fino a quando non prende un colore bruno, bagnare con 1/2 l d'acqua e sbattere con la frusta. Aggiungere il sale, la foglia di alloro e un po' di cumino. Far cuocere la zuppa per 20 minuti. Ingredienti per 2 persone:

- 100 g di farina
- 30 ml di olio
- 1/2 l d'acqua cumino
- Sale
- 1 foglia di alloro

„kimmSch mite...?“  
„ci arrivi...?“



## Brückenwörter im Frühling

Bitte setzen Sie zwischen die beiden Wörter ein weiteres Wort, das sowohl zum Ende des 1. als auch zum Anfang des 2. Wortteils passt. Der jeweilige Anfangsbuchstabe des Mittelwortes ist vorgegeben.

Beispiel: Frühlings- Bote(n) -Gang



♥ Frühlings- W \_\_\_\_\_ -Bericht



♥ Frühlings- N \_\_\_\_\_ -Hemd



♥ Frühlings- M (s) \_\_\_\_\_ -Anfang

♥ Frühlings- B (n) \_\_\_\_\_ -Vase

♥ Frühlings- Z \_\_\_\_\_ -Alter

♥ Frühlings- F \_\_\_\_\_ -Zelt

♥ Frühlings- K (er) \_\_\_\_\_ -Schrank

♥ Frühlings- T (e) \_\_\_\_\_ -Buch

♥ Frühlings- A (s) \_\_\_\_\_ -Buchstabe

♥ 10. Frühlings- L \_\_\_\_\_ -Text

*Viel Spaß wünscht Karolina*



# Geburtstage im März

Compleanni nel mese di marzo

## Heimbewohner - Ospiti della casa

- \* 02.03. Wilma Vigl
- \* 14.03. Elsa Rainer
- \* 16.03. Maria Freiberger
- \* 18.03. Cosimo Prete
- \* 18.03. Sebastian Küer
- \* 21.03. Benjamin Stauder
- \* 23.03. Gottfried Wieser
- \* 26.03. Sebastian Steinwandter



## Mitarbeiter - Collaboratori

- \* 05.03. Martina Taschler
- \* 12.03. Martina Bachmann
- \* 14.03. Irmgard Beikircher
- \* 29.03. Fabian Pörnbacher