



Heimspecht

Heimzeitung
des Bezirksseniorenheimes Walding

42. Ausgabe/ März 2019

Ostermarkt

Vorbereitung auf Hochtouren



- Seite 3: **Ein Spiel für alle Fälle:** *Fachprojekt von Sebastian Kaiser*
- Seite 6: **Es war einmal** *Märchenhaftes Faschingstreiben*
- Seite 15: **Unser Organist** *ist 90 Jahre alt!*
- Seite 18: **Personelles** *aus der Küche*



Liebe Leser!

Am Samstag, 30. März findet von 10 - 18 Uhr im und rund um das Bezirksseniorenheim Walding ein großer **Ostermarkt** mit über 20 Ausstellern und umfangreichem Rahmenprogramm statt.

Der Erlös aus der Bewirtung und dem Verkaufsstand des Tageszentrums kommt dem 19jährigen Jakob aus Feldkirchen zugute. Er ist der Sohn einer Mitarbeiterin und seit einem schweren Unfall im Sommer 2018 querschnittgelähmt. Aufgrund seiner Beeinträchtigung benötigt die Familie einen barrierefreien Zubau und dieses Vorhaben möchten wir unterstützen.

Ich freue mich - persönlich und auch im Sinne der guten Sache - über zahlreiche Besucher!

Liebe Grüße

Martina Orthofer



HL Martina Orthofer

Hygiene ist nicht alles - aber ohne Hygiene ist alles nichts!

Durch die berufliche Veränderung unserer Mitarbeiterin Judit Auer, welche sechs Jahre lang in unserem Seniorenheim das Hygieneteam leitete, dürfen wir DGKP Gertrude Koll als ihre Nachfolgerin ganz herzlich begrüßen!

Sie wird sich künftig für die Hygieneleitung in unserem Haus engagieren, unterstützt von FSB „A“ Elisabeth Jungreithmayr und FSB „A“ Marianne Kraml.

Auf eine gute Zusammenarbeit!

FSB „A“ Marianne Kraml



Wechsel im Hygieneteam



„Ein Spiel für alle Fälle“ Fachprojekt zum Erwerb des FSB „A“

Mein Fachprojekt hatte den Titel „Ein Spiel für alle Fälle“. Das Hauptziel war die Kommunikation unter den Teilnehmern zu intensivieren bzw. Themen wie Krankheiten und das Alter in den Hintergrund zu rücken.

Die Gruppenmitglieder waren vier Herren des Wohnbereichs Lebensbaum, mit denen ich ein Spiel entwarf, welches als Grundkonzept die Erinnerungspflege hatte. Neben der Erinnerungspflege baute ich handwerkliche und musikalische Elemente in die Aktivitäten ein, wodurch stets für Abwechslung gesorgt war. Es entwickelte sich ein gutes Gruppengefüge und bei Stammtischatmosphäre wurden diverse Erinnerungen zum Leben erweckt und Schlager aus vergangenen Tagen mehr oder weniger richtig gesungen.

FSB „A“ Sebastian Kaiser



Aktivierung mit Symbolen

Abschluss Sebastian Kaiser



Herzlichen Glückwunsch!

Am 28.2.2019 war es endlich soweit für Sebastian Kaiser. Das Zeugnis mit ausgezeichnetem Erfolg wurde ihm in einem feierlichen Rahmen überreicht, somit ist er jetzt Fachsozialarbeiter für Altenarbeit. Wir freuen uns mit dir und gratulieren sehr herzlich.

LBPD Ursula Rebhandl



Unsere Bewohner am Wort...



Bezugspflegerperson FSB „A“ Anita Wengler und Herr Pofert vom Wohnbereich Lebensbaum

Wie Kongruente Beziehungspflege gelebt wird, zeigt ein Interview mit unserem Bewohner Herrn Pofert und seiner Bezugspflegerperson FSB „A“ Anita Wengler:

Herr Pofert, wie bist du zum Tauchen gekommen?

Ich war als Kind schon eine richtige Wasserratte und bin das erste Mal ohne Schwimmkenntnisse unter der Eisenbahnbrücke in der Donau getaucht. Im Kindergarten bin ich mehrmals durch den Zaun geklettert und im Parkbad heimlich geschwommen. Auch in der Schulzeit gab es im Hort ein Schwimmbad, wo ich sehr gerne tauchte.

Wo hast du eine Taucherausbildung gemacht?

Ich habe während der Voest - Lehre im dortigen Schwimmverein trainiert und bis zum 30. Lebensjahr Wasserball gespielt, wo ich viel tauchen musste.

Bist du auch in andere Länder gekommen?

Ja, mit einem Freund bin ich in das ehemalige Jugoslawien gefahren, wo wir nach Muscheln tauchten, um sie später dann auf zu essen.

Wie bist du zum Filmtauchen gekommen?

Ich habe mit Erich Pröll einen Profitauchkurs besucht. Mit meiner Freundin (heute Gattin) absolvierte ich die Taucherprüfung, und von da an sind wir viel nach Jugoslawien zum Tauchen gefahren bzw. jedes Wochenende irgendwo hin in Österreich.



Barakuda und Teufelsrochen

Welche Filmtechniken hast du angewendet?

Ich filmte unter Wasser und meine Frau fotografierte die Unterwasserwelt.

Hast du auch Preise gewonnen?

Ja, wir haben bei mehreren Wettbewerben mitgemacht und einen ersten Preis ergattert. Der Gewinn war eine Reise nach Kuba, wo ich Fidel Castro persönlich kennenlernen durfte und auf seinem privaten Schiff Tauchgänge unternahm.

Welche Tiere fandest du besonders bemerkenswert?

Zackenbarsche, Barakuda und die Teufelsrochen.

Was war dein beeindruckendstes Erlebnis?

Ein Tauchgang im roten Meer zu einem Schiffswrack in einer Tiefe von ca. 70 Metern, das Schiff war noch voll bestückt mit Munition. In Florida sind wir mit Seekühen getaucht, die sich beim Filmen sogar angreifen ließen.

Mit Film und Fotografie hielten wir Vorträge in Österreich und Deutschland. Durch eine Einladung ging es sogar bis Sizilien, wo wir unsere Aufnahmen aus den Tiefen der Meere herzeigten und die Zuhörer begeisterten.

Danke für das spannende Interview!



Hr. Pofertl mit den berühmten Dokumentarfilmern Erich Pröll und Hans Hass und dem kubanischen Revolutionär Fidel Castro



Frau Holly mit elegantem Hut



Prinz Maria u. Prinzessin Anita

Es war einmal... märchenhaftes Faschingstreiben

So wie einst in Kindertagen tauchten wir heuer beim Hausball ein in die fabelhafte Welt der Märchen der Gebrüder Grimm.

Die Bewohner sowie das Personal des Wohnbereiches Blumenwiese verwandelten sich in Zwerge, Prinzessinnen und ja, sogar ein Prinz war zu sehen. Bei Kaffee, Krapfen und Musik sangen wir alte Lieder und das eine oder andere Märchen wurde erzählt. Gelassenheit, Humor und große Freude lagen in der Luft und so vergaßen wir für wenige Stunden die Alltagsorgen und ließen uns fesseln von der märchenhaften Stimmung.

Besonderer Programmpunkt des Nachmittags war ein Sketch, der die Geschichte des Aschenputtels darstellte. Schon seit Wochen bereitete sich das Personal auf diesen großen Auftritt vor. Anstrengendes Textlernen und mehrere Kostümproben hatte das Personal hinter sich, bevor sie dann beim Hausball ihre Premiere vor dem anspruchsvollen Publikum hatten. Jeder der Bewohner kennt das Märchen und so wurde während der Aufführung der eine oder andere Kommentar eingeworfen. Als Belohnung für die harte Arbeit gab es herrliche Krapfen für alle, welche die Küche zubereitet hatte.

Es war ein sehr gelungener Nachmittag und ich bedanke mich besonders bei meinen Kollegen, die an diesem Tag als Schauspieler brillierten und bei der Küche für die wunderbare Verköstigung.

FSB „A“ Marianne Neumüller



Herr Wolfsteiner verzaubert



Frau Achberger im Märchenland



Faschingsinspektor Helga mit Frau Krause und unsere allzeit gute Fee Katarina



Fr. Fasching wird ihrem Namen gerecht u. Musik von Hansi und Erwin



Frau Schaubmayr: behütet und amüsiert u. Ehepaar Krause in Faschingslaune



Ausgelassenheit beim Personal sowie Frau Reisinger und ihrer Tochter



Faschingskrapfen

Unser Küchenteam verrät die beste Rezeptur!

Zutaten für 32 Krapfen:

Ein Würfel Germ	5 g Salz
200 g Milch	10 g Vanillezucker
600 g Mehl	10 g Zitronenzeste
80 g Zucker	40 g Rum
6 Dotter	80 g Butter (flüssig)
2 Eier (ganz)	

1. Mehl in eine Schüssel geben. In die Mitte eine kleine Mulde formen und den Germ hineinbröckeln. Mit der Hälfte der Milch vermischen und ein wenig mit den Fingerspitzen verkneten. Küchentuch über das Dampfl geben und im Backrohr bei 30 °C ca. 10-15 Minuten gehen lassen.
2. In der Zwischenzeit Feinkristallzucker, Dotter und Eier mit dem Handmixer über einem Wasserbad aufschlagen. Eimasse vom Herd nehmen. Rum, Vanillezucker, Zitronenzesten und die restliche Milch hinzugeben und gut verrühren.
3. Dampfl aus dem Ofen nehmen und mit der Dottermasse vermischen. Salzen, leicht anschlagen und die flüssige Butter dazugeben.
4. Den Teig mit Mehl bestäuben und zugedeckt bei ca. 30 °C ins Backrohr geben.
5. Wenn der Teig aufgegangen ist, aus dem Backrohr nehmen, gut durchkneten, wieder mit Mehl bestäuben und abgedeckt nochmal für 1 Stunde ins Backrohr geben.
6. Teig aus dem Ofen nehmen. Mehl auf der Arbeitsfläche verteilen, Teig darauf ausbreiten und gut durchkneten.
7. Für das Formen und Zubereiten der Krapfen gibt es nun 2 Varianten **Variante 1: "Geschliffen" (Original-Version)** Teig in je 45 g Portionen teilen. Teig ohne Mehl auf die Arbeitsfläche legen und im Stand zu Knödeln drehen. Blech mit viel Mehl bestäuben. Knödel mit der Naht nach unten aufs Blech setzen. Nochmal mit Mehl bestreuen und Krapfen flach drücken. **Variante 2: "Gestochen"** Teig auf bemehlter Arbeitsfläche ausrollen und bemehlen. Teig vorsichtig umdrehen, nochmal bemehlen und mit einer runden Form ausstechen.
8. Blech bemehlen, Krapfen daraufsetzen, Tuch darüber geben und für 15 Minuten bei 30 °C Heißluft in den Ofen schieben.
9. Für die **Füllung** fein passierte Marmelade in einen Topf füllen. Je nach Belieben kann die Marmelade mit etwas Rum verfeinert werden.
10. Marmelade auf kleinster Flamme erwärmen, mit Schneebeesen verrühren. Wenn die Marmelade klumpenfrei ist, in einen Dressiersack mit kleiner Tülle füllen.
11. Öl in einen Topf geben und auf 160 °C erhitzen. (Um die Temperatur zu überprüfen, können Sie das Ende eines Holzkochlöffels ins Öl halten. Wenn es ein wenig schäumt, ist die Temperatur erreicht.)
12. Krapfen aus dem Backrohr nehmen und mit einer Teigkarte vorsichtig vom Blech lösen.
13. Zuerst mit der Naht nach oben ins Öl legen und mit geschlossenem Deckel 3 Minuten garen lassen. Deckel abnehmen, Krapfen umdrehen und nochmal 3 Minuten - diesmal ohne Deckel - garen.
14. Krapfen auf einer Küchenrolle abtropfen lassen. Marmelade in die Krapfen spritzen, dabei fest andrücken. Zum Schluss mit Staubzucker bestreuen!

Einblick in die Waldinger Krapfenschleiferei



1. Teig anrühren und gehen lassen



2. Krapfen schleifen



3. nochmals gehen lassen



4. backen



5. wenden



6. reinbeißen und genießen!

**Quizfrage: Wie gewinnt man Marillenmarmelade?
Indem man Faschingskrapfen auspresst :-)**



Unsere neuen Mitarbeiter stellen sich vor!



Sebastian Kaiser, FSB „A“

Mein Name ist Sebastian Kaiser, ich bin 22 Jahre alt und wohne in Gramastetten. In meiner Freizeit bin ich sportlich aktiv und soweit es das Wetter zulässt mit dem Mountainbike oder Rennrad unterwegs.

Die Idee zur Ausbildung zum FSB „A“ habe ich während des Zivildienstes entwickelt, den ich beim Samariterbund Linz absolviert habe. Ich freue mich auf die kommenden Herausforderungen und eine gute Zusammenarbeit im Team.

Kathrin-Ines Kepplinger, DGKP

Ich darf mich kurz bei Ihnen allen vorstellen. Mein Name ist Kathrin-Ines Kepplinger, ich stamme aus St. Ulrich bei Steyr und bin auch dort zur Schule gegangen. Ich habe meine Ausbildung als Diplomkrankenschwester im Wagner Jauregg Krankenhaus in Linz gemacht. Der Liebe wegen bin ich nach Walding gezogen und habe mit meinem Mann zwei wunderbare Töchter bekommen (Clara 2 Jahre, Matilda 5 Jahre) und sein Elternhaus umgebaut. Bis vor kurzem war ich im Behindertenbereich tätig und bin immer nach Gallneukirchen gependelt. Ich bin sehr froh, jetzt so nahe bei meinen Kindern zu sein. Ich freue mich auf nette Gespräche und danke meinen neuen ArbeitskollegInnen für die tolle Aufnahme und die Geduld mit mir.

Auf ein nettes Miteinander!





Unsere neuen Mitarbeiter stellen sich vor!

Maria Schneckenleitner, Küchenhilfskraft

Hallo, mein Name ist Maria Schneckenleitner, ich bin 1965 in Hartkirchen geboren und wohne mit meinem Partner in Aschach an der Donau.

Ich habe drei erwachsene Kinder und drei Enkelkinder (zwei Buben und ein Mädchen). Meine Hobbys sind Stricken, Skifahren und Radfahren. Nun arbeite ich in der Küche des Bezirksseniorenheimes Walding und freue mich auf eine gute Zusammenarbeit.



Ines Wögerer, DKGK

Hallo liebe Heimspechtleser! Mein Name ist Ines Wögerer und ich bin 37 Jahre alt. Ich wohne mit meinem Mann und meinen zwei Töchtern Vanessa (13 Jahre) und Larissa (8 Jahre) in St. Martin im Mühlkreis. 2002 erhielt ich mein Diplom im Ordensklinikum Elisabethinen, wo ich auch 15 Jahre meinen Beruf ausübte.

Entspannung bringen mir Familie und Freunde und in ruhigen Stunden ein gutes Buch.

Jetzt freue ich mich auf eine gute Zusammenarbeit im Wohnbereich Lebensbaum und danke allen Kollegen, die mich so herzlich empfangen haben und mich immer tatkräftig unterstützen.

Nicht zu vergessen, ein großes Dankeschön an alle Bewohner, die mir mit ihrem Lächeln meinen Einstieg um vieles erleichtert haben.

Christoph Herzog, Lehrling zum Koch

Mein Name ist Christoph Herzog und ich bin am 15.11.99 in Zell am See geboren. Ich lebe seit meinem 6. Lebensjahr in Walding, anfangs mit meinen Eltern und Geschwistern, jetzt aber mit meiner Freundin in einer schönen kleinen Wohnung. Meine Hobbys sind Radfahren, Schwimmen, Boxen, Freunde und Familie. Es freut mich sehr, dass ich meine Lehre in so einem wunderbaren Betrieb beenden kann.





Wir gedenken unserer verstorbenen Bewohner!



Frau
Theresia
Schütz
im 99. Lebensjahr



Herr
Otto
Loizenbauer
im 85. Lebensjahr

Frau
Stefanie
Mayr
im 100. Lebensjahr



Frau
Maria
Wakolbinger
im 91. Lebensjahr



Frau
Lydia
Schartmüller
im 89. Lebensjahr



Herr
Ernst
Lackner
im 77. Lebensjahr



Frau
Ida
Rüger
im 95. Lebensjahr



Herr
Johann
Dumfart
im 81. Lebensjahr



Neues aus dem Tageszentrum

„Wie sie alle lustig sind, flink und froh sich regen...“

Die Vorbereitungen für unseren diesjährigen Ostermarkt sind im Gange. Osterhasen wurden schon gesichtet, Reisig wird sortiert und zu bezaubernden Kränzen und Gestecken verarbeitet, Ostereier bestickt und gefärbt. Die Nähmaschine rattert, wenn Handarbeiten angefertigt werden und fruchtige Marmelade wurde bereits eingekocht.

Unsere Tageszentrum-Besucher helfen dabei gerne mit und erfreuen sich jetzt schon an dem reichen Angebot, welches dann beim Ostermarkt am 30. März zum Kauf angeboten wird.

Der Frühling zieht ein und bei einem Spaziergang in unserem Garten lassen wir uns nach der kalten Jahreszeit gerne die Sonne auf die Nase scheinen. Da und dort erblickt man dabei Krokus, Schneeglöckchen und duftende Strauchblüten. Unsere freiwillige Mitarbeiterin Gerti hat schon wieder viele Stunden damit verbracht, dem Frühling in unserem Garten den Weg zu bereiten.

Den Fasching feierten wir in außergewöhnlich hübscher Manier und sehr musikalisch. Danke für die stimmungsvolle Unterhaltung an Gerhard Hamberger mit seiner Margit, und an Helmut Bachmayr! In dieser Ausgabe möchten wir wieder einmal allen, die regelmäßig zu uns kommen, danken:

- für das Verständnis füreinander
- für die Geduld miteinander
- für den Spaß untereinander
- für Freude, Einsatz und Eifer
- für das Vertrauen

Wir wünschen Ihnen Gesundheit und weiterhin gesellige, kurzweilige und frohe Stunden im Tageszentrum Walding!

FSB „A“ Erika Guttenberger



Vorbereitung auf Hochtouren



Gerti beim Einkochen



Gerhard und seine Margit



Gerhard und seine Margit



Münzprägung und Faschingsgilde

Herr Pesendorfer ist seit drei Jahren in Pension und seit kurzem freiwilliger Mitarbeiter im Haus. Zu Weihnachten stellte er wunderschön angefertigte Sterne zur Verfügung, die nach der Mette ausgeteilt wurden.

Kürzlich erzählte uns Herr Pesendorfer über seine frühere Arbeit als Medailleur. Anschauungsmaterial gab es anhand von Fotos und Münzen. Neben verschiedenen Sonder- und Gedenkmünzen ist ein sehr bekanntes „Werk“ von Herr Pesendorfer - der goldene Wiener Philharmoniker. Dieser entstand 1989 und gilt auf allen Kontinenten als hervorragende Anlage. Herr Pesendorfer nimmt dies mit großer Bescheidenheit und freut sich auf weitere Besuche bei uns im Haus. Wir uns auch! Danke für diesen interessanten Vortrag!

Bei der Dienstagsrunde am Faschingsdienstag ging es lustig zu. Mit Spielen, bunten Luftballons, vielen verschiedenen Verkleidungen, Liedern und fröhlicher Ausgelassenheit wurde die Narrenzeit nochmals ausgiebig gefeiert. Danke an die Initiatorinnen der Dienstagsrunde!

Lachen tut immer gut - Humor ist eine kostbare Medizin!

FSB „A“ Erika Guttenberger



Buntes Treiben



Herr Pesendorfer erzählt



bei der Dienstagsrunde



Neues aus der Beschäftigungsgruppe

Singen mit Liselotte

...ist immer eine belebende Abwechslung und Bereicherung für unsere Bewohner. Da „Macht der Hahn in der Früh den ersten Krahrh“ und dann „Gang i ans Peter´s Brünnele“ und eh die Singstunde zu Ende geht „Muss i denn zum Städtle hinaus“.

Danke, Liselotte, für deine Zeit, deine Musik, dein Engagement!

FSB „A“ Erika Guttenberger



... und alle singen mit.



Lieselotte spielt auf...



Frau Hehenberger und Frau Auer



Nussknacker Herr Tums



Mit Freude an der Musik: Frau Kunz



Unser Organist, Herr Direktor Herbert Weissengruber, ist 90!

Zu diesem runden Geburtstag wünscht dir das Seelsorgeteam des Bezirksseniorenheimes, alle Heimbewohner und Gottesdienstbesucher des Bezirksseniorenheimes Walding alles, alles Gute, beste Gesundheit und Gottes Segen für deinen weiteren Weg.

Als Herr Direktor Weissengruber 2008 von Paula Burgstaller einmal gefragt wurde, ob er nicht im Heim in Walding orgeln möchte, hat er gleich „JA“ gesagt - das hat Paula schon besonders gefreut und seither unterstützt er uns ohne Pause.

Viele Jahre hat er sowohl mittwochs und samstags gespielt. Es sind nur wenige Male, dass sein Orgelspiel ausgefallen ist – auf ihn ist immer Verlass. Den Mittwoch hat er aus gesundheitlichen Gründen vor einigen Jahren abgegeben. Den Feiertagen, Hochfesten und den Samstagen ist er jedoch bis heute treu geblieben.

Früher hat er auch einige Male mit seiner Geige einen Festgottesdienst verschönert. Herbert ist ein Musiker mit Leib und Seele, ein Vollblutmusiker, der erblich belastet ist. Schon sein Vater war Organist in der Pfarrkirche Walding, in der Pfarrkirche und auch sein Bruder ist musikalisch aktiv.

In St. Gotthard leitete Herr Weissengruber die Musikkapelle und er ist dort heute noch Organist.

Zu bewundern ist seine Einstellung zu Kirche, Glauben und Theologie. Er ist Neuerungen immer offen gegenüber gestanden. Für das eine oder andere Lied, das nicht im Orgelbuch steht, weil es neu und zeitgemäß ist, hat er einen Notensatz geschrieben und war bereit, sich damit auseinander zu setzen und es zu

erlernen. Wir sind ihm dankbar für diese Flexibilität auch im hohen Alter. Das hält jung! Herr Direktor Weissengruber hat sich sehr um die Beschaffung der elektronischen Orgel für das Bezirksseniorenheim Walding bemüht.

Auch die Anzeigetafel für die Liednummern war ihm ein großes Anliegen, auch wenn ihm diese ein paar graue Haare und Sorgenfalten gekostet hat.

Im letzten Jahr ließ er die Orgelbücher neu binden – unentgeltlich - und besorgte uns noch etliche alte „Gotteslöder“ aus der Pfarre St. Gotthard, damit wir zu den Festtagen gut ausgestattet sind.

Dafür möchten wir dir ganz herzlich „DANKE“ sagen.

Stets an seiner Seite ist auch seine liebe Frau, Steffi. „Vier Augen sehen mehr als zwei“ ist die Devise beim Autofahren und deswegen begleitet sie ihn zu jedem Orgelspiel nach Walding. In ihrer Gemeinsamkeit spürt man auch die Sorge und die Liebe umeinander und füreinander.

Am 9. Februar konnten wir im Zuge des Gottesdienstes das Geburtstagskind hoch leben lassen und im Anschluss daran mit ihm auf seinen runden Geburtstag anstoßen.

Die Feier wurde von einem Chor mit Gitarrenbegleitung musikalisch untermalt.

Im Namen des Seelsorgeteams darf ich dir, lieber Herbert, für deinen unermüdlichen Einsatz für das Bezirksseniorenheim Walding herzlich „Vergelts Gott“ sagen und ich wünsche dir noch viele Jahre Freude an der Musik.

Elfriede Rechberger, Leiterin Seelsorgeteam



*„Macht hoch die Tür, die Tor macht weit“
„O Jubel, o Freud! Glückselige Zeit“
„Wir wollen alle fröhlich sein“
„Komm Schöpfer Geist, kehre bei uns ein“*

*„Ihr Freunde Gottes allzugleich“
„Lobet den Herrn“ im Himmelreich
„Wir weihn der Erde Gaben“
Denn heute wir Grund zum Feiern haben*

*Zum Geburtstag gratulieren wir,
„Ich steh an deiner Krippe hier“
„Das ist der Tag, den Gott gemacht“
„Als ich bei meinen Schafen wacht“*

*„Ich lobe meinen Gott von ganzem Herzen“
Für Herbert Weissengruber 90 Kerzen
Direktorisch, organistisch,
hilfreich, freundlich, komponistisch*

*„Das ist der Tag, den der Herr gemacht“
Wir feiern heut´ die ganze Nacht
„Was Gott tut, das ist wohl getan“
Frohlockend stoßen wir nun an*

*„Schweigen möcht ich Herr“ - nicht heute
Es sagen hier und an alle Leute:
Lieber Herbert: Alles Gute
Mach bitte weiter mit frohem Mute*

*Gesundheit, Glück und „Gloria
In excelsis deo“, „Halleluja“
Wir wünschen dir eine schöne Zeit
„Morgenglanz der Ewigkeit“*

*„Von guten Mächten treu und still umgeben“
So bitten wir um Unterstützung eben
Weiterhin und so wie sunst
Mit Gesang und deiner Orgelkunst.*

*„Wer unterm Schutz des Höchsten steht“
Ist höchstgeschützt, wenn´s hoch hergeht
So stoßen wir an und feiern nun
Mit dir, lieber Herbert, bis zur Morgensunn´.*

FSB „A“ Erika Guttenberger



Christine und Paula mit Lobpreis



„Herzliche“ Überraschung!



Gratulation mit Gesang



Herzlichen Glückwunsch der singenden Jungköchin Moni!

***Karfiolcremesuppe mit Obershaube
Gebratenes Forellenfilet auf Paprika-
Schafkäserisotto
Geschmorter Rinderbraten mit Herzogin-
Kartoffeln und glaciertem Kürbisgemüse
Mohn-Topfenknödel auf Beerenspiegel***

Ist euch, liebe Leser, schon das Wasser im Mund zusammen gelaufen? Aber wer vermutet, bei den obigen Speisen handelt es sich um einen Auszug aus der Speisekarte eines exquisiten Restaurants, der irrt! Es ist jene Speisenfolge, die unsere Mo-

nika Prammer zur Fachprüfung kochte.

Nach ihrem ausgezeichneten Menü verblüffte unsere Jungköchin die Prüfungskommission noch mit einem lautstark gesungenen „Her mit meine Hena“. Der Kommission wird sie damit wohl ewig in Erinnerung bleiben!

Wir gratulieren dir ganz herzlich zu deinem Mut, sich dieser Herausforderung zu stellen und natürlich zur bestandenen Prüfung!

Küchenleiter Jürgen Gimpl



Das Küchenteam freut sich mit Monika





Fotos aus "jungen" Tagen



Im „alten“ Gramastettner Heim



**Erfahrene Köchin mit Herz
und Verstand**

Waltraud in Pension



Danke, liebe Waltraud!

Nach beinahe 40 Jahren gewissenhafter und aufopfernder Arbeit mussten wir dich, liebe Waltraud, leider in die wohlverdiente Pension ziehen lassen. An deine lebenswerte Art und deine Leidenschaft zum Kochen werden wir uns aber immer gerne erinnern.

Du hast dich von uns am 8. Februar, den wir in heiterer Gesellschaft mit dir verbringen durften, mit einem lachenden und einem weinenden Auge verabschiedet. Liebe Waltraud, wir wünschen dir alles erdenklich Gute, vor allem

Gesundheit und viel Zeit für deine Hobbys. Und auch neue Aufgaben übernimmst du in der Pension – dabei wünschen wir dir viel Freude!

Wir hoffen dass du uns nicht vergisst und uns auch mal besuchst. Vielleicht dürfen wir dich auch mal zum Kekse backen einladen – wenn Not am Mann ist?

Küchenleiter Jürgen Gimpl und deine ehemalige Küchenbande



Geburtstage

Wir gratulieren unseren Jubilaren recht herzlich!



Jänner

Herr Günther Möblacher	83 Jahre
Frau Berta Anreiter	83 Jahre
Frau Theresia Pichler	89 Jahre
Herr Ernst Tums	86 Jahre

Februar

Herr Ernst Höllinger	80 Jahre
Frau Edeltraud Klimitsch	70 Jahre

März

Herr Josef Reisinger	86 Jahre
Frau Hedwig Reisinger	82 Jahre
Frau Elfriede Kunz	88 Jahre
Herr Franz Allerstorfer	80 Jahre

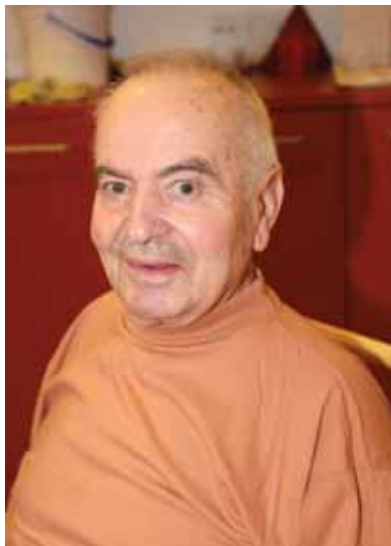
Es soll das neue Lebensjahr, noch besser sein wie's Alte war.





**Pfiat eich,
bis zur nächsten
Ausgabe des Spechts!**

Noch schnell was zum Lachen...



**Unser Witzeerzähler
Herr Günther Möblacher**

Unser Bewohner Herr Günther Möblacher hat ein großes Repertoire an Witzen!

Der Gatte fragt: "Schatzi, möchtest spazieren gehen?"
Sie: "Ja, das war ja schon ewig nicht mehr ..."
Er: "Bringst mir bitte am Nachhauseweg ein Sechsertragerl Bier mit!"

Sagt der Arzt zum Patienten: "Ich habe eine gute und eine schlechte Nachricht für Sie."
Patient: "Na... dann sagen Sie mir mal die gute."
Arzt: "Wir werden die Krankheit nach Ihnen benennen!"

Ein Mopedfahrer verursacht einen Unfall und fährt eine unheimlich dicke Frau an.
Diese schreit ihn an: "Können Sie denn nicht anständig außen herum fahren?"
Da antwortet er: "Entschuldigung, aber ich hatte Angst, dass mir der Sprit nicht reicht!"

Karl ist zu Besuch bei seinem Freund Willi und dessen Frau. Während des ganzen Abendessens spricht Willi seine Frau nur mit "Schatzi", "Hase", "Engelchen" usw. an.

Nach dem Essen, als die beiden mal eine kurze Zeit alleine sind, spricht Karl seinen Kumpel an: "Mann, das finde ich wohl toll, dass du deine Frau nach all den Ehejahren noch immer mit solchen Bezeichnungen ansprichst, wie ein jung Verliebter."

Darauf wiegt Willi mit dem Kopf hin und her und meint dann: "Nun, um der Wahrheit die Ehre zu geben, ist es tatsächlich etwas anders: Ich habe vor drei Jahren ihren Namen vergessen."

Impressum

Redaktionsteam: Ursula Basting, Gertrude Grubmair, Erika Guttenberger, Andrea Ilk, Maria Koglgruber, Martina Orthofer, Ursula Rebhandl, Beate Riedl; Bilder: Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des BSH Walding; Kontakt: bsh-walding.post@shvuu.at

**SAMSTAG
30. MÄRZ
10-18 UHR**
IM UND RUND UM DAS
BEZIRKSSeniorenheim
WALDING

Stille Nacht

TOMBOLA
LIVE MUSIK
KUNTERBUNTES
FÜR DIE KLEINEN
LIVE HANDWERK

**ÜBER 20
AUSSTELLER**
PRÄSENTIEREN
IHRE WERKE

DER ERLÖS AUS DER BEWIRTUNG
KOMMT DEM 19 JÄHRIGEN JAKOB AUS
FELDKIRCHEN ZUGUTE,
DER SEIT EINEM UNFALL IM SOMMER 2018
QUERSCHNITTGELÄHMTE IST UND EINEN
BARRIEREFREIEN ZUBAU BENÖTIGT.

