N°10

COMVIVA
Im Leben begleiten

Dezember 2018

Huuszitig

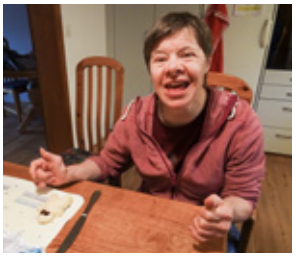
Die Adventsbäckerei

Es ist Anfang Dezember, drei Bewohner und ich haben die Aufgabe Lebkuchen zu backen. Der Teig wurde von der Küchenverantwortlichen vorbereitet. Mit grossem Eifer gingen wir ans Werk. Dieser wurde auch nicht getrübt, nachdem das erste Blech im zu heissen Ofen, zu lange ausharren musste. Die Produktion verlief an zwei Stationen: 1. Station war das Kneten, Auswallen und Ausstechen. Vincenzo half mir und machte es sehr präzise und genau. Ich war zuständig dafür, dass die Lebkuchen nicht noch einmal zu lange im Ofen sind. An der 2. Station erfolgte das Verzieren mit der süssen Glasur. Cendrine und Daniela liessen ihren kreativen Adern freien Lauf und verwandelten die Lebkuchen in bunte Schneeflocken und farbige Tannenbäume. Es hat allen sehr viel Spass gemacht. Übrigens: die erste Portion steinhart gewordener Lebkuchen war nicht für die Füchse, sondern diente zerbröckelt als Festschmaus für unsere Hühner. *ah*

Zum Samichlaustag, der Samichlaus sollte am Abend zu Besuch kommen, wurde nochmals fleissig gebacken. Yvonne und Daniela kreierten mit Angela und Michelle die unterschiedlichsten Grittibänze. Im Hintergrund ertönte stimmungsvolle Weihnachtsmusik. Es gehört dazu, ab und zu Rosinen und Mandeln zu naschen. Das fröhliche Lachen und die strahlenden Augen versprühten viel Lebensfreude. Die Grittibänze wurden zum Schluss von Daniela und Yvonne noch mit Eigelb bestrichen, damit sie auch schön goldbraun glänzen. Sie haben viel Liebe in die Arbeit investiert und das Resultat sah auch danach aus.

Die Vorfreude auf den Abend ist damit noch einmal gestiegen. *mm/ah*

Bäcker und Bäckerinnen mit Herz



Yvonne beim Grittibänz formen

Der Lebkuchenteig wird ausgewallt

Editorial

Liebe Leserin, lieber Leser

Der kürzeste Tag des Jahres steht uns bevor. Das natürliche Tageslicht ist schon seit Wochen von kurzer Dauer und auch noch oft durch eine Nebeldecke gedimmt.

Ich erfreue mich dann immer an den vielen adventlichen Lichtern an Häusern und Bäumen und am Schein von Kerzen. Sie hellen die düstere und kalte Jahreszeit wohltuend auf und strahlen etwas Wärme aus. Ihr Schein lädt zum Innehalten ein.

Während ich diese Zeilen schreibe und innehalte, lasse ich das Jahr Revue passieren. Ich erinnere mich an die vielen schönen Momente und positiven Veränderungen. Mit dieser «Huuszitig» lassen wir Sie daran teilhaben, erzählen Ihnen die News aus dem vergangenen Halbjahr, stellen Ihnen unsere neuen Teammitglieder vor und präsentieren Impressionen aus unserem Alltag und den schönsten Augenblicken.

Ich wünsche Ihnen, dass auch Sie über die bevorstehenden Festtage Zeit und Ruhe finden zum Innehalten und dass Sie sich nochmals an den schönsten Momenten dieses Jahres erfreuen können.

Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch ins neue Jahr!

Daniel Veser

Interview mit Monika Schmuki von der Metzgerei Breitenmoser

Wo man sich ohne viele Worte versteht

Immer montags ist es soweit. Vincenzo Pascale holt in der Dorfmetzgerei das bestellte Fleisch fürs Mittagessen ab. Beim ersten Treffen vor ein paar Jahren fand eine Einführung mit einer Begleitperson vom Team statt. Seither erledigt Vincenzo den Einkauf selbständig.

Wir wollten wissen, wie Vincenzo heute den wöchentlichen Fleischeinkauf meistert und haben bei Frau Schmuki, Verkäuferin der Metzgerei Breitenmoser, nachgefragt:

Rahel Wiesmann: *Wie erfolgt der Einkauf, wenn Vincenzo zu Ihnen kommt?*

Monika Schmuki: Vincenzo wartet in der Schlange bis er dran ist und zeigt dabei viel Geduld, auch wenn es mal etwas mehr Kunden hat. Die ganze Übergabe findet ohne Wortwechsel statt. Beide Parteien wissen genau, was ihr Auftrag ist. Das Ganze läuft folgendermassen ab:

Sobald Vincenzo den Laden betritt, holen wir Verkäuferinnen die bestellte Ware. Die mitgebrachte Tasche reicht er über den Tresen, die Mitarbeiterinnen legen das Fleisch hinein und geben sie ihm zurück. Vincenzo sagt auf Wiedersehen und schon ist er weg.

RW: *Wie erleben Sie Vincenzo?*

MS: Ich kann mich noch vage an die erste Begegnung erinnern. Er war uns von Anfang an sympathisch. Die Begegnungen sind interessant und es hat unsere Verkaufstätigkeit positiv erfrischt und erweitert. Ich finde es sehr schön von ComViva, dass Vincenzo diesen Auftrag ausführen kann. Integration ist mir persönlich sehr wichtig. Es ist toll, dass er ganz genau weiss, was er zu tun hat und sich dementsprechend verhält.

Von anderen Kunden wird er als gewöhnlicher Kunde wahrgenommen. Manche, die ihn kennen, grüssen ihn freundlich oder lassen ihn vor, weil sie wissen, dass er eine Bestellung abholen kommt.

Frau Schmuki und Vincenzo lachen gemeinsam herzlich und dann verabschieden wir uns und gehen zurück zur ComViva. *rw*

Vinzenzo beim Einkaufen

Neues aus der Tagesstruktur

In Gais ist nebst der Stiftung ComViva auch die Bergkäserei Hinterberger beheimatet. Was liegt da näher, als mit unseren Bewohnern «Chäsbrättli» herzustellen? Bereits seit längerer Zeit dürfen wir in den Räumlichkeiten des Käse-Direktverkaufs die «Büscheli», ComViva-Burner und unsere Brettchen zum Kauf anbieten. Die «Chäsbrättli» stellen wir aus Ahorn- und Eschenholz her, jedes hat seine eigene spezielle Maserung und erhält von unseren Bewohnern den besten Feinschliff, den man sich vorstellen kann. Die Produkte können auch direkt bei uns vor Ort gekauft werden. *ts*

Griff eines Chäsbrättlis

Unser Verkaufsgestell in der Bergkäserei Gais

Neue Mitarbeiterinnen

Michelle Metzger
Ich heisse Michelle Metzger. Die ursprünglich begonnene Ausbildung musste ich aus gesundheitlichen Gründen vorzeitig abbrechen. Ich schnupperte in der Folge intensiv verschiedene Berufe. Einer dieser Berufe war Fachfrau Hauswirtschaft. Der Beruf gefiel mir sehr gut, da er sehr abwechslungsreich ist. So ging ich dann auch in der Stiftung ComViva schnuppern. Es gefiel mir sehr gut, da ich merkte, dass der Betrieb klein und dadurch sehr familiär ist. Man kann sich Zeit nehmen für die Bewohner. Ich bekam dann die erfreuliche Nachricht, dass ich die Lehrstelle bekommen habe. Im August dieses Jahres startete ich mit sehr viel Freude in die Ausbildung zur Fachfrau Hauswirtschaft EFZ. Ich freue mich auf die intensive Lehrzeit und auf tolle Erfahrungen, die ich sammeln werde. *mm*

Angela Hinder
Ich heisse Angela Hinder. Meine Erstausbildung als Detailhandelsfachfrau absolvierte ich im Bereich Sportartikel. In meinem Familienumfeld habe ich einen Cousin, der vom Down Syndrom betroffen ist und mit dem ich mich gut verstehe und ein gutes Verhältnis pflege. Weil ich kontaktfreudig bin und gerne Menschen helfe, hat mich eine Kollegin auf die Idee gebracht, eine Zweitausbildung im Sozialbereich zu beginnen. Als ich in der Stiftung ComViva meine Schnuppertage absolviert habe, wurde mir sehr schnell klar, dass ich meine Lehre in Gais beginnen möchte. Nach Sprachaufenthalten und einem Praktikum mit schwer Mehrfachbeeinträchtigten, startete ich am 2. August mit der Ausbildung zur Fachfrau Betreuung EFZ. Vom Team und den Bewohnern wurde ich sehr nett empfangen. Ich mag meine Arbeit. Das Schöne in der Stiftung ComViva ist, dass der Betrieb sehr familiär, die Arbeit abwechslungsreich ist und alle Bewohner integriert sind. Auch der Kontakt zu den Tieren, welche von unseren Bewohnern selbst gepflegt werden und die vielfältigen Tätigkeiten in der Werkstatt und im Atelier machen die Arbeit interessant. Da fast alle Bewohner sprechen können, erfahre ich jeden Tag das Neuste und bin immer sehr gut informiert. Ich bin Daniel Veser, dem Team und den Bewohnern sehr dankbar, dass ich die Ausbildungsstelle in der Stiftung ComViva bekommen habe. *ah*

Wortperlen

Heinz wird geduscht. Vergnügt fuchtelt er mit den Armen umher und spritzt weit um sich. Nils, welcher ihn beim Duschen unterstützt, reklamiert: «He, du machst mich ganz nass.» Darauf entgegnet Heinz kühn:
«Ja, du mich auch!»

Adventsmärkte in Bühler und Gais

Das Jahr geht dem Ende entgegen, die Tage sind schon recht kurz und draussen wird es immer kälter. Höchste Zeit also, dass wir uns für die zwei Adventsmärkte in Bühler und Gais vorbereiten.

Das ganze Jahr hindurch haben unsere Bewohner, mit viel Einsatz und Freude an der Herstellung der verschiedenen Produkte gearbeitet. In den Hochbeeten wurden duftende Kräuter und Blumen gehegt und gepflegt und schliesslich geerntet und zu Kräutersalz und duftenden Badesalzen und -kugeln verarbeitet. Die Ringelblumen spendeten ihre Essenz für die Zubereitung von pflegenden Salben. Für unsere Feuerstarterprodukte wurden fleissig kleine und grosse Jutesäcke genäht und bestickt, Holz zerkleinert, gewachst und 30 cm Holzbretter zu «Büscheli» verarbeitet. Nicht zu vergessen ist unser Sortiment an «Chäsbrättli» und Geschenks-Harassen.

Somit waren wir dann für die zwei Markttage in Bühler und den einen Nachmittag in Gais bestens gerüstet. Die eingeteilten Bewohner waren mit viel Begeisterung und Einsatz dabei und die Leute kamen in Scharen und kauften viele von unseren Produkten, was uns alle riesig freute. Die Zahlen bestätigten den Eindruck, dass dieses das erfolgreichste der vergangenen 6 Jahre war. *ts*

Abendstimmung in Gais

Thomas und Hampi am Adventsmarkt

Wo Berg und See sich trifft

Dem prächtigen Sommer hängten wir eine Ferienwoche vom 10. bis 14. September in Albonago an, welche den warmen Temperaturen in nichts nachstand. Im ReKa Feriendorf bewohnten wir zwei Wohnungen mit Balkon und Terrasse und genossen die Mahlzeiten bei herrlicher Aussicht über Lugano und den Lago. Im Rücken hatten wir den Monte Brè, welchen wir bei einer tapfer ertragenen Wanderung erklommen. Das Picknick war mehr als verdient. Der Pool mit Weitsicht entschädigte uns mit seinem kühlen Nass. Am nächsten Tag besuchten wir die Schokoladenfabrik in Caslano. Nur gut, dass zwischen den Laufbändern und Abfüllmaschinen ein Glas war, sonst wären wir wahrscheinlich nicht mit der Vollzahl Teilnehmer zurückgekehrt. Um den Tag noch kulinarisch abzurunden, nahmen wir am Pizzaplausch auf dem Gelände teil. Das Swiss Miniature führte uns bequem durch die ganze Schweiz im Kleinformat. Nach so einer Reise durch die Schweiz zu Fuss leisteten wir uns den obligaten Abschlussabend im Restaurant in Lugano, wo uns zwei charmante Ticinesi durch die Speisekarte führten. Wohlgenährt traten wir die Heimreise über den San Bernardino an, wo wir über die Bergwelt staunten und uns bei kühlen Temperaturen auf den Herbst einstellen konnten. Wir danken ganz herzlich der Stiftung Denk an mich, welche uns mit einem Spendenbeitrag diese Ferienwoche ermöglicht hat. *hr*

Hansueli

Steinmännchen

Luganersee

Herzlichen Dank an:

DENK AN MICH
Ferien und Freizeit für Behinderte

NEFF Bauen PLUS
Wohnliche Böden · Systemlösungen

Breitenmoser
appenzeller fleischspezialitäten

Agenda 2019

MAI	25.	Frühlingsfest
JUNI	24.–28.	Ferienwoche in Urnäsch
JULI / AUGUST	22.–02.	Int. Ferienprogramm
SEPTEMBER	09.–13.	Ferienwoche im Tessin
SEPTEMBER	20.	Mitarbeitertag
DEZEMBER	03.	Int. Tag der Menschen mit Behinderungen
DEZEMBER	06.	Samichlaus
DEZEMBER	14.	Weihnachtsfeier

Impressum
Verantwortlich für die Redaktion:
Daniel Veser und Eva Schoch

Autoren:
Angela Hinder/ah, Michelle Metzger/mm, Heidi Rupp/hr, Eva Schoch/es, Thomas Storz/ts, Daniel Veser/dv, Rahel Wiesmann/rw

Fotos:
Thomas Storz/ts u.a.

Verantwortlich für das Layout:
Rembrand AG, St. Gallen

Druck:
Appenzeller Druckerei AG

Erscheint halbjährlich

Adresse:
Stiftung ComViva
Langgasse 42, 9056 Gais
Tel. allgemein: 071 793 15 08
Tel. Geschäftsleitung: 071 511 25 14
stiftung@comviva.ch
www.comviva.ch

Bankverbindung:
Raiffeisen Appenzell
IBAN CH30 8102 3000 0039 1702 3