

Moschtfäscht

Herbstzeit ist Most- und Apfelingli-Zeit. Das haben unsere Bewohnerinnen und Bewohner am 15. Oktober ganz praktisch miterleben können. Das Hauswirtschaftsteam liess für einmal alle Reinigungsutensilien und die Wäsche stehen und liegen und kam zu uns in die Werkstatt. Antonia hatte zu diesem Mostfest angeregt und brachte von ihrem Biobauernhof auch gleich die leckeren Äpfel, die Mostpresse und das Apfelinglischneidgerät mit.

Schnell waren die Aufgaben verteilt und schon bald ging es zu und her wie in einem Bienenhaus. Da wurden die Äpfel zuerst mal gewaschen und dann wanderten sie entweder in die Mostpresse oder auf den Tisch zur Apfelingli-Produktion. Im Atelier war es, im Vergleich zur Werkstatt, schon fast andächtig still. Hier dekorierten ein paar künstlerisch begabte Bewohnerinnen zusammen mit Fabienne die Geschenktüten für die Apfelingli.



Frisch eingezogen

Alle halfen sehr fleissig mit, es brauchte jede Hand und sei es nur um die überdimensionierte «Zylissraffel» festzuhalten. Nachdem es genügend geraffelte Äpfel in der Mostpresse hatte, wurde sie vorbereitet, um dann mit Muskelkraft den Saft herauszupressen. Alle waren gespannt auf den ersten Tropfen und es wurde sogleich eifrig degustiert. Köstlich, solch ein frisch gepresster Apfelsaft! Ganz nebenbei wurden die vorbereiteten Backbleche mit Apfelstücken belegt. Daraus hat Daniela leckere Apfelwähnen gebacken, die wir zum Zvieri geniessen konnten.



Sandra



Sandra ist 49 Jahre alt und wohnt seit Mitte September im ComViva. Sie fühle sich sehr willkommen im Aviso. Die Arbeiten in der Werkstatt und dem Atelier seien abwechslungsreich und gefallen ihr sehr gut. Sie ist fleissig wie eine Biene.



Alpaka-Spaziergänge

Seit August begleiten uns die beiden Alpakas Machu und Picchu öfters auf unseren Spaziergängen in und um Gais. Eine tierliebende Kollegin von unserer Mitarbeiterin Sarah kommt regelmässig zu uns und begleitet Bewohnende und die beiden Tiere mit auf eine Tour. So haben diese Alpaka-Wanderungen einen festen Platz im Wochenplan erhalten.

Für unsere Bewohnerinnen und Bewohner sind die Alpakas eine grosse Bereicherung im Alltag. Sandra und Jessica sind stets dabei, wenn es auf einen Ausflug geht. Benedikt lässt sich dafür auch begeistern. Er hält die Leine von Machu bombenfest in seiner Hand, da kann er noch so wild umher hüpfen, es kümmert Benedikt kein bisschen.

Wenn wir mit den Alpakas unterwegs sind, gibt es viele schöne Begegnungen mit Menschen im Quartier oder auf den Wanderwegen. Spaziergänger bleiben oft interessiert stehen und freuen sich über den Anblick der Vierbeiner. ts



Möchten sie sehen,
was unsere Bewohner
alles erlebt haben in
den beiden Ferienwo-
chen? QR-Code mit
dem Handy scannen



Gegen Foodwaste

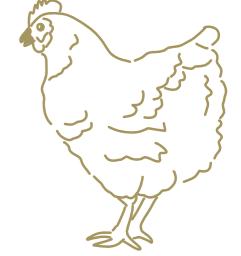
Jährlich landen weltweit Millionen Tonnen an Essen im Müll – eine Verschwendungen von Ressourcen, die nicht nur schädlich für unseren Planeten ist, sondern auch für unsere Gesellschaft. Umweltschutz beginnt in unseren eigenen vier Wänden, insbesondere im Umgang mit Lebensmitteln. «Foodwaste» ist das wichtige Trendthema. Wie engagieren wir uns bei ComViva für einen sorgsamen Umgang mit Essen? Wir haben einige wichtige Vorkehrungen für die sinnvolle Lebensmittelverwendung getroffen. Es beginnt mit dem haushälterischen Einkauf und einer möglichst exakten Mengenberechnung für die Mahlzeitzubereitung. Zum Nachtessen schätzen es einige Bewohnerinnen und Bewohner, wenn sie Reste vom Mittagessen nochmals geniessen dürfen.

Andere übrig gebliebene Lebensmittel, die noch den Hygiene- und Qualitätsstandards entsprechen, kommen ein zweites Mal in Form von kreativen Rezepten auf den Tisch.

Tisch
→ Hühner
→ Biogas



Von Spinatrisotto
zu Knödeln



Wenn dann Essensreste nicht mehr für den Esstisch geeignet sind, sind sie nicht verloren, sondern werden von Demian zusammen mit Rüstabfällen unser Hühnern verfüttert. Diese stürzen sich gierig darauf und freuen sich über die Abwechslung zu den sonst üblichen Körnern. Auch die Meerschweinchen von Cendrine finden Gefallen an Rüstabfällen. Was letztendlich noch übrig bleibt, wird wöchentlich zum Sammelcontainer beim Altersheim Gais gebracht und von dort in die Biogasanlage transportiert. Durch diese mehrstufigen Verwertungsmöglichkeiten gelingt es uns, Lebensmittelabfälle sehr tief zu halten. slo

Partnerschaft mit Brocki Gais

Am 2. November 2024 hat die Brocki Gais ihren Betrieb nach Renovierungsarbeiten unter einer neuen Trägerschaft wieder aufgenommen.

Schon früh ist ein wertvoller Kontakt zum neuen Leitungstrio entstanden und daraus ein gelungener Start für eine Zusammenarbeit. Noch vor der Eröffnung durften wir einige Aufträge erfüllen. Diese ersten Schritte markierten den Beginn einer vielversprechenden Zusammenarbeit, bei der Kreativität und Inklusion im Mittelpunkt stehen werden.

Am 30. Oktober fand die interne Eröffnung der Brocki statt. Diese Gelegenheit wurde genutzt, um die neuen Räumlichkeiten den geladenen Gästen zu präsentieren. Für das Catering sorgten unser Koch Sandro und Hansueli.



Nur wenige Tage später, am 2. November, folgte die offizielle Wiedereröffnung der Brocki. An einem herbstlich dekorierten Verkaufsstand boten wir unsere kreativen Produkte an. Und passend dazu verwöhnten wir die Brocki-Gäste mit Kürbisuppe und Dessert.

Die erfreuliche Startphase bestätigt uns darin, diesen Weg der Kooperation weiterzuführen und gemeinsam mit der Brocki Gais weitere Projekte in Angriff zu nehmen. dv

