



# STEINHAUSER NEWS

## HAUSZEITUNG STEINHAUSER ZENTRUM

Liebe Leserin, lieber Leser

Die Tage vergehen wie im Fluge, hier bei uns im Steinhauser Zentrum. Abwechslung bieten spezielle Aktivitäten im Haus, besonders aber Nachmittagsausflüge in der Umgebung. Wir müssen zugeben, dass wir das in letzter Zeit etwas vernachlässigt haben. Umso mehr freute uns die Einladung von Rudolf Mirer, seine Ausstellung in der Alpenlodge Val Gronda in Tschappina zu besuchen. Der Steinhauser Bus war vollgetankt und weitere Fahrzeuge standen Schlange. Um die 20 Personen machten sich auf den Weg ins Innertobel. Und was wir dort gesehen und erlebt haben, erzählt uns gleich Edith Messmer, Mieterin im Steinhauser Zentrum:

### Besuch der Kunstausstellung Rudolf Mirer

15. September 2022

#### Zwischen Suchen und Finden - liegt die Kunst

Dies ist das Motto der Gemälde-Ausstellung von Rudolf Mirer

Am 15. September waren wir, die Bewohner des Steinhauser Zentrums, eingeladen zur Kunstausstellung unseres Mitbewohners Rudolf Mirer.

Wir sind stolz, einen so berühmten Mitbewohner zu haben und sehr viele der Bewohner nahmen die Einladung an. Thomas Mirer, der Bruder des Künstlers, machte eine kurze Einführung über das Schaffen und Wirken von Rudolf.

Die ausgestellten Bildwerke sind sehr eindrucksvoll und widerspiegeln die Art und Weise wie der Künstler arbeitet; die Werke zeugen von Demut, tiefer Gläubigkeit und grossem Feingefühl. Jedes Bild hat eine grosse Ausstrahlungskraft und die danebenstehenden Texte veranschaulichen nochmals, was der Künstler mit seinen Bildern aussagen will.





Wenn man alle Bilder anschaut, so ist man überrascht und erfüllt von bewunderndem Staunen, und der tiefen Wirkung vom grossen Können des Kunstmalers.

Ein Bildtext hat mich persönlich sehr bewegt: Zum Bild "Ernte"

Wer wartet, bis das Wetter genau richtig ist, wird nie pflanzen und ernten.

Rudolf hat in den letzten Jahren gesundheitliche Probleme, aber er wartet nicht, bis es irgendwann wieder einmal besser wird, nein er arbeitet er "pflanzt seine Bilder" um die Resultate zu "ernten" und lässt sich nicht unterkriegen. Auch im Alter, auch mit über 85 Jahren noch so zu malen, es ist eine grosse Gnade, aber hängt auch mit Selbstdisziplin, Schaffensfreude und dem Drang etwas zu bewerkstelligen, zusammen.

Man ist so alt, wie man sich fühlt, auch dies wollte Thomas mit seiner Rede klarmachen. Bei der künstlerischen Arbeit treten eventuelle körperliche Unpässlichkeiten in den Hintergrund. So ist Rudolf auch in dieser Hinsicht für uns alle ein grosses Vorbild. Mit dem Wirken etwas zu bewirken, das gibt Lebensfreude und Zuversicht.



Zum Abschluss der Ausstellung durften wir alle im sehr heimeligen Kaminraum der Alpenlodge Valgronda einen Apéro geniessen und gute, interessante Gespräche führen. Es war ein toller Tag, ein wunderschönes gemütliches Beisammensein und somit bleibt nur noch allen, die den Besuch der Ausstellung und das Beisammensitzen ermöglichten, ein ganz grosses Dankeschön, ein Vergelt es Gott zu sagen.

Edith Messmer



## Aufruf in eigener Sache

Ende Juni erhielten wir eine Überweisung, welche vom Betrag her auf einen Gönnerbeitrag hinweist. Da keinerlei Hinweise eines Absenders bestehen, können wir den Betrag leider nicht zuordnen. Einziger Hinweis der Finanzinstitute ist, dass die Einzahlung im Maxi Obersaxen vorgenommen wurde.

Sollten Sie eine Überweisung getätigt und noch kein Dankeschreiben erhalten haben, bitten wir Sie, sich mit uns in Verbindung zu setzen.

Besten Dank!

Telefon Administration: 081 920 50 00



## Maroni Mousse schnell & simpel

### Mousse

250 gr QimiQ, ungekühlt (in den meisten Supermärkten erhältlich)

200 gr Marronipüree/Vermicelle

125 ml Halbrahm, geschlagen

50 gr Zucker

1 EL Rum

1 gestrichener Kaffeelöffel Zimt

### Topping

Eine Handvoll Marroni, bereits gekocht

50 gr Zucker

1.5 EL Wasser



### Zubereitung Mousse

QimiQ glatt rühren. Marronipüree, Zucker, Rum und Zimt dazumischen

Geschlagenen Rahm unterheben

In Dessertgläser füllen und mindestens 4 Stunden gut durchkühlen lassen

### Zubereitung Topping

Zucker in einer Pfanne bei mittlerer Hitze schmelzen lassen und goldbraun karamellisieren. Wasser und Maroni dazugeben und kurz einrühren



## Personelles

### Eintritte

Maria Leonor Pereira dos Santos Clérigo 01.05.2022  
Hausdienst

Samanta Russo 01.10.2022  
Hausdienst

Monika Casanova 01.05.2022  
Hausdienst

### Austritte

Fabiana Silva Ramalho 16.09.2022  
Lernende AGS EBA

Doris Göde 31.10.2022  
Pflegehelferin SRK

### Dienstjubiläum

Petra Cadosch 01.10.2022  
15 Jahre Leiterin Hausdienst/Pflegehelferin SRK

### Erinnerung: Jahrestreffen der Mitglieder der Gönnervereinigung

Am **Samstag, 12. November 2022** zwischen 10:00 Uhr und 15:00 Uhr findet im Neubau der Steinhauser-Casanova Stiftung jede halbe Stunde eine geführte Besichtigung einzelner Wohnungen im Neubau statt. Im neuen Allzweckraum bewirten wir Sie gerne mit einem Apéro Riche und pflegen den persönlichen Austausch.

Melden Sie sich bitte bis spätestens **Freitag, 4. November 2022** an.

Mail: [info@steinhauser-zentrum.ch](mailto:info@steinhauser-zentrum.ch)  
Tel. 081 920 50 00  
(Mo - Fr, 08:00 – 16:30 Uhr)

Ihre Teilnahme freut uns sehr!

## In Memoriam

Wir gedenken unserer verstorbenen Bewohnerin:

Müller-Fischlin Annarosa 07.09.2022

Herr, lass sie ruhen in Frieden, Amen.

