

# STEINHAUSER NEWS

### HAUSZEITUNG STEINHAUSER ZENTRUM



Einweihungsfeier Steinhauser Zentrum, Oktober 2003

(von links nach rechts: Don Franco Besenzoni, Pater Benedikt Gubelmann, Domdekan Walter Niederberger, Pater Emil Frey, Präsident Thomas Mirer und die Ministrantinnen Nicole Mirer und Ursina Schwarz)

Feier 20 Jahre Steinhauser Zentrum Einweihung Neubau "Seniorenwohnen mit Heimvorteil II"

Samstag, 9. September 2023, 13:30 Uhr je nach Wetter im oder um den Neubau



Am 1. September 2003 wurde das Steinhauser Zentrum mit dem Eintritt der ersten Bewohnerinnen und Mieter eröffnet. Auch nach 20 Jahren sind die Erinnerungen an diesen bewegenden Moment sehr präsent. Seither hat

sich immer wieder bestätigt, dass ein kleines, familiäres Pflegeheim in der vertrauten Bergwelt einem echten Bedürfnis entspricht.

Mit dem Bau von zusätzlichen 15 Wohnungen beschenkt sich die Stiftung im Jubiläumsjahr gleich selbst. Am Festtag öffnen wir die Türen des neuen Gebäudes und weihen dieses ein.

Uns ist also nach Feiern zumute und wir haben grosse Freude, wenn Sie uns dabei Gesellschaft leisten.



#### Programm Jubiläums- und Einweihungsfeier, 9. September 2023

13:30 Uhr Beginn der Feier

Festansprachen von Regierungsrat Marcus Caduff, Nationalrätin Anna Giacometti und

Gemeindepräsident Ernst Sax

Segnung und Eröffnung Erweiterungsbau

Musikalische Umrahmung durch Sabrina Mirer und Alex Cola (Gesang/Gitarre)

Produktionen des Theatervereins Obersaxen

Besichtigung der neuen Wohnungen

Festwirtschaft (Essen und Dessert sind offeriert)

18:00 Uhr Ende der Feier

## Sommerzeit ist Aktivzeit – Turnen auf der Terrasse anfangs Juni 2023

Conny Mirer lässt Bewohnende und Mietende gemeinsam in der Aktivierung schwitzen.

Denn ihr Motto ist:

"Fit zu sein ist kein Ziel, es ist eine Lebenshaltung."





#### Besuch Hauptprobe Zirkus Lollypop

2. Juni 2023

Gerne folgten wir der Einladung der Schülerinnen und Schüler der Primar- und Oberstufe Obersaxen, ihnen bei der Hauptprobe für die Zirkusvorführung am Abend zuzusehen. Unsere Bewohnenden und Mietenden tauchten noch so gerne in die spannende und unterhaltende Zirkuswelt ein. Die Darbietungen der jungen Artisten haben schlichtweg überzeugt, Bravo!





Capuns kochen 20. Juni 2023

In der Lagerwoche der Oberstufe Willisau hier in Obersaxen, besuchten uns einige Schülerinnen um einen Sozialtag zu verbringen. Auf dem Programm stand gemeinsames Kochen mit unseren Bewohnenden und Mietenden. Natürlich wurden die Jugendlichen in die Geheimnisse der Bündner Spezialität eingeführt. Das Resultat durfte sich sehen lassen. Alle Beteiligten waren mit dem Ergebnis zufrieden und genossen das gemeinsame Mittagessen.







#### Personelles

#### Fintritte

Eliane Alig 01.07.2023

Fachfrau Gesundheit

Dienstjubiläum

Reto Derungs (10 Jahre) 01.03.2023

Leiter Verpflegung

Jenny Herrmann (10 Jahre) 01.06.2023

dipl. Pflegefachfrau HF

Olina Scheuzger (5 Jahre) 01.08.2023

dipl. Pflegefachfrau HF

#### Rezept aus der Küche:

#### Peschs maghers – eine leckere Bündner Spezialität

Zutaten für 8 - 10 Omeletten:

300 gr Mehl1 TL Salz3 Eier

6 dl Milchwasser (3 dl Milch, 3 dl Wasser)

50 gr Butter, flüssig ausgekühlt

Zutaten für die Füllung: Zutaten für die Sauce:

altes getrocknetes Brot 5 dl Milch 2 – 3 El Zucker 1 – 2 El Zucker

1 Päckchen Vanillezucker

#### Zubereitung Omeletten:

Das Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Die Eier mit Milchwasser und Butter verquirlen. Zum Mehl giessen und alles zu einem glatten Teig rühren. Den Teig zugedeckt rund 30 Minuten ruhen lassen.

Omeletten in beschichteter Pfanne mit Bratbutter goldgelb backen. Die fertigen Omeletten auf einen Teller schichten und bei 60°C Ober-/Unterhitze im Backofen warmstellen.

#### Zubereitung Füllung:

Das alte getrocknete Brot mit einer Raffel fein reiben. So, dass es etwa eine Menge für ca. 20 Esslöffel (rund 300 gr.) ergibt. Zucker mit dem geriebenen Brot mischen. Nach Belieben Rosinen oder gedörrte Früchte hinzugeben; wahlweise auch Haselnüsse. Bratbutter in der Pfanne erhitzen, die Masse in die Pfanne geben und goldbraun anbraten. Pfanne vom Herd nehmen und die Masse in die Omeletten füllen. Nach Belieben jeweils 2 – 3 Esslöffel der Füllung in die Omelette platzieren. Die Omeletten einrollen und in eine Glasschüssel legen.

#### Zubereitung Sauce:

Die Milch zum Kochen bringen und Vanillezucker beigeben. Anschliessend über die Omeletten giessen und kurz ziehen lassen. Warm servieren und geniessen. Bien appetit!

#### In Memoriam

Wir gedenken unseren verstorbenen Bewohnerinnen und Bewohnern:

Martina Alig 15.01.2023

Maurus Berther 23.01.2023

Richard Tobler 05.03.2023

Hedy Bürgler 17.03.2023

Berna Janka 19.03.2023



Herr, lass sie ruhen in Frieden, Amen.