

1 | 2023

Grashalm



vier wiesen
mis dihei – erfrischend anders

4 | WG-Alltag

Weihnachten Lavendel
Silvester/Neujahr Enzian
Brätzeli statt Weihnachtsguetsli
Weihnachtsfestessen Malve
Silvester Kornblume

15 | Anlässe

Adventsmarkt Baden
Suppenzmittag

19 | Spenden

23 | Agenda

Ausblick





Liebe Leserin, lieber Leser

Die Agenda 2023 ist bereits prächtig gefüllt und füllt sich weiterhin... In dieser Ausgabe schauen wir aber nochmals auf diverse Anlässe des vergangenen Jahres respektive auf den Jahreswechsel zurück.

Zu Beginn dieses Jahres hat uns die Nachricht erreicht, dass Paul Rosebrock gestorben ist. Er war vor seiner Pensionierung 2010 knapp 30 Jahre als Heimleiter und Geschäftsführer bei uns tätig und ist nun im 75. Lebensjahr verstorben. Im letzten Sommer mussten wir ja schon von Paul Hooijdonk Abschied nehmen. Auch er arbeitete bis zu seiner Pensionie-

rung 2019 knapp 30 Jahre als Leiter KWG und HL-Stellvertreter bei uns. Beide waren sehr engagiert und hatten viel für unseren Betrieb und unsere Bewohner/-innen getan, wofür wir ihnen von Herzen dankbar sind.

Abschied werden wir auch von einigen Mitarbeitenden nehmen müssen. Ein Mitarbeiter geht nach gut 30 Jahren in Frühpension, ein anderer Mitarbeiter will sich nach 18 Jahren und eine weitere Mitarbeiterin nach 5 Jahren neu orientieren.

So ist der Beginn dieses Jahres also von diversen Abschieden geprägt. Für die abtretenden Mitarbeitenden sollen

natürlich wieder neue Mitarbeitende eingestellt werden. Und so sind bereits etliche Vorstellungsgespräche abgemacht worden. Für uns heisst dies, sich auf "Neues" einzulassen und mit Veränderungen zu rechnen und zu leben.

Wir sind also gespannt, was dieses Jahr bringen wird.

Vorerst wünsche ich Ihnen aber viel Spass beim Lesen des 1. Grashalms 2023.

Manuel Both

Manuel Both,
Institutionsleiter





**Feste, Traditionen,
Bräuche und Rituale.
Weihnachten auf dem Lavendel.**



Feste im Jahreslauf, Bräuche und Rituale sind meiner Meinung nach besondere Erlebnisse, die sich vom Alltag abheben. Aus meiner Erfahrung über die vergangenen Jahre auf dem Panorama/Lavendel, geben sie Anlass zu sozialen Kontakten, zum Erinnern und zum Feiern. Rituale begleiten die Feiern. Im Lavendel gehören weihnachtliche Dekoration und der künstliche Christbaum auf jeden Fall dazu, das ist Tradition. Wir mögen es unterschiedlich üppig, die Männer "müssen" auch mal ein Auge zudrücken. Festlich und hell sieht es dann bei uns immer aus. Das ist auch stimmig und gut für das allgemeine Wohlbefinden. Wer mag es nicht gerne hell? So habe ich dieses Jahr einmal mehr erlebt, wie sich die Bewohner/-innen über diese Unterbrechung des Alltäglichen freuen. Diese Feierlich-

keiten bedeuten nicht nur Ablenkung, es sind auch Momente des Glücklichs und der Besinnung.



Die wiederkehrende Weihnachtszeit hat auch in diesem Jahr zu einer gewissen Sicherheit und Verlässlichkeit im Monat Dezember geführt. Sie hat nicht nur Vorfreude entstehen lassen, sondern auch geholfen, Abschied zu nehmen von Verlusten aus den eigenen Familien. Ganz



schnell ist ein über Jahre dauernder, vertrauter Ablauf über die Weihnachtstage mit Angehörigen nicht mehr möglich – bekannte Rituale zu dem Fest führen dann in der Gruppe zu guten Gesprächen, zu Verständnis untereinander und oft auch zu heilsamen Tränen.

Verena Bommeli, WG Lavendel

Feiern im Lavendel

Am Bahnhof wurde ich freundlich empfangen und abgeholt. Zusammen spazierten wir zu den vier Wiesen und ich wurde in die Wohngruppe geführt, wo ich herzlich empfangen wurde. Eine Flasche süsser Schaumwein für den Apéro stand schon bereit und mit vereinten Kräften versuchten wir den Korken zu entfernen, ohne dass es ein Loch in der Decke gab. Dabei mussten wir auch Sorge dazu tra-

gen, der Flasche nicht den Hals zu brechen...



In gemütlicher Runde um den im Kerzenlicht funkelnden Christbaum, mit den vielen Geschenken darum, tranken wir den Apéro. Dann hörten mir alle aufmerksam zu, wie ich eine Geschichte erzählte: wie stressige Geschenknachten durch ein Krippenspiel zu Weihnachten wurde... Zusammen sangen wir zwei bekannte, alte Weihnachtslie-

der – singen, summen oder nur die Lippen bewegen zu dem Flötenspiel – es berührte mich, wie alle mit dabei waren mit freudigen oder auch tränenvollen Augen.



Das Päckli auspacken war natürlich für alle eine grosse Freude. Aufmerksam wurde beobachtet, was die anderen erhielten und das Mitfreuen war ansteckend. Keine Missgunst, dafür Händehalten, Dankbarkeit, herzliche Umarmungen, strahlende Gesichter – ein fröhliches Zusammensein. Beim





Silvester/Neujahr

anschliessenden feinen Raclette-Znacht wurde geplaudert und die Glacetorte zum Dessert erinnerte uns schon ein bisschen an den Sommer. Gäbe es da nicht auch Grund zu feiern und Glace zu essen? – Richtig! Im Sommer werden wir wieder gemeinsam Pizza essen in unserem Garten – das ist doch auch schon liebgewonnene Tradition...

Mägi Pfändler,
Bekannte der WG Lavendel

Zuerst wünschen wir Euch allen ein gutes neues 2023!



In unserer Wohngruppe Enzian haben wir das neue Jahr und gleichzeitig den Geburtstag von Jakob gefeiert. Jakob wohnt sonst in der Wohngruppe Honiggras, aber da diese Gruppe zwischen Weihnachten und Neujahr geschlossen hatte, kam Jakob zu uns auf die Gruppe. Wenn jemand auf der Gruppe bei uns Geburtstag feiert, darf er oder sie das Nachtessen auswählen und die Geburtstagstorte. Jakob wünschte sich Hamburger und Pommes frites und eine Schokoladentorte.

Wir suchten ein Hamburgerrezept aus und überlegten uns, was wir alles dazu brauchen. Zuerst brauchen wir runde Hamburgerbrote, dann Schmelzkäse, Gurkenscheiben, Tomatenscheiben, Ketchup und Mayonnaise. Wir haben noch Pommes und einen gemischten Salat dazu gemacht. Ich fand es ein sehr feines Menu und



die anderen genossen es auch. Wir hatten auch noch Besuch von Michelle, sie wohnt in der Wohngruppe La-vendel. Da sie Hamburger sehr gerne hat, kam sie auch zu uns und genoss das Essen. Wir freuen uns immer sehr über Besuch von den anderen Gruppen. Wir haben uns dann immer sehr viel zu erzählen. Nach dem Essen haben wir eine kurze Pause gemacht. In der Pause

packte Jakob das Geburtstagsgeschenk aus. Er bekam eine Tüte mit Nüssen, Schokoladen und einen Gutschein für ein IPad und eine Geburtstagskarte mit guten Wünschen darauf. Später gab es dann Kaffee und ein Stück Schokoladentorte.

Bald war es Zeit anzustossen und die Tischbombe krachen zu lassen. Es hatte lustige Brillen und kleine Bälle aus der Tischbombe gespickt,



sogar noch eine rote Clownnase und so etwas wie kleine Flöten. Den Knall von der Tischbombe hatten nicht alle gerne gehabt und sind zum Teil erschrocken, aber sie freuten sich auch über den Inhalt der Tischbombe. Der Champagner war sehr erfrischend und wir leerten die ganze Flasche. Zum Glück war es ein Rimuss Champagner ohne Alkohol.

Wir genossen alle den Neujahrstag und den Geburtstag von Jakob und freuen uns schon wieder auf den nächsten.

Sandra Leonhardt, WG Enzian



4er-WG Honiggras



Brätzeli statt Weihnachtsguetsli

Da unser Weihnachtsguetsli-Vorrat nicht bis zum neuen Jahr gereicht hat, mussten wir uns etwas einfällen lassen für unseren Süßbedarf. Von Nicole haben wir die Idee aufgenommen, mit einem Brätzeli-Eisen Schangnauer Brätzeli herzustellen.

An einem kalten Januar-Sonntag war es dann soweit: Nicole brachte uns die beiden Brätzeli-Eisen, sowie einen bereits vorbereiteten Teig.



D.h. alle Zutaten mussten, damit die Brätzeli auch wirklich gut gebacken werden, von Nicole bereits am Vortag gemischt und über Nacht kalt gestellt werden. Silvia und Jakob haben dann nur noch die Bällchen formen müssen und diese danach im Brätzeli-Eisen zusammenquetschen.... Das allerschwierigste dabei war, den Zeitpunkt des LoslöSENS nicht zu ver-

passen. Es gab dabei immer wieder



ein paar verbrannte Krümel, aber am Schluss hatten wir genug Süßes für einen wunderbaren Zvieri mit Tee und Schangnauer Brätzeli.



Damit auch Sie sich eine Reserve an Süßigkeiten anschaffen können, hier die Zutatenliste:

Schangnauer Brätzeli

500 gr. Butter
500 gr. Zucker
4 Eier
50 gr. Schweinefett
 $\frac{1}{2}$ Vanillezucker
2 KL Kirsch
1 Pr. Salz
frisch abgeriebene Zitronenschale
(von 1 Zitrone)
1 kg Mehl

Alles mischen,
zu einem Teig kneten und über
Nacht im Kühlschrank stehen lassen.
Am nächsten Tag den Teig
zu Kugeln formen und
mit dem Brätzeli-Eisen backen.



Roger Lehmann, WG Honiggras





Weihnachtsfestessen

Wir feierten unsere Gruppenweihnachten am 13. Dezember 2022. Doch die Vorbereitungen für's Festessen gingen schon am Tag vorher los: Es sollte gefüllte Enten geben.

Für die Füllung brauchte es:

Hackfleisch, Pouletteber (kleingeschnitten), Boskoopäpfel (kleingeschnitten), gehackte Petersilie, gehackte Zwiebeln und Knoblauch, viel Provence-Kräuter, Salz und Pfeffer. Zwiebeln und Knoblauch wurden angebraten, dann alle Zutaten zusammengesüttet, kräftig gewürzt und durchgeknetet. Diese Füllung wurde dann in den Körperraum der Enten gestopft und die Öffnungen mit Zahnstochern zugesteckt. Dann erst wurden die Enten aussen rundum gewürzt mit den gleichen Gewürzen wie in der Füllung.

Am nächsten Tag wurden die Enten dann schon mittags in den Ofen geschoben und blieben dort bei 120 Grad und Umluft etwa 5 Stunden drin. So bleiben sie schön saftig, anders, als wenn man sie viel heisser und rascher rösten würde.

Während die Enten am Backen waren, wurden die Beilagen zubereitet: Eine Sauce, Rotchabis und Klösse. Für die Sauce wurden ca. 300 gr. Gemüsemix in kleine Stücke geschnitten - Zwiebel, Knoblauch, Rübli, Knollensellerie, Stangensellerie, Lauch und etwas übrige Petersilie - alles angebraten und mit Rotwein abgelöscht, und in einen Topf mit je etwa 4 dl Rotwein und Gemüsebouillon gegeben, alles mit Majoran, Thymian, etwas Rosmarin und Pfeffer gewürzt und köcheln gelassen. Zum Schluss der Bratzeit der Enten wurde die rausgeströmte Bratflüssigkeit abgegossen und das viele Entenfett abgeschöpft (lässt sich als Bratfett für später aufbewahren und verwenden) und zur Sauce gegossen. Die, bzw. das Gemüse darin mit dem Pürierstab püriert und mit ein wenig Maisena angedickt.



Für den Rotchabis habe ich es mir einfach gemacht: Fertigbeutel. Den Inhalt in einen Topf geschüttet, mit angebratenen Zwiebeln, Knoblauch, kleingeschnittenen Boskoopäpfeln und etwas Rotwein und Orangensaft verfeinert und mit Wacholderbeeren, Kümmel, Lorbeerblättern, etwas Nelken- und Muskatnusspulver nachgewürzt und etwas köcheln gelassen. Noch einfacher die Klösse: Klosspulver (vom Alnatura-Laden) in Wasser ansetzen und 10 Min. stehen lassen, Klösse formen und etwa 15-20 Min. in leicht köchelndem Salzwasser ziehen lassen (die schwimmen dann oben, wenn sie fertig sind).

Die Vorspeise bildete ein bunt gemischter Salat. Möglichst verschiedenfarbige Salate miteinander mischen und diese dann anrichten auf Teller und dekorieren mit Chicoreeblättern, gekochten Eiern und Keimlingen. Die



Salatsauce kurz vor dem Servieren darüber träufeln (eine Mischung aus Rahm, Mayonnaise, wenig Senf, etwas Weisswein, wenig Zitronensaft,

Apfelessig, Olivennöl, Sojasauce sowie Knoblauch- und Pfefferpulver, Salatkräuter).





Wir machten einen Apéro vor dem eigentlichen Essen, dann ging's los an der grossen, festlich geschmückten Tafel.

Unser neuer Weihnachtsbaum nadelt dieses Jahr nicht, weil er künstlich ist! Nachdem für uns schon so viele Tannen sterben mussten, entdeckten wir, dass die künstlichen Bäume inzwischen eigentlich genauso schön aussehen und nur wenig mehr kosten als die sehr teuren, die auf dem Schwamendigerplatz verkauft werden – und dafür aber mehrere Jahre verwendbar sind. Und man kann die Glühbirnen jederzeit anmachen, um etwas Weihnachtsstimmung auch vor und nach Weihnachten zu haben – ohne den Feueralarm zu riskieren.

Nach dem Essen war dann die Feier – es wurde eine schöne Geschichte erzählt, mit Hilfe des Internets und Notenblättern kriegten wir einigermaßen schön eine Reihe Weihnachtslieder hin und dann war der Höhepunkt – die Bescherung – all die Geschenke, die unter dem Baum lagen, auspacken.

Das Dessert war dann einfach und schnell gemacht: Johannisbeeren aus dem Garten zu einem Kompott gekocht über zwei Scheiben Glace und einen Gutsch Rahm drüber – das bildete den Abschluss unser diesjährigen Feier.

Uwe Matthäus, WG Malve



8er-WG
Kornblume

Silvester

Wir freuten uns alle, dass nach einer gefühlten Ewigkeit dieses Jahr die Gruppendurchmischung wieder möglich war. So planten wir im Voraus, Silvesterabend auf der Wohngruppe Enzian zu verbringen. Die Bewohner/-innen suchten das Abendessen aus und entschieden sich mehrheitlich für Spaghetti-Plausch inkl. Apéro, simpel, aber fein. Enzian war für den Hauptgang zuständig, Kornblume für einen ausgiebigen Apéro.



Die Wohngruppe Enzian war festlich dekoriert und geschmückt. Stefan schien die Atmosphäre sehr gemütlich zu empfinden, was er durch verschiedene Laute und einem breiten Grinsen sichtbar machte. Die Wohngruppe Kornblume war

sehr reduziert, so besuchten zwei Bewohner/-innen einen auswärtigen Insieme Anlass, andere verbrachten diesen Abend mit ihren Familienangehörigen und eine Bewohnerin lag mit einem Grippeinfekt krank im Bett. Die Wohngruppe Enzian hingegen war mit einem Feriengast komplett belegt. Wir genossen zusammen in ungezwungener und fröhlicher Stimmung einen ausgiebigen Apéro. Dabei lies-





sen wir zusammen Erlebtes Revue passieren, schwelgten in schönen Erinnerungen, aber auch schwierige und herausfordernde Momente schienen sehr präsent zu sein. Auf jeden Fall freuten wir uns alle auf jede Überras-

schung, welche das neue Jahr wohl für uns parat halten wird – so ganz nach dem Motto: 365 neue Tage, 365 neue Chancen, 365 neue Träume, 365 neue Abenteuer und 365 neue Erinnerungen, welche auf uns warten

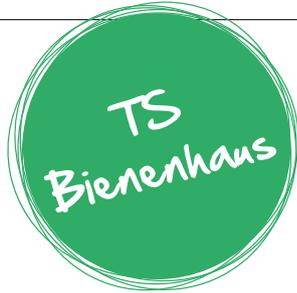
und erlebt werden möchten.

Der Hauptgang schien allen gleichermaßen zuzusagen, so holten sich alle sehr schnell Nachschub und wir liesen es uns einfach gutgehen.

Nach dem Abendessen saßen wir noch zusammen und plauderten eine Weile. Nicht alle waren über die Feuerwerksgeräusche im Hintergrund gleichermaßen erfreut. Die einen wollten noch Spannendes im TV schauen, die anderen waren bereits müde. So verabschiedeten wir uns nach einer Weile von unseren Wohngenossen, um das Abendritual im eigenen Rhythmus anzugehen.

Miriam Rosa, WG Kornblume





Stände unzählige Produkte an. Alle Produkte werden mit viel Liebe und Können durch Menschen mit einer Beeinträchtigung hergestellt.

Auch unsere Bewohner/-innen haben sich ordentlich ins Zeug gelegt. Sie haben geschnippelt, gekocht, gebacken, gestickt, gewebt, gebastelt und vieles mehr.

Adventsmarkt in Baden

Wie im Grashalm vom März angekündigt wurde, sind wir nach langer Zeit des Wartens mit viel Freude und Elan wieder am Adventsmarkt in Baden dabei gewesen.

Der Badener Adventsmarkt ist nicht irgendein Weihnachtsmarkt. Mitten in der Badener Altstadt, auf dem stimmungsvollen Kirchplatz, bieten jedes Jahr rund 90 festlich dekorierte



Zu guter Letzt wurden die hergestellten Produkte noch schön verpackt und beschriftet, dies natürlich auch mit der tatkräftigen Unterstützung unserer Bewohner/-innen.



Am Samstag, den 3. Dezember, mussten wir uns schon früh auf den Weg nach Baden machen. Als wir auf dem Kirchplatz ankamen, stand unser Stand bereit und wir mussten unsere

mitgebrachten Produkte nur noch auspacken und schön platzieren. Zuerst dekorierten wir den Stand mit geflochtenen Körben, drapierten die Tücher und platzieren unsere Artikel





darauf. Zum Schluss setzten wir unseren Stand mit funkelnden Lichterketten noch optimal in Szene. Hmm... nur eines fehlte, unser Logo! Oh nein! Später kam uns zum Glück noch Adi zur Hilfe und brachte uns ein improvisiertes Plakat mit unserem Namen. Nun wussten die Kunden wenigstens, von wem die hier angepriesenen Waren sind. Abgesehen von der kleine Namensspanne, war es trotz der eisigen Kälte ein erfolgreicher Verkaufstag. Jedoch waren wir froh, dass die Einsätze kurz waren, da die Minustemperaturen über längere Zeit kaum auszuhalten gewesen wären. Die grossartigen Besucher/-innen mit

ihrer offenen, aufgestellten und kauffreudigen Art, trugen aber ihren Anteil dazu bei, dass man die Kälte vergass und einem ganz warm ums Herz wurde. Hätte dies nicht ausgereicht, hatte man stets die Möglichkeit, sich mit einer wärmenden Suppe, einem heissen Kaffee oder Glühwein aufzuwärmen. Alles in allem war der Adventsmarkt ein voller Erfolg und wir werden auch dieses Jahr wieder vor Ort sein. Dieses Mal aber mit unserem Banner und noch wärmerer Kleidung, denn wie heisst es so schön: "es gibt kein schlechtes Wetter nur schlechte Kleidung!" Wir freuen uns bereits jetzt euch am nächsten Adventsmarkt in Baden begrüßen zu dürfen.

Andrea Beck, TS Bienenhaus



Suppenmittag 2023

Nach zwei Jahren Unterbruch konnten wir den Suppenmittag wieder durchführen. Das Servicepersonal war dieses Jahr eine reine und kleine Männertruppe (wir hatten etwas weniger Personal als auch schon und dann ist nochmals jemand ausgefallen). So mussten wir uns kurzerhand etwas anders organisieren. Zwischendurch hat uns Maja, welche die Kasse bediente, geholfen und auch der Hauswart Edi hat uns unter die Arme gegriffen. So konnten wir die zahlreich anwesenden Gäste doch in nützlicher Zeit bedienen. Der Stimmung hat dies jedenfalls keinen Abbruch getan. Die Suppe, von Brigitte Grob und zwei Helfenden liebevoll zubereitet, hat allen gut gemundet. An einem Tisch unterhielt man sich, welche Zutaten es wohl in der Suppe habe. Ich konnte dann einer Frau Recht geben, sie hatte Gries als eine Hauptzutat erkannt...

Das Kuchenbuffet war einmal mehr gross und abwechslungsreich. So durften einige zwei Stück Kuchen essen und zum Schluss sogar noch ein Stück für zuhause mitnehmen. Der Suppenmittag war wiederum gut besucht und wir konnten einen schönen Erlös mit nachhause nehmen. An dieser Stelle danke ich allen Helfenden ganz herzlich für

ihre Mithilfe. Dem Kirchenkreis 12 danke ich für die Möglichkeit, diesen Anlass durchzuführen und für die Übernahme der Kosten der Suppe. Wir freuen uns, wenn wir nächstes Jahr wieder viele Gäste bewirten dürfen!

Manuel Both, Institutionsleiter



Danke für Ihre Spenden

Vom 28. Oktober 2022 bis 2. Februar 2023 sind viele Spenden eingegangen. Für die grosszügige Unterstützung von Mitgliedern, Gönnern und Freunden danken wir ganz herzlich.

- Bähler Jakob, Niederglatt ZH
- Beeler Gertrud, Zürich
- Benz Kurt u. Silvia, Dübendorf
- Biasio-Egli Gildo u. Heidi, Zürich
- Bosshard-Maag Dora, Dübendorf
- Both Manuel u. Vreni, Winterthur
- Brunner Esther, Schwerzenbach
- Brunner Martin, Zürich
- Burger Thomas, Zürich
- Cazzato Giuseppe, Zürich
- Clematide Mario, Olten
- De Boni Renato, Zürich
- Denzel Bruno, Dübendorf
- Dirks-Adler Bernhard, Zürich
- Dürr Guido, Urmein
- Elsener Christian, Zürich
- Elsohn Edith, Pfäffikon SZ
- Freitag Heidi, Uster
- Frey Priska, Zürich
- Funk Erwin, Zürich
- Geering Patrick, Zürich
- Geschwister Albert & Ida Beer Stiftung, Zürich
- Grieder-Benz Roger, Dübendorf
- Grütter-Haas Roger, Fehraltorf
- Haas-Hepp Walter, Dietlikon
- Happle Lotti Irmgard, Berikon
- Hinder Beat, Zürich
- Hinder Kurt, Zürich
- Hinnen Sabina, Zürich
- Holliger Kurt, Gossau ZH
- Hübscher Rolf + Irène, Dübendorf
- Jodl Huppenbauer Elisa-Maria, Affoltern am Albis
- Kaufmann-Bütler Josianne, Zürich
- Keller-Ringger Elsbeth, Oerlingen
- Kistler Margrit, Zürich
- Kohler Werner, Obfelden
- Lang Andreas, Zürich
- Lang Liana Emilie, Zürich
- Leuenberger Beat u. Margrit, Schwerzenbach
- Leuzinger Ruedi, Embrach
- Lezzi-Lyrenmann Markus, Zürich
- Locher Alice, Zürich
- Müller Robert, Basel
- Münger Janine, Birmensdorf ZH
- Niederhauser-Moser Andreas + Ruth, Willadingen
- Ostertag Ernst, Zürich
- Rauber Ruedi, Neunkirch



- Rebsamen Evi + Hans-Ueli, Zürich
- Reut Innovation GmbH, Winterthur
- Richmann-Girardi Elvira, Zürich
- Richner Hans, Zürich
- Roth-Kleiner Romy, Oftringen
- Roth-Zwicky Margrit, Zürich
- Rüttener-Ott Erik, Meilen
- Sanders Eva, Zürich
- Schneider Jakob, Forch
- Schönenberger Josef,
Rickenbach b. Will
- Sportfreunde Schwamendingen,
Zürich
- Stadelmann-Fausch Maja, Zürich
- Sterchi Heinz, Zürich
- Uhlmann Kilian, Dübendorf
- Ventura Randel, Zürich
- Vollenweider Bruno, Winterthur
- Vollenweider Werner, Zürich
- Vonesch Susanne, Zürich
- Walter Maria, Uster
- Wanner Robert, Zürich
- Weber Kurt, Zürich
- Wegmann Priska, Zürich
- Werder Thomas, Ermatingen
- Widmer Mädle, Unterstammheim
- Wieland Urs, Weiningen ZH
- Wilhelm-Leder Ursi u. Toni,
Möriken AG
- Würzler Pierre, Zürich
- Wyss Walter, Zürich
- Youssef Sherif, Zürich
- Zeller-Wiedmer Alfred, Pratteln

Mit Ihrer Spende ermöglichen Sie unseren Bewohnerinnen und Bewohnern besondere Highlights wie Feste, Ferien und Freizeit. Ganz herzlichen Dank für Ihre Unterstützung.



Möchten Sie lieber mit TWINT spenden?

**Jetzt mit TWINT
spenden!**



QR-Code mit der
TWINT App scannen



Betrag und Spende
bestätigen



Ausblick

Im nächsten Quartal finden zwei Anlässe statt. Nebenstehend finden Sie die entsprechenden Daten:

1. April

**Osterstand vor der Migros Schwamendingen
von 9.00 bis 16.00 Uhr**

Verkauf von selbstbemalten Ostereiern und Produkten aus unserem Bienenhaus.

31. Mai

**GV vier wiesen 19.30 Uhr im Gemeinschaftsraum
Stefanshof**


vier wiesen
das Bienenhaus - erfischland schuberg



Impressum

Herausgeber:

vier wiesen

Luchswiesenstrasse 26

8051 Zürich

Tel 044 325 26 66

info@vierwiesen.ch

vierwiesen.ch

 facebook.com/4wiesen

 instagram.com/4wiesen

Spendenkonto: CH75 0900 0000 8001 7381 5

Druck:

wizadruck, 8051 Zürich

Erscheinungsweise: 4 x jährlich

vier wiesen Grashalm ist das offizielle Publikationsorgan für Mitglieder und Gönnerinnen/Gönner des Vereins vier wiesen. Der Abonnementspreis ist im Mitgliederbeitrag sowie im Spenden-/Gönnerbeitrag von mind. CHF 5.– enthalten.