



WeizBlick

Ausgabe 04/2019



Volkshilfe Steiermark
Seniorenzentrum
Weiz

volkshilfe.



Vorwort der Leitung

Liebe Leserinnen und Leser,

jedes Jahr denken wir uns, das nächste Jahr wird ruhiger werden, aber dem ist leider nicht so. Vom Gefühl her ist das Jahr 2019 verflogen und wieder steht Weihnachten vor der Tür.

Vieles ist passiert:

Wir hatten unzählige Veranstaltungen, bei denen viel gelacht, gesungen und getratscht wurde, das leibliche Wohl ist auch nicht zu kurz gekommen.

Es wurde fleißig geplant und getüftelt, damit wir im nächsten Jahr mit unserem Zubau beginnen können.

Wir mussten von uns liebgewordenen Bewohnerinnen und Bewohnern Abschied nehmen – im gemeinsamen Gedenkgottesdienst ließen wir sie wieder in unserer Erinnerung aufleben.

Eine große Anzahl von Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern steht Ihnen rund um die Uhr zur Verfügung – wir sagen Danke für ihre Arbeit.

Unterstützt werden sie von unseren Ehrenamtlichen – Danke, dass ihr eure Freizeit in den Dienst der guten Sache stellt.

Vieles wird passieren:

Wir werden wieder viele Veranstaltungen organisieren.

Der Zubau wird im Jänner (wenn das Wetter passt) starten.

Unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter werden wieder mit viel Engagement 24 Stunden am Tag für unsere Bewohnerinnen und Bewohner da sein.

Ehrenamtliche werden uns tatkräftig unterstützen.

„Das Licht der Herrlichkeit scheint mitten in der Nacht. Wer kann es sehen? Ein Herz, das Augen hat und wacht“ (Angelus Silesius)

In diesem Sinne, möchten wir uns bei allen Ärztinnen und Ärzten, Geschäftspartnerinnen und Partnern für die gute Zusammenarbeit und das entgegengebrachte Vertrauen bedanken.

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien einen fröhlichen Rutsch und ein gelingendes Jahr 2020!

HL Michaela Bauer & PDL Ingrid Gruber

Ehrenamtstreffen in Graz Eggenberg

Wie jedes Jahr, fand auch 2019 wieder ein Ehrenamtstreffen, diesmal in Graz Eggenberg, statt. Zahlreiche TeilnehmerInnen vom SZ Weiz bereicherten die Austauschrunde und es konnten wichtige Themen besprochen werden. TeilnehmerInnen von allen Volkshilfe Seniorenzentren der Steiermark brachten enormes Wissenspotenzial mit. Außerdem konnten neue Ideen und Anregungen für die ehrenamtliche Arbeit mit nach Hause genommen werden, was wiederum den BewohnerInnen zugute kommt.



Beim Backen der Striezel greifen alle Hausfrauen mit an.

Allerheiligenstriezel backen

Schon Ende Oktober, Anfang November riecht es köstlich in den Gängen des Seniorenzentrums der Volkshilfe in Weiz, nämlich dann, wenn duftende Allerheiligenstriezel das heiße Backrohr verlassen und zur allgemeinen Verkostung geladen wird. Über die Flechttechnik lässt sich streiten, über das tolle Ergebnis nicht!



Wir verfügen über ein engagiertes Ehrenamtsteam, auf das wir sehr stolz sind. Vielen Dank an alle Ehrenamtlichen des SZ Weiz dafür!



Gemeinsames Kekse backen für den Advent und für die kleine Jause zwischendurch

Kekse backen mit der Fachschule Naas und der HLW Weiz

Lange bevor der Advent 2019 startete, begannen bereits die Vorbereitungen für den Adventzauber. So auch das gemeinsame Kekserl backen mit den SchülerInnen diverser Schulen des Bezirkes. Besonders engagiert unterstützten uns die Schülerinnen der Fachschule Naas und die Schülerinnen der HLW Weiz. Die HLW Schülerinnen Martina, Kerstin, Eva und Celina, alle 3. Klasse HLW Weiz, unterstützten uns auch als Projektteam „Ein heimisches Plätzchen“ beim Adventzauber. Sie stellten ihre

freie Zeit zur Verfügung und backten mit den kleinsten BesucherInnen des Adventzaubers himmlische Plätzchen. Fotos davon im hinteren Teil der Zeitung beim „Adventzauber“! Außerdem veröffentlichten sie ein kleines Rezeptbuch mit bekannten Leckereien, das im Eingangsbereich des SZ Weiz gegen eine freiwillige Spende erhältlich ist.

Bild unten: In der Vorweihnachtszeit wird gebacken! Für den Duft im Haus, für den Genuss, aus Leidenschaft, Überzeugung und Tradition.



Gedichterunde

Die Gedichterunden mit Frau Derler gibt es nun schon jahrelang und sind äusserst beliebt. Zivi Riad trug nun auch schon einige selbst verfasste Gedichte dabei vor.



Die Gaukler

Auch die Gaukler sind in unserem Hause gern gesehene Gäste. Ein bis zweimal jährlich führen sie uns bereits seit Jahren Schauspiele der Extraklasse vor. Diesmal brachten sie unsere BewohnerInnen mit verschiedenen Scatches zum Thema „Hausverkauf“ oder „Die Schreibmaschine“ zum Lachen.

Für 2020 sind natürlich auch wieder Auftritte der Theatergruppe „Die Gaukler“ im Multifunktionsraum geplant.



GOURMET
WIR MACHEN GUTES BESSER

Wenn man jung ist, ist das Leben oft ganz schön kompliziert.
Jetzt wollen wir es einfach nur genießen!

Wie einfach Sie mit GOURMET und der VOLKSHEFE zu Ihrer täglichen warmen Mahlzeit kommen, erfahren Sie hier:
www.essen-zuhause.at
Tel.: +43 (0)316/577 622 11 000,
essenzuhaeuse@stmk.volksheife.at

WWW.GOURMET.AT

Adventkranzsegnung

Herr Ecker segnete unsere Adventkränze im Rahmen einer feierlichen Andacht. Gerne konnten MitarbeiterInnen und Angehörige auch ihre eigenen Adventkränze zur Segnung mitbringen.



Stunde der guten Musik und Gedichte

Herr Franz Warnung bescherte uns einen unvergesslichen Nachmittag mit toller Musik und schönen Gedichten. Begleitet wurde er von einer 94 jährigen Frau, die einst bei den holländischen Philharmonikern Cello spielte und uns mit ihrem musikalischen Können verzauberte.



green care
PROFESSIONAL

BIOBACT
BIOTECHNOLOGISCHE REINIGUNG
& GERUCHSBESEITIGUNG

BIO TECHNOLOGY

- ✓ Sicher für Mensch und Umwelt
- ✓ Selbstbleibender Effekt
- ✓ Gründliche Geruchsbeeinigung

biobact.wmprof.com

A CIRCULAR FUTURE

CLP free
Ecolabel
DE/HA/BA/BR

Die Küchenchefin empfiehlt...

Eintropfsuppe

Mehl

Flüssigkeit (z.B. Wasser)

Eier, Salz

Milch und Mehl werden versprudelt, erst dann werden die Eier zugegeben. Zur Verbesserung kann auch das Eiklar als fester Schnee unter den ein wenig abgestandenen Teig gehoben werden.

Rindsuppe oder Hühnersuppe zubereiten und Einlage in die Suppe tropfen lassen. Mit Schnittlauch bestreut anrichten.



Rindsrouladen

4 Rindsschnitzel (Ortschwanzel, Schale)
50 g Karotte, 50 g gelbe Rübe
80 g Frühstücksspeck
50 g Essiggurken, 100 g Zwiebeln
8 Kapern, 4 EL Öl, 20 g Mehl glatt, 1/8 l Sauerrahm, 4 dl Wasser oder Suppe
Salz, Pfeffer Estragonsenf Mehl zum bestauben

Rindsschnitzel klopfen, Ränder einschneiden, salzen, pfeffern, mit Senf bestreichen.



Wurzeln schälen und ebenso wie Speck und Gurken in 4 mm dicke Streifen schneiden. Diese auf die Rindsschnitzel legen, zu Rouladen einrollen, mit Zahnstochern, Spagat oder Rouladenklammern fixieren. Rouladen mit Mehl bestauben. Öl erhitzen, Rouladen allseitig braun anbraten, aus der Kasserolle heben. Nudelig geschnittene Zwiebeln leicht anrösten, Mehl einmengen, rösten, mit Suppe oder Wasser aufgießen, glattrühren. Rouladen sowie gehackte Kapern begeben, zugedeckt am Herd,

im Rohr oder im Schnellkochtopf dünsten. Rouladen aus der Sauce heben, Sauerrahm und, wenn nötig, noch etwas Mehl einrühren, aufkochen, passieren. Mit Senf abschmecken. Rouladen von Zahnstochern befreien. Garungsdauer: ca. 1 1/2 Stunden; Beilagenempfehlung: Erdäpfelpüree, Teigwaren, Salate; Tipp: Man kann statt Sauerrahm auch Creme fraiche verwenden!

Maroniroulade

1/2 kg Maronipüree

100 g Butter

100 g Staubzucker, 1 EL Rum

Fülle:

150 g Butter

100 g Staubzucker

50 g Kakao

4 Eier, 1 EL VZ,

Kakao zum Bestauben

Für die Maronimasse handwarme Butter mit Staubzucker schaumig rühren, Maronipüree sowie Rum untermengen, 2 Stunden kalt stellen. Eier, Vanille- und Staubzucker sowie Kakao über Dampf schaumig schlagen, kaltrühren. Weiche Butter schaumig rühren, mit dem Schaum vermengen. Nasses Tuch ausbreiten, als Rolle geformte Maronimasse draufgeben, zweites nasses Tuch drüberlegen, mit Nudelholz auswalken. Oberes Tuch abheben, Maronimasse mit 2/3 der Creme bestreichen, einrollen, mit restlicher Creme bestreichen, mit Kakao bestauben. Kalt stellen, portionieren.



Wir wünschen gutes Gelingen und guten Appetit!

Ein Team stellt sich vor: Team 2

Ein Interview mit Stationsleiterin DGKP Elisabeth Purkarthofer, geführt von Iris Eitljörg-Scholz, Verwaltung.

Liebe Elisabeth, wie kann man sich den Tagesablauf eurer täglichen Arbeit im Team 2 vorstellen?

E.P.: Der Tag beginnt pünktlich um 6.00 Uhr mit der Dienstübergabe vom Nachtdienst. Um 6.15 starten dann drei Gruppen in ihre Bereiche, die aufgeteilt werden in: 2. Stock links, 2. Stock rechts und 3. und 4. Stock. Drei PflegeassistentInnen und eine DGKP, die koordiniert, betreuen die BewohnerInnen des Team 2.

Gibt es im Team 2 Besonderheiten, bzw. wie ist der Ablauf der Tätigkeiten?

E.P.: Es sind insgesamt 37 BewohnerInnen zu betreuen, ca. 25 davon essen auf der Station. Das heißt, es ist schon eine besondere Herausforderung, auch diese Abläufe zu koordinieren, da viele BewohnerInnen Unterstützung beim Essen benötigen. Ansonsten sind die Schwerpunkte die Grundpflege und das Mobilisieren der Leute.

Welche Aufgaben hat die Teamleiterin des Team 2?

E.P.: Das sind in erster Linie organisatorische Dinge wie die Pflegeplanung, die Evaluierungen, das Bestellwesen, Vertretungsaufgaben der PDL, Mithilfe bei der Dienstplangestaltung etc.

Was sind die Herausforderungen im Beruf einer leitenden DGKP?

Man muss bereit sein, ein offenes Ohr für alle zu haben, egal ob BewohnerIn oder MitarbeiterIn, unter Berücksichtigung der Individualität eines jeden einzelnen. In Hinblick auf die Betreuungstätigkeiten ist die Zunahme der Demenzerkrankungen der BewohnerInnen und die hohe Pflegebedürftigkeit sicher eine Herausforderung. Da kein fixer Arzt vor Ort ist, liegt eine große Verantwortung beim Diplompersonal. Eine Gratwanderung ist es auch, genug Zeit für die BewohnerInnen zu haben und auf die Wünsche einzugehen. Durch das unterschiedliche Verhalten der BewohnerInnen steht man jeden Tag vor einer neuen Herausforderung, denn Benachteiligungen werden oft subjektiv empfunden. Durch die „Gangsituation“ im 2. Stock entsteht immer wieder viel Unruhe, eine große Unterstützung stellt jedoch die Seniorenanimation dar, die sehr unterstützend auf den Pflegealltag einwirkt und sich sehr positiv auf die zu betreuenden Personen auswirkt.

Liebe Elisabeth, ich danke dir für das nette Gespräch!

Bild unten: ein kleiner Teil des Team 2!



Der Nikolaus geht durchs Haus!



Der Nikolaus besuchte unser Haus und teilte eifrig Päckchen aus... Einen ganzen Vormittag lang war er unterwegs und besuchte unsere SeniorInnen. Gerne wurde beim Korb voll Lebkuchen zugegriffen. Musikalisch begleitet wurde unser Nikolaus natürlich auch, und zwar von unserer Seniorenanimatorin Michaela Farnleitner auf ihrem „Hirtion“.



Kürze Gasse 1
8054 Seiersberg-Pirka
Fax: 0316-283687
Mail: office@nestelberger-krankenpflege.at

Öffnungszeiten
Montag - Donnerstag:
8:00 - 12:00 / 13:00 - 17:00 Uhr
Freitag: 8:00 - 14:00 Uhr

Für die Pflege Ihrer Liebsten
Wir sind Ihre Experten für hochwertige Pflegebetten, Pflegematrassen, Lifter-Systeme und Krankenpflegeartikel.

„Besuchen Sie unser Geschäft in Seiersberg-Pirka“

Büro Tel: 0316/28 37 26
Außendienst Tel: 0664/88 72 66 90



BÄCKEREI UND KONDITOREI
Wachmann
Backen mit Tradition.

Weiz · Marburger Straße 155 · Tel. 03172 4310 · wachmann.co.at

Das war der Adventzauber

Mittlerweile sind wir ein eingespieltes Team, was den Adventzauber betrifft! Man glaubt gar nicht, wie viel Organisation es bedarf, jedes Jahr so eine Veranstaltung auf die Beine zu stellen. Immer wieder versuchen wir, mit neuen Attraktionen und Ausstellern, das vergangene Jahr zu übertreffen. Jedenfalls freuten wir uns dieses Jahr über einen absoluten Besucherrekord und auch die Verkaufszahlen konnten sich sehen lassen.



■ Information

Die größte Veranstaltung in unserem Haus ist jedes Jahr der Adventzauber. Er findet immer Ende November, eine Woche vor dem 1. Adventwochenende statt. Der Termin für 2020 steht bereits fest: bitte den 21. November vormerken!



Bettenservice Reiter
Reparatur, Service, Überprüfungen & Verkauf von Pflegebetten

Reiter Ernst

5303 Thalgau · Hausstattweg 9
Mobil: +43 (0) 66 4 / 35 22 755
Tel. & Fax: +43 (0) 62 35 / 20 527
E-mail: bettenservice-reiter@sbg.at

im November 2019!



LEGRO WEIZ
GASTRO & BÄCKER EXPRESS



PICHLER
MÜHLE

Kapfensteingasse 3
A-8160 Weiz

www.legro.at
www.pichlermuehle.at

MitarbeiterInnenweihnachtsfeier

Richtig stimmungsvoll, in edlem Rahmen, im neu umgestalteten Gasthof Allmer in Weiz, fand Ende November die Weihnachtsfeier der MitarbeiterInnen statt.

In diesem Jahr hielt PDL Ingrid Gruber die Ansprache und fand sehr passende und auch besinnliche Worte über Wertschätzung und wertschätzenden Umgang miteinander.

Danach konnte ein fantastisches, dreigängiges Menü genossen werden. Es war ein kurzweiliger Abend, man konnte sich

in ungezwungener Atmosphäre nett unterhalten und da diesmal sehr viele MitarbeiterInnen der Einladung folgten, wurde auch „teamübergreifend“ diskutiert und man konnte die zahlreichen neuen MitarbeiterInnen und auch die vielen Ehrenamtlichen besser kennenlernen.

Auch das Ende an der Bar war lustig und unterhaltsam. Obwohl der ganze Advent noch vor uns lag, haben wir uns bestens auf Weihnachten einstimmen können.

Merry Christmas!



Grünspan und Holzwurm

Ein besonders stimmungsvolles Adventkonzert mit „Grünspan und Holzwurm“, einem exzellenten Hornquartett, fand im Dezember im Multifunktionsraum statt. Es war ein gelungener Nachmittag und wir hoffen, dass uns die Musiker auch im Neuen Jahr wieder besuchen.



Weihnachtsfeier der BewohnerInnen

Die Weihnachtsfeier der „Demenzstation“ fand wie bereits im Vorjahr im Multifunktionsraum statt. Frau Jutta Köhldorfer und zwei Schülerinnen der Musikschule, spielten uns auf Hackbrett und Gitarre wunderbare Weihnachtsmelodien. Wir hoffen, dass wir sowohl BewohnerInnen als auch Angehörigen eine schöne weihnachtliche Stimmung vermitteln konnten.



FEIERTAG

GENUSSPAKET Regional Schenken

Individuell und nach Ihren Wünschen zusammengestellt und im Kisterl verpackt.



Gefüllt mit feinsten Spezialitäten wie z. B.: Original Weizer Mulbratli, Speck vom Bio Turopolje Schwein, steirischem Kürbiskernöl, Weizer Schafkäse, regionalen Schnäpsen und Säften oder gschmackigen Hauswürsten.

www.derfeiertag.at

Weiz
Gleisdorf



Vorschau: Veranstaltungen 2020

Jänner/Februar/März

**Ab 1.1.20 Neujahrspattler
und Hl. 3 Könige**



**2.1.20 Wortgottesdienst
8.1.20 Varieta Musica**



**15.1.20 Hl. Messe
22.1.20 Varieta Musica**



**5.2.20 Varieta Musica
6.2.20 Wortgottesdienst**



**12.2.20 Gitarren Klassik
Konzert Musikschule**



**19.2.20 Varieta Musica
19.2.20 Hl. Messe**



**Weitere Veranstaltungen
siehe Aushang!**

Herzlich willkommen im Team:



**Küche
Doris Schinnerl**



**Küche
Tatjana Leitner**



**Service Michaela
Strassegger**



**PA Nathalie
Pressl**



**PA
Helmuth Schuller**



**PA
Kevin Kaiser**

Wir gedenken unseren lieben Verstorbenen



Man sieht die Sonne
langsam untergehen
und
erschrickt doch,
wenn es plötzlich dunkel ist.

(Franz Kafka)

Rosa Braun
Maria Flicker
Rosa Geßlbauer
Josef Pöttler
Juliana Tieber

4614 Marchtrenk
Albert-Schweitzer-Straße 7
Telefon 072 43 / 52 0 32-0
Fax 072 43 / 52 0 32-20
E-Mail: office@hospital-textil.at
www.hospital-textil.at

...mit Herz dabei!
apotheke weiz

ÖFFNUNGSZEITEN
Mo. – Fr.: 8.00 – 18.30 Uhr
Samstag: 8.00 – 13.00 Uhr

Für unsere Kunden
stehen ausreichend
gratis Parkplätze
zur Verfügung!

Kapfenweg 14 • A-8160 Weiz • Tel. 03172/42200 • Fax DW-15
E-Mail: office@apothekeweiz.at • www.apothekeweiz.at

Wir gratulieren zum Geburtstag!

Oktober:

Aichberger Helga	78 Jahre
Diringer Helene	86 Jahre
Hahn Cäcilia	80 Jahre
Hartweger Josefa	91 Jahre
Pretterhofer Hedwig	94 Jahre
Reisenhofer Hedwig	95 Jahre
Weingartmann Rosa	92 Jahre

Dezember:

Gortan Margarethe	95 Jahre
Künßberg Peter	72 Jahre
Maderbacher Maria	87 Jahre
Schlacher Christine	92 Jahre

November:

Auer Othmar	80 Jahre
Harb Josef	81 Jahre
Ilzer Brunhilde	83 Jahre
Maier Katharina	91 Jahre
Muhr Maria	94 Jahre
Nord Franz	86 Jahre
Posegger Katharina	87 Jahre
Saurer Stefanie	88 Jahre
Schwarz Gerhard	66 Jahre



Bandagist
LEDERHAAS
Sanitätshaus

8010 GRAZ Jakoministraße 27 Tel 0316-83 7756	8330 FELDBACH Oedler Straße 3 Tel 03182-29 60	8570 VOITSBERG Hauptplatz 41 Tel 03142-25422
8160 WEIZ Elingasse 6 Tel 03172-41460	8290 FÜRSTENFELD Sanitnergasse 10 Tel 03382-55544	8230 HARTBERG Ressaustraße 42 Tel 03332-66555

Bandagist
LEDERHAAS
Sanitätshaus

Manfred Lederhaas
Bandagistenmeister
Firmeninhaber

Mobil 0664-3076570
manfred@lederhaas.at
Fax 03152-29604

Volkshilfe Steiermark Seniorenzentrum Weiz

Waldsiedlung 2-6, 8160 Weiz
T: 03172 44888,

F: 03172 44888-24

E: haus-weiz@stmk.volkshilfe.at