

FREUNDES- UND GÖNNERKREIS

HAUS ST. MARTIN, 3531 OBERTHAL

Jahresbericht 2018



Liebe Mitglieder des FREUNDES- und GÖNNERKREIS

Wir können auf einen schönen Ausflug, ein sonniges Sommerfest, eine erfolgreiche Brächette zurückschauen.

Ende November und in der Adventszeit stand unser neues Projekt vor der Tür

die **Weihnachtsbäckerei**

Das Sortiment verfügte über 12 Sorten Gützi. Insgesamt wurden 63 kg Gützi am Weihnachtsmarkt oder auf Bestellung verkauft. Die Weihnachtsbäckerei war ein voller Erfolg und darüber freuen wir uns sehr. Wir werden auch dieses Jahr wieder unsere Weihnachtsbäckerei öffnen und Sie können bei uns Ihre Wünsche bereits jetzt angeben.

Bei Interesse melden Sie sich direkt bei unserer Präsidentin, Trudi Wyss.

Freundes- und Gönnerkreis Haus St.Martin, 3531 Oberthal
Trudi Wyss, Hub 433, 3413 Kaltacker – Tel. 034 422 80 50 – trudiwyss61@bluewin.ch

Raiffeisenbank Region Burgdorf - 3401 Burgdorf - Postcheckkonto 34-55-9 - Konto CH24 8088 8000 0032 1296 8

Frisches aus der Backstube

Nachfolgender Beitrag zum Backen wurde von Carmen Schär verfasst
(unsere fleissige und herzensgute Bäckerhelferin – vielen Dank)



Backe backe Brot, Zöpfe, Gützi, Pizza und vieles mehr, heisst es mehrmals im Jahr...

Sei es als Zmittag beim Aufstellen des Sommerfestes, zum Verkauf an der Brächette, als Grittibänzli für den Samichlaus – immer sind die Backfrauen mit ihren Helfern zur Stelle. Bei den Bewohnern ist meist bekannt, wann wir am Backen sind und so kommen sie «gwundernäsle».

Zuerst geht es ans Teigmachen. Mehl, Wasser, Hefe, Salz, allenfalls Butter und Zucker werden zusammengemischt und in der Teigmaschine geknetet. In der Zwischenzeit werden die Zutaten für den zweiten und dritten Teig vorbereitet. In einem sauberen Waschbecken können die Teige dann aufgehen und zu «Babypopos» werden, wie Regine es nennt. Wenn man den Teig dann anfasst und es sich luftig anfühlt, ist er bereit.

Dann herrscht Arbeitsteilung. Bleche mit Backpapier belegen, Teig abwägen, Zöpfe oder Brot formen, mit Körner bestreuen, Raustragen zum Gehenlassen und, und, und Jede macht, was sie am besten kann.

In der Zwischenzeit musste der Holzofen eingefeuert werden. Von nun an heisst es, gutes Feuerhändchen zu beweisen und das Feuer nicht mehr ausgehen zu lassen. Der Ofen reagiert sehr träge und kann beim Nachfeuern die gewünschte Temperatur übersteigen. Mittlerweile haben es die erfahrenen Backfrauen gut im Griff und kommen mit dem Ofen zurecht. Dennoch ging das Feuer beim Backen für die Brächette aus und beim Nachfeuern stieg der Ofen viel zu hoch. Das Resultat waren dunkle Brote. Obwohl es die Bäckerinnen ärgerte, dass die Brote nicht die gewünschte Farbe hatten, ist es fast Ironie, dass die dunklen Brote bei der Brächette als erstes ausverkauft waren.

Zurück zum aktuellen Backtag. Das Brot kommt in den vorbereiteten Ofen. Der Wecker ist gestellt und die Handschuhe gesattelt. Von nun an heisst es warten, aber nichts verpassen!

Dies ist meist die Zeit, wo die fleissigen Frauen die Zeit nutzen, um sich zu verpflegen. Sei es etwas Brot mit Aufschnitt oder einen Früchtekuchen aus dem Ofen. Backen und Arbeiten macht hungrig.

Der Wecker klingelt. Gespannte Augen schauen in den Ofen. Ist das Brot schon gut? Braucht es noch etwas? Ist hinten der Ofen wärmer als vorne? All diese Fragen beschäftigen sie.

Wenn die Brote fertig sind, müssen sie auf dem vorbereiteten Gestell auskühlen, bevor sie eingepackt werden können. Stolz bewundern die Frauen ihre Werke. Der Aufwand zahlt sich aus.

Zum Schluss wird noch einmal kontrolliert, ob wirklich kein Brot im Ofen vergessen wurde und das Backhaus wird gereinigt.

Froh um das fein duftende Ergebnis, aber dennoch müde machen sich die Frauen auf den Heimweg. Freudig wissend, dass der nächste Backtag wieder kommen wird.

Sicher wieder gerne einmal dabei

Carmen Schär



Impressionen aus der Weihnachtsbäckerei



Die Zusammenarbeit zwischen dem Haus St.Martin und dem FGK

Im Namen aller BewohnerInnen und Mitarbeitenden möchte wir uns gerne beim FGK bedanken.

Einmal mehr hat der FGK vieles für das Haus St.Martin getan:

- allen BewohnerInnen ein Geburtstagswunsch erfüllt
- im Turnus werden Weiterbildungen ermöglicht
- für verschiedene Anlässe gebacken und die Backwaren verkauft
- am Sommerfest eine grossartige Tombola organisiert und am Sommerfest-Stand Backwaren verkauft
- Jedem BewohnerIn wurde im 2018 einen zusätzlichen Wunsch erfüllt und dieser wurde vom FGK finanziert (Erlös vom Sommerfest – vollumfänglich zu Gunsten der BewohnerInnen)
- alljährlicher Ausflug ins Seeland (Seeteufel)
- Finanzierung von Geschirr inkl. Besteck für das alljährliche Sommerfest



Letztes Jahr habe ich am internationalen Frauentag eine Ode an die Frauen-Power vom FGK gehalten.

Heute ist der 1. April, anstelle eines Scherzes, ein Gedicht:

Der April ist schrill,
er will ein Spiel,
das heisst so viel wie:
Ich weiss schon, was ich will,
deshalb heiss ich ja April. (© Monika Minder)

In dem Sinne, wisst, was ihr wollt und lasst uns schrill-spielen.

MERCI VIEL MALS FÜR ALLES.

Für die Institutionsleitung Haus St.Martin

Claudi Haneke

1. April 2019

Adressen

Präsidentin

Wyss Trudi, Hub 433, 3413 Kaltacker
trudiwyss61@bluewin.ch

034 422 80 50

Kassierin

Heim Beatrice, Alte Hueti, 3432 Lützelflüh
bedaheim@bluewin.ch

034 461 12 97

Beisitzerinnen

Grossenbacher Susanne, Längenbach, 3531 Oberthal

031 711 10 85

Kuhn-Röthlisberger Verena, Hauptstrasse 69, 3417 Rüegsau

034 461 41 39

Loosli Susanne, Lauperswilstrasse 16, 3436 Zollbrück

034 496 56 36

Mitgliederbestand

01.01.2018 65 Mitglieder

28 Gönnermitglieder

Total 93 Mitglieder

01.01.2019 64 Mitglieder

31 Gönnermitglieder

Total 95 Mitglieder (+ 2)

