

BRUNEGG *Blatt*

Mitteilungen und Berichte aus der Stiftung Brunegg
Wohnheim, Gärtnerei und Blumenladen in Hombrechtikon

Editorial

Liebe Leserinnen und Leser

Die Vögel zwitschern es von den Bäumen: Der Frühling ist da! Auch den Menschen tun die vermehrten Sonnenstunden gut, es wird gelacht und man sieht wieder viele fröhliche Gesichter auf der Strasse oder beim Einkaufen.

Auch bei uns in der Brunegg ist der Frühling spürbar. Den Start in die Pflanzensaison machen wir am Samstag, 18. März, mit der Frühlingsausstellung. Dieser bunte Anlass bietet den Besucherinnen und Besuchern ein grossartiges Sortiment an Frühlingspflanzen, Blumen und mit viel Liebe gefertigten kreativen floralen Werken. Zudem ist die Frühlingsausstellung auch immer die Gelegenheit für spannende, überraschende und lustige Begegnungen.

Auf Seite 2 geben verschiedene Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus der Gärtnerei und der Floristik ihr wertvolles Fachwissen weiter, mit einfachen Tipps rund um Pflanzen und Blumen im Frühling. Wussten Sie zum Beispiel, dass die Petersilie auch als Giftpflanze aufgeführt wird?

Freiwillige leisten bei uns viele unentgeltliche Stunden und sind ein wichtiger Bestandteil unseres Alltags in der Brunegg. Sie unterstützen uns bei Personentransporten, im Arbeitsbereich oder an einem unserer Anlässe. Ihnen allen gilt ein grosses Dankeschön für den unermüdlichen Einsatz zu Gunsten unserer Bewohnerinnen und Bewohner. Das Interview mit Christoph Daum gibt Ihnen einen kleinen Einblick in die Freiwilligenarbeit bei uns. Vielleicht weckt es Ihr Interesse bei uns mitzuwirken?



Kennen Sie schon das Projekt Madame Frigo? Lesen Sie ebenfalls in dieser Ausgabe die Erfolgsgeschichte des geheimnisvollen, blauen Häuschens hinter dem Bahnhofli-Café in Hombrechtikon.

Viel Freude bei der Lektüre!

*Martin Knecht, Bereichsleiter
Gärtnerei, Floristik und Dienste*

Anemone – Pflanze des Jahres

Die Windröschen (so die deutsche Bedeutung des griechischen Wortes «Anemos») sind eine artenreiche Gattung aus der Familie der Hahnenfussgewächse. Mit ihren offenen, pollenreichen Blüten sind sie für viele Insekten eine attraktive Futterquelle. Bereits im März eröffnet das heimische Buschwindröschen (*Anemone nemorosa*) mit den ersten weissen Blüten den Frühling. Es liebt



Buschwindröschen

schattige Plätze am Fuss von Gehölzen. Eine widerstandsfähige Staude, die sich mit dünnen, unterirdischen Trieben und durch Samen ausbreitet. Von dieser Art gibt es auch gefüllt blühende und zartblaue Sorten.

Ebenfalls heimisch und an feuchten Standorten anzutreffen ist das Gelbe Windröschen (*Anemone Ranunculoides*) mit goldgelben, einfachen Blüten. Da beide Arten bereits im Juni wieder einziehen, sind sie gut mit spätaustreibenden Stauden wie Funkien (*Hosta*) zu



Herbanemone

kombinieren. Zur gleichen Zeit öffnet die Balkan-Anemone ihre strahlenförmigen Blüten in Blau, Weiss oder Rosa. Sie wird

wegen ihrer grossen Blüten gerne in Frühlingsarrangements verwendet und kann nach der Blüte problemlos in den Garten verpflanzt werden. Die heisse Jahreszeit überdauert sie mit Wurzelknollen, die auch im Herbst wie andere Zwiebelpflanzen, gesetzt werden.

Mit kurzen Ausläufern verbreitet sich die heimische Waldanemone oder Grosses Windröschen (*Anemone sylvestris*). Sie blüht ab Mai und liebt – entgegen ihrem Namen – sonnige, offene Standorte. Mit einer Höhe von 30–40cm passt sie gut in Steingärten oder Kiesbeete. Eine weitere Gruppe stellen die Herbanemonen (auch Japan-Anemonen genannt) dar, von denen die frühesten Sorten bereits ab Ende Juli zu blühen beginnen. Die älteren Sorten erreichen Höhen von 80–150 cm und sind langlebige und farbenfrohe Stauden. Ihre Blütenfarben reichen von Weiss über zartes Rosa bis zu kräftigem Magenta.

All diese sympathischen Vertreter der Anemonen finden Sie in unserer Gärtnerei.

Bernhard Karg, Staudengärtner



Herbanemone

Brunegg-Frühling

**Samstag,
18. März
Frühlingsausstellung**



Frühlingsblumen, Pflanzen, österliche Floristik und passende Accessoires tauchen den Blumenladen und die Gärtnerei am Samstag, 18. März, in frühlingshaftes Ambiente. Es ist der Startschuss in die Gartensaison 2023. Würste vom Grill, Crêpes oder Kaffee und Kuchen laden Gross und Klein zum Verweilen ein. Öffnungszeiten durchgehend von 08.00 – 17.00.

5 Pflanzentipps im Frühling

Küchenschelle

Eine meiner Lieblingspflanzen ist die heimische Küchenschelle, die oft schon Ende März zu blühen beginnt. Die violetten Blüten sind anfangs fast sternförmig geöffnet. Später hängen sie wie kleine Glocken am behaarten Stängel. Bei Gegenlicht glänzen die pelzigen Blütenblätter silbern. Die anspruchslose Pflanze liefert reichlich Pollen. Sie liebt sonnige Standorte auf wasserdurchlässigem Boden und ist dort sehr langlebig.
Bernhard Karg, Staudengärtner



Kupfer-Felsenbirne

Eine meiner Lieblingspflanze im Frühjahr ist die Kupfer-Felsenbirne (Amelanchier lamarckii). Sie fällt durch ihre Blüten auf, welche den gesamten Baum in einen weissen Mantel hüllen und ganze Bienen-schwärme anziehen. Die aus den Blüten hervorgehenden Früchte sind im Spätsommer durch ihren süssen Geschmack vielseitig in der Küche verwendbar. Zum Herbst hin färben sich die Blätter von einem satten Grün in ein orangefot loderndes Flammenmeer.
Fabian Scheiwiller, Gruppenleiter Gartenunterhalt



Tulpen

Als Schnittblume verwendet, wird der Stiel der Tulpe gerade angeschnitten und in eine Vase mit wenig lauwarmem Wasser eingestellt. Den geraden Anschnitt braucht sie, weil die Schnittfläche bei einem schrägen Anschnitt grösser ist und die Tulpe so zu viel Wasser aufnimmt. Dadurch würde sie zu schnell wachsen. Dies führt dann auch dazu, dass die Stiele instabil werden und über die Vase hängen.
Olivia Brunner, Lernende Floristik EFZ 3. Lehrjahr



Zaubernuss

Für mich ist die Zaubernuss (Hamamelis x intermedia) etwas ganz Besonderes im Reich der Pflanzen. Die prächtigen Blüten erscheinen mitten im Winter. Mit leuchtenden Farben in Gelb und Rot sind sie von Januar bis März ein echter Blickfang. Des Weiteren kann die Zaubernuss mit ihrer schönen goldgelben Herbstfärbung auftrumpfen.
Simon Strauss, Lernender Fachrichtung Gartenbau EFZ 2. Lehrjahr



Gemüsesetzlinge im Frühling

Die Anzucht von Gemüsesetzlingen wird bei uns laufend ausgebaut. Viele Sorten sind von ProSpecieRara (Stiftung zur Förderung der Vielfalt in Fauna und Flora). Alle zwei Wochen sähen wir Gemüse aus, damit ab Mitte März laufend gesunde und robuste Setzlinge in bester Qualität angeboten werden können. Vor allem beim Salat ist es empfehlenswert, nicht zu viele Setzlinge aufs Mal zu kaufen, sondern im Abstand von 2 Wochen immer wieder frische Jungpflanzen zu setzen. So erntet man den ganzen Sommer hindurch frischen Salat.
Ursula Rickli, Gruppenleiterin Produktion





V.l.n.r. Dominik Ackermann, Thomas Schmitz und Bülent Özaltın beim Auffüllen

Jedes dritte Lebensmittel, welches für den menschlichen Konsum produziert wurde, geht auf dem Weg vom Feld bis zum Teller verloren oder wird weggeworfen. Unsere Ernährung und insbesondere unsere Lebensmittelverschwendung haben weitreichende Auswirkungen auf Klima und Umwelt. Food Waste entsteht auf allen Stufen der Lebensmittelherstellung und -verwendung: In der Landwirtschaft, weil zum Beispiel die Form des «Rüebli» nicht den Normanforderungen für den Verkauf genügt; in der Gastronomie, wenn Tellerreste entsorgt werden; und natürlich im privaten Haushalt. Hier werden in der Schweiz rund 28% der Lebensmittelabfälle verursacht. Dies

Food-Waste entgegenwirken mit «Madame Frigo»

sind beinahe 780 000 Tonnen der kompletten Lebensmittelkette. Zum Vergleich gelangen im Gross- und Detailhandel «lediglich» 10 % der Lebensmittel in den Müll. Wie kommt es zu diesen astronomischen Mengen im privaten Haushalt? Wir kaufen mehr, als wir benötigen. Wir vergessen Lebensmittel im Kühlschrank oder lagern diese falsch. Wir kochen mehr, als wir brauchen und verwerten die Reste nicht. Es ist höchste Zeit, mit Lebensmitteln bewusster umzugehen.

Die Stiftung Brunegg betreibt beim Bahnhofli in Hombrechtikon seit Oktober 2021 einen Kühlschrank, um Lebensmittel, welche nicht mehr benötigt werden, zu tauschen. Anstatt diese wegzuerwerfen, finden sie hier kostenlos einen neuen Besitzer. Das blau bemalte «Häuschen» ist ein Blickfang und in der Region bereits bestens bekannt. «Madame Frigo», wie das Projekt liebevoll genannt wird, ist beliebt und wird von der Bevölkerung rege genutzt. Dreimal wöchentlich (Dienstag, Mittwoch und Freitag) wird

der Kühlschrank vormittags befüllt. Nach zwei bis drei Stunden ist dieser bereits wieder komplett leer. In das separate Brotregal werden beispielsweise zweimal wöchentlich je 30 bis 40 Brote gelegt. Das sind über das Jahr verteilt über 3000 Brote, die sich so noch verwerten lassen.

Helfen auch Sie mit, dem Food Waste entgegenzuwirken und bringen Ihre nicht benötigten Lebensmittel vorbei. Mehr Infos hierzu und was alles bei «Madame Frigo» abgegeben werden darf, finden Sie unter www.stiftung-brunegg.ch

Andy Crestani,
Marketing und Kommunikation



Petersilie – schmackhaft und giftig?

Die Petersilie, in der krausen oder glatten Variante, ist ein sehr beliebtes Küchenkraut, welches auch zum Würzen eingesetzt wird. Sie verhilft mancher Speise zu mehr Pfiff und Salaten zu mehr Frische. Petersilie soll abführend, Krämpfe lösend, und antibakteriell wirken. Zudem gilt sie als hochkarätiges Antioxidans, bekämpft also auch freie Radikale im Körper.

Aber was viele nicht wissen: Die Petersilie gehört auch zu den Giftpflanzen. Die dunkle Seite dieser zweijährigen Pflanze zeigt sich allerdings erst im zweiten Jahr. Im ersten Jahr bildet sie eine grundständige Rosette aus Blättern, welche geschnitten und zum Würzen von Speisen verwendet werden. Daraus bilden sich im zweiten Jahr zirka 50 Zentimeter hohe Stiele mit unscheinbaren gelbgrünen, kleinen Blüten. Dort entwickeln sich Saatkörner, welche nicht zum Verzehr geeignet

sind. Sie enthalten Petersilienöl. Darin befindet sich Apiol, ein ätherisches Öl. Dieses wirkt beim Menschen auf die Muskelfasern der Blase, des Darms und besonders des Uterus. Daher wurde Petersilienöl früher häufig zu abortiven Zwecken – also zur Abtreibung bei schwangeren Frauen – verwendet. Auf Männer hingegen soll Petersilie aphrodisierend und als Potenzmittel wirken. Dass diese Verwendung für die Frau nicht immer positiv verlief, macht der folgende alte Merksatz deutlich: «Petersilie bringt den Mann aufs Pferd und die Frau unter die Erd.»



Martin Knecht, Bereichsleiter
Gärtnerei, Floristik und Dienste

Interview mit Christoph Daum

Wie lange sind Sie schon als freiwilliger Mitarbeiter für die Stiftung Brunegg tätig?

Es sind zirka 20 Jahre. Ich habe damit schon vor meiner Pensionierung begonnen.

Welche Art von Einsätzen haben Sie bei uns schon gemacht?

Das geht von Fahrten der Bewohnerinnen und Bewohner zur Chorprobe, übers Abholen nach den Ferien, bis hin zu Liefer- und Abholdiensten in der näheren und weiteren Umgebung. Fester Bestandteil ist seit Jahren nun auch die Mithilfe an der Adventsausstellung als «Marronibrater» sowie die Unterstützung an den Verpflegungsständen am Bruneggfest.

Wie sind Sie zur Freiwilligenarbeit gekommen?

Damals stand im BruneggBlatt, dass Freiwillige gesucht werden. Darauf habe ich mich gemeldet, wurde zum Gespräch eingeladen und gefragt, was ich übernehmen könnte.

Warum haben Sie sich gerade für die Stiftung Brunegg entschieden?

Ich kenne die Stiftung bereits seit der Gründung. Sie ist mir und meiner Frau schon immer sympathisch gewesen. Die Brunegg leistet einen wichtigen Beitrag in der Gesellschaft und für das Wohl von Menschen.

Was motiviert Sie in der Freiwilligenarbeit?

Ich möchte auch im Pensionsalter aktiv und tätig bleiben. Mein Leben ist, bis auf einen schweren Schicksalsschlag, dem

frühen Verlust der Tochter, zu meiner dankbaren Zufriedenheit verlaufen. Darum gebe ich der Gesellschaft gerne etwas zurück. Bei den Fahrten darf ich immer wieder spannende Diskussionen mitverfolgen.

Was möchten Sie uns noch sagen?

Mir fällt auf, wie gut sich die Menschen der Brunegg in der Gesellschaft bewegen. Wir müssen also keinerlei Berührungsängste haben. Ich erlebe die «Zusammenarbeit» mit ihnen stets als angenehm und problemlos. Abschliessend freut es mich, dass die Brunegg eine so grossartige Entwicklung gemacht hat. Sie stösst auf grosse Akzeptanz im Dorf und in der Umgebung.

Herzlichen Dank für das Gespräch und für Ihr langjähriges Engagement als freiwilliger Mitarbeiter.

Das Interview führte Caroline Beltrame,
Bereichsleiterin Wohnen und Atelier



Interview Glenda Sidi



Liebe Glenda, hier auf der letzten Seite im BruneggBlatt stellen sich regelmässig Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter vor. Kannst Du uns bitte etwas zu Dir erzählen?

Ja, gerne. Ich bin 36 Jahre alt und wohne in einer Zweizimmerwohnung in Lachen. Ich bin stolz, dass ich allein in einer Wohnung lebe. Den Haushalt inklusive Putzen bewältige ich selbständig. Meine Mutter kommt aber regelmässig, um mit mir beim Beglei-



chen von Rechnungen zu helfen. Zur Brunegg komme ich mit Bus und Bahn. Ich muss von Lachen her dreimal umsteigen. Aber das geht super.

Ich arbeite schon lange im Blumenladen der Brunegg und seit ein paar Jahren zusätzlich im Brunegg-Kafi im Dorf. Darauf freue ich mich jeweils sehr. Die Tage im Kafi - jeweils mittwochs und donnerstags- sind mein Highlight der Woche.

Du arbeitest seit 2014 in der Brunegg. Wie geht es Dir so bei der Arbeit?

Ich bin sehr gerne in der Brunegg. Im Blumenladen mache ich am liebsten kleine Blumensträusse und Gestecke. Ich liebe es, mit den Kunden zu reden. Viele Kunden kennen mich und ich freue mich, wenn ich Bekannte sehe.

Wenn ich Dich mit den Kunden sehe, denke ich jeweils, dass sich wohl auch viele Kunden auf Dich freuen.

Wir haben immer viel Freude zusammen. Ich sage oft, dass ich eine «Schnurri-tante» bin. Ich liebe es sehr, mit Kundinnen und Kunden zu reden. Auch im



Brunegg-Kafi ist das ein wichtiger Teil. Ich bediene gerne die Gäste und rede mit ihnen. Am liebsten würde ich meinen Beruf umbenennen. Ich wäre dann nur noch für die Unterhaltung zuständig.

Wir erleben Dich immer so fröhlich. Gibt es denn auch Dinge, die Du nicht so gerne machst?

Ja, Blumengiessen und Rechnen. Daher gehe ich auch nicht gerne an die Kasse.

Und im Brunegg-Kafi helfen mir Kolleginnen oder sogar die Gäste selbst beim Zusammenrechnen. Aber das geht super. Die Gäste wissen am besten, was sie getrunken und gegessen haben. Da vertraue ich ihnen, dass es dann schon stimmt.

Und wie geht es mit Deinen Kolleginnen und Kollegen im Team?

Sehr gut. Wir haben es immer lustig. Wir können viel zusammen lachen. Ich habe einige sehr gute Kolleginnen, mit denen ich auch am Wochenende etwas unternehme. Wir gehen etwas trinken oder auch mal etwas essen. Wir besuchen uns gegenseitig und haben es sehr lustig. Ab und zu gehen wir auch ins Kino oder machen uns gemütliche Abende vor dem Fernseher.

Eigentlich wünsche ich mir auch einen Freund. Aber vielleicht noch nicht jetzt. Männer sind doch recht kompliziert. Und ich brauche immer wieder meine Ruhe. Aber vielleicht später mal ...

Hast Du denn auch noch Pläne oder Wünsche für die Zukunft?

Ich würde gerne mehr auf Reisen gehen. Am liebsten mit guten Kolleginnen. Ein besonderer Wunsch wäre eine Reise nach Ghana. Dort ist mein Vater aufgewachsen und ich würde gerne mal sehen, wie es dort ist. Aber im Moment kann ich es mir nicht leisten. Ich muss mit dem Geld schon sparsam umgehen. Das ist mir wichtig. Und ich würde gerne Englisch lernen. Das kann ich dann auch für das Reisen nutzen.

Vielen Dank, liebe Glenda, für den Einblick in Dein Leben.

Das Interview führte
Thomas Schmitz, Geschäftsführer

Spendenprojekt: Herzenswünsche

SPENDEN-PROJEKT

Im letzten BruneggBlatt haben wir für das Olivenprojekt des Ateliers in Portugal gesammelt. Die zuständige Gruppe wollte nach zwei Jahren Unterbruch (bedingt durch die Pandemie) wieder Oliven ernten und diese dann, gepresst als Olivenöl, für den Verkauf in den Blumenläden mitbringen. Durch viele kleine und grosse Spenden wurde es möglich, dass die Gruppe dies im November realisieren konnte. Es war ein grossartiges Erlebnis für alle Mitgereisten. Herzlichen Dank für Ihre Unterstützung!

Herzenswünsche

In diesem BruneggBlatt möchten wir und unsere Bewohnerinnen und Bewohner Sie

um Unterstützung bei der Erfüllung von Herzenswünschen bitten. Viele der Menschen, die bei uns wohnen und arbeiten, sind finanziell nicht in der Lage, sich Wünsche zu erfüllen.

Beispielsweise würden sie so gerne mal an ein Konzert von Beatrice Egli gehen, einen Ausflug mit dem Schiff machen und dabei einen Coupe Dänemark essen oder einen Tag mit viel «Action» im Europa-Park verbringen. Aber auch ein Ruhetag mit Wellness, eine ausgesuchte Kosmetikbehandlung oder wohltuende Massagetermine stehen



auf der Wunschliste ganz oben. Schon mit kleinen Beträgen kann man einiges erreichen und zur Steigerung der Lebensqualität beitragen. Es wäre schön, wenn Sie beim Ermöglichen dieser **Herzenswünsche** mitmachen würden. Vielen Dank schon jetzt für Ihre Unterstützung.

Wir suchen Verstärkung im Gartenunterhalt (20 – 40 %)

Sie sind
gelernte/r Landschaftsgärtner/in und verfügen über mehrere Jahre Praxis. Sie haben Erfahrung in der Betreuung von Menschen mit Behinderung oder sind interessiert, sich in dieses Umfeld einzuarbeiten. Teamfähigkeit, gutes Einfühlungsvermögen und persönliches Engagement gehören zu Ihren positiven Eigenschaften.
Wir freuen uns auf Ihre Bewerbung per Mail an Martin Knecht, Bereichsleiter Gärtnerei und Dienste:
m.knecht@stiftung-brunegg.ch

Impressum

Stiftung Brunegg, Brunegg 3, CH-8634 Hombrechtikon.
Telefonnummern: Sekretariat: 055 254 10 20 | Gärtnerei: 055 254 10 30 | Blumenladen im Dorf: 055 244 40 42
www.stiftung-brunegg.ch. Mail: info@stiftung-brunegg.ch. ZKB Meilen, BC 700 IBAN Nr. CH18 0070 0113 9004 4943 9.
Konzeption & Realisation: www.ernyvetsch.ch. Fotos: Ronnie Vetsch, Brunegg, zVg. Druck: Theiler Druck, Wollerau, 12'000 Exemplare.

