

## Willkommen in der Oase

Wir heissen Marco Mananita (Zivildienst), Leon van Dam (Zivildienst), Tanja Zimmermann (Sozialpädagogin), Jonny Sauseng (Fachmann Betreuung in Ausbildung), Ali Ibrahim (Fachmann Betreuung in Ausbildung) und Simon Mäder (Betreuung) ganz herzlich willkommen und wünschen ihnen viel Freude an ihrer Tätigkeit.

## Die nächsten Termine

- Unser festliches Weihnachtsessen findet am Donnerstag, 16. Dezember statt
- Die Weihnachtsferien unserer Bewohner sind vom 16. Dezember bis 1. Januar 2022 (Der Betreuungsdienst bleibt während dieser Zeit gewährleistet)

## Kunstabilder

Neu bieten wir unter: «[www.zur-oase.ch/kunstabilder](http://www.zur-oase.ch/kunstabilder)» eine Auswahl Kunstbilder unserer Bewohner zum Kauf an. Der Erlös geht vollumfänglich an die Künstler.



Simon Dubler | Tierwelt, 50 x 50 cm

Fr. 70.00

## *Aktuell: Herbstzeit in der Oase*



1. Ausgabe | Im Herbst 2021



## Herbstzeit in der Oase

Unter anderem stehen Auf- und Abräumarbeiten von Sommerblumen und Pflanzen auf dem «Herbst-to do» Zettel. Dabei wird der Aussenbereich der Oase winterdicht gemacht. Jetzt entstehen auch herbstliche Arrangements und Dekorationen, die den Innen- und Aussenbereich der Oase verschönern und verzieren. Dafür dienen auch die Ausflüge in die Umgebung, um die Herbststimmung zu geniessen und Dekoration in der Natur zu finden.

### Naturtag vom 22.9.2021

Die Oase hat die letzten Spätsommertage noch genutzt, um einen Naturtag im Gaiser Wald-Erlebnis-Raum durchzuführen.

Wir wurden etwas überrascht, als wir auf dem Weg dahin eine grosse Gruppe Kinder mit Lehrpersonen antrafen. Auf unsere Nachfrage hin, wurde schnell klar, dass der Wald-Erlebnis-Raum für diesen Mittwoch besetzt ist.

Wir haben uns umentschieden und sind kurzerhand zum Gäbris hochgefahren. Dort angekommen wurden wir von der Sonne eingeladen, uns bei der Grillstelle niederzulassen. Die fünf Bewohner der Oase halfen tatkräftig mit beim Zubereiten des leckeren Chili con Carne. Andere Bewohner haben geholfen, den Teig für das «Schlangengrot» bereit zu machen. Zum Dessert gab es wunderbar zubereitete «Schoggibananen».

Zum Ausklang des schönen Tages, konnten die Bewohner noch einen Spaziergang vom Gäbris in die Oase machen. Auf Nachfrage in der Feedbackrunde vom Freitag waren die Rückmeldungen durchwegs positiv. Mehrere Bewohner haben diesen Tag als ihr Wochenhighlight erwähnt, was uns in der Betreuung sehr motiviert. Der nächste Naturtag findet am 20. Oktober statt.



Chili con Carne und Schlangengrot auf dem Grill

## Unser neues Projekt

Der Platz unten bei der Oase wird umgestaltet. Ziel dabei ist, mit verschiedenen Projekten, Schnittstelle der Oase mit der Gemeinde zu sein. Primär soll hier ein Kräutergarten oder ähnliches realisiert werden. Unser Mitbewohner und Kunstschaffender Ueli Iff wird ebenfalls einen Platz haben für die Gestaltung seiner Skulpturen.



Guido bei der Arbeit mit dem Bagger

## Feines Herbstrezept aus unserer Oasen-Küche



### Pilz Risotto

Zutaten:

- 1 Zwiebel
- 2 EL Olivenöl
- 250 g Risottoreis
- Salz
- 100 ml Weisswein
- 700 ml Gemüsebrühe
- 50 g Parmesan
- 50 g Butter
- 400 g Pilze  
(Pfifferlinge, Steinpilze, Champignons, Kräuterseitlinge)

1. Die Zwiebeln fein hacken und im Öl andünsten. Den Risottoreis zugeben, kurz mitdünsten und mit etwas Salz würzen. Mit dem Weisswein ablöschen, etwas reduzieren lassen und ein Drittel des Gemüsefonds dazugliessen. Auf kleiner Stufe langsam köcheln, dabei immer wieder rühren.
2. Wenn der Gemüsefond eingekocht ist, das nächste Drittel dazu gliessen, bis die komplette Brühe aufgebraucht ist. Der Risotto sollte weich sein, aber doch noch etwas Biss haben.
3. Die Pilze putzen, waschen, kleinschneiden. In Butter anbraten, mit ganz wenig Weisswein ablöschen, zum Risotto geben. Den Reis mit Parmesan und Butter cremig rühren, mit Salz und Pfeffer abschmecken.



Marmorkuchen mit Herbst-Äpfeln und Blätterteig  
Apfeltarte Dessert von unserer Bewohnerin Jasmina

«DAS LEBEN BIRGT VIELE  
UMWEGE IN SICH. DIE KUNST  
BESTEHT DARIN, DABEI DIE  
LANDSCHAFT ZU BEWUNDERN.»  
-Zen Weisheit-