

ÖBPB Martinsheim Mals
Alten- und Pflegeheim

68

Ausgabe
Herbst 3/2018



Heimblatt





Martinsheim Mals
Öffentlicher Betrieb für Pflege- & Betreuungsdienste
Seniorenwohnheim

Bahnhofstraße 10, 39024 Mals
T. 0473 843200 | F. 0473 843201
E. info@martinsheim.it | martinsheim@legalmail.it
www.martinsheim.it | facebook.com/martinsheimmals

© 2018 ÖBPB Martinsheim
Herausgeber
ÖBPB Martinsheim

Redaktionsteam
Norbert Punter
Brunhilde Pritzi
Michaela Moriggl
Alexander Erhard
Katja Gurschler
Lydia Bertignoll
Markus Reinstadler

Titelbild:
von Mitarbeiterin Herlinde Moser
Schafabtrieb im Schnalstal

Fotografie und Layout:
Alexander Erhard

Vergelts' Gott für die Texte und Bilder.

Inhalt

Aktivitäten

Sommergrillfest
BLS-Ausflug
Tag der Senioren
...

Informationen

Rezept
Martinimarkt
Seniorenmeisterschaft
...

Geschichten

Schülermensa
Büroumbau
Lebensbiografie
...

Mitarbeiter

Abschied
Grillfest
Mitarbeiterwanderung
...

Geburtstage 26

Neu 26

Verstorbene 27



Vorwort der Präsidentin Dr. Daniela di Pilla

3

Liebe Leserinnen und Leser, ja, die fünf Jahre sind vorbei. Eigentlich sollte ich nun auf die Amtsperiode zurück blicken, aber das tue ich nicht. Ich nehme das Gute mit, das ich in diesen fünf Jahren im Martinsheim erleben durfte: Die Begegnung mit den Heimbewohnern und Heimbewohnerinnen, mit den Angehörigen und mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern.

Ich habe versucht, ein offenes Ohr zu haben und Vertrauen zu schenken. Fehler machen wir alle, Gott sei Dank ist niemand perfekt. Aber, wenn ich an so manches Gespräch mit Mitarbeitern zurück denke, habe ich das Gefühl, dass es mir gelungen ist über die Jahre Vertrauen zu schenken, aufzubauen und auch zu erfahren. Besten Dank dafür!

Danke möchte ich auch all jenen sagen, die mir ehrlich und respektvoll begegnet sind! Danke möchte ich allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern im Martinsheim sagen, die täglich auf das Wohlergehen der alten Menschen achten!

Nicht zuletzt möchte ich mich von ganzem Herzen bei den Verwaltungsratsmitgliedern bedanken, bei Christian Folie, Lorenz Waldner, Roland Peer und Karoline Gasser sowie bei Revisorin Carmen Zwick. Auch in schwierigen Situationen waren sie da, haben diskutiert, gefragt und letztendlich überlegt entschieden, für unser Haus! Und nicht zu vergessen, ehrenamtlich! Es war angenehm, in dieser Runde zu arbeiten!

Ich werde im neuen Verwaltungsrat nicht mehr vertreten sein.

Ich wünsche dem neuen Verwaltungsrat eine gute Hand, viel Zeit und viel Geduld, aber vor allem ein großes Herz! Nochmals von Herzen DANKE, auch im Namen von Christian, Lorenz, Roland und Karoline!



Das war unser Sommergrillfest.
Danke an alle die gekommen sind.
Danke an alle die mitgeholfen haben!

4





Meisterschaften



Wir kamen, sahen und siegten

Am 28.08.18 fand in Lana die 5. Seniorenmeisterschaft statt. Knapp 300 Senioren, davon 5 vom Martinsheim Mals, stellten in drei verschiedenen Disziplinen ihr Können unter Beweis. Von Physiotherapeutin Katharina wurden die Bewohner gut vorbereitet. Dies machte sich bemerkbar. Marianne, Veronika und Johann Josef brachten jeweils eine Bronzemedaille beim Hindernisparcour mit nach Hause. Auch Direktorin Roswitha hat beim Wettbewerb der Mitarbeiter eine Medaille gewonnen.

Diese Meisterschaft wird jährlich vom VDS (Verband der Seniorenwohnheime) und dem Velpa (Verein der Ergotherapeuten, Logopäden und Physiotherapeuten in der Altenarbeit) organisiert.

Am Abend haben alle mit Spannung die Nachrichten „Südtirol heute“ geschaut. Veronika wurde vom Senderteam interviewt, auch kurze Ausschnitte des Tages mit Bewohnern des Altersheim Mals wurden gezeigt.

Es war für alle Beteiligten ein anstrengender aber sehr schöner Tag. Es freuen sich alle schon auf die nächste Seniorenmeisterschaft. Ein herzlicher Dank gilt allen, die den Bewohnern so schöne Erlebnisse ermöglichen.

das Training hat sich ausgezahlt



Aktiv sein

8 Spaß, Spaß, Spaß

Der Sommer war für viele Heimbewohner sehr kurzweilig und unterhaltsam. An vielen Markttagen traf man Bewohner und Mitarbeiter der Freizeit auf dem Dorfplatz beim Kaffee trinken im Gespräch mit Bekannten und beim Beobachten der Kauffreudigen.

An manchen Nachmittagen traf man unsere Bewohner mit Mitarbeitern in den umliegenden Cafes, wo sie gemütlich den Nachmittag verbrachten und es sich gut gehen ließen. Auch die gut organisierten Gelatinachmittage im Sommer im Park gefielen ihnen gut. Sie wurden von der Küche mit verschiedenen Eissorten und Fruchtsalaten verwöhnt. Allen Helferinnen ein herzliches Dankeschön für die unterhaltsame Zeit.





Tag der Senioren

Kaffee, Krapfen und Kastanien

9

Im Jahr 1990 hat die UNO den „Internationalen Tag der älteren Generation“ ins Leben gerufen. Seitdem findet dieser an jedem 1. Oktober statt und zielt darauf ab, die Bevölkerung auf die Situation und die Belange der Senioren aufmerksam zu machen.

Wir feierten den Tag bei Kaffee und Krapfen und einer zünftigen Musi. Im Anschluss gab's noch frisch gebratene Kastanien.



Büroumbau

10

Neugestaltung der Verwaltungsräume

Zur besseren Nutzung der bestehenden Räumlichkeiten beschloss der Verwaltungsrat, die Büros der Verwaltung, der Direktion und der Hauswirtschafts- und Pflegedienstleitung umzubauen bzw. neu zu gestalten.

Nach intensiver Ideensammlung und Planung, starteten die Umbauarbeiten im Juli und konnten nach einigen Wochen erfolgreich abgeschlossen werden, sodass alle Mitarbeiter ihre neuen Arbeitsplätze einnehmen konnten.

So wurde die Rezeption versetzt und großzügiger gestaltet, die Direktorin und die Pflegedienstleiterin haben in ihren neuen Büros Platz gefunden. Außerdem konnte ein weiterer Arbeitsplatz geschaffen werden, der für die Dienstplanerstellung sowie von Praktikanten genutzt werden kann.





Wer atmet riecht!

Wir möchten in unserem Altersheim die Aromapflege einführen

11

Anfangs wird es dabei um die Raumbeduftung mit ätherischen Ölen gehen. Darum, ein angenehmes, wohlriechendes und wohltuendes Raumklima zu schaffen. Ätherische Öle können über den Geruchsinn unter anderem anregend oder beruhigend wirken.

Vanille ist ein Geruch, der die meisten Menschen an gutes Gebäck und vielleicht auch an Weihnachten denken lässt und eine gelöste, entspannte und angenehme Stimmung verbreitet... oder Zitrusdüfte, wie Zitrone oder Orange... sie machen wach und riechen angenehm erfrischend.

Es geht aber auch um eine gesunde Hautpflege mit fetten Ölen, z. B. Olivenöl, Kokosöl oder Sonnenblumenöl. Die Haut wird damit widerstandsfähiger und robuster. In Kombination mit ätherischen Ölen können verschiedene Wirkungen erzielt werden. So kann z. B. trockener, juckender Haut vorgebeugt werden.

Und wer kennt nicht die altbewährte Ringelblumencreme? Auch sie gehört zur Aromapflege. Sie wird mit Hilfe unserer Heimbewohner hergestellt und dann für sie in der Hautpflege eingesetzt.

Zurzeit finden monatlich Schulungen für alle Mitarbeiter statt, die in der Pflege tätig sind um Aromapflege fachlich korrekt ausüben zu können. Toll dabei ist, dass diese Schulungen gemeinsam mit den Mitarbeitern der Altersheime Schluderns und Laas stattfinden. Es ist angenehm sich kennen zu lernen und nebenbei wird der Austausch zwischen unseren Häusern gefördert.



Lebensbiografie

Agnes wurde am 17.07.1925 in Taufers geboren. Sie hatte 8 Geschwister und sie war die Drittälteste.

Schon sehr früh, mit 9 Jahren musste Agnes sozusagen schon erwachsen werden und die Mutterrolle übernehmen. Ihre Mutter ist bei der Geburt des 10. Kindes im Kindsbett verstorben, sie war erst 30 Jahre alt.

Ihr Vater war ein Kriegsinvalide, er hatte sechs Schusswunden, die sehr schwer heilten und sich immer wieder entzündet haben, sie hatten es mit ihren Vater oft nicht leicht. Ihr Vater war ein „Pinter“ und stellte „Schaff-

lan“, Schmalzkübel usw. her. Im Winter nahm er seine Hobelbank mit in die Stube zum Arbeiten.

Agnes besuchte eine italienische Schule, da die Zeit des Faschismus herrschte. Bücher und Zeichenhefte wurden von der Schule gestellt. Nachdem sie die Schule beendet hatte, widmete sie sich ganz ihren Tieren und dem Haushalt. Sie hatte 2 Kühe, Hennen und Schweine. Im Stall hatte sie auch die 2 Kühe ihrer Nachbarin bei sich. Im Sommer kamen 2 Kühe auf die Alm und 2 hatte sie zu Hause für die Milch. Sie hatten auch eine Mühle mit 4 verschiedenen Funktionen. Agnes und ihr Bruder mussten dann das Mehl mit einem „Prezale“ (Kuhspanne) im Dorf ausliefern.

Agnes hat am 7. Februar 1953 geheiratet. Ihr Mann hatte einfach ein Angebot zum Heiraten gemacht, ohne sie zu fragen. Mit ihm hat sie 4 Buben und Zwillingmädchen auf die Welt gebracht. Ihre Zwillinge sind bei der Geburt leider verstorben. Auch ihr ältester Sohn ist mit 17 an einer Krankheit verstorben.

13

Nach der Heirat zog Agnes zu ihrem Mann auf den Bauernhof und lebte dort mit ihrer Schwiegermutter und 3 ledigen Schwägerinnen. Heute sagt sie, dies würde sie nie mehr machen, lieber mit ihrem Mann alleine auf einer Steinplatte.

Ihr Leben lang war sie Bäuerin und arbeitete hart. Sie liebte und lebte für ihre Kinder und dem Hof. Sie war eine hervorragende Köchin und Bäckerin. Aus dem Wenigen das sie hatten, zauberte sie immer wieder auf's neue eine Mahlzeit. Neben Bäuerin und Mutter war sie sozusagen auch noch der Tierarzt im Dorf, immer wieder musste sie Kleintieren helfen, sogar beim Kalben hatte man sie um Hilfe gebeten.

Ihr größtes und wichtigstes Hobby war das Stricken und Häkeln. Sie hat wunderschöne Sachen gemacht, kein Muster war ihr zu schwierig. Sie musste das Muster nur sehen z.B eine Blume und schon konnte sie diese nachhäkeln, sogar ein Edelweiß.

All diese Ereignisse und Schicksalsschläge machten Agnes zu einer starken Frau und Kämpferin. Sie war eine sehr gläubige Frau, ihre Kraft hat sie aus ihrem Glauben geholt. Wenn sie die Kirche besuchen konnte war sie glücklich. Aufgeben war für sie nie eine Option.

Bis zu Ihrem 85. Lebensjahr lebte sie alleine in ihrem Haus, ohne fließend warmes Wasser und Heizung. Danach wohnte sie 7 Jahre in einer Altenwohnung in Taufers und seit ca. einem Jahr ist sie bei uns im Heim.

Schülermensa

Das Martinsheim hat für das Schuljahr 2018/2019 den Zuschlag für die Schulausspeisung für die Grundschüler Mals sowie für die Schüler des Oberschulzentrums Mals erhalten. Seit 05.09.2018 nehmen die Schüler an 5 Tagen die Woche ihr Mittagessen im Speisesaal des Martinsheim ein. Geboten wird ein abwechslungsreiches Menü bestehend aus Vorspeise, Hauptspeise und Dessert. Da an manchen Wochentagen über 100 Schüler zur Schulausspeisung kommen, wurde für die Mitarbeiter kurzerhand ein neues Personaleszimmer gefunden, damit auch die Mitarbeiter in Ruhe ihr Mittagessen einnehmen können.

Für die Mitarbeiter des Küchenteams stellt die Schulausspeisung ein weiteres Zusatzangebot dar, welches Sie neben der Verköstigung der Heimbewohner und des Personals, Essen auf Rädern und Seniorenmensa zur vollsten Zufriedenheit aller bewältigen.

Wir freuen uns
auf ihren Besuch!

MARTINIMARKT 2018

am Sonntag, den 11. November von 10 bis 16 Uhr im Martinsheim Mals

Hl. Messe um 9 Uhr in der Kapuzinerkirche | selbstgemachte Dinge zum Kaufen
leckere Kuchen und eine Martinisuppe | Tombola mit tollen Preisen





„Karpenteler“



16

Was das ist und was es damit auf sich hat, erzählte mir Frau Aloisia Padöller

Früher hatte jeder Bauer Gerste im Acker. Im Herbst wurde sie geschnitten und daraus Hocker gemacht. Sobald die Gerstenhalme trocken waren, wurde sie in den Stadel gefahren. Dort kam die Dreschmaschine und die Garben wurden hineingeschoben, um die Gerstenkörner vom Stroh zu trennen. Das Stroh kam auf die „Karpent“, die Körner wurden gedörst. Auf dem Dach waren schwarze Platten, die im Sommer, wenn die Sonne darauf schien, recht heiß wurden. Dort wurde ein Leintuch ausgebreitet und die Gerste darauf geschüttet. Jetzt hieß es aufpassen, wenn es nach Regen aussah. Dann musste die Gerste sofort in Sicherheit gebracht oder gut abdeckt werden. Getrocknet wurden die Körner dann in Säcke gefüllt. Den Großteil holte der Müller ab und brachte sie gemahlen wieder zurück. Die restlichen Gerstenkörner wurden im „Kaffeebrenner“ mit ein bisschen Fett geröstet. Das war eine Pfanne mit einem Deckel „wo nur ein Rührer herausschaute“. Das Feuer durfte nicht zu heiß sein, damit die Gerste langsam geröstet wurde. Bei diesem Prozess roch die ganze Küche danach. Die gebrannten Körner kamen in ein Glas und wurden für jede Tasse Kaffee frisch gemahlen. Das Wasser wurde zuerst mit Feigenkaffee aufgeköcht, die gemahlene Gerste dazugegeben, noch einmal kurz aufgeköcht und fertig war der „Karpenteler“. Auch die Feigen, die ihr Vater im Herbst kiloweise vom Markt mitbrachte, wurden selbst getrocknet und gemahlen. Es hieß, dass Gerstkaffee gesünder sei als Bohnenkaffee. Dieser war aber eine richtige Delikatesse. Bohnenkaffee für jeden Tag hatten nur ganz wenige, nur die reichen Leute. Die Bauern hatten nur welchen zuhause um ihre Gäste angemessen zu bewirten.



Kürbisschnitten mit Walnüssen

17

Zutaten für 20 Stücke – Backform ca. 20x30 cm:

500g Kürbisfruchtfleisch z. B. Muskatkürbis oder Hokkaido, Salz, 400g Mehl, 100g gemahlene Walnüsse, 100g gehackte Walnüsse, 6 Eier, 150g Zucker, 50g Honig, 1 unbehandelte Orange, Abrieb $\frac{1}{2}$ TL Zimtpulver, außerdem: Butter für die Form, Mehl für die Form, gehackte Walnüsse zum Bestreuen, Puderzucker zum Bestauben

- Das Kürbisfleisch in grobe Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser 10-15 weickochen.
- Den Ofen auf 180°C Umluft vorheizen. Die Backform mit Backpapier auslegen.
- Anschließend abgießen, mit einer Gabel zerdrücken und auskühlen lassen. Das Mehl und gemahlene Nüsse vermengen. Die Eier trennen. Die Eiweiße mit dem Zucker steif schlagen. Die Eigelbe mit Honig, Orangenabrieb und Zimt cremig schlagen. Das Kürbisfleisch mit den gehackten Walnüssen untermengen und die Nuss-Mehl-Mischung abwechselnd mit dem Eischnee unterziehen.
- Den Teig in die Backform füllen und im vorgeheizten Ofen ca. 45 Minuten goldbraun backen (Stäbchenprobe). Aus dem Ofen nehmen, etwas abkühlen lassen, aus der Form lösen und auf einem Kuchengitter auskühlen lassen.
- Vor dem Servieren mit gehackten Walnüssen bestreuen und mit Puderzucker bestauben.



Abschied vom Verwaltungsrat

Eine Amtsperiode geht zu Ende

Ende September ist die Amtsperiode des Verwaltungsrates ausgelaufen. Lorenz Waldner, Karoline Gasser, Roland Peer und Christian Folie standen der Präsidentin Daniela di Pilla tatkräftig zur Seite. Wir bedanken uns für ihre wertvolle Mitarbeit zum Wohle unseres Betriebes und wünschen ihnen alles Gute für ihre Zukunft. Auf dass ihr uns immer mal wieder besuchen kommt!



Wenn Du eine berühmte Persönlichkeit - egal ob lebendig oder tot - treffen dürftest: Wer wäre es und warum?

Lady Diana. Sie hat mich immer schon beeindruckt in ihrer Einfachheit. Zugleich hatte sie ungemein Stil und half Bedürftigen. Schade, dass sie so jung aus dem Leben scheiden musste...

Für welche drei Dinge in Deinem Leben bist Du am dankbarsten?

Gesundheit, meine Familie und meine Ehrlichkeit

Wenn Du eine Sache auf der Welt verändern dürftest: Was wäre das?

Schwierig zu beantworten: Ich denke, die Missgunst verbannen...

Was war die beste Entscheidung in Deiner beruflichen Laufbahn?

Vielleicht in meinen ursprünglichen Beruf zurückgekehrt zu sein... Ich bin leidenschaftlich Lehrerin, weil ich gerne mit jungen Leuten arbeite und sie ein Stück auf ihrem Lebensweg begleiten darf!

Welches war das schönste Kompliment, das Dir jemand gemacht hat?

Ein Schüler im vergangenen Jahr: „Sie waren die beste Lehrerin, die ich je hatte“

Was war früher Dein liebster Schulfach?

Deutsch, Geschichte und Italienisch, besonders, als ich die Literatur kennen lernen durfte in der Schule und dann im Studium

Was würdest Du tun, wenn Du unendlich viel Geld hättest?

Das möchte ich gar nicht. Ich bin eigentlich zufrieden, mit dem, was ich habe.



Wandertag

Am 25.09.2018 trafen sich die Bereichsleiter und Stellvertreter früh morgens in der Tiefgarage, um eine gemeinsame Wanderung im Herzen von Südtirol zu unternehmen. Köchin Bernadette organisierte einen tollen Tag, gespickt mit kulinarischen und landschaftlichen Höhepunkten.

Viele von den 15 Teilnehmern waren zum ersten Mal in dieser Gegend. Gespannt waren alle auf die Aussicht am Schlernplateau. Der Aufstieg war sehr kurzweilig und die Aussicht fantastisch. Man konnte sogar den Ortler sehen, was einige kaum glauben konnten.

Der Tag endete wie er begonnen hatte, mit einem leckeren Essen auf der Huber Schwaige. Schwaigen werden auf der Seiseralm die bewirtschafteten Almen bezeichnet. Die Huber Schwaige wird von Bernadettes Brüdern bewirtschaftet und sie ließen keinen Wunsch offen.

Ein rund um gelungener Tag, der allen noch lange in Erinnerung bleiben wird.

die Bereichsleiter und deren Stellvertreter fliegen aus



Hoch hinaus

22

Mitarbeiterwanderung zum Piz Rasass (2941m)

Am 21. August, machten wir, acht wanderfreudige Mitarbeiterinnen des Martinsheims, uns, ohne den verletzungsbedingt ausgefallenen Wanderführer Alex, auf zum Piz Rasass. Bei herrlichem Sommerwetter starteten wir in den frühen Morgenstunden in Schlinig Richtung Sessvennahütte. Von dort wanderten wir frohen Mutes über Grashänge, vorbei an einem „Herzlsee“ Richtung Gipfel. Als wir das Gipfelkreuz erblickten, galt es noch den etwas ausgesetzten und steinigen Grat zu überqueren. Doch mit vereinten Kräften, gutem Zuspruch und gegenseitiger Unterstützung erreichten alle Wanderfreunde stolz und wohl auf den großartigen Aussichtsgipfel Piz Rasass. Bevor wir den Rückweg antraten, genossen wir bei einer kleinen Stärkung den Rundumblick. Für das wohlverdiente Mittagessen kehrten wir in der Sessvennahütte ein, wo bereits die Mitarbeiterin Petra auf uns wartete. Vor dem endgültigen Abstieg ins Tal gönnten wir uns ein Schnäppchen auf unseren Erfolg. Bei Kaffee und Kuchen in der Uina Bar ließen wir zwar müde, aber glücklich die schöne Bergtour ausklingen.







Den Anfang macht Julia Lechthaler. Die Sozialbetreuerin aus St. Valentin a.d.H. wurde mit 01.08.2018 befristet angestellt. Sie unterstützt das Pflegeteam im Dachgeschoss.



Während Irene Steck aus Laatsch die Heimgehilfen oder besser gesagt, das Reinigungsteam ebenfalls seit 01.08.2018 bereichert,



ist Monika Wolf aus Burgeis, die bereits ihren freiwilligen Sozialdienst bei uns absolviert hat, nun als Sozialbetreuerin mit der Freizeitgestaltung bzw. Tagesbegleitung unserer Heimbewohner beauftragt.



Der vierte Neuzugang im Bunde ist Agnieszka Aldona Galuk. Die gebürtige Polin, nun wohnhaft in Laatsch, wurde mit dem Start der Schülermensa in das Küchenteam geholt. Die Köchin sammelt seit 10.09.2018 Erfahrungen im großen Martinsheimteam.



Grillabend

Am 20. Juli lud uns die Verwaltung des Martinsheims zu einem Grillabend ein. Ursprünglich wollten wir am Schleiser Spielplatz feiern, aber ein Wetterumschwung zwang uns, die Zelte im Park aufzubauen, was sich im Nachhinein als guter Schachzug herausstellte. Beim Grillfest wurden die Sieger des heurigen EM-Tippspiels prämiert. Die Organisatoren Norbert und Alex konnten wieder tolle Preise organisieren und so war jeder ein Sieger, gab es doch für alle einen Preis. Der Abend klang stimmungsvoll aus und wir bedanken uns recht herzlich bei der Verwaltung für den tollen Abend.



Alles Gute zum Geburtstag



Möge dein Weg dir freundlich entgegenkommen. Möge die Sonne dein Gesicht erhellen. Möge der Wind dir den Rücken stärken. Möge der gütige Gott dich in seinen Händen halten!

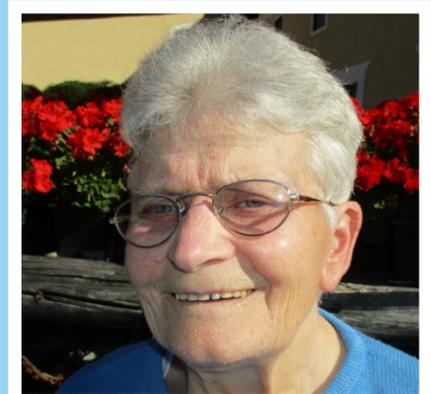
Oktober 2018			November 2018		
Ernst Paris	06.10.1922	96	Cornela Klotz	06.11.1961	57
Franz Stampfer	09.10.1934	84	Johann Josef Sprenger	08.11.1931	87
Mathilde Waldner	09.10.1924	94	Arnold Stecher	19.11.1930	88
Anna Maurer	13.10.1927	91	Arthur Pegger	23.11.1941	77
Lidia Thanei	14.10.1940	78	Bernhard Theiner	29.11.1934	84
Adolf Bernhart	15.10.1938	80			
Johann Stecher	20.10.1927	91			
Wilhelmine Felderer	21.10.1938	80	Dezember 2018		
Katharina Joos	23.10.1923	95	Agnes Blaas	30.12.1939	79
Magdalene Denschel	24.10.1949	69	Maria Plangger	30.12.1922	96
Frieda Habicher	24.10.1931	87	Rosa Eller	31.12.1929	89
Johanna Januth	24.10.1924	94	Veronica Elzenbaumer	31.12.1938	80
Margherita Donner	28.10.1939	79			

Grüß Gott

... neue Gesichter:

Wir begrüßen Adolf Bernhart (im Bild rechts oben), Elisabeth Frank, Theresia Platzer, Rosa Rauch, Johann Josef Sprenger, Lidia Thanei (im Bild rechts unten) und Mathilde Waldner. Aktuell verweilen Anna Fliri, Herbert Gapp, Franz Stampfer und Brigitte Weiskopf in Kurzzeitpflege und Josef Paulmichl und Alois Rainer in Übergangspflege bei uns.

Allen wünschen wir einen schönen Aufenthalt.



Aufwiederseh'n

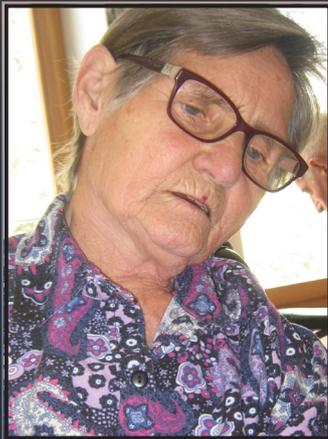
*Alles hat seine Zeit,
sich begegnen und verstehen,
sich halten und lieben,
sich loslassen und erinnern.*



Margherita Adam
verstorben am 10.07.2018



Rudolfo Scheer
verstorben am 11.07.2018



Amalia Telser
verstorben am 30.07.2018



Anna Maria Parth
verstorben am 16.08.2018



Olinda Paternolli
verstorben am 06.09.2018



Anna Mall
verstorben am 23.09.2018



Anton Lechthaler
verstorben am 09.09.2018



Platz für deine Fragen.

Zum Beispiel beim Beratungsgespräch.

Was sind deine Anliegen?
Reden wir drüber.

Eine gute Bank versteht die Wünsche und Möglichkeiten ihrer Kunden, sieht die persönliche Situation ganzheitlich und berät mit Weitblick. Egal ob es sich dabei um die eigene Absicherung handelt, um eine Investition oder das optimale Sparprogramm. Reden wir drüber. www.raiffeisen.it



Raiffeisen
Meine Bank