



Liebe Mieterinnen und Mieter

Auch, wenn wir gut allein sein können, an Weihnachten und Silvester sind wir es nicht gern. Wir möchten mit Menschen feiern, denen wir uns verbunden fühlen. Dies ist nicht immer möglich. Die Ausgabe dieser Wohnzeitung möchte Sie dazu einladen, sich die Festtage so angenehm wie möglich zu gestalten. Egal, wie Sie feiern, schenken Sie sich besinnliche Stunden und Geborgenheit. Die Fachfrauen der SAW-Wäscherei haben den Vorschlag für das Festtagsmenü mit grosser Freude und Sorgfalt für Sie zusammengestellt. Berthy Lenzi-Wild und Helga Krempke, zwei Mieterinnen der Siedlung Feldstrasse, gewähren uns Einblicke in ihre persönlichen Festtagserinnerungen und aktuellen Pläne. Vielleicht können Sie Weihnachten und Silvester auch in guter Nachbarschaft in den Siedlungen gemeinsam feiern und dabei ein Glücksrezept, vorgestellt auf Seite 7, erproben. Das neue Jahr wird weltweit mit einem Feuerwerk und den unterschiedlichsten Glücksritualen begrüsst. Kaum jemand kann sich dem Zauber entziehen, dem Schicksal einen kleinen Schubs in die gewünschte Richtung zu geben. 2014 ist nach dem chinesischen Horoskop das Jahr des Pferdes und verheisst bewegende Zeiten. Was auch immer das neue Jahr bringen wird, wir wünschen Ihnen viel Glück und freuen uns darauf, Sie weiterhin begleiten zu können.

Mit den besten Wünschen für besinnliche Festtage und ein gutes, gesundes 2014.

*Waltraud Wacht,
Verantwortliche Kommunikation*

3-Gang-Festmenü vom Team der zentralen Wäscherei

Zu Weihnachten eine südliche Note

Premiere: Die Mitarbeiterinnen der zentralen Wäscherei der SAW haben exklusiv für die Leserinnen und Leser der Wohnzeitung das diesjährige Festmenü zusammengestellt. Die Rezeptvorschläge sind, wie das Team der Wäschereizentrale in der Siedlung Seebach, geprägt vom sonnigen Süden. Das Menü lässt sich gut im Voraus vorbereiten und ohne grossen Aufwand kochen. Das war den berufstätigen Frauen, die an Weihnachten nicht den ganzen Tag in der Küche verbringen wollen, wichtig.

Text und Bilder: Maya Doetzki



Von links nach rechts: Sechs der sieben Wäscherinnen: Nina De Martino, Esther Märki, Ursula Mellini, Sara Sellathurai, Alice Heid, Sonja Paunicic

«Zeigt her eure Füsse, zeigt her eure Schuh, und sehet den fleissigen Waschfrauen zu.» Erinnern Sie sich? Nein, sagt Ursula Mellini. Vielleicht kennt die Leiterin der zentralen Wäscherei der Stiftung Alterswohnungen SAW den Kinderklassiker nicht, weil sie mit Jahrgang 1961 zu jung ist. Das Lied jedoch passt gut zu den sieben Fachfrauen, die Jahr für Jahr tausende Kilos Kleider für die Mieterinnen und Mieter der 35 SAW-Siedlungen in Zürich waschen. Bis Mai 2012 wurden die Arbeiten in den Siedlungen Espenhof und Felsenrain ausgeführt, nun ist die zentrale Wäscherei in die Siedlung Seebach verlegt worden. Im neuen Gebäude ist der Boden himmelblau. «Das wirkt frisch», sagt Ursula Mellini. «Wir konnten wählen, und allen gefiel das besser als senfgelb.» Vor den grossen Fenstern fliesst der Katzenbach, aber noch wichtiger sind die

Bäume. Willkommene Schattenspende, wenn es draussen 35 Grad warm und drinnen auch nicht viel kühler ist. Professionell Wäsche waschen, ist ein heisser Job.

Jede Woche kommen die Lieferungen von sieben bis neun SAW-Siedlungen, die kontrolliert, sortiert, gewaschen, gefaltet, gebügelt, verpackt und nach rund zehn Tagen Frau und Herrn Mieter zurückgebracht werden wollen. Schön glatt und ordentlich zusammengelegt, grad wie neu. Damit das Hemd auch wieder den richtigen Hosen-Besitzer findet, sind in der Wäscherei gut durchdachte Arbeitsabläufe nötig. Wichtig ist die Eingangskontrolle; die Frauen prüfen jedes Wäschestück und versehen es mit Namen, wenn diese fehlen sollten. Damit es kein Durcheinander gibt, lagern die gereinigten Unterhemden, Unterröcke und Unterhosen in Fächern, die mit

Vorspeise



Pastetli mit Champignonsfüllung

Zutaten für 4 Personen
4 Pastetli von der Bäckerei
250 g Champignons
1 Zwiebel
1 EL Öl
ca. 2 dl Rahm
etwas Peterli
ein wenig Zitronensaft

Zubereitung

Champignons waschen und blättrig schneiden. Mit Zitronensaft beträufeln und in etwas Öl andämpfen. Zwiebel und Peterli fein hacken, dazugeben und leicht köcheln lassen, bis alles gar ist. Rahm dazugeben und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Pastetli füllen und im Ofen bei 200°C Umluft ca. 5 Minuten wärmen. Sofort servieren.

dem Kürzel der Siedlung und der Nummer der Wohnung gekennzeichnet sind.

Kenntnisse und Erfahrung brauchen die Fachfrauen auch für das Sortieren der Kleidungsstücke, bevor diese in eine der sechs Waschmaschinen wandern. Es wird bestimmt, was als Feinwäsche nur 20 Grad verträgt oder was zweimal Vorwaschen und 95 Grad benötigt. Das verlangt Konzentration und Aufmerksamkeit, schliesslich soll der Kaschmirpullover nicht etliche



Hauptspeise



Kalbshaxe/Ossobuco Cremolata

Zutaten für 4 Personen

- 4 Kalbshaxen
- wenig Mehl
- 2 EL Öl
- Salz, Pfeffer
- 1 Tasse sehr fein gehackte Zwiebeln, Rübli, Stangensellerie (im Mixer)
- 2 dl Weisswein
- 4–5 dl Fleischbouillon
- 1 EL Tomatenpuree
- 1 grosses Lorbeerblatt

Cremolata

- 1 Knoblauch-Zehe
- 1 Bund Peterli
- Schale einer Zitrone

Zubereitung

Die Kalbshaxe mit Salz und Pfeffer würzen, im Mehl wenden und in heissem Öl anbraten. Die sehr fein gehackten Zwiebeln, Rübli und Stangensellerie dazugeben, mit Weisswein ablöschen, dann heisse Fleischbouillon beifügen. Tomatenpuree daruntermischen, Lorbeerblatt dazugeben. Alles auf kleiner Flamme köcheln lassen, bis sich das Fleisch vom Knochen ablöst. Das dauert je nach Grösse der Kalbshaxen ca. 1 bis 1 ½ Stunden.

Cremolata

Für die Cremolata Knoblauch und Peterli sehr fein hacken, abgeriebene Schale einer Zitrone beifügen, mischen, auf die Kalbshaxe streuen und sofort servieren.

Als Beilagen passen Risotto und Gemüse.

Nummern kleiner aus der Maschine kommen.

«Das» sagt Ursula Mellini, «kommt extrem selten vor.» Keine Handarbeit hingegen ist die Pulverzugabe: Die Waschmaschinen sind hochmodern und dosieren das Waschmittel automatisch nach dem Verschmutzungsgrad der Wäsche.

Man kann viel lernen in einer Wäscherei, auch ein spezielles Vokabular. Trockenwäsche? Diese ist nämlich feucht, heisst aber so, weil sie in den Tumbler kommt. Flachwäsche? «Das ist alles, was vier Ecken hat», so Frau Mellini, und geplättet wird. Formteile nun, nennt man Blusen, Hosen und Jupes, die in Form gebügelt werden müssen. In der Weihnachtszeit häufen sich besonders die Formteile, die festlichen Seidenblusen, die Kragen mit romantischen Rüschen oder die Röcke mit aparten Mustern. Zum Feste eben nur das Beste!

Weihnachten ist für die Wäscherinnen ein schönes Thema. Immer im Dezember organisiert das Team ein Weihnachtsessen. Zwei oder drei Frauen bereiten es zu, was immer wieder ein besonders interessantes Resultat ergibt. «Wir sind eben multikulti», wie Ursula Mellini sagt. «Bei uns arbeiten Frauen aus den Philippinen, aus Sri Lanka, Kenia, Serbien, Italien und auch aus der Schweiz.» Dieses Jahr hat Sara Sellathurai ihre Kolleginnen mit einem köstlichen Gericht aus ihrer Heimat Sri Lanka überrascht: Linsen und Poulet gekocht, mit Curry und Kokosmilch abgeschmeckt und zusätzlich scharf gewürzt. Das Dessert kam aus Sizilien, enthielt aber eine kräftige Note Salerno, oder vielmehr Nina de Martino, die aus diesem Ort südlich von Neapel stammt.

Alle Frauen des Wäscherei-Teams kochen gern, aber Nina de Martinos Leidenschaft ist das Backen. «Ich backe jede Woche. Es überfällt mich einfach. Am liebsten mache ich Torten, weil man die dekorieren kann. Die Rezepte ändere ich immer ab, wie es mir gerade in den Sinn kommt. Das Gebäck ver-

Dessert



Cannoli Siciliani

Wer kennt sie nicht aus den Ferien in Sizilien, die frittierten Teigrollen, gefüllt mit einer süssen Ricotta-Creme? Ein Genuss, dem man nicht widerstehen kann.

Die Cannoli zum Befüllen können Sie in jedem italienischen Laden kaufen.

Zutaten für 4 Personen

- 12 kleine Cannoli (erhältlich in Läden für italienische Spezialitäten)
- 250 g Ricotta
- 3 EL Zucker
- ½ TL Zimt
- 1 TL Grand Marnier (oder Orangensaft)
- Schale einer halben Orange
- Puderzucker
- Dekorationskügelchen

Zubereitung für die Füllung

Ricotta, Zucker, Zimt, Grand Marnier und Orangenschale in eine Schüssel geben, die Masse mit einer Gabel auflockern, bis sich eine cremige Masse ergibt. Im Anschluss die Ricotta-Creme in einen Spritzbeutel füllen und die Cannoli von beiden Seiten füllen. Zum Schluss die Cannoli mit Dekorationskügelchen und mit Puderzucker bestäuben.

schenke ich meistens, oft meinen Kolleginnen hier in der Wäscherei. Backen ist etwas Wunderbares und ein gutes Mittel gegen deprimierendes Wetter und schlechte Stimmung.»



So ist es denn auch Nina de Martino, die das Cannoli-Rezept für unsere Leserinnen und Leser aufgeschrieben hat.



Cannoli sind ein gefülltes Schmalzgebäck, das ursprünglich zur Fastenzeit aufgetischt wurde. Cannoli heisst übersetzt «kleines Rohr», nach dem Holzstück benannt, über das der Teig vor dem Frittieren gewickelt wird. **Nina de Martino** erklärt: «Cannoli kauft man am besten in einem Laden für italienischen Spezialitäten. Was man selber macht, ist die Füllung. In Sizilien besteht sie aus einer Ricotta-Creme mit kandierten Früchten. Ich habe sie der

Weihnachtszeit angepasst und nehme anstelle der kandierten Früchte Zimt, Orangen und Grand Marnier. Wer es gern schwarz-weiss hat, kann die Cannoli auch je zur Hälfte mit Ricotta- und Schokoladen-Creme füllen.»

Italianità auch beim Hauptgang des Weihnachtsmenüs: Ossobuco mit Cremolata. Das Rezept hat Ursula Mellini beige-steuert. Zwar ist die Leiterin der Wäscherei ein echter Zürihegel und kocht auch gern klassische Schweizer Küche. Schon früh habe sie ihren Grossmüttern tief in die Kochtöpfe geguckt und viel gefragt, damit sie es nachkochen konnte. «Aber als ich meinen Mann kennenlernte, einen Italiener,



da habe ich wie der Blitz italienische Kochbücher gekauft, um zu wissen, wie man eine Lasagne selber macht.»

Als Vorspeise schlägt **Ursula Mellini** Pastetli mit Champignons vor. «Vorspeise und Hauptspeise sind ohne grossen Aufwand zuzubereiten. Die Ossobuco kann man vorkochen. Man kocht sie, bis sich das Fleisch vom Knochen löst. Das kann 60 bis 90 Minuten dauern, je nach Grösse der Kalbshaxen. Die Cremolata kommt allerdings erst kurz vor dem Servieren auf das Fleisch. Beide Gerichte sind ideal für jene, die an Weihnachten nicht den ganzen Tag in der Küche stehen wollen und dennoch etwas Festliches auf-tischen möchten.»

Zeit nimmt sich Ursula Mellini dafür, den Tisch hübsch zu dekorieren: «Rot-grün-gold, das sind bei uns die Weihnachtsfarben. Tannenzweige, Goldsterne und dicke rote Kerzen gehören einfach dazu.» Künstlich ist nur der Christbaum, und zwar seit damals, als ein Kerzenfunke die Nordmann-



Tanne in Flammen setzte und innert Sekunden Teppich, Decke und Vorhänge lichterloh brannten. So dramatisch sollte es an Weihnachten nicht sein. Bei **Esther Märki** aus Zürich steht die

Tradition im Vordergrund: «Wir feiern mit der Familie, meinen zwei erwachsenen Kindern, dem Enkel und der Schwiegermutter. Das Menü wechselt, aber es gibt immer Apéro, Vorspeise, Hauptspeise und Dessert. Und wir singen auch. Wir singen Weihnachtslieder, und das artet manchmal in Gelächter aus, weil niemand die Melodien und Texte genau erinnert.»



Obwohl im Wäscherei-Team nicht alle dem christlichen Glauben angehören, feiern alle Weihnachten. Und alle feiern mit einem feinen Essen. **Sara Sellathurai** aus Sri Lanka bäckt einen speziellen Kuchen. **Alice Heid** aus Kenia zaubert für ihre Familie mit Mann und drei Kindern eine Speise aus Mais, Erbsen und Maniok, die sie mit Butter verfeinert. Dazu serviert sie Tomatensalat. Was die philippinische Kollegin plant, ist noch unbekannt; sie war bei unserm Besuch in den Ferien.



Gleich zweimal Weihnachten feiert **Sonja Paunicic** aus Serbien mit ihrer Familie. Die serbisch-orthodoxe Kirche legt Christi Geburt nach dem neo-julianischen

Kalender auf den 7. Januar fest. Bei der Familie Paunicic erhalten die zwei Kinder am 25. Dezember die Geschenke und am 7. Januar gleich noch einmal. Eine schöne Bescherung!



Weihnachten und Neujahr bei SAW-Mieterinnen

«Besinnliche Weihnachten und einen fröhlichen Silvester»

Auch die Mieterinnen und Mieter der SAW feiern mit der Familie, mit Freunden oder mit Bekannten. Wir haben zwei Mieterinnen an der Feldstrasse besucht und nach ihren Weihnachtstraditionen gefragt.

Text und Bild: Maya Doetzkies

Meine Weihnacht findet am 26. Dezember statt. Meine Nichte lädt ein, und dann kommt die ganze Familie. Wir tauschen auch Geschenke aus. Jede Person beschenkt eine andere. Dem Heiligabend hingegen sehe ich mit gemischten Gefühlen entgegen.

Mein Mann ist an einem 24. Dezember geboren worden, er war ein Drillingskind. Und heute lebt keiner mehr von den dreien.

Berthy Lenzi-Wild (1930) wohnt seit 2012 in der Siedlung Feldstrasse

Ich komme aus der Stadt St. Gallen, bin aber schon 1964 nach Rümlang und 1971 nach Zürich gezogen. 1966 begann ich beim Hochbauinspektorat in der Reinigung. Also, ich habe im Friedhof Sihlfeld und später im Eichbühl geputzt. Was man in einem Friedhof putzt? Ja, eben! Die Kapelle, Büros, Toiletten. 1973 konnte ich ins Sozialamt wechseln, zum Erkundigungsdienst. Und hier bin ich die Karriereleiter hinaufgeklettert, von der Telefonistin bis zur Kanzleisekretärin. Im Sozialamt habe ich unter Stadträtin Emilie Lieberherr gearbeitet. Sie hat gemerkt, dass ich eine war, die sich brennend interessierte für die Arbeit, und eine, die ein «Gschpüri» hat für Menschen in grossen Nöten. Ich kann sehr gut zuhören, und ich habe ein gutes Gedächtnis.

Emilie Lieberherr war eine tolle Politikerin. Sie hat in weiser Voraussicht an der Feldstrasse Land von der Stadt kaufen lassen. Jetzt steht hier diese SAW-Siedlung, und ich

wohne sogar da. Ich habe 35 Jahre in Wiedikon gewohnt. Wir hatten 50 Treppentritte und keinen Lift. Als ich krank wurde, habe ich gemerkt: Jetzt ist es Zeit, umzuziehen.

Ich bin eine, die gut allein sein kann. Mein Mann starb 1995.

Auch an Feiertagen komme ich gut zurecht. An Heiligabend lade ich meistens jemanden ein, eine Bekannte oder eine Freundin, die sich einen Restaurantbesuch nicht leisten kann. Man glaubt nicht, wie viele Menschen es in der Stadt gibt, die knapp durchs Leben müssen.

An Neujahr denke ich natürlich über die Zukunft nach, wie das sicher viele Menschen tun. Ich bin Jahrgang 1930. Da ist es ganz gut, wenn man nicht genau weiss, was noch kommen wird. Silvester in der Siedlung Feldstrasse gemeinsam zu feiern, wäre schön. Hier an der Feldstrasse treffen wir uns einmal im Monat im Gemeinschaftsraum. Wir sitzen zusammen und trinken ein Gläschen Wein. Das ist gemütlich, und es wäre toll, wenn wir das an Silvester auch machen könnten.

Helga Krempke (1935) wohnt seit 2012 in der Siedlung Feldstrasse

Silvester verbringe ich mit Freunden, wie immer. Ich bin kein einsamer Mensch, und wir haben es gern lustig. Früher haben wir in der Familie Silvester-Traditionen gepflegt. Zum Beispiel gehörte Herringsalat zu Silvester. Am Heiligen Abend assen wir Fisch mit Kartoffelsalat. Der grosse Braten wurde am 25. Dezember aufgetischt. So war

das bei uns in Wien, und als meine Kinder noch zuhause wohnten, habe ich das auch in Zürich gekocht. Meine Tochter lebt heute in Bern, mein Sohn in Zürich. Weihnachten feiern wir alle zusammen, abwechselnd mal bei meiner Tochter, dann bei meinem Sohn. Ich habe drei Enkelkinder, und zu meiner Familie ein sehr gutes Verhältnis.

Natürlich gibt es bei uns auch traditionelles Weihnachtsgebäck. Die Familie fragt schon im August nach den Vanillekipferln. Ich liebe sie auch, aber ich hasse die Herstellung; sie sind so heikel. Natürlich backe ich sie selber, ich bin eine Wienerin! Nächstes Jahr bin ich seit 60 Jahren in der Schweiz. Eigentlich wollte ich damals nur kurz bleiben. Ich komme beruflich aus dem Hotelfach, und die Schweiz war damals für das Hotelgewerbe ein Schlaraffenland. Aber wie das so ist: Ich bin geblieben. Heirat, Kinder, Familie.

Meinen Traumjob habe ich 1979 im Museum für Gestaltung gefunden. Gearbeitet habe ich also im Kreis 5, und jetzt lebe ich im Kreis 4. Ich finde das Quartier witzig, und die Wohnung an der Feldstrasse ist ideal.

Wien ist ein Fixpunkt geblieben. Im Stephansdom hängt die Pummerin, das ist eine von 22 Glocken im Stephansdom, und es ist die grösste und schwerste Glocke von ganz Österreich. Ihr Klang ist sehr tief und ehrwürdig. Die Pummerin wird nur selten geläutet, aber an Silvester um Mitternacht immer. Und im Radio wird der Donauwalzer gespielt, und man walzert zusammen ins neue Jahr.





So feiert die Welt Weihnachten

Von St. Nikolaus bis Drei Könige

Haben Sie Lust, Weihnachten in diesem Jahr einmal anders zu verbringen? Lassen Sie sich inspirieren von den Traditionen, wie anderswo auf der Welt gefeiert wird.

Bearbeitung von Gemma G. Staub

Advent, Advent ...

In Polen und Rumänien beginnt für die Katholiken am 1. Advent die Fastenzeit. Wenn dann am 24. Dezember der erste Stern am Himmel steht, wird in den Grossfamilien mit einem Festessen gefeiert. Dabei wird immer ein Gedeck mehr aufgelegt für unerwarteten Besuch und als Zeichen der Gastfreundschaft. Nach dem Essen werden Geschenke ausgepackt und die ganze Familie geht zur Mitternachtsmesse in die Kirche.

Oh, Lord, we welcome thee

Während wir hierzulande unter dem Tannenbaum sitzen, schwitzen die Menschen auf der Südhalbkugel bei 40 Grad Celsius an einer Grillparty am Strand. Die Geschenke bringt «Father Santa» den Australiern drum auch nicht auf einem von Rentieren gezogenen Schlitten, sondern in roter Badehose auf einem Surfbrett.



Samichlaus, du liebe Maa

In Belgien, Flandern und den Niederlanden ist der 6. Dezember der Höhepunkt der Weihnachtszeit, wenn «Sinterklaas», der Nikolaus, mit seinem Gehilfen, dem schwarzen Peter, die Säcke mit Geschenken füllt, die vor den Haustüren bereit liegen.

... ein Lichtlein brennt

In Schweden ist der 13. Dezember, der Tag der heiligen Lucia, ein wichtiger Weihnachtstag. Am Morgen geht die älteste Tochter als Heilige verkleidet im Kerzenschein durchs Haus, weckt die Familie und verteilt Safrangebäck. Mit dieser Feier wird der nach julianischem Kalender längsten Nacht des Jahres gedacht.

Am Abend des 24. Dezember wird in Skandinavien eine Schüssel mit Brei auf die Fensterbank gestellt, damit die Koblode den Menschen wohlgesonnen bleiben und keine Streiche spielen. Nach dem Essen ist ein gemeinsamer Saunabesuch Tradition.

Ihr Kinderlein kommet

In Mexiko ist es Brauch, Maria und Josef eine Unterkunft zu gewähren. In jedem Dorf werden neun Familien ausgewählt, die drei hölzerne Figuren für einen Tag und eine Nacht bei sich aufnehmen. Es wird gesungen und es werden Speisen und Getränke für die Figuren aufgetragen.

Sowohl bei den Südamerikanern wie bei den Spaniern und Italienern wird in fast jedem Haus und vielen öffentlichen Gebäuden eine Weihnachtskrippe aufgebaut und um den Thron als grösstes «Belem» oder schönsten «Presepio» gewetteifert.

Freuet euch, ihr Christen alle

Auf dem asiatischen Kontinent leben wenige Christen, deshalb ist das Weihnachtsfest nicht weit verbreitet. Nur in Korea und Indi-

en ist Weihnachten ein offizieller Feiertag. Da aber viele Asiaten die westlichen Traditionen aus Filmen kennen, findet man auch in Japan und China künstliche Tannenbäume und Lametta.

Das alte Jahr vergangen ist ...

Gemäss dem julianischen Kalender bringt Väterchen Frost den Kindern in Russland am 31. Dezember die Geschenke. Weihnachten selbst wird am 7. Januar gefeiert und am 14. Januar endet die Festzeit mit Russisch Neujahr.

In Griechenland wiederum legt in der Nacht zum 1. Januar der «Heilige Vassilius» den Kindern Geschenke vors Bett. Höhepunkt des Weihnachtsfests ist «Epiphania» am 6. Januar, während am 24. Dezember Kinder mit Trommeln und Glocken in den Strassen unterwegs sind und «Kalanda» (Lobgesänge, die Glück bringen) singen und dafür kleine Geschenke bekommen. Zwölf Nächte lang werden anschliessend Weihnachtsfeuer zum Schutz vor den «Kalikanzari», den Kobolden, entzündet.

Ein Stern führt sie nach Bethlehem

In Spanien und Argentinien bringen am 6. Januar «Los Reyes» die Geschenke – in Italien ist es die Hexe «Befana» – und Umzüge finden statt, die «Cabalgata», mit denen die Spanier die Ankunft der «Weisen aus dem Morgenland» feiern.

In England hingegen klingelt am 6. Januar «Mari Lwyd» an den Haustüren und stellt Rätsel. Wer die Antwort nicht weiss, wird gebissen und muss die weissvermummte Gestalt verköstigen.

Österreich schliesslich beendet am 6. Januar die Weihnachtszeit mit den Sternsängern, die von Haus zu Haus ziehen und Geld für wohltätige Zwecke sammeln.





So feiert die Welt Silvester

Glücksrezepte zum Jahr des Pferdes

2014 ist das Jahr des Pferdes, so will es das chinesische Horoskop. Ein prächtiges Tier, stark und temperamentvoll, das bewegende Zeiten verheisst. Die Energie des Pferdes begünstigt in den kommenden Monaten Selbstvertrauen und Initiative. Beweisen Sie Flexibilität und Gemeinschaftsgeist, dann lacht Ihnen auch 2014 das Glück zu. Falls Sie ganz sichergehen wollen, dann beherzigen Sie das eine oder andere unserer Glücksrezepte.

Bearbeitung von Gemma G. Staub

Blitzsauber und schlank

Um Mitternacht schlagen in Japan die Glocken 108 Mal, um alle Begierden und alles Übel aus dem alten Jahr zu vertreiben. Die Japaner erwarten das Neue Jahr in frischen Kleidern und bis in die hintersten Winkel geputzten Wohnungen und Häusern. Exakt zur Jahreswende dann werden Soba-Nudeln serviert, im Glauben, dass lange, dünne Teigwaren ein langes und glückliches Leben bescheren.

Ganbatte kudasai!

Weisse Weihnachten à la Copa Cabana

Wenn es in Brasilien schneit, dann ist Silvester! Aus den Fenstern der Bürogebäude werfen die Menschen ausgerolltes Klopapier und Papierschnipsel, bis ganze Strassen weiss bedeckt sind. Anhänger von ›Yemanjá‹, der Göttin des Meeres, treffen sich an einem Strand oder einer Kreuzung von vier Strassen und lassen dort Blumen und Geschenke für die Mutter des Meeres zurück. Dadurch soll ›Yemanjá‹ versöhnlich gestimmt werden und Schutz und Glück für das neue Jahr bringen.

Boa sorte!

Italien sieht rot

In Süditalien ist es Brauch, in der Neujahrsnacht alte Möbel und Geschirr aus dem Fenster zu werfen. Das soll Glück bringen. Ebenso will es die Tradition, dass in ganz Italien die Frauen rote Dessous tragen, erlesene Wäschestücke, die allerdings bereits schon am 1. Jänner in den Mülleimer gehören.

Auguri!

Zwölf um zwölf

In Spanien sind Trauben um Mitternacht ein fixer Bestandteil des Neujahrsfestes. Genau zwölf Beeren müssen im Takt mit dem Glockenschlag der Turmuhr gegessen werden, um das kommende Jahr in Wohlstand und Glück zu geniessen. Um auf Nummer sicher zu gehen, bieten Supermärkte mittlerweile Schalen zum Kauf an, in denen exakt 12 Traubenbeeren verpackt sind.

Salud!

Rumänische Streicheleinheiten

In Rumänien tummeln sich auf Strassen und Märkten Kinder mit einem neu geborenen Lamm auf dem Arm. Denn es soll Glück bringen, das Lämmchen zu streicheln. Wer das Tier streicheln möchte, muss allerdings erst eine Kleinigkeit dafür springen lassen.

Un An Nou fericit!

Luftsprünge auf den Philippinen

Auf den Philippinen springen Kinder und Erwachsene zu Neujahr möglichst oft in die Luft. Angeblich regt das das Wachstum an. Zudem stehen alle Türen und Fenster offen, die Lampen werden angemacht, und auf die Fensterbänke und in alle Hosen- und Jackentaschen kommen Münzen. Dieser Überfluss soll auch im kommenden Jahr Wohlstand garantieren. Beim Silvester-Festessen muss ein Korb mit zwölf runden Früchten auf dem Tisch stehen, um Glück und Gesundheit einzuladen. An die Haustüre kommt schliesslich ein Strang Weintrauben, der dort bis zum nächsten Silvester hängen bleibt. Last but not least werden um Mitternacht exakt zwölf Weintrauben gegessen – wohl ein Überbleibsel der spanischen Kolonialherren.

Suerte!

Ein Küsschen in Ehren ...

Die Australier sammeln Küsse. Um Mitternacht sollen möglichst viele Küsse mit möglichst vielen Menschen ausgetauscht werden. Und da hochsommerliche Temperaturen herrschen und die Festlichkeiten in grossen Menschenansammlungen im Freien stattfinden, wo sich zum Schutz natürlich auch Polizisten aufhalten, wird auch der eine oder andere Beamte mit Liebesbezeugungen verwöhnt.

HAPPY NEW YEAR!

2014 ist das Jahr des Pferdes



Year of the horse



Veranstaltungen

Donnerstag, 16. Januar, 14 Uhr

Musik macht mobil – Sturzprävention

Im Rhythmus der Musik das innere und äussere Gleichgewicht finden.
Renata Bodor, Musiktherapeutin
Siedlung Hirzenbach, Hirzenbachstrasse 85, 8051 Zürich

Donnerstag, 13. Februar, 14 Uhr

Osteoporose – was hilft?

Prävention und Therapie bei Knochenschwund.
Dr. med. Andreas Egli, Studienarzt, Universitätsspital Zürich
Siedlung Hirzenbach, Hirzenbachstrasse 85, 8051 Zürich



*Tanja Grandits.
Die Aromaküche ist ihr unverkennbares Markenzeichen.*

Konzert

Udo Jürgens – Mitten im Leben

Sonntag, 7. Dezember 2014, 19 Uhr | Hallenstadion Zürich

Er steht auch in seinem achtzigsten Lebensjahr noch mitten im Leben und wird seine 25. Konzerttournee mit dem Orchester Pepe Lienhard in Zürich beenden. Udo Jürgens – legendärer Entertainer, Chansonnier, Musiker und Komponist.



Vorverkauf seit 9. Dezember 2013

Tickets sind bei Ticketcorner erhältlich: www.ticketcorner.ch,
Tel. 0900 800 800 (CHF 1,19/Min., Festnetz) und an allen bekannten Vorverkaufsstellen.

TIPP

Tanja Grandits – «Koch des Jahres 2014»

Erstmals steht eine Frau alleine an der Spitze der Restaurantbewertung durch GaultMillau Schweiz. Zum «Koch des Jahres 2014» wurde Tanja Grandits ernannt, die im «Stucki» in Basel die Kochkellen schwingt. Ihre Küche wird mit 18 Punkten bewertet.

Tanja Grandits begann ihre Karriere im Chemielabor: nach Kindheit und Jugend im süddeutschen Albstadt studierte sie einige Semester Chemie, um dann doch viel lieber eine Kochlehre im renommierten Luxushotel Traube Tonbach zu absolvieren. In London kochte sie im Nobelhotel Claridge's und im südfranzösischen Château de Montcaud in Bagnol-sur-Cèze lernte sie am Herd René Graf kennen. 2001 eröffnen die beiden ihr erstes gemeinsames Lokal, das Thurtal in Eschikofen (TG) und sorgten damit schnell für Furore. 2006 wurde sie von GaultMillau zur «Köchin des Jahres» gewählt und gleichzeitig Mutter von Tochter Emma. Seit 2008 wird ihre kreative Küche im Restaurant Stucki in Basel serviert.

Impressum

Die «wohnzeitung» erscheint viermal im Jahr. Nächste Ausgabe: April 2014 / Redaktionsschluss: 14. Februar 2014

Auflage: 4000 Exemplare, Gedruckt auf RecyStar, 100% Altpapier

Herausgeberin Stiftung Alterswohnungen der Stadt Zürich SAW, Feldstrasse 110, 8026 Zürich

Tel. 044 247 73 33, Fax 044 247 73 40, wohnenab60@zuerich.ch, www.wohnenab60.ch

Redaktionsleitung Waltraud Wacht, Verantwortliche Kommunikation SAW

Redaktionskommission Vera Rentsch, Direktorin SAW

Gestaltung Claudia Labhart, Zürich **Korrektorat** Eliane Maria Degonda, Zürich **Druck** Printoset, Zürich