

# Weihnachtliche Reitdarbietungen

Am 19. Dezember findet im Stall Diana in Unteraffoltern wieder ein Weihnachtsreiten statt. Verschiedene Darbietungen von Pferd und Reiter stehen in der weihnachtlich geschmückten Halle auf dem Programm.

Pia Meier

Der Stall Diana führt das Weihnachtsreiten alle zwei Jahre durch. Am 19. Dezember ist es wieder so weit. 22 Kinder und Erwachsene haben sich intensiv auf diesen speziellen Anlass vorbereitet. Unter ihnen sind Schülerinnen und Schüler des Reitstalls sowie Mitarbeitende des Stalls, die ihr eigenes Pferd besitzen. «Wir üben seit September für diesen Anlass, sodass jede Nummer zehnmal geprobt werden kann», hält Andrea Maier vom Reitstall Diana fest. Alle Beteiligten würden freiwillig mitmachen, denn es bereite ihnen viel

Freude. Je nach Können werden in der weihnachtlich geschmückten Halle diverse Darbietungen wie Dressur oder Springen gezeigt. Auch ein spektakulärer Auftritt im Galopp fehlt nicht. Natürlich gehört zum Weihnachtsreiten das geflügelte Einhorn, das angeleitet von Andrea Maier ein paar Kunststücke zeigt. Am Aufführungstag werden alle Teilnehmenden in Kostümen auftreten. Um einen solchen Anlass durchzuführen, braucht es zudem zahlreiche Helferinnen und Helfer, die nicht nur dafür sorgen, dass alles reibungslos abläuft, sondern auch Kuchen backen für den Anlass.

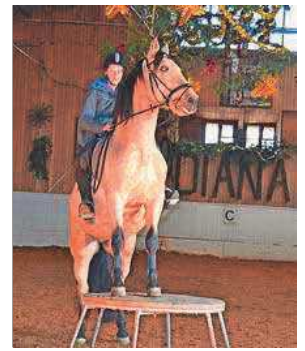
Im Stall Diana gibt es 22 Pferde, unter ihnen 11 Schulpferde. Andrea Maier leitet den Betrieb seit sechs Jahren. Zum Angebot gehören Gruppenunterricht für Kinder und Erwachsene, Vierergruppen für Erwachsene, Privatstunden, Pensionsboxen sowie Ausbildung von Pferden.

Weihnachtsreiten: Samstag, 19. Dezember, 19 Uhr. Reitstall Diana, Kornamtsweg 25. Anmeldung an info@reitstall-diana.ch.



Beim Auftritt wird das geflügelte Pferd zu einem Einhorn.

Fotos: pm.



Vielseitiges Können der Kinder.



Bei den Proben trugen die Reiter noch keine Kostüme.



Auch Springen gehört dazu.



Marcel Lorentz, Luca Studer (Lernender), Dario Lischetti und Michael Maier (Lernender) (v.l.n.r.) in der Werkstatt auf dem Hunziker-Areal. Foto: pm.

## Die Werchschiür hat eine Malerei eröffnet

Die Werchschiür hat im Hunziker-Areal im Leutschenbach neu eine Malerei eingerichtet. Neben Wohnen und Schreinerei hat das Unternehmen nun ein drittes Standbein in Zürich Nord.

Pia Meier

Die Malerei des Vereins Werchschiür ist in den Gewerberäumen im Hunziker Areal eingemietet. Der Verein erweitert damit sein Engagement in der beruflichen Integration von sprach-, hör- und lernbehinderten Jugendlichen sowie von Jugendlichen mit psychischen Problemen mit den eidgenössisch anerkannten Ausbildungen Maler EFZ und Malerpraktiker EBA. Die Jugendlichen werden von den beiden Malern Marcel Lorentz und Dario Lischetti ausgebildet. Diese professionellen Maler führen innert Kürze Arbeiten in ausgezeichneter Qualität und zu marktüblichen Preisen unter Einbezug der Malerlehrlinge für Privat- und Firmenkunden aus. Die Jugendlichen lernen aber nicht nur klassisches Malen, sondern auch Gipsen und Tapézieren. Weiter können Abklärungen und Arbeitstrainings absolviert werden. Die Malerei der Werchschiür ist

Mitglied im Verband. Zudem verfügt sie über das Umweltzertifikat der Vollzugsorganisation Umweltschutz Malergewerbe Kanton Zürich. Sämtliche Normen zum umweltbewussten Umgang werden erfüllt.

### Berufliche Integration

Der Verein Werchschiür bezweckt seit 30 Jahren auf gemeinnütziger Grundlage die berufliche und soziale Integration von Menschen mit Beeinträchtigungen, aber auch von Personen mit einer Massnahme der Justiz. Zur Erreichung dieser Ziele wird die Arbeitsintegration gefördert und Hilfe beim Wohnen angeboten. In den beiden Handwerksbetrieben der Schreinerei, diese besteht seit der Gründung des Vereins, und der Malerei werden qualitativ hochwertige Kundenaufträge ausgeführt. Das Motto der Werchschiür lautet «Menschlichkeit und Wirtschaftlichkeit».

Die Werchschiür betreibt insgesamt 28 Ausbildungs- und Dauerarbeitsplätze an drei Standorten in Seebach, Schwamendingen und Glattbrugg. Der Wohnbereich umfasst 15 betreute Wohnplätze, verteilt auf mehrere Wohngruppen in Seebach.

Malerei Verein Werchschiür, Genossenschaftsstrasse 11, 8050 Zürich. Telefon 044 302 78 26, Mail marcel.lorentz@werchschiur.ch.

## Ein Blick in die Grünhalde-Kochtöpfe

Zum ersten Mal seit der Renovation der Küche ermöglichte der Chef der Gastronomie, Marc Délitroz, den Bewohnerinnen und Bewohnern des Alters- und Pflegeheims Grünhalde, hinter die Kulissen des Verpflegungsbetriebs zu blicken.

Werner Egli

Durch die automatische Türe, die vom Speisesaal in die Küche des Heims führt, drängte sich kürzlich ein Dutzend Bewohnerinnen und Bewohner des Seebacher Heims in das Reich der Küchenbrigade. Sie standen dabei mitten in den Gerätschaften und Arbeitsplätzen, wo täglich dreimal die Gerichte bereitet werden, um dann vom fleissigen Servicepersonal an die Tische der rund 80 Pensionärinnen und Pensionäre sowie auf die Stationen und in die Zimmer der Bettlägerigen verteilt zu werden. Neben der Küche durften die Teilneh-



Grünhalde-Küchenchef Mario Mühlberger bei der Arbeit.

Foto: zvg.

mer auch das Lager besichtigen, in dem sich Schachteln, Kisten und Getränkekarassen türmen. Marc Délitroz verriet dabei den Interessenten, das für das Heim in Jahr 3,2 Tonnen Fleisch (95 Prozent aus der Schweiz), 5000 Liter Milch, 13 Tonnen Joghurt, 17 300 Liter Mineralwasser und 1,2 Tonnen Käse verarbeitet würden.

Die Grünhalde ist aber auch ein Lehrbetrieb. Neben denjenigen in der Pflege sind in der Küche zwei Lehrlinge daran, sich als Koch mit eidgenössischem Fähigkeitsausweis aus-

bilden zu lassen.

Dass über die Verpflegung in einem Altersheim regelmässig kritische Stimmen zu vernehmen sind, ist ganz normal. Diese Kritik verpufft aber in der Grünhalde nicht, denn bei regelmässigen Menüsitzungen haben die Kritiker Gelegenheit, ihre Meinung an der richtigen Stelle, nämlich beim Leiter der Gastronomie selbst, anzubringen. Es können auch Wünsche für Liebesspeisen geäussert werden, die dann in späteren Menüs eingebaut werden.

## Samichlaus besuchte die Seebacher Kinder

Samichlaus, Schmutzli und Eseli besuchten auch dieses Jahr die Seebacher Kinder auf der «Heu». Der Andrang von Familien mit vorwiegend kleineren Kindern war sehr gross.

Pia Meier

Wenn der Samichlaus mit den beiden Schmutzli und Eseli Pinocchio den Hang zur Grillstelle auf der «Heu» heraufkommt, steigt jeweils die Aufregung und bei einigen wohl auch der Puls, so imposant ist die Erscheinung des Mannes. Trotz nebligem Wetter hatte sich eine grosse Anzahl von Familien eingefunden. «Es hatte eher mehr Kinder als im vergangenen Jahr», meinte der Samichlaus. Er erzählte den Kindern die Geschichte vom schwarzen Schaf. Die Kinder sagten mehr oder weniger ge-



Der Samichlaus beeindruckte die Kinder und die Erwachsenen.

Foto: zvg.

konnt ein Versli auf oder sangen ein Lied, und Samichlaus und seine Helfer verteilten ihnen Mandarinen, Nüssli und anderes. Eine grosse Attraktion war das Eseli, das einige

Streichleinheiten von den Kindern bekam. Der Arbeiter Touring Bund (ATB) offerierte Tee und Würstli. Der Anlass war vom Quartierverein Seebach organisiert worden.