

HAUSZEITUNG
N°1/2019

FLUG POST

WIR MACHEN SIE GLUSCHTIG!



FREITAGS IST BACKTAG



Ich liebe Freitage im Quimby Huus, denn an diesem Wochentag riecht es bei uns verlockend nach Backstube! Es gibt doch nichts besseres als frisches, noch warmes Brot. Ich könnte auf vieles verzichten, aber nicht auf Brot. Alle Versuche, den Weizen vom Speisezettel zu streichen, sind kläglich misslungen ...

Auf Teigwaren könnte ich ja noch verzichten. Aber auf Brot? Vorallem nicht auf selbstgebackenes, dessen Duft einem stundenlang in die Nase zieht. Nein, darauf will ich nicht verzichten. Und ab und zu muss ich schon während dem Herstellungsprozess in die Backstube und ein wenig frischen Hefeteig stibitzen. Mmmhhhhh, auch das mag ich sehr.

Seit 19 Jahren wird im Quimby Huus Zopf und Brot gebacken, und es ist und bleibt eines der beliebtesten Angebote: sinnlich und lustvoll. Nach nur einem Arbeitstag ist das Produkt fix fertig und zum Kauf bereit. Ein so schnelles Resultat schaffen wir nur in diesem Atelier. Und ausserdem – die Bilder in dieser Flugpost zeigen es sehr schön – macht es auch noch grossen Spass.

Vielleicht macht auch Sie diese Flugpost gluschtig, wieder einmal einen richtig feinen, von Hand gekneteten Sonntagstagszopf oder ein feines Brot ohne Zusatzstoffe zu geniessen? Bei uns werden Sie fündig. Sie können die Backwaren nämlich auch bei uns kaufen.

Wir wünschen von Herzen «en Guete» und freuen uns auf Ihren Besuch.

Gabriela Kasper-Dudli
Institutionsleiterin

VOM RIECHEN, TASTEN, SCHMECKEN, SEHEN ÜBERS KNETEN, FORMEN, BACKEN UND VERKAUFEN

Unsere Backgruppe legt sich jeden Freitag zünftig ins Zeug. Mit vereinten Kräften und Fähigkeiten werden Brote, Silserli und Zöpfe für den Verkauf hergestellt. Und zwar mit Freude und Leidenschaft!

Jeden Freitag arbeiten wir im Backatelier mit sechs Klienten/-innen. Schon um 7 Uhr beginnt für uns Mitarbeiterinnen die Arbeit in der «Backstube», die wir in einer Wohnküche eingerichtet haben. Dann werden alle Teigarten (Silserli, Nussbrot, Vollkornbrot, Zopf, Maisbrötli und Ruchbrot) vorbereitet, damit diese genug Zeit haben zu gehen. Ausserdem werden die Arbeitsplätze eingerichtet. Um 9.30 Uhr treffen die Klienten/-innen ein, dann beginnen wir mit einem zweiten Knetvorgang. Noch vor der Pause werden die Brote geformt, so dass direkt nach der Pause mit Backen begonnen werden kann. Immer wieder streckt dann jemand den Kopf in die Küche, schnuppert und lobt den Duft der frisch gebackenen Brote.

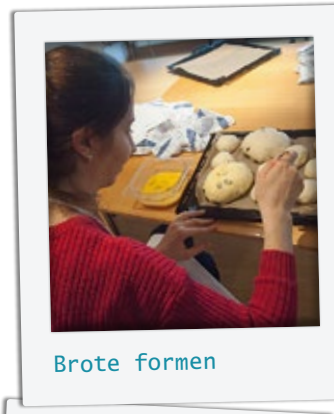
Sobald die Brotsäcke mit den bestellten Broten für die Kunden beschriftet sind und der Abwasch erledigt ist, beginnen wir mit

dem Verarbeiten der Zopfteiglinge. Besonders bemerkenswert ist, dass mittlerweile alle Klienten/-innen die hohe Kunst des Zöpfeln erlernt haben und ihr Wissen immer wieder an neue Mitarbeiter/-innen weitergeben. Gleichzeitig werden die vorbereiteten Bleche in die Öfen geschoben, damit die fertig gebackenen Brote vor dem Verpacken auskühlen können. Um 14 Uhr liegen schliesslich die bestellten Brote verpackt und noch warm zum Abholen oder für die hausinterne Auslieferung bereit.

Nach dem Verkaufen der Brote wird die Abrechnung gemacht, die Einkaufsliste geschrieben sowie die Küche aufgeräumt und gereinigt. Nach getaner Arbeit verlassen wir um 16 Uhr das Quimby Huus und freuen uns auf den verdienten Feierabend mit einem oder auch zwei Scheiben frischem Quimby-Zopf ...



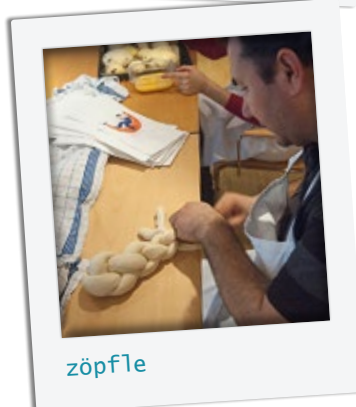
Teige gehen lassen



Brote formen



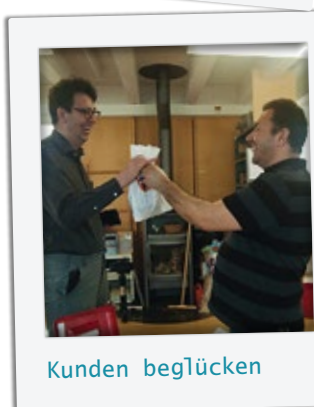
mit Kernen bestreuen



zöpfe



Säcke beschriften



Kunden beglücken

Sinn und Genuss – so könnte man das Backatelier auch nennen. Spricht es doch viele Sinne an und ersetzt an diesem Tag grad auch noch die Ergo-, Physio- und Wahrnehmungstherapie. Bewusst werden Zopf- und Brotteige von Hand geknetet; gerade dies macht dieses Atelier so wertvoll. Hier wird nicht in angestrenzter Therapie die Handfertigkeit geübt, sondern die Feinmotorik ganz unbewusst gefördert. Und wenn es dann ums Zöpfle geht, wird die Wahrnehmung auf die Probe gestellt: Geht es nun unten oder oben durch?

Nicht zu vergessen: das Teamwork. Nur in der Gruppe ist die Menge an Broten und Brötchen machbar. Gleichzeitig bereitet es grosse Freude, gemeinsam das Brot für unsere Kunden zu produzieren.

Theres Steinlin und Mona Hörtnagl
Verantwortliche Backgruppe

LUST AUF UNSER BROT?

Gerne können auch Sie bei uns Brote, Zopf und Brötli kaufen. Ihre Bestellung muss bis Donnerstagnachmittag bei uns eintreffen: 071 313 65 65.

Die Backwaren können am Freitag ab 14 Uhr im Quimby Huus abgeholt werden.

UNSERE AUSWAHL:

	300 g	500 g	1000 g
Zopf	2.40	4.00	8.00
Vollkornbrot	1.50	2.40	
Ruchbrot	1.50	2.40	
Maisbrot	2.20		
Maisbrötli	pro Stück: -.80		
Silserli	pro Stück: -.50		



Ich habe schon vor meinem Unfall gerne gebacken: türkisches Gebäck. Es ist für mich jetzt etwas schwieriger, aber ich backe noch immer gerne.
Cagla Ciritcioglu



Ich schätze, dass Backen eine Gruppenarbeit ist und doch jeder individuell arbeiten kann. Und dass man die Produkte am Schluss sieht.
Ivo Harder



Teig kneten gefällt mir. Ich kann richtig zupacken und so meine Hände besser kontrollieren. Und ich bin immer stolz wenn ich sehe was wir geschafft haben.
Brigitt Müller



Ich knete, zöpfle, tauche Silserli und schreibe Säcke an. Zöpfle liebe ich am meisten.
Petra Anderhalden



Wir machen super Brot, es schmeckt gut. Ich kann besonders gut zöpfle. Zöpfle ist lustig. Beim Verkaufen kann ich mit den Leuten schwatzen. Das gefällt mir.
Mehmet Kaya



Foto: Francesca Schellhaas / photocase.com

Wir waschen und bügeln

Flachwäsche, Bettduvets, Vorhänge, Haushaltswäsche, Bekleidung, Arbeitskleider ...

inkl. Hol- und Bringservice

Unsere Preisliste

finden Sie auf unserer Website:

www.quimbyhuus.ch

unter Dienstleistungen > Wäscherei.

Gerne besprechen wir mit Ihnen,

wie unsere Wäscherei-Dienstleistung für Sie aussehen kann.

Ihre Kontaktperson:

Xaver Baumgartner | 071 313 65 80

xaver.baumgartner@ovwb.ch

FAIR-TRADE-TOWN GOSSAU

Die Stadt Gossau erhält die Auszeichnung als Fair-Trade-Town. Bei diesem Anlass sind wir mit einem Verkaufsstand dabei.

11. Mai 2019 | 10:30–14 Uhr

Gymnasium Friedberg (Mensa), Gossau

PRODUKTE-VERKAUF IM QUIMBY HUUS

Montag bis Freitag

10–11.30 Uhr und 14–17 Uhr

Weitere Infos

zu unseren aktuellen Veranstaltungen finden Sie auf: www.quimbyhuus.ch

Weitere Infos auf:

www.quimbyhuus.ch

NEU

RÜSSEL AN SCHWANZ AN HORN AN ...

Weitere
Produkte auf:
[www.
quimbyhuus.ch](http://www.quimbyhuus.ch)
unter
Produkte



Sven



Max



Paula

Elch Sven, Elefant Max und Nashorn Paula sind die neuen Mitglieder der Quimby-Familie. Die Nachziehtiere sind aus unbehandeltem Ahornholz mit Stoffohren und -schwanz und einer Baumwollschnur aus-

gestattet. Die Herzen der Quimby-Mitarbeiterinnen haben die rollenden Begleiter im Nu erobert. Bestimmt tun sie dies bald auch mit manchem Kinderherz und werden geschätzte Freunde ...

Grösse: ca. 23 cm lang und 16 cm hoch
Preis: jedes Tier CHF 45.–

Für Bestellungen & Auskünfte wenden Sie sich bitte ans Team der Holzwerkstatt: 071 313 65 65.

SO KÖNNEN SIE UNS UNTERSTÜTZEN

SPENDENKONTO Postkonto: 61-435215-4, IBAN CH87 0900 0000 6143 5215 4, zu Gunsten von: OVWB, Brauerstrasse 96, 9016 St.Gallen

Wichtig: Bitte Vermerk (Verwendungszweck) **Spende Quimby Huus** anbringen!

IMPRESSUM

Quimby Huus – Eine Institution des OVWB | Gsellstrasse 24 | 9015 St.Gallen | www.quimbyhuus.ch

Redaktion: Quimby Huus | Fotos Backgruppe: Mona Hörtnagl | Fotos/Layout: Astrid Gmünder | Druck: Quimby Huus | erscheint 2 x jährlich

Flugpost abonnieren: Bitte senden Sie uns eine Mail an quimbyhuus@ovwb.ch oder rufen Sie uns an auf 071 313 65 65

