

Aus der Praxis – für die Praxis

Aktivitätenlexikon | Ö

Ö wie Österreich

(sg) In den Birkacher Kaffeerunden suchen wir nach Wörtern mit dem Anfangsbuchstaben Ö. Das ist gar nicht so einfach, den meisten Gästen fallen Wörter ein, in denen im Wort ein ö enthalten ist. Doch das Gute liegt so nah, *Österreich* ist ja unser Nachbarland, und alle Damen und Herren waren schon einmal dort.

Ein Herr erzählt mit einem Lächeln auf dem Gesicht: »Ich liebte die Kaffeehäuser in Wien, da gab es immer leckere Süßigkeiten, ich hatte viel Zeit und Ruhe und habe dann auch immer die hübschen Damen beobachtet!« Wir amüsieren uns köstlich darüber. »Sie sind aber einer!«, erwidert eine Dame mit einem breiten Grinsen. Nun ist das Eis gebrochen, und allen Gästen fällt etwas zu Wien ein.

Ein Herr erzählt von seinem Ausflug in den Wiener Prater und der Fahrt im Riesenrad. Eine Dame war sogar im berühmten Hotel Sacher und hat dort die ebenfalls berühmte Sachertorte genossen. Am bekanntesten sind aber die Sissi und der Franzl. Wir erinnern uns an die »schmalzigen, aber so schönen« Sissi-Filme mit Romy Schneider, Karl-Heinz Böhm und Gustav Knuth. Meistens kamen diese Filme in der Weihnachtszeit im Fernsehen. Ein Herr wirft spontan ein: »So ein Kram, aber meine Frau hat das immer angeschaut, und ich hatte meine Ruhe!« So geht unsere Unterhaltung lustig und beschwingt weiter. Wir lauschen gemeinsam dem bekannten Wiener Walzer »An der schönen blauen Donau« und bewegen uns im Sitzen dazu. Einigen Gästen »juckt« es in den Beinen!

»Ich kenne Österreich eigentlich nur von unserer Fahrt nach Italien«, berichtet eine Dame. »Mir wurde immer übel, wenn mein Vater die vielen Kurven gefahren ist.« Österreich hat ja nun viele bekannte Berge und Passstraßen, wir denken an den Großglockner, den Brenner, an das Timmelsjoch und natürlich auch an den Dachstein.



Österreich ist bekannt für zahlreiche kulinarische Genüsse wie Sacher-Torte und Wiener Schnitzel.

Einige Gäste waren zum Skifahren und natürlich auch zum Wandern in Österreich unterwegs. Wir erinnern uns an Kniebundhosen, rotkarierte Hemden und schwere Lederwanderstiefel. Während der Wanderungen gab es meistens ein Vesper, das von Vater und Mutter im Rucksack transportiert wurde. Wenn die Kinder nicht mehr laufen wollten, gab es Spiele zur Ablenkung. Wir probieren es gemeinsam aus: »Ein Hut, ein Stock, ein Regenschirm und vor, zurück, zur Seite, ran.« »Wenn wir werden wie die Kinderlein«, wirft eine Dame amüsiert ein.

»Es gibt aber auch viele Seen in Österreich«, berichtet ein Herr. Natürlich fällt uns sofort das »Weiße Rössl vom Wolfgangsee« ein, und wir schauen gemeinsam das Video an. *Peter Alexander* spielte hier die Hauptrolle. Er war ein sehr bekannter Sänger und Entertainer und war für seinen »Wiener Charme« bekannt.

Ein weiteres bekanntes Lied von Peter Alexander war »Salzburger Nockerln«, welches uns an die leckeren, süßen Mehlspeisen erinnert. Wem schmeckt nicht eine gute Sachertorte, Topfentorte und natürlich ein guter Apfelstrudel. Es gäbe noch viel zu erzählen – über das berühmte Wiener Schnitzel, die leckeren Suppen und Schmankerln, die Wiener Oper, das Burgtheater, das Neujahrskonzert, über Salzburg und bekannte Persönlichkeiten aus Kultur und Sport: *W. A. Mozart, Hans Moser, Paul Hörbiger, Toni Sailer, Franz Klammer ...*, aber wir haben Kaffeedurst und freuen uns auf einen leckeren Apfelstrudel mit Vanilleeis.

Zum Abschluss des Nachmittags hören wir die *Kleine Nachtmusik* von *Wolfgang Amadeus Mozart*.

Alle Abb.: © commons.wikimedia.org
Sachertorte: Häferl | CC-BY-SA 3.0-at
Wappen: Austria Bundesadler
Schnitzel: Kobako | CC-BY-SA-2.5

So feiern unsere Nachbarn

Weihnachten in Österreich



In Österreich wird das Weihnachtsfest ähnlich wie bei uns gefeiert. Es gibt einen traditionellen Christbaum, und am Heiligen Abend kommt das Christkind.

Einen besonderen Unterschied gibt es allerdings in unserem Nachbarland: Der Ort mit dem Ortsnamen *Christkindl* im Unteren Steyrtal in Oberösterreich. Der Ort hat eine Wallfahrtskirche »Zum Christkindl unterm Himmel« und ein Sonderpostamt: *4411 Christkindl*.

Tausende, direkt an das Christkindl adressierte Kinder-

briefe und -wünsche werden in diesem Sonderpostamt beantwortet. Leider können nicht alle Wünsche erfüllt werden, aber jedes Kind bekommt eine Antwort vom Christkind. Es gibt sogar einen Sonderpoststempel. Dazu passt auch die schöne Geschichte von *Sabine Ludwigs*: *Ich habe das Christkind gesehen*,



die Sie unter <https://advent-austria.at/ich-habe-das-christkind-gesehen> finden.

Zu Weihnachten gehört auch ein gutes Mahl. Traditionell werden auch in Österreich in vielen Familien »Würstl mit Erdäpfelsalat« (Rezept dazu auf Seite 16; wir haben dem Erdäpfelsalat noch »Vogelnsalat« = Feld- oder Ackersalat hinzu gefügt) gegessen, wobei es natürlich in jedem Bundesland zudem besondere regionale Spezialitäten gibt.

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

Auch in den Betreuungsgruppen in Birkach bereiten wir uns auf das große Fest vor. Wie jedes Jahr gestalten wir gemeinsam unsere Weihnachtskarte. Dieses Jahr werden verschiedene Häuser und Kirchen hergestellt. Es wird abgepaust, geschnitten, geklebt und gestaltet. Unsere Karte trägt den Namen *Lichterglanz in Birkach*. Wir sind alle wieder sehr stolz auf unser Werk und freuen uns, dass es das Cover dieser Zeitung ziert und als Weihnachtskarte als kleiner Gruß an Sie diesem Heft beiliegt.



Weihnachtlicher Basteltipp



Gestalten Sie Ihre eigenen Weihnachtskarten – mit bunten Knöpfen, kleinen Astscheibchen aus Holz und funkelnden Glitzersteinen.

☆☆☆☆☆☆☆☆

*Besinnliche Lieder, manch' liebes Wort
Tiefe Sehnsucht, ein traurer Ort.
Gedanken, die voll Liebe klingen
Und in allen Herzen schwingen.*

*Der Geist der Weihnacht liegt in der Luft
Mit seinem zarten lieblichen Duft.
Wir wünschen Euch zur Weihnachtszeit
Ruhe, Liebe und Fröhlichkeit.*

(Verfasser unbekannt)

☆☆☆☆☆☆☆☆

Wir von der Betreuungsgruppe Stuttgart-Birkach wünschen allen Menschen in Nord, Süd, Ost und West eine schöne, friedliche Advents- und Weihnachtszeit!



Anregungen/Stichworte

zur Aktivierung mit dem Buchstaben **Ö**



Öffentlichkeit Standen Sie mal im Rampenlicht der Öffentlichkeit? Wie ging es Ihnen dabei? Welche Menschen stehen besonders in der Öffentlichkeit? Politiker, Stars, Mitglieder aus Königshäusern ... Amt für öffentliche Ordnung: Anträge, Wartezeit, Bürokratie – welche Erfahrungen haben Sie da? ...

Öffner Es gibt im Leben so manchen Öffner: den Türöffner (Türklinge) an der Haustür, Türöffner in Familie, Beruf, Freizeit, ins Glück. Portier als Türöffner im Hotel. Flaschenöffner, Dosenöffner ...



Öffnung Auch kennen wir viele Öffnungen – allgemein gesagt sind das freie Stellen (Löcher), die den Zugang zur anderen Seite ermöglichen: im Haus die Fenster-/Türöffnungen, am Menschen die Körperöffnungen. Kennen Sie weitere Öffnungen? Meist braucht man zum Öffnen einen Schlüssel. Eine zweite Bedeutung ist das aktive Öffnen von Verslossenem: Geschäftsöffnung, Grenzöffnung, Feiertags-/Sonntagsöffnung ... → Das führt uns zu den ...



Öffnungszeiten Standen Sie schon einmal vor verschlossener Tür und stellten fest, dass Sie die Öffnungszeiten nicht beachtet hatten? Warum gibt es Öffnungszeiten und welche kennen Sie? ...

(Nadel-)Öhr Besonders die Damen dürften diese Herausforderung kennen: das kleine Loch, meist länglich-oval, am Ende einer Nähnadel, durch welches das Nähgarn eingefädelt und so der Faden fürs Handarbeiten gehalten wird. Wie ist es Ihnen beim Einfädeln ergangen? ...

Öhringen Die Stadt im Nordosten Baden-Württembergs, ca. 25 km östlich von Heilbronn entfernt, hat über 25.000 Einwohner und ist die größte Stadt des Hohenlohekreises. Waren Sie schon mal dort, kennen Sie weitere Orte im Hohenlohekreis? ...

Ökologie Die Ökologie (»Lehre vom Haushalt«) ist die Bezeichnung für die Gesamtumweltsituation; als »ökologisch« wird ein Handeln bezeichnet, das schonend mit Umweltressourcen umgeht ...

Ökumene Gehören Sie einer religiösen Gemeinschaft an? Evangelisch, katholisch, neuapostolisch ...? Finden Sie Gemeinsamkeiten und Unterschiede der verschiedenen Religionsgemeinschaften. Christliche Feste: Taufe, Hochzeit, Trauerfeier ...

Öl Welche Öle kennen Sie? Salat- und Speiseöle: Sonnenblumen-, Kürbis-, Oliven-, Raps-, Lein-, Walnussöl. Erinnern Sie sich noch an das Sonnenöl von Piz Buin? Erdöl, Ölkrise in den 70er-Jahren, autofreie Sonntage ...



Ein einfaches Rezept aus Österreich
für Menschen mit Demenz
Grießnockensuppe
für vier Personen



Man braucht

- Rührschüssel
- Topf | Schneebesen
- Schöpflöffel | Löffel



Zutaten

- 100 g Grieß | 50 g weiche Butter
- 1 Ei | 1 Prise Salz | 1 Prise Muskat
- 1 Liter Gemüsebrühe
- Schnittlauch/fein geschnitten



Schritt 1

- Das Ei mit der Butter verrühren
- Mit Salz und Muskat würzen



Schritt 2

- Grieß unterheben und gut verrühren, damit eine glatte Masse entsteht
- 10 Minuten ruhen lassen



Schritt 3

- Haselnussgroße Stücke abstechen und ovale Nocken formen
- In kochendem Wasser 10 Minuten leicht köcheln lassen
- Hitze reduzieren und nochmals 10 bis 15 Minuten ziehen lassen



Schritt 4

- Gemüsebrühe aufkochen
- Einige Nocker vorsichtig in einen Suppenteller legen und mit dem Schöpflöffel Brühe darüber gießen
- Schnittlauch darüber streuen
- Heiß servieren

Guten Appetit!



© stock.adobe.com | Printemps



**Sprichwörter
und Redewendungen mit Ö**

- Öl ins Feuer gießen
- Das geht runter wie Öl
- Öl auf die Wogen gießen

Ein einfaches Rezept aus Österreich
für Menschen mit Demenz

Erdäpfel-Vogerlsalat

(bei uns bekannt als

Kartoffelsalat mit Feld-/Ackersalat)

für vier Personen



Man braucht

- Rührschüssel | Sieb | Topf
- Schneebesen | Schneidebrett
- Messer | Salatbesteck



Zutaten

- 800 g Kartoffeln (Erdäpfel)
- 100 g Feldsalat (Vogerlsalat)
- 3 kleine rote Zwiebeln
- 100 ml Gemüsebrühe
- 4 EL Rapsöl | 2 TL Senf/mittelscharf
- 4 EL Weißwein-Essig
- Salz | Pfeffer



Schritt 1

- Kartoffeln kochen, bis sie weich sind (ca. 20–25 Minuten; Stichprobe mit dem Messer)



Schritt 2

- Wasser abgießen (Sieb)
- Kartoffeln auskühlen lassen, dann schälen und kleinschneiden



Der Salat passt als Beilage hervorragend zu Lachs, Wiener Schnitzel, Würstchen und vielem mehr.



Schritt 3

- Rote Zwiebeln schälen und kleinschneiden



Schritt 4

- Gemüsebrühe, Senf und Öl mit Salz und Pfeffer verrühren und so eine Marinade herstellen



Schritt 5

- Klein geschnittene Kartoffeln, Zwiebeln und die Marinade vermengen
- Ca. 30 Minuten ziehen lassen



Schritt 6

- Der Feldsalat wird nicht mariniert, sondern nur auf dem Kartoffelsalat verteilt

Guten Appetit!

Ein einfaches Rezept aus Österreich für Menschen mit Demenz

Kaiserschmarrn

für vier Personen

Der fluffige Pfannkuchen gehörte zu den Lieblings-Süßspeisen des österreichischen Kaisers Franz Joseph I. (1830–1916).



Kaiser-Porträt:
© commons.wikimedia.org
Dorotheum | CC-PD-Mark



Man braucht

- Rührschüssel | kleines Sieb
- Pfanne | Pfannenwender | Teller
- Löffel | Schneebesen | zwei Gabeln



Zutaten

- 250 ml Milch | 2 EL Zucker | 3 Eier
- 175 g Mehl | 1 TL Backpulver
- 1 Prise Salz | 1 Pk Vanillezucker
- 1 EL Öl | etwas Puderzucker



Schritt 1

- Die kalte Milch mit Zucker, Eiern und Salz glattrühren



Schritt 2

- Das Mehl mit dem Backpulver gut mischen – das Backpulver darf keine Klümpchen haben!



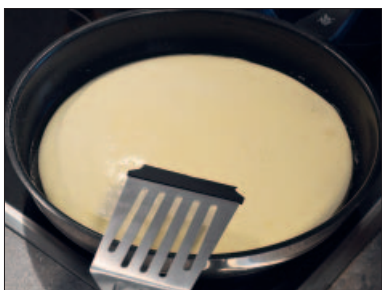
Schritt 3

- Mehlgemisch unter die Milchmischung rühren, bis ein glatter Teig entsteht



Schritt 4

- Das Öl in der Pfanne erhitzen



Schritt 5

- Den gesamten Teig vorsichtig in die Pfanne gießen
- 3 bis 4 Minuten langsam bei geringer Hitze goldbraun backen



Schritt 6

- Mit dem Pfannenwender vorsichtig wenden
- In weiteren 3 bis 4 Minuten die Rückseite goldbraun ausbacken



Schritt 7

- Pfannkuchen mit den beiden Gabeln in Stücke zerpfücken, mit Puderzucker bestäuben und warm servieren
- Dazu passt Zwetschgenkompott oder Apfelmus

Guten Appetit!

Alle Rezeptfotos: © AGBW | Saskia Pajot