



Musiker*innen proben im Gottlob-Freithaler-Haus



Die Instrumentalist*innen hatten viele musikalische Überraschungen im Köcher. SGS-Mitarbeiterin Martina Baumgartner (unten) sollte sogar den Taktstock schwingen. Die Musiker*innen zeigte sich milde, spielten ohne auf den Takt zu schauen und gaben der unmusikalischen Taktstockanfängerin das Gefühl vom Fach zu sein.

Die Leiterinnen des SGS-Alltagsbetreuungsteam Petra Dufner und Susanne Schrade fragten mehrere Blaskapellen und Chöre in der Region an, mal eine ihrer Proben im Gottlob-Freithaler-Haus abzuhalten.

Für die Bewohner des Pflegeheims, die selbst kein Konzert mehr außerhalb des Hauses besuchen könnten, sei dies ein Erlebnis, schrieben sie den Dirigenten und Chorleitern.

Musikdirektor Ralf Vosseler von der Stadt- und Feuerwehrkapelle Schiltach kam dem Wunsch

gerne nach und bestellte mehr als 30 Musiker zur ersten Probe in diesem Jahr in den Schloßbergsaal. Dort übten die Instrumentalisten nicht nur neue Stücken, sondern zeigten, was eine moderne Blaskapelle heute so alles können muss.

Gerne erklärte Vosseler Wissenswertes zu Holz- und Blechblasinstrumenten, Registern und der Entwicklung der Blasmusik seit der Renaissance.

Die Zuhörenden genossen nicht nur die Erklärungen, sondern auch die vielfältigen Musikstücke. Rund zwei Stunden lang wippten Füße,



klotschten Hände und schnippten Finger im Takt.

Der Abend mit den außergewöhnlichen Gästen war ein besondere Erlebnis. Die Musiker*innen stießen auf große Aufmerksamkeit, Bewunderung für deren Können und Dankbarkeit für einen Hörgenuss, der lediglich den Pflegeheimbewohnern galt.

Prognose des Deutschen Wetterdienstes

(Stand 29. Januar)

Mo 29.01.	Di 30.01.	Mi 31.01.	Do 01.02.	Fr 02.02.	Sa 03.02.	So 04.02.
10/ 0 Grad wolkig Regen 25 %	12/ 2 Grad bedeckt Regen 35 %	10/ 4 Grad bedeckt Regen 25 %	8/ 5 Grad leichter Regen Regen 90 %	8/ 5 Grad bedeckt Regen 5 %	11/ 5 Grad leicht bewölkt Regen 0 %	9/ 4 Grad leicht bewölkt Regen 0 %

Bauernkalender

„Sind im
Januar
die Flüsse
klein,
gibt's im Herbst
einen guten Wein.“



Schnurren im Treffpunkt: „Nur die Wahrheit verzählt“



Menüplan: Die hauseigene SGS-Küche serviert zu jedem Menü eine Suppe und einen Nachtisch.

	Suppe Nachtisch	Menü I	Menü II
gelb markiert: leichte Vollkost			
Montag 29.01.	Zuchnicremesuppe; Kirschquarkdessert	Bauernfrühstück mit Speck, Zwiebeln, Ei und Eisbergsalat	Pichelsteier Eintopf mit Rind/ oder (veg.) mit Kräutern
Dienstag 30.01.	Tomatensuppe; Latte-Macchiato- Milchreis	Makkaroni mit fruchtiger Tomatensoße und Reibekäse	Kartoffelspalten mit Kräuter- quark und Hähnchenbrust- streifen
Mittwoch 31.01.	Kartoffelcremesuppe; Eiskaffeeputting	gebackener Fleischkäse mit Soße und Kartoffelstampf	Pfannkuchen gefüllt mit Spinat und Hirtenkäse sowie Kräutertopping
Donnerstag 01.02.	Paprikasuppe; Melonendessert	Frikadelle mit Pilzsoße, Nudeln und Gemüse	Rote-Beete-Puffer mit Schnittlauchsoße und Salat
Freitag 02.02.	klare Gemüsesuppe; Orangencreme	Fisch-Cordon-bleu mit Remoulade und Kartoffel- Endiviensalat	Grießschnitte mit Zimt-Zucker und heißen Kirschen
Samstag 03.02.	Champignoncremesuppe; Windbeuteldessert	Spaghetti Bolognese mit Hartkäse und grünem Salat	Spaghetti mit Tomatensoße, Hartkäse und grünem Salat
Sonntag 04.02.	Grießklößchensuppe; Schokoladenmousse	Spießbraten vom Schwein mit Soße, Kartoffeln und Blumenkohlgemüse	Blumenkohlmedaillon mit Soße und Kartoffeln