

SICHTWECHSEL

Maurin Malär, Gemeindepräsident von Vaz/Obervaz hospitierte im Alters- und Pflegeheim Parc

mm. Bereits zum zweiten Mal seit seinem Amtsantritt am 1. Januar 2022 arbeitete der Gemeindepräsident von Vaz/Obervaz im Alters- und Pflegeheim Parc in Lenzerheide mit. Nachdem er beim ersten Einsatz ausschliesslich im Pflegebereich eingesetzt wurde, lernte er in diesem Jahr zwei Bereiche im Parc kennen. Am frühen Morgen startete er auf der Pflege. Zusammen mit der Pflegehelferin Ivana Frischknecht half er mit, die Bewohnerinnen und Bewohner aufzunehmen, die Morgentoilette durchzuführen und sie anzuziehen. Anschliessend begleitete er sie zum Frühstück. Nach der Pause wurde er in der Reinigung eingesetzt.

Gemeinsam mit Nadine Cantieni, der Teamleiterin Reinigung, reinigte der Gemeindepräsident die Bewohnerzimmer inklusive Nasszellen sowie die Gemeinschaftsräume. «Ich schätze den Austausch mit unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sehr und finde es eine spannende Abwechslung, in ihren Alltag einzutauchen. Zudem lerne ich so die Abläufe in mir weniger bekannten Abteilungen und somit den Gemeindebetrieb besser kennen. Am meisten beeindruckt hat mich die Herzlichkeit der Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter», meinte Maurin Malär nach seinem halbtägigen Einsatz im Alters- und Pflegeheim Parc.



Gemeinsam mit Nadine Cantieni reinigt Maurin Malär ein Bewohnerzimmer.

Bilder Alters- und Pflegeheim Parc



EINE BOWL VOLL SUPERFOOD

Wenn Indien auf Grossbritannien trifft, entsteht im Bräter etwas Fantastisches – zum Beispiel der Mulligatawny Eintopf mit zartem Hühnchen, Süsskartoffel, Karotten, Apfel, Sellerie, Zwiebel und einer Extraprise exotischer Gewürze

Der würzige Mulligatawny Eintopf gehört seit der zweiten Hälfte des 19. Jahrhunderts zum festen Bestandteil der britischen Küche und basiert auf einem indischen Rezept. Die erste schriftliche Erwähnung dieser Mahlzeit stammt aus dem Kochbuch «The Cook's Oracle» des Arztes, Musikers und Optikers William Kitchiner, der in Grossbritannien als Erfinder der Kartoffel-

chips und des modernen Teleskops galt. Das ursprüngliche Gericht war mehr als Suppe bekannt und bestand aus Hühnerbrühe mit einer weissen Zwiebel, einer Chilischote sowie gemahlenem Ingwer, Kurkuma, Currypulver und schwarzem Pfeffer. Kitchiner empfahl, das Geflügel nach der Hälfte der Garzeit dem Eintopf zu entnehmen, in Stücke zu schneiden,

knusprig zu frittieren und kurz vor dem Servieren dem Eintopf wieder beizugeben. Heute wird dieser delikate Eintopf besonders im Winter geschätzt, denn er wärmt von innen und tut gut bei Erkältungen. Ausgelöffelt wird der Mulligatawny Eintopf zwischen dem 28. Februar und 4. März in der Essmanufaktur La Vatga, täglich zwischen 12 und 14 Uhr. Oder wer will, kann sich diesen Eintopf auch als Take Away-Angebot vor Ort abholen.

Alle One-Pot-Gerichte in der laufenden Wintersaison lassen sich unter www.lavatga.ch entdecken.

Anzeige



LAVATGA
restaurant@lavatga.ch
T 081 515 07 07
www.lavatga.ch

Öffnungszeiten
Mittag 12 – 14 Uhr
Abend 17 – 22 Uhr

Beachten Sie unsere
Ruhezzeiten unter
www.lavatga.ch.