

Gedichte

Wir benehmen uns,
als seien Bequemlichkeit und Luxus
das Wichtigste im Leben.
Dabei brauchen wir,
um wahrhaft glücklich zu sein,
doch vor allem etwas, was uns begeistert.

Dietrich Dorenbeck

Welch ein Glück,
dass es die einfachen Dinge immer wieder gibt,
immer noch Felder und rauschende Bäume
und den Mond am Himmel,
so hoch aufgehängt,
dass ihn niemand dem Nachbar zum Trotz
herunterschießen kann.

Karl Heinrich Waggerl

„Die Zzeleure!“
Es hat mich oft gar sehr verbrochen,
daß man mich nur die Zzeleure heißt.
Viel Tränen hab' ich schon vergossen
daß Gott so klein mich bleiben ließ
Doch jetzt hab' ich mir Zeit genommen
u. überdacht es mir recht
da bin ich endlich drauf gekommen
es sei denn doch gar nicht so schlecht.
Es sagt ein wahr' Wort aller Guten
daß alles Zzeleure heilig ist
weil man die Siebenswürdigkeiten
ja niemals nach der Eile müßt.
Uns kümmeret Wetter nicht noch Stürme
wir können immer ruhig sein
der Blitz schlägt öfter in die Türme
als in die nied'eren Hütten ein.
Wir wissen besser zu gefallen
wir schliefen leichter uns im Zoch
u. wenn wir Zzeleuren auch mal dalten
so fallen wir doch nicht so hoch
Noch eines mücht' zum Schluß ich sagen
es soll hier nicht verschwiegen sein
ich müß die „Großen“ einmal fragen
Wen lud der Steiland zu sich ein?
Er selbst hat uns im Schutz genommen
Es sprach der Spender allen Licht's
die Zzeleuren laßt zu mir kommen
doch von den „Großen“ sag' er nicht's
Ernestine Dietrich

Sauerkraut – selbst eingelegt

großes Fass oder Steintopf mit Rand erhältlich im Baumarkt oder Gartenfachhandel

Kraut gehobelt Menge je nach Größe des Fasses (z.B. 10 kg)

Salz bei 10 kg zirka 50 g Salz

nach Geschmack

Lorbeerblätter, Wacholderbeeren

Dill, Kümmel

Senf- und Pfefferkörner

Das Fass sauber waschen und trocknen lassen.

Das gehobelte Kraut mit dem Salz vermischen. Den Boden und während des Befüllens die Seitenwände mit sauberen Krautblättern auslegen.

Lagenweise – immer zirka 10 cm dick -

Kraut in das Fass einfüllen und bei jeder Lage stampfen bis sich Brühe bildet. Zwischen den Lagen immer die gewünschten Gewürze einstreuen. Überschüssiges Krautwasser abschöpfen.

Als Abschluss werden wieder saubere Krautblätter, dann ein Stück Leinwand oder ein sauberes Tuch gelegt. Darauf kommt ein Holzdeckel, der mit einem sauberen, schweren Stein beschwert wird, so dass die Lauge bis an ihn heranreicht.

Wird kein Brett mit Stein zum Beschweren eingesetzt, muss der Rand des Fasses mit Wasser gefüllt werden und soll während des Gärvorgangs immer befüllt bleiben (regelmäßig kontrollieren!).

Zwei bis drei Tage soll das Fass in einem warmen Raum stehen, dann kommt es in den Keller. Nach ca. 6 Wochen ist das Kraut fertig und kann portionsweise entnommen werden.

Bei der Zubereitung sowie bei der Entnahme des Krautes muss immer auf Sauberkeit geachtet werden. Nach der Entnahme Stoff, Brett und Stein bzw. Wasserrand immer wieder einsetzen.

aufgeschrieben von
Katharina Bartels

In der Redaktionssitzung, in der dieses Rezept vorgestellt wurde, erzählten die Redaktionsmitglieder, dass früher das Einmachen von Kraut in jedem Haushalt üblich war. Als Kind sei es immer ein großes Vergnügen gewesen: Nachdem die Sauberkeit der Füße kontrolliert wurde, durften sie das Kraut in den Fässern einstampfen und natürlich das rohe Kraut gleich kosten.

Kürbis – das Herbstgemüse

Weltweit gibt es über 800 verschiedene Sorten Kürbis. Sie gehören zur gleichen Familie wie Melonen und Gurken. Beim Einkauf sollte auf eine saubere und unverletzte Schale und einen trockenen Stiel geachtet werden.

Kürbis hat nur ca. 20 kcal pro 100 g Fruchtfleisch. Neben Ballaststoffen, Mineralstoffen (Calcium und Eisen) und Vitamin C ist besonders Beta-Carotin (Provitamin A) enthalten. Es schützt das Herz, stärkt unser Immunsystem und hat krebshemmende Eigenschaften.



Genauso groß wie seine Sortenvielfalt sind auch die Zubereitungs- und Verarbeitungsmöglichkeiten für zum Beispiel Suppen, Pürees, Aufläufe oder Kuchen.

Anschließend zwei Kürbis-Rezepte zum Ausprobieren.

Kürbisquiche

für 4 Personen

Für den Teig:

225 g Mehl

110 g Butter

1 TL Salz

ca. 50 ml Wasser

(nach Bedarf)

zu einem glatten Teig verkneten.

etwas Fett

Mehl zum Bearbeiten

Mit

eine Springform von 30 cm Durchmesser ausfetten.

Teig auf bemehlter Arbeitsfläche dünn ausrollen und Springform damit auslegen; einen 2 cm hohen Rand hochziehen. Die Form eine Stunde kalt stellen.



Für den Belag:

300 g Kürbis	schälen, waschen und grob raspeln.
2 Zwiebeln	und
125 g Frühstücksspeck	in kleinen Würfel schneiden.
1 Bund Petersilie	hacken und
1 Bund Schnittlauch	schneiden.
125 g Emmenthaler	reiben.
250 g Schmand	mit
3 Eier	und Emmenthaler gut verrühren und die Masse mit
Salz	und
schwarzem Pfeffer	abschmecken.
Fett zum Braten	in einer Pfanne erhitzen. Darin Frühstücksspeck und Zwiebeln leicht anbraten.

Alle vorbereiteten Zutaten vermischen und auf den Teig verteilen. Im vorgeheizten Ofen bei 200 Grad 45 Minuten backen.

Vor dem Anschneiden etwas ruhen lassen und mit Schnittlauch garnieren.

Dazu passt knackiger Salat und ein Glas Wein. Guten Appetit!

Kürbissuppe

100 g Kartoffeln	schälen und würfeln.
250 g Kürbisfleisch	würfeln.
50 g Porree	in Ringe schneiden und in
1 EL Butter	andünsten.
	Kartoffeln und Kürbis zufügen,
	anbraten und
Salz	leicht salzen.
	Mit
1 Liter Gemüsebrühe	aufgießen und alles zugedeckt ca. 20 Minuten garen.
	Anschließend
Pfeffer, Muskat, Majoran	
1 TL Honig	und
1 EL Sauerrahm	unterziehen. Mit einem Mixer pürieren. Mit
1 EL Sauerrahm	
1 EL gerösteten Kürbiskernen	und
Majoran	garnieren.

Die Kraniche kehren zurück

Vor 40 Jahren stiftete Altbürgermeister Anton Schmid für das BRK Gulielminetti-Altenheim eine preisgekrönte Kranichgruppe, geschaffen von Bildhauer Martin Wank. Die filigranen Beine der fünf Vögel fielen irgendwann einmal einem Rasenmäher zum Opfer. Jahre später entdeckte man zwei der Tiere im Schutt und weitere Nachforschungen führten zu den anderen Tieren. Durch die großzügige Unterstützung von Walter Schilhansl war es nun möglich, die zeitlos schönen Bronzefiguren durch den Sohn des Künstlers, Christoph Wank aus Marktoberdorf, wieder instand zu setzen und im Oktober im Garten des Heimes aufzustellen.

Walter Schilhansl freute sich ganz besonders über die Rückkehr der Kraniche, da er als junger Mann in seiner Freizeit bei seinem Freund Wank in der Bildhauerwerkstatt mitgearbeitet hat und bei der Entstehung dieser Kraniche von Anfang bis Ende dabei war.

Herr Richard Jörg von der Stadt Marktoberdorf übernahm den Transport der Kranichgruppe. Hausmeister Martin Süß, Walter Schilhansl und der Bildhauer Christoph Wank halfen gemeinsam, die schweren Vögel abzuladen.



In seiner Ansprache betonte Walter Schilhansl:

Kraniche – wie auch andere Tiere in der Natur – wittern manchmal Gefahren, bevor wir Menschen sie in unserer Grobheit erkennen. Diese Vögel lauschen auf irgend etwas in der Luft, das gefährlich werden könnte. Sie recken ihre Hälse in den Himmel, bereit zur Flucht und zum Wegflug. Wir sollten die empfindsame Natur, die Kreaturen und die Kraniche beobachten. Sie geben uns auch heute Warnzeichen über unseren fahrlässigen Umgang mit unserer Erde und allen Mitgeschöpfen. Das war die ganz ernsthafte Aussage des Bildhauers Martin Wank zu seiner Zeit gewesen. Und dieses wirklich große Kunstwerk ist heute so aktuell wie vor 40 Jahren.

Gerade ältere Menschen haben ein besonderes Gespür (das ist der Reichtum des Alters) wieder sensibler werden zu können. Und das besondere Gespür liegt auch darin, eine wirkliche Schönheit zu erkennen. – Und diese Kraniche sind schön, zeitlos schön.

Mehrere Heimbewohner, stellvertretender Kreisgeschäftsführer Josef Rapp, ehemaliger Bürgermeister Franz Schmid und Frau Dauner verfolgten gespannt das Eintreffen und Auf-



stellen der Kranichgruppe im Garten. Heimleiterin Renate Dauner nahm das Kunstwerk in Empfang und bedankte sich recht herzlich bei allen Förderern.

Gurkensuppe

**Zwiebeln, Karotten, Sellerie
Kartoffeln
Olivenöl**

und
in
leicht anbraten, kochendes Wasser dazugeben und dann
mit einer guten
würzen.

**Suppenbrühe
Kleingepressten Knoblauch
Ingwer**

und
dazugeben.

1 Glas Salzgurken

fein hobeln und zusammen mit der Flüssigkeit – aber
ohne die Senfkörner und den Dill - aus dem Glas dazugeben. Alles ca. 20 Minuten kochen.

**1 Becher Sauerrahm
Salz, Pfeffer und reichlich Dill**

Zum Schluss mit
und - wenn gewünscht- mit
abrunden und mit dem Pürierstab oder Mixer pürieren.

Rezept von
Renate Dauner

Ein „Goldener Oktobertag“ war der 11.10.2005

Vor unserer „Cafe-Visite“ gingen die Heimbewohner noch ein wenig im Park spazieren. Das Laub auf den Bäumen leuchtete in bunter Pracht. Ein mildes Lüftchen blies die Blätter lustig durcheinander. Die heimgekehrten Kraniche reckten ihre schlanken Hälse in den Himmel, ein wunderschönes Bild.

Wir waren eingeladen in den Speisesaal zum

„Tanz in den Herbst“.

Reben-Ranken in mildem weinrot schmückten die Tische. Bei Kaffee und Zwetschgen-Datschi kam schnell Stimmung auf.

Den Start gab mit herzlichen Worten unsere liebe Frau Dauner und dann ging es vergnügt in den Nachmittag.

Als Musiker war wieder Herr Haslach engagiert.



Unter die Heimbewohner und Gäste mischte sich ein schneidiger Trachtler in Lederhose und Gamsbart - mit dem Herz am rechten Fleck. Halt ein echter BAYER!

Die Musik brachte uns in Stimmung – es juckte langsam in den Beinen



Eine wunderbare Geste unseres Lederhosen-Sepp – zweifellos ein Kavalier der alten Schule -. „Darf ich bitten“, sagte er mit einem Knicks. Er führte die Damen im Rollstuhl zu einem Tänzchen. Das gibt allen neuen Lebensmut und belebte die Stunden. So leben wir im Gulielminetti-Heim; hier gibt es Menschen, die andere zum Lachen bringen.

„Ja, unser Hans, der kann’s!“

Während einige Paare langsame Walzer und Tangos aufs Parkett hinlegten genossen viele die dezente „Cafe-Haus-Musik“:

Schöner Gigolo, armer Gigolo
Ich kenn eine kleines Wegerl im Helenental
E viva espania ...
usw.

Schwelgend in alten Erinnerungen sangen viele heiter und froh mit.

Herr Haslach spielte die richtige Mischung, die Lautstärke war optimal. So konnte man träumen bei leiser Musik.

Von den Saaldamen wurden wir aufmerksam bedient.



Gegen 17 Uhr blies Herr Haslach zum „Großen Zapfenstreich“. Ein harter Kern harrte aus und sogar 90- bis 95jährige Bewohner meinten: „Des war schein, hand mir's guat!!“

Mit seiner Musik bringt Herr Haslach es fertig, auf die Menschen einzugehen - das gelang ihm auch diesmal wunderbar.

Alle Bewohner freuen sich schon heute auf ein Wiedersehen mit ihm.

Danke liebe Frau Dauner und Ihren Mitarbeitern

Elisabeth Spieß
im Namen aller Herbstfestbesucher

Buch-Tipp (jetzt im Handel)

ABGEZOCKT UND TOTGEPFLEGT

Alltag in Deutschen Pflegeheimen

ein Buch von Markus Breitscheidel

Inhaltsbeschreibung laut

Bucheinband:

Das gnadenlose Geschäft mit der Pflege

Markus Breitscheidel, erfolgreicher Manager, kündigt seinen sicheren Job als Marketingleiter. Über ein Jahr arbeitet er undercover als Pflegehilfskraft in fünf verschiedenen Pflege- und Altenheimen in Deutschland.

Vor Ort und hautnah erlebt er in vier Heimen den grauenvollen Alltag der Bewohner. Aus seiner Expedition entstand ein erschütternder Tatsachenbericht und Insiderreport.

Die bittere Wahrheit

- Im Minuten-Zeittakt und wie am Fließband werden wehr- und hilflose Menschen von ständig überforderten und schlecht ausgebildeten Pflegekräften abgearbeitet.
- Für Zuwendung und menschenwürdige Betreuung ist meist keine Zeit vorhanden. Der Heimbewohner mutiert zum bloßen Kostenfaktor.
- Ruhigstellung durch Medikamente, Vernachlässigung, Unterernährung, Austrocknung, medizinische Unterversorgung – gefährliche Pflege ist kein Einzelfall.
- Die Ausbeutung und Überforderung der Pflegekräfte hat dramatische Ausmaße angenommen.
- Gefördert und betreut werden nicht die Menschen, wohl aber die Profitmaximierung der Betreiber.
- Pflege- und Krankenkassensätze sowie die hohen Unterbringungspauschalen werden anscheinend zweckentfremdet eingesetzt.

Katastrophale Missstände, die jeden wachrütteln sollten und einen grundsätzlichen Diskurs einleiten müssen.



Stellungnahmen zum Buch

Dieser Bericht hat mich zutiefst erschüttert und entsetzt. Dass die Trefferquote der Einrichtungen, in denen M. Breitscheidel Strafbestände von ... bis zu schwerer Körperverletzung aufgedeckt hat, 80 % beträgt, ist in Zeiten von Qualitätsmanagement, Medizinischer Dienst der Krankenversicherung (MDK) und Heimaufsicht erschreckend und unvorstellbar. Allerdings kann ich mir kaum vorstellen, dass sich von politischer Seite her etwas ändern wird und zum Beispiel der veraltete Personalschlüssel endlich den heutigen Erfordernissen angeglichen wird. Ich befürchte eher, dass dieses Buch das Berufsbild der Altenpflege in der Öffentlichkeit noch schlechter dastehen lässt und auch der Ruf von guten Heimen Schaden nimmt.

Brigitte Rossi

Das Buch machte mich sehr betroffen, ja entsetzt und auch sehr wütend. Unser Berufsstand wird pauschalisiert und noch mehr in Misskredit gebracht. Ich frage mich, wann unsere Regierung aufwacht und sich wirklich und ehrlich mit den Problemen in der Altenpflege befasst beziehungsweise nach durchführbaren Lösungsmöglichkeiten sucht.

Heidi Penz

Von links:
Katrín Maßlau (Pflegedienstleitung)
und die Stationsleiterinnen
Heidi Penz, Edeltraute Kohl,
Brigitte Rossi und Christa Hoppe



Das Buch war gut zu lesen, ich konnte es kaum aus der Hand legen, so gespannt war ich, wann endlich eine/r dieser Altenpfleger/innen sich gegen dergleichen Zustände wehrt. Ich bin froh, nicht unter solchen Bedingungen arbeiten zu müssen. Am Schluss war ich nur noch enttäuscht und traurig.

Edeltraute Kohl

- weitere Stellungnahmen auf der nächsten Seite -

weitere Stellungnahmen zum Buch

Ich habe das Buch „Abgezockt und Todgepflegt“ mit großem Interesse gelesen. Zuerst dachte ich, es sei alles erfunden und erlogen, so schockiert war ich über alles. Wir dürfen uns nicht wundern, wenn solche Dinge in Altenheimen passieren, dass ein Medizinischer Dienst der Krankenversicherung und eine Heimaufsicht mit großer Strenge vorgehen. Was ich nicht verstehen konnte, dass Vorgesetzte, Stationsschwwestern und Pflegedienstleiter/innen mit so einer Gleichgültigkeit vorgehen. Ich, sowie meine ganze Station identifiziere mich mit diesem Buch in keinster Weise. Selbst bei manchmal kleiner Besetzung, wenn Pflegekräfte ausfallen, steht immer noch der Bewohner im Mittelpunkt. Es wird auch nicht nach Minuten gearbeitet, sondern so wie es der Heimbewohner braucht; lieber machen wir kürzere Pausen. Es darf einen nicht wundern, wenn Außenstehende, die von der Realität eines Altenheimes keine Ahnung haben, dieses Buch lesen, eine solche schlechte Meinung von Alten- und Pflegeheimen bekommen.

Christa Hoppe

Das Buch macht mich traurig und betroffen. Ich wünsche allen Pflegekräften den Mut, sich gegen solche Arbeitsbedingungen zu wehren und diese zur Anzeige zu bringen.

Katrin Maßlau

Gurkensalat mit Dill

Rezept 1

Gurke grob schälen und in dickere Scheiben hobeln
1 kleine Zwiebel schneiden und beides auf einem Teller mit Rand anrichten.

Marinade

Salz, Pfeffer, Essig, wenig Öl

Gurke mit Marinade übergießen und **Dill** darüber streuen.

Rezept von
Elisabeth Spieß

Rezept 2

Geschälte Salatgurke hobeln, mit
Salz und Pfeffer würzen,
Sauerrahm dazugeben und mit
reichlich Dill oder
Schnittlauch verfeinern.
Alles gut mischen und am besten kalt servieren.

Rezept von
Renate Dauner



Herbstlied

Bunt sind schon die Wälder,
gelb die Stoppelfelder,
und der Herbst beginnt.
Rote Blätter fallen,
graue Nebel wallen,
kühler weht der Wind.

Sieh! wie hier die Dirne
emsig Pflaum und Birne
In ihr Körbchen legt;
dort, mit leichten Schritten,
jene goldne Quitten
in den Landhof trägt!

Wie die volle Traube
aus dem Rebenlaube
purpurfarbig strahlt!
Am Geländer reifen
Pfersiche, mit Streifen
rot und weiß bemalt.

Flinke Träger springen,
und die Mädchen singen,
alles jubelt froh!
Bunte Bänder schweben
zwischen hohen Reben
auf dem Hut von Stroh!

Geige tönt und Flöte
bei der Abendröte
und im Morgenglanz;
junge Winzerinnen
winken und beginnen
deutschen Ringeltanz.

Johann Gaudenz von Salis-Seewis



Bauern-Sauerkraut

1 Pfund rohes Sauerkraut (am besten selbst eingelegt; etwas kleiner geschnitten)

1 kleine Zwiebel fein geschnitten

1 kleine Blutwurst fein geschnitten

1 Essiggurke fein geschnitten

alles mischen

1 schwachen Teelöffel Kümmel dazu

1 Schuss Olivenöl

alles mischen. Abdecken, kühlen und etwas ziehen lassen.

Dazu passen Pellkartoffel, Salzkartoffel oder Kartoffelpüree

Rezept von
Marianne Mehlhorn

Schlussgruß und Dankesworte

Liebe Leserinnen und Leser,

nun sind Sie auf der letzten Seite unserer „Gulielminetti-Rundschau“ angekommen. Wir hoffen sehr, dass Sie gute Unterhaltung und viele Informationen finden konnten.

Wir würden uns freuen, wenn unsere nächste Ausgabe, die voraussichtlich im Frühjahr 2006 erscheinen wird, ebenfalls Ihr Interesse verdient.

Auf Ihre freundliche Weiterempfehlung freut sich

das gesamte Redaktionsteam.

Auf diesem Wege möchten wir ein herzliches Dankeschön an

alle Sponsoren und Spender

aussprechen.

Die Idee, rüstige Senioren bei ihrer Öffentlichkeitsarbeit zu unterstützen, fanden alle Beteiligten sehr sinnvoll und wichtig.

Ohne Ihre großzügige Unterstützung – liebe Sponsoren und Spender – wäre die Veröffentlichung der „Gulielminetti-Rundschau“ in diesem Umfang und in dieser Qualität nicht möglich gewesen.

Herzlichen Dank für Ihr Vertrauen!

Spender und Sponsoren

Spender:

Herr Altbürgermeister Franz Schmid und Gattin Doris

Sponsoren:

Fa. **Atterer**-Fachhandel GmbH, Marktoberdorf
Fa. **Braun** OHG, Marktoberdorf
Fa. **Drescher & Lung**, Kempten
Cafe **Greinwald**, Marktoberdorf
Christina **Henkel**, Fußpflege, Bidingen-Ob
Möbelhaus **Herbein**, Marktoberdorf
Elektro-**Höb**, Marktoberdorf-Thalhofen
Friseur **Jung**, Marktoberdorf
Gärtnerei **Jung**, Ebenhofen
Glaserei **Kauter**, Marktoberdorf
Andrea **Klughammer**, Kosmetikstudio, Biessenhofen
Mode **Martin**, Marktoberdorf
Fa. **Paulsteiner**, Raumausstattung, Marktoberdorf-Sulzschneid
Sparkasse Allgäu, Marktoberdorf
Heizung und Sanitär **Sauer** GmbH, Marktoberdorf
SB Möbel-Abholmarkt GmbH & Co KG, Marktoberdorf
Wolfgang **Sontheim**, Massagepraxis, Marktoberdorf und Lengenwang
Digitaldruck **Tebben**, Biessenhofen
Sanitätshaus **Wittlinger**, Marktoberdorf

ATTERER

kochen & schenken

**Alles für den gedeckten Tisch,
alles zum Kochen und Backen,
alles für den sauberen Haushalt
und viele Geschenkideen für
jeden Anlaß!**



Eberle-Kögl Str. 20 • Tel.: 08342/ 9641-80
87616 Marktoberdorf

Lust auf Entspannung und gepflegtes Aussehen ?



Andrea Klughammer
Ebenhofener Straße 37
87640 Biessenhofen
Tel./ Fax (08341) 4 08 04
Mobil 0170 - 8 05 06 66

„Neu“ in meinem Studio
– *medizinische Fußpflege* –

*Ich freue mich Ihnen ab sofort auch
medizinische Fußpflege
in meinem Studio anbieten zu können*

*Auf Ihren Wunsch besuche ich Sie auch gerne zu Hause
Termine nach telefonischer Vereinbarung*

Ihr Profi in Sachen Glas!
Glasererei Kauter

Neu - und Reparaturen	Schwabenstraße 30
Duschkabinen - Spiegel	87616 Marktoberdorf
Wintergärten	Tel. 08342/2375,
Wohnen mit Glas	Fax 08342/ 41655
Kunstdrucke	www.glaserei-kauter.de

Mehr als
Wärme
und
Wasser

SAUER
GmbH

HEIZUNG - SANITÄR

● Irsee - Kaufbeuren
● Marktoberdorf ☎ 08342/3286

Gönnen Sie Ihren Füßen
eine Pause ...
oder verschenken Sie
einen Gutschein!

-> med. Fußpflege
-> Fußmassage mit Aroma-Öl
-> Fußreflexzonenmassage

Mobile Fußpflege
Christina Henkel
Birkenweg 1
87651 Ob-Gem. Bidingen

Telefon: 08348 / 976 98 39
Mobil: 0160 / 96 48 04 31

Fit für Ihre Gesundheit

- Orthopädie-technik
- Rehathechnik
- Orthopädie-schuhtechnik
- Sanitätshaus



ELEKTROHOB

INSTALLATIONEN
SAT.-ANLAGEN & TELEFONE
GERÄTE & REPARATUREN

MARKTOBERDORF-THALHOFEN
TELEFON (08342) 98420

PREISWERT + KOMPETENT

3000mal in Europa

expert

Marktoberdorf

Bahnhofstraße 27
Tel.: 08342/91800
e-mail: info@expert-braun.de
Internet: www.expert-braun.de



Wir sind für Sie da!

Wir beraten umfassend und kompetent und finden für Sie die richtige Lösung.



TV • HIFI • VIDEO • DVD • ELEKTRO • TELEKOM • PC • SOFTWARE • CD

Wohnen für Senioren – Wir erleichtern Ihren Alltag



breite Türen,
Küche, Bad und schlafen
rollstuhlgerecht.
Betten in Sitzhöhe,
verstellbare Lattenroste,
Stühle mit Aufstehhilfe.

Schreinerei + Möbel Herbein

87616 Marktoberdorf, Kaufbeurerstr. 10 Tel.: (08342) 697800



MASSAGE SONTHEIM

Die Oase für Körper und Seele

- Akupunktmassage
- Klassische Massage
- Aroma-Vital-Massage
- Lymphdrainage
- Reflexzonentherapie
- Cranio-Sakrale-Therapie

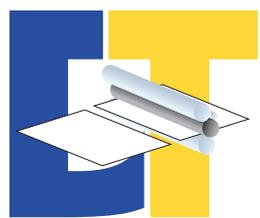
Lengenwang 08364/98 47 95
Marktoberdorf 08342/42 50 3

Bequemkollektion

für Senioren
Mode und Wäsche
pflegeleicht und aktuell
Hausbesuche

Elisabeth Kling-Martin
08342 / 89 89 826
ekm@mode-martin.de

Digitaldruck Tebben



Wir drucken für Sie

- Flyer
- Bücher
- Ordner
- Plakate
- Kalender
- Broschüren
- Datenblätter
- Visitenkarten
- CD-Duplikation
- Lose Blattsammlungen

jede Auflage, vom Unikat bis Seriendruck

Sie haben Fragen?
Wir beraten Sie gerne und unterbreiten Ihnen ein unverbindliches Angebot!

Digitaldruck Tebben
Märzenburgweg 8
87640 Biessenhofen

Tel.: 08341 / 995655
Fax: 08341 / 954759
info@digitaldruck-tebben.de



Friseur JUNG GbR

MODISCH – DYNAMISCH – AKTUELL

3 x in Marktoberdorf

C.-M.-v.-Weber-Str. 5 Tel.: 2760
Hohenelbestr. 2 Tel.: 40383
Schwabenstr. 67 Tel.: 6376

Für Sie gute Möbel supergünstig – darauf kommt's uns an!

...wer jetzt nicht vergleicht, verschenkt bares Geld!

Der Möbel SB Abholmarkt

Schnadenlos billig!

Nicht warten – gleich starten!
Möbel zum Mitnehmen und gleich schöner Wohnen!

Kommt alle zu FRANKER'S ALTIGEM MÖBEL-DISCOUNT!

67616 MARKTOBERDORF
Johann-Georg-Fendt-Str. 17-18
(gegenüber Bahnhof über dem S-Bahnhof)
Telefon 0 83 42 / 9 69 30
www.sb-moebelmarkt.de

Öffnungszeiten:
Mo-Fr 9 - 18:30 Uhr
Sa 9 - 18:00 Uhr
So 9 - 16:00 Uhr

Alles ist möglich!
1. Bezahlen mit EC-KARTE!
2. Günstiger FINANZKAUF
sichern ab 250,- €!

Paulsteiner Karl

Raumausstattung
und
Veranstaltungstechnik

Flurstraße 5
87616 Sulzschneid
Telefon 08349/1273



**Pralinen
aus eigener
Herstellung.
Geschenke, die
Freude machen.**

Auf Ihren Besuch
freut sich
Familie Hiemer mit Team



Schön, wenn man sich
wieder sein erstes Auto leisten kann.



Wer reich an Jahren ist, sollte es sich auch finanziell gut gehen lassen. Wir bieten eine umfassende Vermögensberatung und zeigen Ihnen, wie im Alter ein schönes Budget für Extrawünsche übrig bleibt. Besuchen Sie uns in Ihrer Geschäftsstelle oder unter www.sparkasse-allgaeu.de.
Wenn's um Geld geht - Sparkasse.

DRESCHER+LUNG

Ihr Haus für Gesundheit und Pflege

[Redacted contact information]

Kempten • Bahnhofstraße 42 • Tel.: 0831/5 23 06-0
www.drescher-lung.de

Unser Service:

-  - Individuelle Floristik
-  - Hochzeitsschmuck
 - Trauerbinderei
-  - Edle Geschenkartikel
-  - Fachkundige Beratung
-  - Pflanzen für Haus und Garten
 - Innenraumbegrünung
 - Bepflanzung von Gefäßen
 - Hydrokultur
-  - Zubehör rund um die Pflanze
 - Besonderheiten
 - u. v. m



Blumen und Design Tel.: 08342 / 2178 Fax: 4687
Altdorfer Straße 30 www.gaertnerei-jung.de
87640 Biessenhofen - Ebenhofen

BRK Gulielminetti-Wohn- und Pflegeheim
Peter-Dörfler-Straße 9
87616 Marktoberdorf

Tel. Nr. 08342/20 20
Fax-Nr. 08342/89 91 85
e-mail: info@ahgulielminetti.brk.de

Öffnungszeiten der Verwaltung:

Montag bis Donnerstag	von 08.00 Uhr bis 12.30 Uhr von 13.00 Uhr bis 17.00 Uhr
Freitag und Samstag	von 08.00 Uhr bis 13.00 Uhr

Druck: Digitaldruck Tebben
87640 Biessenhofen, Märzenburgweg 8
Tel. Nr. 08341 / 99 56 55
e-mail: digitaldruck-tebben.de