



# Tschüss...



**Liebe Evelyn,**  
der Moment ist gekommen, um lebe wohl zu sagen. Nach all den intensiven und ereignisreichen Muulwurf-Jahren, können wir deinen Entscheid, weiter ziehen zu wollen, gut verstehen. Du wirst uns aber sehr fehlen.

Der Muulwurf wäre ohne dich heute nicht die Kita, die sie ist. Dein riesiges Engagement, dein unermüdlicher Einsatz, deine Ideen, deine Überzeugungen und dein Handeln haben den Muulwurf entscheidend geprägt und zu einer ganz besonderen Kita, und vor allem zu einem wunderbaren Ort für unsere Kinder gemacht. Das Wohl der Kinder stand für dich und dein Team stets an erster Stelle.

Liebe Evelyn, wir danken dir von Herzen für deinen Einsatz und für die wunderschöne Zeit. Worte können nicht sagen, was die behütete Krippenzeit für die Kinder bedeutet, die in den vielen Jahren den Muulwurf besuchten.

Auf deinem weiteren Weg wünschen wir dir von allem etwas und genau soviel, wie du brauchst: Humor, Glück, Gesundheit, Erfolg, Gelassenheit, Zeit, Herausforderungen, Energie und Erfüllung.

Mach's gut und lass dich überraschen von dem, was jetzt kommt.

**Die Kinder, Eltern und der Vorstand**

## Abschied Montisha

**Liebe Eltern,**  
Leider ist für mich die Zeit gekommen, mich von euch und euren Kindern zu verabschieden. Ich durfte im vergangenen August das letzte Lehrjahr hier im Muulwurf absolvieren, wofür ich sehr dankbar bin. Ich hatte die Möglichkeit mein gelerntes zu vertiefen. Dabei sind wunderschöne Beziehungen zwischen mir und euren Kindern entstanden, welche ich sehr zu schätzen weiss. Dieses Jahr hat mir sehr viel gegeben und es war mir jeden Tag eine riesen Freude, den Alltag mit euren Kindern mitgestalten zu können. Ich habe jeden Moment genossen.

Ich werde mit den Kindern ein Abschiedsritual machen, womit ich früh genug beginne, damit die Kinder genug Zeit haben, das zu verstehen und sich auch von mir zu verabschieden.

Ich danke euch für die vielen spannenden und schönen Gespräche, die ich mit euch hatte. An dieser Stelle möchte ich mich bei euch für eure tolle Zusammenarbeit bedanken. Ebenso haben alle von euch meinen grössten Respekt für die Arbeit, die ihr jeden Tag leistet.

Es fällt mir schwer, von hier zu gehen. Aber ich kann mit gutem Gewissen gehen. Ich durfte so viele kompetente und spannende Persönlichkeiten kennenlernen, von denen ich überzeugt bin, dass aus ihnen wunderbare Erwachsene werden.

Ich werde euch vermissen. Für euren Lebensweg wünsche ich euch alles Liebe, Gesundheit und Glück der Welt.

**Liebe Grüsse  
Eure Montisha**



**Betriebsferien Sommer 29.07.-11.08.2019**



## INFO-BOX

**Wir wünschen euch schöne und erholsame Ferien und wir freuen uns wieder auf euch.**

**Euer Muulwurf-Team**

# Muulwurfpost

Aktuelles aus der Kindertagesstätte Muulwurf, Industriestrasse 23, 8610 Uster, www.muulwurf.ch



## Muulwurf Lager

Dieses Jahr fahren wir mit nur 6 Kinder in unser traditionelles Muulwurflager nach Flaach auf den Bauernhof. Ramona und Barbara begleiten die Kinder. In aufgeregter Stimmung treffen wir uns beim Bahnhof Uster. Nach der Verabschiedung der Eltern, die die Kinder mit erstaunlicher Selbstverständlichkeit meistern, steigen wir in den Zug nach Rafz. Der Hunger ist gross, so werden schon bald die ersten Sandwiches ausgepackt und verspeist. Mit dem Postauto geht es von Rafz nach Flaach. Der Fussweg bis zum Bauernhof führt uns über Feldwege am Bach und an Feldern vorbei. Zur Freude der Kinder liegen noch Pfützen vom Morgen auf dem Weg und einige Schnecken sind auch noch unterwegs. Als wir

beim Bauernhof eintreffen, heisst uns Frau Bachmann, die Bäuerin freundlich willkommen. Der Spielplatz mit dem grossen Trampolin, der Schaukel, dem Spielhaus und der grossen Wiese wird als erstes von den Kindern in Beschlag genommen. Nach dem Picknick draussen, schauen wir uns die Räume an und die «Zimmer» werden bezogen. Auch unser Gepäck steht schon bereit, es wurde von Sarah mit dem Auto geliefert.

Nach dem Zimmerbezug ist noch viel Zeit, um zu spielen und die Rinder und jungen Kühe im Freilaufstall zu bestaunen. Wir dürfen auch in den Hühnerhof mit Frau Bachmann und dort die zwei Zwerggeissen streicheln.

Die Kühe, die gemolken werden müssen, sind auf dem Betriebsgemeinschaftsbauernhof einen Kilometer weit entfernt. Vor dem Nachtessen dürfen wir dort beim Melken zuschauen. Wir sehen, wie die Kälber ihre Milch aus dem Eimer saugen. Immer dabei sind die freundlichen Kinder der dortigen Bauernfamilie, die uns geduldig alle Fragen beantworten.

Zurück auf dem Wydhof kocht Barbara Teigwaren mit Tomatensauce, dazu gibt es Rüeblli, Gurken und Peperoni. Die Kinder essen mit Appetit. Danach spielen sie noch etwas und alle machen sich langsam bereit, um in die Schlafsäcke zu schlüpfen. Irgendwann, nach Geschichten und Lieder hören, schlafen alle. Auch wir Frauen sind müde und schlafen mehr oder weniger durch bis zum Donnerstagsmorgen.





Die Kinder haben am nächsten Morgen nach dem Frühstück wieder viel Energie und vergnügen sich auf dem Spielplatz. Zwischendurch dürfen wir die acht jungen Kätzchen besuchen gehen. Wir alle sind von den süßen Tieren begeistert. Ramona's Mutter bringt uns vor dem Mittagessen noch ein leckeres Brot und feine Glacé für den Nachtisch. Zum z'Mittag gibt es dann Würste vom Grill und danach geniessen die Kinder das leckere Glacé. (Ein herzlicher Dank an Monika).

Alle freuen sich auf das Bad im Pool nach der Mittagspause. Als es dann so weit ist, merken wir alle, dass das Wasser noch ziemlich kalt ist und so wird der Aufenthalt darin eher kurz.

Am Nachmittag haben die Kinder bis zum Abend Zeit zum Spielen und um die Tiere besuchen zu gehen. Zum Abendessen gibt es die mit Freude erwarteten Omeletten. Die sind schnell verputzt und die verbleibende Zeit bis zur Schlafenszeit verbringen die Kinder nochmals auf dem Spielplatz und bei den Tieren. Müde sinken wir in unsere Schlafsäcke.

Am Freitagmorgen packen wir alle Sachen zusammen, damit alles bereit ist,

bis Ryan das Gepäck holen kommt. Zwei Kinder reisen mit den Eltern retour, so bleiben uns noch vier Kinder, die mit uns zurückreisen.

Die Wiedersehensfreude ist gross, als wir nach der Rückreise wieder im Bahnhof Uster eintreffen. Wir gehen alle müde, aber erfüllt mit schönen Erlebnissen nach Hause.

Bericht von Barbara Hemberger.



### Bibeli

Die Kinderaugen strahlten, als die frisch geschlüpften, gerade mal knapp 24 Stunden alten Bibeli, im Muulwurf eintrafen. Während drei Wochen kümmernten sich die Kinder überaus liebevoll um die Küken, versorgten sie täglich mit frischem Futter und Wasser, beobachteten sie gespannt und verwöhnten die kleinen Geschöpfe mit lieben Worten und Streicheleinheiten.

Alle staunten darüber, wie schnell sie gewachsen sind und immer aktiver wurden. Die herzigen Bibeli sind den Kindern in dieser kurzen Zeit ans Herz gewachsen, so dass der Abschied nicht einfach war. Unsere Bibeli leben nun im Garten von Montisha's Tante in Hallau. Sie sind mittlerweile zu richtigen Hühnern herangewachsen, was uns alle sehr freut.



### Frühlings- und Abschiedsbrunch



Unser traditionelle Frühlingsbrunch fand auch dieses Jahr wieder statt. Am Samstag, 18. Mai erschienen zahlreiche hungrige Kinder und Erwachsene zum Brunch. Wir hatten ein ausgiebiges Buffet mit verschiedensten Speisen. Das tolle Wetter lud dazu ein, im Garten zu spielen und gemütlich beieinander zu sitzen.

Zusätzlich fand das Abschiedsfest der zukünftigen Kindergartenkinder statt. Wir bedanken uns für die schöne Rede und den umfangreichen Geschenkkorb.

Eure Muulwurf-Zeit ist schon bald vorbei liebe Kindergartenkinder und ein neuer Abschnitt beginnt. Es war eine tolle und lehrreiche Zeit und es war wunderbar euch auf eurem Weg ein Stück zu begleiten. Für die Zukunft wünschen wir euch und euren Eltern alles Liebe und Gute.

S' Muulwurfteam



### Sommerbrot

#### Zutaten:

- Dörraprikosen
- Dörräpfel
- 1 dl Apfelsaft
- 1 Päckchen Vanillezucker
- 5 EL Zucker
- Gemahlene Nüsse nach Wahl
- 500g Mehl
- 1 TL Salz
- 1 Hefewürfel
- 2 dl Milch
- 100g Butter

1. Dörrfrüchte mit Apfelsaft mischen und etwas quellen lassen.

2. Mehl und Salz mischen, eine Mulde formen. Die Hefe in wenig Milch auflösen und mit restlicher Milch und Butter in die Mulde giessen. Vanillezucker, Zucker und Nüsse zu einem geschmeidigen Teig kneten. Zugedeckt bei Raumtemperatur aufgehen lassen.

3. Früchte in den Teig mischen. Nochmals etwa eine Stunde aufgehen lassen. Brot formen, mit einer Gabel mehrmals einstechen und in der unteren Hälfte des auf 180 Grad vorgeheizten Ofens 45-50 Minuten backen.

En Guete mitenand.

