

SeniorenHaus Mandelbachtal



September 2017

**Leckere Eis-
getränke**

Gisbert grillt

**Was gibt's denn
da so?**

Septembermelodie

Der Spielmannszug zieht in den Süden.
Ein fröhlich Lied ist uns geblieben
und klingt voll Sehnsucht in uns nach.
Noch zirpen Grillen, schwärmen Stare,
doch tönt von fern schon die Fanfare,
aus einem herbstlich goldnen Horn.
Unsere Gedanken gehn auf Reisen.
Bald kommt die Zeit der stillen Weisen
und bittersüßen Melodien.
Vergesst dann nicht die frohen Lieder.
Der Spielmannszug, der kommt zwar
wieder, doch ist das noch ein Weilchen
hin.

(Mit freundlicher Genehmigung von Andrea Oberdorfer
www.morgentau.designblog.de)



Veranstaltungen im September

09.09.2017

Sommerfest im Seniorenhaus, Beginn ab 10:30 Uhr

Life-Musik und Gesang laden zu einem kurzweiligen Nachmittag ein,
für das leibliche Wohl ist bestens gesorgt.

11.09.2017

Mundart-Café mit Inge Stöppler

„Mir schwätze wie uns de Schnawwel gewachs is!“

22.09.201

Kochduell,

zwei Gruppen kochen um die Wette. Bei wem schmeckt
es wohl am besten?

29.09.2017

Sauerkraut selbst einsalzen

Ob unsere Damen noch wissen wie es geht?
Es darf gefachsimpelt werden.

*Herzlichen Glückwunsch zum Geburtstag
wünschen wir allen Jubilaren im Monat September*

Geburtstage Bewohner / Tagesgäste:

Gerhard Pfeiffer	05.09.
Margarete Welsch	14.09.
Heinz-Karl Schäfer	16.09.
Heinz Käppner	18.09.
Martha Theis	27.09.

Geburtstage Mitarbeiter:

Natascha Eifler	20.09.
-----------------	--------



HERZLICH WILLKOMMEN



Wir begrüßen im
SeniorenHaus Mandelbachtal

**Martha Fuchs
Rosalia Romang
Margarete Welsch**

und heißen Sie herzlich willkommen.

Bauernregeln:

**Ist der September lind, ist der Winter ein Kind.
September schön in den ersten Tagen,
will den ganzen Herbst ansagen.**



Leckere Eisgetränke

Text: Renate Blank

Meine ganze Befürchtung war, es ist nicht warm genug um ein Eis zu essen. Die Tage vorher hochsommerliche Temperaturen und ausgerechnet an diesem Freitag haben die vom Wetterbericht doch kühler gemeldet. Geht doch gar nicht! Unsere Bewohner sind ja sowas von empfindlich, da wird bei 45° C im Schatten noch nach dem „dicke Juppe“ gerufen.

Aber zum Glück, das Wetter war ideal für unser Eis.

Wir bestückten also unseren „Eiswagen“ mit den Gläsern für die Getränke, mit der Milch für den Kakao, nicht zu vergessen dem kalten Kaffee, Orangensaft, Eierlikör und Rum für die, die etwas mehr Wums im Eisbecher mögen. Die leckere Schlag- sahne durfte da natürlich auch nicht fehlen. Ach ja, das Eis nicht zu vergessen, das spielte ja die Hauptrolle.

Unsere Pin, Auszubildende aus der Pflege und meine Wenigkeit konnten loslegen. Wohin sollte es wohl als erstes gehen. Einige unserer Bewohner saßen ja noch am Kaffeetisch, das passte nun ja gar nicht. Also in den Wohnbereich gefahren, wo die Herrschaften schon fertig waren.

Ich gebe es zu, ich kam mir vor wie auf dem Wochenmarkt. Es war nicht so einfach den Senioren etwas zu „verkaufen“. Frau, bzw. Mann wollten genauestens wissen was denn da so angeboten wurde. Aber wir kannten ja unsere Pappenheimer. Es gab da so einige Süßschnisser, den brauchte man mit dem sauren Orangensaft erst gar nicht zu kommen, die bekamen einen Schokobecher, für die die es lieber fruchtig wollten einen „Sanften Engel“ und die, die auf ihre Linie achtete, nebenbei auch die Zuckerhöhe, hier sei im Besonderen der erhobene Zeigefinger der blutzuckermessenden Pflegekraft gedacht, im Auge behielten, dem wurde ein „Kalter Kaffee“ empfohlen.

Zu guter Letzt ging es auch noch in die Tagespflege, wo schon die Naschkatzen und ein vernaschter Kater (unser Herr Kleylein) auf uns warteten.





Gisbert grillt!

Text: Renate Blank

Ja, und wer macht den Salat?
Oh, was haben wir geplant.

1. Wer was macht.
2. Wo wird was gemacht.
3. Was brauchen wir überhaupt, außer schönem Wetter natürlich?



Unser Grillmeister war schnell auserkoren: Gisbert Kleylein, Chef der Tagespflege und Alleskönner und Schwarm aller weiblichen Tagesgäste.

Was als einziger Mann in der Tagespflege eigentlich keine Kunst ist. Für die Zubereitung der Salate war dann meine Wenigkeit zuständig. Aber wer glaubt, dass ich mich da alleine hinstelle und die anderen spielen die Zaungäste, der hat sich geirrt.





Meine Helferinnen waren auch schnell gefunden. In der Tagespflege bin ich zuerst fündig geworden. Die Damen Schieber, Dawo, Reger und Ochs (mit ihrem Katrinchen) sagten gleich zu und die Frauen Becker, Bauer und Horch aus dem Wohnbereich Gräfinthal nahm ich auch gleich mit.

Weil wir zum Schnippeln jede Menge Platz benötigten und die anderen Bewohner nicht zu sehr gestört werden sollten, nahmen wir einfach unseren Veranstaltungsraum in Beschlag. In weiser Voraussicht hatte ich die Kartoffeln und Nudeln schon vorgekocht und so konnten die Damen sofort mit dem Schnippeln loslegen. Frau Ochs mit ihrem Katrinchen, bekam die Aufgabe die Zwiebeln in kleine Würfel zu schneiden. Wer ist das Katrinchen werden sie jetzt vielleicht fragen? Mit Katrinchen war ihr kleines Küchenmesser gemeint, das sie immer parat hat.



Die anderen, Frau Becker, Schieber und Dawo bekamen die Gurken, Lyoner und Eier zum Kleinschneiden. Bei den Kartoffeln legten sich Frau Horch und Frau Bauer ins Zeug. Ich sagte noch zu den beiden Damen Die Kartoffeln bitte in dicke Scheiben schneiden, damit sie beim Rühren nicht vermatschen.

Also, so dünn wie an diesem Tag bekam ich noch nie etwas geschnippelt, wenn ich es verlangte.

Immer wieder musste ich die beiden fleißigen Helferinnen an die dicken Kartoffelscheiben erinnern. Aber schnell waren die Beiden, das muss man ihnen lassen.



Nachdem alles in kleine und weniger kleine Würfel und Scheiben geschnitten und in die passenden Schüsseln verteilt war, konnte ich unsere Helferinnenrunde wieder entlassen. Jetzt ging's nur noch ans abschmecken, aber das verlegte ich in den Wohnbereich Klostermühle. Die sollten ruhig sehen was wir schon alles geleistet hatten. Unser Personal schaute da natürlich auch noch vorbei um zu sehen was da so getrieben wird.

Auch beim Abschmecken standen mir meine Kolleginnen hilfreich zur Seite. Um jedes Tröpfchen Maggi wurde gefeilscht. Die Diskussion über Maggi im Kartoffelsalat gebe ich hier nicht wieder. Da gehört kein Maggi rein, und basta!!! Da versuchen es diese Saarländer doch immer wieder mich zu überzeugen aber keine Chance.



Pünktlich war Gisbert mit seinen leckeren, gegrillten Würstchen zur Stelle. Es konnte serviert werden. Unsere Bewohner hatten schon richtig Hunger. Die Würstchen auf dem Grill hatte die ganze Zeit schon so lecker und verführerisch geduftet.



So, und das ganze noch einmal die Woche drauf. Einige behaupteten ja, die Salate hätten da ja noch besser geschmeckt.

Beim zweiten Grillfest bekam ich Kartoffeln wieder hauchdünn geschnitten, dafür musste ich die Damen daran erinnern, die Gurken bitte nicht so dick. Irgendetwas muss ich wohl beim Erklären falsch machen! Geschmeckt hat es trotzdem!!!

P.S.: Falls es jemanden auffallen sollte, die Fotos sind an zwei Grilltagen gemacht worden.

Kennen Sie den süßen Gruß aus der Konditorei?

Text: Renate Blank

Wenn sie jetzt an einen Tippfehler denken, weit gefehlt. Was aus der Küche für kleine Leckereien kommen, da kann unsere Konditorei schon lange mithalten.

Protektionisten waren: wiederum meine Wenigkeit, unsere Inge Stöppler, Pin und dann noch einige hilfreiche Hände von den anwesenden Kolleginnen. Hier muss ich leider erwähnen, diese Damen waren mehr an unseren „Grüßen“ interessiert und wollten unbedingt probieren, ob ich den Mund mit meinen Versprechungen nicht doch etwas zu voll genommen hatte.

So, jetzt zu unseren Hauptakteuren: sie kennen Windbeutel, ja? Damit fangen wir mal an. Frisch gebacken aus dem Ofen, mit frischer Sahne gefüllt. Alleine schon der Geruch von frisch gebackenem. Als nächstes Sauerkirschen aus dem Glas. Erhitzt, mit Vanillepudding abgezogen und leicht gesüßt als säuerliche Ergänzung zu der Süße des leicht schon verlaufenden ??? Ich will jetzt nicht gleich alles verraten.

Organisation ist alles. Inge und unsere Pin schnitten die Windbeutel auf und verteilten die Böden auf den Tellern. Dann wurden diese mit geschlagener Sahne gefüllt. Immer unter meiner strengen Aufsicht. Die Damen haben aber auch so was von geizt mit der Sahne. Dabei hatten wir mehr als genug geordert. Dann der Deckel darauf. Jetzt kamen die heißen Kirschen dazu und das Ganze, jetzt muss ich es ja verraten, wurde mit einer großen Kugel Vanilleeis abgerundet. Staubzucker darüber gesiebt und schnell zu unseren wartenden Seniorinnen und Senioren an die Tische gebracht.

Die Kirschen sollten ja noch gut warm sein und das Eis sollte ja nicht komplett verlaufen. Wo bliebe denn da der Genuss des Besonderen. Nachdem alles Bewohnter versorgt waren, ja dann durften die Leckermäuler aus dem Kreis der Kolleginnen probieren, die nur schon darauf warteten. Es war ja genug für alle da.



Neues Hausmittel gegen den Husten

Inge Stöppler (Bewohnerführsprecherin)

Während meiner Zeitungsrunde, die immer montags von mir geleitet wird, musste eine Bewohnerin sehr stark husten. Natürlich gab es da so manchen Tipp, wie man diesen Hustenreiz loswerden könnte: Hustenbonbon, Hustensaft, wärmende oder kühlende Halswickel, Lindenblütentee gurgeln, Arztbesuch und sich ein Antibiotikum verschreiben lassen, wobei, jeder eigentlich wissen müsste, dass Antibiotika bei Erkältung überhaupt nicht wirkt, und vieles mehr.

Das ungewöhnlichste Hausmittel schlug aber unserer Bewohnerin Emmy Horch vor: „Du muscht da e junger Mann zuleje, der dir die Hand off die Bruscht leht.“

Liebe Emmy, danke für den Tipp, wird befolgt



Hallo, ich bin die Neue

Wie sie vielleicht schon mitbekommen haben, gibt es seit dem 01. August ein neues Gesicht in der sozialen Begleitung. Dieses neue Gesicht bin ich.

Mein Name ist **Natascha Eifler**, ich bin 27 Jahre alt und eigentlich von Beruf Industriekauffrau. Durch den Kundenkontakt in dem Beruf merkte ich für mich, dass mir die Arbeit direkt mit Menschen sehr viel mehr gibt als die reine Büroarbeit.

Über meine Mutter, die hier in der Hauswirtschaft arbeitet, erfuhr ich von der Möglichkeit eines Praktikums in diesem Hause.

So bekam ich einen Schnupperkursus im Umgang mit den Tagesgästen des Seniorenhauses. Diese zwei Wochen in der Tagespflege haben mir wahnsinnig gut gefallen. Ich wurde von allen herzlich empfangen und sofort aufgenommen. Als dann noch die Frage kam, ob ich hier nicht vielleicht anfangen möchte zu arbeiten, freute ich mich wie eine Schneekönigin. Ich begann sofort nochmal die Schulbank zu drücken um mich für die soziale Begleitung zu qualifizieren.

Und dann fieberte ich voller Hoffnung und Erwartung meinem ersten Arbeitstag entgegen und er war genauso wie ich es mir erhofft hatte. Ich wurde von allen herzlich empfangen und aufgenommen und die Freude und Dankbarkeit der Bewohner, die man täglich bekommt, zeigen mir jeden Tag, dass ich mich für das Richtige entschieden habe.

Natascha Eifler



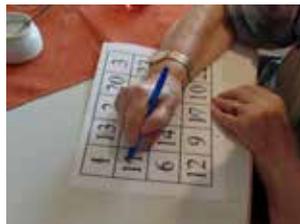
Was gibt' denn da so?

Text: Renate Blank

Eine gute Gelegenheit auch die Bilder zu zeigen für die keine großen Artikel geschrieben wurden und eigentlich einen schönen Überblick von dem zeigen, was so Woche für Woche geboten wird.

So, wie zum Beispiel unser letztes Bingo-Spiel. Unsere Damen hatten jede Menge Spaß dabei gehabt. Nachdem ich die Spielregeln erklärt und ihnen eingeschärft hatte: „Wer als erste alle Zahlen angekreuzt hätte, muss „Bingo-Bingoooo!!! rufen, sonst gibt es keinen Gewinner.“

Und siehe da, es fiel auf fruchtbaren Boden. Es dauerte nicht allzu lange und es rief eine begeisterte Siegerin die Gewinnerworte.



Da geht doch noch was meine Damen und Herren!

Man glaubt es kaum, besser, ich war selbst überrascht, wie gut unsere Gymnastik für Senioren in der letzten Zeit wieder angenommen wird. Da gibt es zwei aktive Damen und ein sportlicher Herr die mich jeden Morgen fragen, wann es denn losgeht und wo es dieses Mal stattfindet.

Da kommt doch nicht nur bei mir Begeisterung auf.

Und plötzlich wird unsere Gruppe immer größer und so langsam bin ich am Überlegen, dass wir aus Platzgründen in den Veranstaltungsraum umziehen. Der einzige Nachteil dabei ist, dass wir einige Seniorinnen haben, man glaubt es kaum, nur mitmachen, wenn sie sich nicht von ihrem Tisch fortbewegen müssen. So verrückt kann die Welt sein.



Gehirnjogging

Bewegung ist ja gut für den Körper und sich geistig anstrengen gut für das Gehirn. Bei Michaela kann jeder mit seinem Wissen glänzen. Zum Beispiel: wie war das noch mit dem Haltbarmachen von Gemüse, oder was hat man früher alles eingekocht? Weiß eigentlich noch jemand wie Sauerkraut gemacht wird und was dazu benötigt wird und überhaupt, was wurde noch auf diese Weise haltbar gemacht?

Man konnte regelrecht sehen, wie die grauen Zellen in den Köpfen arbeiteten und eine schöne Gesprächsrunde ergab sich da ganz von allein.



Singen mit musikalischer Unterstützung und die Handarbeit nicht vergessen.

Was waren einige unsere Damen wieder so fleißig. Elke Harz hat die Handarbeitsrunde fest im Griff. Arthur Rebmann mit seiner Mundharmonika gibt den Ton beim Singen vor. Und das Schöne dabei ist, alle machen mit. Eine unserer Seniorinnen erzählt jedes Mal wie gerne sie singen würde und dass wir sie beim nächsten Mal ja nicht vergessen dürfen.





Wenn **Brigitte** jeden zweiten Freitag mit ihrem Akkordeon vorfährt dann kommt Freude auf. Sie schafft es immer mit ihrem Elan unserer überwiegend weiblichen Sänger zum Singen zu motivieren.

Zimmerbesuche

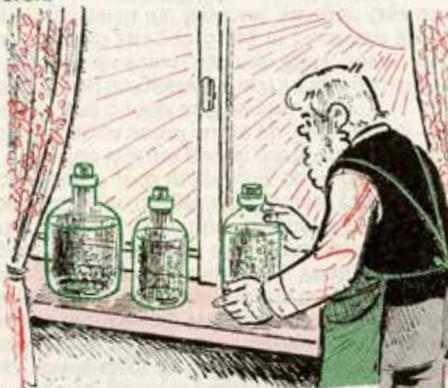
Und wenn der oder die BewohnerInn das Bett nicht verlassen kann, dann schaut jemand von uns vorbei und es wird auf Wunsch aus der Zeitung vorgelesen und gefachsimpelt über Politik und Weltgeschehen. bekanntes Märchen oder einfach nur ein Gespräch über Gott und die Welt.



Für unsere Gartenliebhaber.....

Der grüne TIPP®: Lavendelöl wirkt krampflösend, besonders bei Kopfschmerzen. Mit kreisenden Bewegungen in beide Schläfen einmassieren.

AUGUST
Erntemonat
14
MONTAG
33. Woche
Maximilian, Meinhard,
Eberhard
Sa 06.05 Ma ---
Su 20.47 Su Mu 13.41



Der Gartenfreund kennt keine Einsamkeit, außer er hat das Interesse an sich und der Natur verloren, sagt G.P.

Von Oma ward es hergebracht, sie hat es uns so vorgemacht – heute ist es wieder neu'ste Masch Kräuter-Öle aus der Flasche.

Mit deinen selbstgeernteten Kräutern kannst du köstliche Kräuter-Essige oder Kräuter-Öle herstellen. Für Kräuter-Öle verwendet man am besten Öle ohne Eigengeschmack, also z.B. Distel-, Sonnenblumen- oder Weizenkeimöl. Die Kräuter werden zerkleinert in ein Glasgefäß gegeben, dann mit Öl aufgefüllt und verschlossen. Dabei verwendest du entweder getrocknete Kräuter oder frische mediterrane Kräuter wie Rosmarin und Thymian, die schon von Haus aus recht wenig Wasser enthalten. Und diese sollten äußerlich ganz trocken sein, denn wenn du zu viel Feuchtigkeit ins Öl einbringst, kann es schimmeln. Wichtig ist auch, dass die Kräuter ganz mit Öl bedeckt sind, sonst schimmeln sie ebenfalls oder verfärben sich. An einem warmen Platz, z.B. der sonnigen Fensterbank, bleiben die gefüllten Gläser zwei Wochen lang stehen. Zwischendurch wird umgerührt oder, besser noch, geschüttelt. Durch die milde Wärme geben die Kräuter ihr Aroma bereitwillig ab. Nach 14 Tagen seihst du sie ab. Das Kräuter-Öl ist fertig und wird nun kühl und dunkel aufbewahrt. Genauso wird Kräuter-Essig hergestellt. Auch im Essig ziehen die Kräuter etwa zwei Wochen an einem warmen Platz, bevor sie abgeseiht werden, und du den fertigen Essig in Flaschen abfüllst. Kräuter-Essige kannst du auch mit frischen, saftigen Gewürzen wie Kerbel, Estragon oder sogar mit Früchten wie Himbeeren herstellen. Solche selbstgemachten Kostbarkeiten sind immer etwas Besonderes und eignen sich hervorragend zum Verschenken.

© Text und Fotos veröffentlicht mit freundlicher Genehmigung von Gärtner Pötschke GmbH, 41561 Kaarst - Kalender „Der grüne Wink 2017“, www.poetschke.de

"Kochen und Backen wie dehemm"

(Rezept von Götz Wenseler und Team)

Zucchini-Omelette (aus dem Backofen)

Zutaten (für 4 Personen):

- 350 g Zucchini
- Zitronensaft und Schuss trockener Weißwein
- 100 g Parmesankäse (bzw. nach Belieben Fetakäse)
- 6 Eier
- 1 B Crème fraîche
- 50 g Sahne oder Milch (oder Schuss Mineralwasser)
- Kräuter, Salz, Pfeffer, Muskatnuss



Zubereitung:

(für Auflaufform rechteckig oder rund)

Backofen auf 180 °C Ober-/Unterhitze vorheizen.

Zucchini in mundgerechte Stücke schneiden und in kochendem Salzwasser (mit Zitronensaft und Schuss trockenem Weißwein) zuerst ca. 3 Minuten vorgaren. Abgießen und gut abtropfen lassen.

Eier, Crème fraîche, Sahne oder Milch (oder Schuss Mineralwasser) geriebenen Parmesan (oder zerbröckelten Feta) und Kräuter verrühren, mit Salz, Pfeffer und Muskat kräftig würzen. Eine ofenfeste große Auflaufform mit etwas Butter einfetten, Zucchinistücke darin verteilen und die Eiersahne darüber gießen. Das Omelette ca. 30 bis 40 Minuten im Ofen backen.

Tipp:

Man kann zu den Zucchini auch anderes Saisongemüse dazumischen. Dazu passt gut ein frischer knackiger Salat (z. B. Eisbergsalat mit Radieschen und Gurke), den Sie während der Backzeit zubereiten können.

Götz Wenseler und sein Team betreiben in Mandelbachtal-Ormesheim das liebevoll eingerichtete Gästehaus Neumühle und verwöhnen dort mit selbstgemachten Leckereien ihre Gäste. **Nähere Infos über das Gästehaus Neumühle finden Sie unter: www.gaestehaus-neumuehle.de**

DANKE für das Rezept....

Rhönweg 6
66113 Saarbrücken

Telefon:
0681/5 88 05-0

Internet:
www.cts-mbh.de

Impressum

Herausgeber:

Caritas SeniorenHaus
Mandelbachtal
Adenauerstraße 135 a

66399 Mandelbachtal

Tel: 06893/8022-0
Fax: 06893/ 8022-109
Internet:
www.seniorenhaus-mandelbachtal.de

Verantwortlich:
Harald Willkomm
Komm. Hausleitung

Redaktion & Layout
Stephanie Ballas

Auflage: 500 Stück

Gottesdienste im SeniorenHaus Mandelbachtal

Beginn 16.00 Uhr



05. Sept., ev.

(Pfarrer Glitt)

12. Sept., kath.

(Gemeindereferentin Guckert-Lauer)

19. Sept.

kein Gottesdienst

26. Sept., kath.

(Pastoralreferent Becker)

***Jetzt hat der Herr, unser Gott,
uns Erbarmen gezeigt;
er hat uns einen Ruheplatz an seinem
heiligen Ort gewährt.***

Esra 9,8

**Wir trauern
um unsere verstorbene Bewohnerin.....**

**Hildegard Reinhard
Richard Helle**

† **24.07.2017**

† **26.07.2017**