

SeniorenHaus Mandelbachtal



November 2017

Das Kochduell

Konzert am Mittag

**Inge die Frau mit
dem grünen
Daumen**

*Herzlichen Glückwunsch zum Geburtstag
wünschen wir allen Jubilaren im Monat November...*

Geburtstage Bewohner / Tagesgäste:

Egbert Schreiner 10.11.
August Busch 26.11.
Margit Schmitt 27.11.

Geburtstage Mitarbeiter:

Daniela Paul 14.11.
Heide Paul 16.11.
Renate Blank 17.11.
Katica Sarac 22.11.
Karin Bentz 23.11.
Sabrina Oberhammer 23.11.



Veranstaltungen im November

- 08.11. **Schlachtfest** lecker, gekocht mit selbstgemachtem Sauerkraut (Wohnbereich Gräfinthal)
29.11 **Primeurfest** mit französischen Spezialitäten (Wohnbereich Klostermühle und Gräfinthal)

cts
Service GmbH



Für unser Caritas SeniorenHaus Mandelbachtal suchen wir zum 01.03.2018:

Aushilfe in der Haustechnik und Fahrer
(in Teilzeit und geringfügiger Beschäftigung)

Bitte senden Sie Ihre Bewerbungsunterlagen an die:
cts-Service GmbH, c/o Caritas SeniorenHaus St.-Augustin,
Frau Stoll, Espenstr. 1, 66346 Püttlingen

Mehr über das SeniorenHaus Mandelbachtal unter:
www.seniorenhaus-mandelbachtal.de

Das Duell: Kochtopf gegen Kochtopf

Text: Renate Blank



Das Wettstreit-Menü:

Vorspeise: Maronensuppe

Hauptgericht: Putengeschnetzeltes mit Knödeln

Nachspeise: Pflaumenkompott mit Vanille-Eis und Sahnehaube

Dieses Jahr konnten wir wieder zwei Kochteams gegeneinander antreten lassen. Ist Ihnen schon einmal aufgefallen, wenn vor Publikum kreiert wird, dass immer Männer die Köche mimen?

Wieso eigentlich? Wer steht denn die meiste Zeit in der Küche und muss sehen wie die liebe Familie satt wird, muss oft die Phantasie bemühen, aus wenig etwas Leckeres zuzubereiten und allen soll es auch noch schmecken?

Sie ahnen es doch schon. Die Frau!!! Was für uns Frauen eigentlich selbstverständlich ist, ist für den Mann das Außergewöhnliche, die Herausforderung schlecht hin, da kann er sich beweisen. Siehe auch die Grillsaison. Da genau dasselbe: Der Mann, ist der der die Nahrung beischafft, sprich das Grillgut. Genug gelästert. „Ach, mir Fraue sinn halt so!“

Und so trat auch in unseren Teams Mann gegen Mann an. Ich gebe es gerne zu, unsere Michaela Schmelzer stellte die Köche zusammen und griff auf zum Teil altbewährte Teilnehmer zurück. Ich denke mir, wenn nur Frauen gekocht hätten, wäre doch auch langweilig. Frauen sind in unserem Heim sowieso überproportional vertreten und wo bliebe da der Reiz des Besonderen.

Vielleicht muss ich noch erwähnen, dass unsere Conny aus der Hauswirtschaft vorschlug, die Suppe gleich für das ganze Haus zu kochen. Wenn schon, denn schon. Die Suppe war ja nicht so sehr das Problem. Was unseren Kochteams eigentlich zum Verhängnis wurde, war Folgendes: ich habe laut Rezept die Zutatenmengen bestellt, was eigentlich so von mir vorher nicht geplant war. Man kennt ja unsere Pappenheimer, sprich Bewohner. Aber man war ja der Meinung, es würde nicht reichen. Wäre ich nur bei meiner ersten Bestellung geblieben!

Zu dem einen Team „Strudelpeter“ gehörte Andreas Gress (Ortsvorsteher von Heckendahlheim) und Günther Walle (Altbürgermeister aus Ommersheim). In das Team „Ziegelhütte“ Herbert Kessler (Altbürgermeister aus Ommersheim) und Gert Tussing (aktueller Bürgermeister).

Michaela als Initiator des Kochduells sollte zwischen den beiden Teams als Reporterin hin und her springen, um für die Hauszeitung zu berichten. Ich wollte eigentlich nur die Fotos machen. Soviel zur Planung. Sie ahnen es schon, Theorie und Praxis, zwei Welten treffen aufeinander.

„Du, Renate, Andreas und der Altbürgermeister können aber nicht kochen und der Gert hat sich schon gemeldet, er kommt erst um 10:00 Uhr, kann aber noch etwas später werden!“ Originalton von Michaela.

„Und was willst du mir damit sagen, allerliebste Kollegin?“ war meine Antwort.

„Ay, du muscht die andere unterstütze! Ich helfe dem Herbert beim Schnippele bis der Gert kommt.“

Später sah ich, dass Michaela noch eine weitere Kollegin, unsere Natascha, für sich und ihr Team eingezogen hatte. Ich wollte ja nicht gleich meckern, jetzt war zumindest personell Gleichstand. Nur so viel, Natascha unterstützte das Team bis zum Schluss, wie gemein von denen.

Das Kochduell konnte beginnen.

Team Strudelpeter:



Innerliches Gegrummel meinerseits. Ok, dann wollen wir mal. „So meine Herren, es kann losgehen.“ Als erstes die Rezepte angeschaut und besprochen, was zuerst gemacht werden muss. Meine beiden Mitstreiter bekamen die ehrenvolle Aufgabe das Gemüse zu schnippeln und das war mehr als reichlich vorhanden. Ein Lob an meine Männer, super wie die das gemacht haben. Immer mal wieder nach links und rechts geschaut, dass alles so geschnitten wurde, wie ich es mir vorstellte.

Mit der Maronensuppe wurde begonnen. Mengemäßig mussten wir in zwei großen Töpfen kochen. Die Esskastanien waren schon vorgekocht, mussten also am Schluss nur in die Brühe geschmissen werden. Abschmecken mit weit weniger Zimt als das Rezept vorgab, ich gebe es zu, Zimt an Herzhaftem finde ich unmöglich, also sehr, sehr sparsam verwenden.

Die Frage war dann: Pürieren oder nicht pürieren? So sah die Suppe ja lecker aus, das Gemüse drinnen gab dem Ganzen den Pfiff (Farbe). Ok, laut Rezept pürieren! Den ersten Topf püriert. Oh Gott sah das unappetitlich aus. Meine Hilfsköche nach ihrer Meinung gefragt und die gaben mir Recht. Schnell umdenken. Den Inhalt des zweiten Topfes einfach mit dem Ersten zusammen schütten und schon sah alles wieder gut aus. Abhaken, fertig!

Punkt an uns!

Da tauchte Michaela in unserer Küche auf, wie gleich von uns vermutet, um uns auszuspionieren. „Wie, ihr hant die Supp schon fertig? Dass gebbt’s doch nitt, mir hant se noch nitt emol offem Herd!“ Na, dann wird’s aber höchste Zeit! Sie gleich einen Löffel geschnappt und unsere Maronensuppe probiert. Mit verzogenem Gesicht sagte sie uns, dass die ja gar nicht schmecken würde. Wir nur gegrinst, dann flüsterte sie: „Die schmeckt ja wirklich gut.“



Mittlerweile wurde es höchste Zeit für das Hauptmenü. Putengeschnetzeltes in zwei Pfannen angebraten mit viel Zwiebeln. Roch ja schon mal gut. Dann wieder auf zwei Töpfe verteilen. Ein Glück, dass ich von mir zuhause noch zwei große Töpfe mitgebracht hatte. Meine Männer mussten immer wieder einen Blick darauf werfen, sprich umrühren. Jetzt bloß nichts anbrennen lassen.

Dann restliche Zutaten dazu und mit Brühe aufgegossen. Dann der Moment des Abschmeckens. Fehlte noch jede Menge an Schmackes! Nachgewürzt und fertig. Jetzt nur noch schnell die Knödel ins Wasser. Die waren Gott sei’s gedankt, aus Fertigteig und von meinen fleißigen Hilfsköchen schon gerollt.

Und wieder Punkt an uns!

Ich erwähnte ja schon, dass wir die Suppe für das ganze Haus kochten. Jedes Team für 30 Personen. Da meine Gruppe ja so früh fertig war, verteilten wir unsere Suppe schon mal auf kleinere Töpfe (die Suppentöpfe benötigten wir ja wieder für unser Putengeschnetzelt) und stellten sie auf einen Küchenwagen.

Eine Katastrophe bahnt sich an.

Es sollte ja mit der Suppe losgehen, aber wo war denn unsere geblieben? Da haben die Damen von der Hauswirtschaft sich gleich alle Töpfe unter den Nagel gerissen. Unsere war ja schon fertig und ich habe das im Treiben gar nicht so richtig auf dem Schirm gehabt. Die ganze Suppe war weg!!! Da kann die Jury ja gar nicht vergleichen. Und nun? Zumal wir jetzt auch keine Suppe für unseren Wohnbereich hatten.

Michaela hilfreich wie immer, schlug dann vor: „Wir verteilen einfach die Suppe aus Ziegelhütte zweimal, das merkt eh keiner, genug ist ja da.“

War ein Scherz!!!

Es wird nie so heiß gegessen wie's gekocht wird. Irgendwer hat dann doch noch irgendwo einen Topf mit unserer Suppe aufgetrieben und der Tag war gerettet. Die Jury konnte entscheiden.

Während also die Suppe verkostet wurde, fiel mir ein, ach die Zwetschgen für die Nachspeise müssen wir noch kochen. Zum Glück waren die schon entsteint und harrten zusammen mit Zucker und Zimt auf das die Herdplatte eingeschaltet wird. Mengemäßig kam mir unser Kompott schon etwas wenig vor, aber nicht weiter überlegen, wird schon passen. (Ahnem sie schon etwas?)

So, Nachspeise auch fertig!

Dritter Punkt an uns!

Und wie weit ist die Konkurrenz? Die fingen gerade an das Putenfleisch anzubraten. Unser Gert Tussing war mittlerweile zur Unterstützung eingetroffen.

Sehr langsam das Team, sehr sehr langsam.

Team Ziegelhütte:

Jetzt stellte sich heraus, dass Herbert Kessler der absolute Profikoch in der Runde war. Wie er Michaela erzählte, hat er schon bei renommierten Spitzenköchen an Workshops teilgenommen.



Allerdings ist er mit seinem Wissen erst herausgerückt als Michaela beim Zwiebelschneiden geheult hatte wie ein Schlosshund und er ihr gezeigt hat, wie es richtig und schneller geht. Mit seinem mitgebrachten Profimesser sollte das Schnippeln eigentlich nochmal so schnell von statten gehen, normalerweise...

Jetzt kam Gert Tussing dazu. Wenn jetzt jemand meinte die sind ruckzuck mit allem fertig, der kennt die Truppe in Ziegelhütte nicht so genau.

Jetzt war Michaela in ihrem Element. Jetzt wurde geschwätzt, Späßchen gemacht und gelacht. Der Gert war so hungrig, dass ein großer Teil des Geschnippelten in seinen Mund wanderte, sehr zum Amüsement der anderen.



Alle waren so gut drauf, bis Michaela plötzlich Zweifel kamen, ob das überhaupt alles rechtzeitig fertig wird. Natascha wurde also nicht fortgeschickt, sondern musste weiterhin das Team unterstützen. Die Suppe wurde aufgesetzt, man schaltete den Herd ein und dann wartete, und wartete, und wartete auf das sich der Topf erhitzen möge. Wer unsere Herde kennt, weiß ja, dass es lange dauern kann, sehr lange, vor allem wenn man's eilig hat. Nur so lange eigentlich auch wieder nicht.

Tja, wenn man vergisst, die Herd-Sicherung einzuschalten...



So langsam ging es voran in dem Team. Michaela schaute immer öfter bei der Konkurrenz vorbei und stibitzte einige Probier-Proben, die dann von Gert und den Anderen verkostete wurden. Das fand ich jetzt gar nicht fair. (Wieso habe ich davon nichts mitgekriegt). Natascha und Gert hatten griffbereit Ihre Probier-Löffel in der Hand, mit denen sie ständig beim Chefkoch Herbert Kessler aus den Töpfen naschten.



Gefühlte Stunden später konnte auch das Team Ziegelhütte verkünden, dass sie mit allem fertig waren. Die benötigten doch tatsächlich 1 Stunde länger als wir, nur mal so erwähnt.

Die Jury:

Jetzt kam unsere Jury ins Spiel. Fachkundige Damen für guten Geschmack waren da Emmi Horch, Elisabeth Becker, Maria Bauer und Beate Schneider. Das Vierergespann wartete schon voller Ungeduld aufs Essen.





Zuerst kam die Maronensuppe auf die Probierteller. Welche Suppe schmeckte wohl besser? Weil das Team Ziegelhütte seine komplette Suppe püriert hatte, war dessen Suppe entsprechend breiig, sehr zum Missfallen der Jury.

Michaela reichte kurzerhand zur Suppe eine Gabel. Aber da hatte sie die Rechnung ohne Frau Horch gemacht. Sie ganz entrüstet, wie man „Supp nur mit der Gawel esse kann, das gäbt’s doch net“.

Bei der Hauptspeise konnte dann so richtig zugeschlagen werden, nach dem die Damen so lange auf ihr Essen warten mussten, war der Hunger trotz der Suppe schon arg groß. Die Knödel bei der Hauptspeise schmeckten allen so gut, dass eine der Jurymitglieder doch tatsächlich 6 Stück verputzt hatte. Uns war es ein Rätsel, wo sie diese hingesteckt hatte. Dann kam die Nachspeise auf den Tisch. Jetzt muss ich leider gestehen, mein Team aus Strudelpeter hatte ja, wie schon erwähnt, einfach zu wenig Pflaumenkompott gekocht. Ich weiß nicht, wo Michaela den restlichen Kompott her hatte, nur so viel, die Damen konnten 2 x probieren.

Ich glaube, sie hat da ein wenig getrickst. Eigentlich sollte es bei nur einem Probierteller bleiben, weil unserer Damen schon so satt waren, aber nein, es wurde auf 2 Dessert bestanden. Schließlich muss ja entschieden werden.

Das Ergebnis:

Haben wir keins! Obwohl Michaela eine Punkteliste führte. Es war ja so einiges schiefgelaufen, wie soll man dann alles gerecht bewerten können?

Aber Hauptsache, es hat allen Spaß gemacht und unseren Bewohnern hat’s geschmeckt. Obwohl, bei der Maronensuppe gingen die Meinungen sehr stark auseinander und hat zu so mancher Diskussion geführt. Man kann es halt nicht allen Recht machen. Für das nächste Mal, ich hoffe es gibt ein nächstes Mal, werden wir keine identischen Gerichte mehr kochen. Es wird an die Kreativität der Köche appelliert, dass jedes Team sein eigenes Menü zusammenstellt. Das nenne ich dann einen Menü-Wettbewerb. Wir besorgen dann nur noch die Zutaten und dürfen am Ende alles probieren.

Konzert am Mittag

Text: Renate Blank



Und wieder einmal kamen die Freunde der klassischen Musik auf ihre Kosten. Dieses Mal waren sehr viele bekannte Stücke darunter, die Herr Rabung und seine Mitstreiter zum Besten gaben. Heute traten auf: Barbara Buhr als Sopranistin, Antonia Uerschel (Klarinette) und das Klavier wurde gespielt, wie immer, von Jürgen Rabung.



Los ging es mit Johann Sebastian Bach. Von ihm wurden mir weniger bekannte Stücke vorgestellt. Dann ging es weiter mit Amadeus Mozart und seine eher verspielte Musik. Was natürlich immer gut ankommt sind die Arien von Carl Zeller, die so bekannt sind, dass unsere Bewohner, wenn sie schon nicht mitsingen, wenigstens mitsummen können. Zum Beispiel das Lied mit dem „Ahn! vor zwanzig Jahr“ oder „Schenkt man sich Rosen in Tirol.“ Das sind Melodien die gehen einem ins Blut über. Es ist immer wieder schön zu beobachten, wie das Erkennen der Melodien ein Strahlen auf die Gesichter der Bewohner zaubert.

Manche Bewohner sind aber auch immer für eine Überraschung gut. Eine Dame, die sonst nie auf eine Veranstaltung kommen will, tauchte auf, mit einem schelmisch lächelnden Herrn Kleylein am Arm. Dem Charme dieses Herrn kann ja kaum eine unserer Seniorinnen widerstehen.

Nach den ersten Stücken schaute mich eine Seniorin an und meinte trocken: „Jetzt sinn mir wach!“ Das ist aber auch ein Fluch mit unserer Raumakustik. Es ist einfach immer zu laut. Obwohl man sich immer bemüht etwas leiser zu musizieren und zu singen.

Auch unsere anwesenden Bewohner konnten ihr Scherflein beitragen. Mit zwei Volksliedern „Lustig ist das Zigeunerleben“ und „Kein schöner Land in dieser Zeit“ gab es einen schönen Abschluss zu unserem Konzert.

Eine Bewohnerin sagte mir zum Schluss noch, dass sie sich über das Konzert so gefreut hatte und sie froh war, dabei gewesen zu sein. Und es hat nicht nur ihr gefallen, wie ich aus den Unterhaltungen der Anderen mitbekam.

Also wenn das keine Bestätigung für unseren schönen Nachmittag mit einer etwas anspruchsvolleren Musik ist. Wir freuen uns schon auf das nächste Mal.



Tanznachmittag im Oktober mit Andreas Anton

Text: Renate Blank



Seit langem wieder konnten wir zu einem Tanznachmittag einladen. Mit frischen Blumen und Knabbereien auf den Tischen sah unser Veranstaltungsraum gleich viel gemütlicher aus.

Direkt nach dem Kaffee sammelten wir unsere Schäfchen ein. Nicht jede der Bewohnerin zeigte großes Interesse an der Veranstaltung. Da konnten wir mit Engelszungen reden so viel wir wollten, es blieb beim Nein.

Ganz anders die Damen aus dem Wohnbereich Gräfinthal. Kaum gesagt schon aufgesprungen. Die Freude stand einigen schon ins Gesicht geschrieben. Ich bin der Meinung, man muss alles was geboten wird mitnehmen. Den ganzen Tag nur dumm herumzusitzen und zu allem nur „Ich habe keine Lust“ oder „Ich mag jetzt nicht“ zu sagen, kann es ja auch nicht sein. Und gerade diese beschwerten sich bei uns „Es ist ja sooo langweilig.“

Nachdem alle Tanzwilligen sich's gemütlich gemacht hatten, konnte die Veranstaltung beginnen. Andreas kam mit Ehefrau in bayrischer Tracht, obwohl wir ja eigentlich kein Oktoberfest feiern wollten. Kollegin Michaela und Natascha waren zum Tanzen eingeteilt und freuten sich schon auf den Nachmittag. Ich hielt mich vornehm zurück, tanzen ist so gar nichts für mich. Aber da ich für die Fotos zuständig war schaute ich vorbei.

Nanu, das waren doch nicht alle Bewohner die Spaß am Tanzen hatten. Meine Kolleginnen meinten, dass die anderen einfach keine Lust hätten. Das kann ja jetzt nicht sein, wo wir uns doch so viel Mühe gemacht hatten. Ich bin dann nochmals durchs Haus gelaufen und nach dem Rest zu schauen. Und siehe da, ich wurde fündig. Da standen noch zwei Damen im Rollstuhl „herum“ von denen ich weiß, die hören gerne Musik und freuen sich am Geschehen. Und der Herr da hinten, den könnte man ja auch gleich mitnehmen. Bei einem anderen Bewohner war ich mir nicht so sicher. Aber einen Versuch konnte ich ja wagen. Ich hatte dann nur zu meinen Pflegekolleginnen gemeint, dass ich ihn auch zum Tanzen mitnehmen würde.

Nachdem ein Teil der Herrschaften unten waren, ich gebe es zu, einen der Herren hatte ich völlig vergessen, kam meine Kollegin mit dem „vergessenen“ Herrn dazu und meinte: Stell dir vor, unser Herr Selbert hat schon am Aufzug gewartet.

Jetzt konnte es richtig losgehen. Andreas nebst Frau und meinen Kolleginnen schnappten sich einen Tanzwilligen nach dem anderen und ich kam zu meinen Fotos.

Zwei unserer Herren von denen wir es nicht für möglich gehalten hatten, überraschten uns mit ihren Tanzeinlagen. Herr Käppner war ja nicht zu bremsen und schnappte sich nicht nur mich, sondern auch noch andere Damen und die Post ging ab. Wir mussten ihn immer wieder zu einem Päuschen überreden, sonst hätte er den Nachmittag durchgetanzt. Auch unserem Herr Selbert schien der Trubel zu gefallen. Er war zwar nicht so sicher auf den Beinen, aber das hielt ihn nicht davon ab, mit mir im Rhythmus der Musik zu schunkeln. Dabei strahlte er übers ganze Gesicht.

Frau Grundhever, normalerweise auch im Rollstuhl sitzend, wurde von Michaela zum Tanzen aufgefordert. Auch wenn es mit dem Gehen nicht mehr so klapperte, aber beim Tanzen waren die kleinen Schwächen vergessen. Sie absolvierte gleich mehrere Tänze hintereinander.

Alle die, die kein Tanzbein schwingen wollten, für die gab es genügend zu erzählen und zu schauen. So langsam ging auch dem hartgesottesten Tänzer die Puste aus und langsam brachten wir die Damen und Herren wieder in ihre Wohnbereiche. So ging ein höchst vergnüglicher Nachmittag zu Ende.

Andreas nebst Ehefrau, Michaela, Natascha und ich ließen den Nachmittag mit einem verdienten Gläschen Sekt ausklingen. Es gab noch so einiges zu erzählen, über unsere tollen Tänzerinnen und Tänzer.





Tanznachmittag



Sauerkraut und die Herstellung desselben!

Text: Renate Blank

1. Man nehme jede Menge Zuschauer, um die Sache interessant zu machen
2. Kraut, von dem Weißen
3. Etwas Salz, grob. Allerdings gehen da die Meinungen auseinander, ob jetzt grob oder fein. Meine Mutter nahm immer das Grobe, also verwende ich es auch.
4. Einen Hobel, den sogenannten Krauthobel
5. Einen Topf, vorzugsweise einen aus Steingut und wenn vorhanden, das nötigen Zubehör: Stein/Holzbrettchen/Tuch
6. 1 Paar saubere Füße (zum Krautstampfen), sollten diese nicht zur Verfügung stehen, tun auch die Hände
7. Es kann losgehen!

Meine anwesenden Damen wussten noch genau wie sowas geht. Nachdem man mir genauestens erklärt hatte wie was gemacht wird, kam meine persönliche Assistentin Emmi Horch zum Einsatz. In Anbetracht des scharfen Hobels und der Gefahr für Leib und Leben, erklärte ich mich bereit, die gefährliche Hobelarbeit zu übernehmen. Frau Horch fing erst einmal an das Kraut zu zerteilen und abzuwiegen. Es sollten pro Kilogramm ca. 7-10 g Salz untergemischt werden. Da waren wir uns alle einig.



Nachdem die Salzfrage geklärt war, konnten wir loslegen. Immer unter den prüfenden Blicken der Zuschauer. Das Hobeln ist gar nicht so einfach wie es aussieht. Man benötigt schon einiges an Kraft und da wir den Strunk größtenteils entfernt hatten, fiel mir das Kraut etwas auseinander. Kein Problem! Wird zum Schluss eben mit dem Messer fein geschnitten. Emmi Horch hielt mir das Hobelbrett gut fest, damit es nicht vom Wannrand rutschen konnte.

Also 7 kg Kraut sind eigentlich nicht viel, wenn es mal gehobelt ist. So nach und nach verschwand eine Schicht nach der anderen im Krauttopf. Immer schön Schicht für

Schicht wurde mit den Händen das Kraut zusammengedrückt (wir mussten dann doch die Hände nehmen...)

Ich wusste es noch von Mutter, dass das Kraut so lange gestampft wird bis sich eine Saftbrühe bildet, die das Kraut und später auch das Brett bedeckt. Einige der Damen meinten, man muss abgekochtes Wasser drüber schütten, was ich wiederum verneinte.

Ach, immer diese Besserwiserinnen!

So, jetzt nur noch abdecken und dann ab in den kühlen Keller gestellt. Mein Krauttopf ist ja ein ganz moderner, nix mehr mit Holzbrett, dieses Teil ist jetzt aus Stein. Und dann hat er so eine Randmulde und einen Deckel. Wenn der Deckel aufliegt, muss man nur etwas Wasser in die Mulde gießen und die Sache ist schön luftdicht abgeschlossen. Nur das entstehende Gärgas kann entweichen.



"Kochen und Backen wie dehemm"

(Rezept von Götz Wenseler und Team)

Kürbissuppe mit Ingwer und Süßkartoffeln

Zutaten (für ca. 4 Personen)

0,5 kg Hakkaido-Kürbis
2 Süßkartoffeln
1 große Karotte gewürfelt
1 kleine Zwiebel gehackt
1 Stck. Ingwer (ca. 20 g) frisch
1 Knoblauchzehe gehackt
etwas Butter
1,5 l Gemüsebrühe
1 Becher Sahne (evtl. mit einem Schuss Kokosmilch)
Koriandergewürz, Pfeffer, Zitronensaft



Zubereitung:

1. Den Kürbis entkernen und in Würfel schneiden, dann die Süßkartoffeln, die Karotte und die Zwiebel schälen und würfeln. Den Ingwer und den Knoblauch fein hacken.
2. etwas Butter im Topf zerlassen und die Zwiebel glasig schmoren, anschließend den Knoblauch und den Ingwer mit anschmoren. Den Kürbis, die Karotte und die Kartoffeln zufügen und mit 1,5 l Gemüsebrühe zum Kochen bringen.
3. Die Sahne, etwas Zitronensaft, Pfeffer und Koriander hinzufügen. Bei geringer Hitze ca. 25 Minuten köcheln lassen
4. Mit dem Mixstab pürieren und abschmecken.

Zusatz-Tipp:

Als Dekoration eignet sich z. B. Crème fraîche mit Kräutern und gerösteten Pinienkernen

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**

Inge- die Frau mit dem grünen Daumen

Text und Fotos Silke Frank



Inge Plitt ist die ehrenamtliche Gärtnerin im Caritas SeniorenHaus Mandelbachtal. Seit fünf Jahren kümmert und hütet sie den Garten. Ihr fachkundiges Wissen lässt zu jeder Jahreszeit bunte Blumen blühen...

Im Caritas SeniorenHaus Mandelbachtal blühen viele bunte Blumen, die Kübel sind gegossen und das Laub ist geharkt. Dass dem so ist, hat einen Grund oder besser gesagt einen Namen: „Es Inge“ – Inge Plitt. Vor fünf Jahren betrat sie zum ersten Mal das Caritas SeniorenHaus. Damals begleitete sie ihren verstorbenen Mann in die Tagespflege. Das karge Erscheinungsbild des Eingangsbereiches ist der Hobbygärtnerin noch gut im Gedächtnis. Nur wenige Blumen blühten. Ihr erster Gedanke war „hier muss etwas passieren, das sieht ja gar nicht schön aus“. Für die Blumenliebhaberin unhaltbare

Zustände. Sie ging zur Hausleitung und bot ihre Hilfe an. Das war der Beginn von „Inges“ ehrenamtlicher „Karriere“ als SeniorenHaus-Gärtnerin. Entstanden ist ein Langzeit-Engagement. Inge Plitt hat das, was der Gärtner einen grünen Daumen nennt. Und das kommt nicht von ungefähr: 35 Jahre arbeitete sie in der Obst- und Gemüseabteilung im Globus. Seit Kindesbeinen an ist sie eine begeisterte Hobbygärtnerin und Naturverbunden. „Mir kann in Sachen Blumen keiner so schnell etwas vormachen“, sagt sie ganz selbstbewusst.

Quadratmeter für Quadratmeter tastete sich Inge Plitt an den vielen Blumenkübeln vor. Sie legte ein Kräuterbeet an, pflanzte Kürbisse, Zucchini und Rhabarber, sorgt dafür, dass zu jeder Jahreszeit schöne bunte Blumentupfer die Gäste begrüßen. Lilafarbene, gelbe und weiße Hornveilchen bilden jetzt im Herbst ein wunderschönes Regenbogenbild. „Das habe ich in einer Zeitschrift gelesen und musste es natürlich hier ausprobieren“, erzählt sie voller Tatendrang. „Das ist alles sehr viel Arbeit, man muss immer dahinter bleiben“. Zwei bis dreimal die Woche fährt Inge Plitt mit ihrem Auto voller Gartenwerkzeuge ins SeniorenHaus. Fünfzehn Kilometer lang ist ihre Tour. Für Blumen, Erde und Dünger bekommt sie ein finanzielles Budget zur Verfügung gestellt.

Doch aus langjähriger Erfahrung weiß die gebürtige Reinheimerin worauf es in der Gartenbestellung ankommt. In ihrem eigenen Gewächshaus zieht sie Blumen und Pflänzchen. „Ich gebe doch keine Unsummen an Geld dafür aus“. „Alles was hier wächst und geerntet wird, durfte ohne Chemie und Gift wachsen“. Zuhause erntet sie noch eigene Kartoffeln, das Sauerkraut wird noch selbst gemacht. Da fällt hin und wieder auch selbstverständlich etwas für das SeniorenHaus Personal ab.

Ihre Motivation für das Ehrenamt? „Es macht mir unglaublich viel Spaß“, sagt sie. Von ganzem Herzen stellt sie ihre Zeit, Fähigkeiten und Energie zur Verfügung. Mit großer Herzlichkeit wird sie von allen empfangen. Bewohner und Mitarbeiter sind gleichermaßen dankbar und bestätigen sie immer wieder in ihrer Arbeit. „Inge ist eine tüchtige Frau“, lobt auch Bewohnerin Irma Welsch die ehrenamtliche Gärtnerin. Gelegentlich bekommt sie große Unterstützung durch einige Bewohnerinnen. Es entstehen fröhliche Runden und jeder Einzelne bringt Erfahrung aus früheren Zeiten mit. Mittlerweile ist der Eingangsbereich des Hauses bestens gepflegt. „Es würde nicht so aussehen, wenn ich nicht regelmäßig etwas machen würde“. Das sieht auch Harald Willkomm, kommissarischer Einrichtungsleiter, so: „Der Einsatz von Inge Plitt kommt dem ganzen Hause zu Gute“. Bis das letzte gefallene Blatt weggeharkt ist und die Beete winterfest sind, gibt sie keine Ruhe. Im Winter schaut sie trotzdem regelmäßig vorbei. Dann besucht sie die Senioren, erzählt mit ihnen und streichelt eine Hand nach der anderen. Sie tut es aus Überzeugung und weil es ihr Spaß macht. „Wenn es nötig ist, muntere ich die Bewohner auf und mache Scherze. Die Senioren sind ja so dankbar“, sagt die engagierte Ruheständlerin. „Inge, du bist Multi Kulti“, klopf ihr Michaela Schmelzer von der sozialen Begleitung im Vorbeigehen dankbar auf die Schulter. Einen kleinen Wunsch äußerte Inge Plitt augenzwinkernd zum Schluss „Es wäre toll, wenn ich ab und zu einen kräftigen Hausmeister an meiner Seite hätte“.



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



07. Nov., ev.	(Pfarrer Glitt)
14. Nov, kath.	(Frau Dier)
21. Nov, kath.	kein Gottesdienst
28. Nov, kath.	(Pfarrer Nothhof)

***Seid also wachsam!
Denn ihr wisst weder den Tag noch die
Stunde.***

(Mt. 25,13)

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

Maria Schösser

14.10.2017