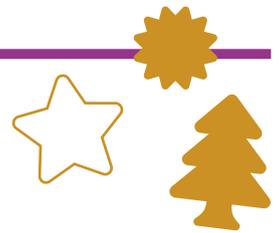


Gleiberger LANDBOTE



Ein gutes Plätzchen!



Sein angestammtes Zuhause zu verlassen und im Alter in ein Seniorenzentrum um-zuziehen, ist ein großer Schritt. Wir sind uns dessen bewusst. Man verlässt das Vertraute und muss sich an sehr viel Neues gewöhnen. Wir wissen, dass wir das alte Daheim nicht ersetzen können, aber unser Anspruch ist es, ein neuartiges Zuhause zu schaffen. Einen Ort, an dem man körperlich und seelisch gut versorgt ist, an dem die physischen und mentalen Fähigkeiten gefordert und gefördert werden und an dem man sich einfach wohlfühlt.

Die Zeit kann man nicht zurückdrehen, aber wir können uns hier in unserem gemeinsamen neuen Zuhause zusammen an diese guten alten Zeiten erinnern. Und wir können Dinge tun, die wir auch früher immer gemacht haben, wie zum Beispiel Plätzchen backen.

Fast alle Gleiberger Land-Bewohnerinnen haben früher im Advent Weihnachtsplätzchen gebacken. Diese Tradition setzen wir hier fort. Und wie früher schwätzen und singen wir dabei, wir tauschen uns aus über die Zutaten und erinnern uns daran, wie besonders die Vorweihnachtszeit immer war - und heute auch noch ist.

Jeden Tag tun wir alle etwas dafür, dass das Gleiberger Land „ein gutes Plätzchen“ zum Leben und Wohlfühlen ist. Und dazu gehören natürlich auch die „guten Plätzchen“, das Spritzgebäckene und das Mürbegebäck.



Inhalt

Seite 2

Ein gutes Plätzchen

Über das Zuhause im Alter und was Adventsbäckerei damit zu tun hat.

Seite 3

Winterspeck

Weihnachtsgrüße von Haus-Hund Emma.

Seite 4

Ein Plausch im Café Moos

Wie man früher Weihnachten gefeiert und Plätzchen gebacken hat.

Seite 6

PalliativCare Gießen

Wir stellen unsere Kooperationspartner vor.

Seite 7

Unser Jahr in Bildern

Die Feste und Feierlichkeiten unserer Bewohner und Mitarbeiter im Rückblick.

Seite 8

Termine

Vorfreude auf 2019



Ein frohes Weihnachtsfest - feiern Sie schön und bleiben Sie gesund!

Ihre
Lara Flohrschütz (Einrichtungsleiterin)
und Kerstin Elsner (Pflegeteamleiterin)



PS: Wir würden uns sehr freuen, Sie alle am 4. Januar zum Neujahrsempfang und am 16. Januar zum Schlachtfest zu begrüßen.

Ein bisschen Winterspeck – na und?

Meine liebe, schöne Natalie: Sie ist wirklich mein Schatz, Sie wissen ja, dass ich sie wirklich sehr gerne mag. Auch Lara Flohrschütz ist sehr nett, wirklich! Aber die beiden sind für meinen (sehr fein ausgeprägten!) Geschmack ein wenig zu streng. Lara besteht auf Ordnung im Büro – ständig muss mein Körbchen aufgeräumt werden. Ist das nicht übertrieben? Mal ehrlich! Und Natalie hat mir leider den Trick des Jahres kaputtgemacht.

Zweites Frühstück

Ich werde ja bald mit Natalie umziehen, das habe ich Ihnen ja schon erzählt. Wir müssen warten, bis das Haus endlich bezugsfertig ist. Solange sind wir bei Natalies Eltern untergeschlupft. Die sind vielleicht klasse!!! Papa Viktor spricht genau meine Sprache. Er versteht mich und kann meine Gedanken lesen. Da er morgens schon ganz früh aufsteht, füttert er mich immer. Da Natalie um halb fünf noch friedlich schlummert, bekommt sie das nicht mit – so bekomme ich zwei Stunden später ein zweites Frühstück ... herrlich! Leider ist dieser Doppel-Whopper-Trick nun aufgefliegen. Nun muss Viktor einen Zettel hängen, wenn er mich morgens von meinen nächtlichen Hungerqualen erlöst hat.

Vorbei, die üppigen (Mahl-)Zeiten!

Schade – es war eine schöne Zeit. Da bleibt mir nichts übrig, als bei Herrn Hofmann im Erdgeschoss ab und zu mal ein Brötchen zu klauen oder ein bisschen Spritzgebackenes, wenn die Frauen in der Gemeinschaftsküche wieder süße Plätzchen backen.

Natalie hat zu Papa Viktor kürzlich gesagt: „Emma muss Diät machen, sie hat Winterspeck!“ Stellen Sie sich das einmal vor! Ich? Winterspeck? Ich bin nun einmal eine Hundepinzessin mit Format! Aber wissen Sie, was der gute, weise Viktor Natalie geantwortet hat: „Mach Du doch Diät und lass den Hund in Ruhe!“

Juchuuu, 1:0 für Viktor und mich! Und das mit Lara Flohrschütz kriege ich auch noch hin. Ich baue auf den weihnachtlichen Frieden.

Allen Vier- und Zweibeinern ein genussvolles Fest!

Es grüßt Sie



Ihre Emma, Gleiberger Hundepinzessin XXL



Lecker!!!



Wir versüßen uns die Wartezeit aufs Christkind mit leckeren Plätzchen

Hedwig Steinmüller aus Fellingshausen *21.4.1925



Früher gab es an Weihnachten keine großen Geschenke. Die Puppe hat vielleicht mal neue Kleider bekommen. Aber es war immer so schön! Als Kind habe ich beim Krippenspiel in der Christmette die Maria gespielt. Später, als ich schon verheiratet war und in der Zigarrenfabrik gearbeitet habe, haben wir unter den Rinn & Cloos-Kolleginnen Rezepte ausgetauscht. Einer meiner beiden Söhne ist an Heiligabend geboren. Auch deshalb ist Weihnachten ein besonderes Fest.



Bethmännchen

ZUTATEN

- 250 g Marzipanmasse
- 75 g Puderzucker
- 1 Eiweiß
- 30 g Mehl
- 50 g gemahlene Mandeln
- 125 g geschälte, halbierte Mandeln
- 3 EL Rosenwasser
- 3 EL Zucker

ZUBEREITUNG

Marzipan, Puderzucker, Eiweiß, Mehl und gemahlene Mandeln zu einem glatten Teig verkneten (Knethaken). Aus dem Teig kirschgroße Kugeln formen, auf ein Backblech legen und seitlich je 3 Mandelhälften vorsichtig andrücken. Die Bethmännchen werden in der Mitte des Backofens ca. 15 Minuten hell gebacken (160° C). Rosenwasser und Zucker in einem Topf kurz aufkochen und die Bethmännchen mit der Zuckerlösung bestreichen.

Sieglinga Nau aus Wetter *5.6.1936



Meine Mutter wurde früh Witwe, denn mein Vater ist im Krieg gefallen. Als wir aus dem Sudetenland geflüchtet sind und uns in Wetter bei Marburg niedergelassen haben, wurden wir freundlich empfangen. Man stelle sich vor: im evangelischen Marburger Land als Katholiken! Als ich 1962 geheiratet habe, bin ich meiner Schwiegermutter zuliebe konvertiert. Sie trug die Marburger Tracht und war sehr evangelisch! Aus dem Sudetenland kannte ich noch den Brauch, dass der Weihnachtsbaum an die Decke gehängt wird und der Baumschmuck in Form von roten Äpfelchen und Gebäck von den Kindern abgegessen werden durfte. Im Sudetenland kam auch ein Nikolaus mit echtem weißen Rauschbart mit zwei Pferden zu uns nach Hause. Der „Zember“, eine Art teuflischer Knecht Ruprecht, hielt einem die „Sünden“ des vergangenen Jahres vor. Vor dem „Zember“ hatte ich wirklich schreckliche Angst. An Weihnachten gab es bei uns viel Gebäck, Stollen, Striezel und viel Trockenobst. Als Weihnachtsgeschenk bekamen wir ein Leinensäckchen mit Äpfeln, Nüssen, Datteln, Feigen, Trockenobst – den Geruch habe ich heute noch in der Nase. Als Nachttisch nach der Völlerei gab es Trockenobst-Kompott – das half bei der Verdauung. Wir waren es ja nicht gewohnt, viel zu essen.

Sieglinga Naus Makronen-Rezept

1 Pfund Haselnüsse
300 g Zucker
5 Eiweiß
1 Glas Cognac

Mischen, auf Oblaten setzen und bei 170° C ca. 20 min. backen.

In einer Dose aufbewahren.





Buttergebäck

Zutaten

500 g Mehl
 250 g Butter
 250 g Zucker
 1 Pck. Vanillezucker
 2 Eier
 1/2 Pck. Backpulver

Butter und Zucker verrühren, dann die Eier. Das mit Backpulver gemischte Mehl darunterkneten. Den Teig 30 min. kaltstellen. Auf einer gut bemehlten Arbeitsfläche ausrollen und Förmchen ausstechen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Blech legen.

Bei 180°C ca. 10 min. backen.

Erna Mühlhaus aus Krofdorf *24.10.1922

Ich stamme aus dem Sudetenland. In meinem Zimmer hängt ein Foto der Kirche in Maria Kulm, meiner Heimatstadt. An diesen schönen Marktplatz denke ich immer gerne. Und an die Legende, die sich um die Entstehung der Kirche rankt. Wir haben früher immer Gänse gehalten, die zu Weihnachten geschlachtet wurden. Mein Vater starb früh und meine Mutter ist mit uns drei Kindern nach Krofdorf gegangen. Früher hat man sich viel mehr als heute auf die Feiertage gefreut, das war etwas Besonderes. Heute ist schon vieles besser und bequemer, aber wir waren auch glücklich früher. Mein Lieblingslied im Weihnachtsgottesdienst: Stille Nacht, heilige Nacht.



Anna-Margharete Dudenhöfer aus Bieber *29.12.1926

Wir haben immer Butterplätzchen und Spritzgebäck gemacht. Die Kipferln und die Stollen kamen erst später mit den Flüchtlingen. Jeder bringt seine Rezepte aus der Heimat mit und das ist schön. Meine Tochter kann so wunderbare Plätzchen backen. Weihnachtsgeschenke fielen früher bescheiden aus. Von meiner Patin bekam ich gefütterte Unterhosen. Sie dachte, mir damit „Gottweiß-was“ geschenkt zu haben. Da ich kurz nach Weihnachten Geburtstag hatte, gab es da auch nicht viel. Ich habe meine Schwester benediet, die im September Geburtstag hatte und die deshalb größere Geschenke bekam.



Spritzgebäck

Zutaten

500 g Mehl
 250 g Zucker
 125 g Butter
 125 g Margarine
 1/2 Pck. Backpulver
 2 Pck. Vanillezucker
 1 Ei
 1 Eigelb

Zubereitung

Alle Zutaten zu einem festen Teig verkneten und zugedeckt 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Den Teig dann durch einen Fleischwolf mit einem Aufsatz für Spritzgebäck drehen und Plätzchen daraus formen. Die Plätzchen auf ein mit Backpapier belegtes Blech legen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C auf der zweiten Schiene von unten ca. 10 - 15 Min. backen.

PalliativCare Team Gießen



Thomas Rosenlöcher und Johanna Scheld gehören zum 15-köpfigen Team der SAPV (Spezialisierte Ambulante Palliativversorgung) und betreuen im ganzen Umkreis – zu Hause oder auch bei uns im Seniorenzentrum Gleiberger Land – Menschen mit lebensverkürzenden Erkrankungen. Die beiden Palliativfachpflegekräfte möchten die Lebensqualität in den letzten Monaten und Jahren erhöhen.

„Wir handeln nach dem Motto ‚Wichtiger ist es, dem Tag mehr Leben zu geben – statt dem Leben mehr Tage‘“, erklärt Thomas Rosenlöcher. „Die meisten Menschen wünschen sich, zu Hause zu sterben – nicht mit dem Notarzt auf dem Weg ins Krankenhaus. Wir möchten dies ermöglichen. Man kann unser Team 24 Stunden über die Notrufnummer erreichen. Alleine diese Gewissheit gibt vielen ein sicheres Gefühl.“

Vom Hausarzt zu verordnen

Was viele nicht wissen: Der Hausarzt kann die Palliativversorgung verordnen – genauso wie eine Krankengymnastik oder Gehhilfen. Wer in das Programm aufgenommen wird, erhält regelmäßig Besuch von Thomas, Johanna und den Kollegen des SAPV-Teams. Sie sorgen dafür, dass die Schmerzmittel in der richtigen Kombination und Dosierung verabreicht werden und dass alle unangenehmen begleitenden Symptome wie Luftnot, Hautreaktionen etc. fachgerecht behandelt werden. Johanna, Thomas und ihr Team haben wertvolle Erfahrungen auf diesem Gebiet gesammelt und freuen sich, diese an die Patienten und ihre Angehörigen weiterzugeben. Zwischen Medikamentengabe und Wundversorgung bleibt immer Zeit für ein Gespräch – das ist so wichtig, denn „jeder Mensch lebt – und stirbt – individuell“, erzählt Thomas. „Wir wünschen uns, dass der Mensch möglichst symptomlos stirbt, also einschläft“. Wenn die Ängste und der Gesprächsbedarf sehr hoch sind, vermittelt das SAPV-Team psychologische Betreuer, die dabei helfen, am Lebensende mit sich ins Reine zu kommen. Johanna Scheld liebt ihren Beruf: „Es geht bei uns immer um die Endlichkeit des Lebens. Dadurch lerne ich persönlich, es mehr zu genießen.“

Gute Zusammenarbeit mit dem Team des Gleiberger Lands

Ins Seniorenzentrum Gleiberger Land kommen Thomas und Johanna immer gerne, weil sie das Pflgeteam dort als „warmherzig, kompetent und immer ansprechbar“ empfinden. Ein Kompliment, das das Gleiberger Land-Team gerne an die beiden zurückgibt: „Johanna und Thomas sind uns wertvolle Ansprechpartner in der Palliativpflege. Unsere Bewohner und wir sind dankbar, dass es qualifizierte Kräfte gibt, die dem letzten Teil des Lebens eine bestmögliche Qualität und ein Minimum an Leid schenken.“

Weitere Informationen

über die Palliativversorgung
über das Gleiberger Land-Team
oder das PalliativCare Team Gießen

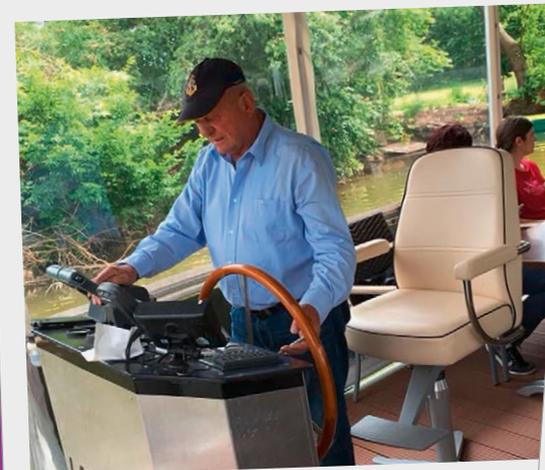
☎ 0641 / 985 - 41 776



Unser Jahr in Bildern



Gleiberger Land, ahoi!



*Der Kapitän
unseres Lahn-Schiffs*



Schlemmerabend



Carina Herzberger
Mit Gastro-Papst
Otto Koch



Ó zapft is!



Golden Oldies



Carina kann
lecker kochen!



Walking mit Ana Perak



Bootsausflug auf
der Lahn



Glückwunsch,
Jürgen!



Halloween-Party
unserer Mitarbeiter





“
” *Auf dass Weihnachten
für Sie eine Insel
des Lichts, der Liebe
und des Friedens sei.
Frohes Fest!*



Die Termine 2019 im Seniorenzentrum Gleiburger Land

4.1. Neujahrsempfang

5.6. Erdbeerfest

16.10. Oktoberfest

16.1. Schlachtfest

13.7. Sommerfest

15.11. Schlemmerabend

27.2. Bewohner-Fasching

26.-28.7. Golden Oldies

1.12. Adventsbasar

5.3. Faschingsumzug

21.8. Apfelweinfest

20.12. Bewohner-Weihnachtsfeier

7.4. Brunch

18.9. Mottotag „Österreich“

2.5. Tanz in den Mai

2.10. Erntedankfest



Herausgeber

Seniorenzentrum Gleiburger Land

Hauptstraße 54
35435 Wettenberg

Telefon 0641/9699 69-0
Telefax 0641/9699 69-9302

info@seniorenzentrum-gleiburgerland.de
www.seniorenzentrum-gleiburgerland.de



Seniorenzentrum
Gleiburger Land