Neuigkeiten und Berichte aus den Seniorenzentren der Diakonie Münster 4/2022

Diakonie **Münster** 

Der soziale Dienst der evangelischen Kirche

Handorfer Hof: Konzert des Conjak-Trios mit Christiane Hagedorn

Matthias-Claudius-Haus: Kaninchen-Gehege eingeweiht **Unser Thema:** 

Essen früher und heute 2 | Vorwort / Impressum



Ulrich Watermeyer, Geschäftsführer der Stationären Seniorendienste

#### Liebe Bewohnerinnen und Bewohner, liebe Leserinnen und Leser,

das Weihnachtsfest steht vor der Tür – und wie in jedem Jahr bin ich überrascht, dass es schon wieder so weit ist. Die Adventszeit soll die Vorbereitungszeit für das Fest sein – leider bin ich von Besinnlichkeit noch weit entfernt. Da müssen noch zahlreiche Termine wahrgenommen, Konzepte geschrieben und neue Regelungen umgesetzt werden. Der Terminkalender ist, je näher das Fest rückt, so voll wie selten zuvor.

Und doch erlebe ich Momente des Innehaltens, wenn ich durch die Einrichtungen gehe, den Duft von selbst gebackenen Plätzchen rieche oder das adventliche Vorspiel einer Kindergruppe höre. Auch der ein oder andere Weihnachtsbasar stimmt mich auf das Fest ein.

Wenn ich das wahrnehme, freue ich mich, dass die Adventsund Weihnachtszeit in unseren Einrichtungen einen so hohen Stellenwert hat und den vielen Krisen und der Alltagshektik trotzt!

Passend dazu ist das Motto dieser Ausgabe gewählt worden: Essen früher und heute. Ja, es hat sich viel verändert im Laufe der Zeit, aber die Bedeutung vom gemeinsamen Essen ist geblieben.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen unserer Hauszeitung. Verleben Sie ein besinnliches Weihnachtsfest und kommen Sie gut in das neue Jahr 2023.

#### Ihr Ulrich Watermeyer

# Hauszeitung 4/2022

#### 4 Essen früher und heute

**UNSER THEMA** 

Wie gekocht und wie gegessen wird, das sagt viel über die jeweiligen Zeiten aus. Klar, dass unsere Bewohnerinnen und Bewohner dazu eine Menge zu erzählen haben.

Eher wird sich der Magen verrenkt, als dem Wirt was geschenkt

Andacht von Pfarrer Lothar Sander

### AUS UNSEREN SENIORENZENTREN

#### 13 Handorfer Hof

Lichtbildvortrag: Handorf vor der Jahrtausendwende Bewegendes Konzert: Trio Conjak zu Gast Gustav Rabe und die Postkarten

#### 7 Haus Simeon

Theaterzauber Charmante Operettenklänge Musikschule crescendo zu Besuch Der "Rollende Zoo" mit Martin Tränkler

#### 20 Matthias-Claudius-Haus

Shanty-Chor Stormvogel zum Konzert Pflegeheim für Kaninchen eröffnet Tanz und Stimmung unter blau-weißen Wimpeln

#### 23 Martin-Luther-Haus

Lecker war's - Schön war's Plätzchenbacken in rauhen Mengen "Schrottweihnachteln" - Eine Geschichte aus dem Haus Spirgatis

#### 26 RUBRIKEN

8 Termine / Veranstaltungen Rückseite: Unser Thema - Das Quiz







#### **Impressum**

Herausgeber:
Diakonie Münster –
Stationäre Seniorendienste GmbH
Fliednerstraße 15
48149 Münster
Tel: 0251/8580
www.diakonie-muenster.de

Verantwortlich: Ulrich Watermeyer

Redaktion: Heike Hartmann, Ulrich Watermeyer, Rudolf Müller

Markenpositionierung und Designkonzept: Gute Botschafter GmbH www.gute-botschafter.de

Konzeption, Satz, Gestaltung: müller mixed media, Rudolf Müller www.muellermixedmedia.de

Auflage: 700 Stück

Bildnachweis:

Aufnahmen von Mitarbeitenden der Diakonie Münster, sofern nicht anders angegeben.



4 | Unser Thema: Essen früher und heute Unser Thema | 5



# Einmal Löfken-Platte bitte!

Ingrid Holtdirk sprach mit Christa Löfken, die mit ihrem Ehemann Otto viele Jahre das Restaurant "Hof zur Linde" geführt hat, über die Speisekarte in den 50er Jahren und die Entwicklung zur heutigen Küche.

"Mein Ehemann war der Koch und Küchenmeister in unserem Unternehmen. Als wir 1950 den Hof zur Linde übernahmen, boten wir typisch westfälische Kost an: Bratwurst, Mettendchen, Grünkohl, Eintopf und viel Bratkartoffeln. Zu der Zeit galt, dass der Gast satt wurde. Eine vielfältige Auswahl an Gerichten gab es damals nicht.

Später kam dann die legendäre "Löfken-Platte" hinzu. Das waren verschiedene Aufschnitt Sorten mit Spiegelei. Diese Platte war bei Reisegruppen, die in den 50er und 60er Jahren reichlich zu uns kamen, sehr beliebt.

Typisch für diese Zeit waren auch das Wurste- und Leberbrot, so wie Töttchen. Das wurde von den Gästen ebenfalls gern bestellt. Ich muss zugeben, ich mochte diese Gerichte nie - vielleicht, weil ich nicht aus dem Münsterland stamme.

In den 70er Jahren wurde die Küche modernisiert. Die "Liebe ohne Worte" war jetzt angesagt. Das sind auf einer Silberplatte angerichtete Fleischsorten mit viel Sauce Hollandaise oder Sauce Bernaise sowie verschiedene Gemüsesorten. Ich kann sagen, dass der Fleischanteil jetzt anstieg und die Auswahl an Gerichten größer wurde.

Zu dieser Zeit kamen auch Fertiggerichte und Tütensuppen auf den Markt. Die haben wir in unserer Küche nie verarbeitet. Frische Zutaten waren uns stets wichtig.

Dann wurde der Einfluss der

italienischen Küche immer größer. Die Leute reisten mehr in südliche Länder und wollten diese Speisen auch in der Heimat genießen. Wir bekamen italienische Köche, die den italienischen Einfluss auch in unserer Küche widerspiegelten, was bis heute so geblieben ist. Jetzt ist die Leichte Küche mit frischen Gewürzen gefragt. Der Fleischanteil geht wieder etwas zurück, und es stehen mehr Gemüsegerichte und auch vegetarische Gerichte auf der Karte. Alte Gemüsesorten wie Steckrüben, Rote Bete, Kürbis und Stielmus sind wieder im Kommen, doch die Bratkartoffeln sind nach wie vor ein Renner auf der Karte. Insgesamt ist die Küche leichter und vielfältiger geworden, die dicken Mehlschwitzen sind Geschichte. Auch in der Patisserie hat sich ein Wandel eingestellt. In den 60er Jahren waren Buttercreme und Sahne bei den Patis-



Christa Löfken mit der aktuellen Speisekarte. Alte Gemüsesorten sind wieder im Kommen, die Speisen sind leichter und vielfältiger geworden.



6 | Unser Thema: Essen früher und heute Unser Thema | 7

siers nicht weg zu denken. Heute sind es Obstkuchen und -torten, die gefragt sind. Überhaupt wird wieder mehr Wert auf saisonale Produkte und gute Qualität gelegt. Gutes Fleisch aus gesunder Tierhaltung oder Bioprodukte werden vermehrt nachgefragt. Anderes können wir in der gehobenen Gastronomie auch gar nicht anbieten.

Ich selbst habe nie im Restaurant gearbeitet. Anfangs habe ich die Buchhaltung gemacht, war dann am Pass (Vermittlerin zwischen Küche und Service) und am Büfett tätig.

Da ich früher über drei Jahre in Baden-Württemberg gearbeitet hatte und ich dort meine Liebe zu gutem Wein entdeckt habe, war ich in unserem Unternehmen für den Weineinkauf zuständig. In den 50er und 60er Jahren gab es lediglich drei Weine im Angebot: sauren, lieblichen und süßen Wein. Gefragt waren zu dieser Zeit die lieblichen und süßen Weine. In dem Weinkeller, den ich später gestaltet habe, lagern heute mehr als 100 verschiedene Qualitätsweine, worauf ich ein wenig stolz bin. Heute ist mein Sohn Heiko für den Weineinkauf zuständig."

Ingrid Holtdirk, Leitung Sozialer Dienst im Handorfer Hof

# Andere Zeiten, andere Sitten

### Bewohnerinnen und Bewohner kennen noch ganz andere Zeiten

"Essen gehen? Das gab es damals gar nicht bei uns. Wissen Sie, ich bin ein Kriegskind, da waren wir Bewohner erzählten mir in froh, wenn wir überhaupt etwas zu essen bekamen. Man hat als Kind nie gefragt, was es gab. Und wenn es dann auch noch geschmeckt hat, dann waren wir dankbar und zufrieden."

Solche Aussagen begegneten mir immer wieder, als ich mehrere Bewohnerinnen und Bewohner zum Thema Essen früher und heute interviewt habe. In den Gesprächen stellte sich schnell deutlich heraus, dass sich in den letzten Jahrzehnten gerade in Bezug auf Essen sehr viel verändert hat.

In den Kriegs- und Nachkriegsjahren ging es erstmal darum, einfach nur satt zu werden. "Wir haben viel bei den Nachbarn geschnorrt, oft haben wir dort selbstgemachte Marmelade auf unser Brot geschmiert bekommen. Ich erinnere mich an einen lieben Mann, der mit einem Holzkarren kam und um Kartoffelschalen bat. Diese hat er dann geputzt und sich in der Pfanne gebraten. Alle Menschen hielten in der Not zusammen, man half sich gegenseitig, um satt zu werden."

Viele Bewohnerinnen und Gesprächen, dass sie ihr Obst und Gemüse noch selber anbauten: "Es wurde nur gegessen, was selbst geerntet wurde".

Die Kartoffel tauchte in den Gesprächen immer wieder auf, sie wurde früher vielfältig zubereitet. Freitags gab es Fisch, Fleisch gab es häufig nur am Sonntag oder an einem Feiertag, aber dann war es etwas ganz Besonderes, worauf sich die gesamte Familie freute.



Früher gab es Fleisch oft nur an Sonntagen, die übrigen Tage waren "Veggi-Days".



"Das Essen war früher eher deftig, viele Suppen, auch mit Speck. Man hat zwar, glaube ich, insgesamt mehr Kalorien aufgenommen, trotzdem hatten die wenigsten Menschen Übergewicht. Das lag wahrscheinlich daran, dass wir uns viel mehr bewegt haben als heute", äußerte eine Bewohnerin, als ich sie fragte, ob das Essen früher gesünder gewesen sei als heute.

Kochen war etwas Selbstverständliches. "Es gab ja noch gar keine Mikrowelle, geschweige

denn Fertiggerichte, der Trend kam den Verzehr von Mahlzeiten erst in den 70er Jahren zu uns geschwappt." Dadurch, dass viele Frauen nicht berufstätig waren, wurde auch täglich gekocht. "Das Kochen habe ich von meiner Mutter gelernt, diese wiederum von ihrer Mutter usw."

Und das Wegschmeißen von Lebensmitteln, das gab es schon mal gar nicht. Jeder kleinste Rest wurde verbraucht. Im Keller wurden Lebensmittel und Eingekochtes gelagert. Das, was die Menschen nicht mehr verwerten konn-

Pilze suchen macht Petra Behrens und ihren Kindern viel Freude. Bei der Zubereitung lässt sie sich gern von Bewohnerinnen inspirieren.

> ten, bekamen dann die Tiere, wenn man auf dem Hof lebte.

"Wir hatten ja auch deutlich weniger Auswahl als heute und damit auch nicht so gestiegene Ansprüche. Wenn ich schon den Namen "Superfood" höre, dann muss ich einfach nur den Kopf schütteln. Essen ist zu einem richtigen Lifestyle geworden. Bei uns war früher alles "Superfood" - der Apfel, der frisch vom Baum gepflückt wurde, das Gemüse, das vielfältig im Garten wuchs, das Getreide, das geerntet wurde usw."

Aber war das Essen nun früher gesünder als heute? Hierüber wurde in der Gemeinschaft lange diskutiert. Der Konsens war, dass insgesamt das Essen früher aus folgenden Gründen gesunder war: Es wurde viel Gemüse und Obst gegessen, wenig Fleisch und Fisch. Man nahm sich Zeit für die Zubereitung und für innerhalb der Familie und mit Freunden. Man wusste, was man verzehrte, keine Konservierungs-



8 | Unser Thema: Essen früher und heute Unser Thema | 9

stoffe, Farbstoffe oder irgendwelche anderen Zusatzstoffe, wie sie in Fertigprodukten häufig zu finden sind. Es gab zwar nicht so viel Auswahl, oft musste auch wegen Nahrungsmittelknappheit auf bestimmte Speisen verzichtet werden. Aber das, was auf den Tisch kam, das war gesund. Fazit

Wie so häufig in Gesprächen mit Bewohnerinnen und Bewohnern merke ich, dass ich noch ganz viel lernen kann und auch lernen möchte. Das, was früher selbstverständlich war. ist bei vielen Menschen heute aus dem Blick geraten. Warum auch immer...

Vor nicht allzu langer Zeit war ich mit meiner kleinen Tochter im Wald Pilze sammeln. Wir hatten große Freude daran, diese zu finden, zu bestimmen, in der Küche zuzubereiten und schließlich auch zu essen. Ich nehme mir nächstes Jahr ganz fest vor, mit meiner Tochter einen Gemüsegarten anzulegen. Dann werden wir uns gemeinsam überlegen, was wir daraus zubereiten können. Ich freue mich jetzt schon darauf und werde mich durch leckere Rezepte von unseren Bewohnerinnen und Bewohnern zum Kochen inspirieren lassen.

Der Trend von früher (wie beschrieben) liegt ja auch vielen Menschen im Jahr 2022 am Herzen. Sowohl die Umwelt, das Klima als auch das Tierwohl werden schließlich auch davon profitieren.

Petra Behrens, Leitung Sozialer Dienst im Haus Simeon







# Die Zeiten ändern sich

### In der Kochgruppe haben die Damen eine Menge zum Thema zu erzählen

rüher: Das Essen wurde auf dem Herd über offe-nem Feuer zubessich meistens hat die Frau gekocht, Fleisch gab es nur am Sonntag. In der Woche wurden "einfache" Gerichte zubereitet, ein Essen für die ganze Familie, zum Nachtisch eingekochtes Obst. "Es wurde gegessen, was auf den Tisch kam", erinnert sich Frau Kokel, Bewohnerin Wohnbereich 3/3a.

Besonderes", z. B. "eine Hühnersuppe als Vorspeise, Sonntagsbraten als Hauptgericht und als Nachtisch einen selbstgemachten Pudding", berichtet Frau Butschkowski vom Wohnbereich 2/2a. "Früher gab es keine Pommes, nur Bratkartoffeln", erzählen Frau Schrader und Frau Eixler, ebenfalls Bewohnerinnen des Hauses.

Obst und Gemüse kamen aus dem eigenen Garten, das Fleisch von den eigens dafür gehaltenen Tieren. Es wurde saisonal gekocht und für die restliche Zeit eingekocht. Im Winter wurden die Tiere geschlachtet, es wurde Wurst gemacht, alles wurde verwertet, nichts wurde weggeschmissen. Eingekauft wurde in kleinen "Tante Emma" Läden, so wie in dem von Frau Schrader hier in Reckenfeld oder direkt beim Am Sonntag gab es dann "was Bauern. Milch wurde bis zur Haustür geliefert, die leeren Milchkannen wurden vor die Tür gestellt und der Milchmann hat diese dann wieder gefüllt bzw. gegen volle ausgetauscht. Große Utensilien, z. B. Wurststopfer oder Waffeleisen wurden untereinander verliehen.

eute: Oft wird zusammen gekocht, es ist keine typische "Frauenarbeit" mehr. Es wird unterwegs gegessen oder zuhause etwas bestellt.

Es muss meistens schnell gehen, es wird nicht mehr so oft als Familie zusammen gegessen. Sonntags gibt es bei den meisten kein besonderes Essen mehr. Heutzutage wird meistens im Supermarkt eingekauft, es gibt die meisten Lebensmittel das ganze Jahr über. Viele können nicht mehr so gut kochen, haben es zuhause nicht gelernt. Immer mehr Küchenhelfer, wie z. B. der Thermomix, kommen ins Haus. Ausgewogene Ernährung spielt eine immer größere Rolle. Immer mehr Menschen entscheiden sich für eine vegetarische oder vegane Lebensweise.



#### DIE KOCHGRUPPE IM MATTHIAS-CLAUDIUS-HAUS

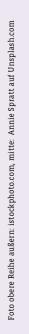
Heute haben die Teilnehmenden der Kochgruppe gemeinsam mit Alltagsbegleiterin Valentina Moch und dem Alltagsbegleiter Malte Vogelsang selbst Frikadellen mit Gemüsepüree zubereitet und diese an dem schön gedeckten Tisch mit selbst gefalteten Servierten genossen. So schmeckt es doch am besten: selbstgemacht und in Gesellschaft.

Alle Damen der Kochgruppe sind sich einig, dass im Matthias-Claudius-Haus in der eigenen Großküche unter Ludwig Wiggers sehr gut gekocht wird. Das

Küchenteam macht einen tollen lob und vieles schmeckt wie zuhause.

Nadja Enns, Auszubildende in der Diakonie Münster







# Was auf den Tisch kommt!

### Margarete Janutta erzählt querbeet zum Thema Essen früher und heute

eine Erinnerung fängt im Alter von drei Jahren an. Ab dieser Zeit bin ich in den Kindergarten gegangen. Für das gemeinsame Frühstück dort belegte meine Mutter eine Scheibe Brot mit Wurst oder Käse. die, wie damals üblich, in einer kleinen Umhängetasche mitgenommen wurde. Im Kindergarten haben wir gemeinsam gefrühstückt, bei gutem Wetter draußen, und uns anschließend an den Spielgeräten vergnügt. An das Mittagessen kann ich mich im Einzelnen nicht erinnern, ich weiß aber, dass meine Mutter jeden Tag das Mittagessen zubereitete. Donnerstags machte sie einen großen Topf Eintopfessen, das für den Freitag reichen musste, denn der Freitag war ja seinerzeit der "Putztag". Als Nachtisch gab es oft Stippmilch oder den bei uns beliebten Schokoladenpudding. Nachmittags tranken meine Schwester und ich eine Tasse Kakao. Darin stippten

wir einen Zwieback oder wir bekamen 5 Pfennig für ein Korinthenbrötchen oder Hefeteilchen, das wir dann beim Bäcker an der Ecke kauften. Abends gab es nur belegte Brote, für meinen Vater allenfalls einige Bratkartoffeln, wenn vom Mittagessen Kartoffeln übrig waren. Gelegentlich gab es schon mal Tomatensalat dazu.

Als Ende August 1939 der Zweite Weltkrieg ausbrach, bekamen wir für alle gängigen Lebensmittel sofort Lebensmittelmarken, die nach dem Kauf in den Geschäften entsprechend abgetrennt wurden. Wieviel es im Einzelnen an Lebensmitteln gab, weiß ich nicht mehr, aber so viel: es wurde immer weniger. Die Folge war, dass sich im Laufe der Kriegsjahre ein lebhafter Schwarzmarkt entwickelte.

Auch ich habe ihn nach Möglichkeit in Anspruch genommen.
Für einen Liter Öl, ½ Kilo Butter oder ein Paket Kaffee usw.

bezahlte man Unsummen. Aber ich stand auf dem Standpunkt, was nützt ein gut gefülltes Sparbuch und ich bin am Ende des Krieges halb verhungert oder krank? Und so habe ich die "Hungerjahre" einigermaßen gut überstanden. Die Lebensmittelmarken blieben uns noch bis 1948 /1949 erhalten.

Während des Krieges war in der Nachbarschaft in den städtischen Handelslehranstalten eine Auffangstelle für die Ausgebombten. Ich war als Betreuerin eingesetzt. Hier gab es dann u.a. reichlich Brot und Aufschnitt. So traurig es auch insgesamt war, aber wir Betreuerinnen konnten uns auch sattessen. Blieb am Schluss noch etwas übrig, konnten wir das mitnehmen, irgendeine Kühlung kannte man noch nicht. Drei bis vier Tage altes Brot konnte man noch für eine Brotsuppe verwenden.

Mein Vater war ein genügsamer

und problemloser Esser, aber
Graupensuppe und Steckrüben
durfte meine Mutter nicht
kochen, die hatte er im Ersten
Weltkrieg mehr als genug bekommen. Diese beiden Gerichte habe
ich zum ersten Mal im MartinLuther-Haus mit großem Appetit
gegessen. Während des Zweiten
Weltkriegs belieferte ein Metzger
in der Nachbarschaft Selbstgeschlachtetes vom Rind oder
Schwein an die Soldaten.

An den Knochen war (absichtlich) noch reichlich Fleisch. Die Knochen kamen in einen Eimer. Wir lagen schon "auf der Lauer" und holten den "Knocheneimer", um den Inhalt im Haus zu verteilen. Daraus kochte meine Mutter eine leckere Suppe für einige Tage. Wenn man einen Kuchen backen wollte, konnte man im Winter eingelegte Eier verwenden, frische Eier waren Mangelware. Eingelegte Eier waren zum Essen nicht geeignet. Wenn Tante Marie überraschend zu Besuch kam und in der Woche kein Kuchen vorhanden war, bot meine Mutter Zwieback mit guter Butter an. Tante Marie sagte, das sei ja eine Sünde! Aber wenn sie die Butter besonders dick schmierte, war das eine Todsünde!

Karfreitag kamen weder Fleisch noch Wurst auf den Tisch. Zum Mittagessen gab es Rührei mit Spinat, abends als Aufschnitt drei oder vier Sorten Käse. Zu Ostern gab es auch mal Soleier. Weihnachten aß man bei uns Puter und Rosenkohl, zu Neujahr Wildkaninchen und Hefeklöße mit Obst.

Zu dem Thema "Essen früher und heute" sage ich für mich persönlich, dass ich das Essenkochen nach über 50 Jahren größtenteils eingestellt habe. Seit Jahren bin ich alleinstehend und esse im Allgemeinen nur das, was ich fertiggekocht oder gebraten kaufen kann, wie z.B. Reibekuchen, ½ Hähnchen, eine Scheibe Sülze oder eine gut belegte Scheibe Brot mit einer Gewürzgurke. Wenn mir infolge von zu wenig Gemüse einige Vitamine fehlten, habe ich diese durch reichlich frischem Obst täglich ersetzt.

Ja, so war es früher, und so habe ich es in Erinnerung. Und heute!

Und man möge es glauben oder nicht: es wird noch über das Essen gemeckert, aber die Geschmäcker sind nun mal verschieden.

Im Laufe des Jahres werden wir am frühen Nachmittag während des Kiosk am Freitag mit Jürgen Brünen, dem Sozialdienstleiter im MLH, durch einige "Schmankerl" verwöhnt, wie Berliner, frisch gebacken, Pilzpfanne, Reibeku-



Auch früher hatte das gemeinsame Essen Erlebnischarakter, auch wenn Sattwerden vorrangig war.

Infolge der Berufstätigkeit vieler Frauen ist eine Selbstversorgung / Kochen wie früher m.E. zeitlich überhaupt nicht mehr möglich. Es wird viel auf die Tiefkühlkost zurückgegriffen, die z.T. nur warm gemacht werden muss. Und das finde ich auch o.k. Beides geht nicht, arbeiten und sich noch lange mit dem Essenkochen beschäftigen, das Familienleben verlangt ja auch noch sein Recht.

Seit über 10 Jahren lebe ich im MLH, dass sofort mein zweites Zuhause geworden ist. Hier habe ich die Möglichkeit jeden Tag an vier Mahlzeiten teilzunehmen. chen mit Apfelmus, Flammkuchen oder "pikantes Bütterchen" mit Federweißen, Waffeln usw.

Margarete Janutta, Bewohnerin im Martin-Luther-Haus



12 | Andacht Andacht

# Eher wird sich der Magen verrenkt, als dem Wirt was geschenkt



Pfarrer Lothar Sander ist Pfarrer für Diakonie im Evangelischen Kirchenkreis Münster.

a saß er an seinem hohen runden Geburtstag. Der Tisch im Gasthaus sah aus wie nach einer Schlacht, hatte aber immer noch mehr als genügend Süppchen, Knödel, Kartoffeln, Gemüse, allerlei Fleischsorten und Reste von Eisbomben und Herrencreme, dass gefühlt Hundertschaften davon satt zu kriegen wären. "So viel herrliche Leckereien - und keinen Hunger mehr!", stöhnte er verzweifelt, und der Schweiß hatte unter den Achseln dunkelste Flecken fabriziert und auf der Stirn Tropfen an Tropfen. Die vielen Gäste saßen ebenfalls mit stierenden Blicken erschöpft am Tisch. Da griff er erneut zu und schaufelte sich den Teller voll. "Platzt der Bauch, hält das Hemd!", murmelte er und

kaute mit vollen Backen.

Ich kannte den Mann schon lange und seine Sprüche zum Essen waren fast unerschöpflich und für mich unvergesslich. Als



junger Bursche war er in den Krieg eingezogen worden. Da hat er buchstäblich am eigenen Leib erleben müssen, was es heißt,

wenn nichts da ist, was man sich zum Sattwerden zwischen die Zähne schieben kann. So "schlank", genauer, so dürr und dünn war er dann später sein ganzes Leben lang nicht mehr. Nie wieder hungern, nie wieder darben wollte er. So machte er Essen und Trinken zum Wichtigsten seines Lebens. Einmal war ich an einem lauen Sommerabend von ihm zum Grillen eingeladen worden. Er hielt mir nach der sechsten!! Bratwurst eine weitere hin und sagte: "Junge, willste noch ne Wurst? Iss man, wer weiß, ob es morgen noch was gibt!" Ich habe die Siebte gegessen! Ich wusste, dass es morgen noch was gäbe. Aber ich wollte ihm einen Gefallen tun, denn mir war klar, dass ich nie erleben musste, was ihm

und seiner Generation widerfahren war. Er erzählte mir von Brotlaiben mit zwei Zentimetern
Schimmel drauf, die sie in Kriegszeiten irgendwo gefunden hatten.
"Herr Sander, wir haben den mit einem Handfeger abgewischt und die Brote gierig verschlungen. Der Krieg hatte uns alle Vorsichtsmaßnahmen und allen Ekel ausgetrieben."

Liebe Leute, gut, dass diese Zeiten vorbei sind! Jedenfalls für uns in unserem Wohlstandsdeutschland. Jedenfalls für Sie in den wohlbehütenden Einrichtungen der Diakonie Münster. Und sie werden auch bei uns hoffentlich nicht wieder zurückkehren. Darum bin ich dankbar für die Guten unter unseren Politikern, die sich darum kümmern und sich Angriffen auf den Frieden entgegenstellen.

Im Vaterunser bitten wir unseren Gott um das tägliche Brot. Das Brot steht umfassend für alles, was man zum Leben braucht, das Leben ausmacht, Leib und Seele zusammenhält. Essen und Trinken können, es warm zu haben, Schutz zu finden mit einem Dach über dem Kopf, liebevolle Menschen zu haben, sich vor nichts und um nichts ängstigen zu müssen - das alles ist nicht selbstverständlich.

Weil wir nicht nur Lebensmit-

# "Junge, willste noch ne Wurst? Iss man, wer weiß, ob es morgen noch was gibt!"

tel, sondern auch eine Lebensmitte brauchen, sagen wir für die guten Gaben dem Geber, unserem lieben Gott, danke. Achtung, nochmal der Sprücheklopfer von eben: "Der Mensch lebt nicht vom Brot allein, es muss a Stücklein Wurst dabei sein!" Recht hat er, wenn's ums Essen geht. Aber beim Stücklein Wurst darf es doch nicht bleiben. Jesus sagt, dass er das Brot des Lebens ist. Er gibt uns nicht etwas, sondern er gibt sich uns selbst. Dieses Brot ist die echte Himmelsmahlzeit, die in Ewigkeit satt macht. "Platzt der Bauch, hält das Hemd"? Ich glaube das Hemd dieses Liebhabers von leckeren Speisen war besonders belastungsfähig - jedenfalls spannte es sich zwar bedenklich über seiner Leibesfülle, aber es riss nicht! Essen soll ja am besten sein, wenn es mit Liebe gemacht wurde. Jesus als das Lebensbrot ist Gottes genialer Einfall, uns lebenshungrige Menschen lebenssatt zu machen. Und dieser Einfall stammt aus seinem Herzen, das für uns, seine Menschenkinder vor Liebe glüht.

Liebe Leute, ich wünsche Ihnen einen guten Appetit beim Essen und Trinken! Und ich wünsche Ihnen einen Heißhunger auf den Trost, die Vergebung, den Mut, die Hoffnung, die Freude und das Glück, das Ihnen der zusagt, der nicht nur Brote verteilen will, sondern selbst das Brot des Lebens ist.

Bleiben Sie fröhlich!

Pfarrer Lothar Sander



14 | Aus dem Handorfer Hof Aus dem Handorfer Hof | 15

# Handorf vor der Jahrtausendwende

### Mitreißender Lichtbildervortrag von Willy Schäfer

Am Freitag, den 14. Oktober 2022, wurde im Saal des Handorfer Hofes ein heimatlicher Lichtbildervortrag von Willy Schäfer angeboten. Es kamen über 60 sehr interessierte Bewohnerinnen und Bewohner, was nach der langen Corona-Zeit zeigte, wie sehr solche Nachmittage gefehlt haben.

Willy Schäfer erzählte mitreißend von Handorf in den lahren 1950 bis 2000. Diese Zeit war auch vielen der Erschienenen noch in bester Erinnerung und wurde durch Herrn Schäfers Worte in ihren Gedanken wieder wach.

Abschließend trug ich, die vor sechs Monaten in eine betreute Wohnung gezogen bin, ein selbstverfasstes Liedchen vor, was zum Thema des Nachmittags hervorragend passte:

Henny Jochmann, Bewohnerin Betreutes Wohnen im Handorfer Hof





Henny Jochmann (stehend, li.) trug ihr Gedicht vor, nachdem Willy Schäfer (stehend, re.) seine alten Ansichten gezeigt hatte.



# Ein Lied über Handorf von Henny Jochmann

Früher war's hier doch immer gemütlich, auf den Straßen so ruhig und friedlich und darüber sah man nur fahren, die Bauern mit Pferd und mit Wagen. Nun schaut euch mal heut' den Betrieb an, mit dem Fahrrad man kaum noch dadurch fahren kann! Und doch ist's in Handorf bestimmt ganz famos!

Wo sind die Häuser, die alten? Die hätten wir gern noch behalten. Doch seit zu Münster gekommen, wurden uns die Häuser genommen. Doch sie passten zum dörflichen Stile, von den großen haben wir viel zu viele. Und doch ist's in Handorf bestimmt ganz famos! Auch meckern tun hier manche Leute, das war immer schon, nicht erst seit heute. Einem sind viel zu klein alle Brötchen. dem anderen zu kess hier die Mädchen. Mancher stöhnt, weil das Bier wird zu teuer, und man schimpft und tratscht ungeheuer! Und doch ist's in Handorf bestimmt ganz famos!

Der Ort ist recht groß gewachsen, Häuser wurden gebaut und auch Straßen. Viele Menschen sind zu uns gekommen Und haben hier Wohnung genommen. Wenn Neubürger jetzt und die alten immer schön treu zusammenhalten, ja dann ist's in Handorf bestimmt ganz famos!



Christiane Hagedorn bildet mit Martin Scholz (am Piano) und Dieter Kuhlmann (am Bass) das Trio Conjak.

Bewegendes Konzert

### Das Trio Conjak war zu Gast im Handorfer Hof mit seinem Programm »Der Schoß ist fruchtbar noch«

n einem geselligen Abend Aführte das Trio Conjak die Bewohnerinnen und Bewohner des Handorfer Hofs mit seinen Songs durch die verschiedenen Epochen des letzten Jahrhunderts. Dieses Konzert war für das Publikum ein ganz besonderes Hörerlebnis. Das in Münster bekannte Lebenslust, das Recht auf Spaß, und beliebte Trio, bestehend aus Christiane Hagedorn (Gesang, Geige), Martin Scholz (Piano, Kornett, Percussion) und Dieter Kuhlmann (Bass, Posaune, Saxophon), spielt sonst an Orten wie der Vinothek am Theater und dem Kreativhaus in Münster vor ausverkauftem Hause. Über die Initiative des Quatiersmanagements, geleitet durch Saskia Hovestadt, war es dem Handorfer Hof eine besondere Freude, diese begabten

Künstlerinnen und Künstler im Hause begrüßen und ein exklusives Konzert genießen zu können.

In ihrem Programm stöbern die drei auf einer musikalischen Reise durch die Zeit nach Parallelen zwischen gestern und heute. Dabei stoßen sie auf Themen wie Hoffnung auf eine bessere Welt, aber auch Sinnverlust, Existenzangst und dem Bedürfnis nach Sicherheit und Orientierung in einer Welt, deren Spielregeln für viele immer schwerer zu durchschauen sind.

Für besondere Begeisterung sorgte die Sängerin Christiane Hagedorn mit ihrer samtig weichen und zugleich expressiven gesanglichen und schauspielerischen Darbietung.

"Die Sängerin hat mich sehr beeindruckt. Was für eine Stimmgewalt. Unglaublich", berichtet eine Bewohnerin.

"Diese Musik war für uns sehr aufregend und bewegend. Dass wir so etwas Großartiges bei uns zu sehen bekommen, ist schon einmalig", freut sich die Sitznachbarin. "Früher hätten wir gejubelt und mit den Füßen getrampelt. Heute habe ich so laut wie möglich applaudiert."

Mit diesen Worten lobten Bewohnerinnen und Bewohner die zuvor erlebte Aufführung des Trios. Bewegt, beschwingt und beseelt verließen die Zuschauenden an diesem Nachmittag das Café vom Handorfer Hof.

Nina Härtel, Mitarbeiterin Sozialer Dienst im Handorfer Hof

Hauszeitung Ausgabe 4/2022 Hauszeitung Ausgabe 4/2022 16 | Aus dem Handorfer Hof

Aus dem Haus Simeon | 17

# Gustav Rabe und die Postkarten

### Gespräch mit Ines von Staden und Gustav Rabe über die Postkartenaktion

Guten Tag Frau von Staden. Schön, dass Sie sich die Zeit für ein Interview nehmen. Ich habe gehört, dass Sie in den warmen Sommermonaten viele Postkarten aus den unterschiedlichsten Urlaubsregionen der in Handorf lebenden Menschen erhalten haben?

Ines von Staden: Ja, wir haben zu Beginn des Sommers im Namen von Gustav Rabe, unserem Kinderkirchenmaskottchen, Postkarten mit der Bitte verteilt, diese mit netten Urlaubsgrüßen an unsere Gemeinde zurückzuschicken.

#### Was für eine schöne Idee. Wo haben Sie die Postkarten überall verteilt?

In der Gemeinde, den Kindergärten aber auch im Handorfer Hof. Über die Postkartenaktion wollten wir ein Zeichen setzten. Ein Zeichen für Gemeinsamkeit, für ein Miteinander, für Vernetzung. Alle waren herzlich eingeladen, an dieser Aktion teilzunehmen.

Gustav Rabe: Hallo und auch von meiner Seite aus ein fröhliches "Krah Krah" aus meinem Glockenturm. Freunde des gepflegten Gefieders, habt ihr das gesehen? Rabenstark! So viele tolle Postkarten habe ich von Euch aus dem Urlaub bekommen. So viele Menschen haben an mich, den kleinen Kirchenraben, gedacht und mir geschrieben!

#### Lieber Gustav, hattest du denn Hilfe beim Lesen dieser vielen Postkarten?

Ja natürlich, Krah, Krah, der Christian hat mir fleißig geholfen. Dort habe ich es mir auf meinem Lieblingsplatz, Christians Schulter, gemütlich gemacht. Da es sooooo heiß war, habe ich mich noch mit einem großen Glas Zitronenlimonade gestärkt. Da hat mir das Lesen dann doppelt so viel Spaß gemacht.

#### Ich sehe schon Frau von Staden, die Postkartenaktion ist auf großes Interesse gestoßen. Wie viele Postkarten sind denn wieder bei Ihnen angekommen?

Frau von Staden: So um die 30 Karten sind bei Gustav Rabe eingetroffen. Ich denke, uns ist es mit dieser Aktion gelungen, ein Zeichen für Vernetzung und ein positives Miteinander zu setzen. Egal ob alt oder jung, groß oder klein. Jeder ist willkommen und jeder ist wichtig. Erst die Vielfalt macht das Bild bunt. Dies kann man auch schön an den vielen bunten Postkarten sehen, die nun als Collage im Foyer des Gemeindehauses zu betrachten sind.

#### Ich danke Ihnen Frau von Staden und dir natürlich auch lieber Gustav für das Interview.

Gustav Rabe: Krah, Krah, Krah, aber ich wollte doch gerade über





Gustav Rabe spielt ein tragende Rolle bei der Postkartenaktion. Zur Vorstellung der Aktion ist er persönlich erschienen.

das spannende Kochbuchprojekt erzählen, ich esse doch sooo gerne und ich...

Frau von Staden: Pssst, hier wird noch nichts verraten... Das erfahren die Leserinnen und Leser dann beim nächsten Mal.

Das Gespräch führte Saskia Hovestadt, Quartiersmanagerin im Handorfer Hof

# Theaterzauber

### Zu Besuch im Stadtteilcafé Lorenz-Süd am Berg Fidel

Im November besuchten mehrere Bewohnerinnen und Bewohner des Haus Simeon gemeinsam das Stadtteilcafé Lorenz-Süd. Der Theaterauftritt im Stadtteilcafé stand unter dem Motto "Theaterzauber 2022". Das schon mehrfach ausgezeichnete Schauspiel-Ensemble hatte es sich für dieses Jahr zur Aufgabe gemacht, gezielt einzelne Stadtteile aufzusuchen und im Zuge ihrer Auftritte verschiedenste Generationen vor Ort zusammen zu bringen. Die Kindertheatergruppe "Don Kidschote" begrüßte hier an zwei Tagen Kinder wie Erwachsene mit ihrem neuen Stück "Don Kidschote will Ritter werden".

Schauspieler Christoph Bäumer wusste sein Publikum mit dem warmherzigen Stück über Freundschaft, Mut und Lebensziele zu begeistern. Unterhaltsame Gesangseinlagen, Slapstick-Elemente und die ständige Einbeziehung aller Zuschauenden gestalteten den Besuch kurzweilig und erfrischend. Insbesondere die lebhaften Reaktionen der Kinder zauberten vielen Seniorinnen und Senioren des



Christoph Bäumer als Don Kidschote begeisterte die Zuschauer.

Haus Simeon ein Lächeln ins Gesicht. "Ich finde es faszinierend, wie es in jeder Generation gelingt, Kinder mit einfachsten Mitteln zu begeistern und sie direkt in eine Phantasiewelt abzuholen", bemerkt Frau Sievers, Bewohnerin des Haus Simeon. "Auch in Zeiten von Smartphones, Drohnen und Tablets gilt offenbar noch: manchmal tut es auch ein umgedrehtes Nudelsieb als Ritterhelm."

Hannah Purschke, Mitarbeiterin Sozialer Dienst im Haus Simeon

### Charmante Operettenklänge im Haus Simeon

Ende Oktober wurde im Haus Simeon zum "Operettennachmittag" eingeladen.

Tenorsänger Ulrich Gentzen und Pianist Werner Marihart lockten mit schwungvollen und fröhlichen Melodien zahlreiche Besucherinnen und Besucher ins Restaurant des Hauses.

Neben beliebten Stücken aus Operetten wie "Die Fledermaus" oder "Die lustige Witwe", klangen auch populäre Lieder von Peter Alexander an, die sofort zum Mitsingen animierten.

Als erfahrener Operettensänger Scherze und kleine Anekdot und Entertainer ließ Herr Gentzen aufzulockern und zu jedem



Urlich Gentzen sang, plauderte und verschenkte Rosen.

es sich nicht nehmen, den Nachmittag immer wieder durch Scherze und kleine Anekdoten aufzulockern und zu jedem Gesangsstück im passenden Kostüm zu erscheinen. Die eine oder andere Zuhörerin wurde während des Auftritts auch mit einer Rose überrascht.

Es wurde viel gelacht, gesungen und geschunkelt – trotz mehrerer Zugaben schien der Nachmittag viel zu schnell vorüber zu sein. Das Musikerduo ist dem Haus Simeon seit vielen Jahren ein treuer Gast – Bewohnerinnen und Bewohner, Angehörige und Mitarbeitende freuen sich schon jetzt auf den nächsten Besuch.

Hannah Purschke, Mitarbeiterin Sozialer Dienst im Haus Simeon

18 | Aus dem Haus Simeon Aus dem Matthias-Claudius-Haus | 19

# Aufregung und rote Wangen

16 Musikschülerinnen und -schüler der privaten Musikschule Crescendo in Berg Fidel, unter der Leitung von Kacha Metreveli, präsentierten sich und ihr Können im Haus Simeon.

Alljährlich besuchen die jungen Talente im Alter von 6 bis 25 Jahren die Bewohnerinnen und Bewohner des Haus Simeon und verwandeln das Restaurant in einen großen Konzertsaal.

Die jungen Schülerinnen und Schüler bekommen die Gelegenheit alleine, zu zweit oder zu dritt. nicht nur vor ihren Eltern und ihren Musiklehrerinnen und -lehrern, sondern auch vor einem großen Publikum von Seniorinnen und Senioren zu musizieren.

Für beide Seiten kann das ganz schön aufregend sein. Gerade den ganz jungen Teilnehmenden, die das erste Mal vor Publikum spielen, sieht man die Aufregung in Form von roten Wangen und ängstlichen Blicken an.

Aber alle können sich gewiss sein, dass die Bewohnerinnen und Bewohner des Haus Simeon ein sehr dankbares Publikum sind und sich schon das ganze Jahr auf diese Veranstaltung freuen.

Nächstes Jahr feiert die Musikschule Crescendo ihr 20-jähriges Bestehen, und dann werden sie es sich auch nicht nehmen lassen, wieder mit einem vielfältigem Programm im Haus Simeon vorbeizuschauen.

Petra Behrens, Leitung Sozialer Dienst im Haus Simeon





Allein, in kleinen Gruppen oder gemeinsam mit ihren Lehrerinnen und Lehrern zeigten die jungen Musikerinnen und Musiker ihr Können.



Seniorinnen und Senioren bekamen tierischen Besuch.

# Ganz nah am Tier

### Der "Rollende Zoo" mit Martin Tränkler zu Gast am Haus Simeon

Am Donnerstag, 6. Oktober, verwandelte sich der Parkplatz zwischen der Tagespflege Simeon und dem Haus Simeon der Diakonie Münster in ein Tiergehege mit vielen exotischen Exemplaren. Grund hierfür war der Besuch des "Rollenden Zoos" von Martin Tränkler.

Die Gäste der Tagespflege sowie die Bewohnerinnen und Bewohner des Hauses Simeon hatten von 11 Uhr bis 16 Uhr die Gelegenheit, sich über Herkunft, Jagd- und Fressgewohnheiten von Alpakas, Frettchen, Hasenschafen, Riesenschildkröten, einem kleinen Krokodil und mehreren Riesenschlangen zu informieren.

Im Anschluss durften die Tiere berührt und gefüttert werden.

Besonders Mutige konnten sich sogar mit einer Riesenschlange um den Hals fotografieren lassen. Durch seine heitere Vortragsweise brachte Martin Tränkler die Tiere den Seniorinnen und Senioren schnell näher, sodass Berührungsängste rasch überwunden waren.

Es war eine wertvolle Erfahrung für alle Beteiligten, der auch die Gäste der Tagespflege und die Bewohnerinnen und Bewohner des Hauses Simeon näher miteinander in Kontakt brachte.

Finanziert wurde das Gemeinschaftsprojekt aus Kollektenmitteln der Evangelischen Kirche Rheinland.

Petra Behrens, Leitung Sozialer Dienst im Haus Simeon

#### Lösungen zum Quiz auf der letzten Seite:



#### Was steckt hinter der Beschreibung?

Lösungen in Reihenfolge:

Spritzgebäck Marzipankartottein, Spitzbuben, Engelsaugen, кокозтактопе, Pietiernüsse, Spekulatius, Rumkugeln, Vanillekipferl, Zimtsterne, Christstollen, Springerle, Stutenkerle,



#### Mimis Weihnachts-Lückentext.

Lösungen in Reihenfolge:

Würstchen, Raclette-Set. blau, Kartoffelsalat mit Preiselbeeren, Forelle und Klößen; Wild mit Gänsebraten mit Rotkohl

20 | Aus dem Matthias-Claudius-Haus Aus dem Matthias-Claudius-Haus | 21



Mit bekannten und weniger bekannten Songs begeisterte der Shanty-Chor Stormvogel.

# Shantys und Seemannslieder

### Shanty-Chor Stormvogel aus Steinfurt im Matthias-Claudius-Haus

Die Ehefrau unseres Bewohners Bruno Balster machte dem Sozialen Dienst den Vorschlag, den Shanty-Chor Stormvogel aus Steinfurt zu einem Konzert ins Matthias-Claudius-Haus einzuladen. Gesagt, getan! So konnten wir am Mittwoch, dem 14.September, die Gäste im Haus begrüßen.

Um 15.30 Uhr waren alle Bewohnerinnen und Bewohner, teilweise mit ihren Angehörigen und auch Mitarbeitende im Speisesaal versammelt. Das Konzert konnte nach einer offiziellen Begrüßung durch den Sozialen Dienst starten. Unsere "Ehrengäste" Bruno Balster und seine Ehefrau nahmen einen besonderen Sitzplatz in der

ersten Reihe ein. Herr Balster wurde als ehemaliges, aktives Mit- len. Mit strahlenden Augen der glied des Shanty-Chores nochmals herzlich begrüßt.

Eine bunte Palette der verschiedensten Shantys und Seemannslieder wurde von den Sängern in traditioneller Kleidung und mit überwältigenden Stimmen vorgetragen. Begleitet vom Schifferklavier und der Gitarre waren alle Besucherinnen und Besucher schnell begeistert, sangen und schunkelten mit und sparten nicht mit tosendem Applaus.

Zum Abschluss gab es noch eine Zugabe in Form von einem "Madley" verschiedenster Shanty`s zum Mitsingen. Natürlich durfte

Bewohnerinnen und Bewohnern, einem besonderen Dankeschön und dem großen Wunsch die "Stormvogel" noch einmal im Matthias-Claudius-Haus erleben zu können, ging ein wunderschöner Nachmittag zu Ende. "Das war mit das Schönste, was wir hier erleben durften", fasste Rosa Butschkowski, Bewohnerin

auch der Hit "Santiago" nicht feh-

Wohnbereich 2a, den musikalischen Nachmittag treffend zusam-

Heike Kock, Mitarbeiterin Sozialer Dienst im Matthias-Claudius-Haus

# Flecki, Max and Moritz

### "Pflegeheim" für Kaninchen eröffnet

Im Rahmen einer Weiterbildung zur Gerontopsychiatrischen Fachkraft, sollte ein Projekt umgesetzt und durch eine begleitende Facharbeit dokumentiert werden.

Mir kam die Idee im beschützenden Garten des Wohnbereichs 1/1a ein Kaninchengehege zu bauen. Mit viel Unterstützung durch die Mitarbeitenden und Bewohnerinnen und Bewohner konnten wir es schließlich umsetzen. Unter anderem halfen Meti Beca. Pflegefachkraft und stellvertretender Wohnbereichsleiter vom WB3, beim Pflastern der Gehegeumrandung sowie Ralf Schmidt und Dieter Bösenberg von der Haustechnik beim Errichten der Stallanlage und der Umzäunung maßgeblich mit. Herr Stumpf, Bewohner des WB1, half beim "Auskoffern" des Untergrundes und Herr Märtin, Bewohner

### Das Matthias-Claudius-Haus ist nicht nur "Gut für Menschen", sondern auch gut für Kaninchen!

des WB1a, beim Montieren der Schutzhütte.

Eine "Pflegeplanung" wurde erstellt, und alle Mitarbeitenden, vor allem auch vom Sozialen Dienst, wurden in die Versorgung der Kaninchen eingewiesen.

Am 16. Oktober 2022 war es





Kaninchenhaltung war in früheren Zeiten weit verbreitet. Das neue Gehege löst sicher viele Erinnerungen

dann endlich soweit. Unsere drei "Notnasen", die wir über den Kaninchengarten Greven e.V. vermittelt bekommen haben, konnten in ihr neues, artgerechtes, 21 m² großes Freigehege einziehen. Die Drei sind Geschwister aus einem Siebener Wurf und mit allen nötigen Impfungen versehen.

Bei einer Vorstellungsrunde des Projektes für die Bewohnerinnen und Bewohner wurden die Kaninchen dann noch auf Flecki, Max und Moritz "umgetauft".

Alle, die Interesse haben, können uns gerne bei der Versorgung, Pflege und Betreuung der Kaninchen unterstützen. Sie brauchen täglich geeignetes Grünfutter, das

gerne auf dem Wohnbereich 1 abgegeben werden kann. Einen Ordner mit allen wichtigen Informationen, z.B. was fressen die Kaninchen gerne, befindet sich zur Einsicht auf dem Wohnbereich 1. Ein Exemplar meiner Facharbeit liegt zudem am Empfang des Matthias-Claudius-Hauses aus.

Ich glaube, dass es den Fellnasen bei uns gut gehen wird und sie für uns alle eine Bereicherung sind, an der wir lange Freude haben werden. Ich danke allen Unterstützenden.

Reinhold Borgmann, Pflegefachkraft und stellvertretende Wohnbereichsleitung im Matthias-Claudius-Haus

Hauszeitung Ausgabe 4/2022 Hauszeitung Ausgabe 4/2022 22 | Aus dem Matthias-Claudius-Haus Aus dem Martin-Luther-Haus | 23





So sieht es aus, wenn im Matthias-Claudius-Haus Oktoberfest gefeiert wird: Wie auf einem Oktoberfest in München.



# O'zapftis

### Tanz und Stimmung unter blau-weißen Wimpeln

O`zapft is... hieß es am Donnerstag, den 29. September 2022, im Matthias-Claudius-Haus in Reckenfeld. Nachdem das traditionelle Oktoberfest zwei Jahre nicht stattfinden konnte, war die Vorfreude bei der Bewohnerschaft und den Mitarbeitenden in diesem Jahr besonders groß.

Im Vorfeld wurden die Wohnbereiche blau-weiß geschmückt und der große Speisesaal zu einem bayrischen Bierfestzelt umfunktioniert. Der Saal füllte sich rasch, und nach einer kurzen Begrüßung vom Sozialen Dienst konnte das Oktoberfest beginnen. Heidi Hedtmann aus Marsberg stimmte die Belegschaft mit bekannten Oktoberfestliedern zum Mitsingen und Mitschunkeln ein.

Nachdem sich alle warmgesungen hatten, hielt es bei dem Lied

"In München steht ein Hofbräuhaus" niemanden mehr auf den Stühlen. Es wurde ausgelassen getanzt und dabei zeigten die Bewohnerinnen und Bewohner eine bewundernswerte Kondition und Leidenschaft zur Musik und Tanz. Da kamen die Mitarbeitenden kräftig ins Schwitzen.

Nach einem stimmungsvollen
Nachmittag ging es über in den
gemütlichen Teil des Tages. Beim
gemeinsamen Abendessen klang
der Tag aus. Die hauseigene Küche
hatte kulinarische Weißwurst mit
Senf und Brezeln im Angebot.
Schnittchen und Altbekanntes für
diejenigen, die es lieber so wie
immer haben mochten. Dazu
durfte ein kühles Bier vom Fass
natürlich nicht fehlen. Der Koch
Ludwig Wiggers unterstützte Sabrina Hinz vom Sozialen Dienst

beim traditionellen Fassanstich. Im Hintergrund lief Festmusik, da blieben der ein oder die andere Bewohner und Bewohnerin auch gerne mal länger im Speisesaal als sonst. Es kamen viele Erinnerungen zum Vorschein, wo und wie die Senioren und Seniorinnen früher selbst auf dem Oktoberfest und / oder ähnlichen Veranstaltungen gefeiert haben. "Meine Frau kam ja da aus Bayern, da wurde z.B. die Weißwurst nicht am Abend, sondern zur Mittagszeit gegessen...", berichtete ein Bewohner vom Wohnbereich 2.

Da das Fest so gut ankam, freuen wir uns, Heidi Hedtmann in der Adventszeit mit einem besinnlichen Konzert in unserem Hause wieder zu sehen.

Sabrina Hinz, Leitung Sozialer Dienst im Matthias-Claudius-Haus







# Lecker wars!

Manche Gerichte sind in einer Gemeinschaftsverpflegung schwer "auf den Punkt zu bringen", wenn man sie nicht vor Ort frisch zubereitet. So waren wir froh, dass die Küche im August ihr Angebot - frischer Backfisch - vom Frühjahr wiederholte. Einfach lecker.
Im Bild: Herr Böhm an der Pfanne.

Das gilt auch für knackige Grillwürstchen. Im Bild ist Herr Dadal zu sehen, wie er zur Mittagszeit am Grill steht. Zur dunklen Jahreszeit werden wir beim "Kiosk am Freitag" frische Leckereien anbieten, wie etwa Waffeln, frische Champignons mit Dip oder Grillwürstchen.

# Schön wars!

Ende August stand ein Nachmittag "Wie im Biergarten" auf dem Programm. Bei Salz- und Laugengebäck gab es diverse Biere und eine Altbierbowle für das leibliche Wohl. Herr Engels sorgte mit Schlagern und Volksliedern für die richtige Feierlaune.

# Plätzchenbacken in rauhen Mengen





### Ein Klassiker zur Weihnachtszeit

"Seitdem ich im Martin-Luther-Haus bin, wurden in jedem Jahr zur Weihnachtszeit Plätzchen gebacken", weiß Silke Spirgatis vom Sozialen Dienst, die auch in diesem Jahr wieder "ihre Damen" angefragt hat, sie hierbei zu unterstützen. "Wir haben heute 7 kg Plätzchenteig zu verarbeiten. Rosinenplätzchen, Spritzgebäck sowie Schwarzweißplätzchen werden für den Basar Anfang Dezember gebacken. Die werden wir mit Kusshand los", weiß sie aus Erfahrung.

In den nächsten Tagen folgt dann das gemeinsame Backen mit Bewohnerinnen und Bewohnern, wobei die frischen Plätzchen im Anschluss beim gemeinsamen Kaffeetrinken verzehrt werden. Ja, da werden Erinnerungen an die eigene Kindheit wachgehalten. So darf dann auch das Verzieren von Hexenhäuschen nicht fehlen.

Jürgen Brünen, Leitung Sozialer Dienst im Martin-Luther-Haus

"Ihre Damen", das sind die langjährig ehrenamtlich Tätigen: Gisela Bartsch an der Teigmaschine, daneben Margret Stiemert. Auf dem zweiten Bild stehend: Eva Hummer sowie Bewohnerin Hedwig Boshammer, die als gelernte Hauswirtschafterin

neu in der Runde ist.

# "Schrottweihnachteln"

### Eine Geschichte aus dem Haus Spirgatis

Viele von Ihnen werden den
Begriff "Schrottwichteln" kennen:
Man packt die hässlichsten und
kuriosesten Präsente ein und verschenkt sie untereinander, z.B. bei
einer Adventsfeier unter Kollegen.
Dass es aber auch "Schrottweihnachteln" gibt, ahnten Sie
bestimmt nicht. Das ist mein Ausdruck für ein Vorkommnis in meiner Familie.

In der guten alten Zeit schmückte mein Vater den Weihnachtsbaum. Mit sehr viel Liebe und großem Detailreichtum. Kein Schiefstand, keine Lücken zwischen den Ästen. Falls doch eine da war, wurde ausgebessert. Beim Schmücken galt folgende Reihenfolge: Erst die Kette, dann die Kugeln, dann das Lametta. Die Kugeln hatten präzise Abstände zueinander, alle Lämpchen der Lichterkette zeigten senkrecht nach oben.

Nachdem mein Vater gestorben war und auch eine gewisse Trauerzeit ohne Weihnachtsbaum ins Land gegangen war, kam bei meiner Mutter plötzlich der Wunsch nach einem Tannenbaum auf. Allerdings zeigte das Kalenderblatt bereits den 23.12., und die üblichen Plätze waren bereits leergekauft. Mein Bruder, seines Zeichens der 'un-botanischste' Mensch, den ich kenne, besorgte ihr einen auf den letzten Drücker. Schon beim Aufschneiden des Netzes und dem nahezu unaufhörlichen Rieseln der Tannennadeln war Mutter klar: "Den haben

die doch schon im Sommer geschlagen?!" Und wirklich, dieser Gedanke konnte einem tatsächlich kommen. Ein mageres Gerippe, mit kaum mehr grünen Nadeln um die Äste zu bedecken, schaute trotzig aus dem Netz heraus.

Aber wie es so ist. Meine Mutter ist ein Kriegskind, da wird nix weggeworfen. "Ach, mit viel Weihnachtsschmuck geht das schon!" Beherzt marschierte sie in den Keller und suchte eben diesen. Leider - man ahnt, die Pechsträhne geht weiter - hatte sie im Herbst die Balkonkästen mit



etwas zu viel Schmackes in den Keller gewuchtet. Und leider nicht darauf geachtet, dass sie die mit gutem Mutterboden gefüllten Kästen auf die zerbrechlichen Glaskugeln gewemmst hatte. Da war nur noch Bruch. Was sie allerdings fand, waren die alten, von uns in Kindergarten und Grundschule gebastelten Strohsternchen, Papierketten und Holzengelchen. Etwas ramponiert und ein ganz

bisschen kellermüffelig, aber für diesen brüchigen Baum vielleicht gar nicht so schlecht.

Oben angekommen, schmückte sie mit mehr Eifer als Geschick die weiterhin vor sich hinrieselnde Tanne. Zunächst die Ausbeute aus dem Keller, dann die Lichterkette, die das Herbstmassaker überstanden hatte. Sie trat einen Schritt zurück und begutachtete das Weihnachtskrüppelchen.

Mmh, irgendwie war da doch eine Lücke zwischen den Ästen? Kurzerhand schnappte sie sich die Rosenschere und rückte einem Ast zu Leibe, der sich verdächtig schwer schneiden ließ.

Und, haben Sie schon erraten, was nun passiert war? Jawohl, sie hatte mit Verve die Lichterkette entzweigeschnitten. Puterrot vor unterdrückter Wut traf ich sie im Wohnzimmer an. "Mama, soll ich Dir erst einen Tee zur Beruhigung machen?" "Nee! Ich trink jetzt erst mal einen Schnaps!"

Unter diesem Rieselbaum dürfte noch das eine oder andere hochprozentige Gläschen geflossen sein. Heute denken wir mit einem dicken Grinsen an diese Feier zurück. Und wir hatten lange was von diesem Baum. Die Nadeln haben wir nämlich noch beim Osterputz gefunden...

Silke Spirgatis, Mitarbeiterin Sozialer Dienst im Martin-Luther-Haus





### Veranstaltungen in unseren Häusern



#### **Handorfer Hof**

#### 16. Dezember 2022 / 15.00 Uhr

**Adventsfeier WB 1** zusammen mit den Angehörigen Ort: Handorfer Hof Café

#### 18. Dezember 2022 / 17.00 Uhr

Handorfer HofKultur Konzert: "Weihnachten ist eine schöne Zeit"

Ort: Handorfer Hof Café, 15 €

#### 20. Dezember 2022 / 15.00 Uhr

Malkurs mit dem Künsteler Bernd Biallas

Ort: Handorfer Hof Café

#### 24. Dezember 2022 / 14.30 Uhr

**Weihnachtsfeier Mieter** Ort: Handorfer Hof Café

#### 24. Dezember 2022 / 15.00 Uhr

**Weihnachtsfeiern** der Wohnbereiche WB 1, 2, 3

#### 26. Dezember 2022 / 10.30 Uhr

Weihnachtsmesse

Ort: Handorfer Hof Café

#### 31. Dezember 2022 / 10.30 Uhr

**Gottesdienst zum Jahresausklang** Ort: Handorfer Hof Café

#### 8. Januar 2023 / 16.00 Uhr

**Neujahrsempfang** Ort: Handorfer Hof Café

#### 28. Januar 2023 / 19.00 Uhr

Handorfer HofKultur "Schnitzler in Hollywood"

Konzert zum Holocaust Gedenktag, Ort: Gemeindehaus Zionkirche, 13 €

#### 8. Februar 2023 / 16.00 Uhr

Karnevalsfeier mit der KG Narrenzunft

Ort: Handorfer Hof Café

#### Regelmäßige Termine:

#### Montag 10.00 - 11.15 Uhr

**Digitale Sprechstunde** Ort: Handorfer Hof Café

#### Montag 17.00 Uhr

Chor + mehr...

Ort: Handorfer Hof Café

## 15.11. bis 20.12.2022 immer Dienstag / 15.00 - 18.00 Uhr

#### Aquarelle malen

Malkurs mit dem Künstler Bernd Biallas Ort: Handorfer Hof Café

#### Jeden 2. Donnerstag / 14.30 Uhr

offener Spieltreff

Ort: Handorfer Hof Café

# Samstag oder Sonntag / 15.00 - 17.00 Uhr

#### Offenes Café

Ort: Handorfer Hof Café

#### **Haus Simeon**

#### 18. Dezember 2022 / 9.30 Uhr

Gottesdienst mit Krippenspiel
Ort: Veranstaltungsraum Etage 1

#### 24. Dezember 2022 / 10.30 Uhr

**Weihnachstsfeiern** mit festlichem Mittagessen, Ort: Raum der Begegnung 2 und 3

#### 14.30 Uhr

Andacht zum Heiligen Abend

Ort: Raum der Begegnung Erdgeschoss

#### 15.00 Uhr

Ökumenische Christvesper

Ort: Restaurant

#### 16.00 Uhr

**Weihnachtsfeier** für die Mieter der Außenwohnanlagen Ort: Veranstaltungsraum Etage 1

#### 28. Dezember 2022 / 15.30 Uhr

Konzert "Four flewing Flutes"

Ort: Restaurant

#### 31. Dezember 2022 / 15.00 Uhr

Ökumenischer Gottesdienst

zum Altjahrsabend mit anschließendem Jahresrückblick Ort: Restaurant

#### 10. Januar 2023 / 15.00 Uhr

Waffeln backen

Ort: Restaurant

#### 13. Januar 2023 / 18.00Uhr

**Candle-light-dinner** für ehrenamtliche Mitarbeitende Ort: Restaurant

#### 27. Februar 2023 / 15.00 Uhr

Karnevalsfeier

Ort: Restaurant

#### 14. Februar 2023 / 15.00 Uhr

Waffeln backen

Ort: Restaurant

#### 19. Februar 2023 / 15.30 Uhr

Panflötenkonzert mit Thorsten Schlender

Ort: Restaurant

#### 22. Februar 2023 / 10-12.00 Uhr

Modenverkauf Remomoden
Ort: Veranstaltungsraum Etage 1

#### 14. März 2023 / 15.00 Uhr

Waffeln backen

Ort: Restaurant

#### **Matthias-Claudius-Haus**

#### 18. Dezember 2022 / 15.30 Uhr

Adventssonntag
Märchen & Musik

mit Frau Fischer Ort: Andachtsraum

#### 24. Dezember 2022 / 15.30 Uhr

Heiligabendfeiern und Gottesdienste

in den Wohnbereichen

#### 26. Dezember 2022 / 10.30 Uhr

Weihnachtsgottesdienst mit Maria Dillmann

Ort: Andachtsraum

#### 31. Dezember 2022 / 15.30 Uhr

Silvesterfeiern

in den Wohnbereichen

#### 1. Januar 2022

Neujahrsumtrunk

Anstoßen mit dem Küchenteam Ort: Speisesaal

#### Regelmäßige Termine Januar/ Februar

#### 1. Dienstag im Monat / 14.30 Uhr

Waffeln backen

Ort: Cafeteria und Wohnbereichsküchen

#### 1. bis 4. Montag im Monat / ab 14.45 Uhr

Musik mit Hendrik Reckermann & Gitarre Cafeteria & Wohnbereichsküchen

#### jeden Freitag / 10.30 Uhr

**Gottesdienste** evangelisch und römisch-katholisch Ort: Andachtsraum

#### **Martin-Luther-Haus**

Adventsprogramm

**Adventsfeier** der Bereiche AE/D

#### Mi 14. Dezember / 15.30 Uhr

Mi 14. Dezember / 15.00 Uhr

**Kegelnachmittag** für alle anderen Wohnbereiche

#### Fr 16. Dezember / 14.30 Uhr

Kiosk mit Grillwürstchen

#### So 18. Dezember / 15.30 Uhr

**Konzert mit Susann & Udo** (Gesang & Gitarre)

#### Di 20. Dezember / 15.30 Uhr

Poesie & Fantasie mit Beate Brandenburg

#### Mi 21. Dezember / 15.30 Uhr

Weihnachtlicher Bingonachmittag mit Gudrun Kiefermann

#### Do 22. Dezember / 15.30 Uhr

Tanz im Sitzen mit Frau Baumeister + Salz-Karamell-Likör

#### Fr 23. Dezember / 10.00 Uhr

**Weihnachtssingen** des Chores "mit Schuss"









# Plätzchen und Weihnachtsessen

Was steckt hinter der Beschreibung?
Zur Weihnachtszeit kommen Plätzchen auf den Tisch, ist ja klar. Können Sie diese zur Adventszeit typischen Gebäckstücke anhand der Beschreibungen zuordnen?
z.B. das Stirb-nicht-Gebäck = Lebkuchen
z.B. das Stirb-nicht-Gebäck = L e b k a c h e h  Keine "Hüpferle", sondern =  Keine "Hengstmädels", sondern =  Heiland im unterirdischen Schacht =
Keine "Hengstmädels", sondern = Wissen oder oder oder oder oder oder oder oder
Heiland im unterirdischen Schacht =
Gebäck mit schwarzschotigem Gewürz =
Würzige Himmelskörper =
Klingt lateinisch, schmeckt würzig, und wird in Modeln geformt =
Karibisch-alkoholische Bällchen =
Scharfe Baumfrüchte =
Palmfruchtbaiser = Palmfruchtbai
Scharfkantige Jungens =
Sehorgan eines Himmelswesens =
Erdäpfel aus Mandeln, Zucker, Rosenwasser =
Be"sprengtes" Backwerk =
Wählen Sie aus diesen Lösungswörtern: Marzipankartoffel, Zimtsterne, Christstollen, Stutenkerle, Kokosmakrone, Spritzgebäck, Engelsaugen, Springerle, Rumkugeln, Pfeffernüsse, Spitzbuben, Vanillekipferl, Spekulatius
Mimis Weihnachts-Lückentext  Auflösungen auf Seite 19
Mimi ist ratlos: Sie weiß nicht, was sie Weihnachten für die Familie kochen soll. Früher gab es immer den klassischenbraten mit Rotkohl und Oder, als Onkel Erwin noch jagen ging,
gab es auch einmal <b>mit Preiselbeeren.</b> Das hatte allen immer gut geschmeckt. Doch dann
hatte Tante Jutta in die Familie eingeheiratet. Tante Jutta mochte kein Fleisch. Da hatte Mimi dann für alle <b>blau gemacht</b> . Aber das war nun den anderen Familienmitgliedern nicht recht. Alle
hatten gemurrt. Und in dem Jahr, in dem sie es sich mit dem Kochen einfach machen wollte, hatte sie ein
Gericht auf den Tisch gebracht, dass es an Heiligabend angeblich in jedem zweiten Haushalt gab: salat mit Na, das war aber ein großes Hallo geworden! So etwas Einfaches
war man nicht gewöhnt. Und nun auch noch das: die Kinder lebten jetzt vegan! Keine tierischen Produkte
mehr: Kein Fleisch, kein Fisch, keine Eier, kein Käse! Mimi seufzte. Sollte es nur noch Margarinebrote
geben? Am besten machte jeder sich selbst etwas! Doch da hatte sie eine Idee: Es gab doch diese kleinen Pfännchen, die man mit Zutaten befüllte und dann zum Garen in einen Heizapparat stellte. Sie würde ein-
fach alle Zutaten kleingeschnitten in Schälchen auf den Tisch stellen, und dann konnte sich jeder sein
Pfännchen mit dem befüllen, was ihm selbst gut schmeckte. Stolz auf ihren Einfall kaufte sie erst einmal

ein \_\_\_\_\_\_-**-Set.** Weihnachten konnte kommen!