

BLITZLICHT EMILIENPARK

Journal

Neues aus dem AWO-Seniorenzentrum Emilienpark



**Liliane Ober wird
Einrichtungsleiterin**



Garten-Projekt Emilienpark



Seniorenzentrum
Emilienpark
Grenzach-Wyhlen

Liebe Leserinnen und Leser,



Brigitte Hanske
Einrichtungleiterin

endlich ist er da – der Sommer! Und damit auch all die angenehmen Dinge, die diese Jahreszeit so auszeichnen: Licht und Wärme, grüne Pflanzen und blauer Himmel, Vanilleeis und Erdbeeren und noch vieles mehr. Wie läuten Sie den Sommer ein? Bei einem Spaziergang am See, einer Weinschorle im Garten oder einem Ausflug ins Grüne? Ganz egal wie – Hauptsache Sie genießen diese schöne Zeit.

Pünktlich zum meteorologischen Sommeranfang halten Sie auch eine neue Ausgabe des **Blitzlicht Emilienspark Journals** in Ihren Händen, in der Sie hoffentlich an einem schönen Platz im Freien schmökern können.

Neben einem Rückblick auf die vergangenen Monate und einer Vorschau auf die nächsten bei uns im Haus anstehenden Termine finden Sie weitere interessante Artikel. Unter anderem haben wir uns in den Gärten der AWO-Seniorenzentren umgesehen. Ob Sinnesgarten oder Park, Dach- oder Kräutergarten – das Angebot ist so vielfältig wie die Einrichtungen selbst. Wenn Sie nun selbst die Lust am Gärtnern packt, pflanzen Sie doch ein paar Kräuter an. Tipps zur Verwendung finden Sie im Heft.

Das Team des **Blitzlicht Emilienspark Journals** wünscht Ihnen eine schöne Zeit!

B. Hanske

Herzliche Grüße,
Brigitte Hanske

ALLGEMEINE THEMEN

Willkommen in der Gartensaison **04**

Runter vom Sofa, raus in die Natur

AKTUELL

Personeller Wechsel **08**

Liliane Ober wird neue Einrichtungleiterin

Garten-Projekt Emilienspark **10**

Pflanzen, pflegen, frisch verzehren

MITMACHEN

Rätselspaß **14**

IHR AWO-SENIORENZENTRUM STELLT SICH VOR

Ihre Ansprechpartner auf einen Blick **15**



WILLKOMMEN IN DER GARTENSAISON!

Wenn die Natur in voller Blüte steht, ist es besonders schön, die Tage im Grünen zu verbringen. Ob Balkon, Terrasse, Garten oder Park – in den AWO-Seniorenzentren wird Wert auf die Außengestaltung gelegt.

♥ Mit Schürze, Schaufel, Harke und Handschuhen machen sich die Menschen jetzt wieder allorts nach draußen auf. Auch in den Seniorenzentren der AWO in Baden starten wieder Gartenprojekte, bei denen die Senioren Töpfe und Kübel oder Hochbeete bepflanzen. Mit viel Hingabe säen, gießen und jäten die Hobbygärtner und lassen sich auch nicht durch einen Regenschauer aus der Ruhe bringen. Die Senioren haben Erfahrung beim Gärtnern und verstehen ihr Handwerk: »Regnet's dem Bauern auf die Saaten, dann regnet es für ihn Dukaten.« Angebaut werden zum Beispiel Sellerie, Kohlrabi, Radieschen und Zwiebeln, dazu diverse Kräuter wie Petersilie, Thymian und Schnittlauch, aber auch Erdbeeren und Rhabarber, Salat, Gurken, Bohnen und Tomaten. Bei den Gartenprojekten gedeihen nicht nur Kräuter, Blumen und Gemüse prächtig, sondern auch Bekanntschaften. Denn auch Bewohner, die nicht mehr gärtnern können, gesellen sich gern dazu. Allein das Zusehen macht Spaß, und man kommt leicht ins Gespräch. Besonders für Paare, bei denen ein Partner noch mobil ist, ist das Gärtnern ein schönes Hobby, von dem beide etwas haben. Einer sitzt dann in der Sonne, während der andere sich mit gießen, schneiden und jäten beschäftigt. Viele Senioren empfinden das Gärtnern als besonders erfüllend. Hier betätigen sie sich produktiv, sind an der frischen Luft und kommen dabei auch noch in Bewegung. Viele Bewohner sind mit einem Garten aufgewachsen und tauschen hier ihre Erfahrungen aus.

***Beim Werkeln in der Natur
kommt man leicht ins Gespräch.***

Neben dem Aspekt der Geselligkeit dient Tätigkeit mit Pflanzen in den Seniorenzentren als Anregung für die Sinne. Insbesondere demenziell erkrankte Menschen erreicht man durch das unmittelbare Erleben der Natur: Fühlen, Riechen und Schmecken rufen Erinnerungen wach. Das gemeinsame Erleben



Balsam für die Seele: der Blick ins Grüne

der Natur bietet den Bewohnern Gelegenheit, Kontakt und Vertrauen zu den Pflegefachkräften noch mehr zu stärken. Selbst wer unter Parkinson oder Rheuma leidet, merkt in der Natur, dass die Feinmotorik doch besser funktioniert als gedacht. Das stärkt das Selbstwertgefühl.

Passend zur jahreszeitlichen Vegetation gibt es auch Angebote, bei denen z.B. Gedichte unter freiem Himmel vorgetragen und Lieder gesungen werden, oder über Bauern- und Wetterregeln gesprochen wird. Für die Bewohnerinnen und Bewohner, die nicht mehr in der Lage sind, aktiv an den Garten-Angeboten teilzunehmen, bringt die Aktion trotzdem etwas Gutes mit sich. Kräutersträußchen, Zweige von Apfelbäumen oder Fichtennadelspitzen schmücken die Räumlichkeiten und regen durch ihren Duft die Sinne an.

Und es weckt Gedanken an früher, an die Kriegs- und Nachkriegszeit, als Gärten die Speisekammern der Republik waren. Glücklicherweise war, wer einen hatte und nicht hungern musste. Der Garten eignet sich wunderbar für die Biografiearbeit, die Erlebnisse im Langzeitgedächtnis abrufen. Denn hier werden Bewohnerinnen und Bewohner zum Erzählen angeleitet. Mancher weiß noch genau, wie er mit vielen Geschwistern als Kind dafür zuständig war, z. B.

die Johannis-, Stachel- und Erdbeeren zu pflücken, aus denen die Mutter dann Marmelade einkochte. Auch Kartoffeln und Gemüse zu ernten, putzen und zu schälen, gehörte früher oft zu den Aufgaben der heutigen Senioren.

Wenn es mal regnet, sodass man nicht draußen werkeln kann, bieten überdachte Balkone, Wintergärten und Fenster Gelegenheit zum Kontakt mit der Natur. Schließlich tut schon allein der Blick nach draußen gut. Grün, so die Farbpsychologie, habe eine regenerierende, harmonisierende Wirkung und entspanne die Augen. Natürlich ist der Effekt noch größer, wenn man sich auch tatsächlich draußen aufhält. Bäume, Sträucher, Vogelgezwitscher, der Duft von feuchtem Waldboden oder frisch gemähtem Gras – all das macht glücklich. Sogar der Geruch von modrigem Laub, weil wir ihn schon in Kindheitstagen abgespeichert haben. Was jeder aus eigener Erfahrung weiß, nämlich, dass Aufenthalte im Freien einen positiven Einfluss auf unser Wohlbefinden haben, wurde jetzt auch wissenschaftlich belegt: Britische Forscher von der University of Exeter haben herausgefunden, dass in Zeiten, in denen Menschen näher an Grünflächen leben, ihre psychische Gesundheit und Zufriedenheit höher ist als in Jahren, in denen sie vor allem von Gebäuden umgeben sind. ❤

MIT KRÄUTERN EINFACH UND SCHNELL GERICHTE VERFEINERN

Kräuter ziehen – das ist nicht nur ein schönes Hobby, weil das Hegen und Pflegen der Pflanzen Freude bringt. Kräuter sind gesund und geben Gerichten einfach und schnell eine besondere Note. Eine Scheibe Brot mit Quark und selbstgehackten Kräutern, ein Pastagericht mit ein paar Blättern frischem Basilikum oder Ofenkartoffeln mit Rosmarin-Stängeln schmecken durch das Kräuteraroma gleich doppelt gut. Ein paar Tipps, wie man Kräuter einsetzen kann, finden Sie hier:

GETROCKNETE KRÄUTER

Hängen Sie ein Bündel aus frischen Kräutern kopfüber in einem trockenen und gut durchlüfteten Raum auf. Man kann die Kräuter bei niedriger Temperatur auch im Ofen trocknen. Achten Sie darauf, dass die Kräuter in der Mitte des Bündels ebenfalls schnell trocknen, sonst können sie schimmeln. Beschriftungen an den Bündeln helfen, die getrockneten Kräuter später zu erkennen. Getrocknete Kräuter kann man in einem gut verschließbaren Glas aufbewahren.

TIEFGEFRORENE KRÄUTER

Am besten frische Kräuter grob zerkleinert in Dosen oder Gefrierbeuteln einfrieren. Nach dem Auftauen sind die feinen Kräuterblättchen etwas matschig, deshalb eignen sie sich eher zum Kochen, für Kräuterbutter und Quark als für frische Salate.

KRÄUTERSALZ

Salz eignet sich hervorragend, um frische Küchenkräuter haltbar zu machen. Man kann die Kräuter einfach nach Geschmack kombinieren. Die Kräuter werden klein gehackt und mit Salz vermischt, so ist das Kräutersalz ungefähr ein Jahr haltbar.

KRÄUTERÖL

Würziges Kräuteröl schmeckt herrlich, und man kann es ganz einfach selbst machen. Hierzu gibt man einfach Öl und die gewünschten Kräuter – frisch oder getrocknet – in eine Flasche und lässt es 4–6 Wochen reifen. Dabei kann man die ganze Kräutervielfalt nutzen und ein individuelles Kräuteröl ganz nach Geschmack kreieren. Frische Küchenkräuter sehen allerdings schöner in einer dekorativen Glasflasche aus. Außerdem enthalten frische Kräuter mehr Aroma als getrocknete, da diese ätherische Öle beim Trocknen verlieren.

PERSONELLER WECHSEL

LILIANE OBER WIRD NEUE EINRICHTUNGSLEITERIN



Liliane Ober

Bis Sommer 2015
Sozialer Heimdienst
Marketingassistentin
Qualitätsassistentin

Ab Sommer 2015
Einrichtungsleiterin
Marketingbeauftragte
Qualitätsbeauftragte



Brigitte Hanske

»Sechs schöne Jahre als Einrichtungsleiterin gehen nun zu Ende und damit auch meine Zeit im Emilienpark. Ein hervorragendes Team stand mir immer zuverlässig zur Seite. Die herzliche Art von Ihnen, liebe Bewohnerinnen und Bewohner, liebe Angehörige, Betreuer und Kooperationspartner hat mir persönlich sehr viel bedeutet.

Vielen Dank und alles Gute!«



♥ Durch ihre langjährige Erfahrung, ihr Engagement und ihren Willen zur Weiterentwicklung ist für Liliane Ober nun der ideale Zeitpunkt, die Nachfolge von Einrichtungsleiterin Brigitte Hanske anzutreten.

»In den sechs Jahren, in denen ich nun die Leitung des Sozialen Heimdienstes inne habe und seit November 2011 stellvertretende Einrichtungsleiterin bin, habe ich viele Gespräche und Begegnungen mit Bewohnerinnen, Bewohnern, Angehörigen, Besuchern sowie mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern unseres Hauses gehabt.

In dieser Zeit habe ich sehr viel gelernt und mich persönlich weiterentwickelt, in meinem Arbeitsbereich auch durch qualifizierte Fortbildungen, um beruflich weiterzukommen. Meine Arbeit macht mir große Freude. Dennoch möchte ich nach sechs Jahren eine berufliche Veränderung. Ich will mein bisheriges Wissen und Können einsetzen und erweitern. Dafür ist nun ein guter Zeitpunkt gekommen, da unsere Einrichtungsleiterin Brigitte Hanske zum 1. September 2015 in ihren wohlverdienten Ruhestand geht. Bereits seit geraumer Zeit wurde ich von ihr in die Aufgaben einer Einrichtungsleiterin eingeführt, und sie hat mich dahingehend unterstützt, dass ich diese nun bald übernehmen kann. Daher freue ich mich sehr und bedanke mich bei allen, die das Vertrauen in mich haben und mir die Möglichkeit geben, dass ich ab September die Nachfolge von Brigitte Hanske als neue Einrichtungsleiterin antreten darf. Ich freue mich auf ein weiteres gutes Miteinander und eine gute Zusammenarbeit.« ♥

Brigitte Hanske

- 01.09.2015 ➔ Übergabe der Einrichtungsleitung an Liliane Ober, Antritt des Ruhestands
- Mai 2010 ➔ Eröffnung des Bestandsgebäudes nach Sanierung
- Seit Juli 2009 ➔ Einrichtungsleitung
- März 2009 ➔ Eröffnung Erweiterungsbau
- 2002 ➔ Zertifizierung
- 01.09.2001 ➔ Eintritt als Pflegedienstleitung

Liliane Ober

- 01.09.2015 ➔ Übernahme der Einrichtungsleitung
- Seit 2011 ➔ im Förderprogramm für junge Führungskräfte des AWO Bezirksverbandes Baden e.V.
- November 2010 ➔ stellvertretende Einrichtungsleiterin
- 01.04.2009 ➔ Leitung des Sozialen Heimdienstes im AWO-Seniorenzentrum Emilienpark (AWO Bezirksverband Baden e.V.)
- 11/2008 – 04/2009 ➔ beschäftigt in einer privaten Pflegeeinrichtung in der Nähe von Pforzheim
- 2005 – 2008 ➔ Studium zur Diplom Sozialpädagogin Fachrichtung Soziales im Gesundheitswesen/Altenhilfe an der Berufsakademie, heute Duale Hochschule, in Villingen-Schwenningen, Praktische Ausbildung in Freiburg (AWO Bezirksverband Baden e.V.)
- 2004/2005 ➔ FSJ in der Pflege im AWO-Seniorenzentrum Emmi-Seeheim (Bezirksverband Baden e.V.)
- 2004 ➔ Abitur

GARTEN- PROJEKT EMILIENPARK

♥ Das Garten-Projekt startete im Mai 2014. Die alten Pflanzbeete wurden umstrukturiert in ein Blumen-, ein Gemüse- und ein Kräuterbeet. Außerdem wurde ein Hochbeet angelegt. Viele Bewohner vom Neubau freuten sich sehr und schauten gerne mal vorbei, um zu sehen, wie es wird. Auch mit sehr guten Ratschlägen wurden wir versorgt. Viele Bewohner erinnerten sich an ihren Garten und erzählten mit viel Freude darüber.

Als dann das erste Gemüse sichtbar wurde, war die Vorfreude auf die Ernte groß. Fast täglich wurde geschaut, ob man etwas ernten konnte, oftmals wurden die kleinen Cocktailtomaten, Vespergurken und Erdbeeren gepflückt und gleich gegessen. Das Gemüse wurde dann in Gemeinschaft geerntet und verarbeitet. Wer von den Bewohnern konnte, half auch gerne mal beim Unkraut jäten

und Gießen. Neben dem Gemüsebeet schufen wir auch ein Heil- und Duftkräuterbeet mit Beeren- und Obststräuchern. Im Sommer wurde Lavendel geschnitten und getrocknet. Dieser wurde dann im Herbst in der Handarbeitsgruppe zu Lavendelkissen verarbeitet. Außerdem wurden noch Rosen- und Lavendelseife hergestellt. Immer wieder wird bei der Gartenarbeit oder beim Spazieren



von den Bewohnern erzählt, wie es früher war und was sie selbst in ihrem Garten angebaut haben und wie es verarbeitet wurde, z. B. Einkochen von Marmelade und Sterilisieren von Gemüse für den Winter, oder die Herstellung von Kräutertees (Pfefferminze und Melisse). Darüber hinaus bekommt man von den Bewohnern immer wieder Tipps, wofür die einzelnen Heilkräuter gut sind und was wann hilft. Unser Blumenbeet wurde so gestaltet, dass wir für jede Jahreszeit Blumen und Pflanzen zum Betrachten haben. Auch wird der Blumenschmuck für die gemeinschaftlichen Räume genutzt, wie z. B. verschiedene Kürbisse im Herbst.

Ganz wichtig ist, dass wir bei uns darauf achten, dass alles ökologisch angebaut wird und mit unserem eigenen Kompost gedüngt wird. Jetzt im Frühjahr geht die

Ganz wichtig ist, dass wir bei uns darauf achten, dass alles ökologisch angebaut wird und mit unserem eigenen Kompost gedüngt wird.

Gartenarbeit wieder los, und die Bewohner freuen sich schon wieder auf die Gartensaison.

BEWOHNERIN IDA PAULUS

Frau Paulus hatte einen großen Garten in ihrer Heimatstadt Neunkirchen bei Saarbrücken. Dort gab es einen Süß- und einen Sauerkirschbaum; Apfel- und Birnenbäume; Johannis-, Himbeer- und Stachelbeersträucher. Außerdem gab es einen Bereich für Gemüse, wie Kohlrabi, Karotten, Erbsen, Bohnen und Tomaten. Auch Kräuter wie Petersilie, Schnittlauch und Bohnenkraut wurden angepflanzt. Blumen durften natürlich auch nicht fehlen. Man hat eigentlich das ganze Jahr vom Garten gelebt. Ent-

weder was die Jahreszeit gerade hergegeben hat oder was man für den Winter eingekocht hatte. Da sie eine sehr gute Nachbarschaft hatten, wurde sich auch gegenseitig z. B. bei der Ernte geholfen. Die Marmelade wurde fast immer mit den Nachbarsfrauen gemeinsam eingekocht. Das war immer wie ein kleines Fest. Eine Frau kochte stets einen großen Topf Suppe, der dann von allen gemeinsam geleert wurde. Man hat gearbeitet, gelacht und viel getratscht – vor allem über Männer.

Frau Paulus erinnert sich gern an diese lustige und wunderschöne Zeit. Ihre Heimat (Saarland) und ihren Garten vermisst sie sehr. Deshalb freut sie sich schon riesig auf die neue Gartensaison.

BEWOHNERIN EVA BEHRINGER

Frau Behringer hatte einen schönen Garten hier in Grenzach direkt am Rhein. Das war sehr praktisch, da man immer genug Wasser zum Gießen hatte. In ihrem Garten wurden hauptsächlich Gurken,



»Soll ich dir deinen Herd und dein Bett auch in den Garten hinausbringen?«

Tomaten, Salat, Radieschen und Kräuter angepflanzt. Da Frau Behringer Rosen liebt, durften diese natürlich auch nicht fehlen. Ebenso mochte sie Veilchen sehr gern. Für Marmelade hatte man rote und schwarze Johannisbeeren gepflanzt. In einem eingezäunten Bereich wurden auch immer ein paar Hühner gehalten. Ab und zu durften sie auch mal im Garten herumlaufen. Hühner brauchen nicht viel Platz und fressen fast alles. Die Essensreste wurden somit immer an die Hühner verfüttert. Denn Hühnermist ist sehr gut für Tomaten und für Pflanzen allgemein. Allerdings darf man nicht zu viel vom Hühnermist nehmen, da er sehr gehaltvoll ist. Am besten ist es, wenn man ihn mit Humus mischt. Ein Komposthaufen sorgte immer für frische Erde. Frau Behringer vermisst ihren Garten sehr.



BEWOHNER HEINZ BÖHRINGER

Herr Böhringer erzählte mir über seinen Garten, der in der Nähe (100m) vom seinem Haus in Schopfheim lag. Er legte Gemüsebeete an mit Bohnen, Karotten, Zwiebeln, Erbsen, Kohlrabi und vielem mehr, »halt alles, was man so brauchte.«

Er hatte auch mit seiner Frau ein schönes Blumenbeet mit allerlei Stauden und nach Jahreszeiten verschiedene Blumen. In dem Garten stand zudem ein Gartenhäuschen, den Weg dazu hatte er mit Platten ausgelegt. Er hatte große Freude an der Gartenarbeit, die auch Erholung vom Alltag bedeutete.

BEWOHNERIN MARGARETHA MÜLLER

Frau Müller hatte früher einen großen Garten direkt am Haus, und ihre Eltern hatten noch Landwirtschaft in Degerfelden. Die Bewohnerin freut sich immer, wenn wir einen Spaziergang durch den

Garten machen und erzählt immer viel über Kräuter und wie man sie als Heilmittel nutzen kann. Ihre Eltern hatten Landwirtschaft, Hühner, Gänse und Enten, einen großen Hof und einen Obst- und Gemüsegarten. Sie waren sechs Kinder zu Hause und so brauchte man viel Gemüse. Außerdem hatte man kein Geld für Medikamente und Pflaster. So wurde immer geschaut, was man mit Kräutern heilen konnte und zugleich lernte man die Natur kennen.

Kräuterkunde/BEINWELL

Wächst am Rand von Flüssen und in Degerfelden gab es ganz viel. Die Mutter hackte mit einem Beil ein Stück von der Wurzel ab und zerkleinerte es dann auf einem Hackbrett. Dann wurde es gut gewaschen, auf ein sauberes Leinentuch gelegt und dann für ca. 10 Tage um den verstauchten Fuß gebunden. Wenn die Mutter sagte, er hinkt nimmer, konnte man es entfernen.

Kräuterkunde/TANNENHARZ

Frau Müllers Mutter hat mit einer Nachbarin im Herbst Tannenharz gesammelt. Auf dem Ofen wurde es flüssig gemacht und anschließend durch ein Sieb gegossen (damit kein Dreck drin war). Ihre Mutter fügte noch etwas hinzu und wenn es abgekühlt war, wurde es auf die offene Wunde wie ein Pflaster gelegt.

Kräuterkunde/GEPRESSTER HAFER

Er wurde aufgeköcht, bis es eine breiige Masse war. Wenn der Brei nicht mehr so heiß war, wurde er auf ein sauberes Leinentuch verteilt und um den Hals gebunden, wenn man Halsschmerzen hatte. Mit Rapsöl konnten aber auch offene Wunden geheilt werden. Am wichtigsten dabei war, stets saubere Leinentücher zu verwenden. Die Heilmittel waren wichtig für die armen Leute. Manchmal kamen die reichen Leute und haben nach den Heilmitteln gefragt.

Da es nach dem Krieg kaum Zucker gab, hat ihr Vater immer Zuckerrüben gekocht, und dann gab es wieder was Süßes aufs Brot. In ihrer Familie wurden Tipps immer weitergegeben. So z. B. pflanzt ihr Sohn noch dieselbe Bohnensorte an, wie seine Oma es früher tat.

BEWOHNERIN ELSA SAUERLAND

Gespräch mit Frau Sauerland, Rheinaue, über ihren Garten, welcher ihr unglaublich viel Freude bereitet. Sie arbeitete bis zum hohen Alter von 89 Jahren in ihrem Garten. Wahrscheinlich hat sie die Leidenschaft von ihrer Mutter geerbt.

Sie hat mir erzählt, dass ihr Vater einmal zur Mutter gesagt hat: »Soll ich dir deinen Herd und dein Bett auch in den Garten hinausbringen?« Für Frau Sauerland

und ihre Familie war ihr Garten in Kriegs- und Nachkriegszeiten Hauptlieferant für die Ernährung.

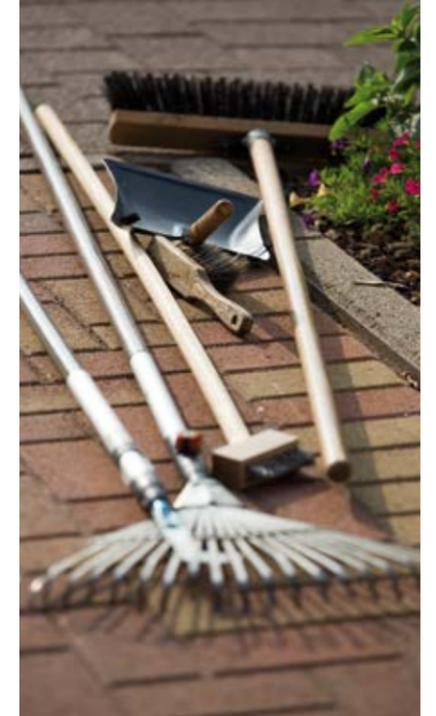
Sie hatte auch vier wunderschöne, große Obstbäume in ihrem Garten:

- ⇒ Pfirsichbaum trägt wunderbare, weißfleischige, süße Früchte
- ⇒ Zwetschgenbaum war ein veredelter Baum aus der Pfalz von einem Verwandten.
- ⇒ Kirschbaum Sorte Wiesler-Kirschen, wunderbar zum Essen, zu schade für Marmelade
- ⇒ Quittenbaum ideal für die Herstellung köstlicher Marmelade

Ebenso hatte Elsa Sauerland auch verschiedene Beerensträucher:

- ⇒ rote Johannesbeeren
- ⇒ schwarze Johannesbeeren

Beide Früchte hat sie gemischt und daraus Saft gemacht. Darüber hinaus hat Frau Sauerland aus beiden Beeren Johannisbeergelee eingekocht: 1 Pfund Früchte auf 1 Pfund Zucker zusammen weichkochen, dann über Nacht in einem Baumwolltuch, das über eine große Schüssel gespannt wird, füllen und am nächsten Morgen die Flüssigkeit in der Schüssel zu Gelee verarbeiten. Die roten Johannisbeeren hat ihr Mann zudem zur Herstellung von Wein genutzt.



Natürlich hatte Frau Sauerland auch wunderbare Erdbeeren in ihrem Garten. Daraus kochte sie von einem großen Teil Erdbeermarmelade, aber unbedingt mit Rhabarber kombinieren, damit die Masse viel besser gelieren kann. Auch Kräuter haben in ihrem Garten nicht gefehlt: Schnittlauch, Petersilie. Dann verschiedenes Gemüse: Kartoffeln, Kohlrabi, gelbe Rüben, Bohnen, Sellerie, Tomaten, aus denen die Bewohnerin mit ein wenig Petersilie Tomatenpüree gekocht hat. Aber am liebsten mochte Frau Sauerland die süßen, kleinen Kirschtomaten.

Auch Salate haben in ihrem Garten nicht gefehlt. Im Sommer Kopfsalat und im Winter Nüssli, Eisberg und Endivien. ❤

LÖSUNG DER LETZTEN AUSGABE
Schwedenrätsel: Gemuetlichkeit

SCHWEDENRÄTSEL

vorsätzliche Zerstörung	Rufname Schwarzeneggens	Dauerbezug König der Elfen	Stadt in Indien griech. Göttin	aufgeräumt	Seufzer	Futterpflanze	Lebensbund
			4	Segelboot Männernkurzname		8	
langes Abendkleid			Lebemann Fluss in Peru		Gallertmasse	germanische Schriftzeichen	
dekoriere	Einbringen der Feldfrüchte	engl. Grafamerik. Erfinder		US-Filmstar Südeuropäer			
			german. Gottheit Seifenwasser	7	Zeltüberdachung englisch: rot	Außerirdischer (engl.)	Schwermetall
ehem. Münze in Finnland	Wintersportart						
		6	Zeitalter		rumänische Währung	10	
Kurzschreibform (Kw.)	Teil der Alpen (Hohe ...)	Weißbrot zu keiner Zeit			kurz für: in das Kanal a. Honshu		
			Singvögel	Tochter des Zeus Frauenkurzname		Tanzfigur der Quadrille	
kleine Hütte	Eiland griechisch: zwei			vereinigen Warthe-Zufluss	9		
		Fremdwortteil: über, oberhalb	Kreuzinschrift Sommerschuh		Völkergruppe in China	persönliches Fürwort	
Hühnerprodukt		Hasenlager Nestorpapagei		Schiffsanlegeplatz	englisch: ja Vorsilbe		
			2	ein Saturnmond		Wohnungsflur	
weite kaufm. Vollmacht	Heldengedichte US-Sängerin			Stiel der Trauben	Pluspol		
Landschaft in Sri Lanka	Schanktisch Verhältniswort	11	Meeresströmung Walart		3	US-Action-TV-Serie	iranisch-kaukas. Spießlaute
		polynesischer Insel		Abk.: Entropieeinheit	Düsenflugzeug	12	
trist Fluss d. Pforzheim			europäisches Hochgebirge	1	im Stil von (franz.)		
		dünner Pfannkuchen			Abfluss des Attersees		

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----

Schön, dass Sie mehr wissen möchten!

Für alle Fragen und Wünsche stehen wir gern Montag - Freitag 8:30 Uhr - 12:30 Uhr zur Verfügung. Zögern Sie nicht, uns anzurufen. Montag, Dienstag, Donnerstag 14:00 Uhr - 16:00 Uhr



Brigitte Hanske
Einrichtungsleiterin
Tel. 07624 3008-0
brigitte.hanske@awo-baden.de



Tatjana Kahrsh
Pflegedienstleitung
Tel. 07624 3008-314
tatjana.kahrsh@awo-baden.de



Gabriela Böhler
Verwaltungsleitung
Tel. 07624 3008-0
sz-grenzach-wyhlen@awo-baden.de



Sigrid Seiderer
Hauswirtschaftsleitung
Tel. 07624 3008-318
sigrid.seiderer@awo-baden.de



Liliane Ober
Sozialer Heimdienst
Tel. 07624 3008-315
liliane.ober@awo-baden.de



Heidrun Böhler
Sozialer Heimdienst
Tel. 07624 3008-315
heidrun.boehler@awo-baden.de

IMPRESSUM
Die Heimzeitung des AWO Bezirksverbands Baden e. V. ist ein Informations- und Unterhaltungsmagazin für Seniorinnen/Senioren, deren Angehörige sowie Interessierte. Das Magazin setzt sich aus allgemeinen sowie regionalen Themen direkt aus dem jeweiligen redaktionsleitenden AWO-Seniorenzentrum zusammen und erscheint vierteljährlich.

HERAUSGEBER
AWO Bezirksverband Baden e. V.
Hohenzollernstraße 22 | 76135 Karlsruhe
T. +49 721 82 070 | F. +49 721 82 07 600
info@awo-baden.de

REDAKTION
Liliane Ober mit Brigitte Hanske und die COMMWORK Werbeagentur GmbH

FOTOREDAKTION
AWO-Seniorenzentrum Emilienpark und Eric Langerbeins, COMMWORK Werbeagentur GmbH

LAYOUT/PRODUKTION
Katharina Schneider, Annkathrin Münster

COMMWORK Werbeagentur GmbH
Deichstraße 36b | 20459 Hamburg
T. +49 40 32 555 333
F. +49 40 32 555 334
info@commwork.de

TEXT/LEKTORAT
Maren Menge

DAS AWO-SENIORENZENTRUM EMILIENPARK



Das Seniorenzentrum im Überblick

- ✓ 92 Dauerpflegeplätze
- ✓ 2 Kurzzeitpflegeplätze
- ✓ 6 Plätze in der Pflegeoase
- ✓ 36 betreute Seniorenwohnungen
(30 Ein- und 6 Zweizimmerwohnungen)
- ✓ Beratung zu Pflege und Betreuung
(z. B. Finanzierung des Pflegeplatzes)

Weitere Informationen über das AWO-Seniorenzentrum Emilienpark sowie Anmeldeformulare finden Sie unter: www.awo-seniorenzentrum-emilienpark.de
Wir beraten Sie gern in einem persönlichen Gespräch.
Rufen Sie einfach an oder schreiben Sie uns.

AWO-Seniorenzentrum Emilienpark

Emilienpark 2-8 · 76344 79639 Grenzach-Wyhlen · Tel. 07624 3008-0 · Fax 07624 3008-399
E-Mail: sz-grenzach-wyhlen@awo-baden.de · www.awo-seniorenzentrum-emilienpark.de



Seniorenzentrum
Emilienpark
Grenzach-Wyhlen