

*Nun leuchten wieder die  
Weihnachtskerzen und zaubern  
Freude in alle Herzen.*

Ausgabe • 06/2011

# Hauszeitung



## Vorwort der Hausleitung



Liebe Leserinnen und Leser,

die letzte Ausgabe unserer Hauszeitung in diesem Jahr möchte ich dazu nutzen, auf unseren Gesprächskreis für Angehörige von Menschen mit Demenz aufmerksam zu machen. Das Angebot gilt auch für Interessierte, deren zu pflegenden Angehörigen nicht in unserer Einrichtung leben.

In Deutschland leiden rund 1,2 Millionen Menschen an einer Demenz. Sie leiden unter massiven Gedächtnis- und Sprachstörungen, erkennen Gegenstände nicht mehr oder wissen sie nicht mehr zu benutzen. Die Angehörigen sind häufig durch die dadurch bedingten Verhaltensänderungen überfordert und verunsichert.

Daher haben wir uns entschlossen, einen Gesprächskreis für Angehörige anzubieten. Hier haben sie die Möglichkeit sich mit anderen Betroffenen auszutauschen und Hintergrundinformationen über die Erkrankung und den Umgang mit den Erkrankten zu erfahren.

Die Termine können Sie im SeniorenHaus Immaculata unter der Telefonnummer 06825/959710 erfragen.

Ich wünsche Ihnen eine schöne und gesegnete Winter- und Weihnachtszeit und ein gesundes neues Jahr.

*Stephanie Gläser*  
*Hausleiterin*



### Ich wünsche dir Zeit

Ich wünsche dir nicht alle möglichen Gaben.  
Ich wünsche dir nur, was die meisten nicht haben:  
Ich wünsche dir Zeit, dich zu freuen und zu lachen,  
und wenn du sie nützt, kannst du etwas draus machen.

Ich wünsche dir Zeit für dein Tun und dein Denken,  
nicht nur für dich selbst, sondern auch zum Verschenken.  
Ich wünsche dir Zeit - nicht zum Hasten und Rennen,  
sondern die Zeit zum Zufriedenseinkönnen.

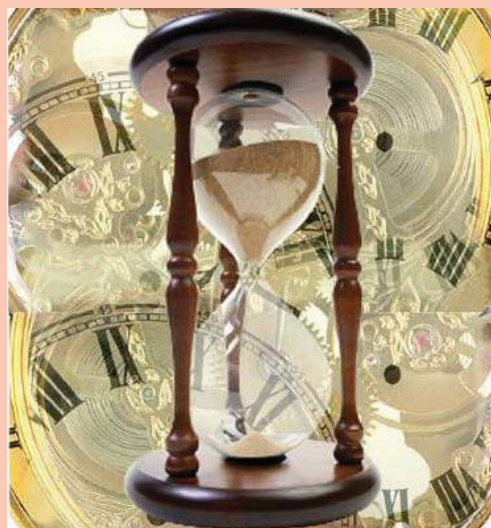
Ich wünsche dir Zeit - nicht nur so zum Vertreiben.  
Ich wünsche, sie möge dir übrig bleiben  
als Zeit für das Staunen und Zeit für Vertrauen,  
anstatt nach der Zeit auf der Uhr nur zu schauen.

Ich wünsche dir Zeit, nach den Sternen zu greifen,  
und Zeit, um zu wachsen, das heißt, um zu reifen.  
Ich wünsche dir Zeit, neu zu hoffen, zu lieben.  
Es hat keinen Sinn, diese Zeit zu verschieben.

Ich wünsche dir Zeit, zu dir selber zu finden,  
jeden Tag, jede Stunde als Glück zu empfinden.  
Ich wünsche dir Zeit, auch um Schuld zu vergeben.  
Ich wünsche dir: Zeit zu haben zum Leben!

(Autorin: Elli Michler)

(Quelle: Dir zugehört, Wunschgedichte, © Don Bosco Verlag, München,  
20. Aufl. 2010, [www.ellimichler.de](http://www.ellimichler.de))



## „Hauptsach gudd gess...“

...unter diesem Motto haben wir im SeniorenHaus Immaculata mit den Bewohnern zusammen ein leckeres Mittagessen gekocht. Küchenfee



Margot Becker hatte die Idee eine Cabanossi-Suppe mit Pizzatoast anzubieten. Alles natürlich selbst gemacht. Ich fand die Idee klasse und so durfte ich zum ersten Mal hautnah dabei sein, wenn „Es Margot“ kocht. Wir haben ja schon öfters bei verschiedenen Aktionen, wie Waffel backen oder Abendessen zubereiten, zusammen gearbeitet, aber das Kochen des Mittagessens im Haus war

für mich eine Premiere. Es hat mir sehr viel Spaß gemacht, vor allem haben viele fleißige Hände uns richtig gut unterstützt und das leckere selbstgekochte Mittagessen war im Nu fertig. Mit freundlicher Genehmigung von unserer Küchenfee Margot möchte ich Ihnen die Rezepte zum Nachkochen weitergeben:

### **Cabanossi-Suppe**

Zutaten für 10- 15 Personen:

500g Cabanossi, 10 Zwiebeln, 40g Butter, 1 große Dose Pizza-Tomaten, 1 große Dose Gemüsemais, 1 große Dose Erbsen fein, 3 Liter Gemüsebrühe, 1 kleine Dose Tomatenmark, 125g Schmelzflocken, Salz, Pfeffer, Zucker, Tabasco, Basilikum, Kräuter der Provence, 2 Becher süße Sahne, Petersilie

### **Zubereitung:**

Cabanossi in feine Scheiben schneiden, die gepellten Zwiebeln fein würfeln und zusammen mit der Cabanossi in Butter ca. 30 Minuten auf kleiner Stufe im Topf andünsten. Tomatenmark und die Schmelzflocken unter die Gemüsebrühe mit dem Schneebesen rühren, in den Topf geben und unter Rühren aufkochen lassen. Tomaten, Erbsen und Mais hinzufügen, mit den Gewürzen abschmecken und kurz aufkochen lassen. Zum Schluss mit Sahne abrunden und mit Petersilie bestreut servieren.



## Pizza-Toast

Zutaten für ca. 30 Scheiben Toast:

30 Scheiben Toast (1 Päckchen Buttertoast), 200g gekochter Schinken, 200g Salami, 200g Paprika (im Glas), 200g Champignons, 200g geriebener Käse, 200g Sahne, Pfeffer, Paprika, Pizzagewürz

### Zubereitung:

Schinken, Salami, Paprika, Champignons in ganz kleine Würfel schneiden. Alles mit dem Käse und der Sahne mischen. Mit Gewürzen abschmecken und auf den Toastscheiben gleichmäßig verteilen. Im vorgeheizten Backofen bei 180°C Ober- und Unterhitze ca. 10 Minuten überbacken.

***Viel Spaß bei der Zubereitung und einen guten Appetit wünscht  
Ella Dübel von der Firma Medirest.***



## Jahrhunderträtzel: 50er Quiz

- 1.) Vorn zwei Räder, hinten eins. Wie heißt dieses Fahrzeug von Messerschmitt?
- 2.) Welche spanische Mannschaft gewinnt den ersten Fußballeuropapokal?
- 3.) Welchen Namen erhält im Jahr 1953 die Stadt Chemnitz?
- 4.) Welches Sportereignis wird 1953 erstmals live im Deutschen Fernsehen übertragen?
- 5.) Die erste „Bild-Zeitung“ erscheint 1952. Was musste man damals für eine Ausgabe dieser Zeitung bezahlen?
- 6.) Welcher deutsche Autokonstrukteur mit Vornamen Ferdinand stirbt 1950 im Alter von 79 Jahren?
- 7.) „Welches Schweinderl hätten sie gern?“, war die Eingangsfrage dieses Journalisten. Wer moderierte seit 1955 das Fernsehquiz „Was bin ich?“?

Lösungen: 1.) Messerschmitt-Kabine; 2.) Real Madrid; 3.) Karl-Marx-Stadt; 4.) ein Fußballländerspiel; 5.) 10 Pfennig; 6.) Ferdinand Porsche; 7.) Robert Lemke



## Rätzel: Scherzfragen

- 1.) Was wird unter freiem Himmel selbst am schönsten Sommertag niemals von der Sonne beschienen?
- 2.) Was wird aus einem Hamburger, der zu lange gebraten wurde?
- 3.) Warum können Forscher nicht schwimmen?
- 4.) Warum schließt der Hahn die Augen, wenn er kräht?
- 5.) Welche Tiere sind gar keine und kämpfen zu dritt für das Gute?

Lösungen: 1.) Der Schatten; 2.) ein Brandenburger; 3.) weil sie allem auf den Grund gehen; 4.) weil er den Text auswendig weiß; 5.) die drei Musketeere; 6.) den Imbiss

## Suchwort: rund um Weihnachten

U	X	K	E	H	G	N	O	P	A	W	G	U	X
H	K	R	T	U	E	L	Z	E	B	D	R	P	A
J	K	I	O	K	E	R	Z	E	N	G	U	Z	D
I	W	P	D	W	B	A	A	Z	I	U	N	T	V
S	Z	P	J	O	J	E	S	U	R	N	E	U	E
E	K	E	K	J	E	M	U	M	K	V	H	T	N
I	L	N	M	G	A	H	K	M	A	B	Q	V	T
L	O	S	T	E	M	A	R	I	A	N	C	N	A
P	U	P	I	L	M	E	D	B	I	L	T	G	C
F	E	I	S	Q	L	I	M	E	E	E	N	W	H
J	P	E	G	J	O	S	E	F	L	N	I	L	T
W	C	L	M	A	P	U	I	N	G	J	K	U	Y
E	U	N	I	L	A	O	P	W	M	L	O	P	C
C	H	R	I	S	T	B	A	U	M	U	L	E	N
C	M	S	X	M	Z	K	G	I	U	V	A	E	R
U	L	E	B	K	U	C	H	E	N	W	U	H	J
R	T	A	G	L	A	U	A	U	S	K	S	B	I
Z	T	U	D	S	W	K	R	U	Z	O	M	W	X
E	C	H	R	I	S	T	K	I	N	D	G	Z	H

Suchen Sie folgende Begriffe:

ADVENT, KERZEN, KRIPPENSPIEL, CHRISTBAUM, NIKOLAUS, JESU, MARIA, JOSEF, LEBKUCHEN, CHRISTKIND

Die Begriffe können waagrecht oder senkrecht stehen!

Viel Spaß!

## Medirest- Aktionswoche „Rund um die Kartoffel“

Unsere letzte Aktionswoche in diesem Jahr „Rund um die Kartoffel“ findet vom 14. bis 20. November statt. Es gibt saarländische Hausmannskost, bei der die Kartoffel die Hauptrolle spielt. Von der Kartoffelsuppe, über Dippelappes bis zur Gefüllten bietet die Kartoffel vielseitige Möglichkeiten. Lassen Sie sich diese Speisen gut schmecken und vielleicht fällt Ihnen das eine oder andere Gericht ein, was Sie mal wieder gerne essen würden. Ich würde mich sehr freuen, davon zu erfahren.

Ein leckeres Rezept habe ich natürlich auch für Sie:

### Saarländischer Dippelappes

#### Zutaten:

2kg Kartoffeln  
2 Stangen Lauch  
Salz, Pfeffer  
1 Ei  
250g Dörrfleisch



#### Zubereitung:

Die Kartoffeln schälen, reiben und ausdrücken. Das Ei und den feingehackten Lauch unter die Kartoffeln mengen. Mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Das Dörrfleisch in kleine Würfel schneiden und in einer Pfanne auslassen. Die Kartoffelmasse dazugeben und anbraten lassen. 30 Minuten lang lässt man die Pfanne dann auf der Herdplatte stehen und löst wieder und wieder die sich bildende Kruste am Boden der Pfanne ab.

Dazu isst man Apfelmus und/oder Endiviensalat.

*Viel Spaß bei der Zubereitung und einen guten Appetit wünscht Ihnen  
Ella Dübel, Qualitätsbeauftragte der Firma Medirest.*

## Wir gedenken unserer Verstorbenen

*Je schöner und voller die Erinnerung,  
desto schwerer ist die Trennung.  
Aber die Dankbarkeit verwandelt die Erinnerung  
in eine stille Freude.  
Man trägt das vergangene Schöne  
nicht wie einen Stachel,  
sondern wie ein kostbares Geschenk in sich.*



*Wer im Gedächtnis seiner Lieben lebt,  
ist nicht tot,  
er ist nur fern.*

*Tot ist nur,  
wer vergessen wird.*

## Bauernregeln

*Der rechte Bauer weiß es wohl,  
dass man im November wässern soll.*



*Dezember launisch und lind,  
der Winter ein Kind.*

*Im November Mist fahren,  
soll das Feld vor Mäusen bewahren.*



*Wenn dunkel der Dezember war,  
dann rechne auf ein gutes Jahr.*

## Glückwünsche

*Wir wünschen allen unseren  
Geburtstagsjubilaren  
viel Glück,  
Gesundheit und Gottes Segen!*



## Aktuelle Termine



- 06.11. evangelischer Gottesdienst  
07.11. Wir machen Bratäpfel im Obergeschoss  
09.11. ökumenischer Gottesdienst  
12.11. Handarbeitskreis „Mir von de Socke“  
15.11. Gottesdienst für Menschen mit Demenz  
25.11. Gedenkgottesdienst für verstorbene BewohnerInnen  
26.11. Handarbeitskreis „Mir von de Socke“  
29.11. Wir machen Bratäpfel im Erdgeschoss
- 05.12. Gesprächskreis  
06.12. Heute besucht uns der Nikolaus  
08.12. ökumenischer Gottesdienst  
10.12. Handarbeitskreis „Mir von de Socke“  
12.12. Austausch zwischen BewohnerInnen und Caterer Medirest  
13.12. Gottesdienst für Menschen mit Demenz  
20.12. Weihnachtsfeier im Obergeschoss  
21.12. Weihnachtsfeier für BewohnerInnen mit Demenz  
22.12. Weihnachtsfeier im Erdgeschoss  
23.12. katholischer Gottesdienst

### Jeden Freitag Rosenkranzgebet in unserer Kapelle

Zusätzlich bieten wir viele andere Aktivitäten für unsere BewohnerInnen, wie zum Beispiel Singkreis, Gymnastikrunde, Tanztee, Spaziergänge, Kinoabende, Bingonachmittage, Begleitung auf den Wochenmarkt oder zum Einkaufen bis hin zu Einzelbetreuungen, wie Aromabäder, Handmassage usw., an.

Alle anderen Aktivitäten entnehmen Sie bitte den aktuellen Aushängen in unserer Einrichtung.

## Durch die Straßen

*Durch die Straßen auf und nieder  
leuchten die Laternen wieder  
rote, gelbe, grüne, blaue,  
lieber Martin komm und schaue!  
Wie die Blumen in dem Garten,  
blühh Laternen aller Arten:  
rote, gelbe, grüne, blaue,  
lieber Martin, komm und schaue!  
Und wir gehen lange Strecken,  
mit Laternen an den Stecken:  
rote, gelbe, grüne, blaue,  
lieber Martin, komm und schaue!*



Rhönweg 6  
66113 Saarbrücken

Telefon:  
0681/5 88 05-0

Internet:  
[www.cts-mbh.de](http://www.cts-mbh.de)

- Impressum
- Herausgeber

SeniorenHaus  
Immaculata

Pastor-Erhard-Bauer-Str. 4  
66589 Merchweiler-  
Wemmetsweiler

Internet:  
[www.seniorenhaus-  
immaculata.de](http://www.seniorenhaus-immaculata.de)

Telefon:  
06825/95 971-0

Telefax:  
06825/95 971-142

Verantwortlich:

Hausleitung  
Stephanie Gläser

Redaktion:  
Sabrina Elgass

## Das Haus Immaculata

Ich hab dies schöne Haus gesehen,  
mit Menschen allerlei.

Das Alter hier ist unbegrenzt,  
nur eins zählt, nicht mehr allein.

Es zählt nicht Stunde, nicht die Zeit,  
nicht Alter und Vergangenheit.

Auch nicht einmal das Zeitgeschehen.

Der Stress des Alltags ist vorbei.

Hier heißt es helfen und verstehen.

Ein Händedruck, ein lieber Gruß  
und sei es nur so im Vorübergehen.

Dann kannst du es manchmal leuchten sehn  
und manches lernt man hier verstehen.

Auch die, die niemals danke sagten,  
die dachten nur, es muss so sein.

Sind Menschen, die es heute wagen,  
denn sonst sie einsam und allein.

Es trägt doch jeder seine Last.

Sie schließen in den Kreis sich ein,  
denn keiner braucht allein zu sein.

Man hilft sich einfach ohne Hast.

Wenn manches Mal ein Lachen klingt,  
voll Witz und mit Humor,

wenn erst die ganze Gruppe singt,  
ist es ein schöner lauter Chor.

Wer nicht will mit, hört einfach zu,  
denn alle Menschen sind wie ich und Du.

Gar mancher denkt für sich allein,  
das kann doch wohl nicht alles sein!

So kommt es zur Begegnung,  
mit sportlicher Bewegung.

Und mit Erstaunen stellt man fest,  
so was macht Spaß und keinen Stress.

Nicht auf den Anderen sich verlassen,  
auch selber mal die Hände fassen.

Beim ersten Mal da ist es schwer,  
die Knochen streiken immer mehr.

Doch dann ihr werdet sehen,  
ganz langsam wird es wieder gehen.

Die Schwestern, die ja hilfsbereit,  
sie laden steht's zur gleichen Zeit.

Zur Messe, zum Gebet.

Auch zum Gebet sind alle bereit.

Denn keiner fragt, hier nach der Zeit.  
Zufrieden gehen-fahren sie zum Kirchlein fort.

Ein jeder still an seinem Ort.

Und leis wird man sich eingestehen,  
in diesem Haus, da ist es schön.