Juni – August 2023

EINBLICK

DAS MAGAZIN ZU GESUNDHEIT, PFLEGE UND LEBENSFREUDE – AUS DEM HAUS ELIM

HAUS ELIM

Gesunde Ernährung im Alter

–

Essen ist mehr als nur Nahrungszufuhr

Die zentrale Küche in Leutenbach

–

Wechsel in Hauswirtschaft und Küche

Das Gesunde Frühstück im HAUS ELIM

–

HAUS ELIM-Zentrale wird in Betrieb genommen

Impressum

EINBLICK –
DAS MAGAZIN ZU
GESUNDHEIT, PFLEGE
UND LEBENSFREUDE –
AUS DEM HAUS ELIM

EINBLICK – Erscheint vier Mal
im Jahr und ist kostenlos

Verantwortlich
Arbeitskreis Öffentlichkeit:
Leslie Bald, Tim Böhringer, Michael
Frank, Benjamin Layer, Lisa Ros,
Edith Schellmann, Josef Schwarz,
Yvette Umbach, Isabel Wiener

Redaktion
Edith Schellmann
E-Mail: einblick@haus-elim.org

Gestaltung
JoussenKarliczek GmbH
Schorndorf
www.jk-agentur.de

Auflage
1.500 Stück
Nachdruck und elektronische
Verwendung nur mit schriftlicher
Genehmigung

Herausgeber
HAUS ELIM
Sozialwerk der Volksmission e.V.
Träger der Häuser
Leutenbach, Schwaikheim,
Nellmersbach, Erbstetten,
Auenwald, Bittenfeld, Winnenden,
Weiler zum Stein und Burgstall

Am Hungerberg 29
71397 Leutenbach
Vereinsvorsitzende: Yvette Umbach
yvette.umbach@haus-elim.org
Telefon 07195-977257-3
Telefax 07195-977257-9
www.haus-elim.de

Volksmission
Evangelische Freikirche
Sitz Stuttgart

Mitglied in der BWKG
Baden-Württembergischen
Krankenhausgesellschaft e.V.

Wenn Sie das Magazin EINBLICK
regelmäßig bekommen möchten,
teilen Sie uns dies bitte mit.
Wir senden es Ihnen gerne zu.

Die Zusendung des EINBLICKs kann
unter info@haus-elim.org oder
telefonisch unter 07195-9190-272
jederzeit abbestellt werden.

Inhaltsverzeichnis

Seite

2 Inhaltsverzeichnis
Impressum

Editorial
3 Gesunde Ernährung im Alter
für Körper und Seele
Bärbel Stengle

Titelthema
4–5 Essen ist mehr als nur Nahrungszufuhr
Petra Cimander

Thema konkret
6–7 Die zentrale Küche in Leutenbach
Saskia Turina

HAUS ELIM im Fokus
8 Regelmäßig duftet es auf den Wohnbereichen
Michael Frank

HAUS ELIM im Fokus
9 Das Gesunde Frühstück
Simon Fahrner

HAUS ELIM im Fokus
10–11 Historischer Wechsel im
Hauswirtschafts- und Küchenbereich
Tim Böhringer

Bunte Seite
12 Unser Grundnahrungsmittel –
die Kartoffel!
Edith Schellmann

Impuls
13 Ich wünsche guten Appetit!
Hanspeter Weber

Blitzlicht Ehrenamt
14–15 Neues aus dem Ehrenamt
Benjamin Layer

HAUS ELIM im Fokus
15 Termine

16 Rückseite

Gesunde Ernährung im Alter für Körper und Seele

Wer sich selbst und andere ein Leben lang versorgt hat, für den ist es Lebensqualität, für die Versorgung von sich selbst und der Familie verantwortlich zu sein, Gäste zu bewirten, gemeinsam zu genießen und Freude am Essen und Trinken zu haben.

Diese Lebensqualität nach dem Einzug ins Pflegeheim zu bewahren, wenn viel von der Eigenverantwortung abgegeben wird, ist eine große Aufgabe unserer Mitarbeitenden im HAUS ELIM.

Durch ein abwechslungsreiches, genussvolles Speisenangebot in einem ansprechenden Umfeld mit freundlichem „Servicepersonal“ wird dies möglich gemacht.

In Pflegeeinrichtungen hat das Thema Ernährung eine besondere Bedeutung. Der Gesetzgeber gibt Standards vor, die eine gesundheitsfördernde und gesundheitserhaltende Ernährung regeln – sowohl in ernährungsphysiologischer als auch in hygienischer Hinsicht. Diese Regeln gilt es einzuhalten und optimal umzusetzen. Sie erfordern von den Mitarbeitenden Know How, Zeit und viel Engagement – und das in Zeiten von steigenden Kosten, Fachkräftemangel und höheren Ansprüchen.

Die Anforderungen an die Verpflegung reichen von den Wünschen – auch individueller Art – und Bedarfen noch relativ selbstständiger Senioren bis hin zu speziellen Angeboten und Kostformen für Kranke und Pflegebedürftige. Diese unterschiedlichen Bedarfe zu vereinbaren, ist eine große Herausforderung für die Speisenplanung und Speisenzubereitung.

Im HAUS ELIM wird die Speisenzubereitung – das Kochen – als eine herausragende, wichtige Aufgabe gesehen. Dazu ein Zitat unserer langjährigen Küchenleitung Elfriede Bahret-Werner:

„Der Ruf eines Hauses (Pflegeeinrichtung) steht und fällt mit der Qualität des Essens.“

Das bedeutet, dass das Essen als zentrales, strukturgebendes Tageselement für Bewohner, Bewohnerinnen, Tagespflegegäste und Mitarbeitende Anlass zu Gesprächen, Diskussionen, Kritik und auch Lob ist. Und es heißt auch, dass die Außenwirkung dieser Beurteilungen für viele Angehörige ein Entscheidungskriterium für ein Heim ist und natürlich ein Wohlfühlkriterium für unsere Senioren und Seniorinnen.

Im Laufe meiner 34-jährigen Tätigkeit für das HAUS ELIM hat sich die Menügestaltung sehr verändert. Sowohl unser Klientel und dessen Essverhalten als auch der Einsatz an Lebensmitteln, die Beköstigungsarten und die technischen Möglichkeiten bei der Zubereitung sind moderner geworden.

In den folgenden Artikeln können Sie erfahren, wie die Küchencrew heute arbeitet und was sie leisten muss, und welche Anforderungen die Ernährung älterer Menschen beinhaltet. ❊

BÄRBEL STENGLE
Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin,
Hauswirtschaftsleitung HAUS ELIM
Zentrale – Wir sind ELIM

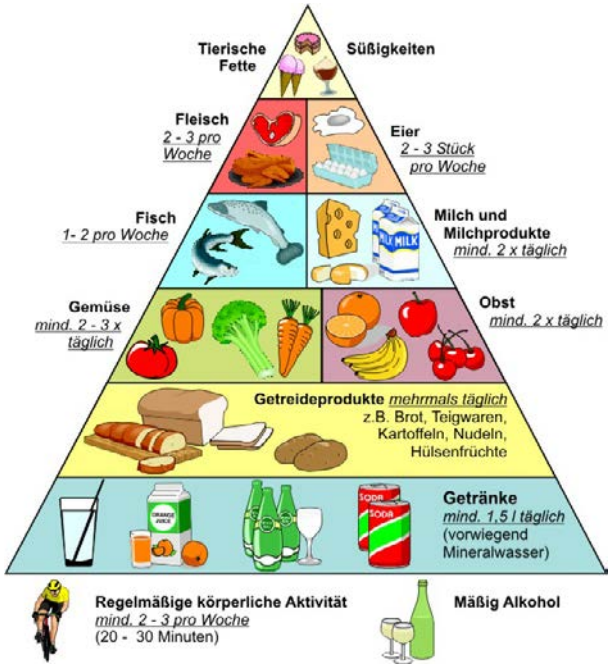
Essen ist mehr als nur Nahrungszufuhr

Gesunde Ernährung betrifft uns alle – ganz egal in welchem Alter! Jeder von uns muss essen, aber es dient nicht nur dazu, Nahrung zu sich zu nehmen, um den Körper mit Energie und Nährstoffen zu versorgen.

Essen soll uns gut tun und Spaß bereiten. Wie sehr genießen wir die gemeinsame Mahlzeit im Kreise von Familie und Freunden bei schönen Speisen!

Warum sind Kochsendungen im Fernsehen so beliebt?
Eben weil wir mit Essen viel mehr verbinden als reine Nahrungszufuhr. Deshalb ist dieser Aspekt so wichtig, wenn wir über das Thema Ernährung sprechen. Man schaue sich nur das heutige Angebot an Lebensmitteln an. Die Regale sind voll, wir haben die Qual der Wahl. Das macht es schwierig das Richtige auszuwählen.

Esse ich was mir schmeckt?
Nehme ich doch lieber das „gesunde“ Lebensmittel? Auf die Mischung kommt es an, komplette Verbote von Lebensmitteln steigern nur noch die Lust darauf. Die DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) gibt immer wieder neue Empfehlungen heraus. Ein Modell für gesunde Ernährung bildet die Ernährungspyramide:



Mittlerweile auch schon wieder überholt, zeigt sie den Anteil der Lebensmittelgruppen an, die täglich gegessen werden sollen. Also: Schokolade darf in den Einkaufswagen – aber eben nicht nur! Süßes, Fettiges, Fast Food und Fertigprodukte im Übermaß in Kombination mit zu wenig Bewegung begünstigen die typischen Zivilisationskrankheiten wie Diabetes mellitus, Übergewicht, Herz- Kreislauferkrankungen. Eine ausgewogene Ernährung kann dem entgegenwirken.

Wie kann das aussehen?
Vielleicht ein bisschen wie früher, als Fleisch nur an Sonntagen auf den Tisch kam. Süßigkeiten gab es nur zu bestimmten Anlässen. Getreideprodukte bildeten den Hauptbestandteil der Nahrung. Obst und Gemüse kamen aus dem eigenen Garten und gab es nur dann, wenn es dafür Saison war und es in der Region angebaut wurde. Die Herkunft der Lebensmittel war bekannt, es gab keine langen Transportwege, und die Frische war garantiert. Also alles Aspekte, die heute wieder einen hohen Wert haben, wenn es um gesunde Ernährung geht. Gerade weil es ökologischer und ökonomischer ist.

Wie oder was sollen wir jetzt aber essen?
Im Alter sollte vermehrt Eiweiß / Protein zugeführt werden. Ballaststoffreiche Lebensmittel für die Verdauung, hochwertige Öle und wenig gesüßte Speisen und Getränke sind zu bevorzugen. Auch frisches Obst und Gemüse zur Deckung des Vitamin- und Mineralstoffbedarfs ist wichtig. Wir achten auf schonende Zubereitung und kurze Lager- / Standzeiten. Kleinere Mahlzeiten, aber dafür mehrere am Tag sind verträglicher als weniger große.

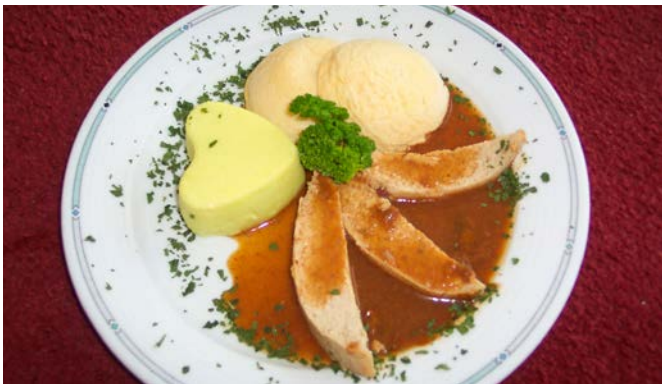
Und Trinken?
Ein schwieriges, wenn nicht sogar das schwierigste Thema bei der Versorgung unserer Bewohner, Bewohnerin-

nen und Tagespflegegäste, ist die ausreichende Menge Flüssigkeit, die zugeführt wird. Optimal wären 1,5 – 2 l am Tag. Das mangelnde Durstgefühl macht das Trinken unattraktiv, und körperliche Beschwerden erleichtern es auch nicht gerade. Verminderte Flüssigkeitszufuhr kann zu Verwirrtheitszuständen, Organschäden und Verstopfung führen.

Was ist besonders?

Heutzutage treten auch immer wieder Lebensmittelunverträglichkeiten auf, die individuell berücksichtigt werden müssen. So kennen wir z. B. die Laktose-Intoleranz, bei der Milchprodukte ersetzt werden sollten. Auch kulturelle / religiöse Aspekte müssen beachtet werden, da einige unserer Bewohnerinnen, Bewohner und Tagespflegegäste der muslimischen Religion angehören und kein Schweinefleisch essen und keinen Alkohol trinken.

Grundsätzlich gelten für die Ernährung von Senioren und Seniorinnen zunächst einmal die allgemeinen Ernährungsempfehlungen gleichermaßen. Es gibt jedoch konstitutionsbedingte und gesundheitliche Besonderheiten, die es zu berücksichtigen gilt. Zu nennen sind außer der veränderten Lebenssituation im Pflegeheim die verminderten Sinneswahrnehmungen, wie Geschmack und Geruch, der nachlassende Appetit und die Einnahme von Medikamenten.



Eine Herausforderung der besonderen Art bei der Speisenzubereitung für Seniorinnen und Senioren sind alters- und krankheitsbedingte Anforderungen an die Konsistenz und Nährstoffdichte des Speisenangebotes. Hier sind vornehmlich Kau- und Schluckbeschwerden sowie die geringe Nahrungsaufnahme zu nennen.

Die Küche im HAUS ELIM hat dafür eine besondere Form des „Smooth Food“ entwickelt, d.h.: die Komponenten des angebotenen Menüs werden püriert, mit Nährstoffen angereichert und einzeln in ansprechenden Portionsförmchen gegart. Somit können alle Menükomponenten hübsch auf dem Teller angerichtet werden, ohne dass der Eindruck von Breikost entsteht (siehe Bild links unten).

Sie, liebe Bewohnerinnen, Bewohner und Tagespflegegäste im HAUS ELIM, sind uns wichtig. Deshalb haben wir die genannten Anforderungen in unser Speisenangebot integriert. Aber auch Sie selbst können Ihren Stoffwechsel und Ihre Mobilität zusätzlich fit halten, nämlich durch Bewegung. Hierfür gibt es das Angebot der Sozialdienste wie Sitztanz, Gymnastik, Spaziergänge oder eigene Aktivitäten.

Ihre Wirtschaftsleitungen in den Häusern, Frau Saskia Turina und ich sind für Sie da bei Fragen und Wünschen bezüglich des Speisenangebotes. Ich wünsche Ihnen weiterhin einen Guten Appetit! ❊

PETRA CIMANDER
Diätassistentin HAUS ELIM

Die zentrale Küche in Leutenbach

In der HAUS ELIM-Küche werden täglich frisch und abwechslungsreich für ungefähr 360 Bewohner, Bewohnerinnen und Tagespflegegäste vorzugsweise regionale Produkte mit viel Liebe zubereitet.

Die Essen werden aufgeteilt in *Menü A*, *Menü B* und *passierte Kost*. Mit den Auswahlmenüs haben die Bewohner, Bewohnerinnen und Tagespflegegäste die Möglichkeit, sich zwischen einem fleischhaltigen Menü oder einem vegetarischen Menü zu entscheiden. Falls jemand wegen einer Vorerkrankung wie Schluckbeschwerden oder Ähnlichem das normale Menü nicht zu sich nehmen kann, gibt es noch die Möglichkeit, das Menü passiert zu bestellen.

Unser Speiseplan richtet sich nach den „10 goldenen Essensregeln“, die wie folgt heißen:

1. Vielseitig essen
2. Getreideprodukte mehrmals am Tag und reichlich Kartoffeln
3. Gemüse und Obst – nimm 5 am Tag
4. Täglich Milch- und Milchprodukte,
5. Einmal in der Woche Fisch, einmal Fleisch – Wurstwaren und Eier nur in Maßen
6. Wenig Fett und fettreiche Lebensmittel
7. Zucker und Salz in Maßen
8. Reichlich Flüssigkeit
9. Schmackhaft und schonend zubereiten
10. Essen Sie langsam und bewusst

Saisonale Mahlzeiten stehen in deren Hauptjahreszeit öfters auf dem Speiseplan. Beliebte Speisen wie Wiener Schnitzel, Linsen und Spätzle, Maultaschen etc. werden häufiger angeboten. Über unseren konstanten Frühstücks- und Abendessenplan können die Bewohner, Bewohnerinnen und Tagespflegegäste ihre Mahlzeiten selbst nach ihren Vorlieben zusammenstellen.

So – jetzt aber mal zu dem Tagesablauf in der Küche!

Dienstbeginn 6.00 Uhr!

Wir haben an Werktagen täglich fünf Mitarbeiterinnen im Küchendienst. In der Regel sind wir morgens um 6 Uhr zwei oder drei Mitarbeiterinnen. Zuerst mal wird ein Blick auf den Dienstplan geworfen, wer an dem Tag eingeplant ist. Es werden Aufgaben verteilt, die am Tag bis spätestens 10.00 Uhr erledigt sein müssen. Nach eineinhalb Stunden, um 7.30 Uhr, kommen die nächsten Mitarbeitenden der Küche. Sie werden in das heutige Tagesgeschäft eingewiesen. Es ist ziemlich ruhig in der Küche in Leutenbach, jeder arbeitet zielgerichtet ruhig und gewissenhaft, bis die Menüs um 9.00 Uhr fertig zubereitet sind. Alle Komponenten der beiden Menüs sind jetzt richtig beschildert und verteilt in Edelstahlbehälter und in Regeneriergeräten zum späteren Aufheizen auf die vorgeschriebenen 70 °C.

Um 9.00 Uhr heißt es dann für alle Mitarbeiter der Küche: Pause!
Nach der Pause – frisch erholt – geht es dann an den Endspurt für das Mittagessen. Jetzt wird es ein wenig stressiger in der Küche. Um das alles im Blick zu haben, braucht man einen freien Kopf!

Also alles ist zubereitet, abgeschmeckt und fertig für die Kommissionierung. Das ist echt eine logistische Meisterleistung! Ab 10.00 Uhr werden alle Transportbehälter bereitgestellt. Salat und Nachtisch werden schon mal in die Behälter gehängt. Ab 10.30 Uhr heißt es dann volle Konzentration! Die Temperatur wird gemessen und aufgeschrieben. Die Edelstahlbehälter mit den Menükomponenten sind befüllt oder werden noch befüllt für 25 Stationen der Essensausgabe, jetzt werden sie richtig in die vorbereiteten Transportbehälter sortiert. Das bedeutet: Zwei Küchenmitarbeiterinnen haben die logistische Aufgabe, die Behälter so in die Boxen zu packen dass am Ende alles gut verpackt ist, nichts ausläuft, nichts verwackelt und nichts verwechselt wird. Nichts für schwache Nerven!

Dann kommt noch der Zeitdruck dazu, da immer der Hintergedanke da ist: Um 11.00 Uhr muss das Essen „vom Hof“ sein – und auf dem Weg zu unseren anderen acht Häusern!

Jetzt haben die Mitarbeiter der Küche eine kurze Verschnaufpause. Dann heißt es, den eigenen Speisesaal im HAUS ELIM Leutenbach einzudecken.

Ab 11.30 Uhr ist dann die heiße Phase vorbei!
Jetzt gilt es, die benutzten Geräte zu reinigen und schon für den nächsten Tag das neue Mittagessen vorzubereiten. Der Speiseplan sagt uns, was alles vorbereitet werden muss. Stehen z.B. Kartoffeln auf dem Speiseplan, bedeutet das (die Lieblingsbeschäftigung aller Mitarbeitenden): die Kartoffeln müssen geschält werden. Wir beziehen sie regional von einem Kartoffelbauern, genau wie unser tägliches Obst und Gemüse, das auch von einem in der Nähe liegenden Hofladen bezogen wird. In der Regel brauchen wir so 6-7 Eimer Kartoffeln. Auf’s ganze Jahr 2022 gerechnet waren das ?? Kartoffeln! (Siehe Rätsel Seite 12)

Die eine Mitarbeiterin schält Kartoffeln, eine andere bereitet den Nachtisch für den nächsten Tag vor. Und natürlich muss das Abendessen und das Frühstück am nächsten Tag für Leutenbach noch zubereitet werden. Die anderen Häuser sind für Frühstück und Abendessen selbstständig verantwortlich. Einmal wöchentlich liefern wir aber auch an die anderen Häuser ein zubereitetes Abendessen, wie z. B. Wurstsalat in mehreren Varianten, Frischkäseaufstriche oder ein Müsli.

Für das sonntägliche Frühstück bekommen alle Häuser einen frisch gebackenen leckeren Hefezopf aus unserer Backstube. Aus genau 17 kg Mehl wird der Hefezopf mit viel Liebe in Form gebracht. Hierzu ist eine Mitarbeiterin von morgens bis zum Mittag beschäftigt, um den Hefezopf zu flechten.

Alles gespült? Ist die Küche wieder blitzblank? Alles für den nächsten Tag vorbereitet? **Dann heißt es um 14.30 Uhr: Feierabend!** ❊

SASKIA TURINA
Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin
Hauswirtschaftsleitung HAUS ELIM Leutenbach (ab Sommer 2023)

Regelmäßig duftet es auf den Wohnbereichen nach Kuchen, Keksen oder Suppe!

Das Thema Essen spielt eine zentrale Rolle im Alltag unserer Bewohnerinnen und Bewohner. Allein dadurch bekommt der Tag eine gewisse Struktur, was für viele, die sich zuvor selbstständig versorgt haben, eine große Stütze ist. Wer liebt ihn nicht: den herrlichen Duft von frischen Brötchen am Morgen! Alle unsere Standorte erhalten in Herrgottsfrühe Frischgebackenes von den Bäckereien geliefert, damit pünktlich ab 8 Uhr der Frühstückstisch gedeckt werden kann. Es ist für jeden und jede etwas dabei, egal ob Herzhaftes wie Wurst und Käse oder doch lieber das süße Gsälz. Aber natürlich auch Grießbrei für diejenigen, die eventuell an Schluckbeschwerden leiden.

Sind die Bewohnerinnen und Bewohner dann gestärkt, spielt auch in der Aktivierung am Vormittag das Thema Essen wieder eine Rolle. Denn dann helfen Einzelne beim Backen vom Kuchen für den Nachmittagskaffee oder schauen den Mitarbeitenden über die Schulter und geben ihnen Tipps wie man es richtig macht! Natürlich reicht die Zeit nicht immer für einen Kuchen, dann wird eben schnell ein Waffelteig vorbereitet, denn auch das passt perfekt zu einer Tasse Kaffee oder Tee nach der Mittagsruhe. Ein wichtiger und zentraler Punkt für uns und vor allem für das gemeinschaftliche Miteinander leben auf dem Wohnbereich ist das gemeinsame Mittagessen im Wohnbereich.

Darüber hinaus werden rund um das Essen verschiedene Highlights in den Häusern gesetzt. Sehr beliebt unter den Bewohnerinnen und Bewohnern ist das besondere Frühstücksbuffet, welches ein bis zweimal im Monat stattfindet. Da gibt es neben dem normalen Frühstücksangebot noch zusätzlich Sekt, frischen Lachsaufschnitt und weitere besondere Highlights. Unsere Bewohnerinnen und Bewohner genießen aber auch gerne einmal außerhalb der Häuser ELIM. So stehen beispielsweise Ausflüge in die umliegenden Besenwirtschaften an, wo man sich das Sauerkraut und die Schlachtplatte bei einem Viertele Trollinger mit Lemberger wie früher schmecken lassen kann, ein Besuch bei der Eisdiele im Ort oder die obligatorische Portion Pommes mit Currywurst beim Besuch in der Wilhelma.

Natürlich darf man die jahreszeitlichen Highlights in der Aufzählung nicht vergessen. Dazu gehören das Gutsle backen in der Vorweihnachtszeit, Fasnetsküchle im Frühjahr, das sommerliche Pizzabacken im Holzofen mit Andreas Klöpfer, oder auch der eine oder andere Salz- und Zwiebelkuchen, der im Herbst besondere Düfte in unsere Häuser zaubert.

Essen ist eben mehr als nur die Sättigung des Magens. Es bringt die Bewohnerinnen und Bewohner in die Gemeinschaft zusammen, erweckt liebevolle Erinnerungen an die Lieblingsspeise aus der Kindheit und ist manchmal einfach auch nur Balsam für die Seele. ❊

MICHAEL FRANK
Sozialarbeiter (M.A.);
Hausleitung HAUS ELIM Weiler zum Stein,
Leitung Finanzmanagement

Das Gesunde Frühstück

Im HAUS ELIM wird in allen unseren Einrichtungen einmal im Monat ein gesundes Frühstücksangebot für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gezaubert.

Oberste Priorität hat die Wertschätzung durch ein leckeres und abwechslungsreiches Frühstück. In der Lebensmittelauswahl sind die Kolleginnen der Hauswirtschaft frei, es werden möglichst regionale und saisonale Erzeugnisse verwendet. Ebenso legen wir hohen Wert auf eine geringe Verarbeitung der dargebotenen Lebensmittel (naturbelassen).

Neben Obst und Beeren, Gemüse und Hülsenfrüchten, Getreide- und Molkereiprodukten werden Fleisch, Fisch, Nüsse und Öle angeboten. Es kommen auch „süße Verführungen“ auf den Tisch, der Vielfalt sind keine Grenzen gesetzt, und so manches „Frühstück“ gleicht einem Brunch.

Im Steuerkreis des Betrieblichen Gesundheitsmanagements (BGM) machen wir uns mehrmals jährlich intensiv Gedanken zu Themen und Referenten, welche am Gesunden Frühstück präsent sind. Hierbei geht es häufig um Ernährung, ebenso um Förderung von Bewegung, Herzgesundheit, um den Schlaf, ärztliche Vorsorge und andere relevante Themen rund um unsere Gesundheit. Grundlage für die Themenauswahl sind unsere zweijährige hausinterne Umfrage der Berufsgenossenschaft sowie der jährliche anonymisierte Gesundheitsbericht der Krankenkasse. Beide Quellen liefern valide und wertvolle Rückmeldungen für den Steuerkreis.

Wir gewinnen interne und externe Fachleute, die sich an die Tische setzen, die mit genießen und mit den Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern ins Gespräch kommen. Das Ziel ist, sich über seine eigene Gesundheit Gedanken zu machen und durch kleine Änderungen im Alltag förderliche Routinen zu entwickeln.

Ganz faszinierend finde ich persönlich, dass in unseren Häusern etliche Kolleginnen und Kollegen aus ihrer Freizeit oder aus den umliegenden Einrichtungen kommen, um das leckere Buffet und die Gemeinschaft untereinander zu erleben.

In diesem Zusammenhang ein ganz großes Dankeschön an unsere kreativen Hauswirtschaftskräfte, die Monat für Monat das Gesunde Frühstück liebevoll gestalten! ❊

SIMON FAHRNER
BGM-Beauftragter und Ausbildungsbeauftragter

Historischer Wechsel im Hauswirtschafts- und Küchenbereich

Seit nunmehr drei Jahrzehnten prägen Frau **Bärbel Stengle** als Hauswirtschaftsleitung und Frau **Elfriede Werner** als Küchenleitung den Speiseplan aller Standorte von HAUS ELIM, die zentrale Wäscherei, die Reinigung und die herausragende jahreszeitliche Dekoration vom HAUS ELIM Leutenbach. Von dieser geballten fachlicher Kompetenz profitieren hiervon seit Jahren alle unsere Häuser.

Mittlerweile werden in der zentralen Küche jährlich ca. 134.750 Mittagessen für alle Standorte gekocht. Nun kommt es im Sommer dieses Jahres zu einem historischen Wechsel im Hauswirtschafts- und Küchenbereich von HAUS ELIM Leutenbach.

Frau Elfriede Werner wird im Juli 2023 in den wohlverdienten Ruhestand gehen, und Frau Bärbel Stengle wird ab Sommer 2023 die neue zentrale Wäscherei in Schwaikheim leiten.

Beiden wertgeschätzten Kolleginnen wünschen wir vorab auf diesem Wege alles erdenklich Gute und sagen heute schon einmal:

„DANKE für ALLES…great job…well done!“

Der Stab dieses wirkungsvollen Bereichs wird an Frau **Saskia Turina** übergeben. Frau Turina wurde im HAUS ELIM Leutenbach ausgebildet und wird den Bereich als neue Hauswirtschaftsleitung ab Sommer führen.

Unterstützt wird Frau Turina von Frau **Petra Cimander** als Diätassistentin, Frau **Efthimia Stamataki** und Frau **Eleni Karavasili** als Küchenfachkräfte und dem gesamten sehr gut aufgestellten Team der Küche und Hauswirtschaft. Wir wünschen:

„Guten Start und gutes Gelingen!“ ❊

Tim Böhringer

Name:
Saskia Turina

Im HAUS ELIM bin ich seit: *Juli 2021*

Mein Lieblingsessen ist:
Linsen mit Spätzle

Dieses Essen mag ich gar nicht: *Nieren*

Was kann ich gut?
Tomatengerichte, italienische Küche

Was wünsche ich mir?
Noch mehr technische Innovationen und Hilfsmittel zur Arbeitsentlastung und Qualitätssteigerung

Name:
Petra Cimander

Im HAUS ELIM bin ich seit: *März 2023*

Mein Lieblingsessen ist:
Lasagne

Dieses Essen mag ich gar nicht: *Innereien*

Was kann ich gut?
Sonderkostformen, diätetisches Kochen

Was wünsche ich mir?
In der Speisenauswahl nehmen Religionen, Allergien und Sonderkostformen immer mehr Platz ein. Ich möchte hierzu beraten.

Name:
Efthimia Stamataki

Im HAUS ELIM bin
ich seit: *Januar 2000*

Mein Lieblingsessen ist:
Mousaka

Dieses Essen mag ich gar nicht: *Schnecken*

Was kann ich gut? *Hefezopf backen, Kutteln*

Was wünsche ich mir?
Vermehrt internationale Gerichte

Name:
Eleni Karavasili

Im HAUS ELIM bin
ich seit: *März 2000*

Mein Lieblingsessen ist:
Mousaka und Schokolade

Dieses Essen mag ich gar nicht: *Himbeeren*

Was kann ich gut? *Aufläufe, Kaiserschmarrn*

Was wünsche ich mir?
Mehr Bioprodukte

Name:
Maddalina Brasoveanu

Im HAUS ELIM bin
ich seit: *März 2023*

Mein Lieblingsessen ist:
Spaghetti Bolognese

Dieses Essen mag ich gar nicht:
Rosen- und Grünkohl

Was kann ich gut? *Kuchen backen*

Was wünsche ich mir?
Noch mehr selbst gebackene Kuchen

Unser Grundnahrungsmittel – die Kartoffel!

Die beliebte Knolle, die von unserem Speiseplan nicht mehr wegzudenken ist, kommt ursprünglich aus Südamerika. Sie wurde dort bereits vor gut 8.000 Jahren von den Inkas als Nahrungsmittel genutzt.

In Europa wurde die Kartoffel zuerst wegen ihrer schönen Blüte nur als Ziergewächs in Lustgärten gepflanzt. Man hielt sie für giftig, was für die oberirdischen Pflanzenteile, die unreifen Knollen und grüne Teile der Kartoffelschale auch tatsächlich stimmt. Diese enthalten das hitzebeständige Alkaloid Solanin.

Der erste feldmäßige Anbau für Speisezwecke wird in Deutschland im Jahre 1647 von dem Bauern Hans Rogler in Pilgramsreuth in Oberfranken durchgeführt. Im Jahre 1750 setzte sich Friedrich der Große in Preußen für den großflächigen Anbau der Kartoffel ein. Mit dem simplen Trick, dass er während der Erntezeit seine Felder von Soldaten bewachen ließ, diese aber die Order hatten wegzusehen, wenn tatsächlich Knollen „gestohlen“ wurden, brachte er die Bevölkerung dazu, diese „wertvolle“ Frucht zu probieren und dann selbst anzubauen.

Die Kartoffel ist heute neben Mais und Reis eines der wichtigsten Grundnahrungsmittel weltweit. Mit steigender Tendenz werden weltweit jährlich mehr als 315 Millionen Tonnen geerntet. Die reifen Knollen enthalten neben Stärke gut verdauliches Eiweiß sowie Mineralstoffe und Vitamin B und C. Sie ist leicht anzubauen und stellt keine klimatischen Ansprüche, sie ist außerdem leicht und vielseitig zu verarbeiten. (Quelle: Wikipedia)

Wie essen Sie die Kartoffel am liebsten?

Kartoffelsalat, -püree, -klöße, -knödel, -suppe, -gratin, Kroketten, Rösti oder Brat-, Salz- und Pellkartoffeln – wie essen Sie sie am liebsten? Oder ziehen Sie Pommes Frites und Chips vor? ❊

Edith Schellmann

Rätsel rund um die Knolle:

Welcher Name ist der einer Kartoffelsorte?
A: Sieglinde
B: Johannes
C: Lukas

Wie viele Kartoffeln wurden im Jahr 2022 im HAUS ELIM verkocht?
D: 2580 kg
E: 8925 kg
F: 6750 kg

Was ist der größte Schädling für Kartoffeln?
G: Die gelbe Kartoffelraupe
H: Der gestreifte Kartoffelkäfer
I: Die schwarze Kartoffelfliege

Mit welcher Pflanze ist die Kartoffel verwandt?
J: Erdnuss
K: Kürbis
L: Tomate

Lösung: Seite 15

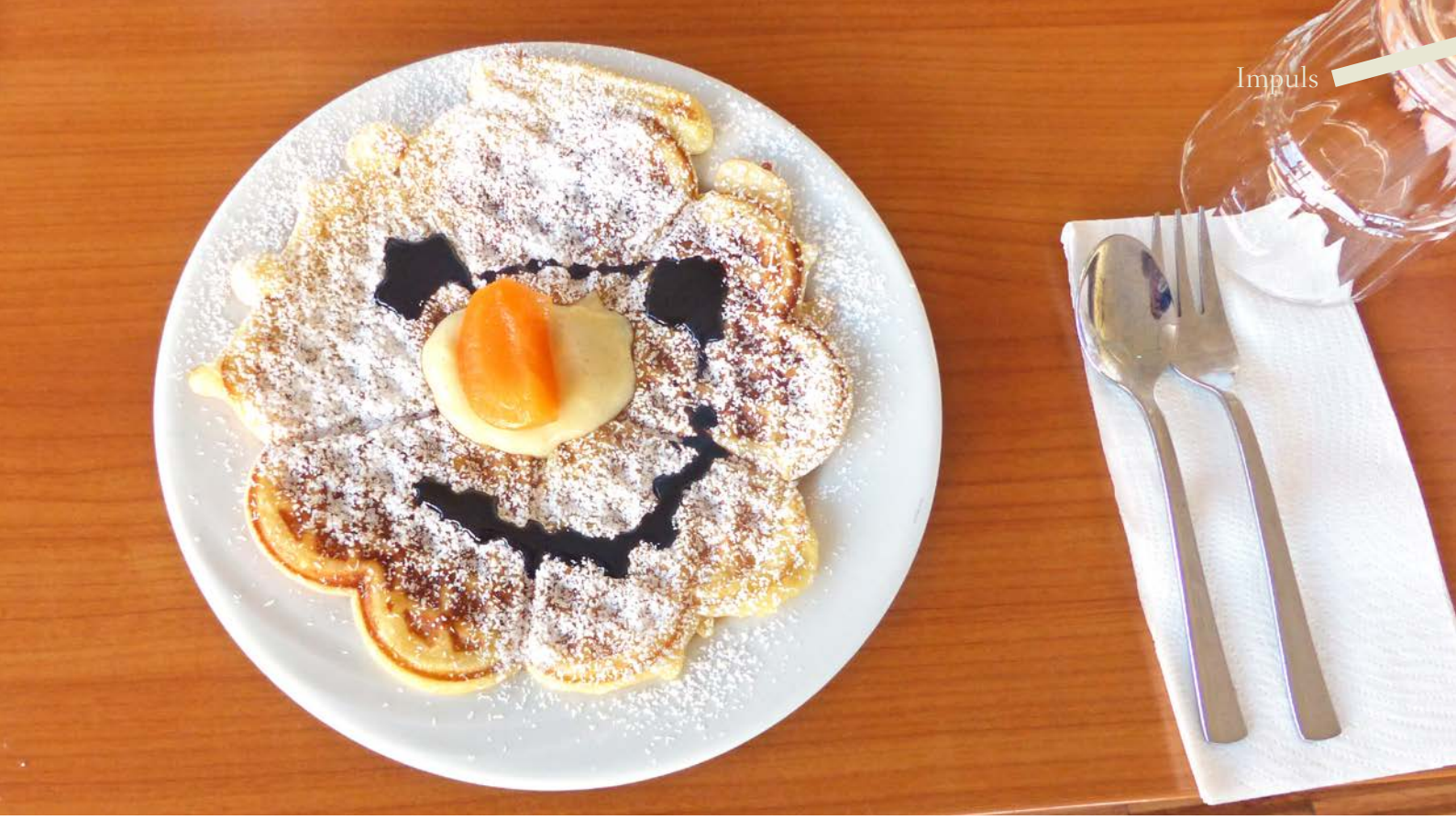
Kartoffelbiskuit mit Vanillecreme

Die Kartoffel ist auch ein wichtiges Nahrungsmittel bei glutenfreier Ernährung. Dieses Rezept schmeckt allerdings allen richtig gut!

Teig: 250 g mehlig kochende Kartoffeln, 4 Eier, 125 g Zucker, 1/2 unbehandelte Zitrone, 60 g gemahlene Mandeln, 1 gehäufter TL Kartoffelstärke. Füllung: 1 Päckchen Vanillepudding (für 1/2 l Milch), 300 ml Milch, 200 g Schlagsahne, 40 g Zucker, 200 g Himbeeren (frisch oder TK).

Für den Teig: Die Kartoffeln schälen und 20 Minuten kochen. Abgießen und abdampfen lassen. Die heißen Kartoffeln durch ein Sieb streichen und abkühlen lassen. Die Eier trennen. Eigelb und Zucker mit den Quirlen des Handrührers schaumig rühren. Alle Zutaten nach und nach zugeben. Eiweiß steif schlagen und vorsichtig unterheben. Eine Springform (26 cm ø) am Boden mit Backpapier auslegen und den Teig einfüllen. Im vorgeheizten Backofen bei 200 Grad, Umluft 170 Grad, Gas Stufe 3 etwa 40 Minuten backen. In der Form abkühlen lassen. Dann einmal waagerecht teilen.

Für die Füllung: Den Vanillepudding mit der Milch, der Sahne und dem Zucker nach Packungsanweisung zubereiten. Etwas abkühlen lassen. Die Himbeeren vorsichtig abspülen, trocken tupfen und vorsichtig untermischen. Den Himbeer-Pudding auf dem unteren Boden verteilen und den anderen Boden darauf setzen.



Ich wünsche guten Appetit!

Regelmäßig besuche ich eine Bewohnerin in einem unserer ELIM-Häuser. Sie fragt fast immer nach, was es am betreffenden Tag zu Essen gibt. Vor allem die Suppen haben es ihr angetan. Mit Appetit und Vorfreude wartet sie dann am Vormittag auf das Mittagessen. Ich freue mich jedes Mal mit ihr auf die bevorstehende Mahlzeit, denn auch ich weiß leckeres Essen sehr zu schätzen.

Es ist schon erstaunlich, wieviel die Bibel über das Thema Essen zu sagen hat. Essen und Trinken sind von Anfang bis zum Ende ganz natürliche und wichtige Themen und Vergleiche. Ob es der gedeckte Tisch in Psalm 23 („*Der Herr ist mein Hirte…*“) oder die Einladung zum königlichen Festmahl in den Evangelien oder die Hochzeit des Gotteslammes in der Apokalypse ist, überall begegnen uns Genuss, Freude und Gemeinschaft.

Ist den Bibellesern schon einmal aufgefallen, dass die ersten Menschen, also Adam und Eva, bereits am Tag ihrer Erschaffung von Gott eine Vielzahl von Geschmäckern, Aromen, Farben und Konsistenzen als Nahrung zur Verfügung gestellt bekamen? Überfluss und Üppigkeit gehörten im Garten Eden zur Normalität.

1.Mose 1,29: ***Dann sagte Gott: „Seht, als Nahrung gebe ich euch alle Pflanzen, die Samen tragen, und die Früchte, die überall an den Bäumen wachsen…“***

Das geschah wohlgemerkt im Paradies, als es noch keinen Tod gab. Nahrung war also nicht überlebenswichtig, sondern war ein Geschenk, das Gaumen und Herz erfreute.

Mangel, Elend und Hunger gab es erst, als der Mensch seine eigenen Ziele ohne Gott verfolgen wollte und das Paradies verloren ging. Auch heute ist das die Hauptursache für Mangel und Elend in der Welt. Wir sehen Ausbeutung, Krieg, Egoismus, Arroganz, Missachtung der Menschenwürde und ihre Folgen. Das alles ist die Umkehrung dessen, was Gott eigentlich wollte.

Und dann gibt es noch die spirituelle Botschaft. Jesus erwiderte dem Satan in der Versuchungsgeschichte: *„Es steht in der Heiligen Schrift: „Der Mensch lebt nicht **allein** von **Brot**, sondern von allem, was Gott ihm zusagt!“* (siehe auch 5. Mose 8,3)

So wie unser Körper ausreichende und ausgewogene Nahrung braucht, genauso braucht auch unser innerer Mensch regelmäßig gute Nahrung. Wenn Gott zu uns sprechen kann, ist das Nahrung für unsere Seele und unseren Geist. Sein Wort, die Bibel, ist eine unerschöpfliche und vielfältige Quelle. In Gottesdiensten, Andachten, guten Büchern und Geschichten oder Liedtexten spricht Gott zu Menschen. Aber auch ganz persönlich durch Erfahrungen, wie sie uns in der Natur begegnen, oder durch Gespräche, Geschehnisse oder „Geistesblitze“. Wichtig: Wir müssen es „in uns aufnehmen“!

Wer mit Appetit und Vorfreude sowohl die geistliche als auch die natürliche Nahrung zu sich nimmt, hat den vollen Genuss und tut das Beste für seine Gesundheit.

Wohl bekomm’s! ✻

HANSPETER WEBER
Pastor und Seelsorger
HAUS ELIM

Neues aus dem Ehrenamt

Bei der Weinprobe

Bei der Bierprobe

Weinprobe mit Carolin Golter

Carolin Golter, geb. Häußer, vom elterlichen Weingut Häußer, war zu einer Weinverkostung in unserem HAUS ELIM in Weiler zum Stein. Sie präsentierte die eigenen Weine und beantwortete ausführlich Fragen unserer Bewohnerinnen und Bewohner, dazu wurden leckere Käsewürfel, Brot und Laugengebäck gereicht.

Carolin Golter, geb. Häußer, wurde im November 2022 zur Württembergischen Weinkönigin gewählt. Sie stammt aus der Weingärtnerfamilie Häußer in Winnenden-Höfen. Sie studierte Internationales Weinmanagement an der Hochschule Heilbronn. Hauptberuflich kümmert sich die 27-Jährige aktuell um das Marketing im Familienweingut und wohnt in Aspach.

Bierprobe mit Grit und Andreas Maier

Grit und Andreas Maier haben zu einer Bierprobe in unserem HAUS ELIM in Auenwald eingeladen. Andreas Maier ist Braumeister bei der Brauerei „Stuttgarter Hofbräu“ und kennt sich daher bestens mit den verschiedenen Biersorten aus. Es durfte probiert, angeschaut, angefasst und gerochen werden, viele Sinne wurden angesprochen. Die beiden Ehrenamtlichen macht es jedes Mal glücklich zu sehen, mit welcher Begeisterung und Freude unsere Bewohner an der Bierprobe und der Geschichte rund um das Bier teilnehmen. Sie freuen sich, sich auf diese Weise in das Ehrenamt bei uns einbringen zu können.

Schwungvolles Spazierengehen

Der Leutenbacher Rainer Bihlmaier kommt jeden Dienstag in unser HAUS ELIM nach Leutenbach, um mit einem unserer Bewohner spazieren zu gehen. Die beiden haben immer ein festes Ziel rund um Leutenbach, so dass sie mit vielen Eindrücken und Kilometern im Gepäck wieder in das HAUS ELIM zurückkehren.

Fußballausflug in die Mercedes-Benz Arena

Einmal wieder zu „ihrem“ VfB, das war der Wunsch einiger unserer Bewohnerinnen und Bewohner. Gemeinsam mit Mitarbeitenden verfolgten sie das Spiel von der Gegentribüne aus und erlebten spannende sportliche Momente mit strahlenden Augen.

Ehrenamtsbrunch – Kulinarik wird „groß“ geschrieben

Unser Ehrenamtsbrunch, der ehemals die Ehrenamtsfeier war, findet einmal im Jahr als Dank an unsere ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter statt. Zu einem bunten Rahmenprogramm mit ausreichend Zeit zum Austausch und zum Netzwerken wird eingeladen. Dabei stellt das kulinarische Angebot schon immer im Mittelpunkt. Innovativ – regional – national – international – saisonal, und möglichst nach dem Geschmack von allen ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter soll es sein. Das ist unserer eigenen Hauswirtschaft um das Team von Bärbel Stengle jedes Mal gelungen und wurde zum Anziehungspunkt einer jeden Ehrenamtsfeier. Aber auch beim Ehrenamtsbrunch wird dieser Mittelpunkt fortgeführt und es wird ein leckerer voll umfassender Brunch gezaubert.

Cafeteria

Das Herzstück im HAUS ELIM Leutenbach und Schwaikheim sind UNSERE CAFETERIAS, die sich jeweils im Erdgeschoss der Einrichtung befinden. Jeden Mittwoch von 14.30-16.30 Uhr in Leutenbach und jeden Sonntag (Feiertage ausgenommen) von 14.30-17.00 Uhr in Schwaikheim sind die Türen geöffnet. Und jede und jeder ist herzlich willkommen! Freunde, Angehörige, Bekannte oder auch Bürgerinnen und Bürger aus den Gemeinden haben die Möglichkeit, sich bei leckerem, oftmals selbstgebackenem Kuchen und verschiedenen Kaffee- und auch Teespezialitäten auszutauschen. Der Jahreszeit entsprechend gibt es immer wieder Ergänzungen zu unserer Karte. Die gemütliche Atmosphäre verleitet einen dazu, den Mittwoch- oder Sonntagnachmittag in der Cafeteria zu verbringen. Zugegeben: Wir sind kein professionelles Café, aber dafür engagieren sich bei uns ehrenamtliche Mitarbeitende, die Spaß an der Freude haben. UND deshalb schmeckt der Kuchen besonders GUT!

Haben Sie Lust und Zeit, uns in der Cafeteria in Leutenbach oder Schwaikheim zu unterstützen? Dann melden Sie sich gerne direkt bei unserer Stabsstelle Ehrenamt, Herrn Benjamin Layer oder gerne auch direkt in einem der beiden Standorte.

BENJAMIN LAYER
HAUS ELIM Stabsstelle Ehrenamt
ehrenamt@haus-elim.org

Die neue Zentrale von HAUS ELIM wird in Betrieb genommen

Am 16. September wird mit einem Tag der offenen Tür, zu dem alle interessierten Bürger und Bürgerinnen sehr herzlich eingeladen sind, das **HAUS ELIM Zentrale – Wir sind ELIM** in Schwaikheim, Klingwiesen 3, in Betrieb genommen. Hier befinden sich nun die hauseigene Wäscherei, die zentrale HAUS ELIM-Verwaltung, Schulungs- und Besprechungsräume, eine Personalwohnung und außerdem die HAUS ELIM Tagespflege Schwaikheim, die bisher in der Ortsmitte gelegen war und nun im September umziehen wird. Wir würden uns freuen, Sie an diesem Tag begrüßen und Ihnen unsere Räumlichkeiten zu zeigen zu können!

Grillfeste:

13.6. um 16.00 Uhr	HAUS ELIM Tagespflege Winnenden
15.6. um 16.00 Uhr	HAUS ELIM Leutenbach
20.6. um 17.00 Uhr	HAUS ELIM Weiler zum Stein
27.6. um 17.00 Uhr	HAUS ELIM Schwaikheim WB 2 & BW
28.6. um 17.00 Uhr	HAUS ELIM Schwaikheim WB 1
28.6. um 17.00 Uhr	HAUS ELIM Erbstetten
29.6. um 16.00 Uhr	HAUS ELIM Tagespflege Schwaikheim
4.7. um 16.00 Uhr	HAUS ELIM Tagespflege Burgstall
6.7. um 16.30 Uhr	HAUS ELIM Tagespflege Bittenfeld
6.7. um 16.30 Uhr	HAUS ELIM Bittenfeld
13.7. um 16.00 Uhr	HAUS ELIM Auenwald
19.7. um 17.00 Uhr	HAUS ELIM Nellmersbach

Ehrenamtsfeier für Heimbeiräte:

für alle Standorte:
5.10.2023 von 11.30 bis ca. 14.00 Uhr,
HAUS ELIM Zentrale – Wir sind ELIM

Ehrenamtsbrunch 1:

für Auenwald, Bittenfeld, Leutenbach:
14.10.2023 von 9.00 bis ca. 14.00 Uhr,
HAUS ELIM Zentrale – Wir sind ELIM

Ehrenamtsbrunch 2:

für Erbstetten, Nellmersbach, Schwaikheim, Weiler zum Stein und die Tagespflegen Burgstall, Bittenfeld, Schwaikheim, Winnenden:
21.10.2023 von 9.00 bis ca. 14.00 Uhr,
HAUS ELIM Zentrale – Wir sind ELIM

Seite 12: Die Lösungen für das Rätsel rund um die Knolle: A,E,H,L

Wohlfühlen. Zu Hause sein.

www.haus-elim.de

HAUS ELIM Sozialwerk der Volksmission e.V.
AM HUNGERBERG 29 · 71397 LEUTENBACH

Vereinsvorsitzende: Yvette Umbach
YVETTE.UMBACH@HAUS-ELIM.ORG

UNSERE LEISTUNGEN:

- Dauerpflege
- Kurzzeitpflege
- Verhinderungspflege
- Demenzpflege
- Probewohnen
- Tagespflege
- Betreutes Wohnen
- Senioren-Bungalows
- Seniorenmittagstisch

INFOLINE: TEL. 07195-9190272
E-MAIL: INFO@HAUS-ELIM.ORG

Hausleitung: Tim Böhringer

HAUS ELIM Leutenbach

Das Haus mit großem Garten

AM HUNGERBERG 29
71397 LEUTENBACH
TELEFON 07195-919020

Hausleitung: Sylvie Mayer

HAUS ELIM Schwaikheim

Das Haus im Herzen des Ortes

BRUNNENSTRASSE 2
71409 SCHWAIKHEIM
TELEFON 07195-13780

Hausleitung: Leslie Bald

HAUS ELIM Nellmersbach

Das Haus mit familiärem Charme

MAIENSTRASSE 7
71397 LEUTENBACH-NELLMERSBACH
TELEFON 07195-9773100

Hausleitung: Josef Schwarz

HAUS ELIM Erbstetten

Das Haus mit Wohnvielfalt

REMSSTRASSE 10
71576 BURGSTETTEN-ERBSTETTEN
TELEFON 07191-9033190

Hausleitung: Lisa Ros

HAUS ELIM Auenwald

Das Haus zentral im Grünen

TALSTRASSE 23
71549 AUENWALD-UNTERBRÜDEN
TELEFON 07191-9033030

Hausleitung: Tim Böhringer

HAUS ELIM Bittenfeld

Das Haus am Löwenbrunnen

GUMPENSTRASSE 2
71336 WAIBLINGEN-BITTENFELD
TELEFON 07146-9925950

Unterstützt durch das Ministerium für Arbeit und Sozialordnung, Familie, Frauen und Senioren aus Mitteln des Landes Baden-Württemberg

Hausleitung: Isabel Wiener

HAUS ELIM Tagespflegen

Als Gast zu Hause sein

SCHORNDORFER STRASSE 43
71364 WINNENDEN
TELEFON 07195-5887600

Tagespflegestandorte:
- Schwaikheim
- Bittenfeld
- Winnenden
- Burgstall

Hausleitung: Michael Frank

HAUS ELIM Weiler zum Stein

Das Haus in den Schafäckern

ERICH-KÄSTNER-WEG 1
71397 LEUTENBACH – WEILER ZUM STEIN
TELEFON 07195-9789230