

s'Bläddli

Journal

Neues aus dem AWO-Seniorenzentrum Ludwig-Frank-Haus

GUT ZU(M) FUSS!

Ein Wohlfühl- und Gymnastikprogramm für unsere Füße

WENN DIE ERINNERUNGEN VERBLASSEN

Betreuungsangebote für Menschen mit Demenz



KÜCHENLEITER PASCAL TRITZ
und sein kulinarischer Plan



Seniorenzentrum
Ludwig-Frank-Haus
Lahr



Martin Wälde
Einrichtungsleiter

Liebe Leserinnen und Leser,

der Sommer steht vor der Tür, und wenn auch aktuell die Entwicklung des Infektionsgeschehens noch unvorhersehbar bleibt, so können wir uns doch auf die immer wiederkehrenden Jahreszeiten verlassen. Der Sommer ist die Zeit, um rauszugehen und den eigenen Radius – zumindest ein bisschen – zu erweitern. Sei es für gemütliche Stunden auf dem Balkon oder für einen kleinen Spaziergang durch den Garten. Die warmen Monate laden uns ein, unsere Umgebung mit allen Sinnen wahrzunehmen. Ob hören, schmecken, fühlen, sehen oder riechen, das alles tut Körper und Seele gut. Die verschiedenen Eindrücke können auch Erinnerungen wecken, was gerade in der Betreuung von Menschen mit Demenz unglaubliche Chancen bietet. In unserem Spezial ab Seite 8 widmen wir uns dem Thema Demenz und zeigen Ihnen, welche Angebote es gibt und wie sie in unseren Häusern zum Einsatz kommen.

Wer im Sommer viel draußen ist, sollte unbedingt mal seine Aufmerksamkeit nach unten richten. Denn unsere Füße werden in den warmen Monaten wieder besonders in Anspruch genommen und dabei leider allzu oft vernachlässigt. Bis jetzt! Ab Seite 4 stellen wir Ihnen einfache Gymnastikübungen und ein Wohlfühlprogramm vor, damit Sie unbeschwert, leichtfüßig und vor allem gesund durch den Sommer kommen.

Ich wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen und bitte bleiben Sie gesund!

Martin Wälde

Ihr Martin Wälde

ALLGEMEIN

Gut zu(m) Fuß

Ein Wohlfühl- und Gymnastikprogramm für unsere Füße

4

SPEZIAL

Wenn die Erinnerungen verblassen

Betreuungsangebote für Menschen mit Demenz

8

AKTUELL

Interview

Mit Claudia Hillig, der Koordinatorin des Hospizvereins

12

Küchenleiter Pascal Tritz

Sein kulinarischer Plan

14

Pepper, unser neuer Verwaltungshund

Wie unser Einrichtungsleiter Herr Wälde zu seinem Hund kam

16

Redensarten & Wissenswertes

Eine starke Type: das Mehl

18

IHR AWO-SENIORENZENTRUM STELLT SICH VOR

Ihre Ansprechpartner/innen auf einen Blick 19



STARKER AUFTRITT!

GUT ZU(M) FUSS!

*Sie tragen uns durchs ganze Leben
und fast einmal um die Welt:
Unsere Füße müssen so einiges aus-
halten und werden von uns doch
oft vernachlässigt. Wenn sie streiken,
dann geht's trotzdem im wahrsten
Sinne des Wortes weiter. Daher ist
es wichtig, ihnen ab und an ein
ausgiebiges Wohlfühl- und Gymnastik-
programm zu gönnen.*

26 Knochen, knapp 30 Gelenke sowie zahlreiche Muskeln, Bänder und Sehnen halten jeden einzelnen Fuß zusammen und rüsten ihn damit für die alltäglichen Herausforderungen aus. Laufen, springen, wandern, balancieren oder tanzen, das alles machen wir lange Zeit ganz selbstverständlich. Dass aber auch unsere Füße an ihre Grenzen kommen, merken wir erst, wenn sich die Wehwehchen zeigen. Fast die Hälfte der Erwachsenen klagt über Probleme mit den Füßen. Die Liste ist lang: Hallux valgus, eingewachsene Zehennägel, Hühnerau-

gen, Fersensporn, Arthrose sowie Plattfüße und Hammerzehen sind in der Bevölkerung weit verbreitet. Viele dieser Beschwerden lassen sich dabei auf Lebensstil und falsches Schuhwerk zurückführen und wären durchaus vermeidbar. »Ja, wäre ich nicht 30 Jahre lang in hohen Schuhen gelaufen!«, denken Sie vielleicht. Die gute Nachricht ist: Auch im Alter können wir mit kleinen, regelmäßigen Übungen und einer guten Pflege unseren Füßen etwas Gutes tun und sie damit für die tägliche Schwerstarbeit entlohnen. Also, Schuhe aus und los geht's.

MEIN WOHLFÜHLPROGRAMM

3 Schritte für die Fußpflege

1. Peelen

Hornhaut sieht nicht schön aus, erfüllt aber eine wichtige Aufgabe: Sie schützt vor Druck und Reibung. Allerdings sollte sie nicht zu dick werden. Um überschüssige Hornhaut zu entfernen, eignen sich spezielle Peelings. Eine Mischung aus Oliven- oder Rapsöl und Zucker wirkt schon Wunder – und ist auch noch günstig.

2. Eincremen

Fußcremes sind das A und O einer richtigen Pflege. Zusammengesetzt aus Harnstoff (Urea), Fetten und Ceramiden, schützen sie den Fuß, machen ihn geschmeidig und beugen erneuter Hornhautbildung vor. Hier dürfen Sie dick auftragen.

3. Stärken

Zum Abschluss tun Sie Ihren Fußnägeln noch etwas Gutes. Eingerissenen, brüchigen oder weichen Nägeln können Sie am besten mit einem Nagelverstärker entgegenwirken. Bei starken Schäden, wie etwa nach einem Pilzbefall, helfen Öle, die Nägel geschmeidiger zu machen



5 Gymnastikübungen für die Füße

Im besten Fall führen Sie diese Übungen mit einer Trainerin / einem Trainer durch

1. Kleine Roll-Massage

Setzen Sie sich auf einen Stuhl oder stellen Sie sich aufrecht hin. Nehmen Sie einen Tennisball oder eine Wasserflasche und lassen Sie den kompletten Fuß von den Zehen bis zur Ferse darüber rollen. Damit entspannen Sie Ihre Füße und die Fußsohlen.

2. Winken

Heben Sie im Sitzen die Füße an oder stellen Sie die Fersen auf. Ziehen Sie zunächst Ihre Zehen zu sich, anschließend rollen Sie sie ein. Machen Sie 10 Wiederholungen pro Fuß.

3. Handarbeit

Setzen Sie sich aufrecht auf einen Stuhl und legen Sie ein Handtuch, eine Zeitung oder Ähnliches vor sich. Beginnen Sie nun, die Gegenstände einzeln mit Ihren Zehen zu greifen und hochzuheben. Wenn Sie geübt sind, können Sie diese Übung auch im Stehen ausführen.

4. Balance-Akt

Stellen Sie sich gerade hin und strecken Sie Ihren Körper langsam nach oben, bis Sie auf den Zehenspitzen stehen. Gehen Sie anschließend zurück in die Anfangsposition. Nun verlagern Sie Ihr Gewicht auf die Fersen und ziehen dabei die Zehen hoch. Fangen Sie an, langsam hin und her zu schaukeln. Das ist eine ideale Übung, um das Gleichgewicht zu trainieren.

5. Zehen spreizen

Eine Übung, die Sie im Sitzen, Liegen oder Stehen durchführen können. Versuchen Sie, Ihre Zehen so weit es geht auseinanderzuziehen. Aber nicht schummeln: Hände sind dabei nicht erlaubt.

Wenn die Erinnerungen verblassen

Betreuungsangebote für Menschen mit Demenz

Vergesslichkeit, Orientierungsprobleme, Stimmungsschwankungen, Persönlichkeitsveränderung und vieles mehr: Demenz ist eine Krankheit mit vielen Gesichtern und Symptomen. 47 Millionen Menschen weltweit leiden an einer Form von Demenz, allein 1,7 Millionen davon in Deutschland. Alzheimer ist dabei die am häufigsten auftretende Erkrankung. Für Betroffene und ihre Angehörigen eine lebensverändernde Diagnose und eine große Herausforderung.

Zwar gibt es bis heute kein Heilmittel, dafür aber Wege, um die verbleibenden Ressourcen zu aktivieren und zu stärken. Die Seniorenzentren der AWO Baden bieten verschiedene Konzepte, Betreuungsansätze und Angebote speziell für Bewohnerinnen und Bewohner mit Demenz. Der Mensch, seine Bedürfnisse und Biografie stehen dabei immer Mittelpunkt!



Leben wie in einer Familie

**Seniorenzentrum
Im Kranichgarten**

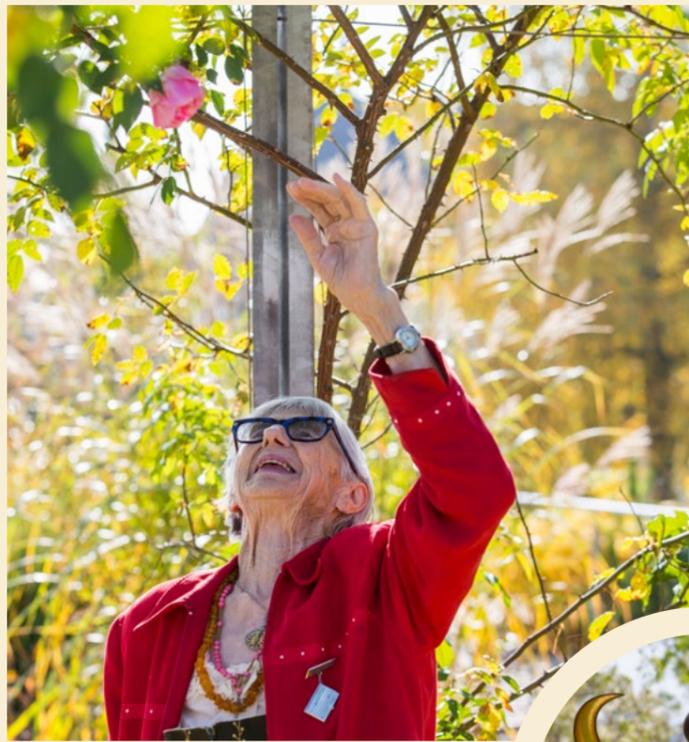
12 Bewohnerinnen und Bewohner leben in einer Hausgemeinschaft in einem großzügig gestalteten Bereich. Dabei kann jede und jeder

bei der Gestaltung des Alltags mit einbezogen werden. Sei es beim gemeinsamen Kochen oder bei hauswirtschaftlichen Tätigkeiten, die Bewohnerinnen und Bewohner dürfen mithelfen. Denn auch wenn durch eine Demenz das Gedächtnis stark beeinträchtigt wird, so bleiben jahrelange Routinen oft erhalten und können durch alltägliche »Aufgaben« aktiviert werden.

Ein Raum des Wohlbefindens

Seniorenzentrum Emilienpark

In der »Pflegeoase« leben sechs Bewohnerinnen und Bewohner mit einer stark fortgeschrittenen Demenz zusammen. Studien haben ►



► gezeigt, dass demenziell veränderte Menschen sich gerne in Gemeinschaft aufhalten. Wenn jemand ruft, wird sofort reagiert. Das gibt ein Gefühl der Sicherheit. Spezielle Lichteffekte, tägliche Aktivierung und der Blick in den Garten machen die Pflegeoase zu einem Raum des Wohlbefindens, der auch für Pflegefachkräfte und Angehörige Ruhe und Wärme ausstrahlt.

Aktivierung durch neue Medien

Seniorenzentrum Hanauerland

Neue Medien und moderne Technik werden auch in der Betreuung und Aktivierung von Menschen mit Demenz immer mehr angewendet. Spezielle Programme, das Abspielen von Musik und Geschichten über Tablets finden großen Anklang, sorgen für Interaktion und werden von Bewohnerinnen und Bewohnern gut aufgenommen.

Der Garten der Sinne

Seniorenzentrum Am Stadtpark

Fühlen, schmecken, hören, riechen. Aktivierung mit allen Sinnen. Der großzügig angelegte »Garten der Sinne« ist ein Erlebnisort für Be-

wohnerinnen und Bewohner. Schon mit einem kleinen Rundgang werden das Wohlbefinden und individuelle Stimmungen beeinflusst. Dort können die Seniorinnen und Senioren auf langen Wegen laufen, Tiere streicheln und allerlei große und kleine Dinge entdecken. Die Stimulation verschiedener Sinnesorgane tut den Menschen gut und regt das Bewusstsein an.

Für jede und jeden ein Schutzengel

Louise-Ebert-Haus

Der offene Demenzbereich im Louise-Ebert-Haus bietet für insgesamt 26 Bewohnerinnen und Bewohner einen Ort, an dem sie individuell und gemeinschaftlich betreut werden. Ein großer Garten sowie der weitläufige Wohnbereich bieten genug Raum für Bewegung, was gerade für Menschen mit Demenz eine wichtige Voraussetzung ist. Das spezielle »Schutzengelsystem« sorgt dafür, dass Pflegekräfte über einen Anruf informiert werden, falls eine Bewohnerin oder ein Bewohner die Station verlassen möchte. Damit können maximale Freiheit und Sicherheit gewährleistet werden.

Märchen erleben

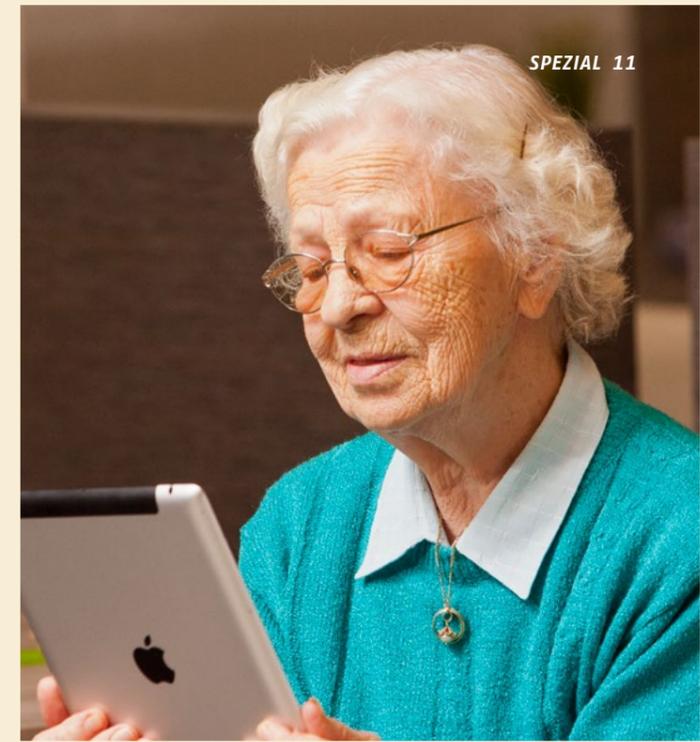
Ludwig-Frank-Haus

Alle kennen die Geschichten von Dornröschen, dem gestiefelten Kater oder der langhaarigen Rapunzel. Die Märchenstunden des Ludwig-Frank-Hauses werden von geschulten Betreuenden liebevoll aufbereitet und bieten bei der Betreuung vielerlei Vorteile. Die Geschichten sind aus der Kindheit bekannt, haben eine einfache Handlung und können durch Requisiten erlebbar gemacht werden.

Der »Zaubertisch«

Seniorenzentrum Am Feldrain

Die Tovertafel (niederländisch für »Zaubertisch«) wurde speziell für Menschen mit schwerer Demenz entwickelt. Mit besonderen Spielen werden jene Bereiche des Gehirns stimuliert, die (noch) nicht geschädigt wurden. Durch spielerisch interaktive Lichtprojektionen werden Seniorinnen und Senioren dazu animiert, sich zu bewegen und zu beteiligen. Die Tovertafel regt somit die geistige und körperliche Aktivität an und reduziert angespanntes und unruhiges Verhalten. 



Hierbei handelt es sich um Beispiele, die aus den einzelnen Häusern vorgestellt werden, aber auch in gleicher oder veränderter Form in anderen Einrichtungen der AWO Baden Anwendung finden könnten. Für Informationen wenden Sie sich bitte direkt an das jeweilige Seniorenzentrum.



Magische Momente können Bewohnerinnen und Bewohner an der Tovertafel erleben

Interview mit der Koordinatorin des Hospizvereins Lahr

Claudia Hillig

Der Hospizverein Lahr arbeitet schon seit Jahren mit dem Ludwig-Frank-Haus zusammen. In den vergangenen Jahren ist der Kontakt allerdings zurückgegangen. Nun soll die Zusammenarbeit durch die Begleitungen von drei Ehrenamtlichen wieder verstärkt aufgenommen werden. Wie die Arbeit des Hospizvereins und die Begleitung im Haus aussieht, erklärt Claudia Hillig, die hauptamtliche Koordinatorin des Vereins, im Interview.



Frau Hillig, wie sieht die Zusammenarbeit zwischen dem Hospizverein und dem Ludwig-Frank-Haus konkret aus?

Claudia Hillig: Nun, was wir anbieten, ist eine Begleitung von Menschen, die schwer krank oder sterbend sind, also einen besonderen Bedarf haben. Aber auch, wenn sie keine Angehörigen haben und sehr einsam sind, psychisch eine schwere Zeit durchmachen, z. B. Trauer um einen Angehörigen, oder an Demenz erkrankt sind, sind wir da.

Das heißt, es geht bei Ihrer Arbeit nicht nur um die Begleitung sterbender Menschen?

Wann beginnt das Sterben? Es geht uns darum, mit einer Begleitung Menschlichkeit in das Leben von Bewohnerinnen und Bewohnern zu bringen. Etwas, was bei uns in vielen Bereichen des Lebens fehlt. Das fängt für uns also schon lange, bevor jemand im Sterben liegt, an. Natürlich begleiten wir auch die Angehörigen. Das ist bei häuslichen Begleitungen die Regel, Gespräche mit Angehörigen finden aber auch häufig im Pflegeheim statt.

Wer wendet sich denn an Sie, wenn der Bedarf da ist?

Im Ludwig-Frank-Haus ist das in der Regel der Soziale Dienst. Gelegentlich melden sich aber auch Angehörige, wenn sie unseren Verein kennen.

Und dann bekommt die Bewohnerin oder der Bewohner regelmäßig Besuch von Ihnen?

Von einer unserer ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen, ja. Ich koordiniere das Ganze. Wir werden im Team, das ins Ludwig-Frank-Haus kommt, jetzt drei Ehrenamtliche haben:

Beate Singrin-Engel, Christa Moser und Wilma Lang. Die ersten beiden sind bereits im Haus bekannt, Wilma Lang kommt neu dazu, sie war bisher hauptsächlich auf der Palliativstation aktiv.

Warum war denn die Zusammenarbeit zurückgegangen?

Es ist immer ein Auf und Ab. Das liegt, denke ich, vor allem daran, dass wir nicht regelmäßig im Haus anwesend sein können. Dadurch werden wir im Heimalltag nicht immer wahrgenommen und müssen uns oft erst wieder aktiv ins Gedächtnis rufen, damit an uns gedacht wird. In Zeiten, in denen wir viel im Haus sind, kommen auch mehr Anfragen für Begleitungen.

Gingen die Begleitungen auch durch die Corona-Pandemie zurück?

Ja, natürlich. Obwohl sie gerade da besonders wichtig gewesen wären und auch noch sind. Aber es ist immer eine Gratwanderung, auch für uns und unsere Ehrenamtlichen, was möglich ist und was nicht. Die Heime haben sich – durchaus verständlich – gerade in den ersten Lockdowns sehr zurückgehalten. Umso wichtiger ist es, dass wir jetzt unsere Hospizarbeit wieder verstärkt aufnehmen.

Wie viele Menschen begleiten Sie denn gleichzeitig?

In der Regel begleitet eine Ehrenamtliche eine Person. Viele sind berufstätig und zwacken sich die Zeit für einen Besuch pro Woche mit Mühe von ihrer Zeit ab. Allerdings ist es für manche unserer Ehrenamtlichen gerade im Heim auch möglich, mehrere Bewohnerinnen und Bewohner zu begleiten und nacheinander zu besuchen, falls es Bedarf gibt. Das ist ganz unterschiedlich.

INFO

Der Hospizverein Lahr besteht seit 1993. Drei hauptamtliche Palliative Care Fachkräfte arbeiten inzwischen beim Verein, der mit heute 387 Mitgliedern von Anfang an gut aufgestellt war. Die Begleitung zu Hause, auf der Palliativstation am Lahrer Klinikum oder in den Pflegeheimen machen derzeit rund 50 Ehrenamtliche. Der Verein lebt von Mitgliedsbeiträgen und Spenden und wird von den gesetzlichen und privaten Krankenkassen jährlich mit einer Fördersumme finanziell unterstützt. Mehr Infos gibt es unter www.hospizverein-lahr.de 

Küchenleiter Pascal Tritz UND SEIN KULINARISCHER PLAN

Weg vom Großküchen-Image hin zum gutbürgerlichen Restaurant

Die Küche im Ludwig-Frank-Haus verändert sich weg von einer unübersichtlichen Vielzahl von Lieferanten, hin zu einigen wenigen regionalen. Damit will sie weg vom Image einer Großküche, die mit Fertigprodukten arbeitet, hin zur Küche eines gutbürgerlichen Restaurants.

»Als ich hier vor fünf Jahren angefangen habe, gab es circa 15 verschiedene Lieferanten. Das war zeitweise ein ziemliches Durcheinander, weil jeden Tag jemand anderes vor der Tür stand«, erzählt der Küchenleiter Pascal Tritz. In den letzten Monaten hat er deshalb die Zahl der Lieferanten stark reduziert. Ziel dabei war es auch, den CO₂-Fußabdruck zu verringern, also die Klimabilanz zu verbessern. Das passiert auch durch mehr regionale Lieferanten mit kurzen Anfahrtswegen. Zwei Lebensmittel-Großhändler sind jetzt für die Grundausstattung der Küche zuständig: Chefs culinar und Transgourmet. Dazu kommen einige regionale Lieferanten. Das Gemüse wird jeden Tag vom Frischeservice in Friesenheim geliefert. »Wir haben Kontakte dorthin und daher einen guten Einblick in die Arbeitsweise dort. Außerdem haben wir durch die tägliche Lieferung immer die frischeste Ware«, sagt Pascal Tritz. Auf seiner Homepage wirbt das Unternehmen mit Regionalität, Saisonalität und Bio-Produkten. Tritz legt den Fokus vor allem auf Regionalität. »Bioware ist oft um einiges teurer aber oft qualitativ trotzdem die schlechtere Ware, weil sie nicht so frisch ist.« Neu für die Küche im Ludwig-



Frank-Haus ist die Zusammenarbeit mit dem Bauernhof Beck in Reichenbach. »Die Familie Beck hält nun extra für uns einige Schweine und hat sich jetzt extra Hühner angeschafft, damit wir bald auch unsere Eier von dort beziehen können«, sagt Tritz. Die Fleisch- und Wurstwaren für die Vesperplatte kommen von der Familie Beck, ebenso wie einmal in der Woche das Bauernbrot. »Wir haben außerdem vereinbart, dass sie uns nach Absprache nur den Teig für das Brot liefern, und wir es dann hier gemeinsam mit einigen Bewohnenden im Holzbackofen draußen im Garten selbst backen können.« Mehr Abwechslung will Tritz so auf den Speiseplan bringen. Und Nachhaltigkeit: Im Moment ist er im Gespräch mit einem weiteren Gemüsehändler vom Markt, über die Abnahme von Gemüse und Obst zweiter Wahl. »Das wäre nur punktuell, wenn es einen Überhang gibt oder sich ein Gemüse wegen krummem Wuchs oder so nicht verkaufen lässt. Mir ist es ja egal, ob ich meine Brühe aus einer geraden oder einer krummen Karotte koche«, so Tritz. Ihm geht es dabei auch darum, Lebensmittelverschwendung zu vermeiden. Die Küche im Ludwig-Frank-Haus sei inzwischen personell gut aufgestellt und könne auch mal größere Mengen verarbeiten, wenn es ein Überangebot an einer Gemüse- oder Obstsorte gebe.

Diese Regionalität und Saisonalität will Tritz noch weiter ausbauen. Es freut ihn, wenn Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter die Früchte von den eigenen



Streuobstwiesen mitbringen, oder neuen Wein aus eigener Ernte. Er selbst betreibt eine kleine Wachtelzucht, wie er sagt, und bringt ab und zu Wachteleier mit, für mehr Abwechslung auf dem Vesperteller. »Im Frühjahr war ich auch mit meiner Tochter in Meißenheim und habe tütenweise Bärlauch gesammelt.« Den hat er dann zu Suppe und Pesto verarbeitet. Schritt für Schritt will er auf möglichst viele Fertigprodukte verzichten. Er nutzt regelmäßig die Kräutergärten des Hauses und ist noch auf der Suche nach einem regionalen Honiglieferanten. »Den finden wir auch noch.«

Aber es ist nicht immer leicht, allen Ansprüchen gerecht zu werden. Die Küche des Hauses beliefert auch eine Tagesklinik und eine Grundschule. »Unser Essen soll 7-Jährigen genauso schmecken wie 90-Jährigen. Das ist nicht immer leicht unter einen Hut zu bekommen«, sagt Tritz. Trotzdem hält er an seinem Ziel fest: die Küche des Ludwig-Frank-Hauses zu einem Alleinstellungsmerkmal und Aushängeschild zu machen. Er wünscht sich, wegzukommen vom typischen Großküchen-Image, hin zu einer Küche, die man im besten Fall mit einem gutbürgerlichen Restaurant vergleicht. ♡



DÜRFEN WIR VORSTELLEN:

Pepper,

UNSER NEUER VERWALTUNGSHUND

Wie unser Einrichtungsleiter Herr Wälde zu seinem Hund kam und was die beiden noch miteinander vorhaben

In vielen Ländern können Hunde aufgrund der jeweiligen vorherrschenden wirtschaftlichen und kulturellen Situation nicht den gleichen tierschutzrechtlichen Standard genießen wie in Deutschland. Die Tiere werden hauptsächlich für bestimmte Zwecke (Wachhund, Hütehund) genutzt und werden, falls sie ungeeignet, krank oder alt sind, entweder aus ihrem Heim geworfen oder umgebracht. Da Kastrationen zu teuer sind, können sich wild lebende Hunde außerdem unkontrolliert vermehren.

Pepper stammt aus Rumänien und wurde etwa am 29. August 2018 geboren. Zusammen mit seiner Mutter wurde er als Welpen kurz darauf als Straßenhund eingefangen und in eine Tötungsanstalt eingeliefert. Beide konnten einige Zeit später, zum Glück, durch einen deutschen Tierschutzverein gerettet und in eine Auffangstation gebracht werden. Anschließend war hier nur eine getrennte Vermittlung der Mutter an eine aufnahmewillige Besitzerin möglich, sodass der Welpen erstmals allein bleiben musste.

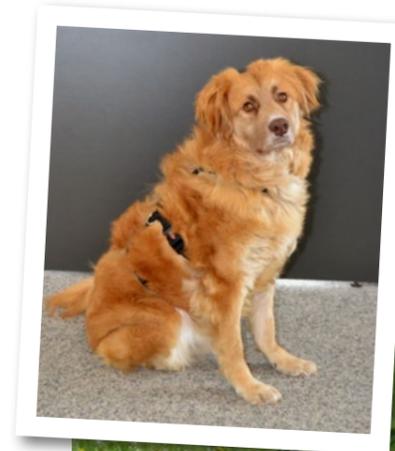
Leider erkrankte Pepper daraufhin an Staupe, was eine längere Behandlung nötig machte, als deren Resultat ein Muskelzucken im rechten Vorderlauf verblieb. Diese Einschränkung machte ihn in der Folge so unattraktiv für Interessenten, dass Pepper bis im Januar 2021 unvermittelt blieb. Hier wurde nun meine Frau auf ihn

aufmerksam, und nach eingehenden Beratungen mit dem erwähnten Tierschutzverein beschlossen wir, Pepper zu adoptieren und nach Deutschland bringen zu lassen.

Aufgrund seiner Erfahrungen war Pepper noch sehr scheu und hatte vor neuen Geräuschen und Dingen schnell Angst. In seinem neuen Heim musste Pepper lernen, Treppe zu laufen, eine Leine zu akzeptieren oder gewaschen zu werden. Auch so grundlegende Dinge wie Nahrung aus einem Napf zu erhalten oder im Freien aufs Klo gehen zu können, waren ihm fremd. Er nimmt gerne Leckereien an, möchte sich jedoch noch nicht von jedem Kontakt streicheln lassen. Alles in allem haben wir Pepper aber als einen gelassenen, neugierigen und sehr lernwilligen Hund kennengelernt, der in den letzten drei Monaten bereits eine verblüffende Verwandlung durchgemacht hat.

Pepper begleitet mich nun regelmäßig zur Arbeit und ist momentan ein »Verwaltungshund« – dies heißt, er hält sich in meinem Büro auf und schaut sich meine Besucherinnen und Besucher an. Geplant ist, falls Pepper dies kann, in der Zukunft auch die Wohnbereiche aufzusuchen und ihn an den Betrieb dort zu gewöhnen, um ihn als Besuchshund für die Bewohnerinnen und Bewohner auszubilden. Wir sind gespannt, was die kommende Zeit noch bringen wird.

»Geplant ist ...
ihn als Besuchshund für die
Bewohnerinnen
und Bewohner
auszubilden.«



REDENSARTEN & WISSENSWERTES 1

Eine starke Type DAS MEHL

Die Bäckerinnen und Bäcker unter der Leserschaft können wahrscheinlich Auskunft darüber geben, was die Typenbezeichnungen bei den einzelnen Mehlsorten bedeuten. Für alle anderen bleibt es eher kryptisch, wenn auf einer Mehlpackung Bezeichnungen wie zum Beispiel »Type 405« oder »Type 1600« stehen. Das Ganze hat etwas mit dem Mineralstoffgehalt des Mehls zu tun. Je größer die Zahl, desto höher der Mineralstoffgehalt der entsprechenden Mehlsorte. Ebenso gilt: Eine höhere Zahl bedeutet gleichzeitig, dass die Mehlsorte dunkler ist als eine Sorte mit niedriger Typenbezeichnung. Um den Mineralstoffgehalt zu bestimmen, wird nach einem definierten Verfahren Mehl verbrannt. Übrig bleibt Asche, die gewogen wird. Hieraus wiederum kann der Mineralstoffgehalt errechnet werden. Die Mehlsorte

»Type 405«, übrigens das am meisten verwendete Mehl, enthält auf 100 kg Mehlmasse genau 405 g Mineralstoffe. »Type 1600« wiederum enthält 1.600 g Mineralstoffe auf 100 kg Mehlmasse. Die Unterschiede, die letztendlich zu den verschiedenen Typenbezeichnungen führen, entstehen bereits beim Mahlen. Für »Type 405«, ein sehr weißes Mehl, wird nur die Stärke des Mehlkörpers gewonnen. Alle weiteren Bestandteile des Kornes werden herausgesiebt. Ganz anders bei »Type 1600«. Hier vermahlt man auch die Hülle des Mehlkörpers; das Mehl enthält somit auch Schrot. Was die Backeigenschaften angeht, so sind die weißen Mehle sehr gut zu verarbeiten. Dunklere Sorten hingegen sind – aufgrund ihres höheren Mineralstoffgehalts – allgemein gesünder.



Schön, dass Sie mehr wissen möchten!

Für alle Fragen und Wünsche stehen wir gern zur Verfügung. Zögern Sie nicht, uns anzurufen.



Martin Wälde
Einrichtungsleitung
Tel. 07821 9229-1000
martin.waelde@awo-baden.de



Olga Trotner
Pflegedienstleitung
Tel. 07821 9229-1020
olga.trotner@awo-baden.de



Simone Dupps
Sozialer Dienst
Tel. 07821 9229-1040
simone.dupps@awo-baden.de



Christina Fehrenbacher
Sozialer Dienst
Tel. 07821 9229-1040
christina.fehrenbacher@awo-baden.de



Rosemarie Rimpf
Sozialer Dienst
Tel. 07821 9229-1030
rosemarie.rimpf@awo-baden.de



Charlotte Hurrle
Verwaltung
Tel. 07821 9229-1010
charlotte.hurrle@awo-baden.de



Ute Haller
Verwaltung (Heimkosten)
Tel. 07821 9229-1013
ute.haller@awo-baden.de



Anna Ciciello
Verwaltung (Personal)
Tel. 07821 9229-1012
anna.ciciello@awo-baden.de



Beate Burg
Wohnbereichsleitung WBM/S
Tel. 07821 9229-1500
wbs.szlahr@awo-baden.de
wbm.szlahr@awo-baden.de



Jasmin Killius
Wohnbereichsleitung WBL
Tel. 07821 9229-1200
wbl.szlahr@awo-baden.de



Elena Sack
Wohnbereichsleitung WBK
Tel. 07821 9229-1400
wbk.szlahr@awo-baden.de



Jana Seiler
Wohnbereichsleitung WBD
Tel. 07821 9229-1100
wbd.szlahr@awo-baden.de



Beate Kaczmarek
Hauswirtschaftsleitung
Tel. 07821 9229-1050
beate.kaczmarek@awo-baden.de



Pascal Tritz
Küchen- und Hauswirtschaftsleitung
Tel. 07821 9229-1060
pascal.tritz@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-Seniorencentrum 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

Martin Wälde und
die COMMWORK Werbeagentur GmbH

FOTOREDAKTION

AWO-Seniorencentrum Ludwig-Frank-Haus und
Eric Langerbeins,
COMMWORK Werbeagentur GmbH

LAYOUT/PRODUKTION

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

LEKTORAT

Manuela Tanzen

DAS AWO-SENIORENZENTRUM LUDWIG-FRANK-HAUS



Unsere Leistungen und Qualitätsmerkmale

Sicher und geborgen – das AWO-Seniorenzentrum Ludwig-Frank-Haus in Lahr bietet pflegebedürftigen Menschen individuelle Pflege und Betreuung nach modernsten Standards in drei unterschiedlichen Wohnformen: klassischer Wohnbereich, demenzorientierter Wohnbereich und Hausgemeinschaft.

- ✓ 124 stationäre Plätze; davon sind 116 Einzel- und 4 Doppelzimmer
- ✓ Moderne Pflegebetten sowie behindertengerechte Sanitärbereiche mit Dusche und WC
- ✓ Demenzorientierte Pflege im geschützten Wohnbereich mit barrierefreiem Zugang zum Garten der Sinne
- ✓ Frische Speisen aus eigener Küche, Menüauswahl und Sonderkostformen
- ✓ Freie Arztwahl
- ✓ Kurzzeitpflege – Pflege auf Zeit
- ✓ Tagespflege
- ✓ Friseur und Fußpflegeservice
- ✓ Umfangreiches kulturelles Veranstaltungsangebot
- ✓ Und vieles mehr ...

**KOSTENLOSE
SERVICENUMMER:
0800 900 9229**

AWO-Seniorenzentrum Ludwig-Frank-Haus
Marie-Juchacz-Straße 8 · 77933 Lahr
Tel. 07821 9229-0 · Fax 07821 9229-1091
E-Mail: info.szlahr@awo-baden.de
www.awo-seniorenzentrum-ludwig-frank-haus.de



Seniorenzentrum
Ludwig-Frank-Haus
Lahr