

s'Bläddli

Journal

Neues aus dem AWO-Seniorenzentrum Ludwig-Frank-Haus

SPEZIAL

Sommerrätsel



Viele Menschen, viele Kulturen
Die Vielfalt im Seniorenzentrum

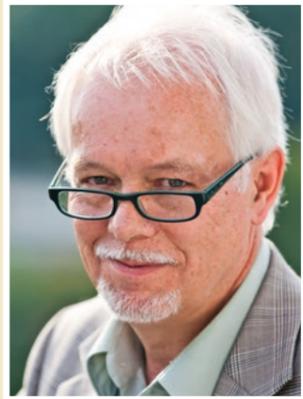


Sommerlicher Rätselspaß
Frischer Wind für kleine graue Zellen



Seniorenzentrum
Ludwig-Frank-Haus
Lahr

Liebe Leserinnen und Leser,



Stefan Naundorf
Einrichtungsleiter

wissen Sie, was mir an Rätseln so gefällt? Sie sind als Zeitvertreib absolut ortsunabhängig! Ob gleich morgens gemütlich auf dem Bett oder nach dem Mittagessen in der Cafeteria und bei gutem Wetter am liebsten besten an der frischen Luft: Rätsel passen einfach immer! Jeden Tag seine grauen Zellen ein wenig aktiv herausfordern, das hilft fit zu bleiben.

In den Seniorenzentren arbeiten und leben immer mehr Menschen, für die Deutschland erst die zweite Heimat ist. Welche Bereicherung sie für uns sind, merken wir jeden Tag. Unser Bericht »Viele Menschen, viele Kulturen« handelt davon.

Auch die Küche im Ludwig-Frank-Haus macht sich diesen Umstand zunutze und bietet neben traditioneller badischer Kost immer wieder einmal Internationales an. Das macht den Speiseplan abwechslungsreicher und interessanter. Unsere Küchenmitarbeiterinnen und -mitarbeiter haben aus ihrer früheren Heimat traditionelle Gerichte vorgeschlagen: Köfte, die türkische Frikadelle, den russischen Borschtsch und das klassische Spaghettigericht aus Italien finden Sie mit Kurzbeschreibung und Zutatenübersicht in dieser Ausgabe.

Wir hoffen, dass uns der Sommer sonnige Tage und angenehme Temperaturen schenkt und die Wärme in Grenzen bleibt, was für unsere Seniorinnen und Senioren von besonderer Bedeutung ist.

Viel Spaß beim Lesen der Sommerausgabe unseres Hausmagazins.

Ihr

Stefan Naundorf
Leiter des Ludwig-Frank-Hauses

ALLGEMEINE THEMEN

Viele Menschen, viele Kulturen 4
Deutschland ist die zweite Heimat vieler

SPEZIAL

Sommerlicher Rätselspaß 8
Verleihen Sie Ihren kleinen grauen Zellen einen frischen Teint!

AKTUELL

Kochen verbindet 12
Einblicke in andere Esskulturen

Ehrenamtlich engagieren 16
Mitarbeiter/-innen gesucht

Sommerfest 17
Eine Einladung

Rollatorgymnastik 18
Übungen mit dem Rollator

IHR AWO-SENIORENZENTRUM STELLT SICH VOR

Ihre Ansprechpartner auf einen Blick 19



VIELE MENSCHEN, VIELE KULTUREN IM SENIORENZENTRUM

Deutschland ist ein offenes Land, in dem Menschen aus vielen Ländern Heimat fanden, Heimat finden. Das zeigt sich in allen Bereichen und wird – nicht nur, aber vor allem auch von der AWO – als Bereicherung empfunden.



♥ Denken wir nur einmal an die vielen Frauen und Männer, die im Zweiten Weltkrieg alles verloren hatten und eine neue Heimat suchten. Aber auch in den vergangenen Jahrzehnten kamen viele Menschen: Italiener, Griechen, Türken und viele andere. Durch sie wurde unser Wirtschaftsaufschwung erst möglich. Diese Menschen bereichern seit Langem unser Leben (und nicht nur unseren Speiseplan mit Pizza, Gyros und Döner).

Da ist die Alltagsbegleiterin aus Rumänien, die Reinigungskraft aus der Türkei, der Gerontologe aus dem Iran, die Altenpflegerin aus Kasachstan oder die Küchenmitarbeiterin aus Thailand: Immer mehr Beschäftigte in Senioreneinrichtungen haben einen Migrationshintergrund.

In Zeiten des Arbeitskräftemangels ist das nicht nur ein Segen, sondern mittlerweile in der Pflege auch unverzichtbar. Darüber hinaus bringen Migranten zusätzlich zu ihrer fachlichen auch ihre kulturelle Kompetenz ein, was Verständigung und Verständnis für Menschen mit unterschiedlichem Hintergrund ungemein erleichtert.

In vielen ihrer Herkunftsländer spielt der Respekt vor dem Alter eine noch maßgeblichere Rolle als in Deutschland. Wer zudem den Alltag einer Großfamilie, die aus mehreren Generationen besteht, kennt, hat kaum Hemmschwellen, in der Altenpflege zu arbeiten.

**DIESE MENSCHEN
BEREICHERN SEIT
LANGEM UNSER LEBEN**

Nicht nur in den Pflegeteams steigt der Anteil an Menschen mit Migrationshintergrund – auch unter den Bewohnerinnen und Bewohnern gibt es immer mehr, die nicht in Deutschland geboren wurden. Wer in den 1950er bis 1970er Jahren zum Arbeiten hierher gekommen ist, hat inzwischen ein Alter erreicht, in dem der eigene Haushalt oft keine Alternative mehr ist – auch wenn weiterhin die meisten Pflegebedürftigen traditionell von ihren Familien betreut werden. Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit ähnlichem kulturellem Hintergrund gelingt es inzwischen jedoch immer häufiger, Angehörige davon zu überzeugen, dass es keine »Schande« ist, sich helfen zu lassen, wenn es zu Hause einfach nicht mehr weitergeht. Gerade bei einer fortschreitenden Demenz stößt häusliche Pflege irgendwann an ihre Grenzen.

STICHWORT: KULTURSENSIBLE PFLEGE

Damit sich pflegebedürftige Menschen unabhängig von Herkunft, Religion und Sprache in einem Seniorenzentrum wohlfühlen, gilt es, einiges zu beachten. Das fängt beim Essen an: Wer sein Leben lang aus Überzeugung kein Geschnetztes isst, wenn es aus Schweinefleisch besteht, erwartet mit Recht, dass darauf Rücksicht genommen und entsprechend gekocht wird. Daran sind inzwischen auch viele Küchen in unseren Seniorenzentren gewöhnt. Heikler wird es schon, wenn es zu kulturell bedingten Missverständnissen im Alltag kommt. So ist bei uns das Kopfnicken eine Zustimmung, ein Ja, während dies in Südeuropa eine Ablehnung, ein Nein, signalisiert.

Versteht es zum Beispiel die deutsche Pflegefachkraft als Ablehnung oder Unhöflichkeit, wenn ihr ein muslimischer Bewohner nicht

die Hand geben oder direkt in die Augen gucken mag, ist dies aus seiner Sicht gerade ein Zeichen

ES GIBT EINEN UNTERSCHIED ZWISCHEN JA UND NEIN

des Respekts. Respektlos hingegen ist es in manchen Ländern, offen über Schmerzen oder gar den Tod zu sprechen. Auch bei der Freizeitgestaltung gibt es Unterschiede: Während etwa in südlichen Ländern Männer gern unter sich sind und Frauen Stunden damit verbringen mögen, ein heimattypisches Essen zuzubereiten, schätzen ihre deutschen Nachbarn eher gesellige Spiele oder Sitzgymnastik. Da helfen Angebote in den Seniorenzentren, die auf diese Besonderheiten eingehen: ein Männerstammtisch, ein Frauenkreis, der



Handarbeiten anfertigt, aber auch jahreszeitliche Feste oder Besuche von Musik- oder Kindergruppen.

KULTURSENSIBLE PFLEGE BEDEUTET LETZTLICH INDIVIDUELLE PFLEGE

Nicht jeder, der katholisch ist, hat Interesse an einem wöchentlichen Gottesdienst. Und nicht jeder Moslem wird fünfmal am Tag beten. Manche Frauen fühlen sich am wohlsten, wenn sie beim Basteln oder Häkeln unter sich sind. Andere genießen eher die Atmosphäre beim bunt gemischten Frühschoppen. Hinzuhören und hinzusehen, was sich eine Bewohnerin oder ein Bewohner wirklich wünscht, hilft viel mehr als viele gut gemeinte Pauschalangebote und vermittelt so das Gefühl eines echten Zuhauses.

Heimweh kann man schließlich nicht nur nach dem Mittelmeer haben, sondern auch nach dem Schwarzwald oder der schwäbischen Alb – wenn man aus persönlichen Gründen in einem Seniorenzentrum in Baden lebt, etwa weil die Angehörigen in der Nähe wohnen. Hier können Bilder an der Wand des eigenen Zimmers, aber auch bestimmte Gerüche oder Melodien liebevolle Erinnerungen wach werden lassen. Ganz individuell.

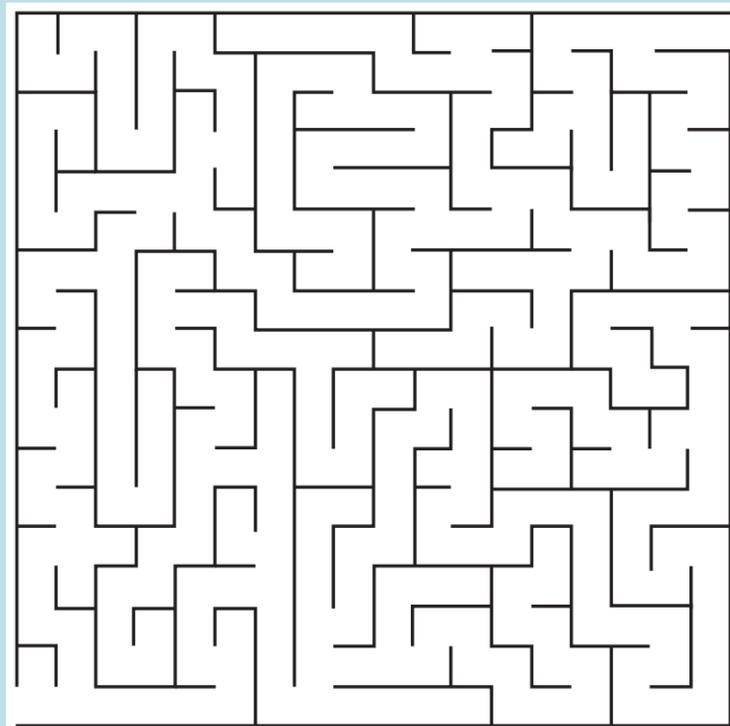
Wenn in der Pflege unterschiedliche Kulturen, in erster Linie allerdings unterschiedliche Menschen, aufeinander treffen, sind Offenheit, soziale Kompetenz und Toleranz gefragt – idealerweise von allen Seiten. Vom Pflegeteam, den Bewohnerinnen und Bewohnern. Aber auch von den Angehörigen, die vielleicht zum ersten Mal mit einer Pflegerin aus Mosambik zu tun haben. In manchen Seniorenzentren der AWO werden schon heute nicht nur christliche Feste gefeiert, sondern auch Feste aus anderen Kulturen. Das sorgt für Abwechslung, zeugt von Wertschätzung, bereichert unser Leben und holt ganz nebenbei eine Welt ins Seniorenzentrum, die viele jetzt nicht mehr bereisen können. ♥



SOMMERLICHER RÄTSELSPASS

*Verleihen Sie Ihren kleinen grauen Zellen einen frischen Teint!
Ob Sie unsere Sommerrätsel nun nonstop lösen oder in kleinen Etappen –
Hauptsache, Sie genießen die gedankliche Reise!*

Raten Sie sich von Flagge zu Flagge quer durch Europa, finden Sie Fehler auf unserem tropischen Urlaubsfoto, suchen Sie Sommerbegriffe und den schnellsten Weg zur Erfrischung. Natürlich haben wir auch einen saisonunabhängigen Rätsel-Klassiker eingepackt: Sudoku – je nach Wunsch in einer leichteren und einer schwierigeren Variante. Viel Vergnügen!



1. LABYRINTH

Für ein leckeres Eis ist bekanntlich kein Weg zu weit. Dieser hier ist zwar ein wenig verschlungen, aber wir sind uns sicher: Sie werden ihn schon finden. Auf den Liegestuhl, fertig, los ...



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

2. BUCHSTABENSALAT

Lehnen Sie sich zurück und denken Sie darüber nach, welche Begriffe Sie mit dem Sommer verbinden. Genau solche fünf Wörter haben wir auch in unserem Buchstabensalat versteckt – waagrecht und senkrecht.



3. FLAGGENRATEN



4. SUDOKU



	3	7	5	1	9	8		4
8		5	7	2		1	3	6
	2	1	3		8	5	7	
3	6		1	9	5	7		2
2		4	6			9	5	8
5		9		4	2		6	1
7	8	6		5	1	2	9	3
	5	3		8	6	4		7
1		2	9		3	6	8	5

3	1		4		8		2	5
	8		6	1		3	4	
7		2	9		3		6	1
2	6	8		9	1	4		3
	9		8		7		5	
4		5	3			1	9	8
	2	4	1	6		7		9
6		7		8	9		1	
9	5		7	3		6	8	2

5. FEHLERSUCHBILD

Hier haben wir für Sie lauter Sehnsuchtsorte auf einen Blick. Sie sollten allerdings noch einen zweiten Blick riskieren, denn im unteren Bild verstecken sich fünf kleine Fehler!



Einblicke

in andere Esskulturen
und -gewohnheiten



Kochen verbindet
und das anschließende
gemeinsame Essen
noch mehr.



♥ Wer die Esskulturen eines fremden Landes erlebt, der erhält einen tiefen Einblick in die Lebensweise dieses Volkes.« Das hat bereits vor mehr als 2.000 Jahren ein chinesischer Gelehrter richtig erkannt.

Wir im Ludwig-Frank-Haus nutzen Rezepturen der internationalen Küche, um abwechslungsreiche Menüs anbieten zu können und viele verschiedene Geschmacksrichtungen in unsere tägliche Arbeit einfließen zu lassen. Für Inspirationen hierbei sind unsere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, die aus ihren Heimatländern viele verschiedene Rezepte mitbringen, eine wertvolle Quelle.

Einen großen Einfluss bei uns hat die mediterrane Küche. Sie gehört zu meinen Lieblingsküchen. Leichte frisch zubereitete Speisen mit viel Gemüse und frischen Kräutern. Ein Mitarbeiter erzählt: Bei uns in »Bella Italia« ist Pasta essen schon fast wie ein Lebensgefühl, dass man am liebsten mit Freunden und Familie teilt. In großer Runde, ganz fröhlich, leicht und unbeschwert. Ein Glas Rotwein, Familie und gutes Essen. Was will man mehr? ♥

Küchenchef Pascal Tritz mit Team



* ITALIENISCHE KÜCHE



Spaghetti mit Tomatensoße

- 500 g Spaghetti
- 1 Schalotte
- 1 Knoblauchzehe
- 2 EL Olivenöl
- 1 EL Balsamicoessig
- 1 Dose SchältoMATEN
- 1 Handvoll frische Basilikumblätter
- je 1 Prise Salz, Zucker, Pfeffer

Zubereitung

Salzwasser aufsetzen und Spaghetti nach Packungsanweisung kochen.

Währenddessen eine Schalotte würfeln und den Knoblauch hacken. Beides in dem Olivenöl vorsichtig glasig dünsten. Dosentomaten zufügen und mitdünsten. Mit dem Zucker überstreuen und karamellisieren lassen. Soße ca. 10 Minuten köcheln lassen. Zum Schluss nach Belieben und je nach gewünschter Sämigkeit einen Schuss vom salzigen Pastawasser hinzufügen. Mit Balsamicoessig, Salz und Pfeffer abschmecken und unter die fertigen Spaghetti heben.

Buon appetito!

* RUSSISCHE KÜCHE



Borschtsch – ein klassisches Gericht, das nicht nur in Russland gekocht wird, erzählt eine Mitarbeiterin. Es gehört zu den beliebtesten und bekanntesten Gerichten ihrer Heimat. Es muss bei niedriger Hitze und langsam gekocht werden. Regional und saisonal kann das Gericht variieren. Auch verschiedene vegetarische Varianten gibt es. Zu Hause wird immer ein extra großer Topf gekocht, damit es auch für die ganze Familie reicht.

Vegetarischer Borschtsch

- 500 g Rote Bete
- 1 Stange Porree
- 1 EL Weißweinessig
- 500 g Weißkohl
- 3 Karotten
- 500 g Kartoffeln
- 1 Zwiebel
- 2 EL Sonnenblumenöl
- 1,5 l Gemüsebrühe
- ½ Bund Dill
- 1 Becher Schmand
- je 1 Prise Salz und Pfeffer

Zubereitung

Bereiten Sie das Gemüse vor: Rote Bete in Stifte schneiden, Porree in Ringe, Möhren in Scheiben, Weißkohl in Streifen, Kartoffeln in Würfel und die Zwiebeln hacken.

* TÜRKISCHE KÜCHE



Die Türkische Küche hat eine lange Geschichte. Sie ist unter anderem beeinflusst von der indischen, persischen und arabischen Küche. Kennzeichnend für die türkische Küche ist die aufwendige Vorbereitung selbst einfacher Gerichte. Am Abend wird sich dann im Familienkreis ausgiebig Zeit genommen für das Essen, berichtet eine Mitarbeiterin.

Es ist die Hauptmahlzeit am Tag. Morgens und mittags wird eher weniger reichhaltig gegessen, wobei bei Festen auch beim Frühstück schon mal groß aufgetischt wird. Auch wir in der Küche können immer mal wieder leckere Gerichte probieren, die Mitarbeiter/-innen für unsere Pause mitbringen. So wie vor Kurzem das leckere Frühstück mit Fladenbrot, Rührei und der kräftig gewürzten Sucuk Wurst.

Köfte Türkische Frikadelle

- 500 g Rinderhack
- 2 Zwiebeln
- 3 Scheiben Weißbrot
- ½ Bund glatte Petersilie
- 2 Knoblauchzehen
- 1 EL Paprikapulver
- 1 TL gemahlener Kreuzkümmel

Zubereitung

Hackfleisch in eine große Schüssel geben, Zwiebeln und Knoblauch mit einer Haushaltsreibe verarbeiten und zufügen. Weißbrot in Wasser einweichen, ausdrücken und mit den Gewürzen und der Petersilie zu der Hackfleischmischung geben. Alles gut durchkneten und anschließend etwa golfballgroße Bällchen daraus formen und in Öl braten.

Dazu servieren Sie Salat, Reis und Fladenbrot.

afiyet olsun!

* Rezepte für 4 Personen vom Küchenchef Pascal Tritz und seinem Team

Öl in einem großen Topf erhitzen und Zwiebeln, Kohl, Rote Bete und Kartoffeln langsam andünsten. Mit der Brühe ablöschen und aufkochen lassen. 15 Minuten bei geschlossenem Topf köcheln lassen, dann die Möhren und den Porree zufügen und weitere 10 Minuten köcheln lassen. Mit Zucker, Essig, Salz und Pfeffer abschmecken.

Den Borschtsch reicht man mit einem Klecks Schmand, etwas gehacktem Dill und einer Scheibe Brot.

Приятного аппетита!

EHRENAMTLICH ENGAGIEREN!

Der Hospizverein Lahr e.V. sucht neue ehrenamtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter

♥ Menschen möchten in der letzten Phase ihres Lebens meistens nicht allein sein und brauchen daher besondere Hilfe und Unterstützung, oft auch intensive Zuwendung. Ehrenamtliche Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Hospizvereins kommen schon seit vielen Jahren auch ins Seniorenzentrum Ludwig-Frank-Haus, um ergänzend und in Absprache mit dem pflegerischen Fachpersonal Bewohnerinnen und Bewohner, die unsere Hilfe besonders benötigen, zu begleiten. Unsere Hospizmitarbeiterinnen und -mitarbeiter erhalten alle bevor sie in

die Begleitungen gehen, einen qualifizierten Vorbereitungskurs. Dieser befähigt sie, auf Menschen mit unterschiedlichen Bedürfnissen aufgrund von Krankheit oder Alter in der letzten Lebensphase individuell und einfühlsam einzugehen. Die Begleitung schwerkranker und sterbender Menschen erfolgt in den Pflegeheimen, im häuslichen Umfeld und auf der Palliativeinheit am Lahrer Klinikum.

Für die Begleitung schwerkranker, hochbetagter und sterbender Menschen sucht der Hospizverein

Frauen und Männer, die sich trauen, dem Sinn des Lebens und Sterbens auf die Spur zu kommen.

Kursbeginn ist der 25. und 26. November 2017.

Es finden insgesamt 6 Kurs-Wochenenden von November 2017 bis Mai 2018 statt.

Kursort ist Lahr, Liebensteinstr. 10 (Räume des Hospizvereins).

Anstelle einer Teilnahmegebühr erwarten wir eine Mitgliedschaft beim Hospizverein Lahr e.V. ♥

Bei Interesse an einer aktiven Mitarbeit wenden Sie sich bitte an:

**Hospizverein Lahr e.V.
Liebensteinstr. 10
77933 Lahr**

**Tel.: 07821-98 22 860
E-Mail: geschaeftsstelle@hospiz-lahr.de**

*Ansprechpartnerinnen: (Foto v.l.n.r.)
Claudia Hillig, Brigitte Gutenberger,
Diana Stephan*



Sommerfest



Wir laden Sie zum abendlichen Sommerfest und zum Tag der offenen Tür im AWO-Seniorenzentrum Ludwig-Frank-Haus ein.

**Sonntag, den 23.07.2017,
von 16.30 Uhr bis 19.00 Uhr**

Genießen Sie einen Sommerabend mit leckerem Essen, Cocktails und guter Unterhaltung.

Schlager, Evergreens, Volkslieder und humorige Texte mit dem bundesweit bekannten Musikanten Thomas Rothfuss.

Musikalische Einlage der »L-F-H-Singers«, Kostenloser »Mess«-Stand der Lamm Apotheke, Informationsstand des Therapie-zentrums Stefan Bahr, Rundgänge durch das Haus u. v. m.



ROLLATOR-GYMNASTIK

ÜBUNG FÜR DIE BEINE



Stellen Sie die Bremse fest und stützen Sie sich mit beiden Händen auf die Griffe des Rollators. Nun heben Sie im Wechsel ein Bein nach dem anderen gerade nach hinten – so hoch und so lange Sie können. So stärken Sie Ihre Oberschenkelmuskeln. Wem das noch nicht genug ist, der kann das nach hinten ausgestreckte Bein zusätzlich noch nach oben anwinkeln. Diese Übung eignet sich allerdings nur dann, wenn Sie keine Probleme mit den Knien oder der Hüfte haben.

ÜBUNG FÜR BAUCH UND RÜCKEN



Der Rollator eignet sich auch für Übungen, die als »Sitz- oder Hockergymnastik« bekannt sind. Stellen Sie die Bremse fest und nehmen sie auf der Sitzfläche Platz. Die Beine sollten im 90-Grad-Winkel nach unten ausgerichtet sein und die Füße bequem und stabil stehen. Nun legen Sie die Flächen beider Hände auf Ihre Oberschenkel und versuchen, so weit wie möglich an Ihren Beinen entlang nach unten zu fahren. Wenn es beginnt leicht zu ziehen, richten Sie sich langsam wieder auf.

ÜBUNG FÜR DIE ARME



Die Armmuskulatur und den Rücken können Sie trainieren, indem Sie Ihren Rollator regelmäßig einige Zentimeter anheben und dann wieder abstellen. Voraussetzung dafür ist ein sicherer Stand und eine aufrechte Haltung. So sind Sie auch bestens für kleine Widerstände im Alltag – zum Beispiel Bordsteinkanten – gewappnet. Achten Sie darauf, diese Übung nur durchzuführen, wenn Sie sicher stehen können und sich zutrauen das Gewicht des Rollators zu heben.

Bei allen Übungen gilt:

Bitte überfordern Sie sich nicht! Steigern Sie sich lieber langsam und machen Sie Wiederholungen. Sehr effektiv ist auch der ganz normale Spaziergang mit dem Rollator. Wenn Sie sich mindestens zweimal pro Woche 20 Minuten

an der frischen Luft bewegen, tun Sie Ihrem Körper viel Gutes – natürlich nur, wenn Sie sich dabei auch wirklich wohl und fit fühlen. Zu Risiken und Nebenwirkungen fragen Sie Ihren Arzt oder zuständigen Pflegemitarbeiter.

Schön, dass Sie mehr wissen möchten!

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



Stefan Naundorf
Einrichtungsleiter
Tel. 07821 9229-1000
stefan.naundorf@awo-baden.de



Doris Engel
Verwaltung
Tel. 07821 9229-1010
doris.engel@awo-baden.de



Hans Jundt
Pflegedienstleitung
Tel. 07821 9229-1020
hans.jundt@awo-baden.de

Brigitte Schuster
Wohnbereichsleiterin/
stv. Pflegedienstleitung
Tel. 07821 9229-2806
wbl.szlahr@awo-baden.de
wbd.szlahr@awo-baden.de

Olga Trotner
Wohnbereichsleiterin
Tel. 07821 9229-1400
wbk.szlahr@awo-baden.de

Beate Burg
Wohnbereichsleiterin
Tel. 07821 9229-1500
wbs.szlahr@awo-baden.de
wbm.szlahr@awo-baden.de

Martin Wälde
Wohnbereichsleiter
Tel. 07821/9229-1100
wbd.szlahr@awo-baden.de

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

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

Simone Dupps
Sozialer Dienst
Tel. 07821 9229-1040

Carin Allendorf
Hauswirtschaftsleitung
Tel. 07821 9229-1050

Franz Wiedemer
Küchenleitung
Tel. 07821 9229-1060

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

Stefan Naundorf und
die COMMWORK Werbeagentur GmbH

FOTOREDAKTION

AWO-Seniorenzentrum 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

Maren Menge

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 einen behindertengerechten Sanitärbereich 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
- ✓ Kostenloser Elektro-Rollstuhlverleih
- ✓ und vieles mehr ...

**KOSTENLOSE
SERVICE-NUMMER:
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