



*Magazin aus den Einrichtungen der Schwestern vom Göttlichen Erlöser
(Niederbronner Schwestern) – Provinz Deutschland und Österreich*

Mit Leib und Seele

Was ist eigentlich wichtiger: Körper oder Psyche, Leib oder Seele? Wer etwas mit Leib und Seele tut, der bringt sich ganz ein. Da handelt nicht nur die Hand, sondern auch das Herz. Jesus speist nicht nur die Hungernden, sondern stärkt auch die Mutlosen. Bei ihm gehören leibliche und geistliche Nahrung zusammen.

In dieser Ausgabe der „mitgehen“ finden Sie Geschichten von Menschen aus unseren Häusern, die genau das leben: von Bäckermeistern und Küchenchefs, die durch ihr Handwerk Freude und Gemeinschaft schenken, von Ordensschwestern, die mit der Gesundheitslehre nach Kneipp ihrem Geist und Körper Gutes tun, von Schulleiterinnen und Schulleitern, die ihren Alltag mit ganzer Hingabe gestalten.

All diese Beispiele zeigen: Wo wir mit Leib und Seele handeln, wächst Wärme, Zugewandtheit, Menschlichkeit. Und vielleicht ist das der eigentliche Kern unseres Mottos: dass wir uns immer wieder fragen, was uns wirklich nährt und wie wir selbst für andere zur Nahrung werden können, im besten und weitesten Sinn des Wortes.

So wie die freundlichen Kolleginnen auf unserem Titelbild von der JOKBAR – der Cafeteria im St. Josefs Krankenhaus Balserische Stiftung in Gießen: zu jeder Bestellung gibt es ein Lächeln dazu!

(► Fortsetzung auf Seite 9)

Editorial	2
In eigener Sache	3
Schwerpunktthema „Mit Leib und Seele“	
Brot für Leib und Seele	4
„Laib und Seele“ im BZ Wien	6
Kreativer Kopf in der Küche	8
Frisch gekocht, mit Herz serviert	9
Ausgewogene Ernährung	10
Kneippen im Kloster St. Josef	11
Ganzheitliche Genesung	13
Schulleitung ist Berufung	14
Gemeinsam achtsam	17
Sprachgedanken von Sr. Sofie	18
Aus den Einrichtungen der Schwestern vom Göttlichen Erlöser	
TGE Trägergesellschaft	
Abschied von Thomas Wagner	19
Neue Einrichtungen in Oberbayern	20
Kongregation	
Betriebsausflug in die Slowakei	22
Kloster Maria Hilf	
Klosterkoch im Ruhestand	24
Rikscha-Service der Stadt Bühl	24
Kloster St. Josef	
Rückblick Sommerfest	25
Volksfestbesuch mit Stadtbus	25
Bildungszentrum Kenyongasse	
Kenyon meets Gleiß	26
Neumarkter Akademien für Gesundheits- und Sozialberufe	
Besuch in Kaiserswerth	27
Sankt Vincentius Krankenhaus	
Neueröffnung ZNA und EBZ	28
Nesteldecken für Intensivstation	29
Krankenhaus Zum Guten Hirten	
Anlaufstelle „PIA“	30
Krankenhaus St. Josef Balserische Stiftung	
Quellentage als Impulsgeber	31
Zertifizierung Alterstraumazentrum	32
Prof. Padberg im Team der Chirurgie	33
Eröffnung neue Notaufnahme	34
Alten- und Pflegeheim Theresianum	
Casinoabend	35
Aufführung „Frau Holle“	35
„Modemobil“ vor Ort	36
Ausflug Rad-Rikschas	36
Dienstjubiläum Armin Seefried	37
Alten- und Pflegeheim Alfons Maria	
Teamtage 2025	38
Rezept	
Kräuter-Gnocchi	39
Ausblick	
	40

Liebe Leserin, lieber Leser,

„Man sieht sich im Leben immer zweimal“ – so geht es mir gerade, die ich vom Krankenhaus Martha-Maria St. Theresien in Nürnberg nun wieder als Referentin für Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit zur TGE zurückgekehrt bin. Hier war ich Anfang der 2000er Jahre schon einmal in gleicher Funktion tätig.



Damit kehre ich auch zu meinem damaligen Herzensprojekt zurück: der „mitgehen“. Nach einigen Jahren im Herausgeberteam übernehme ich erneut die Redaktionsleitung von meiner sehr geschätzten Kollegin Friederike Grell, die sich von Ihnen auch in einem eigenen, sehr persönlichen Beitrag verabschiedet (siehe Seite 3).

Ihr gilt mein besonderer Dank! Nicht nur für eine perfekt vorbereitete Übergabe, sondern vor allem für ihr Herzblut, ihre Struktur und ihre Klarheit, mit der sie die Redaktion geführt hat. Sie hat diese Zeitschrift geprägt, weiterentwickelt und als Stimme der Einrichtungen gestärkt. Auch als Ratgeberin wird sie sehr fehlen.

Nun gilt es gemeinsam mit dem Herausgeberteam Bewährtes fortzuführen, weiter kreative Impulse zu setzen und vielleicht auch die eine oder andere neue Perspektive einzubringen. Mein Anliegen ist es, die „mitgehen“ noch stärker als Ort für Geschichten aus dem Leben in den Einrichtungen der Schwestern vom Göttlichen Erlöser zu nutzen: „Was bewegt uns? Was gelingt? Wo lernen wir voneinander? Wie gestalten wir Zukunft?“

Besonders gut passt dazu das Motto dieser Ausgabe: „Mit Leib und Seele“. Denn genau das spiegelt sich in den Beiträgen wider: authentische Einblicke in eine Arbeit, die sowohl fachliche Kompetenz als auch menschliche Hingabe vereint.

Ich wünsche mir, dass diese Beispiele Mut machen, inspirieren und zeigen, wie viel Kraft in unserem gemeinsamen Tun steckt und freue mich darauf, genau diese Geschichten mit Ihnen weiterzutragen!

Ihre Anja Müller

Sie haben Anmerkungen oder Fragen an die Redaktion und das Herausgeberteam?

Dann schreiben Sie uns per E-Mail an mitgehen@tge-online.de

Wechsel der Redaktionsleitung der Zeitschrift "mitgehen"

Liebe Leserinnen, liebe Leser,



in den vergangenen sechs Jahren habe ich als Redaktionsleiterin zwölf Ausgaben der Zeitschrift *mitgehen* begleiten dürfen. Nun heißt es für mich Abschied nehmen und zugleich Übergeben in neue und doch bekannte gute Hände, an meine Nachfolgerin Anja Müller.

Der Austausch und die Planungen mit dem engagierten Herausgeberteam und den vielen kreativen Zulieferern für Ideen, Bilder und Textbeiträge sowie die inspirative Zusammenarbeit bei Layout und Satz mit unserer Grafikerin Katrin Geiss haben mir sehr viel Freude bereitet. Ich sage herzlichen Dank Ihnen allen für die gute und wertschätzende Zusammenarbeit von der Planung über die Gestaltung bis zur Realisation der einzelnen Ausgaben der Zeitschrift *mitgehen*! Vielen Dank auch an alle aufmerksamen Leserinnen und Lesern für Ihre Rückmeldungen, für Ihre Anregungen und Ideen, die Sie mit uns geteilt haben!

Die Zeitschrift *mitgehen* ist eine „Gemeinschaftsproduktion“, die nur im Miteinander aller Beteiligten entste-

hen kann: von der Planung und den Vorbereitungen in den Herausgebersitzungen, über das Zusammentragen der Inhalte im Austausch mit den Einrichtungen und (Gast-) Autoren, über die beratende Begleitung und die „aufmerksamen Augen und Ohren“ der herausgebenen Redakteure bis hin zum Layout mit der Grafikerin und die Fertigstellung der gedruckten Ausgabe bei der Druckerei. Im Miteinander aller Beteiligten durfte ich in den vergangenen Jahren zwölf Ausgaben gestalten und begleiten. Neben der grafischen Überarbeitung des Gesamtlayouts im Jahr 2021 gehörte auch die Gestaltung der 30. Jubiläumsausgabe im Mai 2021 dazu. Es folgten weitere Sonderausgaben, teilweise mit Überlänge, dank zahlreicher Beiträge. Auch einige Wechsel im Herausgeberteam gab es in den vergangenen Jahren, sodass bei jeder Ausgabe individuell zusammengearbeitet wurde.

Danke an alle, die bei den einzelnen Ausgaben „*mitgegangen*“ sind! Ich freue mich, dass diese wertvolle Zusammenarbeit und damit das gemeinsam verbindende Informationsmedium von und für die Einrichtungen der Schwestern vom Göttlichen Erlöser (Niederbronner Schwestern) Provinz Deutschland und Österreich fortgesetzt werden kann.

Ich wünsche dem Herausgeber- team und der neuen Redaktionsleiterin Anja Müller gutes Gelingen und Gottes Segen!



Screenshot von der digitalen Herausgebersitzung mit Redaktionsleiterin Friederike Grell (oben links) und dem Herausgeberteam mit Sr. Sofie Lex (oben rechts), Mag. Manuela Wustinger (unten links) und Roman Salzer (unten rechts), bei der die aktuelle Ausgabe geplant und vorbereitet wurde.

Herzliche Grüße,
Friederike Grell

Brot für Leib und Seele

In der Bäckerei im Kloster Plankstetten verbindet Frater Bonifatius Holzmann Glauben, Handwerk und ökologische Verantwortung



Frater Bonifatius mit seinem ausgezeichneten Klosterbrot. Zum guten Geschmack des Brots tragen das Mehl aus ökologisch angebautem Getreide bei, der Sauerteig, eine lange Teigführung und fein vermahlene Gewürze.

Klösterliches Leben scheint wie kein anderes „Leib“ und „Seele“ miteinander zu verbinden: Klöster sind nicht nur geistliche Zentren, sondern schon immer bekannt für ihre gute Küche und ihre hochwertigen Lebens- und Genussmittel, die oft auch deren Identität prägen. So auch beim Benediktinerkloster Plankstetten, das wegen seiner ökologischen Ausrichtung als „grünes Kloster“ bekannt ist.

Herzstück der weitläufigen Klosteranlage ist die mehrfach ausgezeichnete Bio-Bäckerei unter Leitung von Frater Bonifatius Holzmann. Von ihm wollen wir erfahren,

warum gerade unser tägliches Brot Leib und Seele zusammenhält.

Wir treffen den gelernten Bäckermeister in der frisch renovierten Klosterterschenke. Nachdem er die halbe Nacht in der Bäckerei gearbeitet hat, verlangt es ihn am Nachmittag zuerst einmal nach einer Tasse Kaffee.

Frater Bonifatius, Ihr Brot ist weit über den eigenen Klosterladen hinaus gefragt. Es wird in über dreißig weiteren Bio- und Hofläden verkauft und die Besucher im Gästehaus und hier in der Klosterterschenke freuen sich darauf. Was macht Ihr Brot so besonders?

Frater Bonifatius Holzmann:

Für unsere Vollkorn- und hellen Brote verwenden wir ausschließlich das volle Korn und Mehl aus dem Getreide von unserem Klosterhof Staudenhof. Seit Anfang der neunziger Jahre haben wir auf ökologischen Anbau umgestellt. Neben Weizen und Roggen wachsen auf den Feldern Urgetreide wie Dinkel, Einkorn und Emmer. Kommen Sie mal vorbei, wenn der Emmer reif wird, dann schimmert er lila, das sieht toll aus.

Getreidesorten wie der Emmer werden in herkömmlichen Bäckereien eher weniger verarbeitet...

Ja, das war auch für mich eine sehr große Herausforderung, als ich 1991 die Leitung der Bäckerei übernahm und es wenig später hieß, wir backen ab sofort nur noch „bio“, damit hatte ich keinerlei Erfahrung.

Was ist denn der Unterschied zwischen einem Bio-Brot und einem Brot aus einer herkömmlichen Bäckerei?

Wir backen nach Bioland-Richtlinien, da sind so gut wie keine Zusatzstoffe, z.B. Backtriebmittel, erlaubt. Somit bildet unser hausigen Natursauerteig die Grundlage unserer Brotsorten. Für dessen Herstellung braucht man aber viel Zeit, Erfahrung, Können und Geduld. Der Herstellungsprozess dauert länger. Bei meinen ersten Versuchen kamen steinharte Brote heraus, da waren meine Mitbrüder schon etwas enttäuscht.

Wie haben Sie dazugelernt?

Ich habe mich zuerst einmal gefragt: „Wie haben es denn die Alten gemacht?“ und bin auf die Suche gegangen nach Menschen, die Brot ganz traditionell backen. Dabei bin ich auf eine Familie gestoßen, die noch ihr eigenes Brot im Holzofen gebacken hat. Von dieser Familie habe ich sehr viel gelernt und von ihnen habe ich auch unseren Brotstempel mitgebracht.

Das müssen Sie näher erklären...

Die Familie hat jedes ihrer Brote mit einem Stempel versehen, der ein Kreuz, ein Herz und die Buchstaben IHS für „Jesus den Erlöser“ zeigt. Bei meinem Abschied bekam ich einen dieser Stempel geschenkt und seitdem verwende ich ihn selbst.

Das heißt, Sie stellen das tägliche Brot unter den Segen Gottes?

Für mich hat das Brot ganz klar einen geistigen Gehalt, der Stempel ist ein Hinweis auf die Feier der Eucharistie und auf Jesus als Erlöser



Sein Tagwerk beginnt, wenn andere zu Bett gehen: kurz vor Mitternacht setzt Frater Bonifatius die ersten Teiglinge an. Sein Team und er beliefern morgens über dreißig Bäckereien und Hofläden in der Region.



Das Brot aus dem Kloster Plankstetten ist leicht an dem charakteristischen Brotstempel „IHS“ zu erkennen, der an die Eucharistiefeier erinnern soll.

der Menschen. Wir denken daran, aus welcher Hand das Lebensmittel Brot kommt. Vielleicht erinnert sich der eine oder andere auch noch daran, dass es früher in vielen Familien üblich war, ein Kreuz über dem Brot zu zeichnen bevor man es anschnitt und verteilte.

Ich war einmal tiefbewegt, als ich bei einer jüdischen Gemeinde zu Gast war und der Rabbiner beim Sabbat-Gottesdienst ebenfalls Brot und Wein segnete und verteilte.

Das Brot verbindet uns alle in jahrhundertealten Traditionen.

Schöpfen Sie daraus auch Ihre Kraft seit vielen Jahren nahezu jede Nacht in die Backstube zu gehen und Ihr Tagwerk wieder von vorne zu beginnen?

Ich sehe mich und mein Team da ganz im biblischen Schöpfungsauftrag: „Gott nahm den Menschen und setzte ihn in den Garten Eden, dass er ihn bebaute und bewahrte.“

Jeder an seinem Platz darf und soll den Garten so bearbeiten, dass er Frucht bringt und es den Menschen gut geht. Mit unserem Brot aus der Klosterbäckerei tun wir dem Menschen jeden Tag etwas Gutes.

Interview und Fotos:
Anja Müller, Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit TGE
(Foto Brot: Kloster Plankstetten)

Über 40 Jahre in der Backstube

Frater Bonifatius Holzmann OSB wurde 1970 im mittelfränkischen Uffenheim geboren und begann im Alter von fünfzehn Jahren eine Bäckerlehre in der Benediktinerabtei Münsterschwarzach. Die Begeisterung fürs Kochen und Backen hatte seine Mutter in ihm geweckt. Zusammen mit der ewigen Profess und dem Eintritt ins Kloster in Plankstetten 1991 übernahm er auch die Leitung der Klosterbäckerei. 1997 legte er seine Meisterprüfung ab.

Die Bäckerei wurde mehrfach beim DLG-Bio-Wettbewerb prämiert. 2023 zeichnete das Magazin „Der Feinschmecker“ die Klosterbäckerei als eine der „besten Bäckereien Deutschlands“ aus. Neben den verschiedenen Brotsorten ist der Handwerksbetrieb auch für seine anderen hochwertigen Backwaren wie Kuchen und Plätzchen beliebt, die man direkt im Klosterladen in Plankstetten oder online kaufen kann.

[Hier geht's zum Brot ▶](#)



Außer seiner Aufgabe als Bäckermeister und Leiter der Klosterbäckerei ist Frater Bonifatius auch noch Subprior des Klosters, Zelator und damit für die Begleitung des Ordensnachwuchses zuständig, zudem Geschäftsführer der Klosterbetriebe Plankstetten GmbH und als Zeremoniar kümmert er sich um die Liturgiegestaltung bei den täglichen Gottesdiensten. Angesichts seines Tagesablaufs ein herausforderndes Programm: ab 23.30 Uhr beginnt seine Arbeit in der Backstube, um kurz vor 6 Uhr bereitet er den Frühgottesdienst in der Kapelle vor, frühstückt und erledigt bis in den späten Vormittag noch etwas Büroarbeit in der Bäckerei. Nach ein paar Stunden Schlaf gehört der Nachmittag seinen anderen Aufgaben, bevor er sich nach dem Abendessen erneut bis zum Arbeitsbeginn um kurz vor Mitternacht schlafen legt.

„Wenn's gesund ist, aber keiner merkt's, dann war's ein Erfolg!“

Als Küchenleiter eines großen Bildungszentrums geht es jeden Tag um „Laib und Seele“

Seit 2014 ist Mario Müllebner Küchenchef im Bildungszentrum Mater Salvatoris in der Kenyongasse in Wien. In seinen Verantwortungsbereich fällt die Versorgung von tausend Menschen im Bildungszentrum Kenyongasse mit Hort und Kindergarten, im Kindergarten Troststraße und im Kindergarten Helio Tower, Mater Salvatoris und in der Schwesterngemeinschaft vor Ort.

Hier schildert er, warum Kochen für ihn mehr ist als die Zubereitung von Speisen, Gemüse „nie zu gesund“ aussehen darf, wie er und sein Team trotz mancher Hindernisse jeden Tag ein frisches Essen aufs Tablett bringen und wie Dankbarkeit motiviert.

„Es gibt Redewendungen, die begleiten uns, ohne dass wir sie groß hinterfragen. „Mit Leib und Seele dabei sein“ – das klingt nach Begeisterung, nach Leidenschaft, nach Herzblut. In meinem Beruf, als Küchenleiter im Bildungszentrum Kenyongasse, frage ich mich dazu manchmal mit einem Augenzwinkern: Sollte es nicht eher heißen „Mit Laib und Seele“?“

Denn wer mit seinem Team täglich über 1000 Menschen bekocht – Kinder, Jugendliche, Mitarbeitende, Pädagoginnen und Pädagogen, die Schwesterngemeinschaft vor Ort, die Kinder und Teams des Kindergartens Troststraße und des Helio Towers – der weiß: Hier dreht sich alles um das, was Leib und Seele zusammenhält.

Der Duft des Morgens – und der Beginn des Tagewerks

In der Küche und bei den beiden Schulbuffets mit Jausenverkauf des Bildungszentrums Kenyongasse herrscht schon Betriebsamkeit. Die

ersten Düfte der Zutaten, die heute auf dem Speiseplan stehen, durchströmen die Küche und alles rundherum. Wer zu dieser frühen Stunde hereinkommt, merkt: Das ist kein Arbeitsplatz wie jeder andere. Hier ist es warm, lebendig, laut und zugleich voller Konzentration. Man spürt: Jede Bewegung, jeder Handgriff, jeder Topf hat idealerweise seinen Platz im Tageslauf, damit am Ende alles zur richtigen Zeit fertig ist.



Ein Herz voller Vitamine für eine Küche, die an den Schultagen Energie und Freude schenkt.

Mit meinem Team gelingt das – und zwar täglich: in der Betriebsküche, dem Speisesaal, an den Buffets. Über tausend Portionen werden täglich gekocht, verpackt, transportiert, serviert. Da muss alles stimmen, nicht nur Temperatur, Timing und Transport.

Über Geschmack lässt sich streiten – aber gemeinsam essen verbindet

Kaum hängt der neue Speiseplan, geht die Diskussion los:
„Warum gibt's schon wieder Reis?“
„Kann man das Gemüse auch ohne Gemüse haben?“
„Und wo ist das Schnitzel hin?“

Kinder sind ehrlich. Pädagoginnen und Pädagogen und Leiterin-

nen und Leiter übrigens auch. Und Eltern, auch wenn diese das Essen gar nicht kosten. Und manchmal hat man das Gefühl, die ganze Welt hat eine Meinung zum Mittagessen.

Wenn mittags dann aber der Duft von frischem Essen durchs Haus zieht, wird das ganze Bildungszentrum lebendig und all die Diskussionen im Vorfeld ÜBER Essen verschwinden. Die Kinder kommen lachend, tratschend, hungrig – auch wenn das Handy als echte Konkurrenz für das Gemeinsame immer eine Hürde ist.

Die Lehrenden atmen nach einem langen Vormittag durch. Essen verbindet. Das merkt man gerade dann, wenn viele unterschiedliche Menschen zusammenkommen und jeder seinen eigenen Geschmack mitbringt.

Natürlich wird in der Kenyongasse über das Essen diskutiert und zwar leidenschaftlich: „Warum gibt's heute kein Schnitzel?“ „Das Curry war super, aber ein bissel scharf.“ „Kann ich mein Gemüse roh haben?“ Ok, den letzten Satz hören mein Team und ich seltener ...

Aber dieser Austausch gehört dazu. Denn Essen ist nie nur Ernährung. Essen ist Begegnung. Und wo Menschen gemeinsam essen, entsteht Gemeinschaft, ganz gleich, ob im Speisesaal, in den Kindergarten, im Team-Restaurant, in der Aula beim Jausenverkauf oder in der Schwesterngemeinschaft.

Gesund ist das neue Lecker

Unsere Mission in der Küche ist einfach, zumindest auf dem Papier: Das Essen soll frisch, gesund, abwechslungsreich sein und trotzdem schmecken. Das ist alles!

Das klingt leicht, ist aber eine tägliche Herausforderung. Denn Kinder haben ein erstaunlich feines Radar für alles, was „zu gesund“ aussieht. Wenn etwas grün ist, wird es zuerst misstrauisch beäugt. Wenn es unbekannt riecht, folgt ein vorsichtiger Stich mit der Gabel und dann ein ehrlicher Kommentar: „Das schaut komisch aus.“

Aber wir nehmen das sportlich, immerhin bin ich als Küchenchef unseres Bildungscampus in meiner Freizeit auch leidenschaftlicher Sportler und Trainer. Meine Einstellung ist: Gesunde Ernährung soll kein Zwang sein, sondern eine Einladung. Deshalb probieren wir immer wieder auch Neues aus, tasten uns langsam vor, würzen unterschiedlich, richten bunter an. Und siehe da: viele Kinder entdecken plötzlich, dass Gemüse gar nicht schlimm ist – wenn es gut schmeckt.

Zwei Mal pro Woche gibt es bei uns fleischlose Küche. Am Anfang war das ungewohnt, für manche sogar mutig. Heute ist es völlig selbstverständlich und manche Lieblingsgerichte sind mittlerweile vegetarisch. Wenn dann ein Kind zum Nachschlag kommt und sagt: „Ich hab gar nicht gemerkt, dass da kein Fleisch drin war!“, dann wissen wir: alles richtig gemacht. By the way: eigentlich sollte das zunehmend selbstverständlich werden, dass Fleisch nicht das Maß aller (Essens)-Dinge ist.

Zurück zu unserem Motto: „Wenn's gesund ist, aber keiner merkt's – dann war's ein Erfolg.“ So einfach kann das Herausfordernde zusammengefasst werden.

Stichwort „einfach“: Wer denkt, Küchenleitung bedeutet nur Kochen, war noch nie in einer Schulküche oder Großküche. Es geht um Einkauf, Lagerhaltung, Hygiene, Allergene, Kalkulation, Lieferzeiten, Temperaturprotokolle und vieles mehr. Und natürlich um das tägliche Jonglieren zwischen Qualität, Budget und Zeitdruck.



Das Küchenteam vom Bildungszentrum Mater Salvatoris in Wien hält zusammen und sorgt mit einem abwechslungsreichen Speiseplan für gesunde Ernährung und gute Stimmung.

Manchmal ist es stressig. Lieferungen kommen zu spät, Gemüse fehlt, das Telefon klingelt ununterbrochen. Aber gerade dann erinnert man sich daran, warum man diesen Beruf macht: Weil man Menschen etwas Gutes tun möchte.

Und dann kommen sie, die berühmten Zusatzwünsche: „Einmal ohne Paprika, zweimal ohne Milch, viermal ohne Gluten, bitte alles warmhalten, aber nicht heiß.“ Da braucht man schon eine ordentliche Portion Gelassenheit.

Und wenn dann auch noch der Dampfgarer streikt oder der Salat doppelt geliefert wird, hilft kein Ärgern, nur Improvisation. Auch das können wir gemeinsam mit allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die einen großartigen Job machen – von Küche, Speisesaal bis zu den Buffets!

Fazit: Dankbarkeit und ein Lächeln

Im Grunde ist unsere Arbeit ein täglicher Dienst an Leib und Seele. Wir nähren, was wachsen soll – körperlich, geistig und menschlich. Und wir tun es aus einer inneren Überzeugung heraus, dass jedes Essen, das mit Sorgfalt bereitet wird, ein Stück Wertschätzung vermittelt. Denn wir nähren nicht nur den Leib, sondern auch die Seele. Und vielleicht ist genau

das der Grund, warum ich meinen Beruf so gerne mache.

Wenn Kinder sagen: „Das war richtig gut!“, ist das die ehrlichste Form von Dankbarkeit.

Und wenn jemand nach einem anstrengenden Vormittag mit einem Teller warmen Essens wieder Energie bekommt, dann ist das unsere kleine Form von Pädagogik.

Ob man es nun mit Leib oder mit Laib schreibt – am Ende zählt beides. Denn ohne Leib kein Hunger, ohne Seele kein Genuss. Und so kommt man bei diesem Thema in der Folge auch sehr schnell zum Thema Dankbarkeit, und das ist gut so. Dankbar für die Gaben der Schöpfung. Dankbar für die Hände, die kochen, Jause richten, servieren und reinigen. Dankbar für die Kinder, die essen und lachen. Und dankbar für die Gemeinschaft, die jeden Tag aufs Neue spürbar ist.

Oder, um es mit einem Lächeln zu sagen: Wir kochen nicht nur mit Leidenschaft – wir kochen mit Leib, Laib und Seele. Welcher Abschluss könnte besser passen, als der Satz, den ich vor kurzem in einem Kalender gelesen habe: „Kochen ist ein stilles Gebet, das man schmecken kann!“

*Text: Mario Müllbner, Küchenleitung
Bildungszentrum Kenyongasse
Fotos: Mag. Manuela Wustinger, Pixabay*

Ein kreativer Kopf zwischen Töpfen und Pfannen

Matthias Kubasch setzt neue kulinarische Akzente im Kloster St. Josef in Neumarkt

Wer mit Anfang zwanzig schon Küchenchef wird, der dürfte sein Handwerk verstehen. Matthias Kubasch, 44 Jahre alt, gelernter Koch und seit einigen Monaten Leiter der Küche im Kloster St. Josef in Neumarkt, blickt bereits auf eine über zwanzigjährige Karriere in der Gastronomie zurück.

Zunächst zog es den gebürtigen Bautzener in den Norden, wo er in Bremen seine Ausbildung machte und danach in verschiedenen Hotels und Restaurants bereits in jungen Jahren Führungsverantwortung übernahm, u.a. in einem Lokal von Fernsehkoch Jamie Oliver. Weitere Stationen führten ihn zum ADAC Fahrsicherheitszentrum nach Schlüsselfeld, wo er nicht nur die Gäste des Automobilklubs, sondern auch die Besucherinnen und Besucher des dazugehörigen Golfplatzes kulinarisch verwöhnte. Zuletzt war er Küchenchef beim Brauereigasthof Blomenhof in Neumarkt – eine Aufgabe, die auch mit viel Organisation verbunden war.

Nun ist er nicht nur für die Versorgung der Schwesterngemeinschaft

und der zahlreichen Tagesgäste im Kloster St. Josef verantwortlich, jeden Tag verlassen auch noch mehrere hundert Essen für die Grundschule und die KITAs im Haus St. Marien und weitere Kindergarten in Stadt und Landkreis Neumarkt seine Küche. Dabei ist Flexibilität gefragt, denn vom Mittagsbuffet für die Klosterküche bis hin zur gesunden Kinderportion soll es allen schmecken.

Dafür sorgt sein gut eingespieltes Team in der Küche, das vom Dienstantritt um 5.30 Uhr in der Früh bis hin zum Spätdienst einen abwechslungsreichen und leckeren Speiseplan mit Gemüse, Fleisch und Zutaten aus der Region bietet – frisch und ohne lange Lieferwege.

Dies wissen inzwischen auch die Neumarkter zu schätzen, die am Wochenende im klostereigenen Restaurant „Sankt Josef's“ zu saisonalen Eventessen eingeladen sind. Vom italienischen Buffetabend bis hin zum traditionellen Sonntagsbraten mit Kloß und Soß reicht das Angebot, das sehr gut angenommen wird.



Mit ruhiger Hand und klarer Vision: Küchenchef Matthias Kubasch prägt den neuen Stil der Klosteküche und des Restaurants. Foto: Anja Müller

S
J
o
s
t
e
f
+
s

Mehr Informationen zum Restaurant „Sankt Josef's“ finden Sie hier



Eine Reservierung empfiehlt sich, die Plätze am Wochenende sind rasch ausgebucht.

Und wie hält es der dreifache Familienvater Matthias Kubasch zu Hause? Wer kocht denn da? „Meine Frau ist auch Köchin, nicht nur deswegen habe ich mit ihr großes Glück gehabt“, meint er schmunzelnd.

Text:
Anja Müller, Kommunikation und Öffentlichkeitsarbeit TGE



Foto: Kloster St. Josef Neumarkt

Hier ist für alle etwas Schmackhaftes dabei: ob Fleischliebhaber oder Vegetarier – am abwechslungsreichen Buffet im „Sankt Josef's“ mit frischen Hauptspeisen und Beilagen bleibt kein Wunsch offen.

Frisch gekocht, mit Herz serviert

Ein Blick hinter die Kulissen der Krankenhausküche im St. Josefs Krankenhaus Balserische Stiftung

In vielen Krankenhäusern gehört eine eigene Küche im Haus inzwischen zur Ausnahme – nicht so im St. Josefs Krankenhaus Balserische Stiftung in Gießen. Hier wird täglich gekocht im sogenannten „Cook & Serve“-System. Das bedeutet: Das Essen wird täglich frisch zubereitet und serviert – auch am Wochenende. Dieses System bringt viele Vorteile mit sich: Da die Speisen nicht lange warmgehalten werden, bleiben Geschmack, Aussehen und Nährstoffe bestmöglich erhalten. Außerdem können individuelle Wünsche und besondere Bedürfnisse der Patientinnen und Patienten kurzfristig berücksichtigt werden.

Küchenchef Thorsten Langer ist schon 34 Jahre dabei. Er weiß, wie in der Küche regelmäßig unter Zeitdruck gearbeitet wird. Alles muss pünktlich fertig werden – gar nicht so einfach, aber das

Küchenteam, bestehend aus neunzehn Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern und im Bistro JOKBAR nochmal fünf Mitarbeiterinnen, macht es jeden Tag wieder möglich.

Täglich bereitet das Küchenteam rund 380 frisch gekochte Mahlzeiten zu – nicht nur für Patientinnen und Patienten, sondern auch für die Mitarbeitenden und externen Gäste. Im Bistro JOKBAR erwartet sie ein abwechslungsreicher, frisch zubereiteter Mittagstisch. Für den kleinen Hunger zwischendurch gibt es außerdem liebevoll belegte Brötchen oder andere Snacks. Darüber hinaus beliefert die Küche täglich die Evangelische Behindertenseelsorge in Gießen mit weiteren zwanzig Mahl-



Das Auge isst mit: mit exzellentem Catering verwöhnt das Küchenteam die Gäste bei Feiern und Festen in und außerhalb des Krankenhauses.

zeiten. Und wer ein Catering – intern oder extern – benötigt, ist hier ebenfalls an der richtigen Adresse. Eine starke Leistung!

Vielen Dank an das Küchenteam für den Einsatz nahezu rund um die Uhr und an das Bistro-Team, das immer ein freundliches Wort für die Gäste hat.



Auch beim Anrichten der Patiententabletts ist Teamarbeit gefragt, die Mahlzeiten müssen pünktlich ausgeliefert werden.

Die Speisekarte vom Bistro JOKBAR findet man hier:



Wir freuen uns auf Ihren Besuch!

*Text und Fotos: Annina Müller,
Unternehmenskommunikation
St. Josefs Krankenhaus
Balserische Stiftung*

Wertschätzung für gutes Essen und Freude am Genuss

In der Kinderpflege-Ausbildung geht es auch um gesunde und ausgewogene Ernährung von klein auf

Essen ist nicht gleich Essen, und Kochen ist nicht gleich Kochen. Die Art und Weise, wie wir unsere Mahlzeiten zubereiten und genießen, beeinflusst nicht nur unsere Gesundheit, sondern auch unsere Lebensqualität. Besonders wichtig ist dabei die Herkunft der Zutaten: Regionale und biologische Produkte spielen eine entscheidende Rolle in unserer Küche. Es ist nicht nur ein Trend, sondern eine Notwendigkeit, die Nahrungsmittel in ihrem ursprünglichen Zustand zu verwenden, anstatt auf stark verarbeitete Produkte zurückzugreifen. Frische und unverfälschte Zutaten sind nicht nur gesünder, sie tragen auch zu einem intensiveren Geschmackserlebnis bei.

Beim Kochen ist es außerdem wichtig, die Zielgruppe zu berücksichtigen. Die Zubereitung von Speisen für Kinder unterscheidet sich erheblich von der für Erwachsene. Während Kinder oft bunten, ansprechenden und milden Speisen den Vorzug geben, brauchen ältere Personen oft nährstoffreiche und leicht verdauliche Mahlzeiten. Das Verständnis für diese Unterschiede ist entscheidend, um eine ausgewogene und schmackhafte Ernährung zu gewährleisten.

Darüber hinaus hat das gemeinsame Kochen in der Familie oder mit Freunden einen positiven Einfluss auf das Seelenleben. Es fördert nicht nur die Gemeinschaft, sondern schafft auch Erinnerungen, die ein Leben lang halten.

Links: Eine solche Brotbox hätte wohl jeder gerne dabei. Mit viel Liebe vorbereitet, animiert sie dazu, verschiedenes Obst und Gemüse zu probieren.

Rechts: Gesunde Kunst, die Appetit auf mehr macht: ein Vogel aus Ananas wacht über sein Nest aus Obst.

Kinderpfleger/innen und Erzieher/innen können Kleinkinder, Kinder und Jugendliche bezüglich gesunder Ernährung in pädagogischen Einrichtungen beeinflussen, indem sie diese aktiv in unterschiedlichen Kochprozesse einbeziehen. Dadurch haben sie die Möglichkeit, verschiedene Lebensmittel zu riechen, zu sehen, zu fühlen und zu schmecken, die es zu Hause vielleicht gar nicht gibt. In der Kinderpflege-Ausbildung im Fach Hauswirtschaftliche Erziehung ist daher einer der Schwerpunkte „Ausgewogene und gesunde Ernährung der Kinder“.

Unsere Schülerinnen und Schüler lernen, wie man z.B. eine Brotzeitbox für ein Kind ästhetisch und spielerisch anrichten kann, um das Kind zu motivieren, neue Lebensmittel zu probieren.

Eine gesunde Auswahl an Obst und Gemüse, wie Äpfel, Bananen, Beeren und Karotten, fördert nicht nur die Gesundheit, sondern steigert auch das Wohlbefinden. Äpfel und Bananen sind großartige Snacks, die unsere Energie aufladen und das Immunsystem stärken. Beeren sind reich an Antioxidantien und unterstützen die Gehirnfunktion, während Karotten durch ihr Beta-Carotin die Augen schützen.

zen. Gemüsesorten wie Spinat und Brokkoli sind ebenfalls wertvoll, da sie wichtige Vitamine und Mineralstoffe liefern, die für die allgemeine Gesundheit unerlässlich sind.

So sollten wir uns stets bewusst sein, dass unsere Essgewohnheiten und die Art, wie wir kochen, nicht nur unseren Körper, sondern auch unsere Seele nähren. Es ist ein unverzichtbarer Teil unseres Lebens, der mit Achtsamkeit und Respekt behandelt werden sollte.

Ein wichtiges Statement: Wenn das Essen mit Zeit, Liebe und Leidenschaft angerichtet wird, schmeckt es jedem. Die Freude an gutem Essen öffnet die Türen zu neuen Geschmäckern und verlockt dazu, neue Lebensmittel auszuprobieren. In einer Welt, die oft hektisch und schnelllebig ist, könnte es hilfreich sein, sich die Zeit zu nehmen, um mit Bedacht zu essen und zu kochen. Denn Essen bedeutet nicht nur, den Hunger zu stillen, sondern auch, das Leben in all seinen Facetten zu genießen.

*Text und Bilder:
Silvia Rupprecht, Fachlehrerin
Hauswirtschaftliche Erziehung,
Betriebswirtin für Ernährungs- und
Versorgungsmanagement*





Im Sommer trifft sich die Kneipp-Gemeinschaft im Klostergarten, wo kalte Knie- und Wädengüsse bei warmen Wetter für Entlastung und Erholung sorgen.

Kneippen im Kloster St. Josef

Sr. Antonina Firsching bietet ihren Mitschwestern Anwendungen nach den „fünf Säulen“ des Pfarrer Sebastian Kneipp an

Im Klosterleben spielt die Sorge um Körper und Geist seit jeher eine zentrale Rolle. Sr. Antonina Firsching setzt dabei im Kloster St. Josef auf die traditionsreiche Methode des Pfarrers Sebastian Kneipp und zeigt ihren Mitschwestern, dass „Kneippen“ Leib und Seele zugleich guttut. Wir haben Sr. Antonina dazu befragt.

Warum haben Sie eine Ausbildung in der Kneipp-Lehre gemacht?

„Ich habe die Kneippausbildung zunächst gemacht für die Kinder im Kindergarten. Das ist natürlich etwas anders als mit Erwachsenen. Man macht Spiele und Bewegungen mit warmen und kalten Wasser, Barfußlaufen im Regen oder im Schnee, Füße im Sand eingraben und vieles mehr. Solche Übungen mit Erde, Wasser und Luft hat Kneipp selbst als Elemente in sein Programm eingebaut. Durch die Kneippkur waren die Kinder abgehärtet und fast nie krank. Das hat mich überzeugt.“

Später haben Sie dann das Kneippen in der Altenhilfe eingeführt...

„Das Kinderprogramm habe ich später in Eichstätt verändert und angepasst an ältere Menschen. Da es in Eichstätt eine große Kneippanlage gibt und das Wasser aus dem Eisbach kommt, sind die Kneippwendungen dort bekannt und beliebt. Auch die Bewohner im dortigen Altenheim waren von dem Angebot in den Sommermonaten begeistert und es meldeten sich gleich zwanzig Seniorinnen und Senioren, die mitmachen wollten. Dank der Hilfe der Angehörigen konnte ich mich ganz auf die Anwendungen konzentrieren: mit dem Wasserschlauch Anwendungen an Füßen und Armen, Bewegungen, Massagen. Am Schluss gab es Tee und Obst, denn Ernährung spielt in Kneipps Konzept eine wichtige Rolle. In

Die fünf Säulen der Kneipp-Lehre

1. Wasser

Anwendungen von Wassertreten, Güssen oder Bäder regen Kreislauf und Stoffwechsel an und stärken das Immunsystem.

2. Bewegung

Regelmäßige natürliche Bewegung – etwas Spazierengehen oder Gymnastik – fördert Ausdauer, Kraft und seelische Stabilität.

3. Ernährung

Eine einfache, ausgewogene Kost mit viel Gemüse, Vollkorn und wenig verarbeitetem Zucker unterstützt die Gesundheit langfristig.

4. Heilpflanzen

Tees, Wickel, oder Kräuterauszüge nutzen die Wirkung traditioneller Pflanzenheilkunde zur Linderung kleiner Beschwerden.

5. Lebensstil

Eine bewusste, ausgeglichene Lebensführung mit ausreichend Ruhe, Struktur und innerer Balance hilft Stress zu reduzieren und gesund zu bleiben.

München habe ich das Programm nach den ‚Fünf Säulen‘ ausgeweitet und mit jeweils fünf Personen einmal wöchentlich absolviert, das ganze Jahr hindurch.

Wie sieht das Kneipp-Programm jetzt für Ihre Mitschwestern im Kloster St. Josef aus?

„In Neumarkt im Kloster kann ich meine langjährigen Erfahrungen bei unseren Schwestern weitergeben. So gibt es ein Sommer- und Winterprogramm. Im Sommer im Freien mit kaltem Wasser Knie- und Wadengüsse mit der Gießkanne. Und Armbäder mit einer kleinen Wanne. Für die Massage ist die Pferdesalbe wichtig. Ich verwende auch Johanniskrautöl. Es darf aber in der Sonne nicht verwendet werden wegen der Gefahr von Hautverbrennungen.“

Und im Winter?

Im Winterprogramm im Haus ist warmes Wasser gefragt. Wir haben zwei Wännchen - einmal kalt und einmal warm - für Wechselbäder an Füßen und Armen. Ins warme Wasser kommen Zusätze wie Meersalz oder Arnika. Das kalte Wasser wird entfernt, und die Füße bleiben im warmen Wasser für ‚Storchengang‘, ‚Schaukeln‘, Wärmeübung mit den Zehen. Das Handtuch, das jede selbst mitbringt, ist unser ‚Zaubertuch‘. Damit kann man sehr gut die Dehnübungen und Bewegungen ausführen. Die Füße und Beine werden massiert, anschließend mit der Pferdesalbe Arme, Hände, Nacken und Schultern. Auch japanisches Minzöl kommt zum Einsatz mit je einem Tropfen auf zwei Finger, das sich jede Schwester außen an den Ohren einreibt, dazu die Stirne. So soll Verkalkung verhindert bzw. ihr vorgebeugt werden. Mit den Massagefröschen, die auf dem Rücken hinauf- und hinuntertanzen, dazu das Lied ‚Heut ist ein Fest bei den Fröschen am See‘ ist die Stunde beendet.“

Wie viele Schwestern nehmen denn regelmäßig an der Kneipp-Stunde teil?

„Damit die Teilnehmerinnen auf dem Laufenden bleiben, hänge ich rund alle vier Wochen einen neuen Informationszettel in jedem Stockwerk aus. Auf dem kann nachgelesen werden, was die einzelnen Anwendungen und Übungen bewirken. So hat sich mittlerweile ein Kreis von fünfzehn bis siebzehn Schwestern gebildet, die regelmäßig teilnehmen.“

Wie wirkt die Kneipp-Therapie?

„Ich hoffe, dass sich durch die Anwendungen besonders im Winter positive Wirkungen zeigen, z. B. in der Abwehr von Erkältungen. Und es gibt noch andere ‚schöne Nebenwirkungen‘. Wenn man miteinander ‚kneippt‘, kann man in vielerlei Hinsicht aus sich herausgehen. Dabei geht es nicht verbissen, sondern sehr humorvoll zu. Alle nehmen Anteil aneinander. Wenn eine beim Knieguss ausruft: ‚Oh, das ist aber kalt!‘, können wir miteinander lachen. Dann sagt die Nächste etwa: ‚Du hast vorhin genauso geschrien!‘ und schon ist die Kommunikation im Gang. Dann erzählen sich die Schwestern oft auch noch ganz andere Dinge, die sie gerade erlebt haben oder

die sie beschäftigen. So vermittelt die Körperwahrnehmung den Zugang zu Empfindungen und Gedanken, zu Seele und Geist. Ganz im Sinne der Heiligen Teresa von Avila: ‚Tu deinem Leib etwas Gutes, damit deine Seele Lust hat darin zu wohnen.‘“

Interview: Sr. Sofie Lex
Fotos: Kongregation der Schwestern vom Göttlichen Erlöser, Provinz Deutschland und Österreich



Sr. Antonina Firsching mit dem „Zaubertuch“ – ein einfaches Handtuch, das für Dehn- und Bewegungsübungen auf zauberhafte Weise eingesetzt werden kann.



Die Statue von Pfarrer Sebastian Kneipp in Bad Wörishofen, wo er 40 Jahre lang wirkte und seine Lehre noch heute zur Anwendung kommt. Foto: Pixabay

Nicht nur behandeln, sondern begleiten

Körperliche Therapie und seelische Fürsorge sorgen für eine ganzheitliche Genesung

Wir Menschen sind geschaffen mit Leib und Seele und tragen gewöhnlich Sorge für unseren Leib (auch für die Seele?)

Die verschiedenen Einrichtungen der Provinz, der TGE und der Krankenhaus-Stiftung der Niederbronner Schwestern, wurden errichtet und sehen sich bis heute im Dienste von Menschen, die Hilfe und Unterstützung, Erziehung, sowie schulische und berufliche Bildung benötigen oder Pflege und medizinische Behandlung. Dabei lassen sie sich von christlicher Motivation leiten.

Leib und Seele im Blick zu behalten, d.h. den ganzen Menschen (holistische Sicht des Menschen), das finden wir auch schon bei der seligen Mutter Alfons Maria.

Sie kümmerte sich um das seelische Wohl der armen Leute und brachte frische Bettwäsche und eine Fleischbrühe mit; sie eröffnete eine Schule und sorgte für das Mittagessen der Schüler.

Doch Jesus Christus ist für uns das wichtigste Vorbild; er hat das Reich Gottes gepredigt, Kranke geheilt und immer wieder Sorge getragen für das „leibliche Wohl“, in den Evangelien können wir lesen, dass er die Hungrigen gespeist hat.

Er blieb also nicht im rein Spirituellen hängen. In mehreren Passagen der Evangelien wird uns berichtet wie Jesus sich nach einem Tag der Predigt, mit seinen Jüngern darum sorgt, dass alle, die ihm zugehört hatten, etwas zu essen bekamen. Die Jünger fragten sich und den Herrn: Woher etwas zu Essen nehmen für so viele Leute?

Er sagte u.a. „Gebt Ihr ihnen zu essen“ (Mt. 14,16) Sie hatten nicht viel dabei, aber sie gaben ihm, was sie hatten und er hat es vermehrt, sodass eine große Menge von Leuten satt wurde und noch Reste übrigblieben.

Oft meinen auch wir, dass wir nicht viel zu geben haben, dass es da und dort nicht reicht, wenn wir aber geben, was wir haben: Unsere Fachkenntnis, unsere Erfahrungen, die körperliche Kraft, das aufmerksame Herz, die helfende Hand... dann wird Gott es vermehren und wir können die Menschen, die zu uns kommen begleiten oder versorgen an Leib und Seele!

In unser Krankenhaus kommen die Menschen primär mit somatischen (leiblichen) Beschwerden, manchmal bringen sie aber auch seelische Sorgen mit oder diese entstehen aufgrund der aktuellen Situation (Diagnose, Krankheit, Einschränkung der Mobilität etc.) Dann ruft das Personal öfter eine Ordensschwester an, weil es selbst nicht genug Zeit hat oder sich dafür nicht kompetent fühlt. Die Schwester geht zu der Patientin oder dem Patienten, hört zu und versucht zu erspüren, worum es geht, spricht mit der Person. In einzelnen Fällen entsteht eine längere Begleitung und es ist auch möglich, gemeinsam zu beten. In gegebenen Fällen verständigt die Schwester die offizielle Seelsorge, vor allem auch wenn es um die Spendung der Sakramente geht, ruft sie einen Priester. Sorge für Leib und Seele!

*Text: Sr. Monika, Hausoberin
am St. Josefs Krankenhaus
Balserische Stiftung, Gießen*



In guten Händen: Zuwendung, die Körper und Seele stärkt, Kraft und Zuversicht vermittelt. Foto: Pixabay

Mehr als Führung: ein christlich geprägter Auftrag fürs Leben

Wer mit Leib und Seele Schulleiter ist, versteht seine Aufgabe als Berufung

Zwei Menschen, zwei Werdegänge und doch eine gemeinsame Leidenschaft: Schule gestalten. Die Schulleiter, die wir im folgenden Interview vorstellen, sagen von sich, sie seien „mit Leib und Seele“ in ihrem Beruf zu Hause. Was treibt sie an? Welche Werte prägen ihr Handeln? Und wie gelingt es ihnen, jeden Tag aufs Neue die Balance zwischen Führung, Pädagogik und Menschlichkeit zu halten?

Im Gespräch mit uns geben sie einen offenen Einblick in ihre Motivation, ihren Alltag und ihre Vision von guter Schule.

Oberschulrat Alexander Schreibmaier BED (Bachelor of Education), arbeitet seit 33 Jahren im Bildungszentrum Mater Salvatoris Kenyongasse in Wien. Seit dreizehn Jahren ist er Direktor der dortigen Mittelschule, einer - wie er sie selbst bezeichnet - „Zukunftsschule“.

Dipl. Päd. Ulrike Neubauer hat seit diesem Schuljahr die Leitung der Privaten Mittelschule im Bildungszentrum Gleiß in Niederösterreich übernommen. Vorher war die 53jährige viele Jahre Lehrerin an einer Polytechnischen Schule und an verschiedenen Hauptschulen.

Frau Neubauer, Herr Schreibmaier, wie die Rolle des Schulleiters bzw. der Schulleiterin gelebt wird, wirkt sich unmittelbar auf das Schulklima, das Lernen und Unterrichten, die Schülerinnen und Schüler und Lehrenden gleichermaßen aus. Was ist ihre persönliche Motivation diese Verantwortung zu übernehmen?

Ulrike Neubauer: Ich bin Pädagogin mit Leib und Seele und sehe es als meine Lebensaufgabe, dort,



Dipl. Päd. Ulrike Neubauer ist seit diesem Schuljahr Schulleiterin der Privaten Mittelschule im Bildungszentrum Gleiß. Ihre neue Aufgabe geht sie mit Respekt, Engagement und Zuversicht an.

wo es möglich ist, mitzuwirken, Dinge mitzugestalten und durch persönliches Engagement positiv zu beeinflussen. Die Leitung einer katholischen Privatschule eröffnet mir viele Möglichkeiten, diese Vision zu leben. Lehrerinnen und Lehrer, Schülerinnen und Schüler sind hier Teil einer Schulgemeinschaft, die von Menschlichkeit geprägt ist, in der Werte und Spiritualität eine tragende Rolle spielen. Gerade in der heutigen Zeit ist das für Kinder von unschätzbarem Wert.

Alexander Schreibmaier: Jeden Tag betrete ich voll Dankbarkeit die Schule in dem Bewusstsein, dass ich gemeinsam mit meinem Kollegium und unseren Schülerinnen und Schülern einen lebendigen Lernort gestalten möchte, in den ich auch meine eigenen Kinder schicken

würde. Schule ist für mich ein Ort, an dem Zukunft geschaffen wird und der Grundstein für lebenslanges Lernen gelegt wird, an dem jedes Kind befähigt werden soll, seine persönliche Zukunft nach seinem Maß, seinen Talenten und mit seinen bevorzugten Lernstrategien zu gestalten, getreu unserem Trägerleitbild: „Wir sind offen für alle Menschen und bereit zur Zusammenarbeit mit allen, die guten Willens sind“ (Trägerleitbild Art. 3)

Schule ist auch ein Lebensraum, der die persönliche Entwicklung von Kindern und Jugendlichen fördert. Welchen Herausforderungen stehen Sie da gegenüber?

U. Neubauer: Viele unserer Schülerinnen und Schüler haben besondere Bedürfnisse, in ganz unterschiedlichen Bereichen. Mein Ziel ist es, gemeinsam mit meinem Team, für alle ein Lernumfeld zu schaffen, in dem sie sich wohlfühlen, entfalten und gegenseitig unterstützen können. Mir ist wichtig, dass es eine gute Balance gibt zwischen besonders begabten Kindern und jenen, die zusätzliche Unterstützung brauchen. Das ist die Stärke von Gleiß! Diese Vielfalt macht unseren Schulalltag bunt, lebendig und menschlich. Genau das entspricht auch dem Leitbild unseres Ordens, das die Grundlage für unsere tägliche Arbeit bildet.

Junge Menschen auf ihrem Weg in ein eigenständiges Leben begleiten und sie dabei unterstützen zu dürfen, ihre Lebensziele zu erreichen, empfinde ich als eine der schönsten und wichtigsten Aufgaben unseres Berufes.

A. Schreibmaier: Gerade in unserer Zeit, in der viele äußere Rei-

ze, Trends und Meinungen auf uns einströmen, scheint die Einheit von Leib und Seele immer mehr in Frage gestellt zu werden. Manche gesellschaftlichen Strömungen trennen, was eigentlich zusammengehört, und verunsichern besonders junge Menschen in der Suche nach Identität, Körperbewusstsein und innerem Gleichgewicht. Umso wichtiger ist es, Räume zu schaffen, in denen Menschen wieder ganz werden dürfen – mit Leib, Geist und Seele.

Wenn ich sehe, wie Schüler Schritt für Schritt etwas finden, wo sie sich gut und gerne entfalten und dann nach vielen Jahren mit einem Abschluss, einer Lehre oder einer weiterführenden Schule vorbeikommen, ist das für mich die schönste Bestätigung meines Tuns.

Wie gehen Sie als Schulleitung mit all den Wünschen, Meinungen, In-

teressen und Bedürfnissen innerhalb Ihrer Schulfamilie um?

A. Schreibmaier: Ich nehme mir Zeit für Gespräche, höre zu, wenn Sorgen oder Konflikte auftreten und freue mich über jede kleine Erfolgsgeschichte. Dabei ist mir bewusst, dass Schule kein starres System sein darf, sondern sich ständig weiterentwickeln muss. Digitalisierung, Inklusion und neue Unterrichtsformen gehören genauso zu meinem Alltag wie klassische Fragen der Disziplin oder der Organisation. Schule ist auch viel Probieren und Improvisieren, jedoch sind Schulen auch wie Seismografen mit einem Blick in die Zukunft, die anzeigen, wie sich eine Stadt und die Bevölkerung verändern werden. Bei dieser Entwicklung noch ein wenig mitzugestalten und in diesem Sammelsurium aus vielen Nationen ein super Klassengefüge

sowie eine gelungene Schulpartnerschaft zu gestalten, erfüllt mich mit Sinn und Freude.

Natürlich gibt es auch schwierige Momente: Diskussionen über knappe Ressourcen, personelle Engpässe oder gesellschaftliche Herausforderungen wie Mobbing oder Probleme rund um die Sozialen Medien. Doch gerade in diesen Situationen zeigt sich, ob man mit Herzblut dabei ist. Ich suche stets nach Lösungen, die dem Wohl der Schülerinnen und Schüler dienen, und habe gelernt, dass Beharrlichkeit und Optimismus wichtige Schlüsselqualitäten sind, auch wenn es viel Kraft kostet. Dabei fühle ich mich getragen von der Zusage Jesu: „Siehe, ich bin bei euch alle Tage bis an der Welt Ende“ (Matthäus 28,20) und dem Motto am Ende unseres Trägerleitbildes: „Im Vertrauen darauf, dass wir nicht alles selbst voll-



Das Team und sein Direktor: Oberschulrat Alexander Schreibmaier BED (vierter von rechts in der unteren Reihe) kann sich auf sein Kollegium verlassen, das er mit Offenheit und Vertrauen führt.

enden müssen, schöpfen wir unsere Hoffnung aus den Quellen des Erlösers“.

U. Neubauer: Führung bedeutet für mich, Verantwortung zu übernehmen – für Menschen, für gemeinsame Ziele und für die Zukunft einer Institution. Meine neue Leitungsaufgabe sehe ich daher auch als Auftrag, Bewährtes zu wahren und zugleich mutig Neues zu gestalten. Sie fordert Klarheit und Entschlossenheit, aber ebenso Zuhören, Vertrauen und die Bereitschaft, gemeinsam zu wachsen – und wie kann das am besten gelingen? Vielleicht, wenn man sich mit Leib und Seele den täglichen und neuen Aufgaben stellt.

Gleichzeitig weiß ich, dass die Rolle einer Schulleiterin an einer katholischen Privatschule auch ein Spannungsfeld mit sich bringt – zwischen Bewahren und Fortschritt, zwischen Tradition und Innovation. Auf der einen Seite steht das große Erbe, das wir dankbar annehmen und mit Respekt weitertragen dürfen. Auf der anderen Seite liegt die Verantwortung, Schule neu zu denken, Entwicklungen mutig voranzutreiben und Kinder auf die Herausforderungen einer sich ständig verändernden Welt vorzubereiten. Dieses Gleichgewicht zu halten, ist nicht immer einfach – aber es ist genau das, was mich reizt und antreibt. Ich möchte Bewährtes bewahren, wo es trägt, und Neues wagen, wo es wachsen kann.

Welche Rolle spielt aus Ihrer Sicht die Zusammenarbeit mit und innerhalb des Lehrerkollegiums für die von Ihnen beschriebenen Ziele und die schulische Entwicklung?

A. Schreibmaier: Wichtig ist mir die Teamarbeit im Lehrerteam. Eine Schule kann nur funktionieren, wenn alle Beteiligten sich ernst genommen fühlen und ihre Stärken einbringen können. Deshalb lege ich großen Wert auf ein gutes Verhältnis im Kollegium und setze sehr auf „Teambuilding“. Ich fördere den Austausch, motiviere zu Fortbildun-

gen und ermutige Lehrkräfte, neue Ideen auszuprobieren. Ich kann immer wieder Funken beisteuern, aber Engagement nicht verordnen, trotzdem muss das Team für seine Aufgaben brennen und auch Verantwortung übernehmen. Nur wenn Lehrerinnen und Lehrer sich wohlfühlen, können sie ihr Potenzial voll entfalten – und genau das wirkt sich direkt auf die Lernenden aus.

Auch die Elternarbeit gehört für mich zum Kern meiner Tätigkeit. Eltern vertrauen uns ihr Wertvollstes an – ihre Kinder. Deshalb sehe ich es als meine Pflicht, transparent zu kommunizieren und eine vertrauliche Zusammenarbeit zu pflegen.

U. Neubauer: Gute Schulentwicklung und erfolgreiche Leitung sind niemals eine Einzelleistung. Nur mit einem starken, engagierten Team lassen sich Veränderungen tragen und neue Wege nachhaltig beschreiten. Die Zusammenarbeit mit meinen Lehrerinnen und Lehrern, mit den Eltern, den anderen Leitungen im Haus und dem Schulerhalter ist mir daher ein großes Anliegen. Offene Kommunikation, gegenseitiges Vertrauen und ein gemeinsames Verständnis für die Ziele unserer Schule sind für mich die Grundlage jeder erfolgreichen Weiterentwicklung.

Ich habe schon immer Freude daran, mich für andere Menschen einzusetzen, Dinge voranzutreiben und Neues zu gestalten. Schon beim ersten Kennenlernen hatte ich das Gefühl: Hier passt es. Der wertschätzende, wohlwollende Umgang miteinander und der starke Zusammenhalt im Kollegium und im gesamten Bildungszentrum haben mir die Entscheidung leicht gemacht.

Wenn Sie nach einem langen Arbeitstag nach Hause gehen, was erfüllt Sie dann mit besonderer Freude?

U. Neubauer: Ich freue mich darauf, die Schule gemeinsam mit meinem

Team in eine gute und hoffnungsvolle Zukunft zu führen. Ich gehe meine neue, herausfordernde Aufgabe als Leiterin der PNMS Gleiß mit großem Engagement an – mit Elan, Fingerspitzengefühl und getragen von meiner jahrzehntelangen pädagogischen Erfahrung. Ich möchte meine Leitungsaufgabe mit Leib und Seele gestalten – mit Freude, Begeisterung und der festen Überzeugung, dass Schule ein Ort sein kann, an dem Menschen mit Kopf, Herz und Seele ihre Begabungen entfalten.

A. Schreibmaier: Am Ende eines Schultages, wenn das Gebäude langsam still wird, spüre ich oft eine tiefe Zufriedenheit. Denn ich weiß, dass ich Teil eines Prozesses bin, der weit über meinen eigenen Alltag hinausgeht. Ich darf Menschen in ihrem Beruf und Kinder auf ihrem Bildungsweg begleiten und prägen, das erfüllt mich mit Sinn. Darum sage ich voller Überzeugung: Ich bin mit Leib und Seele Direktor. Schule ist für mich mehr als Arbeit, sie ist Lebensinhalt, Verantwortung und Leidenschaft in einem. Und ich sehe es als meinen Auftrag, ein Segen für andere zu sein – so wie ich selbst gesegnet bin, an diesem besonderen Ort wirken zu dürfen.

Text: Ulrike Neubauer, Alexander Schreibmaier und Anja Müller

Fotos: Markus Vollmann (Ulrike Neubauer), Foto Raabe (Teamfoto)

Achtsamer Umgang mit Schutz und Fürsorge

Gemeinsame Sorge für das ganzheitliche Wohlergehen aller Menschen in unseren Einrichtungen

In unseren Einrichtungen setzen sich Leitungen und Mitarbeitende mit Leib und Seele für Menschen ein, ob für Kinder und Jugendliche in den Kitas, Schulen und Wohnheimen, für Menschen in den Pflegeheimen oder für Patientinnen und Patienten in den Krankenhäusern. Sie bringen ihre persönlichen und beruflichen Kompetenzen, ihre körperlichen Fähigkeiten, ihre Kraft, ihr Herz und ihren Verstand ein im Dienst am Menschen. Dabei kommen sie vielen Menschen nahe, körperlich wie seelisch: Kolleginnen und Kollegen, Vorgesetzten, Auszubildenden und Ausbildern, Betreuten und Versorgten. Die oft notwendige, oft gewünschte Nähe birgt auch Risiken für beide Seiten, für Handelnde wie Behandelte.

Es sind die Risiken von Grenzverletzungen, Übergriffen und Gewalt. Da mag es passieren, dass mir jemand körperlich oder mit einer zu persönlichen Bemerkung zu nahe kommt oder ich jemand zu nahe komme. Da kann es sein, dass ein verzweifelter Angehöriger mich als Betreuungs- oder als Pflegekraft anschreit und beschimpft, vielleicht auch körperlich angreift. Oder ich erlebe, wie ein Patient sich lautstark und auf demütigende Weise weigert, von einer ärztlichen



Gerade in sozialen Berufen gilt es einen achtsamen Umgang mit Nähe und Distanz zu finden. Eine tröstende Hand kann guttun, setzt aber ein gegenseitiges Einverständnis voraus.
Foto: Pixabay

Kollegin behandelt zu werden, da diese aus religiösen Gründen ein Kopftuch trägt.

Wir sind immer wieder gefragt und aufgefordert, achtsam zu sein, mit uns und mit anderen. In unserem Trägerleitbild heißt es: „Dem ganzen Menschen, mit Leib, Geist und Seele gilt unsere unbedingte Wertschätzung“. Diese Wertschätzung bedeutet, für das körperliche und seelische Wohlbefinden aller Menschen in unseren Einrichtungen zu sorgen, Verletzungen zu vermeiden und bei Verletzungen einzuschreiten, zu schützen und zu versorgen. Dies ist Aufgabe von uns allen. Und zur Gewährleistung von Schutz und Fürsorge stehen den Leitenden und Mitarbeitenden die

Präventionsbeauftragten unterstützend zur Verfügung. Lassen Sie uns alle mit Leib und Seele gemeinsam achtsam sein.



Text: Kathrin Peters,
Externe Präventionsbeauftragte für
alle Einrichtungen der Kongregation,
Provinz Deutschland und Österreich

Wo der Klang keine Grenzen kennt: Über Leib, Seele und die Einheit des Erlebens



Sprachgedanken von Sr. Sofie Lex

Ich freue mich daran und darüber, dass wir im Deutschen für „Körper“ und „Leib“ zwei verschiedene Wörter haben. Körper können auch Gegenstände sein – so gebraucht etwa die Physik das Wort. Immerhin ist ein Leib auch ein Körper, aber eben nicht nur. Genauso wenig sind „Seele“ und „Geist“ einfach identisch in der Bedeutung.

*Vor einiger Zeit sprang mir am Sonntagmorgen („Stundenbuch“, 2. Woche Laudes, vor der 3. Antiphon) eine Aufforderung ins Herz, die ich bis dahin kaum beachtet hatte:
„Singt im Geist, singt im Herzen: Verherrlicht Gott mit eurer Seele und mit eurem Leib“ (Hesychius).*

Ja, im Herzen, das ist biblisch gesprochen die Personenmitte, fließt alles zusammen – wohl differenzierbar, jedoch untrennbar. Übrigens ist meiner Ansicht nach nie ein dümmeres (oder sollte ich sagen: seelenloseres?) Synonym für die Intuition geprägt worden als das sogenannte „Bauchgefühl“.

Zwei Bilder für dieses Zusammenfließen und -wirken fallen mir ein. Denken Sie sich etwa eine Geigerin, die ihr Instrument zum Singen bringt, so schön, dass Ihnen die Augen übergehen – mir würde das wohl eher beim kühlen Klang einer Barockgeige geschehen als beim vollen Vibrato einer modernen.

Sie unterscheiden selbstverständlich das Instrument, die Musikerin, die Hand, die den Bogen führt und den Bogen selbst. Aber wenn Sie den Ton hören, können Sie im Klang ja keine Grenze ausmachen zwischen dem Instrument und der spielenden Person; der Bogenhand, der Saiten. All das gehört zusammen und röhrt Sie zu Tränen.

Und wenn es bei Jesaja 61,10 vom HERRN heißt: „Denn er kleidet mich in Gewänder des Heils“, dann denke ich manchmal den merkwürdigen Gedanken, dass mein Schleier natürlich kein Teil meines Körpers, aber vielleicht doch bei entsprechender Haltung („habitus“) ein Teil meines Leibes sei.



Zum Abschied von Thomas Wagner

Unser ehemaliger TGE-Geschäftsführer Thomas Wagner ist im Alter von nur 51 Jahren völlig unerwartet verstorben. Sein Tod hinterlässt tiefe Betroffenheit – bei allen, die mit ihm zusammengearbeitet haben und ihn menschlich wie fachlich schätzten.

Sein Weg in unsere Gemeinschaft begann 2005 – im Zuge der strukturellen Neuaustrichtung der Ordensprovinzen – als externer Berater, der in enger Zusammenarbeit mit der damaligen Leitung an der Neustrukturierung mitwirkte. Von Anfang an brachte er dabei nicht nur fachliche Kompetenz, sondern auch Klarheit, Verlässlichkeit und ein feines Gespür für Menschen und Prozesse mit.

Insbesondere in Österreich übernahm er schnell zentrale Aufgaben: Er sichtete Einrichtungen, ordnete bestehende Strukturen und entwickelte tragfähige Leitungsmodelle. In dieser Zeit gelang es ihm auch, Dir. Mag. Martin Pfeiffer als Geschäftsführer für das Bildungszentrum in Wien zu gewinnen.

Ein besonderes Vertrauensverhältnis verband ihn mit unserer früheren Provinzoberin Schwester Marie Petra Beck. Ihre enge und respektvolle Zusammenarbeit war prägend für viele Entwicklungen – nicht zuletzt für die Gründung des Ärztezentrums in Gablitz, das wesentlich auf Thomas Wagners Initiative und Engagement zurückgeht.

Zwei Pflegeheime in Gablitz führte er selbst – mit großem Verantwortungsbewusstsein, wirtschaftlichem Geschick und tiefer Menschlichkeit. Dabei standen für ihn stets die Menschen im Zentrum – die Bewohner-

innen und Bewohner ebenso wie die Mitarbeitenden.

Auch nach dieser intensiven Aufbauphase blieb Thomas Wagner unserer Gemeinschaft eng verbunden – als Ratgeber, Ansprechpartner und Mitgestalter, zuletzt sogar als Geschäftsführer in der TGE, in dem er seine Erfahrung und Haltung weiter einbrachte.

Aufgrund seiner fachlichen und sozialen Kompetenz, insbesondere auch wegen seiner engen Beziehung zum Orden, übernahm Thomas Wagner im Februar 2013 die vakante Stelle des TGE-Geschäftsführers in Teilzeit. Ab Mitte des Jahres war sein volles Engagement in der TGE gefordert. In dieser unruhigen Zeit sorgte er für Stabilität und hat die Weiterentwicklung der TGE erfolgreich mit eingeleitet.

Er war maßgeblich beteiligt bei der erstmaligen Besetzung der neu geschaffenen Stelle des Hauptgeschäftsführer der TGE und hat damit erfolgreich das Fundament für den TGE-Einrichtungsverbund gelegt.

Mit Thomas Wagner verlieren wir einen Menschen, der klug, klar und mit innerer Haltung gewirkt hat. Vieles, was heute trägt, trägt auch seine Handschrift – fachlich wie menschlich.

Unser Mitgefühl gilt seiner Familie und allen, die ihm nahestanden.

Wir werden ihm ein ehrendes Andenken bewahren.



Oben: Zusammen mit Dir. Mag. Martin Pfeiffer, Geschäftsführer der Bildungszentren in Wien und Gleiß, legte Thomas Wagner, damals TGE-Geschäftsführer, den Grundstein für die erfolgreiche Entwicklung der Bildungseinrichtungen in Österreich. Zudem leitete er selbst zwei Pflegeheime in Gablitz nahe der österreichischen Hauptstadt.

*Unten: Thomas Wagner (im Vordergrund) mit der damaligen Provinzoberin Sr. Marie Petra Beck bei einem Workshop im Kloster St. Josef. Mit Sr. Marie Petra verband ihn ein besonderes Vertrauensverhältnis.
Fotos: privat*

Für die Kongregation der Schwestern vom Göttlichen Erlöser (Niederbronner Schwestern), Provinz Deutschland und Österreich und die Einrichtungen des TGE-Einrichtungsverbunds Nürnberg und Neumarkt

Provinzoberin Sr. Barbara Geißinger, Verwaltungsdirektor Markus Reger, TGE-Hauptgeschäftsführer Dr. Michael Hitzschke

Zwei Gründerinnen legten das Fundament für die Zukunft

Die TGE-Trägergesellschaft übernimmt fünf Einrichtungen im Landkreis Rosenheim



Oben: In einer ersten Mitarbeitendenversammlung im Sommer informierte u.a. Provinzoberin Sr. Barbara Geißinger die Anwesenden über den Trägerwechsel.

Unten: Das persönliche Kennenlernen stand im Mittelpunkt der weiteren Mitarbeitendenveranstaltungen im Herbst. In einer Talkrunde berichteten Sr. Franziska Ferstl und Sr. Sofie Lex über ihr Leben als Niederbronner Schwestern.

Die Zukunft der Einrichtungen des Katharinenheim e.V. im Landkreis Rosenheim ist gesichert. Zum 01.09.2025 übernahm die TGE-gTrägergesellschaft mbH für die Einrichtungen der Schwestern vom Göttlichen Erlöser (Niederbronner Schwestern) Provinz Deutschland und Österreich mit Sitz in Neumarkt in der Oberpfalz die zwei Einrichtungen im Bereich Altenhilfe sowie die

drei Einrichtungen im Bereich der Kinderbetreuung des insolventen Katharinenheim e.V. in Bad Endorf und Rohrdorf.

Der Vertragsunterzeichnung waren ausführliche Verhandlungen mit der Insolvenzverwalterin, dem Gläubigerausschuss und den beteiligten Kommunen und Behörden vorausgegangen.

„Mit dem Trägerwechsel konnte eine Zukunftsperspektive für die Einrichtungen des Katharinenheim e.V. entwickelt werden. Wir freuen uns, mit der TGE-Trägergesellschaft einen erfahrenen Partner im Bereich der Altenhilfe und Kinderbetreuung gefunden zu haben. Mit dem Trägerwechsel sichern wir nicht nur die Arbeitsplätze vor Ort, sondern auch die Versorgung von Jung und Alt in unseren Gemeinden und dem Landkreis“, sagte Insolvenzverwalterin Birgitt Breiter.

„Wir freuen uns, die Einrichtungen des Katharinenheim e.V. unter der neuen Trägerschaft im TGE-Einrichtungsverbund begrüßen zu dürfen. Und wir passen gut zusammen: Denn beide Träger verbindet das Engagement zweier Gründerinnen, die sich für das Wohl armer, kranker und bedürftiger Menschen eingesetzt haben. Ihre Arbeit wirkt in den sozialen Einrichtungen bis heute fort“, erklärt Dr. Michael Hitzschke, Hauptgeschäftsführer der TGE-gTrägerge-

sellschaft mbh für die Einrichtungen der Schwestern vom Göttlichen Erlöser (Niederbronner Schwestern) Provinz Deutschland.

Die Einrichtungen des Katharinenheim e.V. werden den bestehenden Geschäftsbereichen im TGE-Einrichtungsverbund zugeordnet. So werden die zwei Seniorenheime Haus Katharina mit dem Haus Sinnesgarten sowie das Haus St. Anna unter dem Dach der Gemeinnützigen Altenhilfe GmbH der Niederbronner Schwestern, Bayern fortgeführt.

Die drei Einrichtungen im Bereich der Kinderbetreuung, die Kindertagesstätte Katharina, der Kindergarten am Kirchplatz und der Kindergarten Glühwürmchen sind dem Bildungsträger Haus St. Marien gemeinnützige GmbH zugeordnet. Die Haus St. Marien gemeinnützige GmbH ist ein Bildungsträger am Standort in Neumarkt i.d.OPf. Zu ihr gehören bereits zwei Kindertagesstätten, die Kindertagesstätte St. Marien und die Kindertagesstätte Burg Wichtelstein sowie die Freie katholische Grundschule am Haus St. Marien.

Die Historie des Katharinenheim e.V. reicht ins Jahr 1920 zurück. Der nach der Stifterin Katharina Egger, eine Endorfer Bürgerin, benannte Verein wurde mit dem Zweck gegründet, den Armen und Kranken der Region ein Obdach und Hilfe zu bieten und jedem ein menschenwürdiges Leben zu ermöglichen. Die Geschichte der Stifterin Katharina Egger war und ist seither Auftrag und Verpflichtung des Vereins und seiner Einrichtungen zugleich:

„Seit 1920 Kinder und Senioren in guten Händen“. Nun führt die TGE dieses Vermächtnis weiter.

Um den neuen Träger und die Kongregation der Schwestern vom Göttlichen Erlöser ganz persönlich kennenzulernen, waren die Mitarbeitende in Bad Endorf und Thansau zudem nochmals im Oktober zu zwei Veranstaltungen vor Ort eingeladen.

Zusammen mit TGE-Hauptgeschäftsführer Dr. Michael Hitzschke und seinem Team waren auch Sr. Franziska Ferstl und Sr. Sofie Lex mit nach Oberbayern gereist. Sie alle nutzten die Gelegenheit, sich und ihre Aufgabenbereiche den Mitarbeitenden vorzustellen und einen ersten persönlichen Eindruck zu hinterlassen.

Mit einer informativ und lebendig gestalteten Präsentation schilderte Sr. Franziska die Geschichte der Niederbronner Schwestern von

ihren Anfängen bis in die Gegenwart. Eindrucksvoll erzählte sie dabei aus der Lebensgeschichte von Mutter Alfons Maria Eppinger und gab einen Rückblick auf die Seligsprechung unserer Ordensgründerin im Jahr 2018.

Persönliches Kennenlernen stärkt Vertrauen

Besonders interessiert zeigten sich die Anwesenden in einer anschließenden Talk-Runde mit Sr. Franziska und Sr. Sofie am persönlichen und alltäglichen Leben der beiden. Dabei berichteten die Schwestern über ihren Weg in den Orden und ihren Alltag in ihrer Gemeinschaft in Nürnberg – sehr authentisch und humorvoll, denn auch Ordensfrauen haben alltägliche Probleme wie die Frage, wer denn den Abwasch macht oder sich

um die Winterreifen für das gemeinschaftliche Auto kümmert. Merkbar beeindruckt waren die Zuhörenden, als beide Schwestern von ihrem ganz persönlichen Moment der Klarheit berichteten, in dem sie spürten, dass ihr Weg in die Ordensgemeinschaft

der Niederbronner Schwestern führt – verbunden mit einer Änderung ihres bisherigen Lebens. Ein Weg, der sich aus Glauben, Mut und Zuversicht entwickelte – drei Stärken, die uns nun auch bei der Weiterentwicklung der neuen Einrichtungen in die Zukunft tragen.

*Text: Friederike Grell, Anja Müller,
Referat Kommunikation und
Öffentlichkeitsarbeit der TGE*

*Fotos: Andrea Kippes,
Martina Kolb*

Alle Beteiligten am Übernahmeprozess zeigten sich hoch erfreut, dass mit der TGE ein christlicher Träger den Fortbestand der Einrichtungen sichert.



Mit Iron-Maiden-Fans in Richtung Slowakei



Der diesjährige Betriebsausflug der Mitarbeitenden aus Provinzleitung, Verwaltung und Handwerkerteam nach Bratislava brachte unverhoffte Begegnungen und überraschende Aussichten.

In einem gemeinsamen Ausflug machten sich im Juli Mitarbeitende aus der Provinzleitung, der Verwaltung sowie aus dem Handwerkerteam auf eine mehrtägige Tour in die slowakische Hauptstadt Bratislava – und es wurde eine rundum gelungene Reise, die allen in bester Erinnerung bleiben wird.

Schon die Anreise war ein Erlebnis für sich: Einige Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter aus Neumarkt reisten frühmorgens per Zug nach Nürnberg, wo sie gemeinsam mit der Nürnberger Gruppe am Hauptbahnhof



Die illustre Gruppe lernte dank der fachkundigen Führung nicht nur Land und Leute kennen, sondern bekam auch einen Einblick in die slowakische Ordensprovinz.

hof die Fahrt in Richtung Wien antraten, in Passau stiegen auch noch zwei Mitarbeitende aus Obernzell zu – und unsere Reisegruppe war komplett. Die Fahrt war besonders unterhaltsam, da im selben Zug auch zahlreiche Iron-Maiden-Fans zu einem Konzert in Wien unterwegs waren. Ihre schwarze Kleidung und gute Laune sorgten für eine friedlich-fröhliche Atmosphäre – eine unverhoffte, aber amüsante Einstimmung auf die kommenden Tage.

Nach einem reibungslosen Umstieg in Wien erreichte die Gruppe am frühen Nachmittag Bratislava. Sr. Serafína, die für diesen Ausflug sogar ihren Urlaub unterbrochen hatte, empfing die Gäste bereits am Bahnhof. Mit ihrer warmherzigen Art, fließendem Deutsch und perfekten

Kenntnissen in ihrer Landessprache war sie während des gesamten Aufenthalts die gute Seele und unermüdliche Helferin – bei der Straßenbahn, beim Busfahrer, beim Zeitmanagement und nicht zuletzt bei den kulinarischen Fragen, z. B. Slivovica (Zwetschkenschnaps), Hruškovica (Birnenbrand), Čerešňovica (Süßkirschbrand), Višňovica (Sauerkirschbrand), Jablkovica (Apfelbrand), Malinovica (Himbeergeist).

Von der blauen Kirche zur Donau

Im Gästehaus des „Centrum Salvator“, dem Provinzhaus der slowakischen Schwestern, wurden die Reisenden aus Nürnberg herzlich bei Kaffee und Kuchen empfangen. Nach Kaffee und Kuchen nahmen alle an einer kleinen, informativen Hausführung teil, bei der sie spannende Einblicke in die Geschichte und Besonderheiten des Hauses erhielten. Am Abend versammelten sich die Besucherinnen und Besucher zu einer besinnlichen Andacht in der Kapelle, die Raum für



Im Gästehaus des „Centrum Salvator“, dem Provinzhaus der slowakischen Schwestern, wurden die Reisenden aus Nürnberg herzlich bei Kaffee und Kuchen empfangen.

Ruhe, Reflexion und gemeinsames Innehalten bot. Das anschließende Abendessen wurde zu einem geselligen Beisammensein, bei dem ange regte Gespräche geführt wurden. In entspannter Atmosphäre klang der Tag harmonisch aus und hinterließ bei allen Beteiligten einen bleibenden Eindruck.

Die Donaufahrt bot ein unvergessliches Panorama

Nach einem ausgiebigen Frühstück am nächsten Tag ging es zu Fuß auf den Weg – über die berühmte „Sankt-Elisabeth-Kirche“, aufgrund der Farbgebung der Fassade, bekannt als die „Blaue Kirche“ - zur Donau. Von dort startete eine Stadt rundfahrt mit einem Bummelzug, die auf der Burg von Bratislava endete. Bei herrlichem Sommerwetter und gelegentlichen und überraschenden Regenschauern genossen die Ausflügler den Ausblick und das geschichtsträchtige Ambiente. Der Nachmittag stand zur freien Verfügung. Abends kam man im „Bratislava Flag Ship Restaurant“ zusammen, wo regionale Spezialitäten, hauseigenes Bier und gute Gespräche für einen gelungenen Tagesabschluss sorgten.

Sr. Serafina als Fremdenführerin

Ein besonderer Programmpunkt des Betriebsausflugs war die Schiff fahrt zur eindrucksvollen Burgruine Devin. Dank Sr. Serafina gelang es, dass alle Teilnehmenden pünktlich am Anleger eintrafen – nicht durch laute Anweisungen, sondern durch ihre freundliche Beharrlichkeit und ihr feines Gespür für Gruppodynamik. Die Fahrt auf der Donau bot ein beeindruckendes Panorama und schuf eine angenehme, entspannte

Atmosphäre. Die freie Zeit auf der Burgruine wurde von vielen genutzt, um die historische Anlage zu erkunden und die Aussicht zu genießen. Dieser Programmpunkt trug wesentlich zur besonderen Stimmung des Ausflugs bei. Den Abschluss bildete ein gemeinsames Abendessen in Bratislava im „Slovak Pup“ bei dem sich die Gruppe – inzwischen vertraut und bereichert durch zahlreiche gemeinsame Erlebnisse – erneut zusammenfand und den Tag in geselliger Runde ausklingen ließ.

Am nächsten Tag hieß es auch schon wieder Abschied zu nehmen und mit vielen schönen Eindrücken im Gepäck die Heimreise über Wien nach Nürnberg anzutreten.

Tage voll Leichtigkeit und Freude

Ein besonderer Dank gilt Sr. Serafina, die nicht nur organisatorisch, sondern auch menschlich mit Herzlichkeit, Umsicht und einer Prise schelmischem Humor die Gruppe durch die Tage begleitet hat. Ob bei

der Straßenbahn, am Schiffsanleger oder bei der Getränkeauswahl – sie hatte immer den richtigen Ton und den passenden Blick für das Wesentliche und für das Einheimische.

Ein Dank geht auch an Provinzoberin Sr. Barbara Geißiger, die gemeinsam mit Herrn Loos und Frau Witkowitsch den Ausflug mit großer Sorgfalt und viel Engagement vorbereitet hat. Alle Mitreisenden blicken zurück auf Tage voller Begegnungen, Leichtigkeit, gemeinsamer Freude und geistlicher Tiefe. Ein herzliches Vergelt's Gott dem Orden für die großzügige Ermöglichung dieser wunderbaren Reise, die uns einen be reichernden Einblick in unsere „Slowakische Provinz“ ermöglicht hat.

*Text: Markus Reger,
Verwaltungsdirektor der Provinzen
Deutschland und Österreich
Fotos: Cornelia Hollweck,
Schwestern vom Göttlichen Erlöser
Provinz Slowakei*



Die Burg von Bratislava war Endpunkt der Stadtführung. Von dort genossen die Ausflügler die atemberaubende Aussicht auf die Stadt an der Donau.

Der Klosterkoch geht in Rente, aber die Küche bleibt himmlisch



Matthias Gauss übergibt gut gelaunt die Küchenleitung an seine Nachfolgerin Alexandra Droll.

Seit vielen Jahren verwöhnte Matthias Gauss mit großer Freude die hungrigen Münster im Kloster Maria Hilf in Bühl. Nun ist er in den Ruhestand gegangen und wurde herzlich verabschiedet.

Zu Beginn seiner Tätigkeit 2008 erschien ihm seine langjährige Erfahrung in Großküchen für diese neue Aufgabe zu prädestinieren, doch merkte er

rasch, dass die zehn Schwestern im Küchendienst das Zepter fest in ihren Händen hielten. Doch wer Matthias Gauss kennt, weiß um sein energisches Anpacken und seinen unermüdlichen Einsatz. So nahm er die Herausforderung gerne an, auch als es um die Weiterentwicklung der Klosterküche im Zuge der Öffnung des Gästehauses ging, die den gewohnten Rhythmus und die Abläufe veränderte.

Rückblickend schätzt er ganz besonders die Vielseitigkeit und die erforderliche Anpassungsfähigkeit an seiner Arbeit im Kloster. Da gab es neben dem normalen Klosterbetrieb mit der Pflegeabteilung auch noch den Kindergarten und das Gästehaus mit dem Tagungsbetrieb und vielen Feierlichkeiten. Ständig erweiterte sich der Aufgabenbereich. Seit nunmehr sechs Jahren beliefert die Klosterküche auch externe Einrichtungen. Anfangs nur das Kinderfamilienzentrum der Stadt, inzwischen u.a. auch einen Hort und zwei Schulen. Es hat sich wohl herumgesprochen: diese Küche ist jeder Aufgabe gewachsen.



Kloster Maria Hilf
Bühl

Die Personaleinteilung in einem 365-Tage-Betrieb bezeichnet Matthias Gauss als Kraftakt. Einmal musste er seinen Urlaub abbrechen, um am nächsten Tag wieder an den Kochtöpfen zu stehen. Das wird in Zukunft nicht mehr der Fall sein, wenn er endlich mehr Zeit findet für seine Gartenarbeit, für Reisen an die Mosel oder nach Südtirol und für seinen Plan, im nächsten Jahr fünf Wochen lang Norwegen zu bereisen. Mit seinen Lieblingsspeisen Sauerbraten und Tafelspitz wird Matthias Gauss nun häufiger seine eigene Familie beglücken.

Der wohlverdiente Ruhestand sei ihm gegönnt. Mit Alexandra Droll als neue Küchenchefin tritt eine würdige Nachfolgerin in seine Fußstapfen.

Text und Fotos:
Jean-Pierre Gillardin,
Sales & Marketing Manager
Kloster Maria Hilf Bühl

Mit Pedalkraft und Herz: Rikscha-Service der Stadt Bühl

Welch ein Gefühl, wenn der Fahrtwind um die Nase weht! Wenn man den Kopf Richtung Himmel streckt und die Sonne einem ins Gesicht scheint! Wenn man die Umgebung plötzlich mit anderen Augen sieht ohne selbst radeln zu müssen!

Das Projekt des städtischen Seniorenbüros „Radeln ohne Alter“ bringt dieses Gefühl zum wiederholten Mal ins Kloster Maria Hilf in Bühl. Die Fahrgäste werden dabei von geschulten ehrenamtlichen Pilo-

ten zu Hause abgeholt und dann rund um die Zwetschgenstadt chauffiert. Eine Tour dauert dabei rund sechzig Minuten. Primäres Ziel des Projekts ist es, gesellschaftliche Teilhabe zu ermöglichen und Mobilität im Alter zu bieten sowie die soziale Isolation und Einsamkeit zu bekämpfen. Wegen der Bauart der E-Rikschas – Gäste vorne, Fahrer hinten – ist eine Kommunikation zwischen den Fahrrern und den Fahrgästen während der rund 60 Minuten langen Tour jederzeit möglich.



Und los geht die lustige Radtour:
die Ordensschwestern vom Kloster Bühl
lassen sich den Fahrtwind um die Nase
wehen und genießen die Ausfahrt
durch die Stadt.

Inzwischen haben diese Ausfahrten auch ihren festen Platz im Sommerprogramm der Ordensschwestern. Den Anstoß dazu gab vor drei Jahren ein Gutschein als Geburtstagsgeschenk des Stadtrats für Sr. Luciana. Nach anfänglichem Zögern folgten einige

Schwestern auch dem anspornenden Beispiel von Sr. Irmgard. Ein Anruf von ihr genügte und schon waren zur großen Freude aller Beteiligten acht Ausfahrten geplant. Sogar die „Oldtimer“ Sr. Anna Theresia (110 Jahre) und Sr. Radberta (99 Jahre) ließen sich diesen

Spaß nicht entgehen. Immer frei nach dem Motto: Wir sind für ein Recht auf Wind im Haar in jedem Lebensalter!

Text und Foto: Jean-Pierre Gillardin,
Kloster Maria Hilf Bühl

Sommerfest im Kloster St. Josef mit Grill und Gesang



Mitarbeitende aus dem Alten- und Pflegeheim St. Alfons feierten gemeinsam mit den Schwesterngemeinschaften und den Patres des Kloster St. Josef traditionell das Sommerfest mit gegrillten Spezialitäten im klostereigenen Lokal „Sankt Josef's“ und der musikalischen Begleitung durch Akkordeon-Spieler Bernd Falkner. Gemeinsam wurde bis in den Abend hinein geschunkelt und gesungen. Foto: Roman Salzer



Neumarkt bringt sie hin: Stadtbus fährt Ordensschwestern zum Volksfest

Alle Jahre wieder lädt die Stadt Neumarkt an einem Tag des Volksfestes alle Bürgerinnen und Bürger über 75 Jahre zum Mittagessen ein. Für Bewohnerinnen und Bewohner in Alten- und Pflegeheimen organisiert die Stadt Neumarkt exklusiv einen Bus für den Transfer zum Volksfestplatz und wieder zurück. Das Alten- und Pflegeheim St. Alfons im Kloster St. Josef ist dabei in ganz Neumarkt das einzige verbliebene Pflegeheim, das hiervon Gebrauch macht und gerne den Shuttleservice nutzt.

Nach der geselligen Busfahrt kam man gut gelaunt am Volksfest an und begab sich zu Hendl und Blasmusik in die Große Jurahalle. Der Neumarkter Oberbürgermeister Markus Ochsenkühn sowie sein Vorgänger Oberbürgermeister a.D. Thomas Thumann gesellten sich zu den Schwestern, plauderten mit ihnen und stießen auf das gemeinsame Wohl an. Für die im Kloster verbliebenen Schwestern wurden am Vormittag frische Hendl und Brezen vom Volksfest geholt. Ein unvergesslicher und schöner Tag!



Text und Fotos:
Roman Salzer, Verwaltungsleiter
Kloster St. Josef Neumarkt

Kenyon meets Gleiß

Bei einem gemeinsamen Tag rückten die Mitarbeitenden beider österreichischen Bildungszentren enger zusammen

Der heurige Tag des Bildungszentrums im April führte nach oftmaligem Wunsch vieler PädagogInnen und MitarbeiterInnen in unser zweites Bildungszentrum nach Gleiß, Nähe Amstetten.

Anlass war unter anderem das neue gemeinsame Statut für alle Bildungseinrichtungen der Kongregation in Österreich, welches uns in vielen unterschiedlichen Bereichen noch näher zusammenrücken lässt.

Die erste Station an diesem leider verregneten Tag war der Sonntagberg, wo es die Möglichkeit zur Besichtigung der Basilika gab und die knapp 170 PädagogInnen und MitarbeiterInnen im Gasthaus Lagler kulinarisch verwöhnt wurden.

Danach ging es weiter zum Bildungszentrum Gleiß, wo die Gruppe sehr herzlich von den LeiterInnen und einzelnen PädagogInnen begrüßt wurden. In vier Gruppen aufgeteilt gab es Führungen durch das gesamte Schulgebäude. Die Volksschule, die Mittelschule, die Fachmittelschule für Sozial-

berufe und der Hort wurden von jeder Gruppe besichtigt und die LeiterInnen vor Ort stellten mit großer Freude „ihre“ Einrichtung vor und berichteten vom Alltag. Es gab die Möglichkeit zum fachlichen Austausch zwischen Kenyon und Gleiß. Alle Führungen endeten in der Klosterkirche Gleiß, wo alle gemeinsam einen Gottesdienst, geleitet von Pater Franz, feierten. Die Gemeinschaft beider Einrichtungen war deutlich spürbar und das Miteinander wirklich beeindruckend.

Mag. Martin Pfeiffer, Geschäftsführer beider Einrichtungen, und Sr. Judith Lehner, Oberin der Schwesterngemeinschaft ebenfalls beider Einrichtungen, betonten den gemeinsamen Weg und dankten allen PädagogInnen und Mitarbeitenden für ihren täglichen Einsatz. In beiden Häusern gibt es nicht nur äußerliche Gemeinsamkeiten, vielmehr ist auch der engagierte Einsatz für die Kinder und Jugendlichen in den Häusern das beeindruckende Gemeinsame, was das ursprüngliche Ziel im Sinne von Ordensgründerin Mutter Alfons Maria Eppinger verdeutlicht.

Im Anschluss an den Gottesdienst wurden langjährige PädagogInnen für 25 und 35 Jahre im Bildungszentrum Kenyongasse unter großem Applaus geehrt.

Bei der abschließenden Agape im Turnsaal der Schule stand allen ein reichhaltiges Buffet zur Verfügung und es gab die Möglichkeit für einen gemeinsamen Austausch. Gefühlt viel zu schnell stand der Aufbruch zurück nach Wien an der Tagesordnung.

Viele positive Rückmeldungen rundeten diesen gemeinsamen Besuch in Gleiß ab und alle betonten das Gemeinschaftsgefühl und das Gefühl des Willkommenseins. Der regnerische Tag tat dem Ganzen keinen Abbruch, im Gegenteil - einige MitarbeiterInnen freuen sich bald wieder Gleiß und den Sonntagberg mit seiner traumhaften Gegend zu besuchen.

Text und Fotos:
Mag. Manuela Wustinger,
Bildungszentrum Kenyongasse Wien



Die vertraute Atmosphäre eines Klassenzimmers, aber trotzdem neue Eindrücke: die Kolleginnen und Kollegen aus Wien auf Erkundungstour durch das Bildungszentrum in Gleiß.



In der beeindruckenden Klosterkirche Gleiß kamen die Mitarbeitenden beider Häuser für einen Gottesdienst zusammen, der auch Ausdruck des harmonischen Miteinanders war.



Die Gruppe vor historischen Mauern: das Florence-Nightingale-Krankenhaus ist für seine lange Geschichte, aber auch für innovative Konzepte in der Pflege bekannt.

Neue Perspektiven für Pflege und Versorgung

Fortbildungskurs besuchte traditionsreiches Florence-Nightingale-Krankenhaus in Kaiserswerth

Teilnehmende an der Weiterbildung „Leitung einer Station/eines Bereiches“ der Neumarkter Akademie für Gesundheits- und Sozialberufe unternahmen kürzlich einen Ausflug nach Kaiserswerth. Ziel war das traditionsreiche Florence-Nightingale-Krankenhaus der Kaiserswerther Diakonie, welches nicht nur für seine lange pflegerische Geschichte, sondern auch für innovative Konzepte in der Gesundheitsversorgung bzw. Pflege bekannt ist.

Vor Ort erhielten die Weiterbildungsteilnehmer*innen aus den Kliniken Neumarkt, Krankenhaus Martha-Maria St. Theresien und der Kreisklinik Roth, spannende und informative Einblicke in die pflegerische Arbeit der Klinik. Besonders beeindruckte die Besucher

das Projekt Ausbildungsstation, auf der Pflege- und Arzt-Auszubildende eigenverantwortlich zusammenarbeiten und so praxisnah auf ihre zukünftigen Aufgaben vorbereitet werden. Dieses Konzept zeigt, wie Nachwuchskräfte frühzeitig Verantwortung übernehmen und interprofessionelle Zusammenarbeit erleben können.

Ein weiterer Höhepunkt des Besuchs war die Vorstellung der Advanced Nursing Practitioners (ANPs) der Klinik. Die hochqualifizierten Pflegeexpertinnen und -experten sind in verschiedenen Bereichen der Klinik eingesetzt. Genauer erläuterten die ANPs der Anästhesie- und Intensivpflege ihre Tätigkeit und stellten deutlich klar, dass auch für ANPs die Arbeit am Bett mit



Patienten, Patientinnen und deren Angehörige stattfindet. Dabei wurde deutlich, welche Rolle ANPs in der modernen Klinikstruktur spielen und wie sie die Versorgungsqualität nachhaltig verbessern.

Ausbildungsstation mit innovativem Konzept

Der Ausflug hinterließ bei den Teilnehmenden bleibende Eindrücke und lieferte wertvolle Impulse für ihre Leitungsarbeit.

Text: Anne Bujnoch,
Neumarkter Akademie für
Gesundheits- und Sozialberufe

Hightech und Menschlichkeit in hochmodernen Räumen vereint

*Erfolgreiche Neueröffnung von Zentraler Notaufnahme und
Elektivem Behandlungszentrum im Sankt Vincentius Krankenhaus Speyer*



Mit zahlreichen Gästen aus Politik und Gesellschaft eröffnete der Vorstand der Krankenhaus-Stiftung, Dr. Wolfgang Schell, die hochmodernen Räumlichkeiten der Zentralen Notaufnahme und des Elektiven Behandlungszentrums. Foto: Florian Haberzettel

Im Sommer dieses Jahres wurde im Sankt Vincentius Krankenhaus Speyer ein bedeutender Meilenstein gefeiert: die feierliche Neueröffnung der vollständig sanierten Zentralen Notaufnahme (ZNA) und des modernisierten Elektiven Behandlungszentrums (EBZ). Mit einer beeindruckenden Eröffnungsfeier und einem bunten "Tag der offenen Tür" am Folgetag wurde das neue Herzstück der Patientenversorgung offiziell in Betrieb genommen und von über 500 Besucherinnen und Besuchern begeistert angenommen.

Nach nur zweieinhalb Jahren Umbauzeit entstand auf rund 900 Quadratmetern ein hochmoderner Bereich, der sowohl medizinisch als

auch gestalterisch neue Maßstäbe setzt. Die neue ZNA und das neue EBZ bieten nun zwanzig zeitgemäße Behandlungsräume, darunter einen Schockraum, mehrere Untersuchungs- und Eingriffsbereiche – auch für infektiöse Patienten mit separater Lüftungsanlage – sowie Erstversorgungs- und Verbandsräume. Hinzu kommen Nebenräume wie Personalbereiche, Arztbüros, Lager und Technikräume sowie barrierefreie Sanitäreinrichtungen.

In seiner Rede betonte Dr. Wolfgang Schell, Vorstand der Krankenhaus-Stiftung: „Die bauliche und konzeptionelle Neugestaltung ist ein Ausdruck des Selbstverständnisses unseres Krankenhauses, das sich als dem Menschen zugewandt, medi-

zinisch auf dem neuesten Stand und von christlichen Werten geprägt sieht.“ Zahlreiche Vertreterinnen und Vertreter aus Politik, Kirche und Gesellschaft sowie viele Mitarbeitende waren zur Einweihung gekommen, um diesen besonderen Moment gemeinsam zu feiern.

Am "Tag der offenen Tür" Anfang Juli verwandelte sich das Krankenhaus in einen Ort, der Begegnung, Medizin und Menschlichkeit auf eindrucksvolle Weise verband. Besucher konnten nicht nur die neuen Räumlichkeiten besichtigen, sondern sie erwartete ein umfangreiches Programm: Alle Kliniken und Therapiebereiche stellten ihr Leistungsangebot vor, die Schulen für Physio- und Ergotherapie sowie die Schule für Pflegeberufe informierten über die Ausbildung. Mehr als hundert Mitarbeitende waren an der Planung und Durchführung der beiden Festtage beteiligt und insgesamt dreißig verschiedenen Stände konnten besucht werden.

Ein besonderes Highlight waren die Live-Vorführungen im Schockraum, die anschaulich vermittelten, wie im Ernstfall lebensrettende Maßnahmen koordiniert und durchgeführt werden. Darüber hinaus konnten Gäste z.B. an Reanimationstrainings teilnehmen, medizinische Geräte ausprobieren oder sich im nachgestellten OP selbst als Chirurg versuchen. Auch Gesundheitschecks, Gipsverband aus Holz oder

die Technik auf der Intensivstation fanden viel Zuspruch. Hüpfburg, Kinderschminken und die beliebte „Kuscheltierpraxis“ mit eigener Apotheke sorgten für leuchtende Kinderäugen und strahlende Gesichter.

Besucher und Mitarbeitende waren sich einig: Es war ein gelungener Neustart – getragen von Teamgeist, Engagement, einer familiären Atmosphäre und dem festen Willen, Gesundheit nah am Menschen zu gestalten.

*Zum Glück nur eine Übung für das Publikum am "Tag der offenen Tür": ein junger Patient wird im neuen Schockraum im Sankt Vincentius Krankenhaus versorgt.
Foto: Noah Sawallisch*

*Text: Andrea Brönnner,
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Sankt Vincentius
Krankenhaus Speyer*



Ruhe für Geist und Hände

Nesteldecken auf der Intensivstation bringen mehr Lebensqualität für Patienten

Im Sankt Vincentius Krankenhaus Speyer kommen durch eine außergewöhnliche Zusammenarbeit Nesteldecken auf der Intensivstation zum Einsatz. Ergotherapeutin Alexandra Unruh, die seit 2023 auf der Intensivstation tätig ist, wünschte sich für unruhige Patientinnen und Patienten, z.B. mit Demenz oder Delir, Nesteldecken einzusetzen. Diese speziellen Fühldecken, die dem natürlichen Bewegungsdrang der Hände eine sichere Beschäftigung bieten, sollten hübsch und kreativ sein.

Über die Krankenhausseelsorge entstand der Kontakt zu Gabriele Luksch aus dem Schreibbüro, die gemeinsam mit ihrer langjährigen Freundin Angelika Hiehn seit Jahrzehnten mit großer Leidenschaft näht. Gemeinsam mit Alexandra Unruh entwickelten sie aufwendig gearbeitete, individuell gestaltete Nesteldecken aus unterschiedlichen Stoffen, Knöpfen, Kordeln und weiteren sensorisch ansprechenden Materialien – jede ein Unikat, mit viel Liebe zum Detail.

Die erste Decke wurde bereits erfolgreich bei einer Patientin eingesetzt. Das Ergebnis: weniger Unruhe, mehr Orientierung und ein sichtbares Wohlbefinden. Die Patientin wandte sich von medizinischen Geräten ab und beschäftigte sich mit der Decke – ein stiller, aber bedeutender Erfolg.

Für Luksch und Hiehn ist das Projekt eine Herzensangelegenheit: „Solange unser Stoff-Fundus reicht, nähen wir weiter!“ Die beiden bringen nicht nur technisches Know-how, sondern auch großes Einfühlungs-

vermögen mit – ein Gewinn für Patienten und Klinikteam gleichermaßen. Ein inspirierendes Beispiel dafür, was entstehen kann, wenn Fachkompetenz, Menschlichkeit und Kreativität Hand in Hand gehen.

*Text und Fotos: Andrea Brönnner,
Presse- und Öffentlichkeitsarbeit*



Teamwork als therapeutische Unterstützung dank Gabriele Luksch, Alexandra Unruh und Angelika Hiehn (von links nach rechts).

Anlaufstelle "PIA" Seelische Gesundheit braucht Nähe

Psychiatrische Institutsambulanz (PIA) im Krankenhaus Zum Guten Hirten Ludwigshafen weiter ausgebaut

Mit der neuen erweiterten Psychiatrischen Institutsambulanz (PIA) als zentraler Baustein im Behandlungsangebot reagiert die Klinik für Psychiatrie und Psychotherapie im Krankenhaus Zum Guten Hirten in Ludwigshafen auf den steigenden Bedarf an intensiver ambulanter psychiatrischer Versorgung in Ludwigshafen und im Rheinpfalz-Kreis.

Bisher wurden schwer psychisch erkrankte Patientinnen und Patienten von den Fachärztinnen und -ärzten der Klinik zusätzlich zu ihrer stationären Tätigkeit betreut. Ziel der PIA war und ist es, eine kontinuierliche, engmaschige Begleitung insbesondere von chronisch erkrankten Menschen sicherzustellen und Krankenhausaufenthalte möglichst zu vermeiden oder zu verkürzen. Sie richtet sich vor allem an Betroffene, die keinen geeigneten Facharzt finden oder aus der stationären Versorgung entlassen werden und weiter Unterstützung benötigen. Die Behandlung erfolgt auf Grundlage gesetzlich definierter Kriterien.

Leiterin der neu strukturierten Institutsambulanz ist Oberärztin Conny Grimmer, Fachärztin für Psychiatrie und Psychotherapie. Unterstützt wird sie von einem multiprofessionellen Team aus zwei Psychologinnen, zwei Fachärzten, Pflegekräften, Ergotherapeuten, Sozialarbeitern sowie der Mitarbeiterin Virginia Berst, die das eigens eingerichtete Sekretariat leitet. Für die ambulanten Behandlungen wurden mehrere Behandlungsräume sowie ein kleiner Wartebereich geschaffen.

Die PIA bietet nicht nur ärztliche und psychologische Einzelbehandlungen, sondern auch niederschwellige Gruppenangebote wie eine wöchentliche Frühstücksgruppe und ein monatliches Patientencafé. Weitere therapeutische Gruppen, darunter psychoedukative Angebote, sind bereits in Planung. Ein spezielles Angebot innerhalb der PIA ist auch die Gedächtnisambulanz zur Diagnostik und Behandlung von Demenzerkrankungen.

„Wir möchten, dass unsere Patientinnen und Patienten auch nach einem stationären Aufenthalt bestmöglich weiter betreut werden“, betont Conny Grimmer. Dieses Ziel wird auch

durch das Konzept der „Heimatstation“ unterstützt: Betroffene werden bei stationären Aufenthalten stets auf derselben Station aufgenommen, um ein stabiles Vertrauensverhältnis zu den Mitarbeitenden aufzubauen – ein wichtiger Beitrag zur Genesung. Daher unterstützt auch weiterhin das jeweilige Pflegeteam der Psychiatrischen Stationen bei der ambulanten Versorgung, zum Beispiel bei der Verabreichung von Depotmedikation. Die enge Zusammenarbeit mit Hausärzten sichert darüber hinaus die medizinische Basisversorgung, etwa bei Laboruntersuchungen oder bildgebender Diagnostik.

Ein weiteres Arbeitsfeld der PIA ist die aufsuchende ambulante Hilfe in Einrichtungen der Lebenshilfe Ludwigshafen sowie neu im Caritas-Förderzentrum St. Johannes in Ludwigshafen. Hier finden in regelmäßigen Abständen Visiten statt, um schwer beeinträchtigten Menschen auch außerhalb der Klinik eine psychiatrische Betreuung zu ermöglichen.

Die Nachfrage nach ambulanter psychiatrischer Behandlung ist groß – sowohl aus Ludwigshafen als auch aus der weiteren Region. Solange Kapazitäten vorhanden sind, steht die PIA allen offen, die akute Hilfe benötigen. Die Rückmeldungen zeigen: Die Patientinnen und Patienten sind dankbar für die intensive, persönliche Betreuung, die ihnen durch die PIA zuteil wird.

Text und Foto: Andrea Brönner, Presse- und Öffentlichkeitsarbeit, Krankenhaus Zum Guten Hirten Ludwigshafen



PIA mit neuer Leitung und einem starken, interdisziplinären Team (v.r.n.l.) Conny Grimmer (Leitung), Claudia Küchler (Sozialdienst), Virginia Berst (Sekretariat); nicht im Bild: Maria Csaki (Psychologin), Luisa Thormaehlen (Psychologin), Lina Flüs (Assistenzärztin), Jeyhuna Mammadova (Assistenzärztin), Christine Kneschk (Vertretung Sekretariat), Yvonne Jacquemien (Pflege), Irene Boller (Ergotherapie), Marion Ditte (Sozialdienst)



Gemeinschaft erleben und Kraft schöpfen: die Quellentage als spiritueller Impulsgeber

Vom Kloster Bühl nach Oberbronn führte der Pilgerweg für Mitarbeitende des St. Josefs Krankenhaus Balserische Stiftung



Wenn der Chef ein Selfie macht, darf die Reisegruppe im Hintergrund nicht fehlen: die Pilgerinnen und Pilger auf den historischen Spuren von Mutter Alfons Maria.

Zum zweiten Teil der „Quellentage“ begaben sich die Mitarbeitenden der mittleren Führungsebene des St. Josefs Krankenhaus Balserische Stiftung auf eine besondere Pilgertour zunächst zum Kloster Bühl in die Pfalz. Nach einem gemeinsamen Abendessen gab es erste Gespräche in einer offenen, lebendigen Stimmung, die den Geist der kommenden Tage prägte.

Der nächste Tag stand für die sechzehn Teilnehmenden ganz im Zeichen der Pilgerschaft. Nach einem kräftigenden Frühstück machte sich die Gruppe auf den Weg nach Niederbronn. Dort wurden die Taufkirche, das Geburtshaus und das Kreuz von Reichshofen besucht – Orte, die die Geschichte der Kongregation der Schwestern vom Göttlichen Erlöser atmen und den Blick weit

über den Alltag hinaus öffnen. Gestärkt durch ein gemeinsames Mittagessen führte die Reise weiter zum Klösterle, entlang des Weges nach Oberbronn bis hin zum Kloster Oberbronn. Am Abend versammelten sich alle im Saal Mutter Alfons Maria, wo die vielfältigen Eindrücke in einem intensiven Austausch nachwirkten.

Der dritte Tag begann nach dem Frühstück mit einer eindrucksvollen Führung durch das Kloster Oberbronn, die nicht nur architektonische Schönheit offenbarte, sondern auch spirituelle Tiefe. Ein reichernder Austausch

mit dem Generalrat verlieh dem Programm eine besondere Note. Nach stärkenden Pausen und einem spirituellen Abschluss hieß es schließlich: Abschied nehmen – reich beschenkt mit neuen Gedanken und Impulsen für das Miteinander im Alltag.

Den eigenen Horizont weiten

Die „Quellentage“ sind für unsere Mitarbeitenden eine wertvolle Gelegenheit, den eigenen Horizont zu weiten. Sie geben Einblick in längst vergangene Zeiten und führen an geschichtsträchtige Orte, die Inspiration und Ruhe zugleich schenken. Zugleich bieten sie den Mitarbeitern und Mitarbeitern der mittleren Führungsebene Gelegenheit, sich in einem anderen Kontext zu begegnen und auszutauschen. Wir freuen uns schon jetzt auf die nächsten Quellentage im kommenden Jahr!

Text und Fotos: Andreas Leipert,
Geschäftsführer St. Josefs
Krankenhaus Balserische Stiftung



Wo sich ein Tor öffnet, tun sich neue Wege auf: die Klosterführung in Oberbronn schenkte den Teilnehmenden nicht nur einen Blick in die Geschichte, sondern auch spirituelle Impulse für ihre tägliche Arbeit.



Gezielte Behandlung nach Stürzen und Brüchen im hohen Lebensalter

Alterstraumazentrum DGU® des St. Josefs Krankenhaus Balserische Stiftung zum dritten Mal erfolgreich rezertifiziert

Die Fachabteilung „Alterstraumatologie“ des St. Josefs Krankenhaus Balserische Stiftung wurde erneut als Alterstraumazentrum DGU® von der Deutschen Gesellschaft für Unfallchirurgie anerkannt und zum dritten Mal in Folge rezertifiziert.

Das Siegel, das das St. Josefs Krankenhaus Balserische Stiftung seit seiner Erstzertifizierung im Mai 2016 als erstes Alterstraumazentrum im Landkreis Gießen innehat, bestätigt erneut die kontinuierliche und hohe Qualität der Versorgung von betagten Patienten nach einer Unfallverletzung durch die enge Kooperation zwischen den Abteilungen Unfallchirurgie und Geriatrie. Das Siegel gilt bis 2028.

Die beiden Leiter der Alterstraumatologie, Dr. med. Andreas Vorberg, Chefarzt der Unfallchirurgie,

und Dr. med. Stefan Steidl, Chefarzt der Geriatrie und stellvertretender Ärztlicher Direktor, freuten sich über den Erfolg, der eine „großartige Teamleistung“ ist. Zu betonen sei hier das sehr gute Zusammenspiel mehrerer Fachabteilungen und Bereiche, die gemeinsam eine erfolgreiche Versorgung der betagten Patienten ermöglichen. Das sind neben den unfallchirurgischen und geriatrischen Teams der Medizin und Pflege die Teams der OP- und Anästhesie-Abteilung, der Intensivstation und der Zentralen Notaufnahme (ZNA).

Zudem alle Mitarbeitenden der Ergo- und Physiotherapie-Abteilung, des Sozialdienstes, der Röntgenabteilung sowie der Psychologie und Logopädie. „Ohne ihren alltäglichen Beitrag wäre diese erfolgreiche Rezertifizierung nicht möglich gewesen“, betonten die Chefarzte. Ein

Dank ging außerdem an den Rettungsdienst des Landkreises Gießen.

Auch im Audit-Bericht wurden die beteiligten Bereiche und Mitarbeitenden lobend hervorgehoben. Hierin heißt es: „Der Zentrumsgedanke ist spürbar und wird getragen durch die hohe Motivation und das Engagement der Mitarbeiter in der Behandlung und zentralen Versorgung des Patienten. Strukturen wurden kontinuierlich angepasst und bedarfsgerecht verbessert.“

Aufgrund der ärztlichen Leitung der Zentralen Notaufnahme durch Chefarzt Dr. Steidl

als Internisten ist sichergestellt, dass sich der alterstraumatologische Patient bereits ab der Einlieferung in direkter interdisziplinärer Behandlung mit der Unfallchirurgie und Geriatrie befindet und bis zur Entlassung verbleibt. Begünstigend in der Behandlung wirkt sich auch die räumliche Nähe der Unfallchirurgie zur Intensivstation und dem OP-Trakt aus. „Während ihres gesamten Krankenhausaufenthaltes werden die Patientinnen und Patienten von den unfallchirurgischen und geriatrischen Ärzten im Verlauf gemeinsam interdisziplinär und interprofessionell visitiert und behandelt und es wird eine entsprechende Weiterbehandlung festgelegt“, erläuterten die Chefarzte. „Diese enge Verzahnung sorgt für eine optimale Versorgung des Patienten – ohne dass sie in ein anderes Haus verlegt werden müssen“.

„Wir haben erneut alle Anforderungen eines modernen Alterstraumazentrums erfüllt. Die Patienten erhalten die Sicherheit, dass sie auf einen festgelegten Qualitätsstandard vertrauen können.“ konstatierten die Chefarzte. Einen besonderen Dank richteten sie an die beiden Koordinatoren des Alterstraumazentrums: Farouq Rashid, Leitender Oberarzt der Unfallchirurgie, und Alexander Malcherek, Leitender Oberarzt der Geriatrie, außerdem an Funktionsoberärztin Lysann Reimann. Sie haben den Rezertifizierungsprozess mit unterstützt und betreuen die Patienten des Alterstraumazentrums interdisziplinär.

Text und Foto: Annina Müller,
Unternehmenskommunikation
St. Josefs Krankenhaus
Balserische Stiftung



Das interdisziplinäre Team lebt den Zentrumsgedanken: Farouq Rashid, leitender Oberarzt der Unfallchirurgie und Zentrumskoordinator ATZ, Dr. med. Andreas Vorberg, Chefarzt der Unfallchirurgie und Alterstraumatologie, Dr. med. Stefan Steidl, Chefarzt der Geriatrie und Alterstraumatologie sowie stellvertretender Ärztlicher Direktor und ärztlicher Leiter der ZNA, Funktionsoberärztin Lysann Reimann, Alexander Malcherek, leitender Oberarzt der Geriatrie und Zentrumskoordinator ATZ (von links nach rechts).

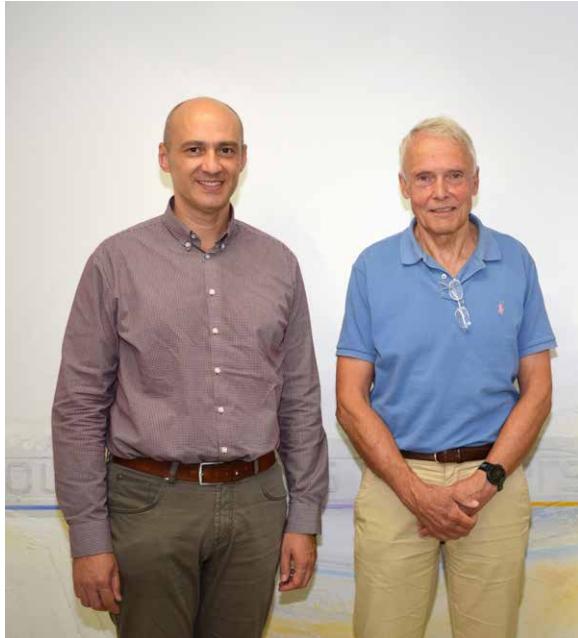
Konsiliararzt Professor Padberg stärkt das Team der Chirurgie

Der erfahrene Operateur ist ein Gewinn für die Allgemein-, Visceralchirurgie und Proktologie

Seit Oktober 2023 verstärkt Prof. Dr. Dr. h.c. Winfried Padberg als Konsiliararzt die Fachabteilung der „Allgemein-, Visceralchirurgie und Proktologie“ am St. Josefs Krankenhaus Balserische Stiftung, die unter der Leitung von Chefarzt doctor-medic Sorin Şerban steht. Die Bilanz dieser Zusammenarbeit fällt nach über eineinhalb Jahren durchweg positiv aus: Die chirurgische Expertise des langjährigen Direktors der Klinik für Allgemein-, Viszeral-, Thorax-, Transplantations- und Kinderchirurgie am UKGM in Gießen hat die Versorgung am Standort weiter bereichert.

„Mit Professor Padberg und Chefarzt doctor-medic Şerban arbeiten zwei herausragende Chirurgen in enger Abstimmung zusammen. Das gesamte chirurgische ärztliche Team der Fachabteilung deckt ein breites operatives Spektrum ab und ergänzt sich optimal. Das kommt vor allem den Patientinnen und Patienten zugute, die unsere medizinische Unterstützung in Anspruch nehmen.“, bilanziert Geschäftsführer Andreas Leipert.

Chefarzt doctor-medic Şerban schätzt die Kooperation mit dem erfahrenen Konsiliararzt: „Professor Padberg ist ein exzellenter Visceralchirurg und Operateur mit sehr großer Expertise. Die Zusammenarbeit mit ihm ist für unser Haus ein großer Gewinn – sowohl für unser Team als auch für unsere Patientinnen und Patienten.“



Professor Winfried Padberg (rechts) ist Spezialist für komplexe Operationen im Bauchraum. Chefarzt doctor-medic Sorin Şerban schätzt seine Expertise.

Gemeinsam mit unserem chirurgischen Team sind wir ein verlässlicher Partner für die Zuweiser in der Region.“

Die operativen Schwerpunkte von Prof. Padberg liegen auf der Viszeral- und Thoraxchirurgie, also der Bauch- und Brustkorbchirurgie, hier insbesondere auf der Entfernung von gut- und bösartigen Tumoren sowie auf der Reparation von Brüchen der Bauchwand und des Zwerchfells.



Mehr zum Leistungsspektrum der Fachabteilung der „Allgemein-, Visceralchirurgie und Proktologie“ am St. Josefs Krankenhaus Balserische Stiftung finden Sie hier

Aber auch die Resektion von Lebertumoren ist ein bevorzugtes Gebiet des erfahrenen Chirurgen. Der emeritierte Professor betont: „Ich bin für alle Patienten gleichermaßen da – die Zuweiser in der Region können sowohl gesetzlich als auch privatversicherte Patienten zu mir senden.“ Zudem steht er im Rahmen seiner wöchentlichen Sprechstunde für Zweiteinigungen zur Verfügung. „Das St. Josefs Krankenhaus Balserische Stiftung ist ein hervorragend geführtes Haus mit hoher fachlicher Qualität und engem Bezug zur Region. Ich freue mich, hier als Teil eines engagierten Teams zur Versorgung der Patientinnen und Patienten beitragen zu können“, unterstreicht Prof. Padberg.

*Text und Foto: Annina Müller,
Unternehmenskommunikation
St. Josefs Krankenhaus
Balserische Stiftung*

Neue Notaufnahme im St. Josefs Krankenhaus Balserische Stiftung feierlich eröffnet



Die Eröffnung der neuen Zentralen Notaufnahme (ZNA) im St. Josefs Krankenhaus Balserische Stiftung war nicht nur ein voller Erfolg, sondern auch ein echtes Highlight für das ganze Haus. Mit viel Herzblut, Teamgeist und Engagement wurde gemeinsam der große Tag gefeiert, verbunden mit einem „Tag der offenen Tür“ für die Öffentlichkeit. Nach dem symbolischen Durchschneiden des roten Eröffnungsbandes segnete Pfarrer Wehner die neuen Räumlichkeiten.

Mit der neuen ZNA bietet die Klinik den Patientinnen und Patienten eine noch bessere Versorgung in moderner Umgebung mit kurzen Wegen und einem starken Team an ihrer Seite.

Text und Fotos:
Annina Müller, Unternehmenskommunikation
St. Josefs Krankenhaus Balserische Stiftung

Wenn das Glück die Kugel rollen lässt

Casinoabend im Theresianum
Fürstenfeldbruck mit einem
Hauch von Las Vegas



„Rien ne va plus!“ hieß es wieder einmal im Alten- und Pflegeheim Theresianum in Fürstenfeldbruck. Bewohner und Bewohnerinnen waren zum Casinoabend in die Cafeteria eingeladen.



Beim Roulette flogen die Jetons nur so über die Spielfläche und die Spannung war förmlich greifbar. Wer keine Lust auf die kleine Kugel hatte, konnte sein Glück beim Pferderennen versuchen. Die Pferde hatten an diesem Abend viel zu tun, Runde um Runde gingen sie an den Start, um als erstes in Ziel zu galoppieren. Abgerundet wurde das Angebot am Kartentisch durch Rommé.

Für das leibliche Wohl war auch gesorgt und die Spielerinnen und Spieler konnten sich stilecht mit Häppchen und Sekt stärken.

*Text und Fotos auf dieser Seite: Anett Menzel,
Ansprechpartnerin für das Ehrenamt,
Alten- und Pflegeheim Theresianum Fürstenfeldbruck*

Frau Holle sorgt für märchenhafte Stimmung

Mit viel Herzblut und Spielfreude schlüpften Mitarbeiter aus dem Alten- und Pflegeheim Theresianum in Fürstenfeldbruck in ihre Kostüme für eine Theateraufführung von „Frau Holle“.

Im Klassiker frei nach den Gebrüder Grimm begeisterten Goldmarie, Pechmarie, die Stiefmutter, der Erzähler, der Hahn und natürlich Frau Holle das Publikum. Ein Teil der Requisiten hatten Bewohnerinnen und Bewohner zusammen mit dem Team in der wöchentlichen Kreativrunde angefertigt.

Das engagierte Spiel kam so gut an, dass bereits nach weiteren Aufführungen gefragt wird.



Eine Boutique auf Rädern bringt Stil und Selbstwert

Das „Modemobil“ weckte Lust auf die neue Herbst- und Winterkollektion

Die Lust am Shoppen, die Freude, sich etwas zu kaufen oder zu gönnen, wird durch mangelnde Mobilität im Alter oft ausgebremst. Dabei macht ein neues Kleidungsstück oder das Auswählen von Parfüm oder Schokolade nicht nur Freude, sondern sind auch ein Stück Lebensqualität.

Deshalb kommt das „Modemobil“ mit einer großen Auswahl an hochwertiger Kleidung regelmäßig ins Alten- und Pflegeheim Theresianum in Fürstenfeldbruck. Diesmal mit der Herbst- und Winterkollektion. Die Bewohner und Bewohnerinnen hatten sichtlich Spaß am Stöbern und Kaufen.

Seit kurzer Zeit ist im Theresianum auch die „Bringliesl“ im Haus: Pflegeprodukte, Süßigkeiten, Zeitschriften usw. können online bestellt werden. Geliefert wird dann in einer persönlichen Tüte, die Lust aufs Auspacken macht.

Text und Foto:

Anett Menzel, Ansprechpartnerin für das Ehrenamt, Alten- und Pflegeheim Theresianum Fürstenfeldbruck



Unterwegs mit den Fahrrad-Rikschas

In den Sommermonaten lud die Bürgerstiftung Fürstenfeldbruck die Bewohnerinnen und Bewohner des Theresianums wieder zu kostenlosen Fahrrad-Rikscha-Fahrten ein. Rund eine Stunde wurden die Fahrgäste per Velo an ein Ziel ihrer Wahl kutschiert. Ein herzliches Dankeschön dafür an die Bürgerstiftung!

Text und Foto:

Anett Menzel, Ansprechpartnerin für das Ehrenamt, Alten- und Pflegeheim Theresianum Fürstenfeldbruck



Jung und Alt freuen sich gleichermaßen auf die umweltfreundliche Ausfahrt durchs schöne Fürstenfeldbruck.

Dienstjubiläum von Geschäftsführer Armin Seefried

Das Team des Theresianums sagt "Danke" für 25 Jahre Treue!



SAM Teamtage 2025





Kräuter-Gnocchi mit Kürbiskernen, Cherrytomaten, Erbsen und Zucchini

Zutaten für 4 Portionen:

- 2 Packungen Gnocchi (gibt es ungekühlt im Supermarkt bei den Teigwaren zu kaufen)
- 1 Packung Kräuterfrischkäse
- 200 g Kirschtomaten
- 1 mittelgroße Zucchini
- 100 g TK Erbsen
- Rapsöl
- 4 EL Kürbiskerne
- Gemüsebrühepulver, Salz, Pfeffer
- Optional: 2 EL grünes Pesto



Zubereitung:

Zucchini in Würfel oder Scheibchen schneiden, Kirschtomaten halbieren.

Gnocchi nach Packungsanweisung kochen, etwa 100 ml vom Kochwasser aufbewahren.

Die Zucchini in 1 EL Rapsöl anbraten bis sie leicht braun wird, dann die Erbsen hinzufügen und mit den Pastawasser ablöschen.

Jetzt den Kräuterfrischkäse hinzufügen und unter Rühren eine cremige Soße zubereiten, nach Belieben kann die Konsistenz mit Wasser angepasst werden.

Nun die fertig gegarten Gnocchi und die halbierten Kirschtomaten zur Soße hinzufügen.

Gewürzt wird mit 2 TL Gemüsebrühepulver, Salz und Pfeffer nach Wahl, optional können 2 EL grünes Pesto hinzugefügt werden.

Die Kürbiskerne ohne Öl ganz kurz in einer Pfanne anrösten und über die Gnocchi streuen. Fertig!

Das Team der Küche aus dem
St. Josefs Krankenhaus Balserische Stiftung
in Gießen wünscht guten Appetit!

Weite, Licht und Berge: Balsam für Leib und Seele



Mit dem Blick vom Alten- und Pflegeheim Haus St. Anna in Rohrdorf/Thansau auf die Chiemgauer Alpen verabschieden wir uns für diese Ausgabe von unseren Leserinnen und Lesern und wünschen Ihnen für die kommenden Monate eine gute Zeit! Die nächste Ausgabe der „mitgehen“ erscheint Mitte 2026.

Foto: Anja Müller

Impressum

Herausgegeben im Auftrag der Schwestern vom Göttlichen Erlöser (Niederbronner Schwestern) Provinz Deutschland
KdöR, Oedenberger Straße 83, 90491 Nürnberg, von: Sr. Sofie Lex (Nürnberg), Andrea Brönner (Speyer), Roman Salzer (Neumarkt), Mag. Manuela Wustinger (Wien), Ilja Steinbock (Neumarkt)

Redaktionsleitung: Anja Müller (Neumarkt), Kontakt: mitgehen@tge-online.de

Layout/Design: www.katringeiss.de, Druck: Druckerei Bögl

Erscheinungstermine: zweimal jährlich

Gender-Hinweis: In der vorliegenden Publikation variiert je nach Textautor:in die Verwendung von geschlechtersensibler Sprache.
Die verkürzte Sprachform beinhaltet keine Wertung.