

HANAUERLAND

Journal

Neues aus dem AWO-Seniorenzentrum Hanauerland

»ABER BITTE MIT SAHNE«

Kuchenrezepte zum Schlemmen

MIT 66 FÄNGT DAS LEBEN ERST AN

Bringen Sie Schwung in Ihre Freizeit



SPIELEABEND

Fröhliche Spielrunden in den
Wohngruppen



Seniorenzentrum
Hanauerland
Rheinau-Freistett



Michaela Ludwig
Einrichtungsleiterin

Liebe Leserinnen und Leser,

»Neues Jahr, neues Glück!« Das war auch das Motto unserer Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter und unserer Bewohnerinnen und Bewohner für 2022. Frischen Mutes sind wir in das Jahr 2022 gestartet. Doch der Gegenwind ließ nicht lange auf sich warten und die begleitende Situation, es sind nun schon zwei Jahre, dämpfte das gute Gefühl etwas.

Allerdings stecken wir den Kopf nicht in den Sand, und das sollten Sie auch nicht. Immer mehr Menschen sind geimpft, Treffen sind erlaubt und auch die Gastronomie ist geöffnet. Darüber sind wir natürlich mehr als froh und die Hoffnung ist groß, dass dies auch so bleibt.

Haben Sie sich für das neue Jahr Ziele gesetzt oder etwas Bestimmtes vorgenommen? Unser Vorsatz ist es, fit zu bleiben oder auch zu werden, sowohl körperlich als auch geistig. Sie sind herzlich dazu eingeladen, unser Ziel auch zu Ihrem zu machen. Hierfür haben wir ab Seite 4 einige Freizeitbeschäftigungen zusammengetragen, die in jedem Alter machbar sind. Und nach der Anstrengung für Kopf und Körper sollte eine Belohnung warten. Ein Kuchen ist da sicherlich eine gute Wahl; falls Sie noch ein paar Rezeptideen brauchen, helfen Ihnen unsere Bewohnerinnen ab Seite 8 mit ihren ganz persönlichen Lieblingsgerichten gerne weiter.

Neben Leckereien, Knobeln und Sport erfahren Sie auch, was sonst Spannendes in den Häusern passiert ist.

Ich wünsche Ihnen viel Spaß beim Lesen und bitte bleiben Sie gesund.

Michaela Ludwig
Ihre Michaela Ludwig

ALLGEMEIN

Mit 66 fängt das Leben erst an 4
Bringen Sie Schwung in Ihre Freizeit

SPEZIAL

»Aber bitte mit Sahne« 8
Kuchenrezepte zum Schlemmen

AKTUELL

Das Kaffeekränzchen geht weiter 12
Weitere köstliche Süßspeisen

Altona 14
Redensarten und Wissenswertes 1

Gesucht: 15
Ehrenamtliche Fahrrad-Rikscha-Fahrer (m/w/d)

Spielabend 16
Fröhliche Spielrunden in den Wohngruppen

Torschlusspanik 17
Redensarten und Wissenswertes 2

Kreuzworträtsel 18

IHR AWO-SENIORENZENTRUM STELLT SICH VOR

Ihre Ansprechpartner/innen auf einen Blick 19



4



8



16

MIT 66 FÄNGT DAS LEBEN ERST AN

**Bringen Sie Schwung
in Ihre Freizeit**

Fußball spielen, Turnen oder Musik sind Hobbys, die einen oft in der Jugend begleiten. Im Alter sinkt die Motivation für eine spannende Freizeitgestaltung häufig. »Das kann ich jetzt eh nicht mehr machen« oder »viel zu anstrengend« sind Sätze, die vielleicht sogar Sie selbst schon oft gesagt oder gedacht haben. Doch gerade im Alter ist es wichtig, den Körper, den Geist und auch die Seele auf Trab zu halten.

Natürlich sind alle Menschen unterschiedlich, auch was ihre körperliche oder geistige Verfassung betrifft. Deshalb sollten Sie in sich hineinhorchen und schauen, mit welcher Beschäftigung Sie sich am wohlsten fühlen, doch Möglichkeiten gibt es viele! ➤

»Drei mal drei macht neune«: Lassen Sie das Gehirn joggen

Wer seinem Körper eher Entspannung gönnen möchte oder muss, der kann den Kopf fordern. Stumpfe Rechenaufgaben zählen nicht zu den spannendsten Beschäftigungen, aber wenn Sie Zahlen gegenüber nicht abgeneigt sind, wie wäre es dann mit einer Runde Sudoku? Das knifflige Rätselspiel wurde in den 80ern in Japan populär und begeistert bis heute viele Menschen. Es besteht aus einem Raster aus 9 x 9 Feldern, das zusätzlich noch in kleine 3 x 3-Kästchen unterteilt ist. Ihr Ziel beim Knobeln ist es, dass die Zahlen von 1 bis 9 in jeder Zeile, Spalte und in jedem kleinen Block nur ein einziges Mal vorkommen. Das kann sich teilweise sehr schwierig gestalten, es gibt allerdings auch einfachere Varianten für Einsteigerinnen und Einsteiger.

Sie sind eher der visuelle Typ? Na, zum Glück gibt es Puzzles! Vielleicht fragen Sie sich jetzt, ob dieses Hobby wirklich den Kopf fordert. Aber es gibt unterschiedliche Puzzle-Arten und oft ist es gar nicht so einfach, die passenden Teile zu finden und zusammenzusetzen, um am Ende ein tolles Gesamtbild zu haben. Puzzeln ist eine schöne Form des Gehirnjoggings, denn schlussendlich können Sie sehen, was Sie geschafft haben. Die Motive können Sie selbst aussuchen und wenn sie Ihnen besonders gut gefallen – ab in einen Rahmen damit und an die Wand: Deko mit Köpfchen.

Wo wir schon bei der Deko sind: Haben Sie sich bereits an der Nadel versucht? Häkeln, Stricken oder Nähen hält nicht nur den Kopf fit, sondern sorgt auch noch für schöne Unikate in den Wohnräumen oder in Ihrer Garderobe – Ihrer Kreativität sind dabei keine Grenzen gesetzt!

Fit wie ein Turnschuh

Wenn Sie sich eher zu den körperlich fitten Menschen zählen und möchten, dass das so bleibt, dann haben Sie auch im Alter noch Möglichkeiten, sich auszuleben. Wahrscheinlich funktioniert Hürdenlauf nicht mehr so gut, doch Yoga oder Pilates kommen durchaus infrage. Die Mischung aus bewusster Atmung und fließenden, kontrollierten Bewegungen hält Sie fit und sorgt für eine positivere Lebenseinstellung. Außerdem sind Yoga- und Pilates-Übungen sehr gelenkschonend. Um sicherzugehen, dass Sie die einzelnen Bewegungen korrekt ausführen, empfiehlt es sich, einen Kurs zu belegen.

Wussten Sie, dass man auch im Sitzen tanzen kann? Für alle, die in ihren Bewegungen eingeschränkt sind, gibt es den Sitztanz. Schwungvolle Arme, ein kreisender Oberkörper und einfach mal die Schultern ausschütteln bei lauter Musik. Eine Beschäftigung, die in der Gruppe noch mehr Spaß macht.

»Ich ging einmal spazieren«, trällerte Friedrich Silcher bereits 1851. Also nehmen Sie doch öfter mal die Beine in die Hand und schlendern los zu einem Spaziergang. In der Natur unterwegs zu sein, tut der Seele und dem Körper gut. Das Tempo können Sie einfach selbst bestimmen, je nach Lust und Tagesform.

Balsam für die Seele

Kreativ zu werden, ist ein Garant für positive Gefühle, und die Zeit fliegt nur so dahin. Und ja, im Alter kann man auch noch ein Instrument lernen, wenn man das möchte. Sie brauchen wahrscheinlich mehr Geduld und Durchhaltevermögen, doch dann lassen sich Erfolge sehen und Musik ertönt.

Wenn Ihre Frustrationsgrenze eher gering ist, dann können Sie trotzdem kreativ werden und malen. Hier kann sich jeder Mensch ausleben, denn es gibt viele verschiedene Techniken. Aquarell, Pastell, Acryl, Öl, Kohle oder einfach Tusche und Buntstifte – da lässt sich auch für Sie etwas finden. Wer beim Malen lieber an die Hand genommen werden möchte, kann sich eines der unzähligen Erwachsenen-Malbücher besorgen. Die Motive reichen von feingliedrigen Mandalas bis hin zu simplen Tierbildern.

Sie sehen also, auch im Alter gibt es noch vieles, das Sie regelmäßig in Ihren Alltag integrieren können, um das Leben etwas bunter und aktiver zu gestalten. Denn sowohl der Geist als auch der Körper sollten hin und wieder gefordert werden – und zusätzlich bringt so ein Hobby Freude und Freunde.



»ABER BITTE MIT SAHNE«

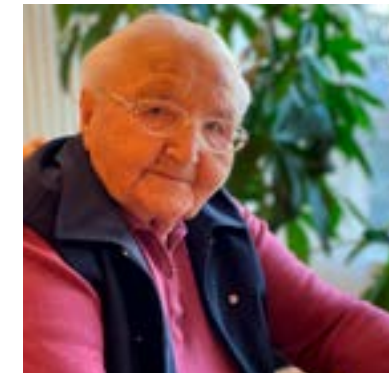
Kuchenrezepte zum Schlemmen

Bei Süßwaren, Gebäck und Kuchen denkt man heute häufig nur an die Kalorien, die nach dem Verspeisen auf der Hüfte landen. Dabei ist das Backen selbst eine hervorragende Beschäftigung, um den Kopf fit zu halten, und das Naschen hinterher macht dazu auch noch glücklich, zufrieden und satt. Und jeder weiß: Nirgends lässt sich so gut Klatsch und Tratsch bequatschen wie bei einem Stück Torte!

Damit Sie und auch wir wieder mehr zum leckeren Kuchenstück greifen, stellen nun einige Bewohnerinnen ihre Lieblingsrezepte zum Nachbacken vor.



FOTO: ISTOCK.COM/OLGA KR



Schwarzwälder Kirschtorte

von Irmgard Mast

Irmgard Mast hatte zwei Tage nach dem Gespräch über ihr Lieblingsrezept Geburtstag. Und was meinen Sie, welchen köstlichen Kuchen ihre Tochter ihr da wohl mitgebracht hat? Eine Schwarzwälder Kirschtorte nach dem Rezept ihrer Mutter. Das Talent zum Backen hat sich wohl vererbt, denn Frau Masts Tochter ist sogar so begabt, dass sie 2006 im SWR3 als »Bäckerin« in Erscheinung trat, in der Sendung »Kaffee und Tee«. Damit Sie sich nun auch von der herrlichen Torte überzeugen können, hier das Rezept:

ZUTATEN

6 Eier
180 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
2 gestr. Teelöffel Backpulver
180 g Mehl
1 Becher Sahne
1 Glas Sauerkirschen
etwas Stärke
etwas Kirschwasser
Sahnesteif
Schokoraspeln

ZUBEREITUNG

Eier trennen. Das Eigelb mit etwas Wasser, dem Zucker und einem Päckchen Vanillezucker sämig schlagen. Das Eiweiß zu Eischnee schlagen. Das Mehl unter die Eigelbmasse heben und den Eischnee hinzufügen. Eine Springform mit Backpapier ausschlagen, die Teigmasse hineingeben und bei 180 °C 30 bis 40 Minuten backen. Den noch warmen Tortenboden aus der Springform herausnehmen und abkühlen lassen. Am nächsten Tag den Tortenboden in drei gleich hohe Schichten schneiden. Den Saft von einem Glas Sauerkirschen in einen Topf geben und unter Erwärmen mit etwas Stärke andicken. Die Sauerkirschen und etwas Kirschwasser dazugeben, vorher einige Sauerkirschen für die Deko beiseite stellen. Nach dem Abkühlen der Flüssigkeit die erste Tortenschicht damit bestreichen und die zweite Tortenschicht darauf geben. Sahne mit Sahnesteif schlagen und auf die zweite Tortenschicht geben. Hierauf nun die dritte Tortenschicht geben und diese ebenfalls mit Sahne bestreichen. Die restliche Sahne mit einem Spritzbeutel zu Rosetten formen und mit einer Sauerkirsche dekorieren. Abschließend mit Schokoraspeln bestreuen.



Russischer Apfelkuchen von Hannelore Wagenblaß

ZUTATEN

250 g Mehl
250 g Zucker
250 g weiche Butter
1 Päckchen Backpulver
1 Päckchen Vanillezucker
4 Eier
3–4 Kaffeelöffel Zimt
3 Esslöffel Rum
3–4 Esslöffel Kakao
125 g gemahlene Haselnüsse
3–4 Äpfel klein schneiden

ZUBEREITUNG

Zucker und Eier schaumig schlagen, weiche Butter hinzufügen. Trockene Zutaten miteinander vermengen, anschließend alles miteinander verrühren. Die Äpfel unterheben (können geraspelt oder in kleine Stücke geschnitten werden) und den Teig in eine runde Kuchenform einfüllen. Bei 175 °C ca. 60 Minuten backen. ➤





FOTO: ISTOCK.COM/SANDRA BACKWINKEL



Kirschkuchen

von Barbara Sauter

Wie werden gewisse Rezepte zu unseren Lieblingen? Meistens, weil sie fein und lecker schmecken und auch, weil sie leicht zu machen sind. Genauso geht es Barbara Sauter. Außerdem, fügt sie hinzu, sei der Kuchen damals bei ihren Gästen immer sehr beliebt gewesen. Wir denken, bei Ihnen wird er ebenfalls ankommen.

ZUTATEN

130 g Butter
3-4 Eier
130 g Zucker
1 Pck. Vanillinzucker
2 gestr. Teelöffel Backpulver
150-180 g Mehl
1 Glas Kirschen

ZUBEREITUNG

Butter, Zucker und ein Päckchen Vanillinzucker schaumig rühren. Nach und nach die Eier unterrühren. Dann das Mehl mit 2 gestrichenen TL Backpulver sieben und unter die Masse unterheben. Eine Backform einfetten. Den Rand dabei nicht vergessen! Im Anschluss den Teig einfüllen. 1 Glas Kirschen in einem Sieb gut abtropfen lassen und auf dem Kuchen verteilen. Der Kuchen kommt bei 180 °C für 40-45 Minuten in den Backofen. Danach auskühlen lassen und genießen.

Na dann, guten Appetit!

Hoffentlich wurde Ihre Backlaune angeregt und der Kaffeetratsch bei köstlichem Kuchen kann bald starten. Machen Sie sich auf jeden Fall keine Sorgen über die Kalorien, die auf der Hüfte landen könnten, man muss sich auch mal was gönnen und beim Klatsch lacht man sich dann wieder in Form.



FOTO: ISTOCK.COM/TANJATTOVA



Biskuitrolle

von Rosemarie Pleßke

ZUTATEN

4 Eier
3 Esslöffel warmes Wasser
100 g Zucker
1 Päckchen Vanillezucker
3 Esslöffel Puderzucker
75 g Mehl
50 g Mondamin/Speisestärke
1 Messerspitze Backpulver
Füllung nach Wahl

ZUBEREITUNG

Eier trennen. Eigelb und warmes Wasser, Zucker und Vanillezucker verrühren. Eiweiß mit Puderzucker steif schlagen. Mehl, Mondamin und Backpulver mit der Eigelbmasse verrühren, dann den Eischnee unterheben. Die Masse auf einem mit Backpapier ausgelegtem Backblech verteilen und bei 200 °C 12 Minuten backen. Danach gleich auf ein Geschirrtuch stürzen und rollen. Warten, bis die Rolle ausgekühlt ist und dann mit Creme, Sahne, Früchten etc. befüllen.

DAS KAFFEEKRÄNZCHEN GEHT WEITER

Falls Sie derzeit in der Küche stehen und die vorherigen Rezepte ausprobiert haben, dann bleiben Sie direkt vor Ort. Wir haben noch einige weitere köstliche Süßspeisen im Backbuch gefunden.



Brigitte Lackner

Sie hat zu Hause immer gerne gebacken. Ihr Rezept:

APFELTORTE VON JANE

ZUTATEN

1 Biskuitboden

Für den Belag:

1 Tasse Wasser

150 g Zucker

Saft von 3 Zitronen

2 Päckchen

Vanillesoßenpulver

4 Eier

3-4 Äpfel

ZUBEREITUNG

Zutaten der Reihe nach in einen Topf geben und aufkochen. In der Zwischenzeit die Äpfel schälen und raspeln und unter die Masse rühren. Tortenring um den Boden, Masse einfüllen, über Nacht im Kühlschrank ruhen lassen. Vor dem Servieren Sahne steif schlagen, Kuchen damit bestreichen, evtl. mit Kaka bestäuben.



Bärbel Hauss

Dieses Rezept stammt aus einem alten Kochbuch von 1966.

EINFACHER OBSTKUCHEN MIT ÄPFELN

ZUTATEN FÜR DEN HEFETEIG

250 g Mehl

1/8 l Milch

15 g Hefe

etwas Salz

30 g Zucker

40 g Butter

ZUBEREITUNG

Teigbereitung: In der Mitte des erwärmten Mehles macht man eine Vertiefung, bröckelt die Hefe hinein, gibt 1 Kaffeelöffel Zucker dazu und rührt mit der Hälfte der lauwarmen Milch einen glatten Vorteig an. Man stellt die Schüssel mit einem Tuch bedeckt in die Wärme, aber ja nicht auf den heißen Herd oder in den heißen Backofen, weil durch die Hitze die Hefepilze getötet werden. Dem aufgegangenen Vorteig gibt man Salz, Zucker, die flüssige Butter und die übrige Milch zu und arbeitet den Teig am besten mit der Hand so lange durch, bis er Blasen wirft und sich von der Hand

und Schüssel löst. Durch die lange Bearbeitung des Teiges wird dieser zart und das Backwerk wird viel wohlschmeckender. Man stellt den Teig mit einem Tuche bedeckt abermals in die Wärme. Der Teig ist genügend gegangen, wenn er sich fast verdoppelt hat. Er kann nun ausgewellt werden auf ein langes Kuchenblech, etwa 1 cm dick. 750 g Äpfel waschen, schälen und in Schnitze teilen, diese einige Male einschneiden. Die Schnitze werden gleichmäßig auf den Kuchen verteilt. Nochmals 20-30 Minuten gehen lassen. Bei 180 °C etwa 1 Stunde backen. Auf den warmen Kuchen nach Bedarf Zucker mit Zimt streuen.



Renate Hauß

Mein Lieblingskuchen ist eine Eierlikörtorte mit einem Spiegel aus Eierlikör – wenn ich daran denke, läuft mir das Wasser im Mund zusammen. Diese Torte habe ich immer gerne zu Hause für viele Anlässe gebacken. Ansonsten gab es als einen Marmorkuchen oder Napfkuchen mit Schokoladenguss. 

REDENSARTEN & WISSENSWERTES 1

Altona

Wie **dieser Ortsteil** von Hamburg, der bis Ende der 30er-Jahre noch eine eigene Stadt war, zu seinem Namen kam? Dafür gibt es zahlreiche Erklärungen. Zum Beispiel, dass »Altona« auf den nahegelegenen Bachlauf »Alte-nau« zurückgeht. Oder die Geschichte um einen kleinen Jungen, der bei der Suche nach dem richtigen Standort für die neue Siedlung beteiligt war.

Die charmanteste aller Erklärungen dürfte aber folgende Legende sein, so wie sie auch im bekannten Heldenroman »Störtebeker« zu finden ist: Vor den Toren Hamburgs, auf dem Gebiet des heutigen Altona, befand sich ein Wirtshaus, der »Lohekrug«. Kamen Handelsleute dort vorbei und es war schon spät, so dachten sie über eine Einkehr nach. Weil die Stadt Hamburg mit der sicheren Stadtmauer (siehe hierzu auch die Begriffserklärung »Torschlusspanik«) nicht mehr weit entfernt war, gingen sie lieber die wenigen Kilometer weiter – nach dem Motto, die Stadt ist »all-zu-nah«. Diese drei Wörter, im norddeutschen Dialekt gesprochen, klingen eben nach »all-to-na« – der Name für die Siedlung war gefunden.



FOTO: WWW.MEDIASERVER.HAMBURG.DE/ INGO BOELTER

GESUCHT: Ehrenamtliche Fahrrad- Rikscha-Fahrer (m/w/d)

Sie möchten fit bleiben und dabei Gutes tun? Dann haben wir das passende Ehrenamt für Sie: Als Fahrer (m/w/d) unserer Rikscha nehmen Sie unsere Seniorinnen und Senioren mit auf unbeschwerte Ausfahrten in die Natur oder die nähere Umgebung.

Damit Sie sich dabei nicht zu sehr verausgaben, fährt die Fahrradrikscha mit elektrischer Unterstützung. Wann und wie oft Sie Fahrten anbieten, können Sie abhängig vom Wetter und Ihren persönlichen Kapazitäten selbst bestimmen. Auch spontane Ausflüge sind möglich! Bevor Sie mit unseren Seniorinnen und Senioren losradeln, erhalten Sie selbstverständlich eine Einweisung. ❤️



Bei Interesse bitte
melden unter unter
Tel. 07844-91898-151
Sozialer Heimdienst
Seniorenzentrum
Hanauerland

Spielabend

In regelmäßigen Abständen finden im Hause Spielabende statt. Jede Wohngruppe gestaltet diesen Abend individuell. Gesellschaftsspiele wie Mensch ärgere dich nicht, Kartenspiele, Bingo und Co sind Klassiker, die die Kommunikation und den Zusammenhalt in der Gemeinschaft fördern. Bei fröhlichen Spielrunden trainieren Sie Ihr Gedächtnis und arbeiten ganz nebenbei an Ihrem Wohlbefinden. ❤️



REDENSARTEN & WISSENSWERTES 2

Torschlusspanik

»Angst, etwas Entscheidendes zu versäumen.« So umschreibt das Lexikon den Begriff »Torschlusspanik«. Und tatsächlich, auch im Ursprung dieses Begriffes geht es darum, nichts zu verpassen. Aber der Reihe nach: Bewegten sich in früheren Zeiten die Bürgerinnen und Bürger einer Stadt tagsüber außerhalb der Stadtmauern, so waren sie darum bemüht, zum Abend hin wieder hinter die Stadtmauer zu kommen. Nachts nämlich wurden die Stadttore aus Sicherheitsgründen geschlossen. Und wer dann noch nicht zurückgekommen war, musste zwangsläufig außerhalb übernachten. Eine gefährliche Sache, denn dort konnten wilde Tiere oder Räuber lauern. Einst hatten die Menschen also »Panik« davor, nicht rechtzeitig vor »Torschluss« zurückzukommen.

In Hamburg konnte das Problem zwar umgangen werden, dies war jedoch teuer. Bis 1860 nämlich kostete es eine Gebühr, wenn man nach Torschluss noch um Einlass bat. ❤️

Kreuzworträtsel

Ge- treide- bündel	ärztliche Beschei- nungen	Vorname der Mit- termaier	engl. erhalten Stadt an der Oder	See im Norden Italiens	englische Anrede Nadel- baum	US- Münze Bade- gefäß	Haut- krankheit bei Haus- tieren	zu- stellen
→	→	→	→	Streitig- keit	→	→	→	→
Affront Index d. Londoner Börse	→	→	5	Hptst. Albaniens Speise- fische	→	→	→	medizi- nisch: untätig
→	→	→	Kälber- ferment ... und Gut	6	sehr förmlich Volk im Tschad	→	→	→
→	→	→	→	Elektro- Muskel- Stimul. Abk.	→	→	franz. Artikel Acker- gerät	→
japan. Gesell- schaf- terin	→	harte Schutz- schicht	7	→	spießig	→	→	→
Schön- ling (franz.)	→	Abk.: Ab- handlung Schiffs- zubehör	→	Stadt an der Unstrut	ohne Ver- gnügen Frauen- name	→	→	→
→	→	→	Kleider- rand Abk.: Absender	→	8	englisch: Huhn	Vorname der Piaf †	med.: Brustge- räusch
Stamm- vater Israels	Pluspol	Werk von Rollands europ. Meer	→	→	lauter Anruf Stadt der Beatles	→	Vorname Ustinovs † 2004	→
→	→	→	→	Wortteil: fern Balearen- insel	→	→	dt. Pres- seagentur Teil der Kerze	→
Seeunge- heuer franz.: Tod	→	2	→	→	Staat in Südasiens englisch: und	→	4	→
→	→	→	artig	→	→	→	Vorname eines Habsbur- gers	→
Haken- schlinge	→	Glieder- füßer englisch: Spion	→	→	US-Pop- Sängerin englisch: Ohr	→	→	→
→	→	→	amerik.- Schau- sp. (Ca- meron)	Kniff, Trick Senk- bleie	→	→	drei Musizie- rende	Kurzmit- teilung (Kw.)
englisch- er Männer- name	Fußhebel österreich. Presse- agentur	→	→	Schach- stellung serb. Autor	→	→	nieder- ländisch: eins	→
→	→	→	franz., span. Fürwort: du	Duft, Geruch (lat.)	1	Nutztier d. Lappen Zeichen f. Thulium	→	→
Haupt- stadt von Liechten- stein	→	eine Tätowie- rung	→	→	3	Schlecht- wetter- zone	→	→
→	→	→	→	Pas- sions- spielort in Tirol	→	→	9	→
→	→	→	→	→	→	→	→	→

LÖSUNGSWORT:

1

2

3

4

5

6

7

8

9

LÖSUNGSWORT: OSTERLAMP

Schön, dass Sie mehr wissen möchten!

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

Montag – Freitag
Montag – Donnerstag
Freitag

8:00 – 12:30 Uhr
13:30 – 16:30 Uhr
13:30 – 15:00 Uhr



Michaela Ludwig
Einrichtungsleitung
Tel. 07844 91898-160
michaela.ludwig@awo-baden.de



Jasmin Seibert
Pflegedienstleitung
Tel. 07844 91898-250
jasmin.seibert@awo-baden.de



Anette Ell
WB 2 – Wohnbereichsleitung
stellv. Pflegedienstleitung
Tel. 07844 91898-0
anette.ell@awo-baden.de



Susanne Fritz
WB 1 – Wohnbereichsleitung
Tel. 07844 91898-0
susanne.fritz@awo-baden.de



Elfi Vogt
Sozialer Dienst
Tel. 07844 91898-151
elfi.vogt@awo-baden.de



Nathalie Leveque
Sozialer Dienst
Tel. 07844 91898-151
nathalie.leveque@awo-baden.de



Heike Tencic
Information und Service
(Verwaltung)
Tel. 07844 91898-0
heike.tencic@awo-baden.de



Jutta Parpart
Information und Service
(Verwaltung)
Tel. 07844 91898-0
jutta.parpart@awo-baden.de

IMPRESSUM

Die Heimzeitung des AWO Bezirksverbands Baden e.V. ist ein Informations- und Unterhaltungsmagazin für Seniorinnen/Senioren, deren Angehörige sowie Interessierte. Das Magazin setzt sich aus allgemeinen sowie regionalen Themen direkt aus dem jeweiligen redaktionsleitenden AWO-Seniorenzentrum zusammen und erscheint vierteljährlich.

HERAUSGEBER

AWO Bezirksverband Baden e.V.
Hohenzollernstraße 22 | 76135 Karlsruhe
T. +49 721 82 070 | F. +49 721 82 07 600
info@awo-baden.de

REDAKTION

Michaela Ludwig und die
COMMWORK Werbeagentur GmbH

FOTOREDAKTION

AWO-Seniorenzentrum Hanauerland
und Eric Langerbeins,
COMMWORK Werbeagentur GmbH

LAYOUT/PRODUKTION

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

LEKTORAT

Manuela Tanzen

DAS AWO-SENIORENZENTRUM HANAUERLAND



Unsere Leistungen und Qualitätsmerkmale

Sicher und geborgen – das AWO-Seniorenzentrum Hanauerland in Rheinau-Freistett bietet pflegebedürftigen Menschen individuelle Pflege und Betreuung nach modernen Standards.

- ✓ 56 stationäre Plätze;
davon sind 44 Einzel- und 6 Doppelzimmer
- ✓ Jedes Zimmer mit modernen Pflegebetten und eigenem Sanitärbereich mit Dusche und WC sowie TV- und Telefonanschluss
- ✓ Gruppen- und Einzelangebote, spezielle Konzeption für den Umgang mit Demenzkranken
- ✓ Frische Speisen aus eigener Küche, Menüauswahl und Sonderkostformen
- ✓ Kurzzeitpflege
- ✓ Freie Arztwahl
- ✓ Tägliche Freizeitaktivitäten
- ✓ Friseur und Fußpflegeservice
- ✓ Umfangreiches kulturelles Veranstaltungsangebot
- ✓ Wöchentliche Gottesdienste/Andachten der evangelischen und katholischen Kirchengemeinde

TELEFON
07844 91898-0

AWO-Seniorenzentrum Hanauerland in Rheinau-Freistett

Hauptstraße 1a · 77866 Rheinau

Tel. 07844 91898-0 · Fax 07844 91898-159

E-Mail: sz-hanauerland@awo-baden.de

www.awo-seniorenzentrum-hanauerland.de



Seniorenzentrum
Hanauerland
Rheinau-Freistett