

owie Ganztagskonzepte Deutschlands. Schwerpunkte des Informationsabends sind die Besonderheiten der Oberstufe an der GGO sowie die Anmeldung zur GGO-Einführungsphase.

Tag der offenen Tür

Der »Tag der offenen Tür« in der Gesamtschule Gießen-Ost am 23. 11. 2013 (10.00 bis 13.00 Uhr) bietet die Möglichkeit, sich von der Vielfalt und der Lebendigkeit der Schule zu überzeugen und an Führungen durch das Haus teilzunehmen.

Das Seniorenwohnen »Haus Neue Mitte« startet durch

(pm). Nach der erfolgreichen Eröffnung des Hauses Neue Mitte im Frühjahr 2012, stellt sich nun das Team rund um die neue Einrichtungsleiterin Katja Görnert vor.

Die gebürtige Pohlheimerin Katja Görnert war bereits seit einem Jahr als stellvertretende Einrichtungsleiterin im Haus Neue Mitte tätig und konnte sich so intensiv auf Ihre künftige Tätigkeit als Einrichtungsleitung vorbereiten. Zuvor hatte sie Erfahrung als Pflegedienst- und Einrichtungsleitung in verschiedenen Senioreneinrichtungen sammeln können. Auch Pflegedienstleiterin Sandra Fischer blickt auf eine langjährige Berufserfahrung als Dozentin in der Krankenpflege und Pflegedienstleiterin zurück. Tatjana Wallbott ergänzt das Team seit Mai dieses Jahres als Prozessmanagerin und unterstützt die Pflegedienstleitung bei administrativen, qualitätssichernden und pflegfachlichen Aufgaben. Zuvor konnte Sie sich nach Ihrem Studium des Pflegemanagements im Rahmen eines Praktikums einen Einblick in das Haus Neue Mitte verschaffen. Das Tätigkeitsfeld »Prozessmanagement« stellt in der Seniorenpflege eine Innovation dar und bildet das Bindeglied zwischen Qualitätsmanagement und Pflege.

Geschäftsführender Gesellschafter Michael Bethke zeigt sich zufrieden mit der Entwicklung des Hauses: »Dank unseres kompetenten Leitungsteams konnten wir uns im Landkreis Gießen einen guten Ruf aufbauen. Darüber hinaus können wir den uns anvertrauten Bewohnern, nicht zuletzt durch die Schaffung der Stelle des Prozessmanagements, eine sehr hohe pflegerische Qualität garantieren.« Ein weiterer Garant für die Pflegequalität ist das motivierte Pflege- und Serviceteam, welches aus der Region akquiriert werden konnte.



Die neue Einrichtungsleiterin Katja Görnert (links) mit Michael Bethke und Prozessmanagerin Tatjana Wallbott. (Foto: pm)

Mittlerweile arbeiten 70 Pflegekräfte im Haus Neue Mitte, die sich rund um die Uhr um das Wohl der Bewohner kümmern.

Katja Görnert freut sich auf Ihre neuen Aufgabenbereiche: »Unsere Senioren fühlen sich im Haus sehr wohl und haben sich in ihrem neuen Zuhause gut eingelebt.

Unser schöner, parkähnlicher Garten, auch der spezielle Bereich für demenziell erkrankte Bewohner, ist nun fertig und trägt zusätzlich zum Wohlbefinden bei. Aber auch der zentrale Standort in Pohlheims neuer Mitte mit der direkten Anbindung an das örtliche Geschäftsleben gefällt den Bewohnern und Mietern des Residenzpark sehr.«

Dem Standort entsprechend hat die Unternehmensgruppe Michael Bethke dem Seniorenwohnen den Namen »Neue Mitte« gegeben. Die Einrichtung des Hauses ist geprägt vom hellen, freundlichen Stil des hessischen Landlebens. Auf dem Gelände befinden sich, neben dem Haus Neue Mitte mit 129 Pflegeplätzen, außerdem 50 senioren- und behindertengerechte Wohnungen in fünf Mehrgenerationenhäusern. Mit der Diakoniestation Fernwald-Pohlheim als Mieter im Haus konnte zudem von der ersten Stunde an ein kompetenter ambulanter Pflegedienst zur Abrundung des Leistungsspektrums gewonnen werden. Getreu dem Motto des Hauses bietet die hauseigene Küche regionale, hessische Spezialitäten an. Ein im Haus eröffneter Friseursalon erfreut sich bei den Bewohnern großer Beliebtheit. Regionale, abwechslungsreiche Veranstaltungen füllen den Alltag mit viel Spaß und Abwechslung. Für die Bewohner der seniorenrechtlichen Wohnungen auf dem Gelände gibt es im Haus Neue Mitte umfassende Serviceangebote wie die hauswirtschaftliche Unterstützung, die Möglichkeit des Essens im Restaurant oder der Inanspruchnahme eines Menüservices direkt in die Wohnung.

Die Besonderheit des Michael Bethke Seniorenwohnens liegt in der Individualität der einzelnen Häuser, denn jedes Haus ist in einem bestimmten Stil eingerichtet und hat seinen eigenen Charme. Das Haus Neue Mitte ist dem Thema »hessisches Landleben« gewidmet, was sich an zahlreichen Stellen im Haus widerspiegelt. Die Wohnzimmer sind mit gemütlichen Möbeln im Landhausstil eingerichtet und haben einen schönen Ausblick auf die ländliche Pohlheimer Umgebung, was sofort für Wohlfühlatmosphäre sorgt. Auch bei der Wandgestaltung im ganzen Haus ist von der traditionellen Blümchentapete bis zur Verzierung mit Fachwerkelementen das ländliche Thema aufgegriffen worden. Alle Wohnbereiche sind in Natur- und Sandfarben gestaltet. Schon beim Betreten des Hauses bekommt man den Eindruck, auf einem typisch ländlichen Marktplatz zu sein. Ein Eichenbaum und Beete runden den ländlichen Charakter des Eingangsbereiches ab.

Das Leben im Haus ist in kleinen, familiären Wohngruppen organisiert. Von der leichten Pflege bis zur Betreuung schwer pflegebedürftiger Menschen, bietet das Haus seinen Bewohnern ein vielseitiges Angebot. Die Mitarbeiter des Pohlheimer Hauses setzen auf aktivierende und ganzheitliche Pflege. Das bedeutet, dass ganz nach den individuellen Möglichkeiten des Bewohners gepflegt wird, um größtmögliche Selbstständigkeit zu erhalten.

Hierfür arbeitet das Team eng mit Ergo- und Physiotherapeuten sowie den behandelnden Ärzten zusammen. Durch den hohen Qualitätsanspruch der Unternehmensgruppe Michael Bethke, ist eine bestmögliche Betreuung und Behandlung möglich. Die Pflegequalität wird durch Qualitätsbeauftragte, die speziell geschulte Pflegedienstleitung und qualifizierte Mitarbeiter abgesichert. Der Slogan »Wir pflegen Menschlichkeit.« wird in der täglichen Arbeit durch die Mitarbeiter mit Leben gefüllt. Denn es sind die Kleinigkeiten, die den Unterschied groß machen: Dies kann ein freundliches Wort sein, eine fürsorgliche Geste oder eine Umarmung. Ganz im Sinne des Firmenzeichens der Sonnenblume bringen die Mitarbeiter Wärme und Freude in den Herbst des Lebens.

Das Haus Neue Mitte ist bereits das dritte Haus der in Berlin ansäs-

sigen Unternehmensgruppe Michael Bethke im Raum Gießen. Neben dem Haus Herbstzeitlose (Pohlheim) mit 79 Pflegeplätzen, das 2008 übernommen wurde, wird auch die Burgresidenz Luitgard (Staufenberg, ab Frühjahr 2014) mit 90 Plätzen von der Unternehmensgruppe betrieben werden.

Begonnen hatte die Unternehmensgeschichte 1993 mit der Gründung der ersten Michael Bethke Hauskrankenpflege in Oranienburg (Brandenburg) und einer Hand voll Mitarbeitern.

Mittlerweile ist das Unternehmen zu einem umfassenden Dienstleister rund um die Pflege geworden. Die Gruppe pflegt und betreut ambulant sowie stationär mit über 800 Mitarbeitern rund 1800 Senioren in Berlin, Brandenburg, Hessen, Sachsen und Schleswig-Holstein. Ein Fahrdienst, ein Haushaltsservice und ein Hausnotrufsystem runden das Angebot ab. Seit 2008 ist die Unternehmensgruppe in der stationären Pflege tätig und betreibt nun bereits sieben Senioreneinrichtungen in ganz Deutschland.

Weltnudeltag – lang lebe die Nudel!

Wer Pasta, Soße und Käse richtig lagert und Reste der Lebensmittel verwertet, rettet sie vor dem Müll. Darauf weist die Initiative Zu gut für die Tonne! des Bundesministeriums für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz (BMELV) zum Weltnudeltag am 25.10.2013 hin. Mehr als die Hälfte der Menschen in Deutschland isst mindestens einmal pro Woche Nudeln. Reste landen aber leider häufig im Müll und tragen zum Lebensmittelabfallberg deutscher Privathaushalte von 6,7 Millionen Tonnen jährlich bei. Zu gut für die Tonne! gibt die wichtigsten Tipps zu Lagerung und Resteverwertung von Pasta, Soße und Käse.

Tipp 1: Keime fernhalten

Frische Nudeln verderben sehr schnell. Sie sollten deshalb immer gut gekühlt sein und in drei bis vier Tagen aufgebraucht oder eingefroren werden. Vorgegarte Pasta hält einige Wochen in der geschlossenen Originalverpackung.

Getrocknete Nudeln lassen sich bis zu einem Jahr aufbewahren und

nen Behälter im Kühlschrank aufbewahren. Nicht aufgebrauchte Soßen-Tetrapacks lassen sich mit einer Heftklammer verschließen. Angebrochenes Pesto hält vier bis fünf Tage, selbstgemachte Hackfleischsoße im untersten Kühlschrankfach bis zu zwei Tage. Tomatensoße lässt sich auch einkochen, sodass sie in Einmachgläsern in der Speisekammer etwa drei Monate hält. Achtung: Carbonara-Soße ist ein Sonderfall. Da sie mit rohem Ei hergestellt wird, sollte man sie gut kühlen und noch am Tag der Zubereitung essen. Sonst droht eine Salmonelleninfektion.

Tipp 5: Wie Parmesan lecker bleibt

Es lohnt sich, Parmesan und Grana Padano am Stück zu kaufen. So halten sie vier Wochen und damit noch länger als in geriebener Form. Die beste Vorsorge gegen Sporen: Käsestücke nicht in Cellophan, sondern in ein Leinentuch wickeln und ins Gemüsefach des Kühlschranks legen. Alternativ kann Hartkäse auch im Papier oder einer Käsedose im mittleren Kühlschrankfach aufbewahrt werden. Etwas weißlicher Schimmel ist bei Grana Padano und Parmesan übrigens noch kein Grund, den Käse wegzuerwerfen. Befallene Stellen lassen sich einfach großzügig wegschneiden. Achtung: Diese Regel gilt nur für Hartkäse.

Rezepte für beste Reste

Übrig gebliebene Nudeln, Soße und Käse lassen sich auch in fest schließenden Behältern oder Gefrierbeuteln für einige Monate einfrieren. Oder man kocht daraus leckere, neue Gerichte. Für Pastareste in Tomatensoße hat Fernsehkoch Sante de Santis eine typisch italienische Kochidee. Nudeln vom Vortag ohne Soße werden mit Thilo Bischoffs Rezept für Schinkennudeln zu einem echten Klassiker.

Fernsehkoch Sante de Santis: Crostata di spaghetti alla napoletana

Zutaten (für 4 Personen): 300 g übrig gebliebene Spaghetti in Tomatensauce, Pflanzenöl, 1 Ei, 100 g Mozzarella in Würfeln und 50 g Schinkenwürfel (Menge nach Belieben variierbar).

Zubereitung: Die kalten Spaghetti in eine Schüssel geben, mit Mozzarella und Schinken mischen. Das Ei verquirlen und in die Spaghetti geben. Alles gut mischen. Eine Pfanne leicht erhitzen, innen gut einölen, die Spaghetti hineingeben und bei kleiner Flamme wie ein Schweizer Rösti beidseitig kross und goldbraun backen. Zeit