



Stiftung *im Blick*

... Infos, Berichte und Nachrichten aus dem

Von-Broichhausen-Stift und dem St. Peter-Stift



Kunst ist ein Geschenk

**Tierisch
therapieren**

Seite 8/9

**Die Zahlenfee
der Stiftung**

Seite 14/15



Im Alter gut umsorgt

Stiftung

Hospital zum Heiligen Geist Kempfen

Anzeige



Sparkassen-Finanzgruppe

Wann ist ein Geldinstitut gut für Deutschland?

Wenn sein Engagement für die Kultur so vielfältig ist wie das Leben selbst.

Sparkassen fördern Kunst und Kultur in allen Regionen Deutschlands. Kunst und Kultur setzen schöpferische Kräfte frei, öffnen Geist und Sinne für Überliefertes und Ungewöhnliches. Mit jährlichen Zuwendungen von rund 150 Mio. Euro ist die Sparkassen-Finanzgruppe der größte nichtstaatliche Kulturförderer in Deutschland. Das ist gut für den Einzelnen und gut für die Gesellschaft. www.gut-fuer-deutschland.de

Sparkasse Krefeld. Gut für die Region.

Anzeige



Kuhtor-Apotheke

Wir sind für Sie da und bieten Ihnen u.a.

- Tests, Messungen & Analysen (z.B. Blutdruck, BMI)
- Arzneimittel- und Impfberatung
- Kosmetik/Hautpflege, auch für Allergiker

Apotheker Andreas Bruns
 Burgring 1 · 47906 Kempen
 Tel. (02152) 34 97 team@kuhtor-apotheke.de
 Fax (02152) 51 88 62 www.kuhtor-apotheke.de

Öffnungszeiten
 Mo – Fr: 8.00 – 13.00 Uhr und 15.00 – 18.30 Uhr
 Sa: 9.00 – 13.00 Uhr | mittwochnachmittags geschlossen




Qwiek.up wirkt beruhigend

Seite 6

Martinsfest im St. Peter-Stift: Ich geh mit meiner Laterne

Seite 13

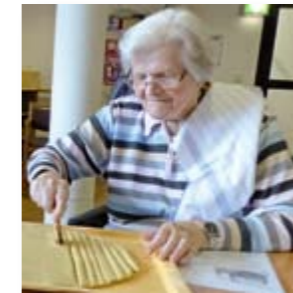


Renate Wilmen fühlt sich wohl im Von-Broichhausen-Stift

Seite 16

Maßarbeit in der "Backstube" – Magdalene Hanßen ist engagiert bei der Sache

Seite 22



Aktuell hängen Bilder von Marion Witt im St. Peter-Stift

Seite 34

SEITE

INHALT	3
EDITORIAL	4
AKTUELLES	
Interaktiver Aktivitätstisch	5
STIFTSLEBEN	
Stiftsfeiern	10
Warum ich gerne bei der Stiftung arbeite ... / Heute: Anja Wurdinger	14
BESINNLICHES	
Das Geheimnis der Weihnacht	19
KEMPENER LEBEN	
Die Burg wird ertüchtigt	20
UNTERHALTUNG	
Guten Appetit, leckere Altstadt	24
GAUMENSCHMAUS	25
Grüße aus der Küche – Frische Reibekuchen	26
Crème Caramel	27
STIFTSLEBEN	
Quizgewinner sind happy	32
SERVICE/IMPRESSUM	34



**Liebe Bewohner*innen,
liebe Mitarbeiter*innen, liebe Ehrenamtler*innen,
sehr geehrte Angehörige, Partner und Freunde,**

beim Speed-Dating Ende Oktober in der Gesamtschule haben wir als Verantwortliche in der Stiftung Hospital zum Heiligen Geist festgestellt, dass viele junge Menschen gar nicht wissen, was für ein attraktiver Arbeitgeber die Stiftung ist.

Mit unserem breitgefächerten Ausbildungsangebot in Pflegeberufen wie Gesundheits- und Krankenpfleger/in oder als Pflegefachassistent/in, interessanten Jobs in unseren beiden Stiftungen mit aktuell 182 Pflegeplätzen, 26 Appartements „Wohnen mit Service“ und 7 Kurzzeitpflegeplätzen und jeder Menge Möglichkeiten in der Weiterbildung und Einstiegsmöglichkeiten über ein Praktikum oder ein FSJ haben wir einiges zu bieten in Sachen Karriere.

Die Stiftung kümmert sich also nicht nur fürsorglich um mehr als 200 Seniorinnen und Senioren, sondern bietet auch rund 250 Menschen aus Kempen und Umgebung einen sicheren Arbeitsplatz mit sehr guten Konditionen. Auch das gehört zu unserer Verantwortung, die wir im Sinne einer 600 Jahre alten Institution mit einer Tradition des Helfens und des sozialen Engagements täglich leben.

Und wer behauptet, dass Jobs in der Pflege unterbezahlt sind, der hat die Realität nicht erkannt: Das monatliche Einstiegsgehalt einer Pflegefachkraft nach der Ausbildung – ohne Zeitzuschläge und Weihnachtsgeld bei 33 Tagen Urlaub im Jahr – beträgt bei unserer Stiftung 3565,62 €. Sprechen Sie unsere Personalreferentin Michaela Kromm doch einmal an, was es sonst noch für Arbeitnehmer-Benefits bei uns gibt: Tel. 02152 2014553 oder E-Mail michaela.kromm@stiftung-kempen.de

Ihre

Jürgen Brockmeyer *Julian Schrörs*
Vorstand Stiftung Hospital zum Heiligen Geist Kempen



Das CareTable auf der Station des St. Peter-Stifts animiert die Bewohner*innen zur Aktivität.

Digitaler Begleiter für die moderne Pflege

Das St. Peter-Stift verfügt jetzt über ein hochwertiges Modul für die Senioren-Betreuung: CareTable. Dahinter verbirgt sich ein interaktiver Aktivitätstisch. Der digital gesteuerte Tisch kann zur Gruppenbetreuung eingesetzt werden. „Das sind beispielsweise Quizrunden, Erinnerungsspiele, Memory, Sport oder Yoga“, sagt Nikola Hornen-Boermann von der Sozial-Kulturellen Betreuung der Einrichtung.

Aber auch in der Einzelbetreuung – beispielsweise für Malen, Ruhebildschirm oder Zeitreise – ist das Gerät eine gute Hilfe in der Seniorenarbeit. „Man kann Musik hören, Medien anschauen oder Entspannungsvideos laufen lassen“, so die examinierte Altenpflegerin, die seit sechs Jahren bei der Stiftung im Sozialen Dienst tätig ist.

Der Umgang ist denkbar leicht und für den Sozialen Dienst intuitiv einstellbar. Der CareTable ist zudem höhenverstellbar und sowohl flach als auch hochkant nutzbar. „Von Vorteil ist auch, dass es mehr als 30 Apps gibt, die jeweils spezialisiert zur Verfügung stehen und in der Betreuung eine breite Themenpalette anbieten“, so Nikola Hornen-Boermann.

Fazit: CareTable ist der perfekte digitale Aktivitätstisch für die moderne Pflege. „Wir bedanken uns bei unserem Förderverein FFK, dass er die Anschaffung eines so hochwertigen Geräts ermöglicht hat“, sagt Jürgen Brockmeyer, Vorstands-Vorsitzender der Stiftung Hospital zum Heiligen Geist. Biografiearbeit, Spielspaß, Bewegung und vieles mehr ist damit möglich. <https://www.caretable.de/>



Auch zu zweit bereitet den Bewohnern des St. Peter-Stifts der Umgang mit dem CareTable Freude und Spielspaß.



Beim Besuch des Unternehmerkreises Kempen hat Jürgen Brockmeyer das Qwiek.up-Modul im Café St. Peter vorgestellt.

Erlebnisse schaffen mit Qwiek.up

Die Stiftung Hospital zum Heiligen Geist ist stolz auf die Neuanschaffung Qwiek.up. Das Erlebnismodul kommt jetzt den Senior*innen im Von-Broichhausen-Stift zugute. Die Anlage fördert insbesondere demenziell veränderte Menschen.

Ein Aquarium oder ein romantischer Film in schillernden Bildern an der Decke, ein Waldspaziergang oder ein Konzert von André Rieu an einer ansonsten tristen Betonwand, ein Blick in kosmische Welten auf dem Fußboden: Das Gerät schafft virtuelle Welt – fast wie in echt -, die den Bewohner*innen Freude und Kurzweil in den Alltag bringen. „Wer will, kann in allen Lebenssituationen genießen – liegend im Bett, aus dem Rollstuhl, im Café oder stehend“, berichtet Vorstands-Vorsitzender Jürgen Brockmeyer. Fotos, Videos, Musik, Podcasts – Qwiek.up kann alles auf digitalem Weg wiedergeben, was das Seniorenherz begehrt. „Es braucht nur einen USB-Stick, den man in das Gerät einschiebt. Die Bilder werden über einen Projektor an die Wand geworfen“, erläutert Jürgen Brockmeyer die denkbar einfache Bedienungsanleitung.

Die Idee hinter Qwiek.up ist, dass die Senior*innen – gerne auch generationsübergreifend mit Kindern und Enkelkindern – gemeinsam Zeit genießen können. „Das Wohlbefinden der Menschen wird gesteigert“, betont Jürgen Brockmeyer. Das Produkt schafft in jedem Raum ein außergewöhnliches Erlebnis.

Qwiek.up unterstützt den Sozialen Dienst in den Einrichtungen und bringt die Qualität der Betreuung auf ein höheres Niveau. Unruhe oder Apathie spielen keine große Rolle mehr, Überreizung wird ebenfalls reduziert, die Orientierung ist sofort gegeben. Bilder und Klänge geben in diesen Momenten Halt und Ruhe.

Qwiek.up ermöglicht das Präsentieren von Fotos aus dem Smartphone. Besuch der Enkelkinder, Ausflug mit der ganzen Familie, Zusammensein während der Feiertage, schöne Ereignisse Revue passieren lassen – all das macht das Modul möglich.

www.qwiek.de/familienseite

Qwiek.up wirkt beruhigend

„Qwiek.up ist am besten einsetzbar bei bettlägerigen Bewohnern, die sehr eingeschränkt sind in ihrer Haltung und meist nur an die Decke schauen können.“ Das sagt Esther Fidelak von der Sozial-Kulturellen Betreuung im Von-Broichhausen-Stift. Dort ist das Gerät seit einigen Monaten im Einsatz. „Die Bewohner werden dank Qwiek.up aufmerksam und leben Bilder wie Töne mit, teilweise kullern sogar Tränen der Rührung“, berichtet Esther Fidelak. Neben den Bildern reagieren die Senioren auf Geräusche, Vogelstimmen oder Stimmen. Neben der Einzelbetreuung kommt das Gerät im Von-Broichhausen-Stift ferner für das Mobilitätstraining zum Einsatz. „Wir setzen es am Anfang oder am Ende des Trainings ein“, so Esther Fidelak, die vor ihrer Tätigkeit bei der Stiftung in den Niederlanden Musiktherapie studiert hat. Ein weiteres Einsatzgebiet sind beispielsweise Filmnachmittage. Mithilfe des Gerätes können Konzerte gemeinsam angeschaut werden. Erfreut hat das Team der Sozial-Kulturellen Betreuung festgestellt, dass sich Qwiek.up beruhigend auf die Stimmungslage der Bewohner*innen auswirkt und auch die Betreuungsarbeit erleichtert. „Die Senioren sind beschäftigt, haben sichtlich Spaß an dem Modul.“ Sogar in der Sterbebegleitung leistet Qwiek.up segensreiche Dienste. „Dann zeigen wir beispielsweise einen sanften Sternenhimmel.“



Esther Fidelak mit Qwiek.up, das sie insbesondere für Stifts-Bewohner mit stark eingeschränkter Haltung einsetzt.



Barko ist der tierische Star im St.Peter-Stift.

Senioren lieben des Pudels Kern

Eva Manke und ihr vierbeiniger Freund Barko sind gern gesehene Gäste im St.Peter-Stift. Der Mischling ist mit Leidenschaft Hundetherapeut in der Senioren-Einrichtung. „Frauchen und ich – wir sind Ehrenamtler auf vier Pfoten und ein Paar Schuhen – wuff“, bellt Barko freundlich Monika Deichmann am Empfang entgegen, wenn er das Haus an der Auguste-Tibus-Straße 9 betritt.

Der drollige Mischling aus mütterlicherseits Schafpudel und väterlicherseits Königspudel ist beliebt sowohl bei den Bewohner*innen als auch beim Personal und auch bei vielen Angehörigen, die ihn bereits kennengelernt haben. „Barko ist ein ausgezeichnete Besuchshund mit einem liebevollen Naturell“, sagt Eva Manke.

Jeden Dienstagvormittag spazieren Barko und Frauchen ins St.Peter-Stift und verbringen dort intensive anderthalb Stunden. Der Pudel trägt stets ein grünes Halstuch als Zeichen „bin jetzt im Dienst“. Meist erwarten die beiden dann schon einige Bewohner*innen sehnsüchtig. „Es ist schön zu sehen, dass auch Menschen, die zuvor nicht so eine Beziehung zu Tieren hatten und eher ängstlich auf Hundegebell reagiert haben, mittlerweile Vertrauen gefasst haben“, sagt Eva Manke.

Ein verträglicher Freund

Dafür, dass Barko so hohen Respekt im Stift genießt, haben er und Frauchen fleißig trainiert. „Vom Instinkt her hütet Barko seine Familie und braucht neben klaren Strukturen sinnvolle Aufgaben, damit er ausgelastet und zufrieden ist“, berichtet Eva Manke. Deshalb geht die ehemalige Lehrerin mit dem Mischling regelmäßig zur Hundeschule und macht täglich zuhause im Garten Übungen zum Apportieren und Beschäftigungstraining. Das Fell des zweijährigen Hundes ist sehr lockig und neigt zum Verfilzen. Darum wird es regelmäßig gebürstet und wird geschoren. „Barko haart daher nicht und kann folgerichtig auch Leute besuchen, die an Allergie leiden“, so die 68-Jährige.



Zu den Bewohner*innen kommt Barko gerne angedackelt.



Mitarbeiterin Johanna hat dank Barko keine Angst mehr vor Hunden.

Eva Manke hat schnell gemerkt, dass ihr vierbeiniger Kumpel ausgezeichnet lernt und leicht zu trainieren bin. „Daher habe ich mit ihm eine Ausbildung zum Besuchshund gemacht“, so die Kempenerin, die gebürtig aus Münster stammt.

Bussi, Bussi

Im Stift gehen Eva Manke und ihr Hund von Zimmer zu Zimmer. Auch Bewohner*innen, die sich auf dem Bett ausruhen, können Barko im Liegen streicheln. „Es ist schon von Vorteil, wenn man lange Beine hat“, schmunzelt Eva Manke mit Blick auf den Mischling. Mittlerweile haben schon einige Bewohner*innen durch ihre Angehörigen Leckerchen für Barko besorgen lassen. Eva Manke: „Kaum betreten wir das Zimmer, wird eine Schublade geöffnet und mein freundlicher Geselle erhält einen leckeren Snack, nachdem er brav die Pfote gegeben hat.“

Bei Bettlägerigen springt Barko auf das Bett und legt sich sanft dazu. Frauchen klemmt das Leckerli zwischen die Finger der Bewohner*in - und Barko tastet sich vorsichtig mit der Schnauze heran. Hand lecken und „Küsschen“ gehören zum Ritual. „Natürlich hole ich mir anschließend Waschlappen und Handtuch, um die Hygiene einzuhalten“, so Eva Manke.

Pudel liebt Mops

Spaß hat Barko am wohlriechenden Wischmops der Reinigungskräfte. Da der Mischlingspudel im Haus nicht angeleint werden muss, kann er sich im Vorbeigehen schnell einen Aufnehmer vom Reinigungswagen stibitzen und damit auf dem Flur spielen – sehr zum Vergnügen aller, die sich gerade auf dem Flur befinden.

Im Speisesaal treffen Frauchen und Barko viele Bewohner*innen an. Eva Manke: „Ist jemand eingenickt, so wird er oder sie sanft von Barko mit einem Stups geweckt.“ Was folgt, ist schließlich eine Streicheleinheit. Und auf dem Boden im Speisesaal liegen oft so leckere Brotkrümel. Aber da kommt Frauchens konsequente Regel, ein energisches „Nein“ – nichts aufschlecken. Kaum ist Frauchen in ein Gespräch verwickelt, nutzt der Pfiffikus die Chance und leckt heimlich etwas auf. Tierischer Schabernack!



Eva Manke geht konsequent und liebevoll mit ihrem Pudel um.



Leckerli aus dem Rolli – ja bitte!



Vorsichtig legt Barko sich zu einem Bewohner aufs Bett.



Wiesn-Stimmung im St. Peter-Café beim Oktoberfest.



Gute Stimmung auch beim Service-Team, das sich um das leibliche Wohl der Bewohner*innen kümmert.

Fulminantes Oktoberfest

Wenn sich das St. Peter-Café in eine Wiesn verwandelt: Fassbier, Laugenknoten mit Obazda, Lederhosen und Dirndl, blau-weiße Kulisse und zünftige bajuwarische Musik – das Oktoberfest im St. Peter-Stift ließ keine Wünsche offen. Zweieinhalb Stunden vergnügten sich Bewohner*innen und Mieter*innen der Einrichtung im Café-Restaurant St. Peter. Entertainer Roland Zetzen schaffte es ebenso wie Moderator Ulli Koenigs und das bestens aufgelegte Team aus Sozial-kultureller Betreuung und Ehrenamtlern, dass kräftig das Tanzbein geschwungen, geklatscht und geschunkelt wurde. Zum Höhepunkt hin wurde es sogar poetisch, als Bewohnerin Regina Hermbusche zum Mikro griff und gekonnt ein launiges Gedicht vortrug – Applaus. Die Hauswirtschafts-Crew um Leiter Holger Schuster servierte bayerische Spezialitäten, unter anderem überbackene Käsebrezel und Mini-Muffins. So war für jeden Gaumen und jeden Geschmack etwas dabei. O´zapft is!

Wiesnfreuden am Heyerdrink

Das Oktoberfest im Von-Broichhausen-Stift ließ keine Wünsche offen. Es gab frisch gezapftes Bier vom Fass, Musik von Entertainer Roland Zetzen, ein paar fröhliche Spiele und einen wunderbar dekorierten Festsaal. „Es wurde gelacht, getanzt und zum Schluss noch gemeinsam geschunkelt“, berichtet Esther Fidelak vom Sozialen Dienst der Einrichtung. Die Bewohner*innen ließen sich nicht zweimal bitten, feierten kräftig mit und genossen die zünftige bajuwarischen Klänge und die anregende Festatmosphäre in Blau und Weiß im großen Stiftssaal. Dazu passte das zünftige Outfit des Betreuungsteams mit liebevoll geschneiderten Dirndl und Krachlederner. Und lecker war’s zumal, nicht nur wegen der knackigen Brezn.

Ein gutgelauntes Betreuungsteam im Von-Broichhausen-Stift sorgt für prächtige Oktoberfeststimmung (v.l.): Marianne Ginders, Esther Fidelak, Anja Stammen, Walburga Backes, Gabriele Scharz, Sandra Westerweck.



Anzeige

Erlebnis Lesen - wir sind immer für Sie da!

THOMAS BUCHHANDLUNG

Ihre freundliche Buchhandlung
im Herzen der Kempener Altstadt:

- breites Sortiment
- Bücher über Nacht
- sicheres Einkaufen
- kostenfreie Lieferung
- WhatsApp-Bestellung
- 0157 39612065
- auch E-Books und Filme

Thomas Buchhandlung
Dirk Lewejohann
Burgstr. 28 in Kempen
Tel. 02152 4086

info@thomas-buchhandlung.de



Anzeige

Café Eiger



- Frisch gebackene Waffeln
- Hausgemachte Kuchen
- Belegte Brötchen und diverse Frühstücke
- Hausgemachte Suppen und Eintöpfe
- Kleine Gerichte
- Eisbecher
- Niederrheinische Kaffeetafel
- Wir empfehlen uns für Familienfeiern und Beerdigungskaffees bis 150 Personen



Mo-Fr 10-17 Uhr und Sa+So 12-17 Uhr
Heyerdrink 21, 47906 Kempen (im Von-Broichhausen-Stift)
Tel.: 02152/2014521

WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH!



Im Alter gut umsorgt

Stiftung

Hospital zum Heiligen Geist Kempen



Im Alter gut umsorgt

Stiftung

Hospital zum Heiligen Geist Kempen



Dixieland, Helene und Waffeln

Auch jetzt im Spätsommer Herbst war eine ganze Menge los im St.Peter-Stift. Das kulturelle Programm, zusammengestellt vom Team der Sozial-Kulturellen Betreuung, hat für jeden Geschmack etwas geboten. Das Ambiente mit Café St.Peter und Innengarten bietet eine wunderbare Kulisse.

Ein Beispiel hierfür bot das Duo Hardy's Jazzband, das im St.Peter-Garten mit Pfeffer loslegte und die Senior*innen bestens unterhielt. Die Dixieland-Band aus dem Pütt beherrscht ihre Blasinstrumente perfekt und bietet darüber hinaus eine mitreißende Show. Die Musiker bewiesen im St.Peter-Stift, dass sie mehr drauf haben als Jazz und Dixieland. Swing und einfühlsame Barmusik kam ebenfalls bestens an beim St.Peter-Publikum. Trotz etwas rauherem Wetter Ende September verströmte die Band eine sonnige Atmosphäre mit guter Laune und musikalischer Verve.

Passend zum Oktober mit Festwiesn-Charakter trat die Sängerin Anni Schäfer Anfang Oktober im vollbesetzten St.Peter-Café im Dirndl auf. Die Entertainerin hatte nicht nur die Lieder von Andrea Berg drauf, sondern coverte auch viele weitere Schlagerstars – von Helene Fischer und Vanessa Mai über Sabrina Stern und Julia Lindholm bis Wencke Myhre.

Mitte Oktober machte dann das Klöncafé aus beiden Wohnbereichen des St.Peter-Stifts seinem Namen alle Ehre. Zu Waffeln mit heißen Kirschen und Sahne gab es jede Menge Plausch und Austausch. Peter Zagorny von der Sozialen Betreuung entpuppte sich dabei als wieselflinker Waffelbäcker, der in time und im Akkord duftende Waffeln aus seinem mobilen Backofen zauberte. Mit tatkräftiger Unterstützung der Ehrenamtler wurde es somit für die Besucher*innen des Klöncafés eine runde Sache.



Schlager, Dixieland und Klöncafé – es war ein heißer Herbst im St.Peter-Stift.

Ich geh mit meiner Laterne

St.Martin alias Ulrich Büssen stattete mit seinen Herolden Peter und Udo Stein dem St.Peter-Stift einen Besuch ab. Mit dabei die singenden Kinder Amelie und Emilie Opielka, Fynn und Ben Kubic sowie Malte Stein. Die Mädchen und Jungen zeigten stolz ihre selbstgebastelten Fackeln im Café St.Peter. Die Bettlerszene durfte natürlich nicht fehlen – Harald Beckmann vom Sozialen Dienst spielte den „Armen Mann“. Die Bewohner*innen genossen die Rituale um den barmherzigen Samariter. Passend zum Martinsfest gab es neben Kaffee selbstgebackene Püfferkes. Am Martinsfeuer trug Tanja Kühn vom SKB die Martinsgeschichte vor. Kinder und Senior*innen sangen gemeinsam „Laterne, Laterne – Sonne, Mond und Sterne“, „St.Martin ritt durch Schnee und Wind“ sowie „Ich geh mit meiner Laterne“.



St.Martin alias Ulrich Büssen mit seinen Herolden Peter und Udo Stein sowie dem „Armen Mann“ Harald Beckmann haben mit Kindern, Müttern und Bewohner*innen im St.Peter-Stift ihre helle Freude.





Mit Käthe: Anja Wurdinger auf der Rundbank im Sinnesgarten des Von-Broichhausen-Stifts.

Warum ich gerne bei der Stiftung arbeite ... Heute: Anja Wurdinger

Anja Wurdinger ist die gute Zahlenfee der Stiftung Hospital zum Heiligen Geist. Die Krefelderin ist seit 10 Jahren für das Rechnungswesen zuständig. Die Aufgaben der 58-Jährigen liegen in der Debitoren- und Kreditorenbuchhaltung sowie in der Finanzbuchhaltung. Sowohl über die beiden Stifte als auch über das Modul „Wohnen mit Service“ als auch über die Vermögensverwaltung hält sie den Überblick und kann dem Vorstand verlässlich und präzise Auskunft geben, wie es um die Finanzen der Stiftung bestellt ist.

„Das ist eine abwechslungsreiche und vielseitige Aufgabe“, betont sie.

Für die Bewohnerinnen und Bewohner der beiden Stifte ist Anja Wurdinger darüber hinaus eine wichtige Anlaufstelle: Sie kümmert sich aus ihrem Büro im Von-Broichhausen-Stift in der sogenannten Kassenausgabe darum, dass die Seniorinnen und Senioren mit dem nötigen Verfügungsgeld versorgt werden – für kleinere Erledigungen wie Friseurbesuch, Fußpflege oder ein Gang ins Eiscafé oder in die Buchhandlung.

„Ich bin für viele so etwas wie die kleine Sparkasse und Sorge für die finanzielle Balance, freilich ohne zu bevormunden“, berichtet die stets gutgelaunte Buchhalterin von vielen „netten Kontakten“. Natürlich, betont sie, geht es dabei meist um mehr als ums Taschengeld: ein Pläuschen am Rande, das Loswerden von Sorgen und Nöten, ein offenes Ohr für private Belange, die Bitte um einen Ratschlag oder nach einem vertraulichen Gesprächspartner. Die soziale Funktion der „Kassenausgabe“ im täglichen Miteinander und in der Kommunikation in den Einrichtungen ist beträchtlich. Fenster nach draußen, Kummerkasten, Vertrauensperson – damit wäre das positive Wirken der gelernten Bürokauffrau ansatzweise umschrieben. Den Satz „Schön, dass es Menschen wie Sie gibt“ hört sie nicht selten. Anja Wurdinger ist in allen Belangen „eine Bank“.



Anja Wurdinger in ihrem Büro im Von-Broichhausen-Stift.

„Ich hatte immer schon eine soziale Ader und fühle mich bei der Kempener Stiftung für Senioren sehr gut aufgehoben“, betont Anja Wurdinger, die zuvor nach dem Fachabitur 28 Jahre lang als Buchhalterin in einem kirchlich geführten Krefelder Krankenhaus im Zuge der Ausbildung gelernt und später gearbeitet hat. Auch daher rührt ihr souveräner Umgang mit betriebswirtschaftlichen Auswertungen.

Die Kontinuität im Beruflichen pflegt die Tochter eines Holzbildhauers und einer Kauffrau auch im Privaten:

In Bockum nahe dem Stadtwald aufgewachsen, seit 25 Jahren mit einem Kfz-Techniker verheiratet, die 25-jährige Tochter hat gerade im Jurastudium ihr 1. Staatsexamen gemacht. Anja Wurdingers Augen leuchten auch, wenn sie von ihrem Hund Käthe erzählt. Der Mischling aus Pudel und Berner Sennenhund ist der Liebling der Bewohner*innen und der Mitarbeitenden im Von-Broichhausen-Stift.

Ihre Erfahrung bringt Anja Wurdinger auch in der Mitarbeitervertretung (MAV) der Stiftung ein. Hier sind ihr Rat und ihr Wissen gefragt. Die gute Fee der Stiftung halt ...

Anzeige

EINFÜHLSAME BERATUNG UND BEGLEITUNG.

■ Bestattung ■ Trauerfloristik ■ Grabgestaltung
Alles aus einer Hand – auch als Vorsorge.



Persönliche Beratung durch den Bestattermeister Stephan Wolters und die fachgeprüfte Bestatterin Heike Wolters-Judisch.



WOLTERS

BESTATTUNGSHAUS

Am Neuen Friedhof in Kempen.










Inh. Stephan Wolters | Tel.: 02152 - 5 46 32 | www.wolters-bestattungshaus.de | Berliner Allee 1 A | 47906 Kempen



Renate Wilmen mit ihrem Ehemann Rolli und Kathi Goetzens vom Sozialen Dienst im Von-Broichhausen-Stift.

Bewohnerin Renate Wilmen ist der Thomasstadt eng verbunden

75 Jahre ein original „Kempische Mädel“: Renate Wilmen ist ein Kind der Thomasstadt und dort geboren, wo auch die 600 Jahre alte Stiftung Hospital zum Heiligen Geist ihre Wiege hat: In der Heilig-Geist-Kapelle am Buttermarkt. Darin hatte ihr Vater Willibald seinen Friseursalon, den die Familie Schumacher in sechster Generation betrieb.

Seit zwei Jahren lebt die gelernte Friseurin nun glücklich und zufrieden im Von-Broichhausen-Stift. Ausdruck ihrer lebenslangen Kreativität sind die Mandalas, die Renate Wilmen mit Unterstützung ihres Ehemannes Rolli (77) und der Betreuungskraft in der Sozial-kulturellen Betreuung, Kathi Goetzens, zusammengetragen und in der Galerie des Von-Broichhausen-Stiftes ausgestellt hat. Leuchttürme, Pflanzen, Tiere, ja sogar der Eiffelturm sind in den kunstvoll gefertigten Handarbeiten zu erkennen. Die geometrischen Schaubilder, die im Hinduismus und Buddhismus ihren Ursprung haben, haben bei Renate Wilmen keinen religiösen, sondern einen dekorativen Hintergrund. In ihrem Appartement im ersten Stock von Haus Thomas schmücken die Wandbehänge und einige Mobiles die gemütlichen Räume. Renate Wilmen hat seit 15 Jahren Parkinson, was man ihr nicht anmerkt. Selbst die Ärzte sind sprachlos, wenn die gebürtige Kempenerin sich den Stift, das Mandala-Werkzeug oder das Kartenspiel zur Hand nimmt – von Tremor keine Spur. „Kartenspielen mit meinem Mann, Kreuzworträtsel lösen oder die Tageszeitung und das Stiftungsjournal lesen sind meine Hobbies“, berichtet die 75-Jährige. Ihr Mann, der nur ein paar 100 Meter weg wohnt, ist fast täglich zu Gast in der Senioren-Einrichtung am Heyerdrink. Renate und ihr Mann Rolli, den sie 1971 geheiratet hat, sind in der Stadt wohlbekannt. Jahrzehntlang betrieb das Paar bis zur Jahrtausendwende eine Traditionsgaststätte an der Kerkener Straße 9, die es



Renate Wilmen vor den Mandalas, die in der Galerie des Von-Broichhausen-Stiftes hängen.

vom Vorgänger Madert übernahm. „Wir gehen zu Rolli“, hieß es stets, wenn der Hunger auf ein schmackhaftes Schnitzel mit Bratkartoffeln oder der Durst auf ein frischgezapftes Pils aufkam.

Mit gutem Service, Freundlichkeit, Humor und origineller Art wurden Rolli und Renate schnell ein legendäres Wirtepaar. Während Rolli im Sauseschritt von Tisch zu Tisch ging und die Bestellungen entgegennahm, sorgte Renate in der Küche für solide und vor allem leckere Hausmannskost, Ausrichtung gutbürgerlich. Allein 3000 Beerdigungscafés fanden bei Rolli im Laufe der Jahre statt.

„Wir haben die goldenen Zeiten der Kempener Gastronomie und Geschäfte miterlebt“, berichtet Rolli mit leuchtenden Augen und zählt aus dem Stegreif 16 Bäcker und 18 Metzger auf, die es in den 1960er und 1970er Jahren in der Altstadt noch gab. „Neben 48 Gaststätten und Restaurants“, ergänzt Renate und verweist darauf, dass Kempen es bezüglich Kneipendichte locker mit Köln aufnehmen konnte.

Fortsetzung nächste Seite >>>



Der Salon Schumacher (links) in der Heilig-Geist-Kapelle ist der elterliche Friseurbetrieb von Renate Wilmen, geborene Schumacher. Die historische Aufnahme hängt im Appartement der 75-Jährigen.



Im Alter gut umsorgt

Stiftung

Hospital zum Heiligen Geist Kempen



Im Alter gut umsorgt

Stiftung

Hospital zum Heiligen Geist Kempen



Fortsetzung von Seite 9 >>>

Was die Wilmens anpacken, machen sie mit Herz, Sorgfalt, Liebe zum Detail und großer Menschenzugewandtheit. Die Welt der Mandalas, die Renate nun im Von-Broichhausen-Stift ausstellt, ist ein Beleg hierfür. 35 Rahmen im Hochformat A4 schmücken die Galeriewand. Mit Unterstützung von Kathi Goetzens und Walburga Backes vom Sozialen Dienst des Von-Broichhausen-Stiftes ist aus der Improvisation heraus eine anmutige Wandtapete entstanden. „Vielleicht können wir den Bewohnern und Besuchern damit eine Freude machen“, sagen die Wilmens in ihrer bescheidenen Art.

Ein Federvieh in leuchtenden Farben – so sieht das Mandala aus der Kreativwerkstatt von Renate Wilmen aus.

Das Geheimnis der Weihnacht

Weihnachten hat nichts mit Wein zu tun, wie ich früher immer gedacht habe. Wein kann man sich natürlich zu Weihnachten schenken.

Oder gar mit Weinen, obwohl man schon mal Tränen der Freude oder der Rührung vergießt. Oder des Schmerzes, wenn die Tannennadeln piksen – beim Tannenbaum schmücken.

Weihnachten – geweihte Nacht; denn unser Heiland wurde geboren – und alles stand für einen Augenblick still und lauschte.

Weihnachten – Schenken – Frieden schenken, nicht nur an einem Tag.

Inne halten – Andächtig – Berührt – Gerührt sein – ein Gabentisch, der sich biegt ob all der Dinge, die auf ihm liegen:

Leckere Weihnachtsplätzchen

Selbstlosigkeit

Unterstützung

Herzlichkeit

Zuhören

Wunder

Freude

Liebe

Hilfe

Kraft

Witz

Zeit

Und das alles in einer einzigen Nacht gebracht.



Diese poetischen Beiträge stammen von Sabine Nepecks, Ökotrophologin im St. Peter-Stift und Autorin für dieses Magazin. Sie schreibt unter dem Pseudonym sané.



Frohe Weihnachten

*Plätzchen backen,
Nüsse knacken,
Weihnachtsgrüße fleißig schreiben,
auch Geschenke noch auftreiben.*

*Weihnachtsmärkte gern besuchen,
leckren Stollen dort versuchen.
Oder lieber Reibekuchen?*

*Tannenbäume, frisch geschlagen,
werden schnell nach Haus getragen.
In den Fenstern Kerzenschein;
denn das Christkind zieht bald ein.*

*Schnell das Festgewand gewaschen
ab und zu ein wenig naschen.
Doch nicht zu viel und nicht zu sehr,
sonst passt das schöne Kleid nicht mehr.*

*Bratenduft erfüllt das Räumchen,
und mittendrin das Weihnachtsbäumchen.
Geschmückt in Rot, Blau und auch Gold,
wie auch immer ihr es wollt.*

*Das alte Jahr lass ich ausklingen,
was wird das Neue uns wohl bringen?
Jetzt komm ich langsam mal zum Schluss,
da ich noch etwas Basteln muss.*

sané

Anzeige

Blumen Pavillon

www.blumen-kempen.de

Ihr Partner für alle Anlässe rund um die Blume

Inh. Engels & Bressen GbR, Tel. 02152 550919, Ziegelheiderstr. 3, 47906 Kempen



Im Alter gut umsorgt

Stiftung

Hospital zum Heiligen Geist Kempen



Im Alter gut umsorgt

Stiftung

Hospital zum Heiligen Geist Kempen



Ein pünktlicher Zug am Kempener Bahnhof ist Glückssache.



An der Burg wird an der Fassade gearbeitet.



An der Ellenstraße im Schatten der Mühle entsteht ein Neubau.



Der Heyerdrink ist wegen Straßenbauarbeiten ein Nadelöhr.

Die Burg wird ertüchtigt

Dass die Stellwerke nach langer Reparaturphase rund um den Kempener Bahnhof noch nicht funktionieren und Züge ausfallen oder verspätet sind, ist ein leidiges Thema bei den Bahnpendlern. Nun hat die Bahn ein neues Problem, weswegen es immer wieder zu Ausfällen kommt: Personal meldet sich krank. So muss die Rhein Ruhr Bahn, die den Niersexpress betreibt, die Fahrgäste im Winter häufig vertrösten, wenn ein Stellwerk nicht besetzt werden kann und der Niersexpress in der Sackgasse steckt.

*

Auch eine Burg im Dornröschenschlaf muss gepflegt werden, will sie nicht das Zeitliche segnen. Also lässt die Stadt als neuer Inhaber der kurkölnischen Feste die Fassade des 600 Jahre alten Bauwerks instand setzen. Das Mauerwerk des Giebels ist schadhaft. Ebenso muss der Naturstein saniert oder ausgetauscht werden. Auch am Dach und an anderen Stellen sind die Handwerker zugange, um das Kempener Wahrzeichen zu ertüchtigen.

*

Flott voran gehen die Arbeiten an der Ellenstraße, nachdem die Baukolonne nach dem Abriss von zwei Häusern auf archäologische Funde aus dem Mittelalter gestoßen war. Das LVR-Amt für Bodendenkmalpflege hatte nach Prüfung der Überreste, die auf Brunnenanlagen hindeuten, grünes Licht gegeben für eine Fortführung der Bauarbeiten. Wo sich früher die Von-Broich-Passage befand, entsteht jetzt ein neues Wohn- und Geschäftshaus.

*

Zu Engpässen ist es im Bereich Heyerdrink am Von-Broichhausen-Stift gekommen. Die Stadt lässt dort einen neuen Abwasserkanal einbauen und erneuert in einem Zuge auch die Fahrbahndecke. Der alte Kanal musste nach über 50 Jahren ausgetauscht werden. Für Autofahrer sind Abschnitte teilweise komplett gesperrt, z.B. aus Fahrtrichtung Altstadttring. Fußgänger und Radfahrer kommen zwar weitgehend durch, müssen aber aufgrund der Baustellensituationen mit rangierenden LKW und Baggern aufpassen.

„Der Entenweiher ist ein 0,4 Hektar großer See. Sowohl im Sommer als auch im Winter ist er einen Besuch wert.“ So steht es in einer Tourismusbroschüre. Seit einigen Monaten kann von Freizeit- und Erholungswert der grünen Lunge „Am Waldschlösschen“ keine Rede mehr sein. Der Weiher am East-Cambridgeshire-Park ist für Spaziergänger durch Bauzäune abgeriegelt. Der Parkplatz am Tennisclub Rot-Weiß ist gesperrt, Baumaterial ist dort gelagert. Die großflächige Maßnahme hängt mit einer Sanierung des Schmutzwasserkanals im Kempener Süden zusammen. Der Hauptsammler am East-Cambridgeshire-Park wird ans Kanalnetz angeschlossen, marode Rohre werden durch neue ersetzt.

*

So gut wie abgeschlossen sind die Kanalbauarbeiten am Schmeddersweg in Richtung des künftigen Neubaugebietes Kempfen-West. Am Parkplatz zwischen Schwimmbad und früherem Sporthotel werden noch Restarbeiten durchgeführt. Dort hat die Stadt ein rohrförmiges unterirdisches Beckensystem installiert, das bei Starkregen bis zu 1000 Kubikmeter Regenwasser aufnimmt. Die Zeiten von Behinderungen für Verkehrsteilnehmer sind aber vorüber.

*

Fertig ist der trinkgut-Neubau an der Kleinbahnstraße 28. Der Getränkemarkt kann aus dem Zelt von der Otto-Schott-Straße 17 wieder zurück an den angestammten Sitz. Der attraktive Neubau, den Kanders Immobilien am Kreisverkehr Bahnübergang Hooghe Weg angelegt hat, bietet mehr Parkfläche und einen größeren Verkaufsraum.

*

Eine Hängepartie scheint der geplante Hotelneubau am Aquasol zu werden. Nachdem Anwohner der Berliner Allee gegen einen ihrer Meinung nach zu wuchtigen und hohen Baukörper des Beherbergungsbetriebs protestiert hatten, ruht die Baustelle. Ein Investor plant am Schwimmbad auf 1100 Quadratmetern einen 240-Betten-Bau mit knapp 100 Gästezimmern. Drinnen ist Platz für bis zu 150 Seminarteilnehmern, draußen sind 52 Stellplätze vorgesehen.



Ein Bauzaun verhindert den Zugang zum Entenweiher.



Die Kanalarbeiten am Schmeddersweg sind so gut wie abgeschlossen.



Der neue trinkgut-Markt an der Kleinbahnstraße wird begrüßt.



Ein Hotelneubau am Schwimmbad ist noch nicht in Sicht.



Walburga Backes und Kathi Goetzens (nicht im Bild) bereiten mit den Stiftsbewohner*innen Mutzenmandeln vor.



Die goldigen Mutzenmandeln in der Schüssel zaubern Magdalene Hanßen ein Lächeln ins Gesicht.

Mutzenmandeln versüßen den Advent

Nach Erdbeer-Vanille-Eis, Hefezopf und Omas Kirschkuchen in den letzten Ausgaben der „Stiftung im Blick“ widmen wir uns heute einem typischen Gebäck für die Herbst-Winter-Zeit: Mutzenmandeln. Mutzenmandeln, auch Muzemandeln oder Mandelmutzen genannt, sind ein tropfenförmiges Gebäck aus Mürbeteig, das in heißem Fett ausgebacken wird. Traditionell werden sie zu Karneval oder Silvester gegessen. „Wer mag, kann den Teig zusätzlich mit unterschiedlichen Zutaten aromatisieren, zum Beispiel mit Marzipan, Mandeln oder Likör. Besonders gut schmecken Mandelmutzen, wenn man den Puderzucker vor dem Bestreuen mit etwas Zimt mischt“, sagt Kathi Goetzens vom Sozialen Dienst, die das Gebäck mit ihrer Kollegin Walburga Backes zusammen mit den Bewohner*innen im Von-Broichhausen-Stift backt.

Zutaten :

500 g Weizenmehl | 2 gestrichene Teelöffel Backpulver | 150 g Zucker | 3-4 Tropfen Backöl | Bittermandeln | 1 Flaschen Rum-Aroma | 3 Eier | 150 g kalte Butter oder Margarine | Ausbackfett (Speiseöl, Schweineschmalz oder Kokosfett)

Zubereitung:

Das Weizenmehl mit Backpulver mischen, auf die Tischplatte sieben, in die Mitte eine Vertiefung eindrücken. Zucker, Backöl, Bittermandeln, Rum-Aroma und Eier hineingeben. Mit einem Teil des Mehls zu einem dicken Brei verarbeiten. Butter in Stücke schneiden, auf den Brei geben, mit Mehl bedecken, von der Mitte aus alle Zutaten schnell zu einem glatten Teig verkneten. Sollte er kleben, ihn eine Zeitlang kalt stellen.

Den Teig etwa 1 cm dick ausrollen, Mutzenmandeln ausstechen, schwimmend in siedendem Ausbackfett goldgelb backen. Mit einem Schaumlöffel herausnehmen, auf einem Kuchenrost gut abtropfen lassen, noch heiß in Zucker wälzen – fertig, probieren, genießen!



Ihr Sanitätshaus mit der ganzen Vielfalt der Hilfsmittelversorgung für...

REHA-TECHNIK	HOMECARE	MEDIZINTECHNIK
MOBILITÄT & ORTHOPÄDIE	ALLTAGSHILFEN	PFLEGEHILFSMITTEL



reha team West
Wir bringen Hilfen

Ellenstraße 41 · Kempen
(Dienstag 9-13 Uhr und Freitag 9-15 Uhr)
außerdem an der Mevissenstraße 64 a · Krefeld
Mo./Mi./Fr. 8-17 Uhr
Di./Do. 8-18 Uhr und Sa. 10-13 Uhr



Zentralruf 08 00 / 009 14 20 · www.rtwest.de



Gewinnspiel: Guten Appetit, leckere Altstadt

Nach Bäumen, Plätzen, Türen, Kunstwerken, Brunnen, Straßen, Denkmälern, Kirchen, Stadtfesten, Fenstern, Schwarz-Weiß-Photo-Impressionen, historischen Ansichten, Thomas-Bezügen im Stadtbild, legendären Gaststätten und historischen Bodenfliesen geht es in diesem Bilderrätsel in der „Stiftung im Blick“ um Restaurants. Kaum eine Stadt in Deutschland ist so gesegnet mit guten Gaststätten auf engstem Raum. In der historischen Altstadt reihen sich die kulinarischen Tempel wie an einer Perlenschnur aneinander. Ob gut bürgerlich, asiatisch, französisch, italienisch, spanisch, türkisch – für jeden Geschmack ist etwas dabei. Deshalb fragen wir im Zuge des beliebten Quizes diesmal: Erkennen Sie das Restaurant?

Auch dieses Gewinnspiel erhebt keinen Anspruch auf Vollständigkeit. Neben den acht Restaurants gibt es jede Menge weiterer gastlicher Stuben, wo es aus der Küche wunderbar duftet und die Köche ihr Handwerk verstehen. Auch ihnen will die Stiftung-im-Blick Hochachtung aussprechen für die leckere Qualität und alle Niederrheiner auffordern: Testen Sie die gehobene Kempener Altstadt-Gastronomie!

Aus den mit richtigen Esslokal-Benennungen ausgefüllten Fragebögen ermittelt die Glücksfee für jedes Stift einen Gewinner bzw. eine Gewinnerin, für die auch diesmal wieder ein Preis in Aussicht steht. Diesmal hat wieder der Kempener Künstler und Autor Gerhard Kuhl seinen Buchneuling zur Verfügung gestellt.

.....
Familiennamen

.....
Vorname

.....
Stift

.....
Zimmer-Nummer



*Hat den Blick fürs feine Detail und ein großes Herz für die Kempener Senioren:
Künstler Gerhard Kuhl. Seine Galerie befindet sich an der Engerstraße 53, Info Tel. 0172 5289171.*



Sorgen für saubere Schuhe vor dem Hauseintritt, sterben aber leider langsam aus: Schuhkratzer. Gerhard Kuhl hat sich auf Spurensuche begeben.

Der gelernte Krankenpfleger, der seit 1984 in Kempen lebt, hat ein originelles Thema entdeckt. In dem Band geht es um historische Schuhkratzer am Niederrhein. „Es sind die letzten ihrer Art, und gefunden habe ich sie nicht nur in Kempen, sondern auch in Bockum, Brüggem, Rheydt, St.Tönis und, und, und“, berichtet der 67-Jährige, der wieder zwei Exemplare stiftet für die Quizgewinner. Gerhard Kuhl dokumentiert die in Vergessenheit geratenen und praktisch aus dem Sprachschatz verschwundenen Artefakte und macht sie einem breiten Publikum zugänglich. Auf 124 Seiten findet die Leserschaft 225 Fotografien von Schuhkratzern. Der Band kostet im Buchhandel 19 €, erhältlich auch bei Schreibwaren Beckers und Photo Porst, beides Engerstraße.

Abgabeschluss ist der 01. März 2024.



Frische Reibekuchen

Liebe Leserinnen, liebe Leser, bisher hat der langgezogene „goldene Oktober“ wenig Anlass dazu gegeben, an die besinnliche Weihnachtszeit zu denken.

Gleichwohl schreiten wir alle Jahre wieder, hoffentlich in gemütlich großen Schritten, dieser wunderbaren Zeit entgegen.

Die Abteilung der Hauswirtschaft in der Stiftung möchte Ihnen daher zwei Rezeptvorschläge an die Hand geben: sowohl einen bodenständigen Klassiker als auch eine Idee für den möglichen Höhepunkt Ihres festlichen Weihnachtsschmaus. Frische Reibekuchen und Crème Caramel grüßen dieses Mal aus der Küche.

Eine Portion Reibekuchen geht eigentlich auch immer und überall.

Die Crème Caramel ist wahrlich ein Hit der traditionellen Küche sowie durchaus vergleichbar mit der etwas populäreren Crème brûlée. Worauf auch immer Ihre Wahl am Ende des Jahres fällt:

Das gesamte Team der Hauswirtschaft wünscht Ihnen und Ihren Familien eine ruhige sowie schöne Weihnachtszeit und für das neue Jahr alles erdenklich Gute und viel Gesundheit!

Ihr Holger Schuster

Hauswirtschaftlicher Betriebsleiter

Die »Grüße von der Feldküche« folgen auf der nächsten Doppelseite

>>>

Für 6 Personen benötigt man:

- 1 kg Fertig gerieben Reibekuchenteig
- 150 g Haferflocken
- 100 g Zwiebel in Würfel
- 3 Stk. Frische Eier
- 1 Lit./Fl. hitzebeständiges Öl,
z.B. Raps- o. Sonnenblumen
Salz/Pfeffer/geriebene Muskatnuss
/Zucker zum Abschmecken



FrISChe Reibekuchen

Zutaten

Kartoffelteilig | Haferflocken | Zwiebel | Ei

Zum Servieren:

Tipp: um dem Ansturm auf die knusprige Köstlichkeit gerecht zu werden, backen Sie die einzelnen Kuchen vorab aus und halten diese im Ofen auf einem Gitterrost zwischen 90°C und 110°C schön warm.

Je nach Belieben, passen zu den Reibekuchen:

Apfelmus & Preiselbeeren | Räucherlachs & Meerrettich | Kräuterschmand | Schwarzbrot & Butter

So wird's gemacht:

Die Zwiebeln pellen und in feine Würfel schneiden. Den fertig geriebenen Kartoffelteilig öffnen und in eine große Schüssel geben.

Die übrigen Zutaten; Zwiebeln, Haferflocken und Eier ebenfalls der Masse zufügen.

Nun das ganz kräftig mit den Händen oder einem Löffel verrühren.

Mit Salz, Pfeffer und Muskatnuss abschmecken. Wo Salz den Ton angibt, darf allerdings eine Prise Zucker nicht fehlen, und umgekehrt. Dementsprechend etwas Zucker oder einen Spritzer Süßstoff der Masse hinzufügen.

Das Öl in eine hohe Pfanne geben, sodass der Boden mindestens einen halben Daumen dick bedeckt ist.

Den Reibekuchenteig in entsprechend großen Portionen in das gut erhitzte Öl geben und von jeder Seite knusprig goldbraun ausbacken.

Aus der Pfanne nehmen und kurz auf einem Küchentuch das Öl abtropfen lassen. Mit den jeweiligen Beilagen frisch servieren.

Viel Spaß beim Zubereiten!

Crème Caramel

Zutaten

Karamell | Milch | Sahne | Eier | Zucker | Vanille

Zum Servieren:

Vorspeisenteller zum Anrichten. Hitzebeständige Förmchen zum Ausbacken.

Dazu passen winterliche Waldbeeren, Schokospäne, Hippengebäck oder Pfefferminzblätter.

So wird's gemacht:

Die 150 ml Wasser etwas anwärmen und zusammen mit dem Zucker in einen Messbecher geben. Beides gut miteinander verrühren, bis sich der Zucker aufgelöst hat.

Nun einen Topf mit dickem Boden erhitzen und darin das Wasser- Zuckergemisch karamellisieren lassen. Die Masse benötigt einige Zeit, bis sie anfängt, bräunlich und dickflüssig zu werden.

Die feuerfesten Förmchen in einem tiefen Backblech oder einer entsprechend hohen Auflaufform parat stellen. Die flüssige Karamellmasse gleichmäßig und nicht zu dick auf dem Boden der Förmchen verteilen. Vorsicht, nicht berühren, da die Masse sehr heiß ist. Nun die Vanillestange längs halbieren. In einem weiteren Topf die Milch und die Sahne gemeinsam mit dem restlichen Zucker, dem Vanillezucker und der Vanillestange geben. Auf kleiner Flamme leicht erwärmen. Die Flüssigkeit soll einen angenehmen Vanillegeschmack entwickeln. Bei Bedarf oder je nach Gusto ein weiteres Päckchen Vanillezucker und oder Zucker hinzugeben. Wer keinen herkömmlichen Zucker verwenden möchte, kann ebenfalls mit flüssigem Süßstoff arbeiten.

Zwischenzeitlich die Eier in eine große Rührschüssel schlagen und mit einer Gabel leicht verrühren. Vorsicht, nicht zu viel Luft unterheben.

Die erwärmte Vanillemilch darf alsdann langsam und zunächst in Etappen mit der Ei-Masse behutsam vermergt werden. Fortsetzung nächste Seite >>>

Für 6 Personen benötigt man:

- 150 g Zucker
- 80 ml Wasser
- 4 Eier
- 300 ml Sahne
- 300 ml Vollmilch 3,5 %
- 1 Vanilleschote
- 1 Paket Vanillezucker
- 80 g Zucker



>>> Im Anschluss wird die verrührte Vanille-Eierflüssigkeit gleichmäßig in die Förmchen auf die bereits erkaltete Karamellmasse gegeben.

Das Blech oder die Auflaufform wird nun mit lauwarmem Wasser befüllt. Dabei sollten die Förmchen allerdings nicht zum Schwimmen gebracht werden.

Im vorgeheizten Backofen auf mittlerer Schiene wird die Crème bei 130°C rund 50 Minuten pochiert. Sobald die Masse fest genug ist (leichte Druckprobe), das Blech aus dem Backofen holen und die Crème auskühlen lassen. Im Anschluss noch gut vier Stunden im Kühlschrank kaltstellen.

Nun die Förmchen behutsam auf einen Teller stürzen. Vorher den Rand leicht andrücken oder mit einem Messer vorsichtig vom selbigen lösen. Mit einem beherzten „Ruck“ sinkt die Leckerei aus dem Förmchen auf den Teller.

Mit Früchten oder Gebäck sowie Pfefferminzblättchen garnieren und servieren.

Guten Appetit



„Wir ermitteln den Wert Ihrer Immobilie. Kostenlos und unverbindlich. Rufen Sie uns an, lernen Sie uns kennen, überzeugen Sie sich selbst.“

Johannes Schmithuysen, Inhaber Rotkehlchen Immobilien



Ihr Immobilienmakler in Kempen.
Mit einem Herz für Alt- und Neubau.

Telefon: 02152 516234 E-Mail: js@rotkehlchen-immobilien.de

Rotkehlchen Immobilien, Industriering Ost 72, 47906 Kempen

www.rotkehlchen-immobilien.de Rotkehlchen Immobilien Rotkehlchen_Immobilien



Warum es sich lohnt, in der Hauswirtschaft zu arbeiten.



Hauswirtschaft – das heißt:

Küche | Service | Wäsche | Essen & Trinken | Fröhlich sein

Das können wir Ihnen bieten:

- ▶ eine zeitgemäße Vermittlung fachlicher Inhalte anhand des neuen Ausbildungsrahmenplans
- ▶ ein attraktives Gehalt
- ▶ gute Übernahmechancen nach erfolgreichem Abschluss der Ausbildung
- ▶ eine aktuell und zukünftig unverzichtbare Dienstleistung erlernen, die für Menschen und gemeinsam mit Ihnen erbracht wird
- ▶ die Etablierung digitaler Prozesse aktiv gestalten und begleiten sowie deren Nachhaltigkeit messen
- ▶ eigene kreative Ideen für Motto-Events ausarbeiten und umsetzen
- ▶ Prozesse anhand eines Warenwirtschaftssystems steuern

Bewerbungen an
Michaela Kromm
Tel. 02152 2014553
personalabteilung@stiftung-kempen.de



*Kurz vor der Aufhängung:
Marion Witt zeigt im Foyer des St.Peter-Stifts
eine Auswahl ihrer Bilder.*

Voller Kraft und Kreativität

Wenn Marion Witt ihre Bilder in den Stiften aushängt, dann gehen die Bewohner*innen und Betrachter daran wie gefesselt vorbei oder bleiben lange davor stehen. Die Motive versprühen Kraft und Kreativität. Die Werke vermitteln einen tiefen Einblick in das Seelenleben der Künstlerin.

So ist es in den letzten Monaten im St.Peter-Stift gewesen. Bis zum Jahreswechsel sind die Werke der Kempenerin in der Flurgalerie der Senioren-Einrichtung an der Auguste-Tibus-Straße 9 noch zu sehen. Zumeist sind es Tiermotive, die weniger der fotografischen Figürlichkeit geschuldet sind, sondern ganz tief aus der Imagination des Innenlebens rühren. Die insgesamt zwei Dutzend Bilder in Öl und Pastell kommen großformatig, farbgewaltig und mit Wucht rüber. Marion Witt ist bekannt für ihren expressiven Ausdruck, der von Jahr zu Jahr intensiver zu werden scheint.

In den anstehenden Stifts-Ausstellungen 2023/2024 zeigt Marion Witt auch eine andere Seite ihres Schaffens: zarte Vogelbilder auf Buchdruckseiten. „Schriftbilder haben mich schon immer fasziniert“, nennt sie den Beweggrund zu dieser Nuance.

Daran haben sich die Bewohner*innen, Mitarbeitenden und Besucher*innen der St.Peter-Galerie hinreichend erfreut. Die Malerin hat ihr Atelier in der Sektion St.Peter unweit des Stifts, dort ist sie auf ihrem Hof von vielen Tieren umgeben – entsprechend vermutlich ihre Motivauswahl. Die gelernte Schaufenstergestalterin ist seit mehr als 25 Jahren künstlerisch unterwegs. Als Malerin offenbart sie für das geeignete Stiftspublikum ein Schaufenster in ihr Innerstes.

Und was kommt dann in der Galerie St.Peter? Von Januar bis März zeigt die Künstlerin Rosa Chrisi dos Santos Silva ihre Werke an der Auguste-Tibus-Straße 9. Die Malerin ist in Kempen geboren und aufgewachsen, hat zehn Jahre in Griechenland gelebt – man darf gespannt sein!

Für die Galerie im Von-Broichhausen-Stift sind seit Oktober wieder – ebenfalls bis zum Jahresende – Kreationen des Malkreises der Senioren-Initiative zu sehen. Die Bilderschau führt querbeet durch sämtliche Genres der Malerei. Phantasie, Individualität und Stilsicherheit prägen die Werke allesamt. Anneliese Stoffels und ihre malbegeisterten Senioren haben eine Menge Ideen in Szene gesetzt, die auf die Betrachter der Galerie am Heyerdrink 21 Eindruck gemacht haben.

**Für interessierte Besucher*innen
der Kunstaussstellungen in den Stiften
wäre eine vorherige Anmeldung unter
Tel. 02152 2014-550 (Von-Broichhausen-Stift)
bzw. 02152 898-0 (St.Peter-Stift)
wünschenswert.**



*Unter anderem dieses Acrylbild des Malkreises der
Senioren-Initiative ist in der Galerie Von-Broichhausen-
Stift zu sehen. Gemalt hat es Anneliese Stoffels.*



Happy: Reinhard Reuter (Mitte) aus dem Von-Broichhausen-Stift bei der Preisüberreichung durch Peter Zagorny und Esther Fidelak von der Sozial-Kulturellen Betreuung.

Quizgewinn I: Antenne für Kunst, Kochen und Eishockey

„Ich kann mit Kunst und Bildern viel anfangen und freue mich riesig darüber.“ Reinhard Reuter ist glücklich, als Peter Zagorny und Esther Fidelak ihm seinen Quizgewinn überreichen. Der 80-jährige Bewohner aus dem Von-Broichhausen-Stift hat beim Preisrätsel alle Bäume richtig zugeordnet und stand mit Fortuna im Bunde, als die Glücksfee aus der Vielzahl der Quizteilnehmer sein Ticket aus der Tombola zog. Die Arnold-Janssen-Kapelle aus dem Innengarten des Von-Broichhausen-Stifts, die Peter Zagorny für das Ölgemälde in 30 x 40 Zentimeter ausgewählt hat, hat der Grefrather sofort erkannt: „Mein erstes Original, nachdem ich schon einige Drucke von Monet oder Manet in meinem Bestand habe“, strahlt der frühere Antennenbauer, der seit einigen Monaten im Von-Broichhausen-Stift lebt. Dort fühlt er sich sehr wohl, obwohl er nicht mehr wie früher als Rennradfahrer 10.000 km im Jahr abspulen kann. Dafür sieht Reinhard Reuter nach wie vor leidenschaftlich gerne Eishockeyspiele – schließlich ist einer seiner beiden Söhne, René, sogar Nationalspieler gewesen im Pinguine-Trikot des KEV. Sportlich ist Reinhard Reuter auch im Stift, u.a. beim Kraft-Balance-Training darf er nicht fehlen. Neben dem Sport und der Kunst gehört das Kochen zur Leidenschaft des rüstigen Bewohners: „Ich habe zehn Jahre lang am Eisstadion in Grefrath ein Restaurant betrieben.“

Quizgewinn II: Mit Musik, Wandern und Gymnastik jung geblieben

Nicht minder erfreut über den hochwertigen Quizgewinn ist Inge Stützel im St.Peter-Stift. Als ehemalige Religionslehrerin am Gymnasium kann die gebürtige Bad Godesbergerin mit dem Motiv der St.Peter-Kapelle viel anfangen. Maler Peter Zagorny hat wegen des Bezugs des St.Peter-Stifts zum ältesten Gotteshaus im Kempener Land bewusst dieses Motiv ausgewählt.

Fortsetzung Seite 34 >>>



Inge Stützel strahlt über den Quizgewinn, den Peter Zagorny und Steffi Keultjes vom Sozialen Dienst ihr überreichen. Das Bild zeigt die St.Peter-Kapelle unweit des St.Peter-Stifts.

Gemeinsam sind wir stärker.

Weil bei uns als Genossenschaftsbank die Gemeinschaft im Mittelpunkt steht.

Weil Werte wie Transparenz, Fairness und Gleichberechtigung das Fundament einer erfolgreichen Gemeinschaft bilden.

Weil wir gemeinsam mehr erreichen können.

Weil die besten Entscheidungen die sind, die von allen Beteiligten gemeinsam getroffen werden.

Weil wir am besten dort entscheiden, wo die Folgen direkt spürbar sind: vor Ort.

Weil es die Heimat ist, die uns alle ausmacht, und weil wir sie nach Kräften fördern.

Weil unsere Mitarbeiter für jedes Mitglied und jeden Kunden persönlich da sind.

Weil unsere Filialen nicht einfach nur Standorte sind, sondern Engagement für unsere Heimat bedeuten.

Weil jedes neue Mitglied willkommen ist und unsere Gemeinschaft bereichert.



Morgen kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

>>> Fortsetzung von Seite 32

Inge Stützel lebt seit 2017 im St. Peter-Stift und fühlt sich dort sehr wohl. Die meiste Zeit ihres Lebens hat sie in Düsseldorf gelebt, über 60 Jahre. Die Familie ist aufgrund des Berufs des Vaters – Mineraloge – mehrfach umgezogen. Ihr großes Hobby ist die Musik – Inge Stützel hat im Kirchenchor gesungen, Klavier gespielt und gelegentlich in den Gottesdiensten die Kirchenorgel bedient. Außerdem liebt sie Studien- und Wanderreisen, bevorzugt in die Berge. Wenn im St. Peter-Stift gefeiert wird, darf Inge Stützel nicht fehlen. Körperlich fit hält sie sich mit regelmäßiger Gymnastik.

Hier kommt die **Auflösung** des vergangenen Gewinnspiels, in dem es um die Zuordnung von prächtigen Bäumen im Kempener Stadtbild ging:

1. Amerikanischer Amberbaum
2. Edelkastanie
3. Silberweide
4. Trauerweide
5. Ginkgo
6. Zeder
7. Linde
8. Birke

Aufnahmeantrag Senioren-Initiative



Ich/Wir beantragen die Aufnahme in die Senioren-Initiative Altenhilfe Kempen e.V.

Anrede/Name/n Vorname/n Geburtsdatum

Straße/Haus-Nr. PLZ/Wohnort

Telefon E-Mail

DE

IBAN

Im Aufnahmemonat ist der 1. Jahresbeitrag in bar zu zahlen oder zu überweisen. Der Mitgliedsbeitrag beträgt 30 pro Jahr/Person.

Wir begrüßen die Beitragszahlung mittels Bankeinzug (SEPA).

Ich bin damit einverstanden, dass meine persönlichen Daten zu internen Zwecken des Vereins verwendet werden. Informationen zum Datenschutz habe ich mit einem separaten Schreiben erhalten.

Als neues Mitglied geworben von* *ist mit der Nennung einverstanden

Ort/Datum Unterschrift



Erteilung eines SEPA-Lastschriftmandats Gläubiger-ID: DE67S1B00000530905

1. SEPA-Lastschriftmandat

Ich ermächtige die Senioren-Initiative Altenhilfe Kempen e.V. den von mir zu entrichtenden Jahresmitgliedsbeitrag bei Fälligkeit mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die von der Senioren-Initiative auf mein Konto gezogenen Lastschriften einzulösen. Der Jahresmitgliedsbeitrag gilt jeweils für ein Jahr, d.h. vom 01.01. bis 31.12. und wird immer bis zum 15. Februar eingezogen.

Wird ein SEPA-Mandat innerhalb eines Jahres erteilt, muss der Jahresbeitrag in bar entrichtet werden an **DE48 3206 1414 0701 3800 10**.

Der Jahresbeitrag wird dann erst im Folgejahr eingezogen. Ich kann innerhalb von 8 Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belasteten Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

KONTOINHABER (IBAN und BIC bitte unbedingt angeben)

Name Vorname

Straße/Haus-Nr. PLZ/Wohnort

IBAN BIC

2. Einwilligung in die Vereins-Datenverarbeitung

Ich bin damit einverstanden, dass die vorgenannten Kontaktdaten zu Vereinszwecken durch den Verein genutzt werden dürfen - gemäß den gesetzlichen Bestimmungen (BDSG / DS-GVO). Mir ist bekannt, dass die Einwilligung in die Datenverarbeitung freiwillig erfolgt und jederzeit durch mich ganz oder teilweise mit Wirkung für die Zukunft widerrufen werden kann.

Ort/Datum Unterschrift

BEITRITTSERKLÄRUNG

Werden Sie Mitglied im Freundes- und Förderkreis der Stiftung Hospital zum Heiligen Geist



Nachname Vorname

Straße, Haus-Nr. Ort

ABBUCHUNGSMÄCHTIGUNG

Bitte buchen Sie den Jahresbeitrag* von meinem Konto ab.
Der Jahresmindestbeitrag beträgt 20 Euro.

Jahresbeitrag* Euro

Nachname Kontoinhaber* in Vorname

IBAN BIC

Ort Datum

Unterschrift

Die Mitgliedschaft ist jederzeit kündbar. Bitte senden Sie Ihre ausgefüllte Beitrittserklärung an die folgenden Adresse oder geben sie an der Stifts-Rezeption ab:

Freundes- und Förderverein der Stiftung

„Hospital zum Heiligen Geist“ e.V.

Von-Broichhausen-Allee 1 · 47906 Kempen

E-Mail: ffk@stiftung-kempen.de

Wer den FFK unterstützen möchte: **Konto: Sparkasse Krefeld**

BIC: SPKRDE33 · IBAN: DE75 3205 0000 0000 3640 00



Impressum Stiftung im Blick, Ausgabe Nr. 30 / Dezember 2023

Herausgeber: Stiftung Hospital zum Heiligen Geist Kempen · www.stiftung-kempen.de

Die „Stiftung im Blick“ dient der Öffentlichkeitsarbeit der Stiftung Hospital zum Heiligen Geist Kempen

Redaktion: Walburga Backes, Agathe Elboraey, Nikola Hornen-Boermann, Stefanie Keultjes, Michaela Kromm, Axel Küppers, Mireille Lassig

V.i.S.d.P.: Jürgen Brockmeyer, Vorstands-Vorsitzender, Stiftung Hospital zum Heiligen Geist Kempen

Kontakt: Redaktion Stiftung im Blick · Von-Broichhausen-Stift · Heyerdrink 21 · 47906 Kempen
Telefon: 02152 2014-550 · E-Mail: redaktion@stiftung-kempen.de

Bildnachweis: Stiftung Hospital zum Heiligen Geist – S. 3 (Bild 2+4), 5, 8, 9, 11, 12, 13, 22, 32 (u.)
Axel Küppers – S. 1, 3 (Bild 1, 3, 5), 4, 6, 7, 10, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 24, 25, 26, 27, 30, 31, 32 (o.)

Illustrationen: Jürgen Pankarz – Titelseite

Gestaltung: Theo Wagener

Druck/Aufl.: printworld.com, Großschirma / 600 Stück

Hier gibt's die Stiftung im Blick:

- ags Stefelmans, Schorndorfer Straße 15
- Bahnhof Kempen
- Bäckerei Hoenen, Emilie-Horten-Platz
- Bären-Apotheke, Hessenring 25
- Blumen-Pavillon, Ziegelheider Straße 3
- Café Eiger, Heyerdrink 21, im Von-Broichhausen-Stift
- Concordien Apotheke, Concordienplatz 4
- Edeka, Hessenring 25
- Hospital zum Heiligen Geist, Von-Broichhausen-Allee 1
- Kuhtor-Apotheke, Burgring 1
- Kulturforum Franziskanerkloster, Burgstraße 19
- Melanie's Lottoshop, Engerstraße 2
- Medizinisches Zentrum – Arnoldhaus, Hausärztliche Gemeinschaftspraxis, Arnoldstraße 13
- Mormels, Podologische Praxis, Kleinbahnstraße 20
- Mühlen-Apotheke, Mülhauser Str. 2-4
- Praxis Dr. Kamp, Burgring 35
- Rathaus, Buttermarkt 1
- Senioren-Initiative, Wiesenstraße 59
- Thomas Apotheke, Thomasstraße 25
- Thomas-Buchhandlung, Burgstraße 28
- Volksbank, Burgstraße 8
- Wolters Blumenhaus, Berliner Allee 1a

Die "Stiftung im Blick" gibt es natürlich auch im Foyer der beiden Kempener Seniorenheime Von-Broichhausen-Stift (Heyerdrink 21) und St. Peter-Stift (Auguste-Tibus-Straße 9). Darüber hinaus im Download auf der Homepage www.stiftung-kempen.de



Im Alter gut umsorgt

Stiftung

Hospital zum Heiligen Geist Kempen



Im Alter gut umsorgt

Stiftung

Hospital zum Heiligen Geist Kempen



Im Alter gut umsorgt

Stiftung

Hospital zum Heiligen Geist Kempfen

Ein Job in der Stiftung – vielseitig und krisensicher

... zum Beispiel über eine Ausbildung als **Pflegefachmann/Pflegefachfrau** oder als **Pflegefachassistent/in** – mit vielfältigen Möglichkeiten!



Das verdienen Sie bei uns

im ersten Ausbildungsjahr monatlich brutto als

- ▶ **Pflegefachfrau/Pflegefachmann** 1.340,69 €
- ▶ **Pflegefachassistentin** 1.264,00 €
- ▶ **Einstiegsgehalt Pflegefachfrau/Pflegefachmann nach der Ausbildung** 3.565,62 €
(ohne Zeitzuschläge und Weihnachtsgeld, 33 Tage Urlaub)

(Stand 01.03.2024)

Folgen Sie uns!



@hospitalstiftungskempfen



@Hospital-Stiftung Kempfen



stiftung-kempfen.sucht-sie.de

