

Die erste Hauszeitung des AWO Seniorenheim Frontenhausen



Gewinnspiel

**Wie soll
unsere
Zeitung
heißen?**

Mehr dazu erfahren
Sie auf Seite 10



Ausflug 2017



Tag der offenen Tür



Inhalt

	Seite
Vorwort	2
Tag der offenen Tür....	3
Ausflug	4
Kochgruppe.....	5
Termine.....	6
Demenzgarten	7
Unser Heimbeirat.....	8
Das Auszuzzeln	9
Unsere Azubis	10
Gewinnspiel.....	10
Ein Tag in der Küche.....	11
Unser Personal.....	12
Das Storchenpaar.....	16
Das Beste zum Schluss	20

EISEN FALK

**TÜRBESCHLÄGE
BRIEFKÄSTEN
SCHLIESSANLAGEN
SCHLÖSSER**

**PROFILZYLINDER
SPERRSCHLIESSUNGEN
SCHLIESSANLAGEN
KOSTENLOSE BERATUNG
PLANUNG
MONTAGE**



**EISENWAREN / HAUSRAT
GESCHENKARTIKEL
WERKZEUGE / STAHL
SANITÄR / ELEKTRO**

Marienplatz 18 Tel. 08732 / 1259 Fax. 08732 / 879
84160 Frontenhausen www.eisenfalk.de info@eisenfalk.de

Impressum

Die Redaktion:

Vanessa Aulbach, Eva Bauer, Corinna Hartmann

Anfragen für Anzeigenwerbung:

seniorenheim.frontenhausen@awo-ndb-opf.de

Bildquellen:

AWO Seniorenheim Frontenhausen

Gesamtherstellung:

Ortmeier Druck, Frontenhausen

AWO Seniorenheim Frontenhausen

Ellwangerstraße 12
84160 Frontenhausen
Tel: 08732-937900

eMail:

seniorenheim.frontenhausen@awo-ndb-opf.de

Internet: www.awo-frontenhausen.de

Vorwort



Liebe Leserin, lieber Leser,

Nun ist es endlich soweit!!!

Nach langem „Tüfteln“ dürfen wir Ihnen nun unsere Hauszeitung vorstellen. Die Redaktion unserer neuen Zeitung hat viel Arbeit und Herzblut in die Erstausgabe gesteckt. Zweimal im Jahr möchten wir hiermit allen Bewohnern, Mitarbeitern, Angehörigen und Freunden unserer Einrichtung einen Einblick in das Leben und die Arbeit des AWO Seniorenheims Frontenhausen geben. Aktuelle Veranstaltungen, vergangene Ereignisse und viele nette, kleine Geschichten zum Schmunzeln werden hier ihren Platz finden. Noch trägt die Zeitschrift keinen Namen. Dies soll sich natürlich schnellstmöglich ändern. Dazu benötigen wir Ihre Hilfe (näheres siehe Seite 10) und kreativen Einfälle.

Wir blicken auf das vergangene Jahr 2017 zurück. Ein Jahr, welches viele Veränderungen für die Pflegewelt mit sich brachte. Die Einführung der neuen Pflegegrade ist wohl eine der wichtigsten Veränderungen für pflegebedürftige Menschen seit Einführung der Pflegeversicherung im Jahr 1995. Aber auch das Jahr 2018 wird ein spannendes Jahr mit vielen tollen Ereignissen, worauf wir mit Vorfreude blicken. Wie Sie sehen, ist bei uns im Seniorenheim immer etwas los und daran möchten wir sie gerne teilhaben lassen. Nun jedoch wünsche ich Ihnen viel Freude beim Lesen und Stöbern in unserer Erstausgabe.

Viele Grüße

Vanessa Aulbach

Einrichtungsleitung

Tag der offenen Tür



Im Juli 2017 fand der erste „Tag der offenen Tür“ statt. Bei strahlendem Sonnenschein konnte man sich ab 11 Uhr zum Mittagessen einfinden oder am Glücksrad tolle Preise gewinnen. Bei den Hausführungen konnten sich Interessierte selbst ein Bild vom Seniorenheim machen und es sich anschließend bei Kaffee und selbstgemachten Kuchen auf der Terrasse gutgehen lassen. Außerdem konnten Elektrorollstühle ausprobiert oder eine Klangschalenmassage genossen werden. Die Bewohner und ehrenamtlichen Helfer hatten im Vorfeld fleißig gestrickt, gehäkelt und gebastelt um zusätzliches Geld für die Betreuung im Haus zu verdienen. Die Spenden kommen der demenzgerechten Gestaltung des Gartens zugute, deren Umsetzung im Sommer 2018 geplant ist.



Ausflug ins Bauernhofmuseum in Massing



Dank Frau Stuckenberger konnten wir einen schönen Tag im Bauernhofmuseum verbringen. Zu Beginn gleich ein besonderes Schmankerl, die „Glut-Zeltn“. Sie gibt’s am Backtag knusperfrisch direkt vom Ofen. Diese kleinen Brotfladen macht man aus dem übrig gebliebenen Brotteig und während der kurzen Abkühlungsphase des Backraums vor dem Einschließen der Laibe. Dick mit Butter bestrichen sind sie ein wahrer Gaumengenuss! Doch Obacht: Eine heiße Angelegenheit ! Gut gestärkt ging es dann zur Besichtigung eines Vierseithof und bei den Erzählungen über das Leben auf dem Bauernhof wussten unsere Bewohner viel zu berichten. Zum Schluss stärkten wir uns im Museumsstüberl und ließen diesen schönen Tag gemütlich ausklingen.



Unsere Kochgruppe

Was als Projekt begann gehört mittlerweile zum festen und sehr beliebten Angebot unseres Hauses. Alle 2-3 Monate wird in der Cafeteria das Abendessen von den Bewohnern selber zubereitet. Gekocht werden bayrische Spezialitäten, abhängig von der Jahreszeit und natürlich auch von den Wünschen der Bewohner. Sehr beliebt sind zum Beispiel Hasenöhrl und Bruckbam.

Das Rezept für Sie zum Ausprobieren:

Bruckbam oder Kartoffelnudeln

Zutaten:

1 kg	Kartoffel(n), mehlig kochend
200 g	Mehl
	Salz
1	Ei
	Fett, (Margarine oder Butterschmalz) für die Reine
	Butterschmalz, heiß zum Bestreichen
300 g	Sauerrahm

Arbeitszeit: ca. 35 Min. / **Schwierigkeitsgrad:** normal

Backofen auf 180° vorheizen. Kartoffeln kochen, schälen und heiß durch eine Kartoffelpresse drücken. Mit Mehl ab bröseln (=Mehl unter heiße Kartoffeln mit Fingern einarbeiten - Vorsicht heiß!), salzen und mit den Eiern zu einem festen Teig schnell verkneten. Reine gut einfetten. Ca. 2cm dicke, in Reinenbreite geschnittene Nudeln formen (= Baumstämme!), in die Reine legen und ca. 45 Min. backen. Nach halber Backzeit mit heißem Butterschmalz bestreichen und mit Sauerrahm übergießen.

Dazu schmeckt Sauerkraut oder Blattsalat.



Termine 2018

April

04.04. Geburtstagsfeier



12.04 Spielenachmittag mit unseren ehrenamtlichen Helferinnen

Mai

02.05. Maibaum aufstellen



10.05 Verkaufstand beim Himmelfahrtsmarkt in Frontenhausen

17.05 Spielenachmittag mit unseren ehrenamtlichen Helferinnen

26.05 Geburtstagsfeier



Juni

03.06. Hallenfest der FF Frontenhausen



14.06 Spielenachmittag mit unseren ehrenamtlichen Helferinnen

Juli

Besuch der Stadtbühne (noch kein Termin)



Ausflug zum Fest der Familien mit behinderten Kindern (noch kein Termin)

12.07 Spielenachmittag mit unseren ehrenamtlichen Helferinnen

August

05.08 Sommerfest

Volksfestbesuch (noch kein Termin)

(Termine unter Vorbehalt)



Demenzgarten

Unser Haus ist zentral gelegen, das führt natürlich auch zu Problemen. Altersbedingt fällt es manchen Bewohnern schwer, Gefahrensituationen richtig einzuschätzen. Die Seh- und Hörfähigkeit ist oft eingeschränkt und damit ist die angrenzende Straße für ältere Menschen eine Gefahr. Aus diesem Grund möchten wir unser Grundstück zur Straße hin absichern.

Dank der finanziellen Unterstützung von ortsansässigen Firmen und den Spenden vom „Tag der offenen Tür“ rückt die Umsetzung in greifbare Nähe.

Thomas
TKremers
Hausmeister-Service

24 Stunden
Notdienst



Klosterstraße 9, D-84163 Marklkofen/Poxau
Tel./Fax 0 87 32 / 93 89 87, Mobil 01 60 / 18 90 477
email: thomaskremers@web.de

Leistungsangebot:

- Hausverwaltung von A - Z
 - Reparaturen im, am und ums Haus
 - Gartenarbeiten
 - Gebäudereinigung
 - Beratung und Durchführung von Umzügen und Entrümpelungen
 - Botenfahrten
 - Beratung und Koordinierung von Bau- und Handwerksleistungen
 - Winterdienst
 - Müllentsorgung
 - andere Arbeiten auf Anfrage
- 24 Stunden Notdienst -

 **ELEKTRO**
Monassi GmbH

84160 Frontenhausen · Bahnhofstraße 94

Service: ☎ **0 87 32 / 567**

Fax: 0 87 32 / 93 01 08 · Mobil: 01 70 / 4 40 93 79
info@elektro-monassi.de · www.elektro-monassi.de



- ★ **Elektroinstallation**
- ★ **Beleuchtungstechnik**
- ★ **Haushaltsgeräte**
- ★ **Kundendienst**
- ★ **Netzwerke**
- ★ **Satellitenempfang**
- ★ **Telefon-Anlagen**

Unser Heimbeirat



Im Oktober 2017 wurde ein neuer Heimbeirat gewählt. Über die Wahlbeteiligung würden sich viele Politiker freuen, sie lag bei sensationellen 60 Prozent!!

Der Heimbeirat besteht aus

Helga Mayer: Vorsitzende (Seniorenbeauftragte der Gemeinde, ehrenamtliche Helferin)

Anneliese Perlinger: stellvertretende Vorsitzende (ehrenamtliche Helferin)

Meinrad Renkl: Schriftführer, Bewohner EG

Anna Datzner: Bewohnerin 2. OG

Hildegard Kleeberger: Bewohnerin EG

Nachrücker:

Resi Gleixner, Otto Gruber, Adolf Stöberl, Franz-Xaver Geishauser

Die Mitglieder des Heimbeirats sind Ansprechpartner für die Heimbewohner und deren Angehörige. Wünsche und Probleme, die an sie herangetragen werden, können regelmäßig mit der Einrichtungsleitung besprochen werden.

Das Auszuzzeln: Anleitung zum Genuss der Weißwurst

Die Weißwurst erblickte in den frühen Morgenstunden des Faschingssonntags im Jahre 1857 in München das Licht der Welt. Als Inbegriff des bayerischen Essgenusses gefeiert, wurde auf dem ersten Weißwurst-Kongress eine flammende, weitsichtige und weise Resolution zur Förderung und Erhaltung dieses Kulturgutes herausgegeben. Obwohl darin im Artikel 4 keine bindende Vorschrift festgelegt wurde, empfehlen Kenner die Methode des Auszuzzelns, dabei kommt der feine Geschmack der Weißwurst am besten zum Tragen. Es wird folgendermaßen zelebriert: man nimmt die Weißwurst mit der Hand, taucht sie mit der Spitze tief in süßen Senf, schiebt die Wurst mitsamt der Haut etwa 3 cm tief in den Mund. Dann beißt man zart rein und zieht die Wurst vorsichtig durch die fast geschlossenen Zähne raus. Das Brät, Ziel der Begierde, bleibt so im Mund zurück. Anschließend tunkt man nun das übriggebliebene Zweidrittel-Weißwurst samt leerer und somit erschlaffter Wursthaut wieder in den Senf und startet den nächsten Anlauf mit gleicher Prozedur. Nach drei bis maximal vier Durchgängen sollte die Weißwurst augezuzzelt sein.

Guten Appetit!!



Unsere neuen Azubis



Auch in diesem Jahr bilden wir in unserem Haus sieben SchülerInnen zu examinierten Altenpflegefachkräften aus. Im Herbst haben 3 Schülerinnen ihre Ausbildung erfolgreich abgeschlossen und Sabrina Bauer, Claudia Skalitzki und Karola Dechansreiter haben neu angefangen.

Gewinnspiel

Wie soll unsere Zeitung heißen?

Mitmachen können Bewohner und Mitarbeiter des Hauses. Vorschläge bitte in der Verwaltung abgeben und Namen nicht vergessen.

Der Gewinner kann sich über einen Einkaufsgutschein in Höhe von 50 € im Tante-Emma-Laden oder Wellnessgutschein freuen und wird in der nächsten Ausgabe bekannt gegeben.

Ein Arbeitstag in der Küche

Frühmorgens um 5:30 Uhr gehen in der Küche die Lichter an. Zwei Köchinnen/Koch und eine Mitarbeiterin beginnen damit 25 Liter Kaffee zu kochen, die Semmellieferung vom Bäcker für die Bereiche zu verteilen, Wurststeller vorzubereiten und Grießbrei zu kochen. Auch werden jeden Morgen 12 l Heißgetränk (im Sommer Kaltgetränk) zubereitet. Es werden Suppen und Soßen gekocht, Fleisch gebraten, Beilagen, Salate und die Nachspeisen für mittags vorbereitet. Von Montag bis Freitag kochen wir täglich 105 Essen für Bewohner und Mitarbeiter, 170 Essen für Schule und Kindergärten sowie ca. 25 Essen für Abholer und Essen auf Rädern. Deshalb muss das Essen bis spätestens 10 Uhr fertig sein, um es bis 10:30 Uhr abgefüllt zu haben. Anschließend wird es dann vom Hausmeister zu den einzelnen Bestellern gebracht. In der Spülküche wird von 7:00 bis 19:45 Uhr Geschirr gespült dazu gehört auch die tägliche Reinigung der Küche (Pfannen, Kessel, Öfen Arbeitsflächen, Boden, etc.) Vormittags wird das Abendessen für die Bereiche zubereitet und abgezählt. Kuchen backen wir täglich selbst. Einmal in der Woche gibt es Irmgard Wimbergers heiß begehrten Hefezopf. Auch backen wir Plätzchen für Weihnachten noch selber. Um 11:30 Uhr wird das Mittagessen verteilt, anschließend wieder Geschirr gespült, für Nachmittags der Kaffee und Kuchen vorbereitet. Um 17.30 Uhr wird das Abendessen von den Schwestern geholt. Nach einem weiteren Spülgang gehen um 20 Uhr die Lichter in der Küche dann wieder aus.

Erich Steinberger

Küchenleitung



Unser Personal stellt sich vor

BARBARA LEHNHARDT

Pflegedienstleitung,

Wohnbereichsleitung im Erdgeschoss



Geboren bin ich am 26.03.1969, aufgewachsen in Au bei Bad Aibling, habe zwei erwachsene Kinder, bin verheiratet und arbeite ich seit 2008 erst im Bürgerheim und dann im AWO Seniorenheim.

Ich esse gerne Pizza, Krautwickerl, Rinderbraten, Obst und Salat.

Ich lese, nähe, schwimme gerne und bin am liebsten zu Hause bei meinem Mann.

Entspannen kann ich beim Lesen oder in der Sauna.

Mein Lebensmotto:

Wer will schon den aalglatten

Prinzen, wenn man den Hofnarren

mit 3-Tage Bart haben kann.

HEIDE KLEEBERG

Pflegedienstleitung,

Wohnbereichsleitung im 2. Stock,

Praxisanleitung



Ich arbeite seit August 2015 im Haus, aufgewachsen in Stuttgart, verheiratet und examinierte Krankenschwester sowie Sozialwirtin.

Ich esse alles gerne außer Fleisch. Am liebsten bin ich zu Hause mit meinem Mann, Hunden und Freunden. Ich halte mich gerne im Garten oder in der Natur auf und verbringe meine Freizeit mit Lesen, Kochen, Theaterbesuchen, Musizieren, mit der besten Freundin „ratschen“ oder Musik hören.

Mein Lebensmotto:

Aufgeben? Niemals!

Unser Personal stellt sich vor

FLORIAN LEHNHARDT



Pflegedienstleitung, Wohnbereichsleitung

im 1. Stock

Ich bin verheiratet und arbeite seit 2012 im AWO Seniorenheim.

Ich esse gerne Schweinebraten.

Ich bin am liebsten zu Hause auf dem Sofa, vor dem Fernseher, im Mittelalterlager und bei meiner Frau.

Entspannen kann ich auf dem Sofa und vor dem Fernseher, beim Basteln oder beim Bogenschießen.

Mein Lebensmotto:

Hör Heavy Metal, schreib dich nicht ab.

Pax et Gaudium

ERICH STEINBERGER

Küchenleitung



Ich arbeite seit November 2001 zunächst im Mechthildesheim dann im AWO Seniorenheim. Aufgewachsen bin ich in Obertunding, Gemeinde Mengkofen.

Ich bin verheiratet, habe zwei Töchter und zwei Enkelkinder. Ich esse gerne Fisch und Salate. Am liebsten bin ich auf Reisen in Süd-Ost-Asien. Ich lese gerne Zeitung, sitze auf der Terrasse oder spiele mit meinen Enkeln im Garten. Meine Hobbies sind Karten spielen, Reisen, Stockschießen und Biergartenbesuche.

Mein Lebensmotto: Leben und leben lassen

Unser Personal stellt sich vor

ANJA MOOSMÜLLER

Haus- Friseurin



Ich komme seit der Eröffnung 2009 ins AWO Seniorenheim und war vorher schon im Mechthildesheim.

Ich habe immer in Dingolfing gelebt und seit 2016 in Niederaichbach.

Ich esse gerne Fisch, Mehlspeisen und Kuchen(leider ☺)

Am liebsten bin ich zu Hause und umgeben von meinen lieben Leuten.

Entspannen kann ich beim Lesen, Musik hören und Rad fahren. In meiner Freizeit lese ich gerne und mache Yoga.

Mein Lebensmotto:

Du kannst nicht negativ denken und Positives erwarten.





Agip Tankstelle Frontenhausen

Gangkofener Str. 73
84160 Frontenhausen

Telefon 08732/1349

Fax 08732/1336

https://www.eni.com/de_DE/home.html

Öffnungszeiten

Montag	06:00 - 22:00
Dienstag	06:00 - 22:00
Mittwoch	06:00 - 22:00
Donnerstag	06:00 - 22:00
Freitag	06:00 - 22:00
Samstag	06:00 - 22:00
Sonntag	07:00 - 22:00



Black Rose



Grabpflege und Gießdienst
Trauerfloristik

Black Rose - Floristik und Bastelshop
Amselweg 89 · 84160 Frontenhausen
Tel. 08732/6344 · Fax 08732/931475
E-Mail: blackrose-chr.aigner@gmx.de
www.blackrose-floristik.de · [ebay](https://www.ebay.com) hobbytreff24

Das Frontenhauser Storchchenpaar

Immer mehr Weißstörche verzichten nach Beobachtungen von Vogelschützern auf den gefährlichen Flug in ihre afrikanischen Winterquartiere und überwintern in Bayern. Auch die Frontenhauser Störche verbringen den Winter hier bei uns.

Mit möglichen Kälteeinbrüchen komme sie gut zurecht. Bei Kälte halten sie sich durch Aufplustern ihres Gefieders warm.

Einen Hinweis auf den Klimawandel ist das Überwinterungsverhalten der Störche dennoch nicht. Ob ein Storch auf den Vogelflug verzichte, hänge vielmehr mit dem örtlichen Nahrungsangebot zusammen. Solange die Vögel in Feuchtwiesen mit Gräben genügend Mäuse, Würmer und kleine Fische finden, blieben sie den Winter in Deutschland. Sollten Schnee und Frost die Nahrungssuche erschweren, seien Störche notfalls in vier Tagen am Mittelmeer.



Die **Störche** sind eine Familie der Schreitvögel und charakteristisch für diese Vögel sind der lange Hals, die langen Beine und der große, oft langgestreckte Schnabel. Alle Störche sind Fleischfresser, die Ernährung variiert aber je nach Art. Der in Europa bekannteste Storch ist der Weißstorch, die Flügel sind groß und breit. Sie sind gut für den Segelflug geeignet, der nur zwischendurch von langsamen Flügelschlägen unterbrochen wird. Mit einer Spannweite von 320 cm werden die Marabus im Vogelreich nur von einigen Albatrossen und Pelikanen übertroffen. Fliegen Störche in Gruppen, bilden sie keine Formationen.

Störche sind mittelgroße bis sehr große Vögel. Die Größe reicht von 75 cm (Abdimstorch) bis 150 cm (Sattelstorch, Marabus), das Gewicht von 1 kg

Das Frontenhauser Storchennpaar

(Klaffschnäbel) bis 9 kg (Marabus). Kennzeichnend sind die langen Beine und der lange Hals, während der Schwanz sehr kurz ist. Äußerlich ähneln sie somit den verwandten Reiher, wirken aber meistens massiger und schwerer.

Anders als oft behauptet sind Störche nicht stimmlos. Krächzende, quiekende und muhende Laute kommen vor. Bekannter als diese Laute ist das Schnabelklappern, das beim Weißstorch am weitesten entwickelt ist.

BESTATTUNGSDIENST FRONTENHAUSEN

- Gerlinde Reichwein -



Lothar, Laura und Gerlinde Reichwein

Beratungsbüro Frontenhausen
Vilsbiburgerstraße 6

www.bestattungsdienst.org
 (08732) **937 41 42**

Tag und Nacht erreichbar



In guten Händen sein

Immer mehr Menschen interessieren sich für eine Bestattungs-Vorsorge, die ihnen die Möglichkeit gibt, eine würdevolle Bestattung nach eigenen Wünschen zu regeln und genau festzulegen. Denn wer rechtzeitig vorsorgt, kann sicher sein, dass später alles in seinem Sinne erfüllt wird. Sei es, dass man alleinstehend ist, die Angehörigen auswärts wohnen oder einfach, weil man ihnen die Last und Sorge in der schwierigen Zeit der Trauer ersparen möchte.

Wir beraten Sie jederzeit gerne zu allen Fragen. Vereinbaren Sie hierzu gerne einen Termin. Gerne auch bei Ihnen im Seniorenwohnheim.

Wir helfen auch in Velden - Vilsbiburg - Geisenhausen - Landshut



Willkommen!



Zentral gelegen im Ortskern von Frontenhausen befindet sich das AWO Seniorenheim Frontenhausen. Unser Ziel ist es, dass sich die uns anvertrauten Bewohnerinnen und Bewohner Zuhause und gut aufgehoben fühlen.

Daran arbeiten wir jeden Tag.

Kommen Sie doch mal vorbei und machen sich selbst ein Bild von unserem Haus.

Wir freuen uns auf Sie.

AWO Seniorenheim Frontenhausen, Ellwangerstr. 12, 84160 Frontenhausen

Tel: 08732-93790-0 Fax: 08732-93790-444

E-Mail: seniorenheim.frontenhausen@awo-nbd-opf.de



Gemeinschaft



Helle und geräumige Zimmer



Hauseigene Küche



Unterhaltung

Das Beste zum Schluss

Tragen Sie die Antworten in die Kästchen ein und das Lösungswort in den farbigen Feldern ergibt von oben nach unten gelesen den Namen von Frau Aulbachs Hund!

Oberbekleidung

--	--	--	--	--

Eigenheim

--	--	--	--	--

Beinkleid

--	--	--	--

Mädchenspielzeug

--	--	--	--	--

Ein stacheliges Tier

--	--	--	--

Kopfschmuck

--	--	--	--

Lösungswort:

--	--	--	--	--	--

BAUERNREGELN FÜR DAS FRÜHJAHR:

Bläst der Wind im Februar ins Horn, bläst er im Sommer auch ins Korn.

Treibt die Eiche vor der Esche, ist der Sommer eine Wäsche.