

PURPUR

Das Unternehmensmagazin von PUR VITAL | www.pur-vital.de

03
2020

10. Jahrgang

Titelthema

Süß, würzig, nahrhaft und der Liebling vieler: der Lebkuchen

(Weihnachts-)Gebäck
mit langer Tradition

NEU

Generalistische
Pflegeausbildung

Neue Pflegedienstleitung

im Pflegezentrum Bergen

Nutri-Score

Ampelsystem gibt schnellen
Überblick bei Lebensmittel

PUR VITAL
hält
Mitarbeiter-
wohnungen
vor





**Liebe Bewohnerinnen und Bewohner,
liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,
liebe Freunde von PUR VITAL,**

hatte ich in der letzten Ausgabe noch davon gesprochen, dass wir zuversichtlich sind, dass sich die Corona-Lage kurzfristig entspannt, sind wir jetzt schon wieder mitten in der zweiten Welle. Sicherlich sind wir besser gerüstet als im Frühjahr: Schutzmasken, Desinfektionsmittel, usw. sind in ausreichender Menge vorhanden und auch die Erfahrungen vom Frühjahr helfen uns sehr. Dennoch verbreitet sich das Virus weiterhin schnell und unsichtbar. Einschränkungen werden wieder kommen! Bereits jetzt bitten wir die vielen Angehörigen um ihr Verständnis. Uns ist bewusst, wie schwer die Zeit für sie ist. Aber wir sind uns sicher, dass auch wieder bessere Zeiten auf uns zukommen!

Sehr erfreut sind wir über die hohe Anzahl an Pflegeauszubildenden! So begannen im August/September insgesamt 21 Auszubildende ihre Ausbildung zur Pflegefachfrau bzw. Pflegefachmann. Ja, Sie haben richtig gelesen, so ist nach bestandener Prüfung nun die offizielle Berufsbezeichnung einer Pflegefachkraft. Auch die Ausbildung hat sich gegenüber früher geändert. Auf der Seite 18 können Sie nachlesen, wie die Pflegeausbildung nun strukturiert und organisiert ist. An dieser Stelle sei auch erwähnt, dass sich noch 35 weitere Pflegeauszubildende bei uns im 2. und 3. Lehrjahr befinden. Den Azubis im Dritten wünschen wir viel Erfolg bei der anstehenden Abschlussprüfung.

PUR VITAL hat im November mit dem Bau eines funktionellen Gebäudes in Trostberg im Gewerbegebiet Am Waltersshamer Feld begonnen. In diesem Gebäude werden wir unsere eigene moderne Wäscherei betreiben, der PUR VITAL Mobile Pflegedienst einen ansprechenden Stützpunkt finden, verschiedene Büros für unsere hauswirtschaftliche Leitung/Verwaltung entstehen sowie ein neues Schulungszentrum für unsere Mitarbeiter, aber auch für extern Interessierte, einrichten. In der nächsten Ausgabe werden wir hierzu näher informieren. Gerade die eigene Wäscherei ist eine spannende Geschichte!

Zum Abschluss noch Eines: Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter, Ihr habt die erste Welle bravurös gemeistert und Ihr werdet auch die zweite, dritte und wie viele auch noch kommen meistern. Einen herzlichen Dank dafür und bleibt gesund!

Markus Mittermeier

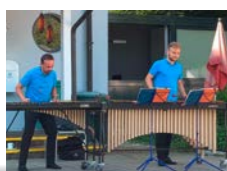
Ihr Markus Mittermeier
Geschäftsführung PUR VITAL

Inhalt Magazin 03|2020

Aus den Häusern

03

Marimba-Xylophon-Konzert im Pflegezentrum Bergen



Titelthema

10

Lebkuchen – (Weihnachts-)Gebäck mit langer Tradition



Menschen & Werte

13

Neue Pflegedienstleitung im Pflegezentrum Bergen



Innovation & Qualität

18

Neu: Generalistische Pflegeausbildung



Leben & Gesundheit

23

Nutri-Score: Ampelsystem gibt Überblick bei Lebensmitteln



Mit Marimba und Xylophon Bewohner begeistert Klassische Melodien erhoben sich in die Lüfte Bergens

Die Bewohner wie auch die Mitarbeiter fieberten alle gemeinsam auf den Tag hin und hofften inständig, das Wetter möge ihnen gut gesonnen sein. Man erwartete schließlich die Künstler Piotr Schiller und Maciej Buliński, besser bekannt als „Mallet Duo“, zu einem Gartenkonzert.

Gegründet wurde die Musikgruppe im Jahr 1995 in Danzig (Polen). Die beiden Musiker spielen klassische Stücke, welche sie speziell für ihre Instrumente, Marimba und Xylophon, umgeschrieben haben. Das Repertoire umfasst Komponisten wie Johann Sebastian Bach, Wolfgang Amadeus Mozart, Ludwig van Beethoven, Antonio Vivaldi und noch viele andere mehr. Daneben geben sie auch Originalwerke für Perkussionsinstrumente zum Besten. Das Duo ist bereits mit großem

Erfolg in Polen, Deutschland, Österreich, Frankreich, Luxemburg, Holland, Italien, Lichtenstein und der Schweiz in Form von Konzerten und auf vielen Musikfestspielen aufgetreten.

Und Anfang August auch im Pflegezentrum Bergen. Bei herrlichem Sonnenschein, unter Einhaltung aller Abstands- und Hygienevorschriften, genossen die Seniorinnen und Senioren des PUR VITAL einen musikalisch einzigartigen Nachmittag unter blauem Himmel. Die beiden freundlichen Musiker stellten sich ganz auf ihr Publikum ein, kündigten jedes Musikstück laut und deutlich an und waren mit sehr viel Engagement und Herzblut bei der Sache. Dafür gab es dann auch wohlverdienten Applaus!

Text: Redaktion PURPUR



Exkurs:

Die Marimba, auch das Marimbaphon, ist ein Aufschlagidiophon, dessen Aufschlagstäbe mit Schlägeln, meist Holzschlägeln, angeschlagen werden. Sie gehört zur Familie der Holz-Schlagstabspiele (Xylophone). Das auf afrikanische Vorläufer (Balafon) zurückgehende Musikinstrument wurde in Guatemala entwickelt und ist darüber hinaus vor allem in anderen mittel- und südamerikanischen Ländern sowie in Japan verbreitet.

Kleine Wanderung an der Donau

Senioren des Pflegezentrum Straubing schnupperten Donauluft



An einem schönen Sommertag beschlossen Bewohner und Mitarbeiter der Betreuung des Pflegezentrum Straubing das herrliche Wetter zu nutzen, um an der schönen Donau entlang zu wandern.

Unter Einhaltung der behördlichen Auflagen betreffend Corona machte man sich fröhlich auf den Weg. An der Donau angekommen, wurde erst einmal eine kleine „Verschnaufpause“ eingelegt. Danach spazierte man gut gelaunt an dem schönen Fluß entlang bis man ein schattiges Plätzchen fand, um hier länger zu Verweilen und die tolle Aussicht zu genießen.

Eine kleine Brotzeit und viele Gespräche rundeten den tollen Ausflug ab.

Text: Redaktion PURPUR

Der erste Neuzugang seit Corona ohne Testung

Resi und Hansi sind die neuen Lieblinge der Bewohner des Pflegezentrum Garching/Alz

Die Senioren Resi und Hansi aus Winhöring sind Ende September ins Pflegezentrum Garching/Alz eingezogen - und das ohne Covid-Abstrich. Das Nymphensittichpärchen wurde im Tierheim abgegeben und wartete dort auf neue Besitzer.

Ehemalige Angehörige machten Frau König, Pflegedienstleitung des Pflegezentrum Garching/Alz, auf das ca. 14 Jahre alte Pärchen aufmerksam und nach Rücksprache mit der Hausleitung und dem Tierheim wurde alles für den Einzug der Nymphies vorbereitet.

Zusammen mit den Bewohnern wurde die großzügige neue Bleibe der künftigen Heimbewohner liebevoll eingerichtet. An dieser Stelle ein großes Dankeschön an den Hage Baumarkt Schneider in Garching/Alz für die Spende!

Am Donnerstag den 24.09.2020 war es dann soweit - Resi und Hansi wurden aus dem Tierheim abgeholt und bezogen ihr neues Heim neben „Buzi“, dem Zwergpapagei einer Bewohnerin. Seither erfreuen sich die Seniorinnen und Senioren, wie auch die Mitarbeiter und der Hund Pablo täglich an den agilen und singfreudigen Vögeln.

Text: Daniela König, Pflegedienstleitung im PUR VITAL Pflegezentrum Garching/Alz



Mit einem Freiluft-Theater wurde das Pflegezentrum Trostberg aus dem „Lock-Down-Tiefschlaf“ geholt



Das „Theater der Jugend“ war für die Bewohner des PUR VITAL Pflegezentrum Trostberg das erste Highlight seit der Corona-Krise. Mit einer Shakespeare-Adaption unterhielten die Akteure sowohl die Seniorinnen und Senioren als auch die Mitarbeiter der Einrichtung und brachten gute Stimmung in den Innenhof. Jedes freie Plätzchen wurde, natürlich unter Einhaltung aller Hygienevorschriften,

als Zuschauerplatz genutzt. Besonders begeistert waren alle von den musikalischen Einlagen, die das Moderne mit dem Alt-Bekanntem sehr gut vereint haben. Auf Grund des Einsatzes von moderner Technik, konnten sogar die bettlägerigen Bewohner an diesem Spektakel teilhaben.



Da das Freiluft-Theater so großen Anklang bei allen fand, besuchte das „Theater der Jugend“ das Pflegezentrum Trostberg gleich noch ein weiteres Mal im August. Hier wurden die Abgründe der Lebensmittelindustrie komödiantisch beleuchtet.

Text: Redaktion PURPUR

Tierische Spurensuche im Ebbser Raritätenzoo

Bewohner des Pflegezentrum Oberaudorf erkunden die exotische Tierwelt am Fuße des Zahmen Kaisers

An einem schönen sommerlichen Junitag starteten die Bewohner des PUR VITAL Pflegezentrums in Oberaudorf zu einem nachmittäglichen Ausflug in den Raritätenzoo in Ebbs/Österreich. Nur 15 Minuten entfernt von der Einrichtung erstreckt sich der Zoo über ein großes, bewaldetes Areal.

Besonders die streichelwilligen Ziegen hatten es den Seniorinnen und Senioren angetan. Die dicken Hängebauschweine, die kaum vom Fleck kamen, waren ebenfalls sehr beliebt. Zahlreiche Tier- und Vogelarten konnten bestaunt werden, vom Uhu, über die Riesenschildkröte bis zum Stachelschwein. Sogar Haushund Balu war bei diesem Ausflug dabei, denn in diesem Zoo ist Hundebes-



such erlaubt. Er führte die Bewohner mit seiner Nase zielsicher durch den Park und stieß sie auf viele kleine Attraktionen.

Sehr aktiv und agil waren die Erdmännchen, in denen sich viele Bewohner wieder sahen. Gleich wurden Charakterstudien betrieben und



geschaut, wer wohl welchem Erdmännchen am ähnlichsten sei.

Bei einem guten Kaffee und einem kühlenden Eis zum Abschluss konnten sich alle Ausflügler über das Erlebte austauschen, bevor sie ihr Chauffeur Harry Hofer wieder nach Hause brachte.

Text: Redaktion PURPUR

Post aus Übersee für die Bewohner des Pflegezentrum Traunreut



Post aus „Übersee“ bekamen die Seniorinnen und Senioren des Pflegezentrums in Traunreut. Im Rahmen des „Global Art Projekt for Peace“ hatten sich die Bewohner Anfang des Jahres in Zusammenarbeit mit Schülern des Chiemgau Gymnasiums in Traunstein mit der Herstellung von Tangram-Spielen für „paint with me art students“ in Surf City, North Carolina (USA) beteiligt. Diese Spiele gingen als großes Paket nach Übersee (wie bereits in der letzten Ausgabe berichtet).

Jetzt bekamen die Senioren im Gegenzug Post aus Surf City. Dort haben Demenzzranke und Kinder zum Thema Frieden gemalt und ihre Kunstwerke nun den Bewohnern des Pflegezentrum Traunreut zukommen lassen. Neugierig wurde die Post ausgepackt und die Werke bestaunt. Text: Redaktion PURPUR

Sommerfest einmal anders...

Klein, aber fein

Nicht alles wollte man sich von diesem „Corona-Virus“ verderben lassen. Denn eigentlich wollte das Pflegezentrum Oberaudorf sein 10-jähriges Jubiläum groß feiern – mit allen Angehörigen, Besuchern und Geschäftspartnern. Doch das ging leider nicht. Daher mussten sich die Bewohner des Pflegezentrums in Oberaudorf in diesem Jahr mit einem Sommerfest in ganz kleinem Rahmen, ohne Gäste, begnügen.

Leider wollte auch das Wetter nicht so richtig mitspielen, genau an diesem Tag legte der Sommer eine Pause ein, sodass kurzerhand die Party nach drinnen verlegt werden musste. Trotzdem wurde das Beste daraus gemacht!

Die fünf adretten Burschen der Woiggabruch-Musi unterhielten die Bewohner mit landestypischer, schwungvoller Musik und der Küchenchef und sein Team verwöhnten die Gaumen Aller mit kulinarischen Köstlichkeiten vom Grill. Am Ende war es dann doch ein kleines, aber feines Fest, das allen gut gefallen und auch mal wieder gut getan hat.

Nun hofft man darauf, im nächsten Jahr die große Party nachholen zu können. Bis dahin senden alle Bewohner sommerliche Grüße an alle Angehörigen, die dieses Mal daheim bleiben mussten!

Text: Redaktion PURPUR



Pflegezentrum Traunreut gratuliert seiner neuen Bewohnervertretung

Im August wurde im Pflegezentrum Traunreut eine neue Bewohnervertretung gewählt. Coronabedingt musste die Wahl als Briefwahl organisiert werden, was eine neue Herausforderung in den Vorbereitungen bedeutete. Dank des Einsatzes des Wahlausschusses im Vorfeld, konnte rechtzeitig und problemlos schriftlich gewählt werden.

Bereits zwei Wochen später traf sich die neue Bewohnervertretung zu einer ersten Sitzung im Pflegezentrum Traunreut. Erster Tagesordnungspunkt war, einen ersten Vorsitzenden zu wählen, wie auch seinen Stellvertreter. Hierin wurden sich die neu gewählten Mitglieder und auch die, die wiedergewählt worden sind, rasch einig.

Neben einem Besprechungspunkt seitens der Hausleitung, Herr Erich Schindler blieb im Anschluss noch genug Zeit, um mit Sekt auf die Wahl anzustoßen. Herr Schindler selbst servierte die Gläser und gratulierte jedem persönlich zu der Wahl. Neuer erster Vorsitzender ist Herr Theodor Wicher, zweite Vorsitzende ist Frau Rita Enzinger. Beide waren bereits in der Bewohnervertretung im PUR VITAL tätig. Neu hinzugewählt wurden Herr Günther Wick, der



in einer anderen Einrichtung bereits etliche Jahre ein solches Amt innehatte, wie auch Herr Gerhard Kummeth, Bewohner der Einrichtung sowie Frau Wilke Dorothee, die als Angehörige die Stimmen der Bewohnerschaft erhielt.

Das Pflegezentrum Traunreut freut sich auf eine gute und konstruktive Zusammenarbeit mit der neuen Bewohnervertretung und gratuliert noch einmal von Herzen zur gewonnenen Wahl.

Text: Redaktion PURPUR

Freiluft-Konzert im Pflegezentrum Trostberg

Corona zwingt gerade Pflegeeinrichtungen zu besonderer Vorsicht und Einhaltung strenger Hygienevorschriften. Einfach mal „Besuch“ ins Haus zu lassen, geht in diesen Zeiten kaum. Und trotzdem erfreuen sich die Seniorinnen und Senioren über einen abwechslungsreichen Alltag. Denn viele Aktivitäten sind schließlich auch im Freien möglich. So auch im Pflegezentrum Trostberg. Denn hier

entschieden sich die Mitarbeiterinnen, welche den Sing-Kreis regelmäßig durchführen, einfach das Ganze mal nach draußen zu verlegen.

So fand also an verschiedenen Stellen rund um die Einrichtung eine Art „Freiluft-Konzert“ statt, bei dem die Damen musikalisch von De Zwoa, Meli Lindhuber und Adi Heigermoser, kräftig mit ihren Akkordeons unterstützt wurden.

Bei geöffneten Fenstern und Türen freuten sich die Seniorinnen und Senioren über die unterhaltsame Abwechslung und sangen und klatschten kräftig mit. „Kommt bald wieder!“, riefen sie den Sängern und Musikanten von allen Seiten zu.

Am Ende spendete Stadtpfarrer Dr. Florian Schomers noch den kirchlichen Segen.

Text: Redaktion PURPUR



Tierischer Neuzugang im Pflegezentrum Oberaudorf



Hausleiterin Hanna Zenker hatte ihren Hund Tammy schon immer bei der Arbeit mit dabei, was die Seniorinnen und Senioren im Pflegezentrum Oberaudorf immer sehr begrüßten. Sie liebten den Vierbeiner, der ihnen gerne seine Aufmerksamkeit schenkte. Zur Belohnung gab es dann immer viele Streicheleinheiten und Leckerlis – über die sich Tammy immer sehr freute.

Leider erkrankte Tammy Anfang letzten Jahres schwer und verlor den Kampf. Das ganze Pflegezentrum trauerte um ihn. Auch die Kuscheleinheiten fehlten den Bewohnern sehr.

Umso mehr freuten sie sich, als Hanna Zenker ihren neuen vierbeinigen Begleiter An-



fang Juni diesen Jahres mit zur Arbeit brachte. Balu heißt der schwarze Prachtkerl, der sich gleich in die Herzen aller schlich.

Denn während sein Frauchen arbeitet, verdingt sich Balu als Kusche-, Streichel- und Hütehund im Haus.

Text: Redaktion PURPUR

Eine eiserne Hochzeit

Dieses besondere Ereignis durfte das Pflegezentrum Oberaudorf mit dem Ehepaar Stammer feiern



Irmgard und Hans-Arno Stammer haben es geschafft! 65 Jahre sind beide seit dem 22.07.2020 verheiratet. Höhen und Tiefen gab es, wie in jeder Ehe, doch nach so vielen Jahren schauen beide gern zurück.

Das PUR VITAL Pflegezentrum Oberaudorf gratulierte mit einem großen Blumenstrauß und einer „Hochzeitstorte“. Heimlich lieferten die Kinder ein Hochzeitsfoto von damals, damit man die Torte passend gestalten lassen konnte. Alle Mitbewohner der Wohngruppe Kranzhorn waren zu einem kleinen Umtrunk eingeladen und

halfen dem Brautpaar, die Torte zu vernaschen.

Ein Dank an die Bäckerei Rechenauer in Oberaudorf, die genau den richtigen Geschmack getroffen hat – kein Krümel ist vom leckeren Kuchen übrig geblieben.

Nun freuen sich die beiden über 90-Jährigen auf eine weitere und möglichst gesunde Zeit gemeinsam im Pflegezentrum. Wer weiß, vielleicht kann man in fünf Jahren zum 70. Hochzeitstag die Gnadenhochzeit im Pflegezentrum feiern.

Text: Redaktion PURPUR

PUR VITAL gratuliert mit einem ganz speziellen Geschenkkorb

Adelheid Pfennigsdorf wohnt seit nun 10 Jahren im Pflegezentrum Oberaudorf



Das Pflegezentrum Oberaudorf hat dieses Jahr sein 10-jähriges Jubiläum. Und auch eine Bewohnerin kann auf ganze 10 Jahre Pflegezentrum Oberaudorf zurück blicken. Frau Adelheid Pfennigsdorf (von allen Heidi genannt), zog im Eröffnungsjahr ins PUR VITAL im schönen Oberaudorf ein.

Am 01.11.2020 bestritt sie ihr Jubiläum. Die gebürtige Magdeburgerin hat immer wieder mit ihrem Schicksal gehadert, aus ihrer Heimat nach Bayern gekommen zu sein, doch schlussendlich fühlt sie

sich im Pflegezentrum Oberaudorf sehr wohl. Die dort beschäftigten ostdeutschen Mitarbeiter zaubern ihr immer wieder ein Lächeln auf die Lippen, wenn sie ihr bei Heimreisen geliebte Produkte aus der Heimat mitbringen.

Deshalb war für das Pflegezentrum Oberaudorf klar, dass die Heidi zum Jubiläum ebenso einige Lieblingsdinge aus der „guten alten Zeit - aus ihrer Heimat“ bekommen sollte. Daher gab es einen Präsentkorb voller „Ostprodukte“. Außerdem wünschte sie sich kürzlich pro Jahr einen Piccolo – diesem Wunsch ist man natürlich ebenfalls gerne nachgekommen.

Text: Hanna Zenker, Hausleitung im PUR VITAL Pflegezentrum Oberaudorf

Katze Molly geht in Rente

Mit einem lachenden und einem weinenden Auge verabschiedet das Pflegezentrum Straubing seinen Stubentiger

Fast jeder, der im Pflegezentrum Straubing ein und aus geht, kennt den Stubentiger der Einrichtung. Gemeint ist die Katzendame namens Molly. Den Bewohnern hat sie mit ihrer verschmusten und ruhigen Art viele Glücksmomente geschenkt.

Mit Ausbruch des Corona-Virus und aus den daraus resultierenden hygienischen Vorschriften hat man sich um eine fürsorgliche Lösung für Molly bemüht und diese in einer Mitarbeiterin gefunden.

Molly darf ihre wohlverdiente Rente bei Altenpflegerin Nermin verbringen. Dort wird es ihr

an nichts fehlen. Auch wenn man traurig ist, dass Molly nun umzieht, weiß man, dass es ihr bei Nermin mehr als gut gehen wird. Außerdem kann man sich jederzeit nach Molly erkunden.

Das Pflegezentrum Straubing freut sich über diese gute Lösung, bedankt sich ganz herzlich bei seiner Mitarbeiterin Nermin, dass sie sich bereit erklärt hat, Molly einen tollen Alterssitz zu geben.



Text: Redaktion PURPUR

Volksfest dahoam

Pflegezentrum Straubing feiert sein eigenes Gäubodenfest

Leider wurde aufgrund von Corona in diesem Jahr das Straubinger Gäubodenfest, wie so viele Feste und Veranstaltungen, abgesagt. Gleichzeitig wurde jedoch das Motto „Volksfest dahoam“ in der Stadt Straubing sowie im Landkreis ins Leben gerufen.

Dem schloss sich das Pflegezentrum Straubing gerne an. Man feierte also ganz im Kleinen ein eigenes Gäubodenfest. Zu Mittag gab es Hendl und Kartoffelsalat bei zünftiger Volksfestmusik und bayerischem Ambiente. Das Betreuungsteam servierte, wie es sich auf einem Volksfest gehört, in Tracht. Nach dem Essen wurde noch reichlich geschunkelt und gelacht.



Text: Redaktion PURPUR



Süß, würzig, nahrhaft und der Liebling vieler: der Lebkuchen

(Weihnachts-)Gebäck mit langer Tradition

Gerade zur Weihnachtszeit ist er heiß begehrt, aber auch auf Frühlings- oder Volksfesten kaufen die Besucher gerne einen Lebkuchen wie das Magenbrot oder in Form eines Herzerls. Die mit schönen Sprüchen reich verzierten Lebkuchenherzen verschenken besonders gerne die Männer an ihre Herzensdamen. Dabei ist der Lebkuchen keine neuzeitliche Erfindung, mit der man durch die „Blume“ seine Liebe gesteht, sondern ein Gebäck mit langer Tradition.

Ein Gebäck, das sich über Jahrtausende entwickelte

Der Lebkuchen ist seit Jahrhunderten in vielen Kulturen ein fester

Bestandteil des Weihnachtsgebäcks und dort nicht mehr wegzudenken. Die Geschichte des Lebkuchens beginnt jedoch bereits mit dem Honigkuchen, der den Menschen schon in der Antike gut schmeckte. Im Jahr 350 vor Christus gab es erste schriftliche Aufzeichnungen, dass die Ägypter Honigkuchen verspeisten, wie auch Grabbeigaben bestätigen. Auch die Römer aßen „panis mellitus“, einen Kuchen, den sie vor dem Backen mit Honig bestrichen. Derartige Backwaren wurden damals nicht nur zur Weihnachtszeit, sondern auch zu Ostern und anderen Anlässen genossen und entsprachen nur zum Teil dem heutigen Lebkuchen. Honig galt bei den Germanen, Griechen, Römern und Ägyptern als eine Gabe der Götterwelt. Und auch in der Bibel ist die Rede vom „gelobten Land, in dem Milch und Honig fließt“. So glaubte man, dass Honig als göttliche Gabe heilende,



lebensspendende und vor allem dämonenvertreibende Wirkung haben soll, ebenso die Speisen, die damit zubereitet wurden.

Der Lebkuchen, den wir heute kennen, bildete sich im 12. Jahrhundert heraus. Auch wenn die belgische Stadt Dinant seit dem 12. Jahrhundert eine große Bedeutung in dem dort blühenden Messinghandwerk hatte, so wurde dort auch der heute weltbekannte Lebkuchen erfunden. Von dort aus fand er schnell seinen Weg über Aachen, wo er ein wenig abgeändert wurde (Aachener Printen), in fränkische Klöster. Diese änderten noch einmal die Rezeptur.

Eine süße, würzige und lang haltbare Köstlichkeit

Bei Lebkuchen handelt es sich um ein äußerst süßes, kräftig gewürztes und lange haltbares Gebäck, das es einstweilen in vielen Varianten und Formen gibt. Traditionell wird es mit Honig gesüßt. Da Milch, Fett sowie Wasser kaum bis gar nicht als Zutaten verwendet werden, entsteht eine trockene, würzige und zuckerreiche Konsistenz, die das Gebäck so lange haltbar macht. Wegen dieser Eigenschaft und auch wegen der hohen Energiedichte wurde der Lebkuchen früher insbesondere im Winter an hungernde Menschen verteilt. Er wurde über das Jahr hin von den Nonnen und Mönchen gebacken und eingelagert, um sie dann in schlechten Zeiten an die arme Bevölkerung zu verteilen. So wurde der Lebkuchen Stück für Stück im ganzen Land bekannt. Da das Gebäck aufgrund seiner vielen Gewürze und dem Honig als gesund, heilend, verdauungsfördernd und appetitanregend galt, war er auch fester Bestandteil der Fastenküche und wurde gerne zu starkem Bier oder aber auch als Nachtschicht serviert. Charakteristische Gewürze je nach Variante sind

Zimt, Fenchel, Anis, Kardamom, Ingwer, Muskat, Piment und Nelken sowie Pfeffer und Koriander.

Fester Bestandteil des Weihnachtsgebäcks

In vielen Ländern und Kulturen ist der Lebkuchen fester Bestandteil des Weihnachtsgebäcks und erfreut kleine und große Naschkatzen. Die Herstellung hat eine lange Tradition und ist vielerorts Teil der lokalen Backkultur, wovon verschiedene geschützte Herkunftsbezeichnungen für regionale Lebkuchenspezialitäten zeugen wie beispielsweise die Aachener Printen oder der Nürnberger Lebkuchen. Die Lebkuchenhersteller gehörten früher oftmals einem anderen Handwerk an als die übrigen Bäcker. Sie nannten sich Lebküchler, Pfefferküchler, Lebzelter oder auch Lebküchner. Sie waren in eigenen Zünften vereinigt.

Manche Bäcker, die sich auf Lebkuchen spezialisiert haben, machen noch heute Gebrauch von diesen Bezeichnungen. Teilweise sind sie noch ganz offiziell in Gebrauch. Bis zur Deutschen Wiedervereinigung im Jahre 1990 war der Pfefferküchler ein Handwerksberuf in der DDR. Acht Jahre später wurde vom Wirtschaftsministerium die Ausbildung zu den auf Pfefferküchler spezialisierten Bäckern wieder aufgenommen.

Da für die Herstellung seltene Gewürze aus fernen Ländern benötigt wurden, haben vor allem Städte an bedeutenden Handelsknotenpunkten eine lange Lebkuchentradition. Dazu gehörten Augsburg, Ulm, Köln, Basel aber eben auch die wegen ihres besonders leckeren Lebkuchens bekannten Städte Nürnberg und Pulsnitz.

Ursprünglich buken hauptsächlich die Klöster den Lebkuchen. Da in den Klöstern in der Advents- bzw. Weihnachtszeit Reue und Buße verbunden mit einer Fastenzeit abgehalten wurde, gab es die nahrhaften Lebkuchen gerade zu dieser Zeit. Auch wurden Lebkuchen als Almosen an Arme und Bedürftige verteilt.

Stadt Nürnberg – eine Lebkuchenmetropole mit langer Tradition

In München wird bereits im Jahre 1370 ein „Lebzelter“ im Steuerverzeichnis geführt. In Nürnberg ist um 1395 ein Lebküchner urkundlich vermerkt. Gerade die Nürnberger Lebkuchen sind weltbekannt. Dass sich die Lebkuchen in Nürnberg so gut durchgesetzt haben, hat mehrere Gründe. Honig war für die Herstellung der Lebkuchen besonders wichtig. Und Nürnberg verfügte darüber ausreichend. Das Nürnberger Land war wegen seines Klimas und seines riesigen Waldes geradezu ideal für Bienen. So mag es nicht verwundern, dass man den urwaldreichen Nürnberger Reichswald auch „Des Heiligen

Römischen Reiches Bienengarten“ nannte. Für den sogenannten „Zeidler“ (Wildbienenimker) wurde der Wald zur Weide „seiner“ Wildbienen und er lieferte Wachs und Bienenhonig in die Stadt. Das Schürfrecht für das „süße Gold“ war seit 1350 durch Kaiser Karl IV den Zeidlern verbrieft, wenngleich die Bienen Eigentum des Kaisers waren.

Zum anderen verdankt Nürnberg seinen Ruhm als Lebkuchenmetropole seiner verkehrsgünstigen Lage. Im 16. Jahrhundert erfuhr die Stadt einen großen wirtschaftlichen Aufschwung. Sie lag an der alten Salzstraße. Gleichzeitig verliefen hier mehrere wichtige Handelsstraßen zusammen, auf denen die „Pfeffersäcke“ aus dem Orient über Venedig und Genua Richtung Norden befördert wurden. Damals wurden Gewürze aller Art ganz allgemein als „Pfeffer“ bezeichnet, was dem Lebkuchen in einigen Regionen die Bezeichnung Pfefferkuchen einbrachte. Nürnberg wurde ein wichtiger Umschlagplatz für Gewürze aller Art und war damit bestens versorgt mit allen notwendigen Zutaten für die Lebküchner. Der einfache Honigkuchen bzw. Honigfladen konnte nun mit den Gewürzen aus fernen Ländern aber auch mit Nüssen und Mandeln verfeinert werden. Ursprünglich wurden die Lebkuchen vor dem Backen in Ton-, später mit Stein- und Holzmodellen geformt. Jetzt begannen Klosterbäckereien, die schon Hostien anfertigten, den Teig auch auf Oblaten zu backen. Der feinste aller Oblatenlebkuchen darf sich Elisenlebkuchen nennen. Dies bezeichnet die höchste Qualitätsstufe, für die das Deutsche Lebensmittelbuch mindestens 25 Prozent Mandeln, Haselnüsse oder Walnüsse fordert sowie den Verzicht auf andere Ölsaaten und einen maximalen Mehlgehalt von 10 Prozent bzw. 7,5 Prozent Stärke (oder ein entsprechendes Gemisch daraus) vorsieht. Ebenso verbietet das Lebensmittelbuch für Oblatenlebkuchen mit Schokoladenarten verwechselbare Überzüge (dies zielt vor allem auf kakaohaltige Fettglasuren).

Um 1840 änderte sich die Lebkuchenherstellung grundlegend. Mit der Erfindung der Dampfmaschine ging man von der handwerklichen zur industriellen Herstellung über. Dafür mussten Maschinen entwickelt und gebaut werden, die den schweren Teig verarbeiten konnten. Jetzt konnte das feine Gebäck in großen Mengen produziert werden.

Die Nürnberger buken ihren Lebkuchen nicht nur für ihre Region. Ihre Backwaren fanden über die Handelsstraßen in vielen Ländern ihre Abnehmer und machten sich weit über ihre Grenzen hinaus einen Namen, der für ausgezeichnete Lebkuchen steht. Diese Tradition, verbunden mit seinem guten Ruf, hat sich bis heute gehalten und so bedient der bekannte Nürnberger Lebkuchenhersteller Schmidt Kunden weltweit. Im Übrigen ist die Bezeichnung „Nürnberger Lebkuchen“ geschützt und jeder, der sich diesen einverleibt, kann sich sicher sein, dass er auch wirklich aus Nürnberg kommt.

Deutsche Lebkuchenspezialitäten

Da das Lebkuchenhandwerk in Deutschland eine jahrhundertealte Tradition ist, mag es nicht verwundern, dass neben dem Nürnberger Lebkuchen auch andere deutsche Lebkuchenspezialitäten weltweit bekannt sind wie die Aachener



Bilder: Bertram Bölkow

Printen, die Rosner Lebkuchen aus Waldsassen, die Pulsnitzer Pfefferkuchen, das Neisser Konfekt, Liegnitzer Bomben, schlesische Mehlweiben oder die Mecklenburger Pfeffernüsse.

Verschiedenste Variationen

Es entstand eine große Vielfalt der Formen und Konsistenzen der beliebten Lebkuchen. So buk man in einigen Gebieten weiche, fein gewürzte, in anderen flache, knusprigere, einige waren hell, andere dunkel, süßer oder würziger.

Neben der klassisch runden und eckigen Form, mit oder ohne Schokoüberzug, mit mehr oder weniger Nüssen, Mandeln, Füllungen oder auf Oblate haben sich noch andere Varianten bzw. Formen entwickelt wie Dominosteine oder Lebkuchenplätzchen. Sehr bekannt sind die mit reichlich Zuckerguss verzierten und beliebten Lebkuchenherzen, die gerne auf Frühlings- und Volksfesten, aber auch auf Weihnachtsmärkten angeboten werden. Im englischsprachigen Raum werden zu Festen wie Weihnachten, Halloween oder Ostern figürliche Lebkuchen (Lebkuchenfrau/-mann) verschenkt. Familien mit Kindern backen zur Adventszeit gerne aus Lebkuchen ein Pfefferkuchenhaus. Volkstümlich auch als Hexenhäuschen oder Knusperhäuschen, bezugnehmend auf das Märchen „Hänsel und Gretel“, genannt. Diese werden reichlich mit Zuckerguss und Naschereien wie Gummibärchen, Keksen oder essbaren Figuren verziert. Diese Häuschen sind nicht nur in Deutschland beliebt, sondern auch in skandinavischen, osteuropäischen bzw. englischsprachigen Ländern.

Bildlebkuchen gibt es dagegen schon seit dem 15. Jahrhundert. Dies belegt ein besonders denkwürdiger Tag für die Nürnberger Lebküchener, als im Jahre 1487 Kaiser Friedrich III einen



Reichstag in ihrer Stadt abhielt. Er lud alle Kinder, die „so schon zu gehen vermögen“ zu einer großen Bewirtung auf die Kaiserburg ein. Es heißt, fast 4.000 Kinder wurden mit einem Lebkuchen beschenkt, auf dem das Bildnis des Kaisers „aufgedruckt“ war. Früher waren die Motive meist religiös, heute sind es weltliche.

Warum heißt das süß-würzige Gebäck nun Lebkuchen?

Ganz sicher weiß man nicht, wie das süß-würzige Gebäck zu seinem Namen kam. Das Wort „Lebkuchen“ ist seit dem 13. Jahrhundert in den mittelhochdeutschen Formen „lebekuoche, lebkuoche“ belegt. In der deutschen Sprache hat das Wort „Lebkuchen“ eine geschmackreiche und gesunde Bedeutung. Einige Wissenschaftler meinen, dass „Leb“ etwas mit „Leib“ und „Leben“ zu tun hat. Es könnte sich aber auch von „Laib“ ableiten, Brot oder Gebäck in Form eines runden Fladens. Das wiederum vermutlich auf das lateinische „libum“ für Fladen bzw. runden

flachen Teigkuchen, der für Opferzeremonien gebacken wurde, zurückgeht. Im Mittelalter bezeichnete man als Zelten einen flachen Kuchen. So könnte sich im Laufe der Zeit der Begriff Lebzelter oder Lebkuchen ergeben haben.

Wie bei vielen „Küchenbegriffen“ haben sich auch beim Lebkuchen in Deutschland regional andere Begrifflichkeiten entwickelt. Im Süden, Westen und Norden Deutschlands sowie im angrenzenden Österreich und der Schweiz dominiert der Begriff „Lebkuchen“. In süd- und westdeutschen Regionen finden sich aber auch die Bezeichnungen „Labekuchen“, „Leckkuchen“ oder „Lebenskuchen“. Im östlichen Deutschland hat sich die Bezeichnung „Pfefferkuchen“ durchgesetzt. Und in Teilen Bayerns wird „Magenbrot“ als Synonym für „Lebkuchen“ verwendet, wengleich dieser Begriff im Allgemeinen eine andere Art von Gebäck bezeichnet.

Die Qual der Wahl

Sicher ist jedoch, dass das Gebäck eine lange und einstweilen auch farbenfrohe Tradition hat. Die meisten verbinden mit Lebkuchen die Advents- und Weihnachtszeit. In vielen Märchen hören wir vom Lebkuchen wie z.B. auch vom Schlaraffenland und seinen essbaren Häusern aus Zucker- bzw. Pfefferkuchen. Egal welche Bezeichnung, welche Form oder Variante – wer heute einen Lebkuchen kaufen möchte, hat die Qual der Wahl.

Text: Redaktion PURPUR



Zwei Hände, zwei Ringe – ein Versprechen für's Leben gegeben

PUR VITAL gratuliert herzlichst zur Hochzeit

Liebe ist, wenn zwei sich trauen „Ja ich will“ zu sagen. Elena Padurariu, Mitarbeiterin im Pflegezentrum Straubing, hat sich genau das getraut und ihren Paul Traian Anfang August geheiratet. Die Hochzeit fand im Geburtsland der Braut, in Rumänien, statt. So konnte die Mutter der Braut am Glück ihrer Tochter teilhaben, denn ansonsten trennen die beiden Frauen 2.000 km. Die Kolleginnen und Kollegen von Elena wünschen dem Brautpaar viele zauberhafte Momente, Liebe pur, Fröhlichkeit und Freude beim Start in eine traumhafte Zukunft.

Beim Übergeben des Geschenkes erfuhren sie augenzwinkernd von Elena, dass ihre Tochter im nächsten Jahr ebenfalls heiraten wird und sie im Anschluss dieser Feierlichkeiten eine größere Hochzeitsfeier mit ihrem Ehemann nachholen wird.

PUR VITAL gratuliert zur Hochzeit und wünscht dem Brautpaar eine glückliche Zukunft!

Text: Redaktion PURPUR



Neue Pflegedienstleitung im Pflegezentrum Bergen

Name

Jens Fröde

Fort- und Weiterbildungen

Wohnbereichsleitung
Pflegedienstleitung

Geburtsdatum

26.05.1983

Interessante frühere Stationen

Außerklinische Intensivpflege
Beschützter Bereich

Ausbildung

Altenpfleger

Mein Job ist für mich jeden Tag eine neue, große Herausforderung.

Für eine Einrichtung verantwortlich zu sein, heißt für mich vor allem stetige Weiterentwicklung von Prozessen, Mitarbeitern und mir selbst.

Die schönsten Momente im Alltag sind für mich, wenn Pflegekunden, Angehörige und Mitarbeiter zufrieden sind und wenn man sich auch über kleine Dinge freuen kann.

Am meisten ärgere ich mich, wenn Menschen nicht in der Lage sind, miteinander zu kommunizieren.

Zu meinen größten Erfolgen zähle ich, in Begleitung einer Vollzeitstelle als Wohnbereichsleitung und einem 1-jährigen Sohn, die Weiterbildung zur Pflegedienstleitung erfolgreich absolviert zu haben.

Schwierige Entscheidungen treffe ich, indem ich mir sage, die einzig falsche Entscheidung ist die, nichts zu tun, weil man Angst hat, das Falsche zu tun.

Meine nächsten Ziele sind in die Rolle als Pflegedienstleitung hinauzuwachsen und meinen neuen Aufgaben gerecht zu werden.

Den Job lasse ich hinter mir, bei meiner Familie und beim Gaming.

Anerkennungsprüfung bestanden

PUR VITAL gratuliert Frau Daminova zum erfolgreichen Abschluss

Das Pflegezentrum Straubing freut sich über ihre neue examinierte Pflegefachkraft Daminova Gulnara.

Doch bis dahin lag erst einmal eine aufregende Zeit vor ihr. Frau Daminova musste zunächst eine Anerkennungsprüfung ablegen. Diese ist bei Pflegefachkräften nötig, die ihre Ausbildung im Ausland gemacht haben. Für manche Länder bedarf es, aufgrund unterschiedlichen Ausbildungsinhaltes, eine sogenannte Anerkennungsprüfung, die die Unterschiede im Lehrinhalt zwischen den beiden Ländern ausgleicht.

Regel Schriftverkehr, Telefonate mit den Behörden, viele Stunden



über Fachbüchern „büffeln“, dazu die Prüfungsangst – all die Mühen haben sich gelohnt, denn seit Mai darf Frau Daminova sich auch in Deutschland examinierte Pflegefachfrau nennen. **Das Pflegezentrum Straubing wünscht**

ih nochmals einen guten Start als examinierte Pflegefachkraft und wünscht sich eine lange, gute und erfolgreiche gemeinsame Zeit.

Text: Petra Hegewald, Hausleitung im PUR VITAL Pflegezentrum Straubing

Auszubildende aus Vietnam

Pflegezentrum Bergen unterstützt Projekt gegen den Fachkräftemangel

Um dem Fachkräftemangel entgegen zu wirken, hat sich die Diakonie, gemeinsam mit verschiedenen Kooperationspartnern entschlossen, neue Wege zu gehen. Das PUR VITAL Pflegezentrum Bergen schätzt sich glücklich, hierbei aktiv mitwirken zu können.

Die Insula als Träger und Ausbilder in der Pflege hat junge Vietnamesinnen und Vietnamesen für die Ausbildung zur Pflegefachfrau/-mann nach Deutschland geholt. Ursprünglich sollten die neuen Schülerinnen und Schüler bereits im März diesen Jahres nach Deutschland kommen, aber auch hier hat Corona einige Hürden verursacht. So landeten alle Auszubildenden erst im Juli in Deutschland.

Schnell ging es nun vor allem in den Sprachunterricht. Alle hatten bereits in ihrem Heimatland noch mit dem Deutschlernen begonnen, denn Voraussetzung für einen Ausbildungsplatz ist ein B2 Sprachniveau.

Durch die verzögerte Einreise hatte sich der Prüfungstermin verschoben, so dass die Ausbildung nach erfolgreich bestandener Prüfung eine Woche später als geplant beginnen konnte.

Auch mit den Visa war es nicht so leicht, aber das Landratsamt Berchtesgadener Land hat hier sehr viel Unterstützung geboten. Alle weiteren Formalitäten wurden durch die Insula erledigt. Der Träger ist ein kompetenter Ansprechpartner für alle Auszubildenden sowie für die Kooperationspartner.

Das Pflegezentrum Bergen unterstützt dieses Projekt sehr gerne und hat mit zwei vietnamesischen Schülerinnen einen Ausbildungsvertrag geschlossen.

Beiden Damen wohnen in ihrer Praktikumsphase in der Mitarbeiterwohnung, welche das Pflegezentrum Bergen vorhält. Die Mitarbeiter des Pflegezentrums in Bergen konnten die beiden jungen Damen bereits in der Einrichtung kennenlernen und die ersten wichtigen Details mit ihnen besprechen.

Im Pflegezentrum Bergen freut man sich schon auf die gemeinsame Zeit mit ihnen und wünscht beiden einen guten Erfolg für die 3-jährige Ausbildung zur Pflegefachfrau.

Text: Redaktion PURPUR



Wir gratulieren zur bestandenen Abschlussprüfung zum/r „AltenpflegerIn!“

PUR VITAL
Pflegezentrum Bergen

Pehlic Elvedina
Bielefeld Patrick
Schubert Thomas

PUR VITAL
Pflegezentrum Garching/Alz

Pfaffeneder Stefanie

PUR VITAL
Pflegezentrum Trostberg

Schischkin Galina

PUR VITAL
Pflegezentrum Straubing

Naake Sylvi
Bock Nadine
Meininger Christina
Heer Manuel

PUR VITAL
Pflegezentrum Traunreut

Auerswald Heidi

VIELEN DANK
für die sehr guten Leistungen während der Ausbildung!



Herzlichen Glückwunsch zur bestandenen Weiterbildung

Verantwortliche Pflegefachkraft nach AVPfleWoqG

Sandra Bohne
(PUR VITAL Pflegezentrum Trostberg)

Berater nach §132 in der gesundheitlichen Vorsorgeplanung für die letzte Lebensphase

Karin Steiglechner
(PUR VITAL Pflegezentrum Trostberg)

Pflegedienstleitung

Jens Fröde
(PUR VITAL Pflegezentrum Bergen)

Hygienebeauftragte

Susanne May
(PUR VITAL Pflegezentrum Oberaudorf)



VIELEN DANK FÜR IHRE TREUE! Dienstjubiläum bei PUR VITAL

5 Jahre

Klein Valentina
Millkreiter-Haberl Romana
Walcher Sarah
Herges Tanja
Minico Antonio
Piederstorfer Jung Andrea
Rösler Andrea
Hartlaub Felix
Obermaier Daniel
Schmidt Gertraud
Zeeb Lilia
Schäfler Mira
Ochs Lydia
Morina Snjezana
Reiter Hedwig
Christiansen Kirsti
Liebke Virginia
Rieck Andreas
Isfan Laura

Rollfing Mandy
Pfeiffer Daniel
Allemann Wolferstetter Monika
Bauer Alexander
Bukharova Margarita
Geier Jacqueline
Knörr Melanie
Leibl Dagmar
Milinkovic Sanja
Schlag Julia
Steiner Sigrid
von Ameln Kornelia
Sidibe Bintou
Stuis Maria
Propson Ulrike
Pautze Peggy
Zukic Adin

10 Jahre

Grünwald Melanie
Reiger Grit
Stadler Gabriele
Hempel Christine
Kern Sylvia
Fröde Jens
Bichler Bernadette
Majoleth Adelheid
Kneißl Therese
Jost Alexander
Both Dörte
Groß Ramona
Höntschi Jacqueline
Solgun Brigitte
Stautner Gertraud
Wildgruber Rosemarie
Franke Inge

15 Jahre

Stoppel Elvira
Zimmerer Katharina
Hartenberger Tanja
Primorac Andjelka
Praschberger Iris
Sollinger Peggy
Wichtlhuber Zitta
Voggenthaler Isabella
Catterfeld Isolde
Grosch Anna Maria

VIELEN DANK
für die Treue und die
sehr guten Leistungen!

Stellvertretend für
alle Kolleginnen
und Kollegen

20 Jahre

Deiss Helga
Schauer Jürgen
Mayerhofer Martin
Oldenburger Tatjana
Jenig Cornelia
Rollfing Maik

25 Jahre

Brummer Manuela
Tepfenhart Elisabeth



PUR VITAL heißt seine neuen Auszubildenden herzlich willkommen

PUR VITAL Pflegezentrum Bergen

Christin Apfel
Lisa Degen
Analena Kraechter
Theresa Reithmeier
Elvira Sylejmani
Thi Kim Anh Luu
Thi Trang Nguyen
Sandra Berghaus
Virginia Liebke

PUR VITAL Pflegezentrum Garching/Alz

Lea Dietterl
Martyna Krawczyk
Manuela Perschl
Sebastian Neudert
Sodirat Olorode
Julia Brandstätter
Luka Tomic

PUR VITAL Pflegezentrum Oberaudorf

Sarah Eschenbach
Daniela Haab
Mohamad Al Hefni
Elisabeth Baumann

PUR VITAL Pflegezentrum Straubing

Marcel Buhrke
Carolina-Vanessa Schmaderer
Maximilian Kuhn
Julian Holzer
Stefan Bari
Linda Wöhle
Julia Hebauer
Alexander Putzker

PUR VITAL Pflegezentrum Traunreut

Adela Dubova
Dana Greindl

PUR VITAL Pflegezentrum Trostberg

Dominik Schuhbeck
Otilia Heler

Schön,
dass
Ihr da
seid!



Neu: Generalistische Pflegeausbildung

In diesem Jahr startete die im Rahmen des Pflegeberufgesetzes neu geschaffene Ausbildung zur Pflegefachfrau/Pflegefachmann. Dabei verschmolzen die bis dahin separaten Ausbildungsgänge Altenpfleger/in, Gesundheits- und Krankenpfleger/in und Gesundheits- und Kinderkrankenpfleger/in zu einem einzigen Ausbildungsberuf.

Warum die neue Ausbildung?

Die Strukturen in der Pflege haben sich sehr verändert; die Anforderungen sind aufgrund des medizinischen Fortschritts gestiegen. In allen Pflegeeinrichtungen sind vertiefte medizinisch-pflegerische Kenntnisse erforderlich. Die Behandlungen sind komplexer geworden, auch weil moderne Medizintechnik zum Einsatz kommt.

Daneben verändert sich unsere Gesellschaft. Die Menschen werden immer älter, in den Krankenhäusern steigt der Anteil pflegebedürftiger und demenziell erkrankter Patienten stark an. Und es zeigt sich, dass zum Beispiel chronische Krankheiten auch bei Kindern zunehmen, die man bisher überwiegend von Erwachsenen kannte. Ob alt, ob jung – als zukünftige Pflegefachfrau oder Pflegefachmann erlernt man die Grundlagen, um alle Menschen (vom Kleinkind bis zum Senioren) in allen Versorgungsbereichen professionell pflegen zu können.

Was ist neu?

Um diesen neuen Anforderungen begegnen zu können, folgt die neue

Ausbildung zur Pflegefachfrau/zum Pflegefachmann daher einem ganzheitlichen Pflegeverständnis. Das heißt, dass bei der neuen Gestaltung darauf geachtet wurde, dass die für das neue Tätigkeitsfeld relevanten Inhalte entsprechend vermittelt werden. Daher wurden die wichtigsten Ausbildungsinhalte aus den drei vorher separaten Ausbildungsberufen Altenpfleger/in, Gesundheits- und Krankenpfleger/in und Gesundheits- und Kinderkrankenpfleger/in in einen Ausbildungsberuf vereint und der Fokus auf eine umfassende medizinisch-pflegerische Ausbildung in den ersten beiden Ausbildungsjahren gelegt.

Im dritten Jahr können sich die Auszubildenden dann entweder für eine Vertiefung eines bestimmten Bereichs (Altenpflege oder Kinderkrankenpflege) entscheiden oder sie absolvieren auch das dritte Jahr in der generalistischen Pflege.



Wie ist die neue Ausbildung aufgebaut?

Die Ausbildung zur/m Pflegefachfrau/Pflegefachmann dauert drei Jahre in Vollzeit als duale Ausbildung. Neben der praktischen Ausbildung im Unternehmen sind die Schüler daher auch regelmäßig in einer Berufsfachschule für Pflege für den theoretischen Unterricht.

In den ersten zwei Ausbildungsjahren wird grundlegendes, in allen Bereichen relevantes Wissen vermittelt. Zudem absolvieren die Schüler verschiedene Pflichteinsätze in allen drei Versorgungsbereichen: stationäre Akutpflege (Krankenhaus), stationäre Langzeitpflege (Pflegeheim) und ambulante Akut-/Langzeitpflege (ambulante Pflegedienst). Anschließend erfolgt noch ein praktischer Einsatz in der pädiatrischen Versorgung (Kinderpflege).

Im dritten Jahr folgen dann noch ein Einsatz in der psychiatrischen Versorgung, der Vertiefungseinsatz in der gewählten Ausbildungsrichtung bzw. beim Träger der praktischen Ausbildung sowie mehrere kleine Einsätze.

Wie wird die Ausbildung finanziert?

Das Pflegeberufgesetz stellt die Finanzierung der Ausbildung auf eine neue Grundlage. Alle Krankenhäuser und ambulanten sowie stationären Pflegeeinrichtungen, die Pflegeversicherung und der Freistaat Bayern zahlen in einen Ausbildungsfonds für Bayern ein. Künftig leisten alle Akteure, die von der Ausbildung profitieren, einen finanziellen Beitrag dazu – auch diejenigen Einrichtungen, die nicht selbst ausbilden. Dies vermindert Wettbewerbsnachteile und bietet eine Chance, mehr Einrichtungen dazu zu motivieren, künftig auszubilden.



Die Pflegeschulen und Träger der praktischen Ausbildung erhalten die Kosten der Pflegeausbildung aus dem Fonds erstattet. Zusätzlich werden den Trägern der praktischen Ausbildung die gezahlten Ausbildungsgehälter im ersten Ausbildungsjahr in voller Höhe ersetzt, in den letzten beiden Ausbildungsjahren zu großen Teilen. Die finanziell gesicherten Strukturen bilden die Grundlage für eine qualitativ hochwertige Pflegeausbildung und somit gut ausgebildete Pflegefachkräfte.

Pflegedienste und Pflegeeinrichtungen refinanzieren ihre an den Fonds geleisteten Zahlungen, indem sie die von ihnen zu zahlenden Umlagebeträge an die Pflegebedürftigen weitergeben. So sieht es der Bund gem. § 28 Abs. 2 Pflegeberufgesetz vor.

Welche Berufsaussichten haben die Absolventen danach?

Mit dem Abschluss Pflegefachfrau/Pflegefachmann stehen den Absolventen danach alle Türen offen. Die Berufswelt wird immer dynamischer und auch die persönliche Situation kann sich schnell ändern – gut, wenn dann auch die

beruflichen Perspektiven ebenfalls entsprechend flexibel sind. Ambulanter Pflegedienst, stationäre Pflegeeinrichtung oder Krankenhaus sind nur wenige Beispiele für eine mögliche Beschäftigung.

Und wenn einen das Fernweh packt, kann man auch in Italien, Frankreich, Schweden, ... als Pflegefachfrau oder Pflegefachmann arbeiten, denn der generalistische Abschluss wird in der ganzen Europäischen Union anerkannt.

Text: Redaktion PURPUR

Die generalistische Pflegeausbildung



Voraussetzung

- Mittlerer Schulabschluss
- Hauptschulabschluss und abgeschlossene einjährige Ausbildung zur Pflegehilfskraft

Ausbildungsdauer 3 Jahre

- Theoretischer Unterricht
- Praxiseinsätze
 - in einem Krankenhaus
 - in einer stationären Einrichtung
 - in einem ambulanten Pflegedienst

Staatliche Prüfung zur Pflegefachfrau zum Pflegefachmann

- Ausbildung für alle Bereiche wie
- Krankenpflege
 - Altenpflege
 - Kinderkrankenpflege



PUR VITAL hält Mitarbeiterwohnungen vor

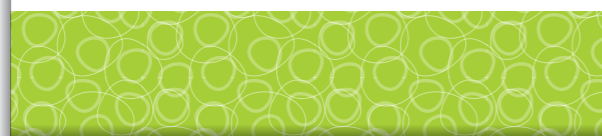
PUR VITAL ist stolz auf die Lage ihrer Pflegeeinrichtungen. Liegen sie doch in Gegenden, wo viele andere Urlaub machen. Das schafft aber auch Probleme, besonders was den Wohnungsmarkt anbelangt. Dieser ist in den beliebten Regionen Chiemgau, Inntal aber auch in der Stadt Straubing sehr angespannt.

Das bedeutet für PUR VITAL, dass oftmals neue Mitarbeiter, die sogar einen Umzug in Kauf nehmen, nicht anfangen können, da sie keine Wohnung rechtzeitig oder gar nicht finden. So hat sich PUR VITAL entschlossen, an ihren Standorten Wohnungen anzumieten, um diese vorübergehend neuen Mitarbeitern zur Verfügung zu stellen.

Auch für PUR VITAL hat sich die Wohnungssuche als schwierig erwiesen, jedoch konnten jetzt an den Standorten Trostberg, Bergen, Oberaudorf und Straubing Wohnungen angemietet werden. Diese wurden von PUR VITAL möbliert und sind dauerhaft oder vorübergehend bewohnt.

Das Pflegezentrum Straubing hat seine Mitarbeiterwohnung einem neuen Azubi zur Verfügung gestellt, damit er näher an der Einrichtung ist und sich die (vergünstigte) Miete während der Ausbildung leisten kann. Aber auch die neuen Auszubildenden aus Vietnam nutzen derzeit die Wohnung des Pflegezentrums in Bergen. Das Pflegezentrum Trostberg hält zwei Wohnungen vor. Die 3-Zimmer-Wohnung ist derzeit an ein ungarisches Ehepaar vermietet, das im Pflegezentrum Trostberg arbeitet.

Text: Redaktion PURPUR



Teilrenovierung im Pflegezentrum Trostberg

Letzten Jahres liefen bereits die Planungen und Beauftragung der Gewerke für die Renovierungsarbeiten im Pflegezentrum Trostberg. Aufgrund Corona mussten diese Arbeiten zunächst verschoben werden. Im Sommer konnte man dann jedoch unter Einhaltung strenger Hygienemaßnahmen mit der Renovierung beginnen.

Alle Teppichböden in der Einrichtung wurden und werden noch durch Böden in Holzoptik ersetzt. Gleichzeitig erhielten die bereits fertigen Bereiche einen neuen Anstrich. Die alte Beleuchtung wurde durch eine umweltbewusste, dem Sicherheitsbedürfnis und den altersge-

rechten Einschränkungen der Bewohner gerecht werdende LED-Beleuchtung ersetzt. Besonders die Sitznischen und Flure wirken nun durch die neue Gestaltung und Beleuchtung noch größer und heller. Aber auch die Bewohnerzimmer haben an ein moderneres Flair durch den Holzboden gewonnen.

Ebenso gab es eine neue Telefon- und Notrufanlage. Ein flächendeckendes WLAN wird derzeit installiert. Die Renovierungsarbeiten sind noch nicht ganz abgeschlossen. Man hofft aber, diese bis Ende des Jahres fertig zu stellen. Zu einem späteren Zeitpunkt sind noch neue Fenster mit elektrischen Rollläden geplant.

Text: Redaktion PURPUR



Erweiterung: Einzugsgebiet von Mobilem Pflegedienst und Essen auf Rädern ergänzt



Das Einzugsgebiet des Mobilem Pflegedienstes im Chiemgau sowie Essen auf Rädern im Chiemgau wurden um drei weitere Gemeinden erweitern. Aufgrund verstärkter Nachfragen versorgt PUR VITAL zusätzlich zu den bereits bisherigen Gemeinden nun auch Unterneukirchen, Burgkirchen sowie Halsbach.

In diesen drei Gemeinden können noch neue Kunden aufgenommen, versorgt bzw. mit Essen beliefert werden. In den bisherigen Gemeinden gibt es noch in vereinzelt Orten bzw. Ortsteilen ein paar wenig freie Kontingente.

Gerade in Zeiten des Lock down ist die Nachfrage von Essen auf Rädern erhöht. PUR VITAL ist bemüht, aufgrund dieser Situation allen Anfragenden diesen Service zu ermöglichen. Da das Essen täglich frisch zubereitet und gekocht wird, ist eine rechtzeitig Planung von Nöten. Wer sich darüber genauer informieren möchte oder aber auch pflegerische Hilfe benötigt, kann dies entweder über die Homepage von PUR VITAL oder über die Hotline tun.

Text: Redaktion PURPUR


0800/355 8000
 Montag - Freitag
 von 9 - 14 Uhr
www.pur-vital.de

Eine deutsche Erfindung feiert ihren 90. Geburtstag



Es gibt kein schlechtes Wetter – nur schlechte Kleidung. Das ist richtig, aber gerade in der grauen und verregneten Jahreszeit ist eine Erfindung besonders praktisch und ergänzt die „richtige“ Bekleidung stilvoll. Er wird auf dem Weg zur Arbeit oder beim Spaziergang gebraucht. Bei Regen ist ein zuverlässiger Regenschirm unverzichtbar. Eine wirklich elegante Lösung, dem Regen zu trotzen und dabei noch toll auszusehen.

Ein Schirm für die Tasche

Die ersten Regenschirme waren Langschirme bzw. Stockschirme und wurden von Schirmmachern hergestellt. Heute gibt es Schirme in allen möglichen Farben, Formen und Größen. Die meisten Haushalte haben mehrere Schirme in unterschiedlicher Größe zu Hause. Die Rede ist neben dem Langschirm auch vom Knirps. Diese Marke ist weltweit bekannt, selbst wenn es sich nicht um das Original handelt, was viele zu Hause haben.

Der Knirps ist ein zusammenfaltbarer und verkürzbarer Schirm, der Platz in Handtaschen und sogar in Manteltaschen hat. Und dazu ist er noch eine deutsche Erfindung die in diesem Jahr ihren 90. Geburtstag feiert.

Erfunden hat diesen Schirm Hans Haupt. Über den Erfinder ist nicht viel bekannt. Er soll ein aus Breslau stammender Bergassessor a.D. gewesen sein. Es heißt, er sei wegen einer Kriegsverletzung am Stock gegangen und hatte dadurch Probleme, einen herkömmlichen Schirm mitzuführen. Darum habe er an einem handlichen Modell getüftelt, welches man in die Manteltasche einschieben konnte.

Geschicktes Marketing brachte kleinen Schirm ganz groß raus

Am 26. April 1930 hat Haupt nach jahrelangen Versuchen und etlichen Modellen (mit mehreren Patenten) dann das Patent auf einen „verkürzbaren Schirm“ angemeldet. „Knirps“ nannte er seinen Taschenschirm sowie seine GmbH zum Vertrieb des innovativen Produktes. Erteilt wurde das Patent dann aber erst im 23. November 1934. Das größere Problem war jedoch die Herstellung des Schirmes. Haupt hatte Probleme, einen Hersteller für seine Erfindung zu begeistern. Fritz Bremshey, Erbe des gleichnamigen Traditionsunternehmens in Solingen, erkannte das große Potenzial des kleinen Schirms und brachte ihn erstmals 1932 auf den Markt. Zunächst wurde er nur von weiblichen Kunden gekauft. Aber ein geschicktes Marketing brachte den kleinen Schirm bald ganz groß raus und

wurde zum Verkaufsschlager. Nach Kriegsende meldet Haupt seinen „Collapsible umbrella“ unter anderem auch in den USA zum Patent an. Der Knirps wurde weltbekannt. Nachahmer ließen nicht lange auf sich warten und so führte Bremshey den roten Punkt als Bestandteil des Markenlogos ein. Kein Punkt ist weltweit so bekannt, wie der rote Punkt von Knirps. Und doch führte der enorme Preisdruck durch Billigimporte aus Fernost dazu, dass Bremshey nicht mehr mithalten konnte und Konkurs ging.

Heute in österreichischer Hand

Auf Umwegen landete die Traditionsmarke Knirps schließlich im Jahr 2005 bei einem österreichischen Unternehmen. Heute bedient der einstige Marktführer nur noch eine kleine Nische. Doch seine hohe Qualität, sein Designanspruch und die technisch hoch entwickelten Funktionen machen den „Knirps“ auch nach 90 Jahren noch lange nicht zu einem wirtschaftlichen Greis.

Haupt machte eine äußerst praktische Erfindung, die damals wie heute sehr nützlich und gefragt ist. Daher hat es Hans Haupt's Knirps in die DPMA-Galerie (Erfindergalerie des Deutschen Patent- und Markenamts) der „Meilensteine der Technikgeschichte“ geschafft. Text: Redaktion PURPUR

Der Knirps

Heute noch so nützlich und gefragt wie damals



Nutri-Score jetzt auch in Deutschland

Unser Nachbarland Frankreich hat den Nutri-Score bereits auf freiwilliger Basis eingeführt und erfolgreich erprobt. Aber auch Länder wie Belgien, Spanien, Portugal oder die Schweiz haben den sogenannten Nutri-Score bereits oder werden ihn einführen. Jetzt soll er, wenn auch nur auf freiwilliger Basis, auch in Deutschland eingeführt werden.

In der heutigen Zeit gibt es viele Fertigprodukte, welche auch reichlich konsumiert werden. Woher weiß der Kunde aber, wie gesund oder ungesund das Gericht ist? Grundsätzlich müssen die Inhaltsstoffe und eine Nährwerttabelle (Kalorien, Zucker, Fett, Salz und Co.) auf der Rückseite eines jeden Produktes angebracht werden und das europaweit einheitlich. Darauf erkennt man aber nicht unbedingt auf einen Blick, ob es sich bei den Zutaten um eine günstige Zusammensetzung handelt oder



Ampelsystem gibt schnell Überblick bei Lebensmitteln



nicht. Ist das Gericht jetzt insgesamt gesund oder doch eher ungesünder? Das soll ein einfaches Nährwert-Logo bzw. –scala zeigen und zwar gleich auf der Vorderseite des Produktes. Und am einfachsten ist ein sogenanntes Ampelsystem – von grün wie gesund bis rot wie ungesund. Laut einer Verbraucherbefragung im Auftrag des BMEL (Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft) haben sich über 80 Prozent der Befragten für den Nutri-Score entschieden, da er „schnell und intuitiv verständlich“ ist und gut beim Vergleichen von verschiedenen Produkten hilft.

Ampelsystem entlarvt ungesunde Lebensmittel

Der Nutri-Score ist also eine Erweiterung der Nährwertangabe und wird durch eine fünfstufige, farbige (Ampelfarben) und mit Buchstaben (A bis E) hinterlegten Skala angezeigt. Dabei steht Grün mit dem Buchstaben A für die ausgewogenere und Rot mit dem Buchstaben E für eine unausgewogenere Nährstoffzusammensetzung.

So lassen sich bei diesem Ampelsystem Zu-



ckerbomben oder Fett- und Salzfallen leicht enttarnen. Allerdings ist der Nutri-Score keine für den Hersteller verpflichtende Angabe. Und alkoholischen Getränke und Monoprodukte wie Reis, Kaffee oder Zucker tragen dieses „Logo“ erst gar nicht. Trotzdem bietet diese Kennzeichnung Orientierung beim Lebensmittelkauf und hilft dabei, sich bei der Auswahl öfter an grün zu orientieren und seltener zu rot zu greifen

Wie werden die Produkte bewertet bzw. der Nutri-Score ermittelt?

Die Lebensmittel werden anhand günstiger und ungünstiger Nährwertkriterien pro 100 Gramm bewertet. Als günstig werden Gemüse, Obst, Nüsse, Hülsenfrüchte und einige Ölsorten wie Oliven-, Walnuss- und Rapsöl eingestuft. Ebenso werden Protein- und Ballaststoffanteil günstig gewertet. Dagegen werden Kalorien, gesättigte Fette, Zucker gesamt sowie der Salzgehalt als ungünstig bewertet.

Günstige Nährwerte erhalten Punkte von 0-5, ungünstige von 0-10. Anschließend werden von der Gesamtpunktzahl der ungünstigen Nährwerte die Gesamtpunktzahl der günstigen abgezogen. Anhand der verbliebenen Punktzahl wird die Farbkategorie mit dem entsprechenden Buchstaben ermittelt.

Wie eingangs bereits erwähnt, ist diese schematische Darstellung bisher nur eine freiwillige Sache. Nur die EU könnte aktuell eine verpflichtende Kennzeichnung vorschreiben. Sinnvoll wäre jedoch ein EU-weites einheitliches und verpflichtendes System, damit alle Produkte gleichermaßen miteinander zu vergleichen sind.

Er darf auf keiner Käseplatte fehlen – charaktervoll und unaufdringlich wie er ist. Die Rede ist vom Camembert. Ein aus Frankreich stammender, wohlschmeckender Weichkäse mit seiner typischen Weißschimmelummantelung. Er ist nicht nur bei den Franzosen beliebt, sondern wird in alle Welt exportiert wie auch weltweit hergestellt. Keiner ist so oft kopiert worden wie dieser Käse. Die Bezeichnung „Camembert“ ist frei verwendbar. Dagegen ist der „echte Camembert“ daran zu erkennen, dass er die Bezeichnung „Camembert de Normandie“ trägt und nur nach sehr strengen Kriterien unter anderem hinsichtlich der Herkunft und Fütterung der Kühe, Kuhrasse sowie Herstellungsverfahren hergestellt wird. Er muss aus Rohmilch mit 45 Prozent Fett i.Tr. (in der Trockenmasse) hergestellt werden. Die Ummantelung besteht aus einer dünnen Schicht aus Weißschimmel. Die Käseläiber haben eine Durchmesser von ca 11 Zentimeter, sind ca 3 Zentimeter hoch und reifen mindestens drei Wochen. Das Original erkennt man auch am Zusatz „A.O.P.“ (Appellation d’Origine Protégée).

Seine Existenz verdankt der beliebte Käse einer wunderbaren Legende:

In den Zeiten der französischen Revolution soll ein Priester aus Brie bei Marie Harel, einer Bäuerin im Dorf Camembert in der Normandie, unterschlupft gesucht haben. Aus Dankbarkeit ihr gegenüber weihte der Priester Madame Harel in das Geheimnis der Herstellung des damals bereits bekannten Weißschimmelkäses aus Brie ein. Es heißt, dass beide monatelang zusammen experimentiert haben und aus dem einfachen normannischen Bauernkäse durch Veränderung des Herstellungsprozesses so eine feinschmeckende Delikatesse entwickelt haben, den Marie Harel zum ersten Mal im Jahr 1790 auf den Märkten von Vimoutiers verkauft haben soll.



Camembert – der Käse aus der Spanschachtel

Kaiserlichen Fan

Zum Durchbruch verhalf dem Camembert dann der französische Kaiser Napoleon III, der ein großer Liebhaber dieses Weichkäses war und ihn bei jeder Gelegenheit seinen Gästen auf-tischte. Als ihm der Käse das erste Mal aufgetischt wurde, erkundigte sich Napoleon nach dem Herkunftsort und beschloss vermutlich, den Käse danach zu benennen.

Einen noch größeren Anteil an der weltweiten Verbreitung des Camemberts aber hatte der

französische Ingenieur Ridet, der um 1880 rum die heute typische runde Schachtel aus Spanholz erfand. So konnte der Käse problemlos und sicher in alle Welt transportiert werden. Denn der Käse muss auch während des Transportes und der späteren Lagerung belüftet werden.

Seit 1884 wird der Camembert auch in Deutschland hergestellt. Dafür erwarb Agathe Zeis für die Meierei Heinrichsthal in Radeberg das französische Patent.

In seiner Heimat gehört der Camembert zu den Grundnahrungsmitteln

Der Käse schmeckt gut gekühlt wie auch erhitzt und ist auf vielfältigste Weise zu verwenden. Man kann ihn pur, als Begleiter zu Brot oder Weintrauben, aber auch auf Crackern genießen. Er mundet hervorragend zu Honig, Waldbeeren oder als Krönung der Vinaigrette von frischem Salat. Viele kennen und lieben den Weichkäse auch in der Form des Backcamemberts.

Hier wird der Käse paniert und anschließend gebacken, gebraten oder frittiert. Die knusprige Panade und der halbflüssige Kern sowie ein süß-scharfes Dip oder Preiselbeeren sind das leckere Geheimnis des Backcamemberts.

Text: Redaktion PURPUR



Camemberiger Tannenbaum

Er ist nicht immer grün und duftet trotzdem herrlich. Zwar nicht nach Nadeln und Wald, dafür aber deftig nach Camembert. Die Rede ist vom Tannenbaum – genauer gesagt von einem leckeren Camembert-Tannenbaum-Gebäck.

Zutaten:

für den Tannenbaum

450 g frischer Hefeteig (fertig aus dem Kühlregal)
50 g Walnusskerne
2 EL Olivenöl
250 g Camembert-Creme (z.B. von Alpenhain)
2 EL rosa Pfefferbeeren
Salz & Pfeffer

für das Pesto

60g Feldsalat
25 g Walnusskerne
20 g geriebener Parmesan
100 ml Olivenöl
Salz & Pfeffer

Zubereitung:

Hefeteig aus dem Kühlschrank nehmen und ca. 10 Minuten ruhen lassen.

Backofen vorheizen:

E-Herd: 175° C

Umluft: 150° C

Gas: laut Herstellerangaben

Für das Pesto:

- ___ Feldsalat waschen, putzen und gut trocken tupfen. Mit 25 g Walnusskernen und geriebenem Parmesan fein pürieren.
- ___ 100 ml Olivenöl untermischen. Pesto mit Salz und Pfeffer abschmecken.

Für den Tannenbaum:

- ___ 50 g Walnusskerne grob hacken.
- ___ Hefeteig entrollen und quer in 3 gleich große Stücke schneiden. Vom Backpapier lösen. 1 Teigstück am unteren Ende einschneiden, so dass der „Baumstamm“ entsteht. Die oberen Enden einklappen, so dass ein Dreieck entsteht. Mit einer Teigrolle etwas größer ausrollen. Auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech setzen. Dünn mit etwas Pesto bestreichen.
- ___ Zweites Teigstück ebenso ausschneiden und formen. Auf den bestrichenen Teigbaum legen und andrücken. Ebenfalls dünn mit etwas Pesto bestreichen.
- ___ Drittes Teigstück ebenso zurechtschneiden und formen. Auf die mit Pesto bestrichene Seite des zweiten Teigstücks legen und andrücken. Mittig 2 Linien einritzen. Beide Seiten in gleichmäßigem Abstand bis zur Linie einschneiden. Jeden so entstehenden Streifen zweimal eindrehen.
- ___ Den Teigbaum mit 2 EL Olivenöl beträufeln und mit rosa Pfefferbeeren bestreuen.
- ___ Im vorgeheizten Backofen 12-15 Minuten backen. Die 50 g grob gehackten Walnusskerne in den letzten 2 Minuten auf dem Backblech verteilen und zu Ende backen. Das Ganze herausnehmen und abkühlen lassen.
- ___ Restliches Pesto mit Alpenhain Camembert Creme Natur und der Hälfte der gerösteten Walnusskernen verrühren. Den Baum mit der anderen Hälfte der Walnüsse garnieren. Alles zusammen servieren.

GUTEN APPETIT!

PUR VITAL bedankt sich bei der Firma Alpenhain für das leckere Rezept und Bildmaterial!





Wussten Sie, dass Pinguine extrem kalte Füße haben?

Der Winter könnte so schön sein, wären da nicht die verhassten kalten Finger und die noch kälteren Füße. Jeder kennt das. Doch was würden Pinguine dazu sagen? Einige Arten der flugunfähigen Vögel fühlen sich in den eisigen Gefilden der Antarktis wohl und das, obwohl sie sogar extrem kalte Füße haben.

Kalte Füße verhindern anfrieren

Warme Füße würden den Pinguinen zum Verhängnis werden. Sie würden damit nur den Schnee bzw. das Eis anschmelzen und letztendlich dadurch festfrieren. Auch wäre der Wärmeverlust über die Füße enorm. Die Vögel verfügen über ein sogenanntes „Gegenstromprinzip“.

Statt durch einige große Adern fließt bei ihnen das warme Blut durch viele kleine Äderchen in die Füße. Diese Äderchen sind mit jenen Venen auf „Tuchföhlung“, die das kalte Blut aus den Füßen Richtung Körperzentrum zurücktransportieren. Das in die Gliedmaßen einströmende Blut kann so seine Wärme zu einem großen Teil gleich an das kühlere, in die Körpermitte zurückströmende Blut abgeben. So wird der Wärmeverlust minimiert.

Dieses hochentwickelte System der Wärmeübertragung besitzen Pinguine im Übrigen auch in den Flügeln. Fettpolster und besondere Proteine in den Füßen sorgen dafür, dass diese trotz eisiger Kälte ihren Job erfüllen. Um einen zusätzlichen Wärmeverlust zu vermeiden, minimieren die Vögel die Kontaktfläche zum Eis, indem sie in Gruppen beieinanderstehen und dabei nur auf den Hacken balancieren.

Gut gewärmt dank „Thermowäsche“

Auch sonst hat der Pinguin noch einiges zu bieten. Bis zu minus 70 Grad Celsius halten die Vögel aus und zählen somit zu den absoluten Kältespezialisten. Das haben sie, neben ihrem „Gegenstromprinzip“ noch ihrem besonders dichten Daunengekleid zu verdanken, das wie eine Art Thermowäsche funktioniert. Die Federspitzen liegen wie Dachziegel übereinander. Dadurch dringt kaum Körperwärme nach außen.

Wie effektiv diese Thermoregulation funktioniert ist daran zu erkennen, dass Schnee auf ihrem Gefieder liegen bleibt und nicht schmilzt. Eine dicke Fettschicht schützt darüber hinaus vor den eisigen Polartemperaturen.

Taucheranzug aus Öl und Wachs

Pinguine verbringen ihr Leben überwiegend im Wasser. Nur zur Balz, zur Paarung, zur Eiablage und Jungenaufzucht sowie zur Mauser

(Fellwechsel) gehen sie an Land. Gelegentlich ruhen sie sich dort auch kurz aus, bleiben hierfür jedoch nah am Wasser. Dank ihrer „Thermowäsche“ frieren die hervorragenden Schwimmer auch im Wasser nicht und durchnässen auch durch eine weitere Besonderheit nicht. Denn Pinguine dichten ihr Gefieder zusätzlich mit einem Gemisch aus Öl und Wachs aus der Bürzeldrüse an der Schwanzwurzel ab und verpassen damit ihrem Federkleid eine Art wasserabweisenden Taucheranzug. Text: Redaktion PURPUR



Wir sagen DANKE für das entgegengebrachte Verständnis aufgrund der vielen coronabedingten Einschränkungen.

Impressum

Herausgeber

PUR VITAL Altenhilfe GmbH
Haidenholzstr. 42 | 83071 Stephanskirchen
redaktion@pur-vital.de

V.i.S.d.P. Katharina Zimmerer

Redaktion Bernadette Bichler, Kerstin Denk, Anna Ruhland, Christine Hempel, Christiane Höhn, Gabriele Stadler, Beatrix Schader, Katharina Zimmerer

Auflage 1.500

Erscheinungstermine 3x jährlich (März, Juli, November)

Design HOCH ZWEI GmbH,
Gießereistr. 6, 83022 Rosenheim

Fotos: stock.adobe.com (©Petra Schueller; ©livestockimages; ©Aleksandra Suzi; ©Irina Polonina; ©Prostock-studio; ©Heorshe; ©kariphot; ©guillaume_photo; ©Syda Productions; ©M.studio; ©karepa; ©Jan Will; ©willtu; ©monticellio; ©exclusive-design; ©JM Fotografie)

Die Redaktion behält sich Textkürzungen bzw. -änderungen vor. Es besteht kein Anspruch auf Veröffentlichung. Auch behält sich die Redaktion vor, Texte, je nach Inhalt, bei späteren Ausgaben zu verwenden. Der Verfasser hat die entsprechende Genehmigung für die Verwertung von Bildmaterial einzuholen und der Redaktion zu übergeben. Der Verfasser haftet der Redaktion gegenüber für Urheber- und Persönlichkeitsrechtsverletzungen. Veröffentlichte Artikel spiegeln nicht unbedingt die Meinung der Redaktion wieder.

Wenn Sie unsere Unternehmenszeitung nicht mehr erhalten möchten, teilen Sie uns dies bitte unter den E-mail-Adressen info@pur-vital.de bzw. redaktion@pur-vital.de mit. Wir werden Ihre Daten dann unverzüglich aus dem Verteiler löschen.

Besuchen Sie uns
auch im Internet:

www.pur-vital.de

oder

facebook.com/purvital

**PUR VITAL
PFLEGEZENTRUM
BERGEN**

Steirergraben 3
83346 Bergen
Tel. 0 86 62/487-0
Fax 0 86 62/487-111
bergen@pur-vital.de

**PUR VITAL
PFLEGEZENTRUM
GARCHING/ALZ**

Tassilostraße 1
84518 Garching a. d. Alz
Tel. 0 86 34/98 28-0
Fax 0 86 34/98 28-500
garching@pur-vital.de

**PUR VITAL
PFLEGEZENTRUM
OBERAUDORF**

Sankt-Josef-Spital-Str. 6
83080 Oberaudorf
Tel. 0 80 33/30 450-0
Fax 0 80 33/30 450-100
oberaudorf@pur-vital.de

**PUR VITAL
PFLEGEZENTRUM
STRAUBING**

Krankenhausgasse 43c
94315 Straubing
Tel. 0 94 21/942-0
Fax 0 94 21/942-100
straubing@pur-vital.de

**PUR VITAL
PFLEGEZENTRUM
TRAUNREUT**

Adalbert-Stifter-Str. 27
83301 Traunreut
Tel. 0 86 69/35 580-0
Fax 0 86 69/35 580-100
traunreut@pur-vital.de

**PUR VITAL
PFLEGEZENTRUM
TROSTBERG**

Traunsteiner Str. 12
83308 Trostberg
Tel. 0 86 21/506-0
Fax 0 86 21/506-2200
trostberg@pur-vital.de

**PUR VITAL
MOBILER PFLEGEDIENST
OBERAUDORF**

Sankt-Josef-Spital-Str. 6
83080 Oberaudorf
Tel. 0 80 33/30 450-111
Fax 0 80 33/30 450-100
oberaudorf-mobil@pur-vital.de

**PUR VITAL
MOBILER PFLEGEDIENST
TROSTBERG**

Traunsteiner Str. 12
83308 Trostberg
Tel. 0 86 21/506-150
Fax 0 86 21/506-2200
trostberg-mobil@pur-vital.de

**PUR VITAL
BETREUTES WOHNEN
GARCHING/ALZ**

Tassilostraße 1
84518 Garching a. d. Alz
Tel. 0 80 36/90 851-0
Fax 0 80 36/90 851-25
vermietung@pur-vital.de

**PUR VITAL
SERVICEWOHNEN +PFLEGE
OBERAUDORF**

Sankt-Josef-Spital-Str. 6
83080 Oberaudorf
Tel. 0 80 33/30 450-0
Fax 0 80 33/30 450-100
oberaudorf@pur-vital.de

**PUR VITAL
TAGESPFLEGE TROSTBERG**

Traunsteiner Str. 12
83308 Trostberg
Tel. 0 86 21/506-1110
Fax 0 86 21/506-2200
trostberg-tagespflege@pur-vital.de

**PUR VITAL
PHYSIO- & ERGOTHERAPIEPRAXIS**

Traunsteiner Str. 12
83308 Trostberg
Tel. 0 86 21/506-1152
Fax 0 86 21/506-2151
physio-ergo@pur-vital.de

