PUR VITAL
Lebenswert leben im Alter

PURPUR

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

03
2021
11. Jahrgang

Titelthema

WINTER-GRILLEN

Ein besonderes Erlebnis

NEU

PUR VITAL Zentralwäscherei in Betrieb genommen

Neue Räumlichkeiten
PUR VITAL Mobiler Pflegedienst in Trostberg

Meerrettich
Heilpflanze des Jahres 2021

NEU!
Sinn-Erlebnis für die Füße
Barfußpfad im Pflegezentrum Straubing

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

wie bereits in der letzten Ausgabe angekündigt, haben wir im August die gesamte Wäsche eines Pflegezentrums erstmals in unserem Wäschereigebäude in Trostberg gewaschen. Bis Ende September sind dann alle anderen Häuser dazugekommen. Wie vermutet, klappte nicht alles von Anfang an perfekt! In der Wäscherei müssen sich die verschiedenen Arbeitsabläufe erst automatisieren, genauso ist es aber auch eine Umstellung für unsere Pflegeeinrichtungen. Wir wissen, dass die ersten Wochen nicht für Alle zufriedenstellend waren. Wir sind uns aber sicher, dass wir die Qualität in naher Zukunft steigern werden und die Qualität der bisherigen Fremdwäscherei übertreffen. Wir möchten uns für die aufgetretenen Probleme entschuldigen, bitten um Ihr Verständnis und werden alles für eine saubere Wäscheversorgung tun.

Nach Fertigstellung des Büro- und Wäschereikomplexes konnten wir im November mit den Abbrucharbeiten für unser neues Projekt, dem Wohn- und Pflegezentrum in Stephanskirchen, beginnen. Hier werden in den nächsten zwei Jahren 46 Wohnungen für Betreutes Wohnen, 20 Appartements in zwei ambulant betreuten Wohngemeinschaften, eine Tagespflege für 20 Gäste und eine Begegnungsstätte mit Cafébetrieb entstehen. Wir freuen uns schon sehr darauf und werden in der nächsten Ausgabe genauer darüber informieren. Fast zeitgleich hat die Firma SH Projekte aus Pfarrkirchen mit dem Bau eines Pflegeheims mit 48 Einzelzimmern in der Gemeinde Feichten/Alz begonnen. Dieses Haus werden wir anpachten und voraussichtlich im Januar 2023 in Betrieb nehmen. Auch diesbezüglich werden wir Sie in der nächsten Ausgabe näher unterrichten.

Abschließend für das Jahr 2021 möchten wir Ihnen mitteilen, dass dieses Unternehmensmagazin ab dem Jahr 2022 nur mehr halbjährlich erscheinen wird. Sie werden jeweils in den Monaten Mai und November eine Ausgabe erhalten.

Ich wünsche Ihnen allen ein fröhliches Weihnachtsfest, ruhige Feiertage und ein gesundes und gutes Jahr 2022!

Markus Mittermeier

Ihr Markus Mittermeier
Geschäftsführung PUR VITAL

Inhalt Magazin 03|2021

Aus den Häusern 03
Hoch zu Ross

Titelthema 10
Wintergrillen
Ein besonderes Erlebnis

Menschen & Werte 13
PUR VITAL Wäschereileitung stellt sich vor

Innovation & Qualität 20
PUR VITAL Zentralwäscherei in Betrieb genommen

Leben & Gesundheit 26
Meerrettich – Heilpflanze des Jahres 2021

Hoch zu Ross

Sohn macht Mutter eine tierische Freude

Das Pflegezentrum Garching/Alz erhielt neulich einen Besuch hoch zu Ross. Der Sohn einer Bewohnerin wollte seiner Mutter eine besondere Freude bereiten und überraschte sie mit einem Besuch per einem PS.

Er kam die rund 8 km von Hirten an der Alz zum Pflegezentrum Garching/Alz mit seinem Pferd direkt an das Fenster seiner Mutter geritten, die sich über diese tierische Überraschung sehr freute, schließlich ritt sie selbst in jungen Jahren.

Aber auch bei anderen Bewohnern und Mitarbeitern kam Freude über den „Überraschungsgast“ auf .

Text: Redaktion PurPur

Bayerischer Nachmittag im Pflegezentrum Bergen

Einen bayerischen Nachmittag wollte man auf dem Wohnbereich Kampenwand im Pflegezentrum Bergen feiern. Und damit es so richtig bayerisch wird, waren Bewohner wie Mitarbeiter ein paar Tage emsig am Basteln, Werkeln und gar Dichten. Es wurden Girlanden gestaltet und aufgehängt, Menükarten geschrieben, ein „Gstanz´l“ gedichtet, Musik organisiert und sogar ein „Maibaum aufgestellt“. Natürlich wurde auch die Tischdeko in blau/weiß gehalten und die Küche richtete bayerische Schmankerl an.

Endlich war es soweit und man konnte die Früchte der „harten Arbeit“ der Tage zuvor ernten und zu bayerischer Musik „a gscheid´s Essn und a süffigs Bia“ genießen.

Es wurde gesungen, getanzt und herzhaft gelacht, vor allem über das „Gstanzl“. „Schee war´s!“, darüber waren sich alle Feiernden am Ende einig.

Text: Redaktion PurPur

Ab in den Biergarten

Mieter des PUR VITAL Betreuten Wohnen machen Ausflug nach Tüssling

Nach langem Warten konnten die Mieter des PUR VITAL Betreuten Wohnens in Garching an der Alz endlich wieder einen Biergarten besuchen. Es ging in das alt bewährte „Bräu im Moos“ in Tüssling.

Unter den großen, alten Kastanien genießt man hier traditionell zubereitete Schmankerl. Der Brauereigasthof liegt inmitten des Landschaftsschutzgebietes Mörnbachtal und bietet einen herrlichen Blick auf das weitläufige Hirschgehege und in die Natur. Schöne Wanderwege gehen von hier in das Landschaftsschutzgebiet.
Kein Wunder, dass der Brauereigasthof zu den Lieblingszielen der Mieter gehört und gleich das erste Ziel war. Und dieses Mal hat es allen dort besonders gut geschmeckt und gefallen.

Text: Michaela Ritter, Pflegedienstleitung des PUR VITAL Mobiler Pflegedienst in Trostberg

„Unser Bier hält Bayern zamm!“

Arcobräu spendiert den Mitarbeitern des Pflegezentrum Straubing Freigetränk

Aufgrund der Ausgangsbeschränkungen und der Kontaktverbote zur Verhinderung der Ausbreitung von Corona bleiben bzw. blieben die Gastronomie, Kantinen, Diskotheken, Ausflugsstätte und Biergärten aber auch Frühlings- oder Volksfeste lange geschlossen.

Gerade für Unternehmen, die einen Großteil ihrer Getränke über diese Institutionen absetzen, ist dies existenzbedrohend. Gleichzeitig werden in Bayern große Teile des gesellschaftlichen Miteinanders vom Bier geprägt. Gerade in Krisenzeiten zeigt sich daher, wie wichtig der soziale Zusammenhalt ist und so starteten die Mitgliedsbetriebe des Bayerischen Brauerbundes zusammen mit Kollegen Regional-Aktionen, die darauf abzielen, dass Verbraucher gerade in dieser schweren Zeit ihre Heimat-Brauereien nicht vergessen und unterstützen sollen. So wurde die Kampagne „Unser Bier hält Bayern zamm“ ins Leben gerufen. Die Kampagne kommuniziert eindrucksvolle Geschichten, wie bayerische Brauereien der Region helfen und dafür sorgen, dass Vereine, Gastronomen, Hilfsorganisationen, Krankenhäuser, Risikogruppen und viele mehr Unterstützung erfahren.

Gerade zu Beginn der Pandemie waren es die Brauereien, die ihren Alkohol zur Desinfektionsmittelproduktion abgaben. Zudem zeigt die Aktion, wie die bayerischen Brauer versuchen, die Krise zu meistern – durch ungewöhnliche Abverkaufsorte bzw. -zeiten, Auf- oder Ausbau von Lieferservices, Gutscheinaktionen, Online-Stammtische.

Die Firma Arcobräu aus Moos hat sich dieser Kampagne angeschlossen. Sie beliefert seit Jahren das Pflegezentrum Straubing und spendete daher im Rahmen der Kampagne mehrere Getränkekästen für die PUR VITAL Mitarbeiter.
Die Spende wurde durch Gebietsleiter Johann Artmann organisiert, für die sich das PUR VITAL Pflegezentrum Straubing mit all seinen Mitarbeitern ganz herzlich bedankt!

Text: Redaktion PurPur

Selbst ist der Mann

dachte sich ein Bewohner des Pflegezentrum Garching und legte bei den neuen Gartenmöbeln selbst Hand an

Im Pflegezentrum Garching/Alz wird seit längerem renoviert und erneuert. So gab es unter anderem auch neue Gartenmöbel, die es noch zu aufbauen galt, eh man in Zukunft darauf gemütlich verweilen kann.

Einer der Bewohner ließ es sich nicht nehmen, bei der Montage der Möbel mitzuhelfen und selbst Hand anzulegen und hatte sichtlich Spaß daran.

Text: Redaktion PurPur

Gartenkonzert im Pflegezentrum Traunreut

Violinenklänge begeistern die Senioren

Im August fand im Pflegezentrum Traunreut bei schönstem Sommerwetter ein Konzert statt. Bereits seit mehreren Jahren kommen junge Studierende des Mozarteums Salzburg zu den Seniorinnen und Senioren, um sie mit ihrem meisterhaften Können zu erfreuen. Sie alle sind aufgenommen in die Yehudi Menuhin Stiftung Live Music Now. Ziel dieser Stiftung ist es, Musik nicht als elitären Genuss zu sehen und Musik zu Menschen zu bringen, die ein Konzert nicht besuchen können. Der Gründer der Stiftung, Lord Menuhin hat dies so ausgedrückt: „Die Idee ist einfach: Wir besuchen Menschen, die nicht in Konzerte gehen können, weil sie arm, krank, alt, eingesperrt oder sonst nicht in der Lage sind. Wir spielen Live-Konzerte für sie und mit ihnen, sodass sie zwischen Konservenkost auch einmal Frischgemüse bekommen. Das ist doch gesünder!“. Dank dem Einsatz von Frau Stefanie Lanzdorf, die die Konzerte für das Pflegezentrum Traunreut organisiert und sich in der Yehudi Menuhin Live Music Now Stiftung Salzburg engagiert, konnte nun trotz der Coronapandemie bereits zum zweiten Mal ein Konzert stattfinden.

Zum Glück spielte an diesem Tag das Wetter perfekt mit, so dass ein gelungener Konzertgenuss möglich war. Bei dem Konzert im Sommer 2020 war es im Hinblick auf das Wetter ein Wagnis, das dann gerade nochmal mitspielte. Doch Musik zu spielen, das lassen sich Künstler wie Theresa Giehl und Paula Borggreve, die in diesem Jahr da waren, wohl selten verbieten, weder von Launen des Wetters oder anderen Hürden, wie die in den zurückliegenden Monaten. Beide Violinistinnen arbeiten auf ihre Ziele unbeirrt hin wie Frau Stefanie Lanzdorf betonte. Sie studieren als Meisterschülerinnen am Mozarteum. Entsprechend war der Kunstgenuss den Zuhörern im Pflegezentrum Traunreut regelrecht anzusehen, als sie aufmerksam den Klängen des abwechslungsreichen Gartenkonzertes lauschten.

PUR VITAL bedankt sich noch einmal von ganzen Herzen für einen weiteren, sehr gelungenen und klangvollen musikalischen Hochgenuss!

Text: Redaktion PurPur

Sonniges Event im Spätsommer

Kaffeefahrt an den schönen Chiemsee

Bei herrlichstem Wetter machten einige Seniorinnen und Senioren des Pflegezentrum Bergen einen Ausflug nach Feldwies. Dort genossen sie bei einer sanften Briese den traumhaften Ausblick auf den schönen Chiemsee und flanierten ein wenig am Ufer. Anschließend kehrte man in ein Café ein und genoss den schönen Tag in geselligere Runde bei Kaffee und Kuchen, eh es dann wieder zurück ging.

Text: Redaktion PurPur

In Bergen wird wieder gemeinsam gefeiert

Ein Hoch auf die Geburtstagskinder!

Da so gut wie alle Bewohner gegen das Coronavirus geimpft sind, hat man sich im Pflegezentrum Bergen dazu entschlossen, die Seniorinnen und Senioren wieder einmal im Monat zu einem gemütlichen Geburtstags-Kaffee einzuladen.
Dieses Angebot begrüßten die Bewohner mit großer Freude und so wurden im Juni gleich alle Junigeborenen zum ersten Geburtstags-Kaffee eingeladen.

An einer liebevoll gedeckten Kaffeetafel kamen die Geburtstagskinder schnell miteinander ins Gespräch. Es gab leckere Torte zum Kaffee und natürlich wurden auch Geburtstagsgedichte vorgetragen.

Musikalisch wurde der Nachmittag durch den Musiktherapeuten, der Unterhaltungsmusik am Piano zum Besten gab, begleitet. Es wurde gesungen, geschunkelt und getanzt. So verging die Zeit wie im Fluge.
Auch die Gemeinde gratulierte den Feiernden zu ihren Ehrentag und überreichte den Bewohnern jeweils eine Rose.

Alle Beteiligten genossen die Feier und die kleine zurückgewonnene Normalität. Seit dem feiert das Pflegezentrum Bergen jeden Monat „ihre Geburtstagskinder“ wieder.

Text: Redaktion PurPur

Viva Italia!

Sommerfest im Pflegezentrum Oberaudorf

Das diesjährige Sommerfest im Pflegezentrum Oberaudorf stand ganz unter italienischem Einfluss: Das Küchenteam kredenzte ein riesiges Buffet mit verschiedensten Antipasti, Salaten und frisch gegrilltem Fleisch und Fisch.
Als Nachspeise gab es natürlich echtes italienisches Eis. Dafür stellte die örtliche Eisdiele „Dotta“ ihre mobile Eistheke auf und die Chefs persönlich erfüllten den Seniorinnen und Senioren ihren ganz individuellen Eiswunsch. Da haben sich reichlich einen Nachschlag gegönnt, so gut kam das Eis an.
Aber auch die Angehörigen genossen an dem noch warmen Sommernachmittag die leckere, kühle Erfrischung.

Text: Redaktion PurPur

PUR VITAL gratuliert zum 100. Geburtstag

Emma-Johanna Knall blickt auf ein ereignisreiches Leben zurück

Frau Knall mit Erich Schindler

Ein ganzes Jahrhundert feiern – das schafft nicht jeder. Frau Emma-Johanne Knall, Bewohnerin im Pflegezentrum Traunreut, konnte diesen besonderen Geburtstag am 07. September begehen. Dieses hohe Alter sieht man der eleganten Damen nicht an und sie sagt selber: „Ich fass es gar nicht und fühl mich überhaupt nicht so alt.“.
Zu diesem stolzen Alter gratulierte Erich Schindler, Hausleitung, sowie Lydia Freis, Pflegedienstleitung, der Jubilarin und überreichten einen Blumenstrauß.

Frau Knall erblickte in Medias in Rumänien in einer deutschstämmigen Familie das Licht der Welt. Sie erinnert sich gerne an ihr Elternhaus in Siebenbürgen, in dem sie nach eigenen Worten eine gute Kindheit verbrachte. Als junges Mädchen besuchte sie die Handelsschule und half in der Firma ihres Vaters mit, der Kunsteis und Sodawasser herstellte und eine Bierabfüllanlage betrieb.

Mit 18 Jahren heiratete sie ihren Mann Hans, der aber schon kurze Zeit später als rumänischer Soldat in den Krieg ziehen musste und sie alleine zurückließ. Emma Knall arbeitete während des Krieges ehrenamtlich im Krankenhaus ihrer Heimatstadt und kümmerte sich dann auch um ihre jüngeren Geschwister, zwei Zwillinge, nachdem die Eltern früh verstarben.

Durch die Wirren des 2. Weltkrieges kam es zu schweren Jahren mit Verschleppung in ein russisches Arbeitslager, Hunger sowie der Trennung von Angehörigen. „Der Mensch hält viel aus, wenn er muss.“, lautet ihr Resümee aus diesen harten Jahren. Schließlich folgte die Vertreibung aus ihrer Heimat in die DDR, von der sie sich dann nach Oberbayern durchschlug. In Ruhpolding traf sie wieder mit ihrem Mann zusammen und lebte dort einige Jahre auf einem Bauernhof. Immer wieder betont sie: „Wir hatten es sehr gut dort, es war eine schöne Zeit.“

Später zogen beide in die Nähe von München, wo sich Emmas Mann als gelernter Kaufmann und Handelsreisender selbstständig machte. Emma unterstützte ihn bei der Büroarbeit. Das Paar, das leider kinderlos blieb, vereiste gerne.

Als ihr Mann im hohen Alter von 102 Jahren verstarb, lebte Frau Knall zunächst noch alleine in Neubiberg, sie entschloss sich dann aber doch, in ein Seniorenheim umzuziehen. Sie entschied sich für das PUR VITAL Pflegezentrum Traunreut, da hier ihre Nichte lebt und diese nun zu Besuchen nicht mehr so weit fahren muss.

Heute wundert sich Frau Knall darüber, dass sie nach all diesen Ereignissen dieses hohe Alter erreicht hat, mit den Worten „Ich muss wohl doch recht zäh sein.“. Trotz ihres hohen Alters besucht Frau Knall regelmäßig das Programmangebot der Sozialen Betreuung und zeigt sich interessiert und offen für alles. Ganz besondere Freude macht ihr die Sitzgymnastik, da sie bereits mit 5 Jahren als Turnerin im Sportverein ihre Liebe zur Bewegung entdeckt hatte.

PUR VITAL wünscht Frau Knall noch weitere glückliche Jahre und besonders viel Gesundheit.

Text: Redaktion PurPur

Kreatives Gestalten von Bewohnern für Bewohner

Klar erwartet man im Sommermonat August viel Sonne, wünscht sich viele Aufenthalte im Freien und will das ein oder andere Sonnenbad genießen.
Doch in diesem Jahr war auch dieser Monat nicht vom Regen verschont geblieben.

Doch deshalb Trübsal blasen? Nicht im Pflegezentrum Bergen. Man beschloss, diese Tage sinnvoll zu nutzen und gestaltete zusammen mit den Bewohnern Nestel-Kissen. Also wurde fleißig genäht. So entstanden viele bunte und detailreiche Kissen. Diese wurden für Bewohner gemacht, die eine Beschäftigung der Hände brauchen.

Die Freude darüber ist groß! Seitdem sind die Nestel-Kissen im Dauereinsatz.

Text: Redaktion PurPur

Täglich das Weltgeschehen im Blick

Marianne Schmidt liebt den Sommer und die Sonne. Und das ist ihr wohl im wahrsten Sinne des Wortes in die Wiege gelegt worden, denn ihr Geburtstag ist der 28. Juni. Dieser Ehrentag war in diesem Jahr etwas ganz Besonderes, denn die ehemalige Lehrerin Marianne Schmidt konnte ihren 100. Geburtstag feiern. Sicherliche ist sie zahlreichen älteren Trostbergern bestens bekannt: Viele von ihnen drückten bei ihr die Schulbank. Einige davon wohnen, wie Frau Schmidt, ebenfalls im Pflegezentrum Trostberg „und mochten sie bereits als Lehrerin sehr gerne“, wie Heimleiterin Karin Steiglechner erzählt.

Marianne Schmidt kam am 28. Juni 1921 in München zur Welt. Nach dem frühen Tod ihres Vaters zog sie nach der zweiten Heirat ihrer Mutter zu ihrem Stiefvater Hans Winkler nach Traunstein. Der Grundstein einer Art Familientradition bahnte sich an. Denn Hans Winkler war Lehrer an der Knabenschule in Traunstein und überredete seine Stieftochter, nach ihrem Abitur 1941 in seine Fußstapfen zu treten und die Pädagogische Hochschule in München zu besuchen. Nach drei Semestern hatte Marianne Schmidt 1942 ihr Staatsexamen in der Tasche. 1944 folgte ihre Hochzeit mit Josef Schmidt, und 1952 kam ihre Tochter Elisabeth Schmidt zur Welt, die später ebenfalls Lehrerin wurde.
Ab 1942 war Marianne Schmidt Lehrerin an der katholischen Knabenschule in Trostberg, Nußdorf und anderen Standorten. Dabei zählte sie zu den ersten „weltlichen Lehrkräften“ als Ergänzung zu den Ordensschwestern. Ab 1961 war sie „Aushilfslehrerin“ im Angestelltenverhältnis, da sie als Ehefrau des Oberschulrats im Landkreis Traunstein, der ihr Vorgesetzter gewesen wäre, nicht im Staatsdienst arbeiten durfte. Zu den Aufgaben als Hausfrau und Mutter kam 1961 der Bau des Eigenheims an der Trostberger Mozartstraße hinzu. 1985 musste Marianne Schmidt den Verlust ihres Gatten hinnehmen, der im Alter von 76 Jahren starb.

Neben Beruf und Familie engagierte sich die Jubilarin vielseitig ehrenamtlich. Seit 1967 ist sie Mitglied im Katholischen Deutschen Frauenbund. Im Trostberger Zweigverein war sie mehrere Jahre Schriftführerin und Beisitzerin und zeichnete auch für die Vereinschronik verantwortlich. Im Diözesanverband war sie Mitglied im Führungsausschuss, in der Medienkommission und in der staatsbürgerlichen Kommission. Im Landesvorstand des Frauenbunds kümmerte sie sich als Schriftführerin auch für die Öffentlichkeitsarbeit.

Aktiv und agil auch im hohen Alter: Marianne Schmidt feiert 100. Geburtstag

Einige Jahre engagierte sich Marianne Schmidt im Pfarrgemeinderat von St. Andreas Trostberg. Im Kreisbildungswerk war sie Mitglied des Geschäftsführenden Ausschusses.

Politisch aktiv war sie in der CSU und in der Frauen-Union. Als Vorsitzende des Seniorenbeirats der Stadt Trostberg, der 1996 in der Amtszeit des damaligen Bürgermeisters Walther Heinze ins Leben gerufen wurde, setzte sich Marianne Schmidt viele Jahre für die Belange der älteren Bürger ein. Ebenso ist sie Mitinitiatorin und Gründungsmitglied der Trostberger Tauschbörse. Aktuell ist sie das älteste Mitglied des Automobilclubs Trostberg und Umgebung im ADAC. Für ihre Verdienste im Ehrenamt erhielt Marianne Schmidt das Ehrenzeichen des Bayerischen Ministerpräsidenten.

Zu ihren Hobbys zählten Schwimmen, Radeln und Reisen durch Europa, ihre Leidenschaft gilt dem Theater und der Oper, dem Zeichnen und Malen von Aquarellen sowie dem Klavier und der Geige. Als Zeitzeugin des Zweiten Weltkriegs kam Marianne Schmidt mehrmals in Schulklassen, Zeitungsberichten und Ausstellungen zu Wort. Als prägendes Ereignis bezeichnete sie einmal den letzten Kriegstag, den sie am 4. Mai 1945 in Trostberg als junge Lehrerin miterlebt hat. Als Literatin verfasste sie zudem Gedichte und ein autobiografisches Werk, aus dem sie gerne im Seniorenzentrum Trostberg vorliest.

„Zu ihren Mitbewohnern hat Marianne Schmidt immer guten Kontakt und plaudert gern“, sagt Karin Steiglechner über die rüstige Jubilarin. „Bei Gruppenangeboten legt sie Wert auf Niveau.“ Marianne Schmidt rätselt, liest und schreibt gerne. Sie erzählt in ihrem großen Freundes- und Bekanntenkreis mit Freude Anekdoten aus ihrem Leben und bereichert Gesprächsrunden durch ihr Allgemeinwissen. Sie ist am Weltgeschehen interessiert und nimmt im PUR VITAL gerne an der täglichen „Zeitungsrunde“ teil.

Zu ihrem 100. Geburtstag gab es im Pflegezentrum Trostberg einen kleinen - natürlich corona-konformen - Empfang. Zu den Gratulanten zählten Tochter Elisabeth Schmidt, vom Frauenbund Justine Zipper und Helga Kain sowie Marianne Schmidts ehemaliger Schüler Wilhelm Wolferstetter.

Text: Michael Falkinger, Redakteur Passauer Neue Presse

Foto: Helmut Schubert „Trostberg - Bilder aus vergangener Zeit“

Während des Zweiten Weltkriegs im Luftschutzraum des Trostberger Pfarrhofs (v. li) Haushälterin Anna Moser, die beiden Lehrerinnen Marianne Schmidt und Elisabeth Kopp sowie der Hausherr Stadtpfarrer Jakob Moser. Viele Stunden harrten sie während eines Fliegeralarms in dem Gewölbe des Pfarrhofes aus.

Smaklig måltid – Guten Appetit ...

wie man in Schweden sagt

Die Schwedische Küche gilt als unkompliziert und einfach. Sie ist geprägt von ländlicher Hausmannskost, Fischgerichten, Hackfleisch, Wild und einer Fülle an Süßspeisen und Backwaren.
Im Juli konnten die Seniorinnen und Senioren des Pflegezentrum Straubing im Rahmen des Thementages ein Stück weit Schweden „schmecken“ (kennen) lernen - ein Stück „Hygge“ wie man dort die Lebensart der Einheimischen liebevoll bezeichnet.

Zum Mittagessen konnten die Bewohner zwischen zwei Gerichten auswählen - Köttbullar mit Kartoffelpüree, Preiselbeeren, Rahmsoße und Gurkensalat oder Fluffies (Minipfannkuchen) mit Waldbeerkompott. Köttbullar sind, für die, die sie nicht kennen, kleine Fleischbällchen.

Nachmittags gab es zum Kaffee die weit über Schweden hinaus bekannten Zimtschnecken. Abends rundete man den Thementag mit Lachs-Broten, Käse- und Wurstplatten ab.

Text: Redaktion PurPur

Herzlichen Glückwunsch

PUR VITAL gratuliert Frau Lassak zu ihrem 95. Geburtstag

Seit 2018 schon wohnt Frau Gertrud Lassak im PUR VITAL Betreutes Wohnen in Garching an der Alz. Sie lebt trotz ihres hohen Alters ganz selbstständig in ihrem Bungalow. Kürzlich durfte sie ihren 95. Geburtstag feiern. Frau Ritter, Pflegedienstleitung des Mobilen Pflegedienstes, gratulierte der Jubilarin stellvertretend im Namen von PUR VITAL, überreichte einen bunten Blumenstrauß und wünschte ihr alles Gute, viel Gesundheit und noch lange so viel Selbständigkeit.

Text: Redaktion PurPur

Pflegezentrum Oberaudorf um ein „attraktives Herbstapfelbäumchen“ reicher

Zur Geburt eines neuen Gemeindemitgliedes bekommen die Eltern vom Obst- und Gartenbauverein in Oberaudorf einen Apfelbaum geschenkt. So auch Hanna Zenker, Hausleitung im Pflegezentrum Oberaudorf zur Geburt ihrer Tochter Amelie. Mangels eigenem Grund und Boden hat sich Frau Zenker und ihr Lebensgefährte dazu entschlossen, das Bäumchen mit dem schönen Namen „attraktives Herbstapfelbäumchen“, dem PUR VITAL zu stiften, so dass später einmal auch die Bewohner von den frischen Äpfeln profitieren können.

Gepflanzt wurde das Bäumchen vom Papa und Töchterchen dirigierte und überwachte – ganz in der Rolle der „Nachfolge-Hausleitung“.

Text: Redaktion PurPur

Wintergrillen

Ein besonderes Erlebnis

Ursprünglich ging es beim Grillen primär um die Nahrungsaufnahme und das Überleben. Heute zählt Grillen zu eine der beliebtesten Freizeitbeschäftigungen in Deutschland. Dabei brutzelt das Fleisch hauptsächlich im Sommer über der heißen Kohle. Grillpartys werden im Sommer gefeiert, der zum Leidwesen begeisterter Grillmeister immer viel zu schnell zu Ende geht. Seit einigen Jahren deutet sich ein neuer Trend an und der heißt Wintergrillen. Dies zeigt eine unabhängige Marktforschung aus dem Jahr 2012, die besagt, dass mittlerweile jeder vierte Grillfan auch an kalten Tagen seinem Hobby nachgeht. Endlich ist Schluss mit dem Warten auf die kurze Grillsaison im Sommer!

Wintergrillen kann zu einem ganz besonderen Erlebnis werden. Für manche war es sicherlich auch ein Ersatz für die in den letzten Jahren ausgefallenen Advents- und Weihnachtsmärkte. In größerer Runde macht es besonders viel Spaß. Damit es aber kein eiskalter Reinfall wird, sollte man einige Dinge im Vorfeld beachten.

Warme Kleidung unabdingbar

Es gibt kein schlechtes Wetter, nur falsche Kleidung. Wer kennt diesen Spruch nicht aus Kindheitstagen. Damit die Party kein eiskalter Reinfall wird, den Gästen also unbedingt sagen, dass das Event im Freien stattfindet. Mütze, Schal, Handschuhe, dicke Socken und warme Winterbekleidung und Schuhe sind Pflicht, ansonsten wird man kaum Freude am Grillen im Winter finden.

Kuschelige Atmosphäre schaffen

Darüber hinaus empfiehlt es sich, Heizstrahler oder eine Feuerschale aufzustellen – nicht nur zum Spenden wohliger Wärme, sondern auch der Winteratmosphäre halber. Wer den Platz hat und die Mühen nicht scheut, kann auch ein schützendes Zelt/Pavillon bereitstellen. Wintergrillen lebt vor allem vom Ambiente, also stellen Sie für die Romantik Kerzen auf, dekorieren den Tisch mit Tannenzweigen, Zapfen oder auch Christbaumkugeln, Plätzchen oder ähnlichem. Auch Fackeln schaffen eine heimelige Stimmung. Wer seine Gäste sitzen lassen möchte, sollte warme Decken zum Hineinkuscheln und Kissen/Felle als warme Unterlage anbieten. Als “Stehparty“ eignen sich liebevoll eingedeckte Bistrotische gut.

Heißgetränke stehen hoch im Kurs

Kaum wird es kalt, gelüstet einem nach Tee, Glühwein, Grog oder Eierlikörpunsch. Denn Wärme kommt insbesondere von Innen. Also lassen Sie ruhig mal das kalte Bier, den Wein oder Prosecco im Kühlschrank und bieten dafür Heißgetränke an. Diese in Tassen, noch besser in Thermogläsern reichen, so bleiben Sie lange warm. Glühwein, Punsch und Co. nach dem Erhitzen in große Thermoskannen mit Pumpfunktion abgefüllt, bleiben selbst im Freien lange warm. So kann jeder Gast jederzeit selbst nachschenken, ohne dass der Gastgeber ständig nach drinnen zum Ofen sprinten muss.

Da für viele Bier und Grillen unzertrennlich miteinander verbunden sind und auch wenn jeder seine Lieblingsbiersorte hat und gerne daran festhält, so bietet es sich im Winter an, auch malzhaltige und dunkle Biersorten einmal zu probieren.

Auch eine feurigwarme Suppe als kleine Vorspeise heizt den Gästen schon einmal ein.

Die Hitze ist entscheidend

Beim Wintergrillen muss grundsätzlich mehr Zeit einkalkuliert werden. Das Grillgut braucht etwas länger als im Sommer, bis es fertig gegart ist. Auch muss je nach Grillart das ein oder andere beachtet werden.

Grillen mit Holzkohle

Im Sommer ist es ganz einfach und man erhält in jedem Baumarkt, Gartencenter, Supermarkt, Discounter und sogar an Tankstellen Grillkohle. Im Winter ist das nicht so leicht, Kohle in der Nähe kaufen zu können. Deshalb schafft der Wintergriller bereits im Sommer einen Vorrat an Kohle und Anzündern an. Darüber hinaus ist zu beachten, dass im Winter mehr Kohle benötigt wird als im Sommer, denn die Außentemperatur nimmt viel Wärme. Daher spielt der Deckel eine entscheidende Rolle. Schon beim Vorheizen muss dieser geschlossen sein und sollte auch während des Grillens immer nur kurz geöffnet werden, damit die Hitze erhalten bleibt. Wichtig ist auch eine ordentliche Glut von Anfang an. Gerade im Winter ist ein Anzündkamin daher eine schnelle und sehr hilfreiche Möglichkeit, den Kohlegrill effektiv anzuheizen.

Grillen mit Gas

Ein Gasgrill ist schnell auf Betriebstemperatur und lässt sich stufenlos steuern, so dass die Hitze beliebig lange und konstant bleibt – ideal also für das Wintergrillen. Aber aufgepasst: Bei sehr niedrigen Temperaturen kann die Gasflasche einfrieren. Und damit das Wintervergnügen nicht schon vorbei ist, bevor es richtig begonnen hat, unbedingt eine Ersatzflasche zu Hause haben.

Heißes Grillgut

Trotz Kälte möchte niemand seinen Gästen kalte Würstel oder Steaks servieren. Daher empfiehlt es sich, Besteck und Teller erst kurz vor dem Servieren ins Freie zu holen, denn diese kühlen ansonsten sehr schnell stark runter. Teller können bis kurz vor dem Servieren im Backofen angewärmt werden, das hält das Grillgut anschließend länger warm. Alternativ kann auf Holzbrettchen oder Bambusteller angerichtet werden, da diese die Kälte nicht so schnell annehmen. Noch besser wäre, Würstel und Steak in einer Semmel zu reichen – so wie auf dem Christkindlesmarkt – das schützt vor Wind und Kälte.

Highlights setzen

Auch im Winter lässt sich neben den Klassikern Gemüse grillen. Hier können Sie Abwechslung zum Sommer bringen, indem Sie Kürbis, Süßkartoffeln, Pastinaken oder Blumen- und Rosenkohl ihren Gästen servieren. Beim Wintergrillen dominiert eher das dunkle, rote Fleisch. Aber auch hier dürfen Highlights mit Wild gesetzt werden. Und als Nachtisch bieten sich winterliche Grill-Bratäpfel an.

Adventsmarkt nach Hause holen

Wieder kein Adventsmarkt? Kein Glühwein oder Eierpunsch und dazu „Drei im Weggla“? Grillen Sie Nürnberger oder Steaks, reichen diese in Semmeln und bieten dazu Glühwein, Punsch und alkoholfreie Heißgetränke an. Als Nachtisch ein paar Lebkuchen und dazu Weihnachtsmusik – und schon haben Sie die perfekte Einstimmung auf Weihnachten! Text: Redaktion PurPur

Apfel-Glühwein

schmeckt erfrischend und ist was für Weißweinliebhaber

Zutaten

400 ml Weißwein
250 ml natürtrüber Apfelsaft
2 Zimtstangen
2 Sternanis
1 EL Honig

Zubereitung

- Wein, Apfelsaft, die Zimtstangen sowie den Sternanis in einem Topf geben und zum Kochen bringen
- Hitze anschließend stark reduzieren und noch ca. 10 Minuten köcheln lassen
- Zimtstangen und Sternanis entfernen
- Vom Herd nehmen und den Honig unterrühren

Andreas Schneider

der neue Wäschereileiter

Liebe Bewohnerinnen und Bewohner,
liebe Angehörige und Betreuer,
liebe Kolleginnen und Kollegen,

seit Juli diesen Jahres bin ich für die gerade neu entstandene, hauseigene Wäscherei von PUR VITAL als Wäschereileiter tätig. Ich habe diese verantwortliche Aufgabe mit Freuden angenommen. Gleichzeitig bin ich auch dankbar für den Vorschuss an Vertrauen, welches mir damit entgegengebracht wird. Meinen bisherigen beruflichen Werdegang rundet die Übertragung der Leitung im besonderen Maße ab.

Ursprünglich habe ich meinen Einstieg ins Berufsleben mit einer technischen Ausbildung in der Metallverarbeitung gefunden. Parallel dazu besuchte ich die Abendschule und holte über den zweiten Bildungsweg im Anschluss daran das Fachabitur nach. Neben der beruflichen Tätigkeit habe ich Betriebswirtschaft studiert. Handwerklich habe ich von früher Jugend an eine gehörige Portion mitbekommen, denn meine Eltern betrieben einen Malerbetrieb und ich durfte immer wieder auf Baustellen mit hinaus.

Geboren bin ich in der Nähe von Siegen in eine dörfliche Gemeinschaft hinein, so um die 60-er herum. Bis etwa Ende dreißig lebte und arbeitete ich im Siegerland. Danach bin ich auf Wanderschaft gegangen und durfte mich beruflich an der Wied beweisen sowie der Nister (beides Westerwaldgebiet), der Sehma (Erzgebirge), der Spree und nun der Alz.

In den vergangenen 28 Jahren war ich der Textilpflege ausnahmslos treu. Ich konnte demzufolge in verschiedenen namhaften Unternehmen viel Erfahrung mit der Bearbeitung der unterschiedlichsten Textilien sammeln und mich stetig wachsender Verantwortung in verschiedenen Schlüsselpositionen stellen. Bei den letzten drei Positionen war ich als Betriebsleiter für eine Belegschaft mit einer „Mannstärke“ von etwa 50, 80 und zuletzt 120 Mitarbeitern tätig.

Ich bin in der Vergangenheit mehrmals bei Betrieben in Beschäftigung gewesen, denen es wirtschaftlich nicht so gut ging oder die sich in einem wichtigen Umbruch befanden. Es hat mich dann mit Stolz erfüllt, wenn die Belegschaft es durch gemeinsames Handeln geschafft hat, sich am Markt neu zu etablieren und positionieren, um somit die existenzielle Basis für die Zukunft zu schaffen – dies möchte ich für den Anteil, den ich dazu beitragen durfte, auch zu meinen beruflich wichtigen Erfolgen zählen.

Überdies sehe ich es als sehr wichtig an, die „Sprache“ meiner Mitarbeiter zu sprechen. Dies ist ein wichtiger Schlüssel, um überhaupt erfolgreich sein zu können. Als besondere Erfahrung möchte ich in diesem Zusammenhang hinzufügen, dass ich vor einigen Jahren mal in einem Integrationsbetrieb unter Brot und Butter stand. Ich erinnere mich heute noch gerne daran, mit welcher hohen Motivation und Hingabe im Job die Belegschaft ihr Tagespensum erledigte. Dies habe ich für mich unter der Rubrik für die besonders „schönen beruflichen Erfahrungen“ gespeichert.

In meinen vielen Jahren in der Branche hat sich gezeigt, dass es ganz bestimmte Qualitätskriterien gibt, die besonders zur Beurteilung über eine gute oder schlechte Leistung der Wäscherei maßgebend sind.

Von einer guten Qualität kann dann gesprochen werden, wenn die mit den Kunden getroffenen Absprachen eingehalten werden wie z.B. Waren- und Faltbild, Sauberkeit, Textilinstandsetzungsarbeiten usw. Dazu zählt aber auch die Art und Weise des Waren-Rückflusses wie Bearbeitungszeit, vollständiger Rückfluss, Einhaltung der Lieferzeiten, Sortieren nach Stationen, etc. wie auch ein gutes Reklamationsmanagement. Hier ist eine zeitnahe Reklamationsbearbeitung und gegebenenfalls die erforderliche Schadensregulierung besonders wichtig.

Für die Zukunft hier bei PUR VITAL wünsche ich mir zu allen Einrichtungen eine offene, auf kurzen Dienstwegen basierende Kommunikation. Dabei hoffe ich bei Problemen auf eine zeitnahe Rückmeldung – dies wäre ideal um noch frisch in Erinnerung, den Geschehnissen nachgehen zu können. Aber auch, um Fehler, die sich eingeschlichen haben, sofort abzustellen und nicht zu multiplizieren. Gerne darf aber auch mal Lob fallen, wenn es angebracht ist – auch dies hilft uns weiter um z.B. den eingeschlagenen Weg zu festigen und weiter auszubauen.

Auf eine gute und konstruktive Zusammenarbeit!
Herzlichen Dank!

Mit vielen Grüßen aus der Wäscherei

Andreas Schneider

Vielen Dank für Ihre Treue!
Dienstjubiläum bei PUR VITAL

5 Jahre

Hausler Gisela
Kranich Farida
Lippert Manuela
Maksuti Hasime
Herlein Irene
Jehl Petra
Jüttner Christian
Kügler Dominique
Reschberger Armin
Smirnov Nadeshda
Zühlke Heiko
Buchner Kerstin
Ikotin Valeria
Bock Nadine
Heer Manuel
Hildebrandt Nicolle
Lohmann Beta Lea
Redel-Marczak Paula
Schmid Madeleine
Fischer Katja
Schmied Ursula
Erl Christina
Reislhuber Maik
Löbner Sylvia
Margner Angelika
Pasewaldt Stafan
Als Manuel
Leo Johannes
Aigner Andrea
Bauer Elke
Bergmann Alexandra
Dachauer Barbara
Damerow Ramona
Gschwindt Ariane
Huber Konstanze
May Sandy
Schindler Rita
Zink Alexandra
Ungethüm Nicole
Wilhelm Carmen
Auerswald Heidi
Dahl Nicole
Hubmaier Liane
Ilz Maria
Kostic Marko
Kovacs Erika
Popp Inge
Terengin Valentina
Wastlhuber Georg
Mesaros Elena-Maria

10 Jahre

Ingerl Alfons
Jetzelsperger Julia
Juric Antonio
Kohlmann Friederike
Ritzinger Irmengard
Köhler Claudia
Bayer Sylvia
Rutz Waltraud
Schützdeller Christiane
Szenklarzova Zaneta
Mainik Elena
Graser Christina
Anschütz Barbara
Stängle Claus
Kainz Silvia

15 Jahre

Steiner Nattapat
Vogel Tatjana
Lehne Anja
Bohn Lilly
Di Pietro Cornelia
Lang Karolina

20 Jahre

Milenkovic Dusica
Zimmerath Mali
Ebenbeck Maria
Riedel Lubow
Horcher Anette
Weichler Ursula
Gökcan Nermin
König Daniela
Jost Sven
Steiglechner Karin

VIELEN DANK
für die Treue und die sehr guten Leistungen!
Stellvertretend für alle Kolleginnen und Kollegen

PUR VITAL heißt seine neuen Auszubildenden herzlich willkommen!

PUR VITAL
Pflegezentrum Bergen

Kevin Kern
Abdelhak Ouharoun

PUR VITAL
Pflegezentrum Garching/Alz

Reislhuber Maik
Klosinski Denise

PUR VITAL
Pflegezentrum Oberaudorf

Al Hefni Mohamad
Bretz Andreas

PUR VITAL
Pflegezentrum Straubing

Sbai Soufyane
Sadlak Anna
El Arfaoui Fatima Zahrae
Redel-Marczak Paula
Weiß Bernhard
Gorcea Andreea-Florentina
Rexha Robert
Sulejmenaj Paola

PUR VITAL
Pflegezentrum Trostberg

May Sandy
Navarro Rojo Sonia Mercedes
Zillner Gertraud
Lutz Anna

Schön, dass Ihr da seid!

Begrüßung der Azubis im Pflegezentrum Trostberg und Pflegezentrum Straubing stellvertretend für alle Azubis

Wir gratulieren
zur bestandenen Abschlussprüfung

VIELEN DANK
für die sehr guten Leistungen während der Ausbildung!

... zum/r AltenpflegerIn

PUR VITAL
Pflegezentrum Bergen

Wahl Bettina

PUR VITAL
Pflegezentrum Oberaudorf

Cucea Alexandra
Holzmaier Magdalena
Grimbs Tanja

PUR VITAL
Pflegezentrum Trostberg

Allemann Wolferstetter Monika
Zink Alexandra

PUR VITAL
Pflegezentrum Garching/Alz

Matejka Sabrina
Oberbauer Elena

PUR VITAL
Pflegezentrum Straubing

Hildebrandt Nicolle
Schatz Selina

PUR VITAL
Mobiler Pflegedienst
Pflegestützpunkt Trostberg

Schmied Tanja
Unterforsthuber Bianca

... zum/r PflegefachhelferIn

PUR VITAL
Pflegezentrum Oberaudorf

Al Hefni Mohamad

PUR VITAL
Pflegezentrum Straubing

Holzner Julian

PUR VITAL
Pflegezentrum Traunreut

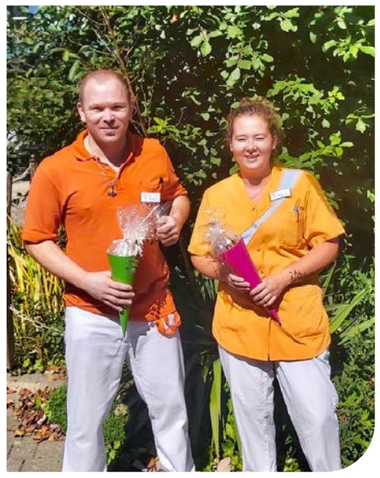
Teresa Mertl

Aus Pflegehelfer wird Azubi
PUR VITAL wünscht eine gute und erfolgreiche Ausbildung

Denise Klosinksi sowie Maik Reislhuber sind bereits seit längerem als Pflegehelfer im Pflegezentrum Garching/Alz tätig, als beide beschlossen, ihre Ausbildung zur/m Pflegefachfrau/-mann dort machen zu wollen. PUR VITAL freut sich immer sehr, wenn sich Mitarbeiter zu einer Aus-, Fort- bzw. Weiterbildung entscheiden und unterstützt dabei gerne, besonders dann noch, wenn es sich um sehr gute und geschätzte Kollegen wie diese beiden handelt.

Nun wünscht PUR VITAL beiden eine lehrreiche Zeit und einen erfolgreichen Abschluss, um dann als Fachkraft in die Zukunft zu starten.

Text: Redaktion PurPur



PUR VITAL gratuliert Frau Bettina Wahl
Prüfung zur Pflegefachkraft mit Auszeichnung bestanden

Bettina Wahl machte ihre Ausbildung zur Pflegefachkraft im Pflegezentrum Bergen und bestand diese heuer mit Bravour. Seitens der Schule erfolgt für alle fertigen Azubis eine Abschlussfeier mit Zeugnisvergabe. Diese fand in Bischofswiesen statt. Nicht nur Frau Wahl machte sich an diesem Tag dorthin auf den Weg, sondern auch Hausleitung Christiane Schützdeller sowie Praxisanleiterin Beatrix Schader, um stolz ihrer neuen Fachkraft zu dieser tollen Leistung zu gratulieren.

Text: Redaktion PurPur

Christiane Schützdeller, Betttina Wahl, Beatrix Schader v. li. nach re.

Was kann es schöneres geben, als ein kleines, neues Leben!
PUR VITAL gratuliert den frischgebackenen Eltern

PUR VITAL, insbesondere aber das gesamte Team des Pflegezentrum Straubing gratulieren ihrem Koch Christopher und seiner Ehefrau Magdalena, die kürzlich stolze Eltern eines gesunden Jungens wurden. Alle wünschen den frischgebackenen Eltern viele schöne Babymomente, hoffentlich wenig schlaflose Nächte und eine glückliche Zukunft.

Text: Redaktion PurPur

Herzlichen Glückwunsch
zur bestandenen Fort- und Weiterbildung

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

Steiglechner Karin
(PUR VITAL Pflegezentrum Trostberg)

Praxisanleiter

May Susanne
(PUR VITAL Pflegezentrum Oberaudorf)
Jost Alexander (PUR VITAL Pflegezentrum Trostberg)
Stadlberger Stephanie (PUR VITAL Pflegezentrum Trostberg)
Schischkin Galina (PUR VITAL Pflegezentrum Trostberg)

Vier Hochzeiten und ein ...
„alles Gute für die Zukunft!“

In diesem Jahr hat das Standesamt in Straubing gleich vier Mal PUR VITAL Mitarbeitern das Eheversprechen abgenommen und zu Mann und Frau erklärt. Von der Heirat von Christina und Michael haben wir bereits in der letzten Ausgabe berichtet. Nun gaben noch drei weitere Mitarbeiter ihren Partnern das Ja-Wort und damit das Versprechen, in Zukunft mit allen Freuden und Sorgen gemeinsam durch´s Leben zu gehen.

Das ganze Team vom Pflegezentrum Straubing gratulierte über Hausleitung Petra Hegewald den frisch Vermählten und wünschte im Namen aller den Ehepaaren eine glückliche gemeinsame Zukunft.

Wie sagte Marie von Ebner-Eschenbach einst: „Echte Liebesgeschichten gehen nie zu Ende.“
Und das wünscht PUR VITAL allen Eheleuten.

Text: Redaktion PurPur

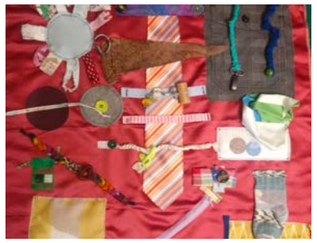
Eheleute Sylvie und Eric stellvertretend für alle frisch Vermählten

PUR VITAL
gratuliert
von ganzem Herzen

Madeleine und ihrem Tom
Sylvie und ihrem Eric
Janet und ihrem Werner

zur Hochzeit
und wünscht ihnen für die
gemeinsame Zukunft alles
erdenklich Gute!

DELIUS
WORLD OF TEXTILES SINCE 1722



Firma Delius und Frau Kupka
Kooperation mit Mehrwert

Wir freuen uns immer sehr, wenn aufgrund einer Berichterstattung in unserem Unternehmensmagazin sinnvolle Verbindungen entstehen. Wir berichteten in der letzten Ausgabe über Frau Kupka, die Nestel-Decken näht und einige ihrer tollen Decken dem PUR VITAL Pflegezentrum Traunreut spendete. Unser Partner, Delius GmbH & Co KG mit Sitz in Bielefeld, genauer genommen Frau Heine, Ansprechpartnerin für PUR VITAL, las diesen Artikel und fragte bei PUR VITAL an, ob wir den Kontakt zu Frau Kupka herstellen könnten. Sie würde gerne Stoffe, welche keine Verwendung mehr finden, Frau Kupka spenden. Natürlich haben wir angefragt und Frau Kupka war begeistert von dem Angebot und gab ihre Kontaktdaten für Frau Heine weiter.

Man stellte fest, dass die beiden nur unweit von einander wohnen und so fanden sofort einige der Stoffe ihren Weg zu Frau Kupka, die daraus sicherlich wieder schöne Näharbeiten erstellen wird.

Text: Redaktion PurPur

Neue Unterstützung für das Pflegeteam in Oberaudorf

Seit 01.09.2021 kann das PUR VITAL Pflegezentrum Oberaudorf gleich drei neue Altenpflegerinnen in seinem Team begrüßen. Frau Grimbs, Frau Holzmaier und Frau Cucea haben es geschafft. Nach 3 Jahren konnten sie ihr Zeugnis und ihre Urkunde als anerkannte examinierte Altenpflegerin in die Hand nehmen. Alle drei haben die Ausbildung im PUR VITAL absolviert und bestanden. Eine große Leistung, gerade wenn man bedenkt, dass vor allem das Prüfungsjahr geprägt war vom Pandemiegeschehen.

Das PUR VITAL freut sich sehr, dass man wieder Menschen gewinnen konnte, die Spaß an ihrer Arbeit haben und die Pflege von Menschen nicht nur als Beruf sondern als Berufung sehen. Alle drei haben vor ihrer Ausbildung bereits jahrelang als Pflegehelfer gearbeitet und so erfahren, was der Beruf mit sich bringt. Sie haben sich entschieden, ihren Weg weiter zu professionalisieren. Nun sind sie erleichtert, diese Hürde gemeistert zu haben und freuen sich auf ihre neuen Verantwortlichkeiten. Eine Kollegin möchte sogar weiterhin die Schulbank drücken und wird zeitnah die Weiterbildung zur Praxisanleiterin absolvieren. Sie möchte künftig Schüler auf deren Weg zur Fachfrau bzw. zum Fachmann gut begleiten - so, wie sie begleitet wurde.

Bei einem kleinen gemeinsamen Mittagessen wurde dieser Erfolg gefeiert. Das Pflegezentrum Oberaudorf gratuliert noch einmal seinen Mitarbeiterinnen sehr herzlich und wünscht ihnen für ihre neue Aufgabe alles erdenklich Gute und viel Freude.

Ebenfalls gratulieren möchte das Oberaudorfer Team Herrn Al Hefni, der seine Ausbildung zum Pflegefachhelfer bestanden hat. Er drückt gleich weiter die Schulbank und schließt seine Ausbildung zum Pflegefachmann im PUR VITAL an. Hierfür wünschen ihm alle viel Erfolg.

Text: Hanna Zenker, Hausleitung im PUR VITAL Pflegezentrum Oberaudorf.

Verabschiedung in den Ruhestand
PUR VITAL wünscht Claudia Wessely eine schöne Zeit für all die Dinge, die noch getan werden wollen

Ende August wurde die Betreuungsassistentin Claudia Wessely im Pflegezentrum Traunreut von Erich Schindler, Hausleitung, offiziell in den Ruhestand verabschiedet. Frau Wessely hat insgesamt 12 Jahre für PUR VITAL gearbeitet.

Zunächst war sie im Pflegezentrum Trostberg tätig bis sie mit Eröffnung des Pflegezentrum Traunreut dorthin wechselte. Sie zählt in doppelter Hinsicht als „Mitarbeiterin der ersten Stunde“. Denn als sie in das Berufsfeld der Alltagsbegleitung wechselte, entstand der Beruf der Betreuungsassistentinnen/ Betreuungsassistenten gerade erst in Deutschland. Frau Wessely brachte sich mit Herz und Seele in die Arbeit ein. Ob es ihre besondere Liebe zur Garten- und Blumenpflege war, Zeitungsrunden, Küchenzeit, kreative Arbeiten oder das Interesse an der Begleitung in der letzten Lebensphase - auf ihren Einsatz war immer Verlass. Dafür sprach ihr Frau Ruhland, Leitung Soziale Betreuung, ihren ausdrücklichen Dank aus.

Frau Wessely war des Weiteren maßgeblich daran beteiligt, dass das Pflegezentrum Traunreut seitens des Eigenheimer Vereins eine Rikscha erhielt, mit der die Bewohner durch Traunreut kutschiert werden. Frau Wessely beabsichtigt, dem Haus und ihrer Arbeit verbunden zu bleiben, worüber PUR VITAL sich sehr freut!

Text: Redaktion PurPur

Neu: PUR VITAL Zentralwäscherei in Betrieb genommen

Zum Wohlbefinden der Seniorinnen und Senioren in Pflegeeinrichtungen trägt nicht nur eine gute Pflege sondern auch abwechslungsreiche Beschäftigungsangebote, gutes und gesundes Essen, ein schönes Ambiente, reinliche Räumlichkeiten und saubere Wäsche und Bekleidung bei. Jeder liebt den Duft frisch gewaschener Textilien, die perfekt gepflegt sind und zuverlässig zur Verfügung stehen. Richtig gewaschen und gepflegt geben sie uns ein wohliges Gefühl auf der Haut und man hat lange Freude daran.

In einer Pflegeeinrichtung arbeiten und wohnen viele Menschen, so dass auch viel Flachwäsche und Bekleidung anfällt. In einer mittelgroßen Einrichtung mit 100 Bewohnern und durchschnittlich 250 Kleidungsstücken pro Bewohner sind also 25.000 Kleidungsstücke im Umlauf. Dazu kommt noch die Flachwäsche wie Bettwäsche, Handtücher, Tischdecken usw. wie auch die Berufsbekleidung der Mitarbeiter. Man kann sich vorstellen, dass dies eine sehr große Herausforderung an die Logistik und an das Waschergebnis stellt. Bisher hat PUR VITAL alle Textilien über externe Wäschereien waschen lassen. Leider stimmte die Qualität weniger und weniger, dafür stiegen die Preise kontinuierlich. Da PUR VITAL schon immer sehr großen Wert auf Qualität legt, liebäugelte man schon seit längerem mit einer eigenen Wäscherei. Hier würden sich in vielerlei Hinsicht Vorteile sowohl für die Bewohner als auch der Pflegezentren ergeben.

Im Jahr 2019 ergab es sich, dass PUR VITAL im Gewerbegebiet „Am Waltershamer Feld“ in Trostberg ein Grundstück für eine Wäscherei mit einem angeschlossenen Bürokomplex und zugehörigem Schulungsraum erwerben konnte, die Stadt Trostberg stand dem Projekt sehr offen gegenüber. Spatenstich erfolgte im letzten Jahr und nun laufen die hochmodernen Maschinen seit September dieses Jahres.

Es liefen sehr viele Gespräche im Vorfeld und man informierte sich umfassend, welche Geräte derzeit marktführend und vor allem zu einem besonders gutem Ergebnis führen und entschied sich für die hochwertigen Maschinen von Kannegießer und Veit sowie einige kleinere Geräte von Miele. Die Wäscherei verfügt über 4 leistungsstarke Durchladewaschmaschinen mit 40, 60, 80 und 145 kg und eine kleinere Maschine mit 16 kg. Die zwei großen Trockner von Kannegießer fassen je 50 kg, für zusätzliche Unterstützung werden die großen Trockner noch von einem kleineren Wärmepumpentrockner unterstützt. Darüber hinaus wurde eine leistungsfähige große Mangel, eine automatische, mit Luftdruck betriebenen Falt- und Legemaschine, ein Tunnelfinisher, ein dampfbetriebener Bügeltisch für die händische Arbeit, sowie einer Legemaschine angeschafft. Zum Anfahren der Pflegezentren wurde je ein Mercedes LKW und ein FIAT Sprinter angeschafft sowie 300 Wäsche-Rollcontainer, um die Logistik zu vervollständigen.

Damit jeder Bewohner, jeder Mitarbeiter und jede Einrichtung seine Textilien wieder richtig zugeordnet zurückbekommt, ist eine unverwechselbare Kennzeichnung mittels eines Barcodes erforderlich. PUR VITAL kennzeichnet mit einem hochmodernen Barcodesystem jedes einzelne Textilstück. Dies ermöglicht eine EDV-gesteuerte, lückenlose Zuordnung sowie einen optimalen Pflegeprozess vom Eintreffen in der Wäscherei bis zur Auslieferung der Textilien. Dieses moderne Scansystem sorgt für einen vollständigen Wäscherücklauf und Ausschluss von Verwechslungen.

Die Bewohnerwäsche wird in bewohnerbezogenen Wäschesäcken angeliefert, eingelesen (evtl. davor noch gepatcht) und je nach Anforderung an das Wäschestück und Verschmutzungsgrad dem entsprechenden Waschprozessen zugeordnet werden. Am Ende erfolgt wieder eine Zuordnung nach Pflegeeinrichtung, Wohnbereich und Bewohner.

„gepatcht -gescannt-gewaschen-getrocknet-gebügelt-gelegt-gepackt“

PUR VITAL hat bei der Auswahl der Waschmittel besonderen Wert auf Nachhaltigkeit gesetzt, erfüllt aber selbstverständlich die hygienischen Voraussetzungen, die für Wäsche aus dem Gesundheitsbereich gelten.

Step by step fing man an, eine Einrichtung nach dem anderen mit der Wäsche zu übernehmen. Wenn auch noch nicht alles rund läuft, so werden seit einiger Zeit alle sechs Standorte über die neue Zentralwäscherei beliefert.

Auf absehbare Zeit verspricht man sich durch die eigene Wäscherei eine viel bessere Qualität der Sauberkeit der Flachwäsche wie auch Bekleidung. Auch ein Wäscheschwund, wie er in den letzten Jahren immer wieder zum Leidwesen aller zu tragen war, soll damit vermieden werden. Ebenso stehen den Bewohnern, Mitarbeitern wie auch der Einrichtung die Textilien, durch die kurzen Bearbeitungswege, schneller wieder zur Verfügung.

Die sehr moderne Wäschereitechnologie ermöglicht eine Verbesserung der Prozessqualität. Wenn Zahlen und Daten zeitgleich erhalten bleiben, macht das die spätere statistische Auswertung und Optimierung von Prozessen möglich. PUR VITAL ist damit in der Lage, alle Prozessdaten zu sammeln, zu archivieren und somit zu dokumentieren. So lassen sich Arbeitsabläufe verbessern. Dies ist auch für die Nachhaltigkeit ein wesentlicher Aspekt.

Text: Redaktion PurPur

Kein „Bespaßen“ gegen Langeweile, ...

sondern ein wichtiges Mittel, um Menschen mit gerontopsychiatrischen Krankheitsbildern adäquat begegnen zu können

Wir werden immer älter und so mag es nicht verwundern, dass immer häufiger hochbetagte Menschen darauf angewiesen sind, sich in ein Pflegeheim zu begeben. In Pflegeeinrichtungen findet man gerontopsychiatrische Krankheitsbilder wie Demenz, Morbus Alzheimer, Morbus Parkinson oder Apoplexie häufig vor. Menschen mit diesen Erkrankungen sind oft auf umfangreiche Pflege angewiesen, wodurch sich ein Verbleib im familiären Umfeld - falls noch vorhanden - teilweise als unmöglich oder nur sehr schwer realisierbar gestalten würde. Zudem benötigt man vor allem ein umfangreiches medizinisches Wissen, viel Einsatzbereitschaft und mentale Stärke, um pflegebedürftige Menschen adäquat versorgen zu können. Diese und viele weitere Fähigkeiten bringen die Mitarbeiter von PUR VITAL mit und pflegen, versorgen und betreuen die ihnen anvertrauten Seniorinnen und Senioren tagtäglich auf das Beste.
Doch nicht nur der Körper muss gepflegt werden! Sondern auch der Geist und die Seele benötigen besondere Aufmerksamkeit, damit diese nicht verkümmern. Dies geschieht zumeist durch soziale Interaktion bei sinnvoller Beschäftigung im Alltagsleben und in der Freizeit.

Ein Umzug in eine Pflegeeinrichtung ist für die meisten noch einmal ein einschneidendes und schwieriges Ereignis in ihrem Leben. Die Umstellung stellt meist eine große Herausforderung dar, oftmals verbunden mit Ängsten oder das Gefühl der Einsamkeit, was dazu führen kann, eine Depression zu entwickeln. Dem gilt es effektiv entgegen zu wirken. Dafür wird ein extra geschultes Personal benötigt, welches sich um die psychischen, kognitiven und seelischen Belange der Senioren kümmert. Daher steht in jedem PUR VITAL Pflegezentrum ein Team der sozialen Betreuung den Bewohnern an der Seite.

Hellblau - die Farbe des Oberteils der sozialen Betreuung

Farben haben einen größeren Einfluss auf unser Unterbewusstsein als so manch einer denken mag. Viele Psychologen, aber auch Wissenschaftler aus anderen Bereichen konnten dies in ihren Beobachtungen belegen, wodurch im Laufe der Zeit sogar eine gesonderte Disziplin in der Farblehre entstanden ist.

So wird der Farbe Hellblau nachgesagt, dass sie oft mit Treue, Harmonie und Zufriedenheit assoziiert wird. Außerdem steht die Farbe Blau für Kompetenz und Beständigkeit wodurch Vertrauen entsteht. Aus psychologischer Sicht soll sie Frieden bringen, das Unbewusste anregen und die Intuition fördern. Sie wirkt stresslösend und hilft sogar auf körperlicher Ebene, indem sie die Herzrate und damit den Blutdruck senkt. Die Farbe Blau wird daher auch gerne im Schlafzimmer verwendet.
PUR VITAL hat sich daher ganz bewusst für eine hellblaue Dienstbekleidung für die soziale Betreuung entschieden.

Was macht nun die soziale Betreuung?

Das Team der sozialen Betreuung besteht aus mehreren Mitarbeitern. Meist agieren Ergotherapeuten zusammen mit Betreuungskräften. Betreuungskräfte durchlaufen eine gesonderte Ausbildung und müssen in regelmäßigen Abständen Fortbildungen besuchen. Zudem finden intern immer wieder Schulungen statt, um mit den unterschiedlichen Persönlichkeiten und damit verbundenen Anforderungen, aber auch vor allem im Umgang mit dementiell veränderten Menschen umgehen zu können.

Die soziale Betreuung wird bereits während der Einzugsphase tätig. So wird der neue Bewohner mit einem „Einzugspfad“ von Anfang an eng begleitet. So können sich die Mitarbeiter auch gleich ein Bild von der Persönlichkeit des Bewohners machen und seine Vorlieben und Abneigungen erfahren. Dies ist wichtig, um jeden in seiner Einzigartigkeit zu verstehen, ihn einschätzen zu können und ihm das Leben im Pflegezentrum so angenehm und individuell wie möglich zu gestalten. Die soziale Betreuung bietet in allen PUR VITAL Pflegezentren an 365 Tagen im Jahr unterschiedlichste Einzel- und Gruppenangebote an, um möglichst viele Seniorinnen und Senioren zu erreichen. Natürlich entscheidet jeder Bewohner selbst, ob und an welchem Angebot er teilnehmen möchte.

Im Pflegezentrum Straubing zum Beispiel gibt es als Einzelangebote unter anderem Gedächtnistraining, 10-Minuten-Aktivierung, Hand- & Fußmassage, Spaziergänge oder auch Beauty-Behandlungen. Letzteres nehmen vor allem gerne Damen in Anspruch. Dabei werden dann schon auch mal die Fingernägel lackiert oder ähnliches. Ab und an genießt jedoch auch ein Mann das Beauty-Programm in Form einer gründlichen Rasur mit anschließender Gesichtsmaske.

Im Vordergrund eines jeden Einzelangebots steht immer die Gesprächsführung. Ein Mitarbeiter der sozialen Betreuung kann und muss sich immer Zeit für ein gutes Gespräch nehmen. Jeder Bewohner hat was zu berichten: manchmal plagen in Ängste oder Sorgen. Ein verständnisvolles zuhörendes Ohr ist hier Balsam für die Seele. Andere dagegen scherzen und lachen gerne oder berichten über die Kinder und Enkelkinder. Wie Sie vielleicht bemerkt haben, ist die Thematik sehr weitläufig, so dass es von großem Vorteil ist, ein breit aufgestelltes Team zu haben.

Gruppenangebote werden in den Pflegezentren für alle gut sichtbar ausgehängt. So kann sich jeder informieren, was tagtäglich geboten wird und wo er gerne mitmachen möchte. Beliebte Gruppenaktivitäten sind unter anderem Bingo, Sitztanz, Sitzgymnastik, Singen, Kegeln, Zeitungsrunden oder Kreatives Gestalten, um nur einige zu nennen. Der zwischenmenschliche Kontakt ist in diesen Gruppenaktivitäten sehr wichtig. Es wird dabei dem kognitiven und sozialen Abbau der Fähigkeiten entgegen gewirkt. Außerdem entstehen dadurch neue Freundschaften und man kann sich hier in geselliger Runde ganz zwanglos austauschen. Darüber hinaus sind die Aktivitäten so gestaltet, dass bestimmte Fähigkeiten erhalten bzw. gefördert werden.

So wird beispielsweise beim Singen das Langzeitgedächtnis trainiert. Das Singen von altem Liedgut weckt darüber hinaus Erinnerungen an die Jugendzeit.

Wer rastet, der rostet. Diesen Spruch hat bestimmt jeder schon häufig gehört. Die Sitzgymnastik hat das Ziel, auch Menschen, welche bereits auf einen Rollstuhl angewiesen sind oder zum Beispiel an schwerer Arthrose leiden, trotzdem ein gewisses Maß an Beweglichkeit so lange wie möglich zu erhalten. Dabei wird immer darauf geachtet, möglichst alle Körperteile nacheinander aktiv durchzubewegen.

Zudem werden, für einen Laien oftmals als ungewöhnlich erscheinende, Therapiematerialien wie zum Beispiel Schwimmnudeln eingesetzt. Hier soll die Kreativität gefördert werden. Viele können sich gar nicht vorstellen, was man mit einer solchen Schwimmnudel alles so „anstellen“ kann.
In der Sturzprävention werden vor allem noch mobile Bewohner trainiert, um gefährliche Stürze bestmöglich zu vermeiden. Dabei werden mit besonderen Übungen in Sitz- oder in Standposition die Bewegungsplanung, die Muskelkraft, das Gleichgewicht und die Körperwahrnehmung gefördert und erhalten.

Sehr beliebt bei den Bewohnern sind Koch- und Backgruppen. Besonders gerne werden in der Adventszeit in den Wohnküchen Plätzchen gebacken. Aber auch sonst duftet es oft nach frisch Gebackenem oder es gibt selbstgemachten Obstsalat. Hier werden dann gerne alte Rezepte und Erfahrungen ausgetauscht. Kochen und backen in der Gruppe regt den Appetit an und erhält die Fingerfertigkeit.
Meditative Angebote wie das Vorlesen einer „Traumreise“ ermöglichen es, die Seele baumeln zu lassen und sich in angenehmer Atmosphäre zu entspannen und den Moment zu genießen. Ebenso hilft Snoezelen für die Entspannung, da hier mehrere Sinneskanäle angesprochen werden.

Manch Bewohner kommt zu einer Gruppenveranstaltung zunächst mit der Absicht, stiller Beobachter zu sein. Das darf er auch gerne, um so in ein Gruppenangebot quasi erst einmal „hinein zu schnuppern“. Viele werden dann durch die Gruppendynamik einfach „mitgerissen“.

Die Angebote der sozialen Betreuung richten sich auch nach den Jahreszeiten. Ausflüge werden natürlich überwiegend in den schönen Monaten geplant, aber auch Advents- und Weihnachtsfeiern, ein Osterbrunch oder Muttertag bzw. Vatertag will gefeiert werden. Bräuche und Traditionen erhalten ist PUR VITAL wichtig. Auch die Einbindung vor Ort ist für Bewohner von großer Bedeutung und so pflegt PUR VITAL Kooperationen mit Kindergärten und Schulen, die die Seniorinnen und Senioren mit Auftritten und gemeinsamen Aktivitäten oder Aktionen sehr erfreuen. Auch Ausflüge zu Festen in der näheren Umgebung gehören dazu.

Natürlich geht nichts über den Besuch seiner Liebsten. Corona machte es den Angehörigen, den Pflegeeinrichtungen und den Bewohnern in den vielen letzten Monaten nicht leicht. Und vermutlich auch noch in den kommenden. Trotzdem kann man den vielzitierten Satz „die Bewohner vereinsamen alle“ so nicht stehen lassen, denn es gibt tagtäglich verschiedenste Angebote, die den Alltag der Seniorinnen und Senioren bunt gestalten. Darüber hinaus haben die Teams der sozialen Betreuung besonders in dieser Zeit darauf geachtet, mit jedem Bewohner regelmäßig zu interagieren.

Text: Darrell Niklas, Leitung soziale Betreuung im PUR VITAL Pflegezentrum Straubing

Neue Schmerzexperten bei PUR VITAL

Qualifizierte Schmerzexpertinnen und -experten in den PUR VITAL Standorten Garching/Alz, Traunreut und Bergen

Im Juni und Juli wurden in einer 5-tägigen Fortbildung 11 Mitarbeiter und Mitarbeiterinnen zum Schmerzexperten ausgebildet. Sie besitzen neuestes Wissen, bieten Sicherheit im Umgang mit Schmerzsituationen und Medikamenten, beraten zu alternativen Methoden und bringen weitere Kooperationen auf den Weg.

90 % der über 75-jährigen in Deutschland berichten über Schmerzen. Erschwerend kommt hinzu, dass sich bei Menschen mit Demenz Schmerzen untypisch zeigen und oft nicht geäußert werden können. Um die bestmögliche Versorgung sicher zu stellen, lag PUR VITAL diese Qualifizierungsmaßnahme besonders am Herzen.

Im nationalen Expertenstandard wird schon seit Jahren ein Schmerzexperte pro Einrichtung gefordert und diesen hat PUR VITAL auch in jeder Einrichtung vorgehalten. In den letzten Jahren wuchs jedoch der Wunsch danach, mehr Schmerzexperten pro Haus vorhalten zu können, um so das Schmerzmanagement weiter vorantreiben und ausbauen zu können. Und so hat man peu a peu weitere Mitarbeiter in allen Häusern dazu weitergeschult, ganz zum Wohle der Seniorinnen und Senioren. Mit viel Motivation starten nun die neuen Schmerzexperten in ihre neue Funktion und stehen allen Beteiligten mit Rat und Tat zur Seite.

Text: Redaktion PurPur

NEU: Sinn-Erlebnis für die Füße

Barfußpfad im Pflegezentrum Straubing

Das Pflegezentrum Straubing hat seinen Außenbereich neu gestaltet und unter anderem auch einen Barfußpfad angelegt.

Was ist ein Barfußpfad?

Ein Barfußpfad ist eine Gehstrecke mit unterschiedlichen Bodenmaterialien, auf der durch Barfußlaufen besondere Sinneseindrücke und die damit verbundene Entspannung erlebt werden kann.

Bewegungskompetenz trainieren Stürze vermeiden

Sind Sie nicht auch, früher als Sie noch Kind waren, häufig barfuß draußen unterwegs gewesen? Barfuß zu gehen, kann also auch Erinnerungen wecken und darüber hinaus wird beim Barfußgehen die Bewegungskompetenz trainiert. Durch die unterschiedliche Beschaffenheit der Oberflächen des im Pflegezentrum Straubing neu entstandenen Barfußpfades wird das Kleinhirn trainiert, in welchen sich das vestibuläre System befindet. Dieses ist unter anderem für unsere Gleichgewichtsreaktionen zuständig. Außerdem wird dabei die Oberflächensensibilität gefördert, wodurch wir Unebenheiten am Boden besser wahrnehmen können. Die regelmäßige Benutzung des Pfades dient somit der Prävention von Stürzen.
Der Barfußpfad im Pflegezentrum Straubing hat insgesamt sechs unterschiedliche Felder mit verschiedenem Füllmaterial - von Kies bis zu echtem Waldboden aus dem Bayerischen Wald. Der Pfad ist insgesamt fast acht Meter lang und verfügt über einen Handlauf, an welchen man sich bei der Begehung festhalten kann. Auf der anderen Seite des Handlaufes ist ausreichend Platz, um auch dort Barfuß gehen zu können. Der neue Barfußpfad wird von der sozialen Betreuung bereits rege für Gruppenangebote zur Sturzprävention unter ergotherapeutischer Anleitung genutzt.

Text: Darrell Niklas, Leitung soziale Betreuung im PUR VITAL Pflegezentrum Straubing

Mobiler Pflegedienst in neuen Räumlichkeiten

Pflegestützpunkt Trostberg jetzt am „Am Waltershamer Feld“

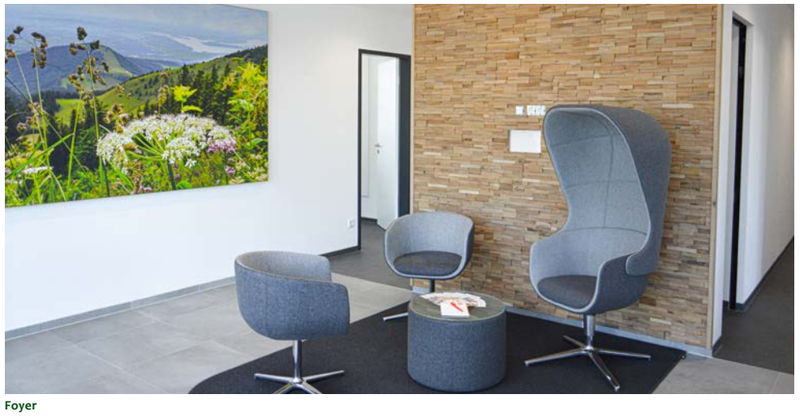
Im Gewerbegebiet „Am Waltershamer Feld“ wurde im September der Bau der PUR VITAL Zentralwäscherei sowie einem angrenzenden Bürokomplex fertig gestellt. Im Bürokomplex entstanden im Erdgeschoss moderne Räumlichkeiten für den Mobilen Pflegedienst, der bis dato in Garching an der Alz beheimatet war.

Seit Oktober haben die Mitarbeiter modern ausgestattete Büroräume bezogen. Der Pausenraum verfügt über eine große Küche und eine überdachte Terrasse. Hier gibt es ausreichend Parkplätze für die Dienstwägen und auch Wallboxen (E-Ladestationen) wurden installiert. Das erste E-Auto ist bereits bestellt, denn PUR VITAL wird in Zukunft auf E-Mobilität setzen.

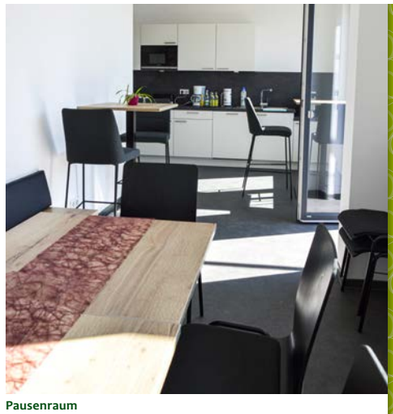
Für Besucher bzw. Interessenten gibt es direkt Parkplätze vor dem Eingang.

Die Mitarbeiter haben sich schon sehr auf diesen Umzug gefreut und fühlen sich in den neuen Räumlichkeiten sehr wohl. Da der Mobile Pflegedienst stetig wächst und die Nachfrage sehr groß ist, sind die neuen und größeren Räumlichkeiten gerade zum richtigen Zeitpunkt entstanden.
Der PUR VITAL Mobiler Pflegedienst wird seit Jahren konstant mit sehr guten Noten seitens des Medizinischen Dienstes beurteilt. Dazu kommt ein hoher Qualitätsanspruch an sich selbst. Diesen bestätigten in diesem Jahr gleich zwei Auszubildende des Mobilen Pflegedienstes, Frau Unterforsthuber und Frau Schmied, die beide mit einer Note 1,0 ihren Abschluss machten und dafür eine mit recht verdiente Auszeichnung erhielten. Beide Auszubildende entschieden sich zu bleiben, was PUR VITAL sehr freut!

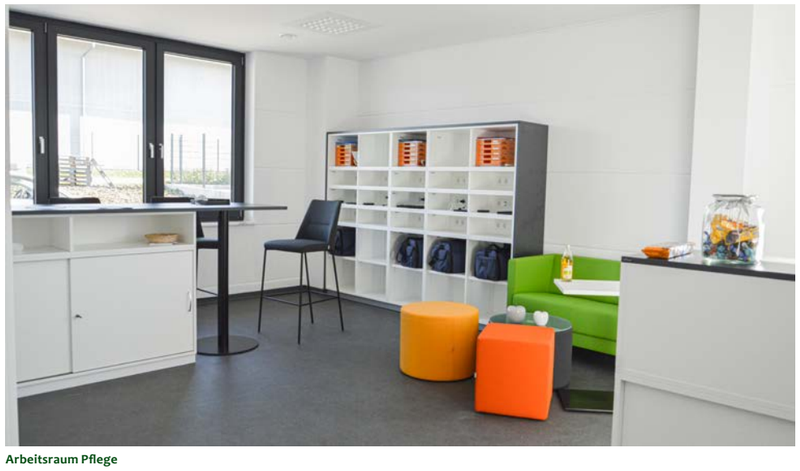
Text: Redaktion PurPur



Foyer



Pausenraum



Arbeitsraum Pflege

Frau Unterforsthuber, Frau Ritter, Frau Schmied v. li. nach re.

Meerrettich

Heilpflanze des Jahres 2021

Scharfe Wurzel mit großem Potenzial

Der Verein der naturgemäßen Heilweise nach Theophrastus Bombastus von Hohenheim, genannt Paracelsus e.V. (NHV Theophrastus) kürt seit 2003 die „Heilpflanze des Jahres“, um auf diese besonderen Schätze der Natur aufmerksam zu machen. Denn durch eine sinnvolle Verwendung können die Pflanzen manches Leid lindern oder heilen – ob als Teil der Ernährung, als Gewürz oder als Extrakt. So kürte die Experten-Jury den Meerrettich mit dem lateinischen Namen Armoracia rusticana zur Heilpflanze 2021. Hiermit möchte NHV Theophrastus auf die oftmals nicht bekannte Heilwirkung der weißen, scharfen Wurzel aufmerksam machen.

Großes Potenzial

Die Meisten kennen und nutzen den Meerrettich, in Süddeutschland und Österreich auch als Kren bekannt, in der Küche. Hier verfeinert er mit seiner Schärfe Fleisch- und Fischgerichte wie auch Gemüse und Soßen. Vor allem zu geräuchertem Lachs sowie Tafelspitz oder Roastbeef wird er traditionell gereicht. Das schmeckt nicht nur gut, sondern fördert auch die Fettverdauung. Hier zeigt sich bereits die positive Wirkung des Meerrettichs. Er kann aber noch viel mehr.

„Meerrettich hat als Heilpflanze ein großes und leider bisher zu wenig ausgeschöpftes Potenzial“, sagte Konrad Jungnickel, der 1. Vorsitzende des Vereins bei der Präsentation des diesjährigen Preisträgers. Zahlreiche wissenschaftliche Studien haben bereits bewiesen, dass die Wurzel entzündungshemmende und beachtliche antivirale Effekte hat, aber auch starke antibakterielle Eigenschaften. „Dies ist vor allem im Hinblick auf die zunehmende Antibiotikaresistenzen richtungsweisend“, so Jungnickel in einer Pressemitteilung.

Pflanzliches Antibiotika

Seit dem 12. Jahrhundert ist Armoracia rusticana, so der lateinische Name für Meerrettich, als Heilpflanze bekannt und wurde gegen Gelbsucht, Atemwegserkrankungen wie auch zur Verhinderung von Skorbut verwendet. Skorbut ist eine Erkrankung aufgrund eines Vitamin C Mangels bedingt durch Fehlernährung, die Seefahrer auf langen Fahrten mit dem Tode bezahlten. Da die Wurzel eine hohe Menge Vitamin C liefert, nahmen Seeleute früher nicht nur Fässer mit Sauerkraut, sondern auch Meerrettich mit auf große Fahrt.

Schon früh erkannten die Menschen, dass Meerrettich antiinfektive Eigenschaften hat und wird daher auch als „pflanzliches Antibiotika“ oder auch als „Penicillin aus dem Garten“ bezeichnet. Diese Erkenntnis wurde einstweilen durch zahlreiche Studien untermauert. Die wirksamkeitsbestimmenden und zu medizinischen Zwecken genutzten Inhaltsstoffe befinden sich in der bis zu 50 cm langen Wurzel. Diese enthält neben Isothiocyanaten (ITC) auch Phenolcarbonsäuren, Cumarine, die Vitamine C, B1, B2, B6, Flavonoide (Flavon, Quercetin), Mineralstoffe sowie Asparagin, Glutamin, Arginin, organisch fixierten Schwefel und das Enzym Meerrettich-Peroxidase.

Bei wiederkehrenden Blasenentzündungen und Atemwegsinfekten besonders empfehlenswert

ITC wird bereits seit Jahrzehnten erfolgreich bei akuten und häufig wiederkehrenden Atemwegsinfekten, aber auch bei Erkrankungen der ableitenden Harnwege eingesetzt.
Es handelt sich hierbei um sekundäre Pflanzenstoffe, die Pflanzen zu ihrem eigenen Schutz, zum Beispiel vor Fraßschäden oder als Abwehr gegen pathogene Mikroorganismen, produzieren. Die Pflanzenstoffe liegen im Meerrettich in einer inaktiven, stabilen Form vor (als Senfölglycoside oder Glucosinolate). Aus dieser inaktiven Form werden nach dem Schlucken mittels eines im Meerrettich enthaltenen Enzyms (Myrosinase) ITC gebildet, welche die eigentlichen antimikrobiell aktiven Substanzen darstellen. Ein wesentlicher Vorteil der in Meerrettich enthaltenen ITC ist, dass sie nach dem sogenannten „Multi-Target-Prinzip“ wirken. Das heißt sie greifen an verschiedenen Punkten im Krankheitsgeschehen an, bekämpfen Bakterien und Viren und wirken zugleich entzündungshemmend. An der Universität Freiburg konnte in Laborstudien nachgewiesen werden, dass eine Pflanzenkombination mit Meerrettich eine ausgeprägte keimhemmende Wirkung gegen alle 13 untersuchten bakteriellen Erreger von Atemwegs-, Rachen- und Harnwegsinfektionen besitzt, sogar gegen Problemkeime wie MRSA oder Pseudomonas aeruginosa. In der für Ärzte wichtigen Behandlungsleitlinie „unkomplizierte Harnwegsinfektionen“ wird Meerrettich konsequenterweise auch als phytotherapeutische Option bei häufig wiederkehrenden Infektionen der Harnwege empfohlen. Bedeutend ist auch die Wirkung der ITC gegen sogenannte bakterielle Biofilme. Einen solchen „Schutzschild“ bilden manche Bakterien aus, um sich vor äußeren Einflüssen, wie zum Beispiel Antibiotika oder dem Immunsystem, zu schützen. Im Hinblick auf die zunehmende Ausbreitung von Antibiotikaresistenzen ist zudem von besonderer Relevanz, dass bei Bakterien die Entwicklung möglicher Resistenzmechanismen gegen die ITC auf Grund der vielfältigen Wirkansätze dieser Pflanzenstoffe deutlich erschwert wird.

Die ITC aus dem Meerrettich wirken ebenfalls antiadhäsiv, d. h. sie können der Anheftung von bakteriellen Krankheitserregern an die Zellen der Harnblaseninnenwand entgegenwirken und die Bakterien auf diese Weise schwächen. Es wird vermutet, dass wiederkehrende Infektionen der Harnwege durch ein Eindringen der Krankheitserreger in die Zellen der Blaseninnenwand hervorgerufen werden. Dort sind die Erreger für chemisch-synthetische Antibiotika nicht mehr erreichbar und können später zu einer erneuten Infektion führen.

Ebenso konnten Studien belegen, dass die ITC Influenza-Viren wirkungsvoll hemmen und die häufigsten Erkältungsviren erfolgreich bekämpfen können.

Therapie besonders gut verträglich

Die Therapie mit den ITC ist besonders gut verträglich. Die Pflanzenstoffe werden früh und komplett im oberen Dünndarm resorbiert, die körpereigene Darmflora wird daher nicht beeinträchtigt.

Hausmittel Meerrettich

Bei Blasenentzündung und Atemwegserkrankungen kann die frische Wurzel, fein gerieben mit der gleichen Menge Honig oder Joghurt versetzt werden; davon 3-mal täglich einen Teelöffel einnehmen.

Zur äußerlichen Anwendung bei Atemwegserkrankungen ist eine Salbe (Meerrettich-Urtinktur 10%, 2- bis 3-mal täglich auftragen) erhältlich. Auch ein Umschlag aus geriebener Meerrettichwurzel ist ein hilfreiches Hausmittel. Bei Atemwegserkrankungen ein Tuch auf die Brust auflegen und den frisch geriebenen Meerrettich darauf ausbreiten. Die Auflage abdecken. Nicht länger als 5–10 Minuten einwirken lassen. Dabei ist Hautkontakt zu vermeiden, da der Meerrettich diese reizen kann. Bei Verstopfung ½ Teelöffel geriebenen Meerrettich in warmer Milch trinken.

Aber auch vorbeugend sollten wir laut Jungnickel in der kalten Jahreszeit Meerrettich als festen Bestandteil in unserem Speiseplan mit einbauen, da er einen positiven Effekt auf unser Immunsystem hat.

Text: Redaktion PurPur

Merrettich-Dip

zum Grillen, Fondue, Fisch, Fleisch, Geflügel ...

Zutaten

250 g saure Sahne (oder Schmand)
2 EL frisch geriebener Meerrettich
2 EL Essig
Zucker oder Aprikosenmarmelade
Salz & Pfeffer
Wasabipaste

Guten Appetit!

Zubereitung

- Den Meerrettich schälen und ganz fein reiben.
- Die saure Sahne mit dem Meerrettich, den Essig sowie den Zucker gutmiteinander vermischen.
- Wer es lieber ein wenig fruchtiger mag, kann den Zucker durch Aprikosenmarmelade ersetzen.
- Anschließend mit Salz & Pfeffer abschmecken.
- Zunächst ganz wenig Wasabipaste zugeben, damit man den Dip nicht zu scharf macht. Lieber noch einmal etwas untermischen, falls die gewünschte Schärfe noch nicht erreicht ist.
- Wer es grundsätzlich ein wenig milder mag, kann auch statt des frischen Meerrettich 2 EL Sahnemeerrettich verwenden.

Das ABC der Vitamine

Vitamine sind für uns lebenswichtig. Ohne sie kann unser Körper nicht funktionieren. Sie liefern uns täglich körperliche und geistige Energie und schützen uns vor Befindlichkeiten. Vitamin D kann unser Körper über Sonnenstrahlung selber herstellen, alle anderen Vitamine müssen über eine gesunde und abwechslungsreiche Ernährung aufgenommen werden. Hier stellen wie Ihnen die wichtigsten Vitamine auf einem Blick vor:

Vitamin A – für ein gutes Sehvermögen

Vitamin A gehört zu den fettlöslichen Vitaminen. Seine Vorstufe ist das Beta-Carotin (Provitamin A). Vitamin A ist essentiell am Sehvorgang beteiligt und gilt deshalb auch als „Augenvitamin“. Darüber hinaus hilft es bei der Bildung von Haut und Schleimhäuten und hat Einfluss auf den Protein- und Fettstoffwechsel. Leber, Möhren, Aprikosen, Brokkoli, Grünkohl, Süßkartoffeln und Spinat enthalten sehr viel Vitamin A.
Bei einem Mangel kann es zu schlechtem Sehen in der Dämmerung, Nachtblindheit und schwerwiegenden Wachstumshemmungen kommen.

Vitamin B1 – für starke Nerven

Das wasserlösliche Vitamin ist wichtig für den Energie- und Kohlehydratstoffwechsel sowie für das Nervensystem (unentbehrlich für das Gehirn). Die Speicherbarkeit des Vitamins im Körper ist gering, daher ist eine regelmäßige Zufuhr wichtig. Fleisch (bes. Schweinefleisch), Lachs, Scholle, Thunfisch, Vollkornprodukte, Hülsenfrüchte und Kartoffeln sind besonders reich an Vitamin B1. Es ist aber auch in Hefe, Kleie, Milch, Eigelb oder Spargel enthalten.
Bei einem Mangel kann es zu Störungen des Nervensystems kommen, zu Müdigkeit, Sehstörungen, Depressionen und Muskelkrämpfen führen.

Vitamin B2 – für die Entgiftung

Das wasserlösliche Vitamin ist wichtig für den Energiestoffwechsel. Mithilfe von Vitamin B2 werden Eiweiße, Fette und Kohlenhydrate in Energie umgewandelt und ist an der Eiweißherstellung beteiligt. Eine besondere Rolle kommt ihm zu, da es Entgiftungsprozesse der Leber unterstützt und für die Bildung von Vitamin B3, B6, Folsäure und Vitamin K wichtig ist. Darüber hinaus ist es an der Immunabwehr beteiligt und unterstützt gesunde Haare, Haut und Nägel.
Reich an Vitamin B2 sind Milchprodukte, Fleisch, Fisch, Eier und Vollkornprodukte.
Symptome eines Mangels äußern sich unter anderem durch Risse an den Mundwinkeln, Entzündungen der Mundschleimhäute sowie durch entzündliche Hautveränderungen. Möglicherweise begünstigt ein Mangel die Entstehung von grauem Star.

Niacin (Vitamin B3) – für gute Fett- und Cholesterinwerte

Das wasserlösliche Vitamin B3 ist zur Energiegewinnung, zur Zellbildung und Regeneration der Muskeln notwendig. Ebenso spielt es eine große Rolle im Fett- und Cholesterinstoffwechsel. Es ist an der Regulierung der Blutfette beteiligt und reguliert damit auch das Verhältnis von LDL-Cholesterin (böses) zu HDL-Cholesterin (gutes). Das Vitamin ist in Innereien, Vollkornprodukten und Eiern enthalten.

Pantothensäure (Vitamin B5) – für die Wundheilung

Das wasserlösliche Vitamin B5 ist wichtig für den Fett- und Kohlehydratabbau sowie für die Cholesterinherstellung und das Nervensystem. Darüber hinaus ist es für die Wundheilung notwendig, da es die Regeneration fördert.
Es ist in fast allen tierischen und pflanzlichen Produkten enthalten.

Vitamin B6

Das wasserlösliche Vitamin ist wichtig für den Stoffwechsel der Aminosäuren, das Nervensystem und die Immunabwehr. Außerdem ist es an der Bildung roter Blutkörperchen sowie Serotonin, Melatonin oder Dopamin beteiligt.
Fleisch (bes. Huhn und Schwein), Fisch, Kohl, Spinat, grüne Bohnen, Linsen, Feldsalat, Kartoffeln, Bananen, Vollkornprodukte und Sojabohnen sind reich an Vitamin B6.
Bei einem Mangel kann es zu Hautveränderungen und Störungen des Zentralnervensystems kommen.

Biotin (Vitamin B7/Vitamin H) – das „Schönheitsvitamin“

Das wasserlösliche Vitamin ist wichtig für die Attraktivität von Haaren, Haut und Nägeln. Als „Schönheitsvitamin“ wird es oft in der Kosmetikbranche verwendet. Biotin dient aber auch der korrekten Umsetzung der im Erbgut enthaltenen Information.
Es ist an vielen normalen Funktionen des Kohlenhydrat-, Fett- und Eiweißstoffwechsels und der Schleimhäute beteiligt.
Natürlich enthalten ist Vitamin B7 vor allem in Eiern, Sojabohnen, Nüssen, Champignons, Linsen und Milchprodukten.

Folsäure (Vitamin B9) – besonders wichtig in der Schwangerschaft

Das wasserlösliche Vitamin ist ein Zellvitamin und wichtig für Wachstumsprozesse wie die Zellteilung und die Vervielfältigung des Erbguts sowie für den Aminosäurenstoffwechsel. Schwangere haben daher einen erhöhten Bedarf, insbesondere im ersten drittel der Schwangerschaft. Gemeinsam mit Vitamin B6 und B12 sorgt Folsäure für den Abbau der toxischen Aminosäure Homocystein bzw. deren Umbau zu Methionin. Ein erhöhter Homocysteinspiegel im Blut geht mit einem erhöhten Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen wie Herzinfarkt oder Schlaganfall einher.
Milch- und Vollkornprodukte, grünes Blattgemüse, Eigelb und Leber enthalten viel Folsäure.

Vitamin B12

Das wasserlösliche Vitamin ist wichtig, um rote Blutkörperchen zu produzieren. Außerdem ist es an der Funktion der Nervenzellen sowie am Fett-, Kohlenhydrat- und Nukleinsäure-Stoffwechsel beteiligt und senkt das Herzinfarktrisiko. Es ist wichtig, dass Folsäure überhaupt aktiviert werden kann.
Vitamin B12-reiche Nahrungsmittel sind Milchprodukte, Eier, Fleisch, Fisch und Muscheln.
Magenerkrankungen sind oft Folgen eines Mangels.

Vitamin C

Das wasserlösliche Vitamin ist wichtig für den Stoffwechsel, das Immunsystem, die Haut und das Bindegewebe. Es fängt freie Radikale ab, hilft beim Aufbau des Bindegewebes und fördert die Eisenaufnahme aus dem Darm ins Blut. Vitamin C ist hitzeempfindlich!
Zitrusfrüchte, Beeren, Paprika, Hagebutte und die Acerola-Kirsche sind reich an Vitamin C.
Ein Mangel führt zu Haarausfall, Zahnfleischschwund, kaputte Knochen, extreme Müdigkeit, Infektionen, Fieber und Herzschwäche – bis zum Tod.

Vitamin D – gut für die Knochen

Das fettlösliche Vitamin ist wichtig für Knochen, Muskeln, das Immunsystem und reguliert den Calciumhaushalt und damit den Knochenaufbau. Es nimmt eine Schlüsselrolle bei der Knochenmineralisierung ein.
Reich an Vitamin D sind Fisch (insbes. fettreiche Arten wie Lachs, Forelle), Steinpilze, Eier und Lebertran.

Vitamin E – ein Zellschutzvitamin

Das fettlösliche Vitamin ist wichtig für den Zellschutz, das Immunsystem und schützt vor freien Radikalen (oxidativer Stress). Es wirkt darüber hinaus am Fett- und Eiweißstoffwechsel mit und verhindert das Verklumpen von Blutblättchen. Der Körper kann viel Vitamin E speichern.
Besonders Pflanzenöle aus Raps, Soja und Mais, sowie Nüsse, Mandeln und Süßkartoffeln sind reich an Vitamin E.

Vitamin K

Das fettlösliche Vitamin ist wichtig für die Regulierung der Blutgerinnung sowie für unsere Knochen. Es unterteilt sich in die beiden Vitamine K1 und K2. Es hemmt vor allem bei Frauen nach den Wechseljahren den Knochenabbau.
Natürlich enthalten ist es in Hühnerfleisch und grünem Gemüse wie Kopfsalat, Spinat und Kohl.

Text: Redaktion PurPur

Tipps für ein starkes Immunsystem in der kalten Jahreszeit

Ein intaktes Immunsystem schützt unseren Körper vor einer Vielzahl von Befindlichkeiten. Gerade in der kalten Jahreszeit wird unsere körperliche Abwehr durch das unbeständige Wetter stark gefordert. Deshalb sollte unser Körper bestens gerüstet sein. Mit diesen Tipps kommen Sie gut durch die kalte Jahreszeit.

Hände gründlich waschen

Dies sollte uns besonders in diesen Zeiten leicht von der Hand gehen, gilt aber nicht nur in Coronazeiten! Viren und Bakterien werden häufig beim Händegeben oder über das Berühren von Türgriffen, Einkaufswägen etc übertragen. Daher sollte man sich gerade wenn man nach Hause kommt, aber auch grundsätzlich öfter über den Tag verteilt die Hände gründlich mit warmen Wasser und Seife waschen. Auch sollten wir uns mit ungewaschenen Händen nicht ins Gesicht, besonders nicht an Nase und Mund fassen.

Viel trinken

Durch die warme Heizluft trocknen unsere Schleimhäute im Nasen-, Rachen- und Halsbereich schneller aus. Damit diese jedoch eine gute Barriere für Keime bilden können, müssen sie gut feucht bleiben. Aber auch unsere Organe benötigen ausreichend Flüssigkeit, damit sie bestmögliche Arbeit leisten können. Daher trinken Sie mindestens 2 Liter Wasser oder ungesüßten Tee pro Tag.

Gesunder Darm

Der Darm und das Immunsystem stehen in enger Verbindung. Ein Großteil der Immunzellen sind im Darm angesiedelt. Eine gesunde Darmflora ist für ein effektives Immunsystem besonders wichtig. Verzichten Sie gerade in der kalten Jahreszeit auf Nahrungsmittel, die den Darm belasten wie zu viel Zucker, Kohlehydrate, Alkohol etc. Dagegen wirken sich fermentierte Lebensmittel wie z.B. Sauerkraut positiv auf den Darm aus. Also pflegen Sie ihren Darm.

Regelmäßig Lüften

Lüften Sie regelmäßig die Räume. Dabei reichen ein paar Minuten, wenn alle Fenster und Türen geöffnet werden. Durch sogenanntes Stoßlüften tauschen Sie abgestandene, virenbelastete Luft gegen feuchtere, sauerstoffreiche aus. So können wir auch wieder besser atmen.

Wechseldusche oder Sauna

Wechselduschen mit kalten und warmen Wasser kurbeln die Durchblutung an und trainieren unseren Körper auf schnelle Temperaturwechsel. Noch besser wären Saunabesuche mit anschließenden Wechselbädern.

Bloß kein Stress!

Haben wir Stress, sind wir infektanfälliger. Also versuchen Sie, gelassen zu bleiben und gönnen Sie sich öfter mal eine kleine Auszeit – lesen Sie ein Buch, machen Sport oder nehmen ein Entspannungsbad.

Bitte lächeln!

Eine positive Denkweise im Leben zaubert uns nicht nur täglich ein Lächeln auf die Lippen, sondern kann auch unsere Abwehrkräfte ankurbeln. Eine innere Zufriedenheit schafft ein allgemeines psychisches Wohlbefinden, wodurch unser Stoffwechsel angekurbelt wird und Glückshormone ausgeschüttet werden.

Ausreichend Schlaf

Unsere körperliche Abwehr rüstet sich im Schlaf. Nachts werden im Körper große Mengen an immunaktiven Stoffen ausgeschüttet, die unser Abwehrsystem stärken – allerdings nur dann, wenn wir richtig ausgeruht sind. Versuchen Sie, nachts mindestens zwischen 7 und 8 Stunden zu schlafen.

Bewegung an der frischen Luft

Bewegung an der frischen Luft kurbelt unseren Kreislauf an und stärkt unser Immunsystem. Daher sollten Sie auch in der „schlechten“ Jahreszeit mindestens dreimal pro Woche für eine halbe Stunde im Freien aktiv sein. Gehen Sie spazieren, walken oder joggen – denn es gibt kein „schlechtes“ Wetter, nur falsche Kleidung!

Text: Redaktion PurPur

Wussten Sie, dass...

das Paradeiserl Vorreiter des Adventskranzes ist

Der ein oder andere mag ein Paradeiserl, auch Paradeiser oder Paradeisl, kennen, andere fragen sich wohl, was das ist. Das Paradeiserl ist der altbairische-österreichische Vorläufer des Adventskranzes, der vor gut 200 Jahren erfunden wurde. Eine genaue Datierung des Paradeiserl ist nicht bekannt, da es in seiner frühen Zeit als weihnachtliches Dekorationsobjekt einfacher Leute galt und daher wenige zeitgenössische Berichte existieren. Man sagt aber, dass es bis ins Mittelalter zurückgehen soll.

In der Verwendung unterscheidet sich das Paradeiserl kaum vom Adventskranz. Das Paradeiserl ist eine aus Zweigen, Äpfel und Kerzen bestehende Pyramide, die ebenfalls festliche Stimmung erzeugen soll und an den Adventssonntagen angezündet wird.
Das Paradeiserl ist ein licht- und apfeltragendes Gesteck, das durch seine vier Kerzen als Zeitmesser für die vorweihnachtliche Zeit fungiert. Traditionell besteht es aus vier roten Äpfeln, drei davon werden mit meist bemalten oder als Schnitzarbeit verzierten Stöcken zu einem Dreieck verbunden. Der vierte Apfel wird ebenfalls mit verzierten Stöcken über die drei Ecken zu einer Spitze/Pyramide verbunden. In jeden Apfel werden Kerzen gesteckt. In der Regel werden drei rote Kerzen und eine rosafarbene Kerze verwendet. Die rosafarbene Kerze kommt in die untere Etage und wird am 3. Sonntag angezündet, passend zur liturgischen Farbe des Sonntags „Gaudete“. Am 4. Sonntag leuchtet die Spitze der Pyramide.

Ein Stück Paradies in die Stube holen

Im Paradeiserl spielen die sündhaften Früchte des Garten Edens die Hauptrolle. Ebenfalls erinnert es an den Adam-und-Eva-Tag am 24. Dezember, den wir heute als Heiligabend feiern.

Foto: Paradeiserl, 448 © oranomi Fürstenberg, cropped

Mit der Pyramide wollten sich die Menschen ein Stück Paradies in ihr Heim holen. Da die Materialien meist aus dem eigenen Garten kamen, konnten sich diesen Schmuck fast alle leisten. In den Abenden vor der Adventszeit wurden die Holzzweige schön gestaltet, in dem man Muster reinschnitze oder mit Bändern und Farbe verschönerte. Die Äpfel wurden vorher auf Hochglanz poliert. Meist wurde die Pyramide auf einem mit Weihnachtsgebäck, Nüssen oder Tannenzweigen geschmückten Teller aufgestellt.

Text: Redaktion PurPur

Wir sagen Danke und wünschen allen ruhige Feiertage und ein gesundes Jahr 2022!

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 2.000
Erscheinungstermine 3x jährlich (März, Juli, November)
Design HOCH ZWEI GmbH,
www.werbung-text-design.de

Fotos: stock.adobe.com (©Kzenon; ©ag visuell; ©Artenauta; ©stockphoto-graf; ©HandmadePictures; ©Volodymyr; ©Lumixera; ©fadzeyeva; ©James Thew; ©Alexandr Vasilyev; ©pavelkant; ©Maridav; ©exclusive-design; ©maser1305; ©bilderstoeckchen; © Елена Фаенкова; ©ankiro)

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