

BiBu-Magazin

Ev. Altenwohnheim Billwerder Bucht

Träger: Diakoniestiftung Alt-Hamburg

Ausgabe: Oktober, November und Dezember 2024



Bild : Jörg Wisotzki

Wir wünschen allen unseren Bewohnern,
Angehörigen, Mitarbeitern
sowie den Gästen und Besuchern
einen schönen Start in den Herbst.

Inhalt der Heimzeitung

- Vorwort von Jörg Wisotzki
- Wir begrüßen unsere neuen Bewohner
- Geburtstage der Bewohner (Oktober, November und Dezember)
- Die 6 schönsten Tees für einen heißen Herbst
- Die Mitglieder des Heimbeirates
- Laterne laufen
- Halloween
- Bewohner- und Angehörigen - Café
- Termin für die nächste Zeitumstellung
- Rollator Tanz
- Bingo
- Rätsel: Aller guten Dinge sind 3
- Rätsel: Wortsuche - Zootiere
- Herbst- Fest der Sinne
- Clementinen
- Rezept: Rinderrouladen klassisch
- Rätsel: ABC-Spiel - Im Kühlschrank
- Rätsel: Sprichwörterquiz

Inhalt der Heimzeitung

- Zauberhafte Herbstzeit
- Gedächtnistraining
- Herbst ist Kürbiszeit
- Spaß, Sport und Spiel (Sitz-Tanz-Gymnastik)
- Rätsel: ABC-Spiel - Rund um den Wald
- Rätsel: Wortsuche - Herbst
- Rezept: Erwärmende rote Wintersuppe
- Einzigartig wie eine Schneeflocke
- Lösung: ABC-Spiel - Rund um den Wald
- Lösung: Wortsuche - Herbst
- Ansprechpartner und Kontakte
- Winter
- Sitzung Hausbeirat (Mieter)
- Lösung: Aller guten Dinge sind 3
- Lösung: Wortsuche - Zootiere
- Lebkuchenhaus
- Lösung: ABC-Spiel - Im Kühlschrank
- Lösung: Sprichwörterquiz
- Externe Kontakte
- Gedenken der Verstorbenen



Liebe Bewohnerinnen und Bewohner, liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

mit einem herzlichen Willkommen begrüßen wir unsere neuen Bewohnerinnen und Bewohner, die nun Teil unserer Gemeinschaft im Ev. Altenwohnheim Billwerder Bucht sind. Wir freuen uns darauf, Sie kennenzulernen und gemeinsam viele schöne Erlebnisse zu teilen. Auch unseren neuen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern möchten wir ein herzliches Willkommen aussprechen. Ihr Engagement und Ihre frischen Ideen werden uns alle bereichern.

Wie Sie sicher aus den Medien erfahren haben wird die Diakoniestiftung Alt-Hamburg 2 Häuser der Stiftung spätestens zum 31.01.2025 schließen.

Auf Grund von Fachkräftemangel und fehlendem Nachwuchs können diese beiden Einrichtungen nicht mehr wirtschaftlich betrieben werden. Allen Bewohnern wurde ein neuer Heimplatz nach Wunsch zugewiesen, auch alle Mitarbeiter bekommen einen neuen Arbeitsplatz innerhalb der Diakoniestiftung Alt- Hamburg.

In dieser besonderen Zeit des Jahres dürfen wir uns auf die Adventszeit und die bevorstehenden Feiertage freuen. Die kalte Jahreszeit lädt uns ein, innezuhalten und uns auf das Wesentliche zu besinnen. Lassen Sie uns gemeinsam die Wärme der Gemeinschaft spüren und die Vorfreude auf Weihnachten teilen.

Ein Highlight in dieser Adventszeit wird der Nikolaustag am 6. Dezember sein, den wir in Kooperation mit dem Haus der Jugend auf unserer Terrasse feiern.

Im Rahmen des lebendigen Adventskalenders, der auch im Foyer unserer Einrichtung ausgehängt wird, möchten wir Sie herzlich zu diesem festlichen Event einladen. Es erwarten Sie liebevolle Aktivitäten, besinnliche Momente und die Freude, den Nikolaus willkommen zu heißen.

Lassen Sie uns die Adventszeit gemeinsam gestalten, mit Licht, Freude und einer Atmosphäre der Geborgenheit.

Wir wünschen Ihnen eine besinnliche und frohe Adventszeit!

Herzliche Grüße,

Ihr Jörg Wisotzki

Einrichtungsleitung

Rückblick Sommerfest 2024 im Ev. Altenwohnheim Billwerder Bucht



In diesem Jahr hatten wir den „Circus Happy“ zu Gast, musikalisch wurden wir von Herrn Michael Kleppin unterhalten.





Grillfest der Bingo Gruppe am 20.09.2024



Erntedankfest in der St. Thomas Kirche zu Rothenburgsort am 06.10.24



Schiffsausflug nach Lüneburg 12.10.24



**Wir begrüßen ganz herzlich
unsere neuen Pflegebewohner**

Waltraut Clement
Heinz Diederich
Heidemarie Rakenius
Adolf Ringe
Ingrid Semcken
Ronald Siebert
Klara Schneider
Lotte Schulz
Walter Schulz



Foto : J. Wisotzki

Geburtstage Oktober

Peter Geiling

Mehmet-Metin Göyenc

Kornelia Miersen

Brigitte Petersen

Teresa Stachera

Lieselotte Stelling

Karin von Thenen



Geburtstage November

Renate Dietrich

Jürgen Grönboldt

Karin Krasch

Kurt-Günther Lütje

Dietrich Meider

Bodo Syperrek

Elfriede Schepler

Lotte Schulz

Christine Schützler

Margarete Schwampe

Gerhard Tillmann



Geburtstage Dezember

Lieselotte Blaszczak

Peter Buhr

Christa Ewert

Christiane Tacke

Eleonora von Wangenheim



Die 6 schönsten Tees für einen heißen Herbst

Im Herbst ist Tee ein willkommener Wärmespender, der je nach Sorte, Herstellungsweise und Zusätzen vitalisierend oder entspannend wirken kann. Die heiße Tasse für die gemütliche Sofa-Auszeit ist darüber hinaus gesund: Tee enthält Spurenelemente, die Vitamine A, B, C, E und K sowie die Mineralstoffe Kalzium, Eisen, Fluor, Kalium, Mangan und Natrium. Die enthaltenen Gerbstoffe färben leider die Zähne dunkler, haben aber eine positive Wirkung: Sie behindern die Bildung von Karies.

1. Ingwer-Tee

Für Yogis ist Ingwer eine heilige Wurzel. Für Kälte- und Stressgeplagte ist er eine angenehm scharfe Superwaffe gegen Erkältungen und Übelkeit. Frisch gerieben verbreitet Ingwer außerdem einen wunderbaren Wachmacher-Duft. Die Zubereitung ist ganz einfach: Ein etwa 2 Zentimeter langes Ingwer-Stück reiben, in einem Becher mit kochendem Wasser übergießen und je nach Geschmack mit etwas Honig süßen. Wer es milder mag, kann etwas Orangensaft hinzu geben. Für Eilige gibt es von verschiedenen Tee-Herstellern Ingwer pur im Beutel.

2. Schietwetter-Tee

Gegen Erkältungen sind Kräuter gewachsen. Ihre ideale Kombination gibt es in Teegeschäften als Schietwetter-Tee-Mischungen mit Brom-



beerblättern, Ringelblume, Rosenblüten, Anis, Fenchel, Huflattich, Sonnenblumen, Melisse, Spitzwegerich, Hagebutte, Holunderblüten, Königskerze und Pfefferminze. Einen Esslöffel der Mischung mit siedendem Wasser übergießen, zehn Minuten bedeckt ziehen lassen und mehrmals täglich genießen.

Die 6 schönsten Tees für einen heißen Herbst

3. Zitronenverbene-Tee

Erfrischt nach einem langen Tag und bringt einen Hauch Sommer zurück: Zitronenverbene-Tee ist als Verveine in Frankreich ein Tee-Klassiker. Die Blätter mit dem milden, zitronigen Geschmack werden aufgrund ihrer unschlagbaren Eigenschaft, zugleich erfrischend und entspannend zu wirken, auch hier immer beliebter. Zitronenverbene wird lose, in Bio-Qualität oder als Teebeutel-Mischung angeboten.



4. Ostfriesen-Tee

Das Küstenvölkchen schwört auf den Klassiker Ostfriesen-Tee: Rund 300 Liter der Mischung aus bis zu 20 hochwertigen Schwarzteesorten trinken die Ostfriesen jährlich. Genossen wird der Tee mit einem kleinen Ritual, das allein schon eine herrlich entspannende Wirkung hat: Zu einer ostfriesischen Teezeremonie gehören pro Person und Tasse ein Teelöffel Ostfriesen-Tee, Kluntjes (weißer Kandis) und echte Sahne.

Die Teeblätter werden in einer gut vorgewärmten Kanne mit sprudelnd-kochendem Wasser überdeckt. Fünf Minuten ziehen lassen, dann die Kanne mit dem restlichen Wasser auffüllen. Nun einen Kluntje in die Tasse geben und mit dem Tee übergießen. Das gibt ein knisterndes Geräusch und dem Getränk eine feine Süße. Zum Schluss zaubern einige Tropfen Sahne das berühmte „Wulkje“ (Wölkchen) in den Tee.



Die 6 schönsten Tees für einen heißen Herbst

5. Marokkanischer Minztee

Minztee marokkanisch zubereitet wirkt erfrischend und verbreitet eine angenehme Wärme. In der authentischen Zubereitung wird ein Bund frische Nana-Minze mit chinesischem Gunpowder-Tee kombiniert. Die Blätter des Grüntees sind zu kleinen Kugeln zusammengerollt, ein Esslöffel von ihnen wird kurz mit kochendem Wasser überbrüht. Den ersten Aufguss weggießen und die



feuchten Teeblätter zusammen mit der Minze in einen Liter heißes Wasser geben und mindestens drei Minuten ziehen lassen. Für den echt marokkanischen Geschmack ist Zucker erlaubt.

feuchten Teeblätter zusammen mit der Minze in einen Liter heißes Wasser geben und mindestens drei Minuten ziehen lassen. Für den echt marokkanischen Geschmack ist Zucker erlaubt.

6. Vitamin-Tee

Mit Sternanis, Vanille und Zimt verbreitet der Vitamin-Tee vorweihnachtliche Stimmung. Eine Orange, Zitronensaft und Granatapfelkerne sorgen für fitte Abwehrkräfte bis zum Fest. Für einen Liter Vitamin-Tee 3 Esslöffel Rooibosteeblätter, 4 Esslöffel Honig, eine Zimtstange, 2 Kapseln Sternanis und eine Vanillestange mit einem Liter kochendem Wasser aufgießen und zehn Minuten ziehen lassen. Die Orange schälen und je zwei Filets mit einem Teelöffel Zitronensaft und einigen Granatapfelkernen in Becher geben und den Tee durch ein Sieb einfüllen.

Mit Sternanis, Vanille und Zimt verbreitet der Vitamin-Tee vorweihnachtliche Stimmung. Eine Orange, Zitronensaft und Granatapfelkerne sorgen für fitte Abwehrkräfte bis zum Fest. Für einen Liter Vitamin-Tee 3 Esslöffel Rooibosteeblätter, 4 Esslöffel Honig, eine Zimtstange, 2 Kapseln Sternanis und eine Vanillestange mit einem Liter kochendem Wasser aufgießen und zehn Minuten ziehen lassen.



lassen. Die Orange schälen und je zwei Filets mit einem Teelöffel Zitronensaft und einigen Granatapfelkernen in Becher geben und den Tee durch ein Sieb einfüllen.

Die Mitglieder unseres Heimbeirates

Stand: 09.04.2024

1. Vorsitzender

Herr Karl Walkusch (Zimmer 115)

2. Vorsitzender

Herr Jürgen Suhr (Zimmer 106)

Frau Inge Wenzel

Mitglied des Beirates

Frau Gabriela Gabryschek

Mitglied des Beirates

Herr Karl-Friedrich Dettmer

Mitglied des Beirates

Herr Klaus Bostelmann

Mitglied des Beirates/Ombudsperson

Laternelaufen

Woher kommt der Brauch Laterne zu laufen?

Den Ursprung haben die Laternenumzüge im Christentum, da das „Licht“ in der Bibel einen großen Stellenwert hat - es symbolisiert die Heiligkeit Gottes und Jesus. Laternenumzüge sind wunderschön anzusehen und den Kindern macht es großen Spaß, mit der eigenen bunten Laterne mitzulaufen.

Was ist die Geschichte von Laterne?

Geschichte. Laternen waren bereits im frühen Mittelalter gebräuchlich. Eine Lichtquelle, meist eine Kerze, seltener eine kleine Öllampe wurde in ein metallenes Gestell gesetzt, dessen Seitenflächen durch dünn geschabte Hornplatten oder zu jener Zeit aufwändiger durch Glas- oder Kristallscheiben gebildet waren.

Woher kommt Ich gehe mit meiner Laterne?

Die erste Edition des Liedtextes findet sich in Ludwig Strackerjans Aus dem Kinderleben von 1851. Dort steht es im Zusammenhang mit dem Brauch der Oldenburger Kinder, an Spätsommer- und Herbstabenden mit Laternen singend durch die Straßen zu ziehen.

Quelle: [https://www.google.com/search?](https://www.google.com/search?q=geschichte+laternelaufen&sca_esv=7d8e94d617649ef9&rlz=1C1CHBD_deDE923DE923&ei=o4aOZtjl8bHwPAP6vqWkAc&ved=0ahUKEwiYy7avxJyHAXGlxAIHWq9BXIQ4dUDCA8&uact=5&oq=geschichte+laternelaufen&gs_lp=Egxnd3Mtd2l6LXNlcnAiGGdlic2NoaWNodGUgbGF0ZXJuzWxhdWZlbjGEAAyCBgeMggQABiiBBijBTIIEAAyogQYiQUyCBAAGKIEGikFMggQABiiBBijBUifY1DIBljUYXALeAGQAQCYAZYBoAGwFaoBBDIuMjg4AQPIAQD4AQGYAhugAtkPwglKEAAySAMy1gQYR8ICDR AAGIAEGLADGEMYigXCAGYQABgHGB7CAGUQABiABMICBBAAGB7CAGcQABiABBgNwgIIEAAyBxglGB7CAGYQABgNGB7CAGgQABiABBiBMICBBAAGAgYDRgemAMAIAYBkAYKkgcFMTEuMTAgB51a&scient=gws-wiz-serp)

q=geschichte+laternelaufen&sca_esv=7d8e94d617649ef9&rlz=1C1CHBD_deDE923DE923&ei=o4aOZtjl8bHwPAP6vqWkAc&ved=0ahUKEwiYy7avxJyHAXGlxAIHWq9BXIQ4dUDCA8&uact=5&oq=geschichte+laternelaufen&gs_lp=Egxnd3Mtd2l6LXNlcnAiGGdlic2NoaWNodGUgbGF0ZXJuzWxhdWZlbjGEAAyCBgeMggQABiiBBijBTIIEAAyogQYiQUyCBAAGKIEGikFMggQABiiBBijBUifY1DIBljUYXALeAGQAQCYAZYBoAGwFaoBBDIuMjg4AQPIAQD4AQGYAhugAtkPwglKEAAySAMy1gQYR8ICDR AAGIAEGLADGEMYigXCAGYQABgHGB7CAGUQABiABMICBBAAGB7CAGcQABiABBgNwgIIEAAyBxglGB7CAGYQABgNGB7CAGgQABiABBiBMICBBAAGAgYDRgemAMAIAYBkAYKkgcFMTEuMTAgB51a&scient=gws-wiz-serp



Foto: <https://magazin.wvv.de/regional/leuchtende-laternen-basteln/>

Halloween

Was ist die wahre Bedeutung von Halloween?

Der Mythologie nach machten sich an Samhain die Toten auf die Suche nach den Lebenden, die im nächsten Jahr sterben sollten. Zur Abschreckung der bösen Geister verkleideten sich die Menschen mit furchterregenden Kostümen und spukten selbst bei Nacht durch die Straßen. Große Feuer sollten böse Geister fernhalten.

Was genau feiert man an Halloween?

Halloween geht auf den alten keltischen Brauch „Samhain“ zurück, an dem die Grenze zwischen den Welten verschwommen sein soll, sodass Geister die Sterblichen auf die andere Seite ziehen konnten. Um sich vor diesen Geistern zu schützen, entzündeten die Menschen damals Feuer und verkleideten sich.

Was heißt Halloween übersetzt auf Deutsch?

Das Wort Halloween, in älterer Schreibweise Hallowe'en, ist eine Kontraktion von All Hallows' Eve („Aller Heiligen Abend“), benennt den Tag bzw. den Abend vor Allerheiligen (wie auch bei Heiligabend, englisch Christmas Eve).

Wann ist Halloween am 31 oder 30?

Halloween findet immer am 31. Oktober statt. In diesem Jahr fällt das Grusel fest somit auf einen Dienstag. In Deutschland findet Halloween zeitgleich mit dem Reformationstag statt, der in einigen Bundesländern ein gesetzlicher Feiertag ist. Halloween selbst ist kein gesetzlicher Feiertag.

Quelle: [https://www.google.com/search?](https://www.google.com/search?q=halloween&rlz=1C1CHBD_deDE923DE923&oq=halloween&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqBwgAEAAyjwlyBwgAEAAyjwlyEggBEC4YQxjUAhixAxiABBiKBTIKCAIQLhixAxiABDIMCAMQABhDGIAEGIoFMg0IBBAAGIMBGLEDGIAEMg0IBRAuGIMBGLEDGIAEMgWIBhAAGEMYgAQYigUyDQgHEAAygWEYsQMYgAQyDQgIEAAygWEYsQMYgAQyCggJEC4Y1AIYgATSAQk1Mjk4ajBqMTWoAgiwAgE&sourceid=chrome&ie=UTF-8)

[q=halloween&rlz=1C1CHBD_deDE923DE923&oq=halloween&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqBwgAEAAyjwlyBwgAEAAyjwlyEggBEC4YQxjUAhixAxiABBiKBTIKCAIQLhixAxiABDIMCAMQABhDGIAEGIoFMg0IBBAAGIMBGLEDGIAEMg0IBRAuGIMBGLEDGIAEMgWIBhAAGEMYgAQYigUyDQgHEAAygWEYsQMYgAQyDQgIEAAygWEYsQMYgAQyCggJEC4Y1AIYgATSAQk1Mjk4ajBqMTWoAgiwAgE&sourceid=chrome&ie=UTF-8](https://www.google.com/search?q=halloween&rlz=1C1CHBD_deDE923DE923&oq=halloween&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUqBwgAEAAyjwlyBwgAEAAyjwlyEggBEC4YQxjUAhixAxiABBiKBTIKCAIQLhixAxiABDIMCAMQABhDGIAEGIoFMg0IBBAAGIMBGLEDGIAEMg0IBRAuGIMBGLEDGIAEMgWIBhAAGEMYgAQYigUyDQgHEAAygWEYsQMYgAQyDQgIEAAygWEYsQMYgAQyCggJEC4Y1AIYgATSAQk1Mjk4ajBqMTWoAgiwAgE&sourceid=chrome&ie=UTF-8)



Foto: <https://pixabay.com/de/illustrations/halloween-k%C3%BCrbislaternen-k%C3%BCrbisse-7487706/>

Das beliebte Bewohner - Café mit Herrn Gerd Schulz



Herzliche Einladung an Bewohner und Angehörige unserer Einrichtung. Kommen Sie doch mal vorbei auf eine Tasse Kaffee und ein Stück Kuchen. Genießen Sie den schönen Ausblick und den selbstgebackenen Kuchen.

Wir bedanken uns bei Herrn Gerd Schulz für seinen ehrenamtlichen Einsatz im Service.

Gerne nehmen wir auch wieder Kuchenspenden entgegen.



**Jeden Mittwoch
ab 14.30 Uhr
Speisesaal im 1. OG**

Der Termin für die nächste Zeitumstellung

Die nächste Zeitumstellung ist am
Sonntag, den 27. Oktober 2024 um 3.00 Uhr.

Die Uhren werden dann 1 Stunde zurückgestellt,
die Nacht ist also eine Stunde länger.

Dabei findet der Wechsel von der Sommerzeit
in die Winterzeit statt.

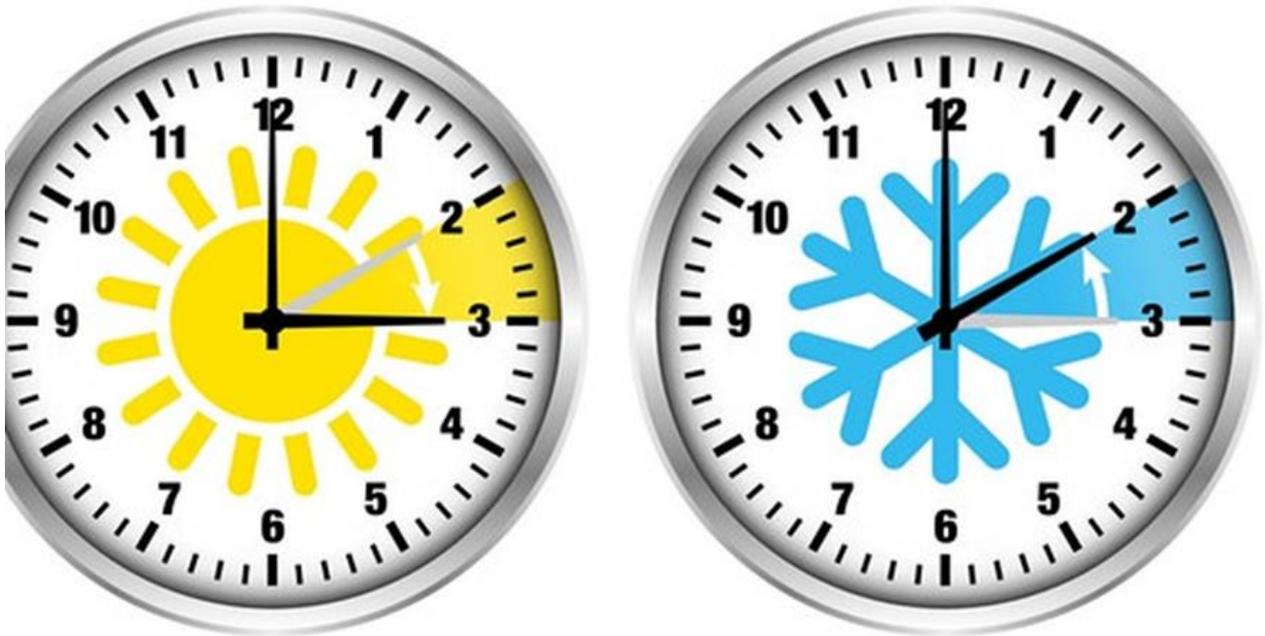


Foto: <https://www.mdr.de/ratgeber/neu-ab/zeitumstellung-uhr-stellen-170.html>

**Es empfiehlt sich die Uhren
bereits am Vorabend umzustellen,
wenn es sich um keine Funkuhr handelt.**

ROLLATOR TANZ

Mit Maria Kammermeier

Ort: Speisesaal (1. OG)

Wann: 2 x im Monat

(Termine entnehmen Sie bitte dem Veranstaltungskalender)

Uhrzeit: 16.45 - 17.30 Uhr.

Der erste Termin ist kostenlos.

Danach beträgt der Kostenbeitrag 2,50 €.

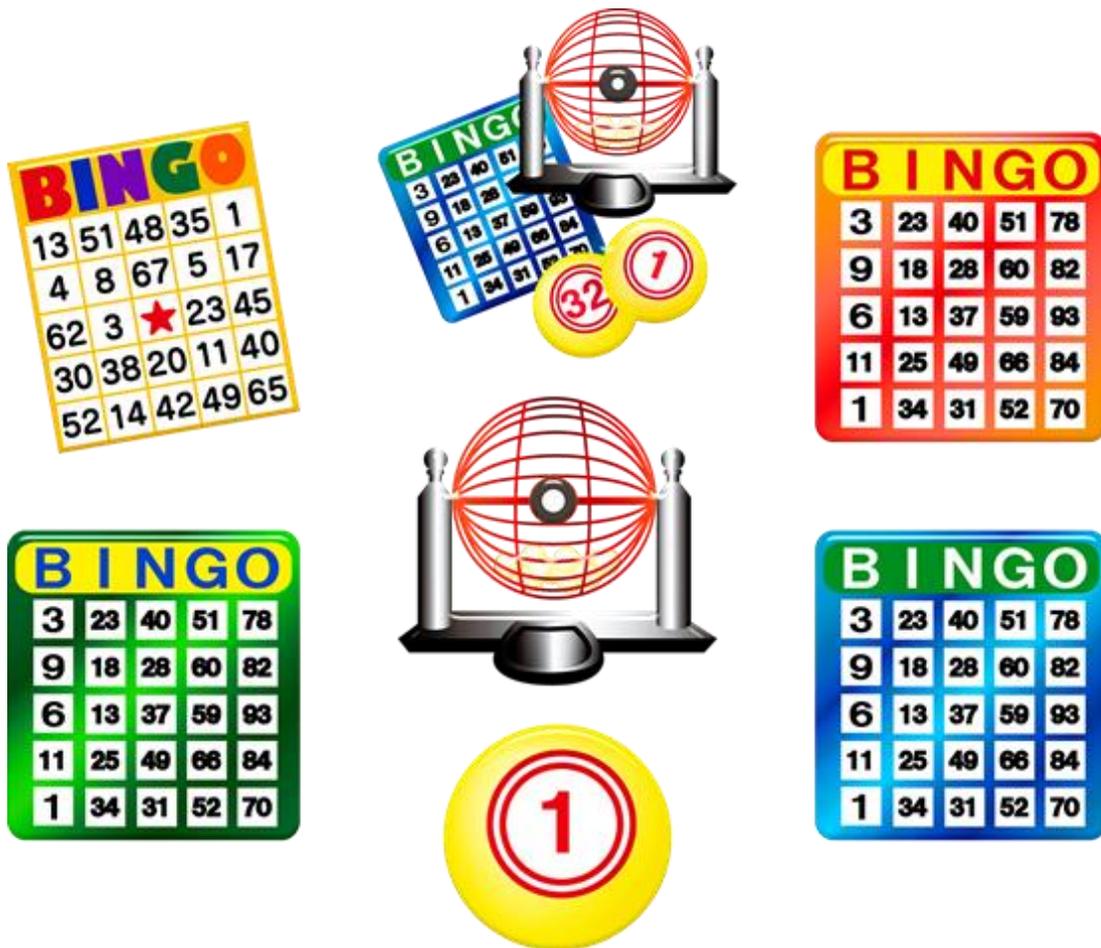
Bitte im Büro bezahlen.

Wichtig: Rollator bitte mitbringen!

Sollten Sie keinen Rollator haben, so geben Sie bitte Maria Kammermeier rechtzeitig Bescheid.

Zuschauer sind nicht erlaubt.

Jeden Dienstag und Donnerstag



Bingo mit Frau Jutta Hehensteiger

Uhrzeit: 14:30 Uhr

Raum: Panoramaraum 5. Etage

**Wer nicht wagt,
der nicht gewinnt !**

**An dieser Stelle möchten wir uns,
für den ehrenamtlichen Einsatz,
bei Frau Jutta Hehensteiger bedanken!**

Aller guten Dinge sind 3 (XX)

Nenne 3 **Nachnamen**, die sich auf **Berufe** beziehen:

1. _____ 2. _____ 3. _____

Nenne 3 **Brettspiele**:

1. _____ 2. _____ 3. _____

Nenne 3 **deutsche Städte** mit Anfangsbuchstaben **K**:

1. _____ 2. _____ 3. _____

Nenne 3 **Gebirge** in **Deutschland** :

1. _____ 2. _____ 3. _____

Nenne 3 typische **Produkte** aus **Milch**:

1. _____ 2. _____ 3. _____

Nenne 3 **Küchenkräutersorten**:

1. _____ 2. _____ 3. _____

| Name: |

Punkte:



Wortsuche - Zootiere

Suche und markiere die aufgelisteten Wörter.

S	I	E	S	E	L	N	A	P	E
C	E	D	A	N	O	E	M	I	L
H	A	H	E	U	E	T	P	S	E
L	M	E	Z	O	W	W	I	A	F
A	F	F	E	F	E	I	N	U	A
N	G	S	A	P	L	E	G	O	N
G	A	F	I	S	C	H	U	E	T
E	D	E	T	A	Z	K	I	M	N
O	N	A	S	H	O	R	N	U	E
C	E	I	A	B	F	V	I	A	S

Elefant

Löwe (Loewe)

Nashorn

Pinguin

Esel

Affe

Schlange

Fisch



Name:

Punkte:

Herbst - Fest der Sinne Ein belebendes Fest für die Sinne



Mit dem Herbst beginnt im ewigen Zyklus der Jahre wieder eine faszinierende Zeit, die in einer ganz besonderen Farbenfülle erstrahlt. Doch es ist nicht nur seine Pracht, die den Herbst so sinnlich macht – es sind auch seine Gerüche, seine reifen Früchte, seine heilkräftigen Wurzeln und nicht zuletzt die mit ihm verbundenen Bräuche.

Herbst will es werden allerwärts.
Die Abendberge träumen nun.
So gold und rot am blauen Bande.
Als wär' es rings im weiten Lande.
Um lauter Glanz und Lust zu tun.

Clementinen

Clementinen sind etwas süßer und nährstoffreicher als Mandarinen. Besonders in den kalten Wintermonaten stärken die saftigen Zitrusfrüchte das Immunsystem mit einem kleinen Vitamincocktail.



Wie lange haben Clementinen Saison?

Außerdem sorgen Ballaststoffe im Gewebe für lange Sättigung und fördern die Darmgesundheit. Mandarinen und Clementinen haben ihre Hauptsaison etwa von November bis Februar. In unseren Handel kommen die Früchte aus Mittelmeerländern, wobei Spanien der Hauptlieferant für den deutschen Markt ist.

Was bewirken Clementinen im Körper?

Viel Vitamin C in der Clementine.

Neben seiner Beteiligung am Aufbau von Knochen, Haaren und Bindegewebe hat das Vitamin antioxidative Eigenschaften und verbessert bei der Verdauung die Verwertung von Eisen. Auch der Anteil an Beta-Carotin in Clementinen ist hoch. Dein Körper wandelt es in Vitamin A um.

Können Clementinen Frost ab?

Clementine. Clementinen halten sich mehrere Wochen. Je länger sie gelagert werden, desto mehr Vitamin C verlieren sie. Sie sind ebenfalls kälteempfindlicher als Orangen und sollten gegen Frost geschützt werden.

Quelle: https://www.google.com/search?q=clementinen+zum+winter&rlz=1C1CHBD_deDE923DE923&oq=clementinen+zum+winter&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyBggAEEUYOTIHCAEQIRigAdIBCjE1MzE5ajBqMTWoAgiwAgE&sourceid=chrome&ie=UTF-8

Foto: <https://pixabay.com/de/photos/zitrusfr%C3%BCchte-clementine-2395/>

Rinderrouladen klassisch

Mit einer Füllung aus Zwiebeln, Gurken, Senf und Speck, in einer köstlichen Rotweinsoße mit Röstgemüse



Die Rinderrouladen mit Küchentrepp trockentupfen.

Zwiebeln in Halbmonde, Gurken

in Längsstreifen schneiden. Schere und Küchengarn bereitstellen.

Die ausgebreiteten Rouladen dünn mit Senf bestreichen, salzen und pfeffern. Auf jede Roulade mittig in der Länge ca. 1/2 Zwiebel und 1 1/2 Scheiben Frühstücksspeck sowie 1/2 (evtl. mehr) Gurke verteilen. Nun von beiden Längsseiten etwas einschlagen, dann einrollen und mit dem Küchengarn wie ein Postpaket verschnüren.

In einer Pfanne das Butterschmalz heiß werden lassen und die Rouladen rundherum darin anbraten. Herausnehmen und in einen Schmortopf umfüllen.

Den Sellerie, die restliche Zwiebel, Lauch und Möhren kleinschneiden und in der Pfanne anbraten. Sobald sie halbwegs "blond" sind, kurz rühren. Eine sehr dünne Schicht vom Rotwein angießen, nicht mehr rühren und die Flüssigkeit verdampfen lassen. Sobald das Gemüse dann wieder trockenbrät, wieder eine Schicht Wein angießen, kurz rühren und weiter verdampfen lassen. Dies wiederholen, bis die 1/2 Flasche Wein aufgebraucht ist. Auf diese Art wird das Röstgemüse sehr braun (gut für den Geschmack und die Farbe der Soße), aber nicht trocken. Am Schluss mit dem Rinderfond, etwas Salz und Pfeffer und einem guten Schuss Gurkensud auffüllen und dann in den Schmortopf zu den Rouladen geben. Den Deckel auflegen.

Foto/Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/drucken/2133281343053838/Rinderrouladen-klassisch.html>

Rinderrouladen klassisch

Den Topf entweder auf kleine Flamme stellen oder bei ca. 160 °C Ober-/Unterhitze in den Backofen für 1 1/2 Stunden geben. Ab und zu evtl. etwas Flüssigkeit zugießen.

Nach 1 1/2 Stunden testen, ob die Rouladen weich sind (einfach mal mit den Kochlöffel ein bisschen draufdrücken, sie sollten sich willig eindrücken lassen - wenn nicht, noch eine halbe Stunde weiterschmoren). Dann vorsichtig aus dem Topf heben und warm stellen.

Die Soße durch ein Sieb geben und wieder aufkochen lassen. Ca. 1 EL Senf mit etwas Wasser und der Speisestärke gut verrühren, in die kochende Soße nach und nach unter Rühren gießen, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist. Die Soße nochmal mit Salz, Pfeffer, Rotwein und Gurkensud abschmecken.

Zutaten für 8 Portionen:

8	Rinderroulade(n)
5	Zwiebel(n)
4	Gewürzgurke(n)
4 EL	Senf, mittelscharfer
12 Scheibe/n	Frühstücksspeck
2 EL	Butterschmalz
1 Stück(e)	Knollensellerie
1	Möhre(n)
1/2 Stange/n	Lauch
1/2 Flasche	Rotwein, guter
	Salz und Pfeffer
1/2 Liter	Rinderfond, kräftiger
TL	Speisestärke
1 Schuss	Gurkenflüssigkeit

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/drucken/2133281343053838/Rinderrouladen-klassisch.html>

ABC-Spiel - Im Kühlschrank

Suche zu jedem Buchstaben einen passenden Begriff rund um den Kühlschrankinhalt.

- | | |
|--------------------------------|----------------|
| A <u>ufstrich</u> _____ | O _____ |
| B _____ | P _____ |
| C _____ | Q _____ |
| D _____ | R _____ |
| E _____ | S _____ |
| F _____ | T _____ |
| G _____ | U _____ |
| H _____ | V _____ |
| I _____ | W _____ |
| J _____ | X _____ |
| K _____ | Y _____ |
| L _____ | Z _____ |
| M _____ | |
| N _____ | |

| Name: _____
Punkte: _____



Sprichwörterquiz (VI)

1. Alles hat ein Ende, nur die hat zwei.
2. Die Suppe wird nicht so heiß gegessen, wie sie
..... wird.
3. Ein, ein Wort.
4. ist der beste Koch.
5. In der liegt die Kraft.
6. Wer diehat, hat die
7. .Woist, ist auch Feuer.
8. Ein Bild sagt mehr als
9. Früh übt sich, wer ein werden will.
10. In der Not frisst der Fliegen.
11. Wer nicht, der nicht gewinnt
12. Erst die, dann das
13. Lachen ist die beste
15. Die heilt alle Wunden.

Name:	
Punkte:	

Zauberhafte Herbstzeit Herbstgedicht

Blätter fallen, Blätter schweben
auf ein Bett aus Moos gemacht
gebündelt scheint das Licht soeben
beleuchtet buntes Herbstlaub sacht.

Heimlich legt der Nebel Decken
auf die Felder und die Weiden
er verbirgt die Gartenhecken
die vom Laube sich entkleiden.

Es umarmen Efeuranken
Bäume und das tu auch ich
scheuche fort trübe Gedanken
werde froh, erinnere mich.

Deine Farben machen trunken
deine Früchte nähren mich
bin in Dankbarkeit versunken
Herbstzeit, ja, ich liebe dich.

© Regina Meier zu Verl



Quelle: <https://herbstgeschichten.wordpress.com/2020/10/14/zauberhafte-herbstzeit/>

Foto: <https://pixabay.com/de/photos/herz-blatt-herbst-ahorn-1776746/>

Gedächtnistraining
mit Frau Peggy van de Wetering.
Jeden Montag von 15.00 Uhr - 16.00 Uhr
(im Konferenzraum - Erdgeschoss)

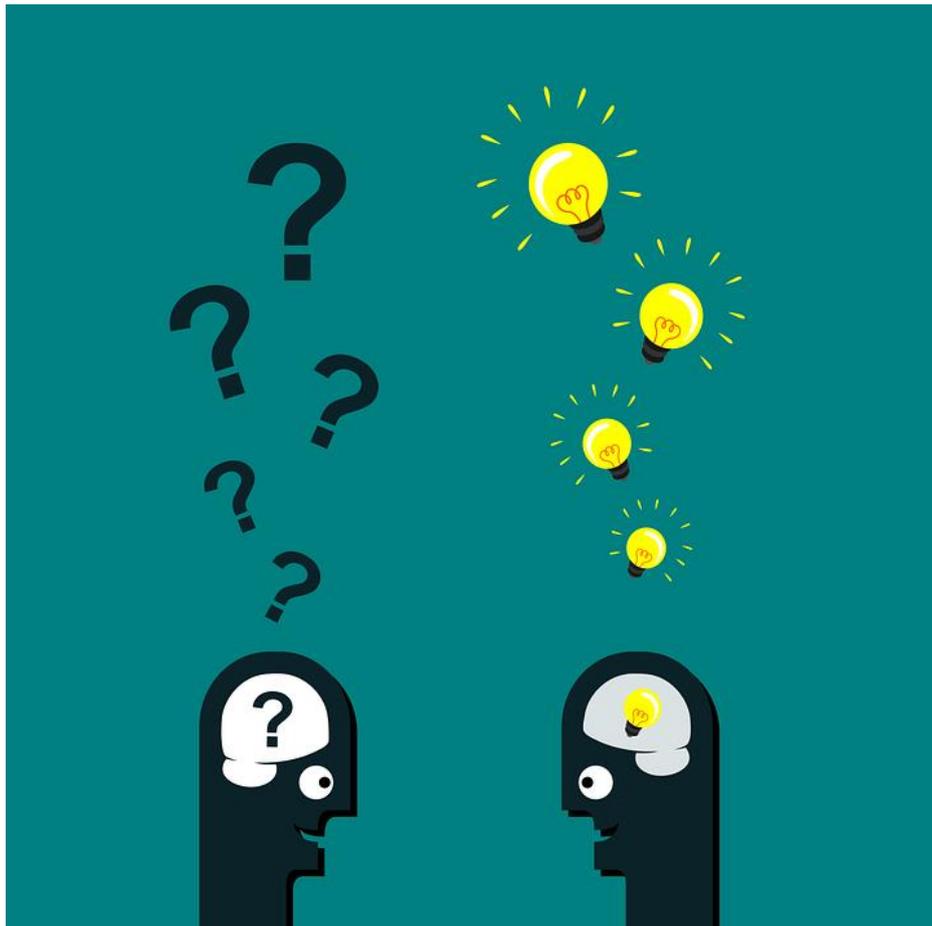


Foto: <https://pixabay.com/de/vectors/fragen-mann-kopf-erfolg-lampe-2519654/>

**An dieser Stelle möchten wir uns,
für den ehrenamtlichen
Einsatz, bei Frau Peggy van de Wetering
bedanken!**

Herbst ist Kürbiszeit

Wann hat der Kürbis Saison?

Die ersten Hokkaido-Kürbisse werden bereits Anfang August reif, doch die Hauptsaison ist mitten in der Herbstzeit, also von September bis November. Im Oktober erreicht die Kürbiszeit ihren absoluten Höhepunkt, doch die unterschiedlichen Kürbissorten haben auch zu unterschiedlichen Zeiten Saison.

Verschiedene Kürbissorten im Überblick

Der beliebte Herbstklassiker ist ein sehr vielseitig verwendbares Lebensmittel. Der Kürbis besteht zu 90 bis 95 % aus Wasser und hat pro 100 Gramm nur 25 bis 40 Kalorien! Ein echtes Fitnessfood also! Es gibt verschiedene Kürbissorten, die aber alle mit einem hohen Gesundheitsfaktor punkten. Insgesamt gibt es über 800 verschiedene Kürbissorten. Die gängigsten bei uns in Deutschland sind:

Hokkaido-Kürbis

Diese Kürbissorte ist die beliebteste. Er wird auch als Zwiebel-Kürbis oder Maroni-Kürbis bezeichnet, denn die Form erinnert an eine sehr große Zwiebel. Die Schale des Hokkaido-Kürbisses ist leuchtend orange und kann mitgegessen werden. Dadurch kann er ganz unkompliziert zu verschiedensten leckeren Gerichten verarbeitet werden.

Der Hokkaido-Kürbis hat ein ganz feines Esskastanien-Aroma, weshalb er eben auch Maroni-Kürbis genannt wird.

Er schmeckt am besten als klassische Kürbissuppe, als Auflauf und auch als Kuchen – am besten natürlich zuckerfrei.

Spagetti-Kürbis

Diese Kürbissorte erkennst du an der oval-länglichen Form und auch an ihrer Farbe, denn er ist cremegelb bis leuchtend gelb. Dieser Kürbis kann bis zu 2 Kilogramm schwer werden und hat vor allem eine charakteristische Besonderheit: Das Kürbisfruchtfleisch zerfasert nach dem Backen in Spaghetti-förmige Streifen, weshalb er auch diese Namensbezeichnung bekommen hat. Auch diese Kürbissorte ist vielseitig einsetzbar.

Herbst ist Kürbiszeit

Butternut Kürbis

Der „Butternut“ oder „Butternuss“ Kürbis erreicht ein durchschnittliches Gewicht von rund 1 bis 2 Kilogramm. Diese Kürbissorte hat nur sehr wenige Kerne und dafür richtig viel Fruchtfleisch. Er hat ein fein-zartes Butteraroma, woher auch die Namensbezeichnung „Butternut“ stammt. Der Butternuss-Kürbis wird zu den sogenannten „Moschus-Kürbissen“ gezählt, denn angeschnitten versprüht er einen leichten Moschus-Geruch. Am besten schmeckt diese Kürbissorte, wenn sie noch grün, also noch nicht vollständig ausgereift ist. Ganz reife Kürbisse haben eine cremefarbene Schale die sogar bis ins braun gefärbte gehen kann.

Muskat-Kürbis

Dieser Kürbis wird groß und schwer: Er kann ein Gewicht von bis zu 20 Kilogramm erreichen. Er ist von außen sehr stark gerippt und hat einen sehr saftigen und aromatischen Geschmack. Diese Sorte ist ein echter Hingucker und erscheint in verschiedenen Farben von leuchtend Dunkelgrün bis hin zu hellem Braun.

Das Fruchtfleisch vom Muskat-Kürbis kann sogar als Rohkost-Variante gegessen werden. Natürlich kannst du ihn auch garen und als Gemüse oder in Füllungen verwenden. Er hat ein fruchtiges Fruchtfleisch, das eine leicht säuerliche Geschmackstendenz hat. Hinzu kommt eine ganz feine Muskatnote, weshalb diese Sorte auch den Namen Muskat-Kürbis erhalten hat.



Herbst ist Kürbiszeit

Kürbis – warum ist der Herbstklassiker so gesund?

Der Kürbis ist ein richtiges Nährstoffwunder, denn in dem Herbstklassiker stecken reichlich Vitamin A, wertvolle B-Vitamine, Mangan, Kupfer und auch Kalium. Gleichzeitig hat das Gemüse nur wenig Kalorien, sorgt aber für eine langanhaltende Sättigung.

- Kürbis ist gut bekömmlich und auch als Schonkost geeignet. Somit ist er auch für Personen geeignet, die Probleme mit ihrer Verdauung haben und auch für Kinder.
- Kürbis liefert deinem Körper viele wichtige Mineralstoffe wie zum Beispiel Kalzium, Phosphor, Magnesium und Eisen. Besonders erwähnenswert ist übrigens der Kaliumanteil im Kürbis, denn dieser liegt bei stolzen 300 Milligramm pro 100 Gramm Fruchtfleisch. Kalium ist ein lebensnotwendiger Stoff für einen regulierten Blutdruck und einen ausbalancierten Flüssigkeitshaushalt.
- In Kürbis steckt ebenso Vitamin C, Vitamin E und Eisen: Das macht das orange Herbstgemüse zu einem Powerfood für die Immunabwehr!
- Im Hokkaido-Kürbis findet sich auch Kieselsäure, die unser Körper für gesunde Nägel, Haut und Haare braucht.#
- Die typische Orangefärbung stammt vom leuchtenden Farbstoff Beta-Carotin: Diesen Stoff kann der Organismus zu Vitamin A umwandeln, was für eine gute Sehkraft sehr wichtig ist. Gleichzeitig hat Beta-Carotin einen positiven Einfluss auf die Immunabwehr: Die Immunsystem-Abwehrzellen reagieren schneller und können somit effektiver vor krankmachenden Erregern schützen. Auch auf die Herz- und Gefäßgesundheit hat Beta-Carotin einen sehr positiven Einfluss.
- Vitamin A ist auch von großer Bedeutung für die Gesundheit der Darmflora: Der Darm ist bekanntlich ja die Mitte unserer Gesundheit, denn hier finden sich 80 % aller körpereigenen Immunzellen.
- Im Kürbis stecken auch wertvolle Antioxidantien, die schädliche freie Radikale neutralisieren können. Auf diese Weise kann das herbstliche Powergemüse eine vorzeitige Hautalterung stoppen.

Spaß, Sport und Spiel
Sitz-Tanz-Gymnastik
mit Frau Maria Kammermeier.
Jeden Freitag um 14.30 Uhr
im Speisesaal.
Bitte beachten Sie dazu den
aktuellen Wochenplan!



ABC-Spiel - Rund um den Wald

Suche zu jedem Buchstaben etwas, das mit dem Wald zu tun hat.

A meisenhügel O _____

B _____ P _____

C _____ Q _____

D _____ R _____

E _____ S _____

F _____ T _____

G _____ U _____

H _____ V _____

I _____ W _____

J _____ X _____

K _____ Y _____

L _____ Z _____

M _____

N _____

Name: _____

Punkte: _____



Wortsuche - Herbst 2

Suche und markiere die aufgelisteten Wörter.

K	U	E	R	B	I	S	M	E	X
H	D	R	I	U	W	U	K	B	I
E	O	N	M	A	T	P	O	A	L
B	I	T	F	G	V	P	E	F	C
N	N	E	B	E	L	E	T	Z	D
G	K	C	E	J	O	N	P	P	R
A	F	I	P	E	C	H	I	E	A
S	E	R	A	P	F	E	L	U	C
O	B	U	D	E	H	S	Z	N	H
R	A	W	E	I	N	L	E	S	E

Drache

Apfel

Ernte

Kuerbis

Nebel

Suppe

Pilze

Weinlese

Name: _____
 Punkte: _____



Erwärmende rote Wintersuppe

Rote Bete - Cremesuppe mit Ingwer

Die Zwiebeln in Butter anschwitzen. Ingwer- und Apfelwürfel zugeben, kurz mitschwitzen und mit dem Wein ablöschen. Die Brühe zugeben und zum Kochen bringen. Rote Bete und Kartoffeln zugeben, aufkochen, die Hitze reduzieren, zudecken und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen. Pürieren, abschmecken und zum Kochen bringen. Den Schmand zugeben, garnieren und genießen.

Tipp: Rote Bete kann vorgegart (dann aber noch fest) oder frische Knolle sein. Die besten Erfahrungen habe ich mit selbst halbgar gekochter Roter Bete gemacht, dann ist das Schälen und Schneiden sauberer. Kartoffeln sorgen für die Konsistenz und auch dafür, dass die Farbe nicht so stechend blutig wirkt.



Foto/Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/drucken/434811135023962/Erwaermende-rote-Wintersuppe.html>

Rezept von: imbias

Erwärmende rote Wintersuppe

Rote Bete - Cremesuppe mit Ingwer

Arbeitszeit ca. 20 Minuten

Gesamtzeit ca. 20 Minuten

Schwierigkeitsgrad simpel

Zutaten für 4 Portionen:

etwas Butter

2 Zwiebel(n), klein gewürfelt

1 Stück(e) Ingwer, geschält, fein gehackt, fingerdicke Scheibe oder mehr

1 Apfel, fest, säuerlich, geschält, grob gewürfelt

1 Schuss Weißwein, trocken, fruchtig, oder Apfelwein, nicht süß

1 Liter Gemüsebrühe

2 Rote Bete, geschält, gewürfelt

2 Kartoffel(n), klein, geschält, gewürfelt

Salz und Pfeffer

1 Spritzer Worcestershiresauce

4 TL Schmand

Kräuter, frisch

Quelle: <https://www.chefkoch.de/rezepte/drucken/434811135023962/Erwaermende-rote-Wintersuppe.html>

Rezept von: imbieras

Einzigartig wie eine Schneeflocke

Gott spricht zu uns:

Mensch, ich habe dich geschaffen
einzigartig wie jede Schneeflocke,
die sich nach meiner guten Ordnung bildet.

Du lebst auf meiner Erde,
du bist ein Unikat mit meinem Stempel.

Wie viele Schneekristalle nur zusammen
die Erde mit ihrer Pracht bedecken können,
sollst auch du mit deinen Lebenszeitgenossen zusammenleben,
dich mit ihnen freuen und lachen
und Trauer und Leid teilen.

Das ist deine Bestimmung und Aufgabe,
das gehört zu deinem Leben,
dessen Ursprung und Ziel ich bin.

Darum segne und begleite ich dich,
seit jeher, heute, hier und jetzt und bis in meine Ewigkeit.

Amen.

ABC-Spiel - Rund um den Wald - Lösung

Suche zu jedem Buchstaben etwas, das mit dem Wald zu tun hat.

A meisenhügel _____ **O** tter _____

B äume _____ **P** fifferlinge _____

C hampignon _____ **Q** uappe _____

D achsbau _____ **R** eh _____

E ichhörnchen _____ **S** teine _____

F arn _____ **T** annen _____

G ams _____ **U** hu _____

H ochsitz _____ **V** ögel _____

I gel _____ **W** assen _____

J äger _____ **X** ? _____

K räuter _____ **Y** ? _____

L ichtung _____ **Z** apfen _____

M oos _____

N adelbäume _____

Name: _____
 Punkte: _____



Wortsuche - Herbst 2 - Lösung

Suche und markiere die aufgelisteten Wörter.

K	U	E	R	B	I	S	M	E	X
H	D	R	I	U	W	U	K	B	I
E	O	N	M	A	T	P	O	A	L
B	I	T	F	G	V	P	E	F	C
N	N	E	B	E	L	E	T	Z	D
G	K	C	E	J	O	N	P	P	R
A	F	I	P	E	C	H	I	E	A
S	E	R	A	P	F	E	L	U	C
O	B	U	D	E	H	S	Z	N	H
R	A	W	E	I	N	L	E	S	E

Drache

Apfel

Ernte

Kuerbis

Nebel

Suppe

Pilze

Weinlese

Name:

Punkte:



Ansprechpartner und Kontakte

Conny Domke - Sekretariat und Rezeption

- * 040 / 780 82 702
- * billwerder@diakoniestiftung.de

Cathleen Hube - Hauswirtschaftsleitung

- * 040 / 780 82 741
- * hube@billwerder.diakoniestiftung.de

Marcel Krafczyk - Pflegedienstleitung

- * 040 / 780 82 726
- * krafczyk@billwerder.diakoniestiftung.de

Jörg Wisotzki - Einrichtungsleitung

- * 040 / 780 82 720
- * wisotzki@billwerder.diakoniestiftung.de

Thomas Ihle - koordinierender Praxisanleiter

- * 040 / 780 82 736
- * praxisanleitung@billwerder.diakoniestiftung.de

Melanie Tahiraj - Buchhaltung

- * 040 / 780 82 703
- * tahiraj@billwerder.diakoniestiftung.de

Torsten Günther - Leistungsabrechnung

- * 040 / 780 82 704
- * guenther@billwerder.diakoniestiftung.de

Franziska Druve - Leitung Soziale Betreuung

- * 040 / 780 82 713
- * sb@billwerder.diakoniestiftung.de

Dennis Rosema - Haustechnik

- * 040 / 780 82 743
- * technik@billwerder.diakoniestiftung.de

Winter

Was braucht der Körper im Winter?

Diese Vitamine braucht der Körper im Winter besonders. Trotzdem gibt es vier Vitamine, die im Winter besonders relevant sind: Vitamin A. Vitamin C. Vitamin D.

Was passiert mit der Natur im Winter?

Im Winter steht die Sonne tief am Himmel und vermag den Boden kaum noch zu wärmen. Die Pflanzen haben daher ihr Wachstum eingestellt und die Tiere ihre Aktivitäten auf ein Minimum reduziert. Oft wirken Wiesen und Hecken im Winter öde und tot. Allerdings sind zahlreiche Säugetierarten gerade auch im Winter unterwegs.

Was ist im Winter gesund?

Obst, Gemüse, aber auch Getreideprodukte halten uns im Winter neben Milch, Eiern und fettarmen Joghurts fit. Wenn du Nüsse magst, solltest du dir täglich eine Handvoll davon gönnen. Sie schenken dir ausreichend Vitamin E, was hervorragend für dein Immunsystem ist. Sonne tanken solltest du so oft wie möglich.

Was macht der Winter mit uns?

Sonnenstrahlen stimulieren die Produktion von verschiedenen Hormonen, die eine stimmungsaufhellende Wirkung haben. Unsere Glückshormone. Im Winter hingegen ist die Ausschüttung von Melatonin umso höher. Das sogenannte Schlafhormon wird im Dunkeln produziert und löst an besonders dunklen Wintertagen daher Müdigkeit aus.

Quelle: <https://www.google.com/search?>

q=Heilen+mit+der+Natur+winter&sca_esv=2408318afbf8f435&rlz=1C1CHBD_deDE923DE923&ei=oU-OZvjINtalxc8Px-elo-

A8&ved=0ahUKEwi4uuD0j5yHAXVWRPEDHcczAvQQ4dUDCA8&uact=5&oq=Heilen+mit+der+Natur+winter&gs_lp=Egxnd3Mtd2l6LXNlcnAig0hlaWxlbjBtaXQgZGVyIE5hdHVyIHdpbnRlcjJFECEYoAEyBRAhGKABMgUQIRigAUiXIVCkCFjcG3ABeACQAQGYA YEB0AHKCa0BAzYuNrgBA8gBAPgBAZgCDKACqwnCAGsQABiABBiwAxiiBMICcxAAGLADGKIEGikFwglGEAAyFhgewgIIAAyGAQ YogTCAgcQIRigARgKwglFECEYnwWYAwCIBgGQBgWSBwM1LjegB8wr&scient=gws-wiz-serp

Sitzung Hausbeirat (Mieter)

Immer der
erste Donnerstag
im Monat.

Um 10.00 Uhr
im Kopfraum
(1. Stockwerk).

Gerhard Tillmann
1. Vorsitzender

Aller guten Dinge sind 3 (XX) - Lösungen

Nenne 3 **Nachnamen**, die sich auf **Berufe** beziehen:

1. Müller 2. Bauer 3. Schneider

Nenne 3 **Brettspiele**:

1. Schach 2. Mühle 3. Monopoly

Nenne 3 **deutsche Städte** mit Anfangsbuchstaben **K**:

1. Köln 2. Koblenz 3. Konstanz

Nenne 3 **Gebirge** in **Deutschland** :

1. Alpen 2. Harz 3. Erzgebirge

Nenne 3 typische **Produkte** aus **Milch**:

1. Butter 2. Joghurt 3. Sahne

Nenne 3 **Küchenkräutersorten**:

1. Schnittlauch 2. Basilikum 3. Rosmarin

Name: _____ 
 Punkte: _____

Wortsuche - Zootiere - Lösung

Suche und markiere die aufgelisteten Wörter.

S	I	E	S	E	L	N	A	P	E
C	E	D	A	N	O	E	M	I	L
H	A	H	E	U	E	T	P	S	E
L	M	E	Z	O	W	W	I	A	F
A	F	F	E	F	E	I	N	U	A
N	G	S	A	P	L	E	G	O	N
G	A	F	I	S	C	H	U	E	T
E	D	E	T	A	Z	K	I	M	N
O	N	A	S	H	O	R	N	U	E
C	E	I	A	B	F	V	I	A	S

Elefant

Esel

Löwe (Loewe)

Affe

Nashorn

Schlange

Pinguin

Fisch

Name:

Punkte:



Lebkuchenhaus

Warum gibt es Weihnachten Hexenhäuschen?

Hexenhäuschen gibt es seit Jahrhunderten, immer waren sie in der Zeit vor Weihnachten ein Geschenk - für Arme, für Kinder, von Untertanen für ihre Grundherren oder für hochgestellte Würdenträger. Die Qualität der Lebkuchen konnte dabei, je nach Wertschätzung des Empfängers, variieren.

Wer hat das Lebkuchenhaus erfunden?

Entgegen der landläufigen Meinung ist der konkrete Ursprung der Lebkuchenhäuser nicht wirklich bekannt. Während einige Kulturwissenschaftler hier auf die mittelalterliche Vorstellung des Schlaraffenlandes verweisen, sehen andere eher einen märchenhaften Ursprung.

Wie groß ist das größte Lebkuchenhaus der Welt?

Das größte Lebkuchenhaus der Welt hat am 30. November 2013 Eingang in das Guinnessbuch der Weltrekorde gefunden und zwar mit einer Länge von stolzen 18,28 Metern, einer Breite von 12,8 Metern und einer Höhe von 3,07 Metern.

Wie lagert man ein Lebkuchenhaus?

Grundsätzlich sollte die Dauerbackware in einer Dose, die sich gut verschließen lässt, gelagert werden. Diese kann eine Plastik- sowie eine Blechdose sein. Die einzelnen Schichten von Lebkuchen sollten mit Pergamentpapier getrennt werden.

Quelle: [https://www.google.com/search?](https://www.google.com/search?q=Lebkuchenhaus&rlz=1C1CHBD_deDE923DE923&oq=Lebkuchenhaus&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyDAgAEEUYORjjAhiABDIHCAEQLhiABDIHCAlQABiABDIHCAMQABiABDIHCAQQABiABDIHCAUQABiABDIHCAYQABiABDIHCACQABiABDIHCAGQABiABDIHCAkQABiABNIBCjExNjcxajBqMTWoAgiwAgE&sourceid=chrome&ie=UTF-8)

q=Lebkuchenhaus&rlz=1C1CHBD_deDE923DE923&oq=Lebkuchenhaus&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyDAgAEEUYORjjAhiABDIHCAEQLhiABDIHCAlQABiABDIHCAMQABiABDIHCAQQABiABDIHCAUQABiABDIHCAYQABiABDIHCACQABiABDIHCAGQABiABDIHCAkQABiABNIBCjExNjcxajBqMTWoAgiwAgE&sourceid=chrome&ie=UTF-8

Lebkuchenhaus

Welche deutsche Stadt gilt als Lebkuchen?

Seit 1927 ist der Begriff "Lebkuchen" markenrechtlich geschützt, seit 1996 gilt dies auch für die geografische Herkunft: Nur wenn der Lebkuchen auf dem Gebiet der Stadt Nürnberg hergestellt wurde, darf er sich auch "Nürnberger Lebkuchen" nennen.

Was ist der Unterschied zwischen Lebkuchen und Pfefferkuchen?

Dieses würzige Gebäck, das in der Adventszeit Hochkonjunktur hat, hat eine lange Tradition und regional unterschiedliche Namen. Im Nordosten, vor allem in Thüringen und Sachsen, spricht man vom Pfefferkuchen, im restlichen Deutschland von Lebkuchen.



Quelle: [https://www.google.com/search?](https://www.google.com/search?q=Lebkuchenhaus&rlz=1C1CHBD_deDE923DE923&oq=Lebkuchenhaus&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyDagAEEUYORjjAhiABDIHCAEQLhiABDIHCAIQABiABDIHCAMQABiABDIHCAQQABiABDIHCAUQABiABDIHCAYQABiABDIHCACQABiABDIHCAgQABiABDIHCAkQABiABNIBCjExNjcxajBqMTWoAgiwAgE&sourceid=chrome&ie=UTF-8)

[q=Lebkuchenhaus&rlz=1C1CHBD_deDE923DE923&oq=Lebkuchenhaus&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyDagAEEUYORjjAhiABDIHCAEQLhiABDIHCAIQABiABDIHCAMQABiABDIHCAQQABiABDIHCAUQABiABDIHCAYQABiABDIHCACQABiABDIHCAgQABiABDIHCAkQABiABNIBCjExNjcxajBqMTWoAgiwAgE&sourceid=chrome&ie=UTF-8](https://www.google.com/search?q=Lebkuchenhaus&rlz=1C1CHBD_deDE923DE923&oq=Lebkuchenhaus&gs_lcrp=EgZjaHJvbWUyDagAEEUYORjjAhiABDIHCAEQLhiABDIHCAIQABiABDIHCAMQABiABDIHCAQQABiABDIHCAUQABiABDIHCAYQABiABDIHCACQABiABDIHCAgQABiABDIHCAkQABiABNIBCjExNjcxajBqMTWoAgiwAgE&sourceid=chrome&ie=UTF-8)

Foto: <https://pixabay.com/de/photos/lebkuchenhaus-lebkuchen-weihnachten-286157/>

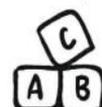
ABC-Spiel - Im Kühlschrank - Lösung

Suche zu jedem Buchstaben einen passenden Begriff rund um den Kühlschrankinhalt.

- | | |
|--------------------------------|---------------------------------|
| A ufstrich _____ | O liven _____ |
| B utter _____ | P armesan _____ |
| C rème fraîche _____ | Q uark _____ |
| D ressing _____ | R adieschen _____ |
| E is _____ | S alat _____ |
| F rischkäse _____ | T omatenmark _____ |
| G urke _____ | U ngarische Salami _____ |
| H imbeermarmelade _____ | V anillesoße _____ |
| I rische Butter _____ | W urst _____ |
| J oghurt _____ | X ? _____ |
| K äse _____ | Y ? _____ |
| L imonade _____ | Z itronensaft _____ |
| M ilch _____ | |
| N ekatrine _____ | |

Name: _____

Punkte: _____



Sprichwörterquiz (VI) - Lösung

1. Alles hat ein Ende, nur die *Wurst* hat zwei.
2. Die Suppe wird nicht so heiß gegessen, wie sie
..... *gekocht* wird.
3. Ein *Mann*, ein Wort.
4. *Hunger* ist der beste Koch.
5. In der *Ruhe* liegt die Kraft.
6. Wer die *Wahl* hat, hat die *Qual*
7. Wo *Rauch* ist, ist auch Feuer.
8. Ein Bild sagt mehr als *1000 Worte*
9. Früh übt sich, wer ein *Meister* werden will.
10. In der Not frisst der *Teufel* Fliegen.
11. Wer nicht *wagt*, der nicht gewinnt
12. Erst die *Arbeit*, dann das *Vergnügen*
13. Lachen ist die beste *Medizin*
15. Die *Zeit* heilt alle Wunden.

Name:	
Punkte:	

Externe Kontakte

Kooperationsärzte:

Dr. Tilmann Drobik, Marckmannstraße 88 a, 20539 Hamburg

* **040 / 78 98 00**

* **<https://www.praxis-drobik.de/>**

Dr. Andrea Ibing, Rothenburgsorter Marktplatz 1, 20539 Hamburg

* **040 / 78 60 42**

* **040 / 78 73 42**

* **<https://www.praxis-rbo.de/>**

Dr. Martin Eichenlaub, Elbgaustraße 112, 22547 Hamburg

* **040 / 84 10 84**

* **<http://www.praxis-eichenlaub.de/>**

Apotheke:

Löwen-Apotheke, Rothenburgsorter Marktplatz 1, 20539 Hamburg

* **040 / 788 777 64**

* **<https://www.loewen-apotheke-rothenburgsort.de/apotheke/willkommen.htm>**

* **apotheke-rothenburgsort@t-online.de**

Pastor Stender

* **0176 / 434 150 57**

* **rstender@gmx.de**



Foto : St. Thomas Kirche Rothenburgsort, J. Wisotzki

**Wollst endlich sonder
Grämen aus dieser Welt uns
nehmen durch einen sanften
Tod; und wenn du uns
genommen, lass uns in
Himmel kommen, du unser
Herr und unser Gott.**

Text: Matthias Claudius (1779)

Gedenken der Verstorbenen

Brigitte Gossmann

Klaus Hartung

Ingeburg Langosch

Inge Rinne

Günter Stern

Edda Wieder

**Und reichst du uns den schweren Kelch, den bittern
des Leids, gefüllt bis an den höchsten Rand,
so nehmen wir ihn dankbar ohne Zittern
aus deiner guten und geliebten Hand.**

Text: Dietrich Bonhoeffer (1944)

Impressum

Ev. Altenwohnheim Billwerder Bucht

Vierländer Damm 292

20539 Hamburg

Vertreten durch

Einrichtungsleitung Jörg Wisotzki

Kontakt

Telefon: 040 / 780 82 720

E-Mail: wisotzki@billwerder.diakoniestiftung.de

Urheberrecht

Die durch den Herausgeber erstellten Inhalte und Werke auf diesen Seiten unterliegen dem deutschen Urheberrecht. Die Vervielfältigung, Bearbeitung, Verbreitung und jede Art der Verwertung außerhalb der Grenzen des Urheberrechtes bedürfen der schriftlichen Zustimmung des jeweiligen Autors bzw. Erstellers. Downloads und Kopien dieser Seiten sind nur für den privaten, nicht kommerziellen Gebrauch gestattet. Soweit die Inhalte auf diesen Seiten nicht vom Betreiber erstellt wurden, werden die Urheberrechte Dritter beachtet. Insbesondere werden Inhalte Dritter als solche gekennzeichnet. Sollten Sie trotzdem auf eine Urheberrechtsverletzung aufmerksam werden, bitten wir um einen entsprechenden Hinweis. Bei Bekanntwerden von Rechtsverletzungen werden wir derartige Inhalte umgehend entfernen.

Bilder

Gemäß der DSGVO müssen bei der Veröffentlichung von Fotos die betroffenen Personen ihre Einwilligung geben. Dies gilt auch für Veranstaltungen in Altenwohnheimen wie der Billwerder Bucht. Es ist wichtig sicherzustellen, dass die Einwilligung freiwillig und informiert gegeben wurde und dass die betroffenen Personen wissen, wie und wo die Fotos veröffentlicht werden. Es ist auch wichtig sicherzustellen, dass keine sensiblen persönlichen Informationen oder Daten auf den Fotos zu sehen sind. Das Altenwohnheim hat ein Verfahren zur Einholung von Einwilligungen entwickelt und sichergestellt, (Aushang eines schriftlichen Hinweises bei allen Veranstaltungen so dass die betroffenen Personen ausreichend informiert sind. Der Aushang über die Einwilligung bei Veranstaltungsteilnahme wird mit Datum fotografiert und archiviert. Es gibt auch eine klare Richtlinie, wer die Fotos veröffentlichen darf und unter welchen Umständen dies geschehen darf. Es gibt eine Verantwortungsperson (Jörg Wisotzki), die für die Verwaltung und Freigabe der Fotos verantwortlich ist und sicherstellt, dass alle Vorschriften und Richtlinien eingehalten werden. Uns ist wichtig, dass das Altenwohnheim die Privatsphäre und die Rechte seiner Bewohner respektiert und sicherstellt, dass die Veröffentlichung von Fotos im Einklang mit der DSGVO und anderen geltenden Datenschutzgesetzen erfolgt.