



BARMHERZIGE BRÜDER
Bayerische Ordensprovinz

misericordia

Oktober 2018



Kreatives Kochen
mit Sternekoch

Christlicher Krankenhaustag
in Regensburg

Schulabschlüsse
2018

Inhalt



» Kochen mit Genuss, natürlichen Zutaten und ganz viel Leidenschaft: Das eint Hermann Pflaum und Monika Bischoff, die hier auf dem Titelfoto zu sehen sind. Der Sternekoch aus Franken und die Münchner Diplom-Ökotrophologin sind stets auf der Suche nach dem perfekten Geschmackserlebnis – und neuen Rezepten. Wir haben ihnen beim kreativen Kochen über die Schulter geschaut. Was andere noch so zum Thema ESSEN „auf der Pfanne haben“, kann man in unserem Schwerpunkt lesen. Wir wünschen viel Freude mit der Lektüre und einen goldenen Herbst! »

Thema: Essen

Kreatives Kochen mit Sternekoch Hermann Pflaum	5
Seelennahrung oder was uns wirklich satt macht	7
Gemeinsames Mahl in der Nachfolge Jesu auch beim Volksfest	8
Aufgetischt! Zahlen und Fakten aus den Küchen unserer Krankenhäuser	10
Selbstversorgung in Wohngruppen	11
Chefarzt Prof. Dr. Christian Rust, München, zur Darmkrebs-Prophylaxe	12

Bayerische Ordensprovinz

Christlicher Krankenhaustag hatte im Juli in Regensburg Premiere	14
Neuer Chefarzt für Kardiologie in Regensburg: Prof. Dr. Andreas Luchner	15
900 Jahre Kloster Reichenbach – Festzug, Gottesdienst und Mittelaltermarkt	16
Focus-Ärzte-Liste: 12 Top-Mediziner in Verbund-Krankenhäusern	17
Schulabschlüsse: Glückwunsch für Absolventen der (Berufs-) Fachschulen	18
Vorkurs zur Pflegehelferausbildung in Straubing erfolgreich beendet	20
MEIN LIEBLINGSREZEPT: Böhmischer Rinderbraten – Dagmar Dudova	22
FORTBILDUNGEN: Vorschau November bis Februar	23
Nachruf: Frater Alfons Maria Höring	24

Barmherzige Brüder weltweit

Nachruf: Frater Eberhard Kupferschmid	25
Europäischer Austausch über Öffentlichkeitsarbeit in Rom	25
Scholastiker-Werkwoche in Wien	26
Missionsprojekt des Ordens, Akassato, Benin	28

Kirche und Gesellschaft

Granatapfel-Madonna in St. Magdalena, Altötting	29
RÄTSEL	30
MISSIONSPROJEKTE: Yanji, China	32



Liebe Leserinnen,
liebe Leser,

wie soll eine Einrichtung in unserer Trägerschaft geprägt sein? Christliche Traditionen, Symbole und Rituale gehören wesentlich zu unserem Selbstverständnis.

Die Feier des Gottesdienstes an Sonn- und Feiertagen und zu besonderen Anlässen ist uns wichtig, ebenso die Spendung der Sakramente: Beichte, Krankensalbung und Kommunion.

Das tägliche Gebet für die uns anvertrauten Menschen gehört zum Tagesablauf, ebenfalls das Tischgebet und der Segen über die Gaben, die wir von Gottes Güte empfangen. Festtage und Festzeiten im Jahreskreis begehen wir entsprechend christlicher Tradition, insbesondere Weihnachten, Ostern und Pfingsten. Auch hier spielen christliches Brauchtum und die Pflege von Ritualen eine wichtige Rolle.

Das Gedenken von Heiligen, besonders der Einrichtungs- und Namenspatrone, begehen wir in festlicher Weise. Besondere Orte und Räume, wie Hauskapellen und Räume der Stille, werden entsprechend den Anlässen festlich geschmückt.

In allen Zimmern gibt es christliche Symbole, so das Kreuz oder auch Figuren der Heiligen, die wir besonders verehren wollen. Auch Weihwasser sollte angeboten werden. Weiterhin sollen in den Patientenzimmern Heilige Schriften aufliegen. In den Gebetsräumen finden sich Gesangbücher für die Gestaltung der Gottesdienste.

Einrichtungen in christlicher Trägerschaft werden auch in Zeiten abnehmender Kirchenbindung von vielen Menschen gerne aufgesucht. Versuchen wir in unseren Häusern durch eine christlich geprägte Pflege diesem Wunsch entgegenzukommen.

Ihr

Frater Eduard Bauer

Frater Eduard Bauer



„Die Äpfel stammen heute vom Golfplatz“

Kreatives Kochen mit Sternekoch Hermann Pflaum im ZEP München

Gemüsekvaiar, Pfifferlinge mit Zucchini und Peperoncini mit Schmoräpfeln – und ein Parfait mit Beeren zum Dessert. Sternekoch Hermann Pflaum war im

heißen August zu Gast im ZEP München (Zentrum für Ernährungsmedizin und Prävention). Dessen Leiterin, Monika Bischoff, und Praktikantin Lisa Lang

ergänzten das Kochteam und zauberten ein vegetarisches Menü.

„Nouvelle Cuisine“

Eine in Frankreich in den 1970er Jahren entwickelte Richtung der Kochkunst, die den Eigengeschmack eines Nahrungsmittels betont. Dieser soll durch entsprechende Gewürze verstärkt werden. Die Nouvelle Cuisine (neue Küche) basiert besonders auf der Verwendung frischer Ware bei kurzer Kochzeit. Dämpfen ist die bevorzugte Garmethode. Kräftige Marinaden und dicke Saucen auf der Basis von Mehlschwitze werden vermieden. Zum Würzen dienen vor allem Kräuter, Butter, Zitronensaft oder Essig. Regionale Gerichte und Zutaten werden bevorzugt. Auswahl und Zubereitung betonen den Gesundheitsaspekt. Das Anrichten der Gerichte wurde zur Kunst verfeinert.

„Am liebsten würde ich einmal ein kleines Seminar über das richtige Einkaufen machen“, verblüfft Hermann Pflaum anfangs und zeigt damit die Richtung an. Ihn inspirieren Besuche auf dem Markt oder die heimischen Gartengewächse ebenso wie hochwertige Produkte in gut sortierten Lebensmittelmärkten. Und so kreiert er Drei-Gänge-Menüs oder das ganz private Abendessen. Marktfrisch soll es sein, das Gemüse und Obst, regional und saisonal, zudem hochwertige Öle und eine Vielfalt heimischer Kräuter. Seine Augen leuchten, als er erzählt, dass er gleich zwei Freunde hat,

Garantiert frische Zutaten kommen bei Monika Bischoff und Hermann Pflaum zum Einsatz (Foto links). Schon deren Auswahl ist eine Augenweide (unten).



Lisa Lang reibt die Kartoffeln für die „Bagger“.

die ihn mit stets frischen Pilzen versorgen. Längst hat da seine Gattin Sieglinde schon das Putzen der Pfifferlinge begonnen.

DIE SUCHE NACH DEM PERFEKTEN GESCHMACK

Als „Glückssucher“ hat sich der Gourmetkoch einmal bezeichnet. Die Suche nach dem perfekten Geschmackserlebnis bestimmt sein Leben und er hat sie jahrzehntelang perfektioniert, unzählige hohe Auszeichnungen und vier Kochbücher sind Koordinaten seiner Kulinarik: Über 25 Jahre war Hermann Pflaum Inhaber eines Michelin-Sterns, betrieb mit seinem Bruder Andreas, dem Hotelier, bis ins Jahr 2007 das legendäre PPP, Pflaums Posthotel Pegnitz. In dem 5-Sterne-Haus speisten Michael Jackson, Michail Gorbatschow, Kardinal Joseph Ratzinger und Plácido Domingo, um nur einige zu nennen. Pflaum war einer der Wegbereiter der „Nouvelle Cuisine“ in Deutschland: „Wir wurden anfangs belächelt, auch dass wir eine Vollwertküche in die gehobene Gastronomie einführten, das war vollkommen neu – und heute“, schmunzelt Pflaum wissend in sich hinein.

Hier in der ZEP-Küche hat Hermann Pflaum schon einige Kochseminare gehalten. Die Verbindung des Sternekochs kam über seinen Sohn Michael Pflaum zustande, der im Münchner Krankenhaus Verwaltungsdirektor ist.

KOMPOSITIONEN SELBST ENTWICKELN

Auch unser Kochtag wird zum kreativen Cross-Over. Hermann Pflaum hat alle Gerichte im Kopf, für uns zeichnet er die Teller auf. Rezepte für die Sinne, verbleibend nur in den Köpfen, nicht auf dem Papier ... Kompositionen aus Frische und vegetarischer Vielfalt. Der Impresario voran, seine Kocheleven für heute, Monika und Lisa, folgen und tauschen sich aus. Optisch und geschmacklich wird es später „a Draum !“, wie man in Franken sagen würde. „Das ist also Gemüse-kaviar, das ist so toll: da brauchen Sie nicht viele Artikel, einfach Gemüse aus dem heimischen Garten oder vom Markt: Wichtig ist die Salzung und ein guter Pfeffer.“ Einen Teil hat er schon einen Tag zuvor ziehen lassen, würzig



Die Kornäpfel verwandeln sich in Schmoräpfel.



Feurig, kross und der Duft der Kindheit

geworden durch Oliven und Kapern ... Flugs kommen noch Petersilie, Olivenöl, Knoblauch, Schalotten und Tomaten hinzu. Der Gemüse-kaviar wird zum Brei verkocht.

„Am besten ist immer, selbst etwas zu entwickeln, man macht sich einen Wochenplan und einen Tagesplan und sollte sich 30 Minuten der Mahlzeit widmen“, erklärt Pflaum und Monika Bischoff nickt sofort zustimmend. Dann

**GANG 1:**

Artischocke
Crème
Selleriesalat mit Apfel
Tatar

**GANG 2:**

Tomatensauce
Pimiento
Zucchini mit asiatischen Gewürzen
Pfefferlinge
Gedämpfte Kornäpfel mit Chilischote
Reibekuchen

**GANG 3:**

Parfait
aus weißer Schokolade
Weinschaumcrème
mit Beerenauswahl

zeigt uns Hermann Pflaum zwei Zucchini, die kleine, geschmacksintensivere aus dem heimischen Garten, die größere schmeckt ein bisschen fade – beide werden zusammen mit Knoblauch und Tomatensugo von Lisa angebraten. Auch für die „Baggers“, die fränkische Variante der Reibekuchen, ist sie zuständig. Vier dicke, rohe Kartoffeln hat Lisa zuvor gerieben und schnell brutzeln später in einer Pfanne die krossen Röstis.

WILDKRÄUTER UND EIN KLEINES WUNDER

„Wenn man selbst schon einmal Wildkräuter gesammelt hat, da kommen

auch Ideen für Gerichte, dann kann man auch viel mit Blüten arbeiten, wie Rosenblätter, Gänseblümchen, Schlüsselblumen, Sauerampfer, Bärlauch, alles essbar und alles in der Natur.“ Das Dressing für Salat und Co. hält Pflaum verblüffend einfach: Zitrone, Olivenöl, nicht mal Salz, „denn davon haben wir oft zuviel“. Und sein heimlicher Favorit, neben dem Dessert, sind die die geschmorten Äpfel. „Die Kornäpfel (auch Klaräpfel) stammen diesmal vom Golfplatz, die eignen sich hervorragend, nur das Kernhaus raus und mit Schale, zusammen mit einem Stück Butter heiß werden lassen und die Chilischote hinzugeben, das passt auch zu Fleisch

oder Fisch oder so vorweg, da braucht man keine Flüssigkeit hinzugeben, da passiert ein kleines Wunder“, schwärmt Hermann Pflaum.

Als alle zusammen an der gedeckten Tafel das Drei-Gang-Menü verspeisen, können wir erahnen, was den wahren Glückssucher ausmacht: „Ich entdecke beim Kochen nach so viel Jahren noch immer neue Geschmacksrichtungen ... dieses Schokoladen-Parfait begleitet mich von der Geschmacksnote her seit 20 Jahren ...“, sagt Hermann Pflaum und lächelt.

_____ *Kirsten Oberhoff*



Gemeinsames Genießen des vegetarischen Drei-Gang-Menüs: (von links) Sieglinde Pflaum, Monika Bischoff, Hermann Pflaum, Mirjam Leibrecht und Lisa Lang

Abends mit dem Eisbecher vor dem Fernseher kuscheln?

Seelennahrung, oder was uns wirklich satt macht

Warum essen Sie? Und was hat Ihr seelisches Befinden eigentlich damit zu tun, ob Sie sich morgens nun ein Leberwurstbrot zum Frühstück genehmigen oder drei, und sich diese hastig rennend auf dem Weg zur Bushaltestelle einverleiben oder genüsslich am Küchentisch, gemeinsam mit Ihrem Partner und einer guten Tasse Kaffee? Was hat die Psyche damit zu tun, ob Sie in der Arbeit, während Sie am PC sitzen, täglich langsam, aber stets unabwendbar eine ganze Gummibärchenkolonie ausrotten oder abends vor dem Fernseher am liebsten mit Ihrem Eisbecher kuscheln? Nun ja, vielleicht sehr viel.

WARUM VERHALTENSTHERAPIE?

Patienten, die in unser Zentrum für Ernährungsmedizin und Prävention (ZEP) am Krankenhaus Barmherzige Brüder München kommen um abzunehmen, durchlaufen neben Ernährungsberatung und Bewegungstherapie auch eine verhaltenstherapeutische Behandlung. Warum das? Diese Frage ist etwas leichter zu beantworten als die Eingangsfrage. Denn seit die Deutsche Adipositas-Gesellschaft (DAG) im Jahr 2014 gemeinsam mit anderen die neue Leitlinie zur Prävention und Therapie der Adipositas herausgegeben hat, steht die Verhaltenstherapie ganz offiziell auf der Empfehlungsliste. Aber nicht nur das, ihr kommt auch eine wesentliche Bedeutung zu.

Auch wenn die Begrifflichkeiten nicht klar trennbar sind, so hat eine Behandlung, die rein auf den Lebensstil ausgelegt ist, also auf eine positive Beeinflussung des Bewegungs- und Ernährungsverhaltens durch Wissensvermittlung und Training, keinen so guten Effekt wie die Kombination dieser Komponenten mit Verhaltenstherapie.



Mirjam Leibrecht
Psychologische Psychotherapeutin

Was nun aber die konkreten Wirkfaktoren angeht, da sind sich die Forscher noch nicht sicher. Aber Sie kennen das, oft ist es eben nicht das *Was*, sondern das *Wie*, das uns Probleme macht. Neben dem Wissenserwerb rund um die Frage, wie ich gesünder essen und mich ausreichend bewegen kann und was mir dabei vielleicht Schwierigkeiten bereitet, liegt vor allem der Wirkfaktor Beziehung hoch im Kurs. Es ist eben wichtig, mit anderen über Probleme zu sprechen, ob das nun die Psychologin oder die Mitstreiter in der Gruppe sind, denen ich mich mit meinen ganz individuellen Themen während des oft anstrengenden Weges öffne, ich bekomme Verständnis für mein Anliegen und fühle mich gesehen.

Und hier wären wir dann auch schon bei der anderen wichtigen Frage, dem *Warum*, des Pudels Kern, wenn Sie so wollen: Es geht um Bedürfnisse. Und um deren Befriedigung. Und diese sind beim Thema Essen dann doch manchmal noch andere als die naheliegenden.

Ich spreche von Seelennahrung. Ja, die gibt es auch. Nur nach was genau die Seele im Einzelnen hungert, das ist gar nicht so leicht zu erkennen. Sicherlich, wenn es schwierig ist, die inneren Zustände zu deuten, kann Essen emotionale Bedürfnisse kurzfristig stillen, als Ersatzobjekt ist es ein Allroundtalent. Ersatz ist aber eben nur Ersatz. Und so richtig satt wird man, Hand aufs Herz, eigentlich nie.

DEN ECHTEN MOTIVEN AUF DEN GRUND GEHEN

Für eine nachhaltige Sättigung gilt es herauszufinden, warum Sie essen und wonach es Sie in Wirklichkeit verzehrt. Eine spannende Frage, deren Beantwortung manchmal ganz einfach und manchmal komplizierter ist und Zeit beansprucht. Manchmal ist es wirklich der Kinderriegel, manchmal ist er es nicht. Für die Erörterung dieser Frage ist der Raum in der Gruppe und in den Einzelgesprächen während des Programms gedacht. Und in manchen Fällen ist auch eine begleitende Psychotherapie sinnvoll, um den echten Motiven auf den Grund zu gehen.

Eins ist auf alle Fälle klar: Irgendwann im Prozess der Realisierung seines Abnehmvorhabens sollte jeder einmal genauer über diese Fragen nachgedacht haben. Nachhaltig sind nämlich die Lösungen, bei denen Sie am Ende wirklich satt sind. Sie werden den Unterschied merken.

Mirjam Leibrecht
Diplom-Psychologin und approbierte Psychologische Psychotherapeutin. Sie leitet seit Juli das psychologische Team im Zentrum für Ernährungsmedizin und Prävention der Barmherzigen Brüder in München.



Pater Philipp Schmidbauer (rechts) und Pater Martin Müller, Dekan von Bogenberg-Pondorf, bezeichnen sich beide als „volksfestnarrisch“. Für Straubinger Seelsorger – das kleine Foto zeigt Pater Philipp bei seiner Primiz – nichts Ungewöhnliches.

„Wenn ein Priester in Lederhose nebenan seinen Giggerl abfieselt ...“

Für Pater Philipp Schmidbauer, Seelsorger aus Straubing, wird der Volksfestplatz während des Gäubodenfestes zu „Straubings größtem Pfarrbüro“. Wie man in der Nachfolge Jesu heute gemeinsam Mahl hält - und auch feiert – beschreibt er hier.

Eigentlich, wenn man so an Jesus denkt, dann kommt einem ja eher ein friedfertiger Jesus in den Sinn. Dass Jesus ein schlagfertiger Mensch war, dass er ironisch und zynisch sein konnte, das ist sicher nicht das Erste, das man mit ihm in Verbindung bringt. Aber in einer meiner Lieblingsstellen, im elften Kapitel des Matthäus-Evangeliums, da kommt genau dieser schlagfertige Jesus durch.

Dieser Jesus beklagt sich, weil es eigentlich keiner den Gläubigen recht machen konnte: Da gibt es Johannes den Täufer, er lebt in der Wüste, „er isst und trinkt nicht“ und deshalb meinen die Gläubige, er sei verrückt. Und dann gibt es Jesus und der macht genau das Gegenteil: er isst, er trinkt und sie beschimpfen ihn als „Fresser und Säufer“.

VIELE BERICHTE IM EVANGELIUM SPIELEN AM ESSTISCH

Man könnte meinen, Jesus hätte nach dieser Kritik aufgehört mit seinen Jüngern öffentlich Mahl zu halten. Aber er tat es nicht. Im Gegenteil: Wenn wir mit offenen Augen die Evangelien lesen, dann wird uns erst bewusst, wie viele dieser Berichte am Esstisch spielen. Warum aber gerade da? Wäre da nicht die Synagoge der einzig würdige Ort für Jesu Botschaft gewesen? Ich denke mit einem Vergleich aus meinem Wirken als Seelsorger kann man das ganz anschaulich und bodenständig erklären, warum nicht.

Als Seelsorger in Straubing bin ich bekennender Fan des Gäubodenfestes. Nun, da könnten mir sicherlich viele das Gleiche vorwerfen wie Jesus – Pater Philipp „*dieser Fresser und Säufer*“ – und seien Sie versichert, viele „katholische“ Seelen werfen das mir und vielen anderen Straubinger Priestern auch vor. Und dennoch: Der Volksfestplatz ist wohl Straubings größtes Pfarrbüro.

Da kommen Menschen, die man beim Tod eines lieben Menschen begleitet hat, da trifft man Brautpaare, die man getraut hat, Schülerinnen von meiner Realschule und natürlich viele Gläubige, mit denen man jeden Sonntag Eucharistie feiert. Und man trifft jede Menge „unbekannte“ Menschen, die man nicht vom Gottesdienst kennt. Manche, die „nur“ fern von der Kirche sind, manche Menschen, denen die Kirche fremd ist und die sich distanzieren haben, oder eben auch Menschen, die sogar feindlich und aggressiv gegen die Kirche sind. Und gerade diese „Unbekannten“ haben sonst immer eine Hemmschwelle zu Priestern und Kirchenmitarbeitern. Keiner von ihnen würde einfach so in ein Pfarrbüro kommen und dort einen Gesprächstermin vereinbaren. Aber im Volksfest da entstehen Gespräche, wie sie tiefer, religiöser und vor allem ehrlicher nicht sein könnten.

Ganz direkte Gespräche über den Glauben, Erfahrungen mit der Kirche, mit Priestern, über Probleme und Zweifel.

Ohne dass sie ein Blatt vor den Mund nehmen würden. Denn da sitzt plötzlich ein Priester neben ihnen, der endlich auf Augenhöhe ist, der wie sie in einer Lederhose steckt, auf der Bierbank sitzt, aus dem Masskrug trinkt und seinen Giggerl abfieselt. Endlich mal ein Priester, der nicht nur in frommen Floskeln, mit pastoralem Tonfall und übertriebenen Betonungen reden kann.

GEMEINSAMES REDEN ÜBER GOTT UND DIE WELT

Endlich einer, der seinen eigenen Glauben, seine eigenen Zweifel und Probleme mit mir teilt und der sich wie ich am Leben freut und es feiert. Was in dieser Atmosphäre schon über Gott und die Welt geredet wurde, das ist einfach nur überwältigend. Und genau diese Erfahrung wird Jesus auch gemacht haben. Gerade bei den gemeinsamen Festmählern haben sich die Menschen ihm geöffnet, weil er mitten unter ihnen saß, mit ihnen aß und trank und die gleichen Probleme, Sorgen und auch Nöte wie sie hatte. Da hat Jesus gezeigt, wie berührbar, erfahrbar und ansprechbar er ist. Und indem er mit allen, wirklich allen, gegessen hat, hat er gezeigt wie sehr ihm alle am Herzen liegen – ausnahmslos und ohne Standesunterschied.

*Pater Philipp Schmidbauer
Seelsorger in Straubing, Prämonstratenser-Pater der Abtei Windberg*

Aufgetischt!

Zahlen und Fakten rund ums Essen aus unseren vier Küchen im Krankenhausverbund in Straubing, Schwandorf, München und den beiden Regensburger Standorten

2.227.886

Essen wurden 2017 in unseren Küchen produziert



92,32 t

Kartoffeln und Teigwaren

4,5 Mio.

Euro für den Einkauf von Lebensmitteln

6.103

Essen täglich

18,00 t

Tomaten

34,10 t

Äpfel



42.740

Geschirrtteile täglich (ohne Besteck)

15,6 Mio.

Geschirrtteile wurden ausgegeben und wieder gespült



73.160 Eier

Stapelt man diese in 10er Eierkartons verpackt übereinander, wäre der Stapel ca. 512 Meter hoch. Das wäre 4,8-mal so hoch wie der Regensburger Dom.



6.103 Teller

wurden täglich gespült
Stapelt man diese Teller übereinander, wäre der Stapel 70,18 Meter hoch, also 3,5-mal so hoch wie die Walhalla.

Wir kochen lieber selber!

Selbstversorgung: vielfältig und selbstbestimmt

Menschen mit Behinderung wollen und sollen ihren Alltag weitestgehend selbst organisieren und gestalten. Dazu gehört auch das „Selber-Kochen“, das die Autonomie und die Selbstbestimmung unterstützt. In der Einrichtung für Menschen mit Behinderung bei den Barmherzigen Brüdern Reichenbach steigt die Zahl der Wohngruppen, die auf Selber-Kochen umstellen. Das schließt auch andere hauswirtschaftliche Aufgaben ein, die zu den Arbeiten des täglichen Lebens gehören. Wenn man ein normales Alltagsleben ermöglichen will, muss dem Alltag eine besondere Bedeutung zukommen. Dies erfordert gerade in großen Einrichtungen ein Umdenken. Weg von zentralen Versorgungsstrukturen, hin zur Möglichkeit von selbstbestimmter Lebensführung unter Berücksichtigung des individuellen Wunsch- und Wahlrechts. Wir müssen uns deshalb auf diese Ziele und Inhalte einstellen. Ein Schritt ist, dass in den unterschiedlichen Wohnformen selber gekocht wird und so die Selbstbestimmung und Kompetenzen der Bewohner gestärkt werden. Die bisher gemachten Erfahrungen ermuntern uns, diesen Weg konsequent weiterzuverfolgen und allmählich auszuweiten.

Stefan Schinner, Bereichsleitung Wohnangebote, Barmherzige Brüder Reichenbach

Im *Wohnhaus Bernhardswald* wird seit der Eröffnung 2011 selber gekocht. Mitarbeiter *Thomas Theise* schildert seine Erfahrungen.

Wer macht den Einkaufs- und Speiseplan?

Der Wocheneinkauf erfolgt bei uns am Freitagnachmittag unter aktiver Beteiligung der Bewohner. Der Einkaufszettel wird von einem Mitarbeiter mit den

Bewohnern erstellt, bezogen auf den Grundbedarf und den Speiseplan für beide Etagen. Der Bewohner, der an einem bestimmten Tag Küchendienst hat, macht einen Vorschlag und bespricht diesen mit einem Mitarbeiter. Eventueller Bedarf nach dem Wochenende wird bei einem kleinen Einkauf am Montagabend gedeckt. Viele Produkte kaufen wir frisch und direkt vor der Zubereitung. So wird auch gewährleistet, dass die Lebensmittel nicht vorzeitig verfallen.

Kochen immer alle oder gibt es Gruppen, die wechseln?

Jeden Tag hat ein anderer Bewohner in seiner Etage Küchendienst und ist für die Zubereitung der Mahlzeit verantwortlich. Dabei wird er je nach Fähigkeiten, mehr oder weniger, von einem Mitarbeiter unterstützt. Es gibt Bewohner, die ein Gericht eigenständig oder nahezu eigenständig erstellen können, andere werden wiederum, entsprechend ihren Fähigkeiten, in diverse hauswirtschaftliche Vorbereitungen, wie beispielsweise dem Tisch-Decken, eingebunden. Mittlerweile gibt es aber auch einzelne Bewohner, die für sich selbst oder gemeinsam mit dem Mitarbeiter einen eigenen Wochenplan zur Speisenzubereitung anfertigen. Dies begründet sich aus eigenen Vorlieben, einer spontanen Umstellung der Ernährung auf Wunsch des Bewohners oder um die hauswirtschaftlichen Fähigkeiten grundsätzlich zu erweitern. Natürlich können die Bewohner auch gemeinsam kochen und vereinbaren dies dann untereinander.

Wird jeden Abend gekocht oder gibt's auch mal Brotzeit?

Da die Bewohner in der WfbM wochentags ein warmes Mittagessen bekommen, besteht keine Notwendigkeit, jeden Abend zu kochen. Da uns sehr an gesundheitsbewusster Ernährung liegt,



Petra Rentl liebt selbst gemachten Kaiserschmarrn.

gibt es öfter Brotzeiten, eine Suppe oder einen gemischten Salat. Dies findet bei den Bewohnern guten Anklang und bietet Raum für neue Ideen und abwechslungsreiche Mahlzeiten.

Petra Rentl kocht sehr gern, wie sieht das bei anderen Bewohnern aus?

Es gibt auch Bewohner, die man aus verschiedenen Gründen motivieren muss. Manche brauchen mehr Unterstützung, da sie aufgrund ihrer Fähigkeiten bei der Zubereitung der Speisen nur kleinere Aufgaben übernehmen können oder meinen, sie können es nicht, und eine Blamage fürchten. Ein Erfolgserlebnis in der Küche und ein Lob der Mitbewohner sind dann oft der Lohn für die Mühen und stärken

das Selbstwertgefühl. Andere wiederum übernehmen den Küchendienst ungern, wobei es ja stets auch darum geht, dass die Mithilfe beim Kochen einen wertvollen Dienst für alle Mitbewohner darstellt. Es ist den Bewohnern sehr wichtig, dass sich alle nach ihren Möglichkeiten am Küchendienst beteiligen.

Vor- und Nachteile – oder nur Vorteile?

Nach unserer Erfahrung gibt es überwiegend Vorteile. Die Bewohner bauen ihre Selbstständigkeit aus und können eigene Wünsche einbringen. Die Mitarbeiter haben vielfältige pädagogische Möglichkeiten und können eine gesunde Ernährung aktiv vermitteln. Außerdem bietet der selbstgestaltete



Echte Naschkatzen

Speiseplan für alle die Möglichkeit, aktiv ihre Vorlieben und Wünsche zu äußern und dadurch nicht einfach eine Mahlzeit „vorgesezt“ zu bekommen.

Thomas Theise

Darmkrebs-Prophylaxe – was ist sinnvoll?

Darmkrebs ist in Deutschland bei Männern und Frauen die dritthäufigste Tumorerkrankung und häufiger als in anderen Ländern der EU oder den USA.

Obwohl Darmkrebs prinzipiell in jedem Alter auftreten kann, ist es vor allem eine Erkrankung des älteren Menschen. So erkrankt mehr als die Hälfte der Betroffenen nach dem 70. Lebensjahr, nur etwa jeder Zehnte ist jünger als 55 Jahre. Geschätzt gibt es in Deutschland pro Jahr etwa 64 000 Neuerkrankungen, etwa 26 000 Menschen sterben jedes Jahr an den Folgen von Darmkrebs.

Dieser Tumor tritt in manchen Familien gehäuft auf, auch ohne dass sich eine Genveränderung dafür finden lässt. Etwa 20 bis 30 Prozent aller Darmkrebsfälle treten in bereits betroffenen Familien auf, wobei Verwandte ersten Grades (Eltern, Geschwister und Kinder von Menschen mit Darmkrebs) ein zweibis dreifach erhöhtes Risiko haben,



*Professor Dr. Christian Rust
Chefarzt der Klinik für Innere Medizin I
– Gastroenterologie am Krankenhaus
Barmherzige Brüder München*

selbst an Darmkrebs zu erkranken. Das bedeutet aber natürlich nicht, dass man auf jeden Fall erkrankt!

Tatsächlich kann jeder selbst dazu beitragen, nicht an einem Darmkrebs zu erkranken oder diesen zumindest in einem frühen und dann heilbaren Stadium zu entdecken. Zunächst ist es wichtig zu wissen, dass Darmkrebs eine „stille“ Krankheit ist, in der Regel gibt es keine Warnzeichen. Im Gegensatz zu anderen Krebsarten entsteht Darmkrebs außerdem aus Vorstufen, den Polypen im Dickdarm. So weiß man heute, dass etwa 90 Prozent der Darmkrebserkrankungen sich aus zunächst gutartigen Darmpolypen entwickeln. Diese Entartung vom Darmpolyp zum Krebs kann rund zehn

Jahre dauern und wird als Adenom-Karzinom-Sequenz bezeichnet.

Die Früherkennung ist deshalb eine der wichtigsten Waffen gegen den Krebs. Mithilfe von Vorsorgeuntersuchungen können diese Vorstufen bereits entdeckt und entfernt werden, bevor sie zu Krebs werden. Erfreulicherweise gibt es seit langem gut etablierte Vorsorgeuntersuchungen, die auch von der Krankenkasse übernommen werden.

Mit einem Test auf verborgenes Blut im Stuhl lassen sich beispielweise auch geringe, für das Auge nicht sichtbare Spuren davon nachweisen. Solche winzigen Blutspuren können ein Hinweis auf Polypen oder Tumoren sein. Menschen, die diesen Test regelmäßig einmal im Jahr durchführen, haben ein deutlich geringeres Risiko, an Darmkrebs zu sterben. Empfohlen wird er ab dem 50. Lebensjahr. Auch moderne Stuhltests bieten jedoch keine endgültige Sicherheit.

ANSPRUCH AUF DARMSPIEGELUNG AB 55 JAHREN

Die effektivste Vorsorgemaßnahme ist weiterhin eine Darmspiegelung, die sogenannte Koloskopie. Derzeit haben Personen in der gesetzlichen Krankenversicherung ab einem Alter von 55 Jahren einen Anspruch auf die Durchführung der Vorsorgekoloskopie. Die gastroenterologische Fachgesellschaft propagiert sogar eine Vorsorge schon ab dem 50. Lebensjahr.

Im Rahmen einer Koloskopie können Polypen entdeckt und bereits während der Untersuchung entfernt werden. Durch die zunehmende – aber leider immer noch zu geringe – Inanspruchnahme der Vorsorgekoloskopie konnte seit der Einführung im Jahr 2002 bereits ein Rückgang bei den Neuerkrankungen erreicht werden.

Neben der Früherkennung und Vorsorge hat natürlich auch der individuelle Lebensstil einen Einfluss auf das Darmkrebsrisiko. Eine spezielle Diät



Abbildung: © Krebsinformationsdienst, Deutsches Krebsforschungszentrum

zur Vermeidung von Darmkrebs gibt es nicht, auch wurde noch nicht eindeutig wissenschaftlich nachgewiesen, dass eine Änderung des Lebensstils vor Darmkrebs schützt. Es gibt aber eine Reihe von Hinweisen. So ist das Darmkrebsrisiko in Mittelmeerländern geringer als in Deutschland, in sogenannten Entwicklungsländern kommt diese Krebsart sogar nur sporadisch vor. Einwanderer aus Ländern mit niedrigem Risiko nehmen aber in der zweiten Generation das Risiko des Gastlandes an. Es gibt Schätzungen, dass bis zu einem Drittel der Darmkrebsfälle durch Lebensstiländerung und gesunde Ernährung vermieden werden könnten.

KÖRPERLICH AKTIVE HABEN GERINGERES RISIKO ZU ERKRANKEN

Auf der Grundlage aktuell vorhandener Beobachtungsdaten empfehlen Experten als Darmkrebs-Prophylaxe insbesondere eine ausreichende körperliche Aktivität, ein gesundes Körpergewicht und den Verzicht auf Rauchen. Körperlich aktive Menschen erkranken etwas seltener an Darmkrebs, wobei die Art der Betätigung unerheblich ist. Dabei sind keine sportlichen Höchstleistungen erforderlich, viel wichtiger ist eine aktive Gestaltung des Alltags, wie zum

Beispiel Treppe statt Aufzug oder Rad statt Auto.

Ein gesundes Gewicht bedeutet nicht, dass jeder ein Idealgewicht erreichen muss. Ein starkes Übergewicht sollte aber vermieden werden, da adipöse Menschen etwas häufiger an Darmkrebs erkranken. Ideal ist eine leichte Vollkost, wie sie die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) empfiehlt. Die zehn Regeln der DGE für eine gesunde Ernährung sind dabei ein guter Leitfaden und im Internet leicht zu finden. Zur Darmkrebsprophylaxe sollte außerdem ein häufiger Verzehr von rotem Fleisch (auch in verarbeiteter Form wie in Wurst) ebenso wie ein erhöhter Alkoholkonsum vermieden werden. Auch bei Personen mit einer ballaststoffarmen Ernährung wurde etwas häufiger Darmkrebs beobachtet.

Acetylsalicylsäure (ASS, „Aspirin“) und ähnliche Medikamente sollten nicht zur Darmkrebsvorbeugung eingenommen werden. Auch Vitamin- oder Mineralstofftabletten als Nahrungsergänzungsmittel werden nicht empfohlen, da eine ausgewogene Ernährung genügend Vitamine und Mineralien enthält.

Prof. Dr. Christian Rust



Nikolaus Nützel vom Bayerischen Rundfunk (links) moderierte eine Gesprächsrunde mit (von links) Gesundheitsministerin Melanie Huml, Siegfried Hasenbein, Geschäftsführer der Bayerischen Krankenhausgesellschaft, und Christian Kuhl, Geschäftsführer der Barmherzige Brüder gemeinnützige Krankenhaus GmbH.

Der Mensch im Mittelpunkt

Christlicher Krankenhaustag hatte am 19. Juli in Regensburg Premiere

Erstmals veranstalteten unter dem Motto „Konfessionelle Krankenhäuser in Bayern ...weil es um Menschen geht“ der Katholische Krankenhausverband in Bayern und die diakonischen Krankenhäuser gemeinsam einen Christlichen Krankenhaustag – eine Erweiterung des bisherigen Katholischen Krankenhaustages.

Begrüßt wurden die etwa 100 Zuhörer von Schwester Irmgard Stallhofer, Vorsitzende des Katholischen Krankenhausverbandes und Generaloberin der Schwesternschaft der Krankenfürsorge des Dritten Ordens, sowie Sandra Schuhmann, Fachvorständin der Diakonie Bayern, und Dr. Andreas Kestler, Geschäftsführer des Krankenhauses Barmherzige Brüder Regensburg.

In ihrem Grußwort betonte Schwester Irmgard Stallhofer, dass die christlichen Krankenhäuser schon immer und auch in Zukunft für eine zukunftsweisende und gute Krankenversorgung stehen. An die politischen Entscheider gewandt mahnte sie, dass die Forderung nach mehr Personal und Schaffung neuer Stellen nicht die alleinige Lösung der Probleme sei. Wenn es nicht genügend ausgebildete Pflegekräfte auf dem Markt gebe, könne man auch die neugeschaffenen Stellen nicht besetzen.

FORDERUNG NACH WENIGER BÜROKRATIE

Im Anschluss an die Grußworte folgte eine Diskussionsrunde mit Fachleuten zum Thema Entlassmanagement, die von Nikolaus Nützel vom Bayerischen Rundfunk moderiert wurde. Thema: die zunehmende bürokratische Reglementierung. So

ergab eine Befragung von jungem Pflegepersonal und Ärztinnen und Ärzten in Krankenhäusern, dass beide Berufsgruppen vor allem Verbesserungsbedarf bei der Verringerung des Dokumentationsaufwands sehen (88 Prozent der Ärzte und 83 Prozent der Pflegenden). Einig waren sich alle Beteiligten, dass die Grundvoraussetzung für eine gute Versorgung der Patienten die reibungslose Zusammenarbeit der einzelnen Akteure ist.

KRANKENHAUSPLANUNG AUS DEN HÄNDEN DER GKV IN DIE VERANTWORTUNG DER LÄNDER

Nach der Diskussionsrunde skizzierte der Geschäftsführer der Bayerischen Krankenhausgesellschaft (BKG) Siegfried Hasenbein die Einflussgrößen, die von der BKG für die Krankenhausversorgung bis zum Jahr 2025 ausgemacht werden konnten. Er bemängelte dabei, dass die Krankenhausplanung in den Händen der Gesetzlichen Krankenversicherungen (GKV) liegt. Seiner Meinung nach „sollte sie vielmehr Ländersache sein, sie sollte also in der Verantwortung von staatlichen und demokratisch gewählten Institutionen liegen, jedoch keinesfalls auf Bundesebene gesteuert werden. Planung geht nur auf Länderebene.“ Als schwierig empfindet er den Spagat zwischen Zentrums- oder Kompetenzbildung einerseits und flächendeckender Patientenversorgung andererseits.

GESUNDHEITSBEWUSSTSEIN STÄRKEN UND SELBSTVERANTWORTUNG FÖRDERN

Geschäftsführer Christian Kuhl von der Barmherzige Brüder gemeinnützige Krankenhaus GmbH berichtete über Ansätze, den Patienten auch zukünftig eine qualitativ hochwertige Versorgung anzubieten. Dazu mahnte er einen Übergang zu einer werteorientierten Kommunikation an: „Wir sollten künftig kommunizieren, was eine Behandlung wert ist, statt zu fragen, was sie kostet! Dazu gehört auch, dass wir das Gesundheitsbewusstsein stärken und Selbstverantwortung fördern ... Wir sollten uns gemeinsam um die Abschaffung und Verringerung von ‚Krankmachern‘ kümmern, als Beispiel nenne ich hier nur Zucker.“ Christian Kuhl kritisierte auch, dass es keine DRGs für das Arzt-Patienten-Gespräch in den Krankenhäusern gibt.

STAATMINISTERIN MELANIE HUML HEBT BEDEUTUNG KIRCHLICHER KRANKENHÄUSER HERVOR

Über die Planungsansätze des Bayerischen Staatsministerium für Gesundheit und Pflege für die Krankenhäuser referierte Staatsministerin Melanie Huml. Dabei hob sie die Bedeutung kirchlicher Krankenhäuser für die medizinische Versorgung in Bayern hervor und betonte, dass gerade in einem Flächenstaat wie Bayern ein ausreichend dichtes Netz an leistungsfähigen Kliniken unverzichtbar ist. Das Ziel müsse ein angemessener Ausgleich zwischen wirtschaftlicher und medizinisch leistungsfähiger Struktur einerseits und Wohnortnähe ander-

erseits sein. Unter diesem Grundsatz stehe die bayerische Krankenhauslandschaft mitten in einem Prozess der Umstrukturierung. Denn aufgrund von Kostendruck und medizinischen Fortschritt könnten nicht mehr alle Kliniken alle denkbaren medizinischen Leistungen anbieten. Die Ministerin unterstrich: „Kirchliches Profil bietet Krankenhäusern die Möglichkeit, sich auf dem Gesundheitsmarkt unverwechselbar darzustellen ... Die kirchlichen Krankenhäuser sind eine tragende Säule der stationären Krankenversorgung in Bayern.“ In Bayern gibt es 31 konfessionelle Krankenhäuser mit über 6000 Betten und 200 tagesklinischen Plätzen. In ihnen wurden im Jahr 2017 mehr als 300 000 Patienten vollstationär behandelt.

GESUNDHEITSWESEN: SCHLAFENDE RESSOURCEN DER VOLKSWIRTSCHAFT

Im letzten Beitrag sprach der Wirtschaftsjournalist und Zukunftsforscher Erik Händeler. Er sieht in der Gesunderhaltung der Deutschen die größten bislang schlafenden Ressourcen der Volkswirtschaft. Dampfmaschine oder Computer haben Ressourcen eingespart und gleichzeitig das Arbeitspotential vergrößert – dieselbe Rolle bekommen laut Händeler in Zukunft Innovationen und neue Strukturen im Gesundheitswesen. Er sieht die seelische Gesundheit als Grundlage für Wohlstand.

Heike Gülker, Geschäftsführerin, Katholischer Krankenhausverband in Bayern e. V.

Christine Beenken, Krankenhaus Barmherzige Brüder München

Neuer Chefarzt für Kardiologie

Professor Dr. Andreas Luchner wechselte aus Amberg an das Regensburger Krankenhaus Barmherzige Brüder

Seit dem 1. Juli ist Professor Dr. Andreas Luchner, zuvor Chefarzt des Amberger Klinikums St. Marien, neuer Leiter der Klinik für Kardiologie am Krankenhaus Barmherzige Brüder Regensburg. Luchner war nach seinem Medizinstudium in München über lange Jahre am Regensburger Uniklinikum tätig, zuletzt als leitender Oberarzt der Klinik für Kardiologie. Unterbrochen wurde seine Regensburger Zeit nur durch einen zweijährigen Forschungsaufenthalt an der renommierten Mayo Clinic in Minnesota (USA).

Der neue kardiologische Chefarzt sieht einen seiner Schwerpunkte in der interventionellen Kardiologie. Mit Unterstützung



des Herzkatheters können Erkrankungen wie Herzinfarkt oder Verengungen der Herzkranzgefäße behandelt werden.

Ein anderer wichtiger Schwerpunkt ist die Behandlung der Herzschwäche, der Herzinsuffizienz. Professor Luchner ist Vorsitzender der Arbeitsgruppe für chronische Herzinsuffizienz der Deutschen Gesellschaft für Kardiologie. In Kooperation mit den Herzchirurgen des Uniklinikums Regensburg kann die kardiologische Klinik neuerdings auch die Behandlung von Mitralherzklappen-Erkrankungen mit Hilfe des so genannten MitraClips anbieten.

Der neue Chefarzt ist mit einer Wissenschaftlerin verheiratet und Vater von zwei Töchtern. In seiner Freizeit zeigt er sich als begeisterter Ski- und Radfahrer.

Svenja Uihlein



Wertvolles Erbe

900 Jahre Kloster Reichenbach

„Endlich ist es soweit: Wir können unsere Klosterkirche wieder benutzen!“ Die Freude über die Wiedereröffnung der frisch renovierten Kirche war nicht nur bei Pfarrer Alois Hammerer deutlich zu spüren. Ein langer Festzug mit vielen Ehrengästen zog zuvor den Klosterberg hinauf – der Start in den Festsonntag der 900-Jahr-Feier des Klosters am 15. Juli. Weihbischof Reinhard Pappenberger hob in seiner Predigt hervor, dass hier auf dem Klosterberg „die benediktinische Hingabe und Konzentration auf Gott mit der Hospitalität der Barmherzigen Brüder, die alle Menschen so aufnehmen, wie sie sind, zusammengebracht wird.“ Bürgermeister Franz Pestenhofer sprach in seinem historischen Rückblick vom wertvollen Erbe, auf das man stolz sei.

Stolz sein darf die Gemeinde in mehrfacher Hinsicht: Hand in Hand hat man lange im Vorfeld ein Jahres-Programm mit kreativen Höhepunkten ausgearbeitet. Dazu gehört ganz sicher auch der Mittelalterliche Markt, der am Festwochenende 14. und 15. Juli den Klosterberg in ein historisches Lager verwandelte: Die jungen Knappen konnten sich mit Schwertern und Schildern ausstatten, die kleinen Burgfräulein holten sich Geschmeide und Kopfputz, während die Großen in den Tavernen Met zu frischgebackenen Fladenbroten tranken. Ein rundum stimmiges und harmonisches Fest, das so nur gelingen kann, wenn jeder mit anpackt – egal wo er gebraucht wird.

Michaela Matejka

Im Oktober wird weiter gefeiert – am Festwochenende 13./14. Oktober sind die Benediktiner aus Ettal zu Gast in ihrem Gründungskloster: Am Samstag, 13. Oktober um 18 Uhr hält Abt Barnabas Bögle einen Vortrag, am Sonntag, 14. Oktober, einen Festgottesdienst. Weitere Informationen unter www.gemeinde-reichenbach.de Zum Jubiläum erscheint eine zweibändige Festschrift.



Fotos von links oben: Festgottesdienst mit Weihbischof Reinhard Pappenberger; Festzug auf den Klosterberg; am Stand von Christina Schwarzfischer, Autorin von Mittelalter-Büchern; „Ich treff ganz sicher!“ – Versuch mit der Armbrust; Schwerter, Schilder, Hellebarden von der Waffenschmiede Loidl

Top-Mediziner bei den Barmherzigen Brüdern

Zwölf Ärzte der Verbund-Krankenhäuser in Regensburg, Straubing und München stehen auf der aktuellen Focus-Ärzteliste



Sie arbeiten in Regensburg, Straubing und München: zwölf Ärztinnen und Ärzte aus Krankenhäusern der Barmherzigen Brüder erhielten 15 Auszeichnungen des Magazins Focus Gesundheit (Juli/August 2018). Die Focus-Ärzteliste soll Patienten helfen, ausgewiesene Top-Mediziner zu finden. Zu deren Ermittlung befragte Focus Klinikchefs, Ärzte, Patienten, Selbsthilfegruppen und Wissenschaftler. Im Einzelnen stehen folgende Ärzte auf der aktuellen Focus-Liste, teils zum wiederholten Mal:

Krankenhaus Barmherzige Brüder Regensburg:

- Asthma, COPD und Lungenerkrankungen: Chefarzt Prof. Dr. Michael Pfeifer, Klinik für Pneumologie und konservative Intensivmedizin
- Gefäßchirurgie: Chefarzt Prof. Dr. Markus Steinbauer, Klinik für Gefäßchirurgie

- Handchirurgie: Chefarzt Privatdozent Dr. Marcus Spies, Klinik für Plastische, Hand- und wiederherstellende Chirurgie
- Tumore des Verdauungstrakts, Bauchchirurgie: Chefarzt Prof. Dr. Dr. Pompiliu Piso, Klinik für Allgemein- und Viszeralchirurgie
- Ernährungsmedizin: Chefarzt Prof. Dr. Cornel Sieber, Klinik für Allgemeine Innere Medizin und Geriatrie
- Gastroskopie: Chefarzt Prof. Dr. Oliver Pech, Klinik für Gastrologie und Interventionelle Endoskopie

Kinder- und Frauenklinik St. Hedwig Regensburg:

- Neonatologie: Chefarzt Prof. Dr. Hugo Segerer, Abteilung für Neonatologie und Diabetologie an der Klinik und Poliklinik für Kinder- und Jugendmedizin
- Risikogeburt und Pränataldiagnostik:

Direktorin Prof. Dr. Birgit Seelbach-Göbel, Klinik und Poliklinik für Frauenheilkunde und Geburtshilfe

Krankenhaus Barmherzige Brüder München:

- Hüft- und Kniechirurgie: Chefarzt Prof. Dr. Werner Plötz, Klinik für Orthopädie und Unfallchirurgie

Klinikum St. Elisabeth Straubing:

- Bluthochdruck: Prof. Dr. Marianne Haag-Weber, Leitende Ärztin der Sektion Nephrologie, II. Medizinische Klinik
- Prostata: Leitender Oberarzt Privatdozent Dr. Matthias May, Klinik für Urologie
- Nebenhöhlen-Operationen: Chefarzt Privatdozent Dr. Rainer Keerl, Klinik für Hals-Nasen-Ohrenheilkunde

Kneipp'sche Stiftungen schließen Kneippianum

Die Kneipp'schen Stiftungen der Barmherzigen Brüder haben sich entschlossen, auf die seit vielen Jahren deutlich rückläufige Nachfrage bei den Reha-Maßnahmen und die unzureichende Ertragssituation in der Hotellerie zu reagieren, indem sie die gegenwärtige Zweihäusigkeit mit „Kneippianum“ und „Sebastianum“ bündeln und ab 11. Dezember 2018 alle Aktivitäten auf das „Sebastianum“ fokussieren.

Während die bereits vor Jahren auf das „Sebastianum“ konzentrierten Reha-Angebote unverändert aufrechterhalten werden, ist diese Fokussierung mit einer deutlichen Reduktion der Hotellerie- und Gastronomie-Aktivitäten verbunden, so dass das „Kneippianum“ im Dezember 2018 geschlossen werden muss, was eine deutliche Verringerung der Arbeitsplätze bei den Kneipp'schen Stiftungen nach sich ziehen wird.

Die Mitarbeitervertretung ist gemäß der für die Kneipp'schen Stiftungen geltenden Mitarbeitervertretungsordnung an der Entscheidung, das „Kneippianum“ zu schließen, beteiligt worden.

Eine Schließung des „Sebastianum“ ist nicht vorgesehen. Vielmehr soll die beabsichtigte Konzentration der Tätigkeiten der Kneipp'schen Stiftungen auf das „Sebastianum“ dem Ziel dienen, das „Sebastianum“ aus dem Vermächtnis des Pfarrer Sebastian Kneipp als zukunftsfähige Einrichtung fortführen zu können.

Mitteilung der Barmherzige Brüder
Bayerische Ordensprovinz KdöR
vom 7. August 2018

342 mal erfolgreich

Herzlichen Glückwunsch an die Absolventinnen und Absolventen, die in diesem Sommer Ausbildungen in der Bayerischen Ordensprovinz der Barmherzigen Brüder abgeschlossen haben.

4

Berufsfachschulen für Krankenpflege:

München (mit Drittem Orden), Regensburg,
Schwandorf, Straubing

93

Absolventen in der
Gesundheits- und Krankenpflege
(München, Regensburg, Straubing)

36

Absolventen in der **Kinderkrankenpflege**
(München, Regensburg)

39

Absolventen in der **Generalistischen Ausbildung**,
davon 12 mit Schwerpunkt Kinderkrankenpflege
(Regensburg, Schwandorf)

14

Absolventen bei den
Operationstechnischen Assistenten
(Regensburg)





2

Berufsfachschulen für
Krankenpflegehilfe (München,
Regensburg)

32

Absolventen in der
Krankenpflegehilfe
(München, Regensburg)

4

Fachschulen für Heilerziehungspflege:
Gremsdorf, Reichenbach, Tegernheim,
Straubing

99

Absolventen in der
Heilerziehungspflege

29

Absolventen in der
Heilerziehungspflegehilfe
(Gremsdorf, Straubing)

77

Absolventen **bleiben**
in den Krankenhäusern
der Barmherzigen Brüder

34

Heilerziehungspflegerinnen
und -pfeleger **bleiben** bei den
Barmherzigen Brüdern

Zusammenstellung: Johann Singhartinger

Links: Abschlussfeier bei der
Berufsfachschule für
Krankenpflegehilfe in Regensburg



Von oben: Schwandorfer Schülerinnen
während der Prüfung; entspannte Ge-
sichter beim Festessen im Straubinger
Klinikum; zwei Absolventen des Vorkur-
ses für Geflüchtete an der Fachschule
Straubing (siehe Seite 20 f.) musizierten
beim Gottesdienst; drei Reichenbacher
Absolventen erreichten die fachgebun-
dene Hochschulreife.

„Bairisch war manchmal ein bisschen schwierig...“

Einjährige Erweiterung der Pflegehelferausbildung erfolgreich beendet

Ein großer Schritt, der sich gelohnt hat: 15 Geflüchtete und ausländische Bewerber haben einen Vorkurs zur Pflegehelferausbildung besucht und seit dem 26. Juli endlich ihre Zeugnisse. Die Johannes-Grande-Schule, Fachschule für Heilerziehungspflege und -hilfe der Barmherzigen Brüder in Straubing, und die Berufsfachschule für Altenpflege und -hilfe der Franziskanerinnen in Aiterhofen haben sich vergangenes Jahr zusammengetan. Sie erarbeiteten ein Konzept für eine einjährige Erweiterung der Pflegehelferausbildung für Asylbewerber, Geflüchtete und Ausländer. Der Kurs bereitet sie speziell auf die Fach-

Hans Greipl (hinten rechts), Schulleiter der Johannes-Grande-Schule, und Lehrerin Karin Hirmer (7. von links) sind stolz auf die Absolventen des Kurses.

schulen für Heilerziehungspflegehilfe, Altenpflegehilfe und Krankenpflegehilfe vor.

Aus acht verschiedenen Ländern kommen die Schüler, die den allerersten Vorkurs besucht haben. Da sind zum Beispiel Luis, der Musiklehrer aus Peru, Shaza, die Grundschullehrerin aus Syrien, Makamba, der in Guinea seine Oma gepflegt hat, Iveta, die Sozialpädagogin aus Lettland, Adnan, der unbedingt im Pflegebereich arbeiten möchte, oder Nour, der so wundervoll Gitarre spielt. „Wir wären schon mit einer Handvoll Bewerbern zufrieden gewesen“, sagt Schulleiter Hans Greipl. „Nun waren es 15 und fast alle wollen weitermachen.“ Eine Aufenthaltserlaubnis haben sie alle. Der Kurs ist eine große Chance für die Zukunft.

BLUTDRUCKMESSEN ODER KINDERBETREUUNG IM PRAKTIKUM

Allgemeinwissen, Sprachkompetenz und Fachwissen haben die Lehrer ihnen in kurzer Zeit vermittelt, unter anderem in den Fächern Medizin, Englisch, Deutsch, Pädagogik und Psychiatrie. Natürlich gehörten auch Prüfungen mit dazu. Zudem musste jeder ein Praktikum absolvieren. Safiunnah aus Afghanistan unterstützte zum Beispiel zweimal in der Woche die Mitarbeiter der Wohngruppe Theresa in Straubing. „Blutdruckmessen, Essen verteilen, auf Bewohner achten – mach‘ ich alles gerne“, erzählt der 19-Jährige und lacht. Er fühlte sich dort immer gut aufgenommen. Deutsch und Pädagogik gefallen Safiunnah im Unterricht am besten. Und sein Deutsch ist schon richtig gut.





„ In Lettland war ich Sozialpädagogin, bis mein Mann und ich entschieden haben, nach Deutschland zu gehen. Er arbeitet hier für eine Autofirma. Vor diesem Kurs habe ich ein halbes Jahr einen Deutschkurs gemacht, nach dem Kurs besuche ich die Fachschule in Straubing für Heilerziehungspflegehelfer. Ein schweres Wort (lacht). Danach will ich als Helferin arbeiten. Es war nicht einfach für mich, nochmal eine Ausbildung zu machen – mit meinem Alter. Und dann noch die neue Sprache. Aber der Kurs hat mir sehr gut gefallen, es war super, ich habe prima Mitschüler. Und viele Deutsche lerne ich auch kennen. Ich wünsche mir einfach nur eine Arbeit hier, das ist alles. Ich möchte so gerne mit Menschen mit Behinderung arbeiten.“ „

Iveta Ihle (57) aus Lettland

Makamba aus Guinea hat sein Praktikum in einem Seniorenheim in Straubing absolviert. Bairisch war manchmal noch ein bisschen schwierig, gibt er zu. „Aber die Menschen sind toll.“ Shaza aus Syrien half in einem Kindergarten mit. Für die Grundschullehrerin ein Glücksgriff, denn sie liebt die Arbeit mit Kindern einfach, erzählt sie. „Ich habe viele neue Erkenntnisse gesammelt.“

Karin Hirmer hat die Schüler in Deutsch und Allgemeinbildung unterrichtet, sie

wie die anderen Lehrer viele Stunden begleitet. Zusammen mit ihr haben sie auch an sechs Projekten gearbeitet, wie dem Projekt Musik mit selbstgeschriebenen Liedern oder dem Projekt Kulinarik mit Rezepten aus der Heimat. Jeder entsprechend seinen Stärken. Hubert Ramesberger und Stefanie Hellauer von der Regierung von Niederbayern waren bei der Projekt-Vorstellung Ende Mai dabei und machten sich ein Bild vom Kurs. Applaus gab es damals für die aufwendige Arbeit – und stolze Gesichter im Klassenzimmer.

ACHT LÄNDER, 15 FREUNDE

Für Karin Hirmer war der Kurs „emotional sehr abwechslungsreich“, berichtet sie. Denn manche Schicksale gehen nah. Einige der Schüler sind ganz alleine in Deutschland, einige haben Schlimmes erlebt. Doch alle haben dieses Jahr zusammengehalten, sind Freunde geworden. Acht Länder, 15 Freunde. „Eine Einheit über die Kulturen hinweg“, sagt Karin Hirmer. Und das wird auch bei einem Besuch im Kurs klar. Die Schüler verstehen und helfen sich gegenseitig, haben sogar das Klassenzimmer zusammen gestaltet. Damit sie sich noch wohler fühlen. Die Schule hilft also auch dabei, die jungen Menschen zu vernetzen, sie mit anderen in Kontakt zu bringen.

Sozialpädagogin Daniela Wrona-Dittrich hat die Schüler im Kontext der Ausbildung unterstützt. Bei ihr lief vieles zusammen. Sie half beispielsweise bei Problemen mit der Wohnungssuche, bei komplizierten Briefen oder mit dem Jobcenter. „Viele haben niemanden, der ihnen Schreiben übersetzt“, erklärt sie. Sie war immer ein wichtiger Ansprechpartner.

NEUER VORKURS AM 11. SEPTEMBER GESTARTET

Mehr als zufrieden ist Hans Greipl rückblickend mit dem Kurs, erzählt er. Deshalb gibt es im neuen Schuljahr wieder einen Vorkurs. „Der Aufwand lohnt sich“, sagt der Schulleiter. Zum einen für

die Lernenden, denn sie werden intensiv auf einen sozialen Beruf vorbereitet, ernst genommen und gebraucht. Aber er lohne sich auch für die Lehrer: „Das Interesse der Teilnehmer hat mich als Lehrer begeistert.“ Zu guter Letzt profitieren auch die Praxisstellen im Behinderten- und Altenbereich, meint Greipl, denn dringend benötigte Fachhilfskräfte und Fachkräfte werden mit dem Kurs gewonnen. „Ein Gewinn für alle, wenn alle Beteiligten bereit sind und die persönlichen und gesellschaftlichen Schwierigkeiten meistern.“

Marie Sepaintner



„ Wegen dem Krieg in Syrien musste ich flüchten. Ich bin ganz alleine in Deutschland, ohne meine Familie. Nach dem Vorkurs besuche ich die Fachschule in Aiterhofen für Altenpflegehilfe. Danach möchte ich auch das zweite Jahr schaffen und als Fachkraft arbeiten. Am meisten wünsche ich mir, dass ich gut zurechtkomme in der Arbeit und dass ich vielleicht irgendwann noch studieren kann, am liebsten etwas mit Pflege. In Syrien musste ich das Abitur abbrechen – wegen dem Krieg. Im Kurs habe ich neue Freunde gefunden. Wir unterstützen uns und die Lehrer haben uns sehr geholfen. Ich würde den Kurs bestimmt wieder machen.“ „

Eyad Turkmany (20) aus Syrien

Böhmischer Rinderbraten

Von Dagmar Dudova, die bei den Barmherzigen Brüdern Reichenbach im Serviceunternehmen SeBB GmbH arbeitet, stammt dieses typische Rezept aus ihrer böhmischen Heimat.

ZUTATEN FÜR 6 PERSONEN

1125 g Rinderfilet
 150 g Räucherspeck
 450 g Möhren
 1 ½ Selleriescheiben
 1 ½ Petersilienwurzeln
 1 ½ Zwiebeln
 150 g Butter
 1 ½ Lorbeerblätter
 Pfefferkörner, Salz
 1 ½ TL Zitronenschale, gerieben
 1 ½ TL Essig
 200 ml Fleischbrühe
 200 g Saure Sahne
 1 - 2 EL Mehl

ZUBEREITUNG

1. Rinderfilet waschen und trocken tupfen. Speck in Scheiben schneiden und das Fleisch damit spicken.
2. Gemüse putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebeln schälen und grob würfeln. Butter schmelzen und auskühlen lassen.
3. Eine Bratform mit der Hälfte des Gemüses und den Zwiebeln auslegen. Fleisch darauf legen und mit dem restlichen Gemüse belegen. Lorbeerblatt, Pfefferkörner und Zitronenschale zugeben, mit flüssiger Butter übergießen und über Nacht ziehen lassen.



Dagmar Dudova präsentiert ihren Rinderbraten.

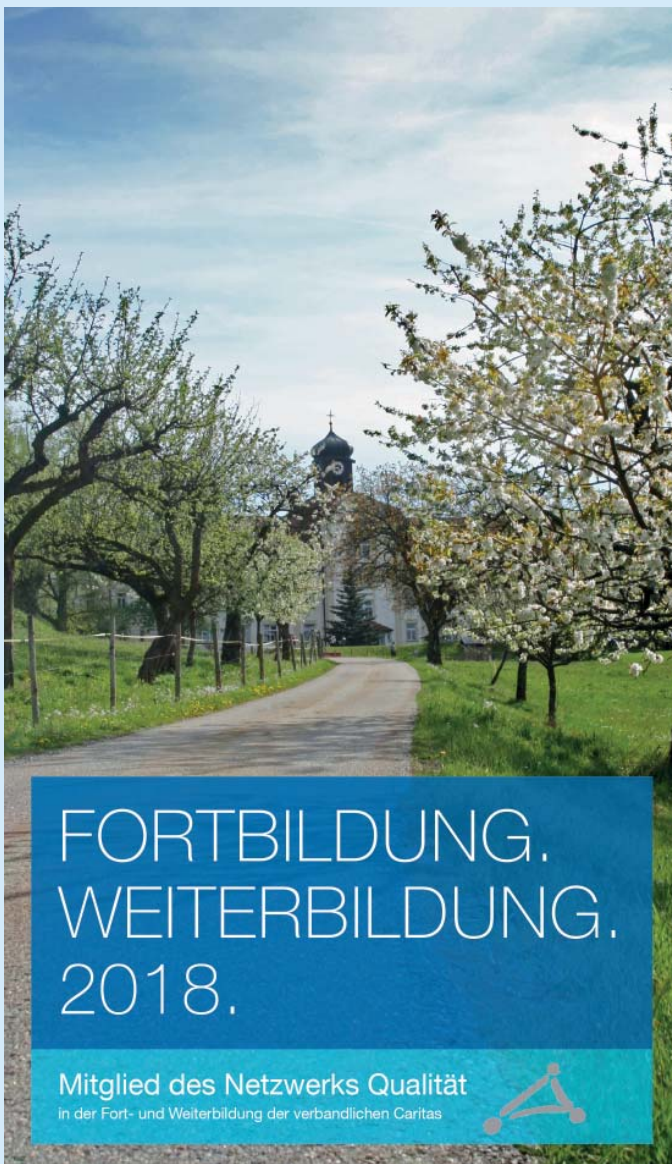
4. Den Backofen auf 180 Grad Umluft vorheizen. Das restliche Gemüse in die Bratform streuen, salzen und mit Essig und Brühe begießen. Alles zusammen für ca. 2 Stunden ins Backrohr.
5. Das Fleisch herausnehmen, Lorbeerblatt und die Pfefferkörner entfernen. Gemüse mit dem Bratensaft durch ein Sieb streichen. Saure Sahne mit dem Mehl verrühren und zur Sauce geben. Die Sauce nochmal erhitzen und über das Fleisch gießen.

Dazu passen in Scheiben geschnittene böhmische Knödel.

Die katholische Kirche in Dagmar Dudovas böhmischem Heimatort



Vorschau November bis Februar



www.barmherzige-kostenz.de

Auftanken für Pastoralräte

Termin: 13.11.18 von 15.30 - 21.30 Uhr
14.11.18 von 9.00 - 16.00 Uhr
Referenten: Uli Doblinger, Frater Seraphim Schorer, N.N.
Zielgruppe: Pastoralräte

Body & Mind

Termin: 14.11.18 von 9.30 - 21.00 Uhr
15.11.18 von 9.30 - 16.00 Uhr
Referentin: Helga Angerer-Hauf
Zielgruppe: Alle Interessierten

Gottes Melodie in dieser Welt.

Tage der Stille – Mitarbeiterexerzitien

Termin: 03.12.18 von 15.00 - 18.00 Uhr
04.12.18 von 9.00 - 18.00 Uhr
05.12.18 von 9.00 - 15.00 Uhr
Referent: Pater Felix Biebl OPraem
Zielgruppe: Mitarbeiter der Barmherzigen Brüder

Frauenbeauftragte Teil II

Termin: 11.02.19 von 9.30 - 18.00 Uhr
12.02.19 von 9.00 - 18.00 Uhr
13.02.19 von 9.00 - 13.00 Uhr
Referentinnen: Anna Rieg-Pelz, Verena Fink
Zielgruppe: Frauenbeauftragte, deren Stellvertreterinnen und ihre Unterstützerinnen der Werkstätten der Barmherzigen Brüder

Ausbildung Sexualpädagogik (Zertifikatslehrgang) Modul 1

Termin: 21.02.19 von 17.00 - 19.00 Uhr
22.02.19 von 9.00 - 18.00 Uhr
23.02.19 von 9.00 - 18.00 Uhr
24.02.19 von 9.00 - 12.00 Uhr
Lehrgangleitung: Prof. Mag. Dr. Wolfgang Plaute,
Dipl. Päd. Sonja Hauser
Zielgruppe: Fachkräfte und leitende Mitarbeiter der Barmherzige Brüder Behindertenhilfe GmbH

Begleitung von Menschen mit geistiger Behinderung und psychischen Störungen, Modul 1

Termin: 26.02.19 von 9.30 - 18.00 Uhr
27.02.19 von 9.00 - 16.00 Uhr
Referentinnen: Monika Fischer, Ines Bahlig-Schmidt
Zielgruppe: Fachkräfte in den Bereichen Wohnen, Arbeit, Förderstätte, Ambulant unterstütztes Wohnen (Heilerziehungspfleger, Erzieher, Gesundheits- und Krankenpfleger, Altenpfleger, Sozialpädagogen).
Hilfskräfte können einzelne Module besuchen.

Ein großer Freund Indiens

Am 20. Juli ist Frater Alfons Maria Höring gestorben, ein völkerverbindender Mensch, der gemeinsam mit Frater Fortunatus Thanhäuser die Einrichtungen der Barmherzigen Brüder in Indien aufgebaut hat. Sie legten damit den Grundstein für die heutige Indische Ordensprovinz.

Geboren am 18. September 1943 in Biedenkopf, Hessen, und aufgewachsen in Frankfurt am Main, trat Wolfgang Höring 1960 in den Hospitalorden des heiligen Johannes von Gott ein. Er erhielt den Ordensnamen Alfons Maria und legte am 8. März 1962 die Erste Profess ab. Der Diener Gottes Frater Fortunatus Thanhäuser war sein Novizenmeister und von ihm wurde Frater Alfons M. stark geprägt. Es folgten Jahre der Ausbildung zum Krankenpfleger und der Vorbereitung auf einen Einsatz in Indien. Der junge Bruder war überall einsetzbar, sehr fleißig und gewissenhaft. In Irland vertiefte er seine Englisch-Kenntnisse und in Hamburg besuchte er das Tropeninstitut. Am 29. Juni 1968 band sich der Frankfurter mit der Feierlichen Profess für sein ganzes Leben an den Orden. Im April 1970 reiste er nach Indien.

DIENT IM KRANKENHAUS UND AN DEN JUNGEN BRÜDERN

Es war ein armseliger Anfang in Kattappana im südindischen Bundesstaat Kerala, aber der Aufbau des Krankenhauses schritt zügig voran. Frater Alfons war in seinem Element und arbeitete fast Tag und Nacht. Er verrichtete seinen Dienst im Krankenhaus und als Ausbilder für die jungen Brüder, die sich nach und nach dem Orden anschlossen. 1981 gründete er das Noviziatshaus in Poonamallee/Chennai und dazu ein kleines Altenheim. Er entwickelte das Haus immer weiter und richtete eine Medikamenten-Ausgabestelle für Slumbewohner ein. Zudem lernte er ein wenig die tamilische Sprache. 1987 kehrte er zurück nach Deutschland, aber in seinen Gedanken war er immer wieder in Indien, man kann sagen: er war ein Inder geworden.



Frater Alfons Maria Höring

Nach seiner Rückkehr widmete sich Frater Alfons wieder der Ausbildung junger Menschen für den Dienst im Orden, ab 1992 gehörte er zwölf Jahre lang fest zum Ausbildungsteam des Interprovinziellen Noviziats in Graz-Eggenberg, Österreich. Er besuchte auch immer wieder Indien und vermittelte den indischen Brüdern und den von Frater Fortunatus Thanhäuser gegründeten Johannes-von-Gott-Schwestern das Charisma des heiligen Johannes von Gott. Als profund Kenner der indischen Kultur und Lebensart organisierte und begleitete er Reisen nach Indien für Menschen, die sich für die dortige Arbeit des Ordens interessierten.

ARBEIT AM SELIGSPRECHUNGS-PROZESS VON FRATER FORTUNATUS

Ein Höhepunkt war für Frater Alfons 2005 die Errichtung der Indischen Ordensprovinz zum heiligen Apostel

Thomas. Unermüdlich und mit hohem Einsatz trug er die Unterlagen für den Seligsprechungsprozess von Frater Fortunatus Thanhäuser zusammen, der 2005 im Ruf der Heiligkeit starb. Eine Arbeit, die noch lange nicht beendet war. Die letzten Jahre lebte er in Regensburg und arbeitete trotz Schmerzen und verschiedenen Erkrankungen am Fortgang des Seligsprechungsprozesses.

VIELE SPUREN IN DEN HERZEN DER MENSCHEN HINTERLASSEN

Am 26. Juli fand Frater Alfons M. seine letzte Ruhestätte im Regensburger Bräuerfriedhof. Viele Trauergäste fanden sich ein: Familienangehörige, Barmherzige Brüder aus ganz Mitteleuropa, Johannes-von-Gott-Schwestern aus Deutschland, Österreich und Italien. Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Freunde. Auch der indische Provinzial, Frater Yanka Sharma, Frater Savio Padinjarekutte, ein enger Wegbegleiter von Frater Alfons, und weitere indische Mitbrüder nahmen an der Trauerfeier teil.

Pater Thomas Väth, der Trauergottesdienst und Begräbnis leitete, sprach in seiner Predigt vom heiligen Apostel Thomas, der nach Indien ging, um den Glauben an Jesus Christus zu predigen. So sei auch Frater Alfons Maria nach Indien gegangen, um den armen, kranken und hilfsbedürftigen Menschen seine helfende Liebe anzubieten. Er war ein lebensbejahender Mensch und hat viele Spuren hinterlassen, nicht nur äußerlich, sondern vor allem in den Herzen der Menschen.

Frater Andreas Hellermann

Frater Eberhard Kupferschmid gestorben

Am 11. August 2018 ist im Krankenhaus Wien Frater Eberhard Kupferschmid im Alter von 89 Jahren verstorben. Der im schwäbischen Spaichingen geborene Barmherzige Bruder trat 1955 in Linz in den Orden der Barmherzigen Brüder ein. 1956 legte der gelernte Kaufmann seine Einfache, 1959 seine Feierliche Profess ab.

1965 wurde er zum Prior von Salzburg berufen. Auch in Graz war er tätig, ehe er 1978 nach Wien berufen wurde und die Funktion des „Spitalmeisters“ übernahm. Später sorgte er als Verantwortlicher der Spendenkanzlei für die korrek-



te Entgegennahme und Verwendung von Spenden. Der Hilfsbereitschaft, die dem Konvent zuteil wurde, dankte er stets mit eigener Hilfsbereitschaft und Fürsorge.

Lange Zeit kümmerte sich Frater Eberhard auch um die Sakristei und die Wiener Klosterkirche. Eine gute Hand bewies er dabei stets in der Ausgewogenheit zwischen einer festlich feierlichen und dem Gelübde der Armut entsprechenden Gestaltung. Frater Eberhard lässt sich mit den Worten „werterhaltend“, „sorgfältig“ und „genau“ charakterisieren. Auch wenn die Mühsal des Älterwerdens ihm viel abverlangte, ließ er nicht ab von der Sorge um die Wohltäter, Mitarbeiter und das gesamte Wiener Krankenhaus der Barmherzigen Brüder.

_____ *Barmherzige Brüder Österreich / js*

Gutes tun und darüber reden

Europäischer Austausch über die Öffentlichkeitsarbeit der Barmherzigen Brüder

Von Warschau bis Madrid, von Dublin bis Wien – aus allen Ordensprovinzen der Barmherzigen Brüder in Europa kamen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter sowie Barmherzige Brüder am 12. September nach Rom. In der Generalkurie tauschten sie sich zum Thema Öffentlichkeitsarbeit aus. Für die bayerische Provinz nahm Johann Singhartinger, Redakteur im Provinzialat, teil. Das Treffen

Teilnehmer des Treffens mit Generalrat Frater Rudolf Knopp (5. von links)

wurde von der Europakommission unter Vorsitz von Generalrat Frater Rudolf Knopp einberufen und von Dr. Carlo Galasso vom Europabüro in Brüssel moderiert.

Zunächst stellten die Teilnehmenden sich und ihre Arbeit vor und entwickelten dann Ideen, wie sie sich künftig besser vernetzen können. Zum Beispiel soll ein regelmäßiger Informationsaustausch stattfinden und eine Internet-Plattform eingerichtet werden, auf die Materialien

wie Fotos, Filme, Texte hochgeladen werden.

Generalprior Pater Jesús Etayo, der zeitweise an der Sitzung teilnahm, lenkte in einem kurzen Schlusswort das Augenmerk auf Themen, die auf europäischer Ebene von Bedeutung sein könnten, etwa die Unterstützung von Geflüchteten oder neue Entwicklungen in der Behindertenhilfe.

_____ *js*





Briefwechsel mit Johannes von Gott und Austausch

Ordensbrüder aus der Österreichischen, Bayerischen, Polnischen, Portugiesischen und Spanischen Ordensprovinz kamen Ende August in Wien zur Scholastiker-Werkwoche zusammen



„Diese Woche hat kurz gesagt zwei Ziele“, erklärt Frater Seraphim Schorer, Magister des Interprovinziellen Scholastikats der Österreichischen und Bayerischen Ordensprovinz in Regensburg. „Erstes Ziel ist der Austausch und das gegenseitige Kennenlernen. Und das zweite ist die Bildung, die gemeinsame Auseinandersetzung mit Inhalten.“

Schon 1981 fand die erste gemeinsame Scholastiker-Werkwoche der Österreichischen, der Bayerischen und der damals noch bestehenden Rheinischen Ordensprovinz statt. 1988 kam Polen

dazu, 2015 Portugal und Spanien. Neben den Brüdern in Ausbildung, den Scholastikern, nehmen auch die für sie in der jeweiligen Provinz zuständigen Ausbilder teil. Über Sprachbarrieren helfen Dolmetscher oder Englisch, das fast alle verstehen. Heuer gab es erstmals keine auswärtigen Referenten, sondern die Scholastiker selbst bereiteten die Woche vor. „Wir haben im Vorjahr festgelegt, dass die Scholastiker selbst Themen für die Woche auswählen, die sie bewegen“, erzählt Frater Seraphim. So gestaltete jede Sprachgruppe einen Tag.

ALLTAGSREFLEXION DER SCHOLASTIKER UND IHRE BEZIEHUNG ZU GOTT

Am Beginn der Woche standen das gemeinsame Kennenlernen sowie eine Führung durch den Konvent und das Krankenhaus sowie durch die Stadt auf dem Programm. Den Dienstag gestaltete die deutschsprachige Gruppe zum Thema „Anspannung – Entspannung“. Dabei ging es darum, wie ein gelungener Alltag aussehen kann und wie man seine Kraft behält und nicht verbrennt. „Das ist ein wichtiges Thema für die Scholastiker“, betont Frater Seraphim. „Nach dem Noviziat, in dem alles noch sehr geregelt ist, müssen sie nun vieles selbst in die Hand nehmen und ihren Alltag organisieren.“ Am Vormittag hatten die Brüder Zeit, ihr eigenes Leben diesbezüglich zu reflektieren, am Nachmittag wurden die Erfahrungen in den Sprachgruppen zusammengetragen und die Ergebnisse in kleinen Theaterstücken präsentiert.

Am von der polnischen Gruppe gestalteten Mittwoch ging es am Vormittag um die Beziehung der Brüder zu Gott. Am Nachmittag wurden die positiven Seiten und die Schwierigkeiten der Scholastiker in der eigenen Provinz thematisiert. „Es war interessant, dass es da europaweit sehr viele Parallelen gibt“, berichtet Frater Seraphim. Johannes von Gott stand im Mittelpunkt des von der portugiesischen Gruppe gestalteten Donnerstag. Zuerst verfasste jede Sprachgruppe einen Brief an ihn, den dann jeweils eine andere Gruppe so beantwortete, wie das der Gründer der Barmherzigen Brüder getan haben könnte.

Nach einem Ausflug in die Wachau am Freitag war am Samstag unter der Leitung von Generalrat Frater Rudolf Knopp die Vorbereitung auf das Generalkapitel im nächsten Jahr Thema. Am Sonntag endete die gemeinsame Woche.

Brigitte Veinfurter



Spielerisch lernten die Brüder einander kennen (Foto Seite 26 unten). Auf dem Programm stand auch ein Besuch der Dachterrasse des Krankenhauses (Seite 26 oben) und eine Führung durch Konvent und Kirche der Barmherzigen Brüder durch Frater Jakobus Janci.

Der Orden der Barmherzigen Brüder für



Akassato

2018

BENIN



Wir brauchen **632.636 €**

gemeinsam **SCHAFFEN WIR DAS**

Die Barmherzigen Brüder in Benin: Die Barmherzigen Brüder sind in Benin und Togo seit den sechziger Jahren tätig. In diesem Zeitraum wurden zwei Krankenhäuser errichtet, eines in Afagnan und eines in Tanguiéta. In der Folge entstanden weitere Niederlassungen in Porga in Benin und in Agoè-Nyivé in Togo, wo sich auch das internationale Noviziat zur Grundausbildung aller afrikanischen Brüder befindet.

In Benin hat die Ineffizienz und Unzulänglichkeit des öffentlichen Gesundheitssystems dazu geführt, dass das Krankenhaus der Brüder in Tanguiéta ein Anziehungspunkt für viele Patienten ist. So reisen jährlich Hunderte von Patienten aus den südlichen Regionen des Landes, auch aus der Hauptstadt Cotonou, 600 Kilometer in den Norden nach Tanguiéta, um in unserem Krankenhaus Hilfe zu suchen. Die Reise ist aufgrund des Zustands der Straßen und der Verkehrsmittel äußerst beschwerlich und kann mehr als 10 Stunden dauern.

Vor diesem Hintergrund wurde nach der Errichtung der Vizeprovinz Benin-Togo im Jahr 2010 und dem Bau der Provinzkurie in Cotonou im Jahr 2014 einmal mehr die Notwendigkeit deutlich, das Charisma des hl. Johannes von Gott auch in den Dienst der Bevölkerung im Süden des Landes zu stellen.

Deswegen wurde am Sitz der neuen Provinzkurie eine Tagesklinik errichtet, die allgemeinmedizinische Dienste mit dem Fachschwerpunkt Ozontherapie anbietet.

Die Tagesklinik gibt es jetzt seit vier Jahren und der Andrang der Patienten wächst von Tag zu Tag. Die Räume im Erdgeschoß, in dem sie sich befindet, reichen schon lange nicht mehr aus, so dass einige Zimmer, die ursprünglich zur Unterbringung von Brüdern und Mitarbeitern vorgesehen waren, für den Pflegedienst umgebaut wurden.

DAS PROJEKT:

Ambulanz- und Reha-Zentrum mit Ozontherapie

Angesichts des bestehenden Raummangels und der Unmöglichkeit, die vorhandene Struktur der Tagesklinik in Cotonou zu erweitern, haben wir beschlossen, ein zwei Hektar großes Grundstück außerhalb von Cotonou in Akassato zu erwerben, um dort ein allgemeinmedizinisches Ambulanz- und Rehabilitationszentrum mit Ozontherapie zu errichten. Ziel des Projektes ist:

- Bau eines neuen, modernen und geräumigeren Medizinischen Versorgungszentrums, in dem die Würde des Menschen geachtet wird.
- Der einheimischen Bevölkerung den Zugang zu einer qualitativ hochwertigen Versorgung zu ermöglichen.

Mit dem Projekt wollen die Barmherzigen Brüder die Qualität der Gesundheitsversorgung verbessern und einen Dienst zur Verfügung stellen, der auf die realen Bedürfnisse der Bevölkerung eingeht. Wir haben die Zuversicht, dass in dem neuen Zentrum die Hospitalität des heiligen Johannes von Gott in dieser Region Afrikas großen Nutzen wirkt und zeichenhaft aufleuchtet.

UFFICIO MISSIONI E COOPERAZIONE INTERNAZIONALE

Ordine Ospedaliero di San Giovanni di Dio
Via della Nocetta, 263 · 00164 Roma
cooperazione@ohsjd.org

Spendenkonto:

Barmherzige Brüder

IBAN: DE 57 7509 0300 0002 2995 50

Stichwort: Hilfe für Benin



Der Grantapfel in Jesu Hand

Nicht ganz so bekannt wie das berühmte Altöttinger Gnadenbild Mariens, mit dem göttlichen Kind im Arm in all seiner funkelnden Pracht, gibt es ebenfalls in Altötting, im Kapuzinerkloster St. Magdalena eine andere Muttergottes mit dem Jesuskind.

Das Besondere: Hier hält der göttliche Knabe einen Granatapfel in der rechten Hand, zwischen den Fingern der linken Hand scheint er einen Kern zu verstecken. Hat er diesen vor den Augen der gütigen Mutter stibitzt? Das Jesuskind hält den Granatapfel wie einen Reichsapfel, als ein Zeichen der (gött-

lichen) Macht. Der Granatapfel gilt von jeher als Symbol der Liebe, Fruchtbarkeit und Unsterblichkeit – und im Wappen des Ordens der Barmherzigen Brüder ist der Granatapfel mit dem Kreuz verbunden.

Diese Marienstatue mit dem Jesuskind erinnert uns auf eine sehr schöne Weise im Rosenkranzmonat Oktober an die Mutter Gottes.

Kirsten Oberhoff

Raten und Gewinnen

Bitte schicken Sie eine Postkarte oder eine E-Mail mit dem Lösungswort des unten stehenden Kreuzworträtsels und Ihrer Adresse an

Barmherzige Brüder
Bayerische Ordensprovinz
Postfach 20 03 62
80003 München
bzw. an redakteur@barmherzige.de

Zu gewinnen gibt es ein Buch, eine CD oder DVD im Wert von bis zu 25 Euro.

Einsendeschluss: **31. Oktober 2018**

Zweite Chance: Bei der Jahresziehung wird unter allen richtigen Einsendungen des Jahrgangs 2018 eine **Reise an Ihren Wunschort in Bayern** für zwei Personen verlost inklusive zwei Übernachtungen.



Die Lösung aus dem Juli-Heft:



HANDSCHLAG

Gewonnen hat

Regina Schießl, Brunn

Wir gratulieren!

Die Gewinnerin wurde von **Ulrike Karl** gezogen. Ihre Schwiegermutter, die schon in Algasing arbeitete, fragte sie 1995, ob sie sich nicht vorstellen könne, als Pflegekraft zu arbeiten. Zu dieser Zeit war sie noch als Friseurin tätig. Inzwischen ist Ulrike Karl seit 23 Jahren in Algasing. Im ersten Jahr noch als Reinigungskraft angestellt hat sie sich schnell entschieden die dreijährige Ausbildung zur Heilerziehungspflegerin zu absolvieren. Seit zehn Jahren ist sie nun auf der Gruppe Christophorus und hat ihre Entscheidung nie bereut. Ihre Leidenschaft, die Liebe zum Fußball, teilt sie inzwischen mit ihrer Familie.

Notlage	▽	Enthalt-samkeit	▽	▽	franzö-sisch: Straße	▽	land-wirtsch. Arbeit	ein Brett-spiel	▽	deut-scher Vize-admiral †	großer kasachi-scher See	Initialen East-woods	Ent-zündung der Talg-drüsen	▽	dem Beruf nach-gehen	▽	Hunde-rasse	
Teil des Gottes-dienstes	▷						ein Lehr-gang	▷		2				10				
▷					nörgeln		Ge-treide-blüten-stand	▷				11	Riemen-zeug der Zug-tiere		deutsche Vorsilbe	▷		
Krank-heits-über-träger		Vorname der Nielsen †		Teil des Halses	▷	▽				Erd-schicht im Tage-bau		Ge-spräch mit Gott	▷				9	
ansteck. Infekt-Krankheit	▷	▽				1	Geistes-schaffen		Arznei-pflanze	▷	▽				in guter Kondition	▷		
▷				gewon-nene Kämpfe			junges Haus-tier	▷	▽			germa-nische Gottheit	▷				5	un-durch-lässig
Trauben-ernte	südamer. Drogen-pflanze		Still-stand im Verkehr	▷	▽				deut-scher Medi-ziner †	▷		7	Vortrag		be-stimmter Artikel	▷		
oberes Pfeiler-ende	▷	▽							schweiz. Ver-samm-lung	▷	▽	Strom durch Köln	▷	▽			4	eng-lischer Gasthof
Abk. f. Elektro-kardiogram-m		Arznei-form	▷		6	livländ. Längen-maß		Auf-hebens machen (ugs.)	▷	▽				3	israel. Schrift-steller (Amos)			Tier-produkt
▷		grüner Star (med.)	▷			▽				8		Unheil ankün-digen	▷	▽				
Fach-medi-ziner	▷										Medizi-nerin	▷						

DEIKE-PRESS-1811-10

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
---	---	---	---	---	---	---	---	---	----	----	----



Das Leben ist eine Baustelle ...

Was steckt hinter dem Foto in den luftigen Höhen Schwandorfs?

Das legendäre Schwarzweißfoto „Lunch atop a Skyscraper“ hat uns inspiriert: New York 1932, elf Arbeiter halten in schwindelerregender Höhe auf einem Stahlträger Mittagspause, als wäre es das Normalste auf der Welt. Hunderte von Metern schweben sie über dem Gedränge der 41. Straße, dort wo heute das Rockefeller Center steht.

Heute, über 80 Jahre später, wollten wir ein Bild in Farbe und mit den Mitarbeitern vom Krankenhaus St. Barbara Schwandorf. Da wir eine Baustelle vor der Tür haben, es dort auch Stahlträger und einen Kran gibt, war die Sache klar. Naja, zunächst gab es erhebliche Sicherheitsbedenken. In Zeiten von Photoshop konnten wir diese allerdings schnell ausräumen. Stellvertretender Geschäftsführer Michael Enzmann, stellvertretende Ärztliche Direktorin Dr. Elisabeth Bösl, Pflegedirektor Frank Hederer, Ärztlicher Direktor Dr. Detlef

Schoenen, Geschäftsführer Dr. Martin Baumann und Architekt Joachim Peithner (von links) konnten das Shooting mit Fotograf Gerhard Götz auf dem Stahlträger ganz entspannt angehen.

Und wie geht es weiter: Am 18. September konnte am Krankenhaus St. Barbara schon nach exakt einem Jahr Bautätigkeit Richtfest gefeiert werden. Mehr über den **Neu- und Erweiterungsbau in Schwandorf** wird in der November-Ausgabe unserer Zeitschrift zu lesen sein.

Auch am **Münchener Krankenhaus Barmherzige Brüder** wurde reger gebaut: Die **Eröffnung und Segnung des Neubaus** am 25. September wird ebenfalls in der nächsten Ausgabe der misericordia Thema sein.

Caroline Kappes / kio

Impressum

Herausgeber und Verlagsinhaber:
Barmherzige Brüder
Bayerische Ordensprovinz KdöR
Südliches Schloßrondell 5
80638 München
Postfach 200362, 80003 München
Telefon: 089/1793-100
Telefax: 089/1793-120
provinzial@barmherzige.de
www.barmherzige.de

Redaktion:
Frater Eduard Bauer (feb, verantwortlich)
frater.eduard@barmherzige.de
Johann Singhartinger (js)
redakteur@barmherzige.de
Kirsten Oberhoff (kio)
kirsten.oberhoff@barmherzige.de
Anschrift wie Herausgeber

Redaktion der Hauszeitschriften: Die Misericordia erscheint zum Teil mit den Hauszeitschriften unserer Einrichtungen, die für deren Inhalt selbst verantwortlich sind.

Fotos: altrofoto.de (3), Barmherzige Brüder Österreichische Provinz (25 oben), Barmherzige Brüder Regensburg (18), Christine Beenken (14), Monika Bückert (19 unten), W. Bulach/Wikimedia Commons (10 unten), Roswitha Dorfner (29), Augusto Fabbroni (25 unten), Gerhard Götz (31), Marion Hausmann (19 oben), Franz Höcherl (11-12), Frater Thadu Kang (32), Klinikum Straubing (19, 2. von oben), Marcela (talk)/Wikimedia Commons (10, 2. von unten), Michaela Matejka (16), Clemens Mayer (15), Andreas Meyer (8 oben), Martin Müller (8 großes Foto), Kirsten Oberhoff (Titel, 4-6), privat (22), pixabay.com (10 oben, 2. von oben), Claudia Rehm (7, 12), Marie Sepaintner (20, 21), Simone Stiedl (24), Brigitte Veinfurter (26-27), Katharina Werner (19, 3. von oben), Pamela Zenger (30).

Verlag: Johann von Gott Verlag
Anschrift wie Herausgeber
Bayerische Hypo- und Vereinsbank
Konto Nr. 3 960 071 831
Bankleitzahl 700 202 70
IBAN: DE79 7002 0270 3960 0718 31
BIC: HYVEDEMMXXX

Layout: Johann Singhartinger

Druck: Marquardt
Prinzenweg 11 a, 93047 Regensburg

70. Jahrgang
Erscheint zehn Mal jährlich.
Jahresabonnement: 16,00 Euro



Hospiz und Alzheimer-Zentrum in Yanji (China)

Im Jahr 2011 unterstützte die Bayerische Ordensprovinz mit der Missionswoche die Errichtung eines Zentrums für Alzheimer-Patienten in Yanji. In der ostchinesischen Großstadt nahe der Grenze zu Nordkorea betrieben die Barmherzigen Brüder zu dieser Zeit bereits ein Hospiz.

STATIONÄRE UND AMBULANTE DIENSTE FÜR SCHWERSTKRANKE

2001 wurde der Vertrag zur Errichtung des Yanbian Hospizes unterzeichnet. Nachdem das Projekt die nötigen Genehmigungen erhalten hatte, konnte das Hospiz am 8. Dezember 2005 eröffnet werden. Es bietet heute 22 Betten für Krebspatienten in ihrer letzten Lebensphase und chronisch kranke Patienten, beispielsweise nach einem Schlaganfall. Für Krebspatienten wurde zudem ein ambulanter Dienst ins Leben gerufen.

Sechs Jahre später eröffnete in Yanji eine Alzheimer-Einheit. Das Xiao Kang Zentrum verfügt über 31 stationäre Plätze für Menschen mit Alzheimer, denen verschiedene Therapieformen (Erholung und Freizeit, Beschäftigung, Physiotherapie, Aroma-Therapie ...) angeboten werden. Auch Patienten der Tagesstätte können sie in Anspruch nehmen. Im Vorfeld der Therapien gibt es medizinische Tests zur Bewertung und Diagno-

sestellung, zudem Beratungsangebote für die Angehörigen sowie Informationen und Lehrangebote für die Öffentlichkeit.

Sowohl Hospiz wie Alzheimer-Zentrum sind in der Bevölkerung anerkannt und werden von den staatlichen Stellen gefördert, weil es kaum vergleichbare Angebote in der Region gibt. Die Barmherzigen Brüder sind allerdings nicht als religiöse Organisation, sondern als ausländisches Investmentunternehmen anerkannt. Den Brüdern ist in ihrem Haus keine direkte Religionsausübung gestattet. Die fünf Barmherzigen Brüder – je zwei kommen aus Südkorea und Vietnam, ein Scholastiker aus China – und ihre etwa 60 Mitarbeiter sehen ihren Dienst für die Patienten als Mittel der Evangelisierung. Vertreter der Regierung sowie von Gesundheits- und Wohlfahrtsorganisationen besuchen das Haus, um die Arbeit mit Hospizpatienten und alten Menschen kennenzulernen.

PLÄNE FÜR DIE ZUKUNFT

Für das kommende Jahr planen die Barmherzigen Brüder das Hospiz auf 37 Betten und das Alzheimer-Zentrum auf 41 Plätze zu erweitern. Zudem soll eine Tagespflege für Menschen mit Demenz (30 Plätze) entstehen.

Frater Magnus Morhardt



Das Bild ganz oben zeigt die Gebäude des Zentrums in Yanji, die kleinen Fotos jeweils zwei Szenen aus dem Hospiz (oben) und der Alzheimer-Einheit.