

Magazin



Vorwort 3 **IMPRESSUM** Aus den Häusern Herausgeber Jubiläums-Feiern und Sommerfeste **ESF** Förderung Sozialer Einrichtungen gGmbH **K**OLUMNE Küchenbericht -Pflegeeinrichtungen gGmbH Wenn ein Partner plötzlich allein zurück bleibt 6 Satz/Druck **FSE AUSBILDUNG** vorDruck GbR Tel. 030 349978-0 Ausbildung, Beruf unf Privatleben geht das überhaupt? 8 Bilder FSE gGmbH, Fachthementag "Basale Kommunikation" 9 FSE PE gGmbH, Rätsel • Humor 10–11 vorDruck GbR Titel: ©Tijana -**G**ESCHICHTE www.stock.adobe.com; US IV: @nikonomad -70 Jahre Luftbrücke www.stock.adobe.com: Alle anderen Bilder sind Aus dem Kiez direkt ausgezeichnet. 26. Sozialtage im Lindencenter Lichtenberg -V.i.S.d.P. FSE gGmbH und **FSE CATERING** FSE PE gGmbH Ein Italienischer Abend -MAL WAS ANDERES ... dass zum Zwecke Wasser fließe Wasser – ein Menschenrecht, das nicht selbstverständlich ist 16 Was krabbelt denn da? Ameisen bringen uns zum Staunen 17–18 AKTUELLES

2 Ausgabe 3/2019

ÜBERSICHT ÜBER UNSERE PFLEGEEINRICHTUNGEN



Liebe Leserinnen und Leser unseres FSE-Magazins,

ich möchte Sie ganz herzlich zu der neuen Ausgabe unseres FSE- Magazins begrüßen. Der besondere Schwerpunkt dieses Heftes ist das 25-jährige Firmenjubiläum der FSE-Gruppe. Wir sind stolz auf diesen Meilenstein und freuen uns darauf, den erfolgreichen Weg mit unseren Kolleginnen/Kollegen und allen Weggefährten weiter zu beschreiten.

Die FSE gGmbH wurde 1994 gegründet und hat eine aufregende Geschichte durchlaufen. Derzeit besteht die FSE gGmbH aus den Pflegeeinrichtungen *Käthe Kollwitz* und *Treptow-Johannisthal*. Beide Einrichtungen sind in ihren jeweiligen Kiezen gut vernetzt und werden bestens angenommen. Im Verlauf der Jahre wurde die FSE gGmbH zudem Gesellschafterin einer Catering-Firma und einer Firma für Facility Management.

Wir werden unser Jubiläum in einer zentralen, großen Veranstaltung für MitarbeiterInnen und Gäste sowie im Rahmen von Sommerfesten der jeweiligen Einrichtungen gebührlich feiern. Die entsprechenden Einladungen sind Ihnen bereits zugegangen oder befinden sich auf dem Weg zu Ihnen.

Natürlich enthält unser neues Magazin noch weitere interessante Themen wie die Ausbildung zukünftiger Kolleginnen und Kollegen, die ein bedeutender Teil unserer Arbeit ist.

Unseren Redakteurinnen und Redakteuren ist es, wie ich meine, wieder gelungen, ein abwechslungsreiches und spannendes Heft zusammenzustellen. Hierfür ein herzliches Dankeschön. Ihnen wünsche ich viel Spaß beim "Schmöckern".

C. Clament

Ihr Christian Mannewitz Geschäftsführer der FSE gGmbH und FSE Pflegeeinrichtungen gGmbH

25 Jahre FSE – Jubiläums-Sommerfeste in den PE Treptow-Johannisthal und Käthe Kollwitz

Die FSE gGmbH feiert in diesem Jahr ihr großes Jubiläum – 1994 übernahm die Gesellschaft die Pflegeeinrichtung Treptow-Johannisthal, wenig später die PE Käthe Kollwitz. Während die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter am 24. August zur "Jubi-Sause" ins Columbia Theater Berlin geladen sind, wird das Firmenjubiläum in den Häusern mit den Bewohnern und Angehörigen im Rahmen der traditionellen Sommerfeste etwas früher ausgiebig gefeiert.

Am Mittwoch, 10. Juli, geht es in der Südostallee um 16.00 Uhr los. Für die 156 Bewohner und ihre Angehörigen wird der Garten der Einrichtung groß herausgeputzt. Erwartet werden auch etwa 50 Gäste aus Politik und Gesellschaft. Sie kommen aus dem Bezirksamt Treptow-Köpenick, weiteren Behörden, der AWO, der FSD Stiftung und anderen Einrichtungen und Partnerfirmen. Viele haben die Entwicklung des Hauses in den zurückliegenden 25 Jahren aktiv begleitet.

Die Geschäftsführung der FSE gGmbH, die Einrichtungsleitung und alle Mitarbeitende sowie ehrenamtlich Tätige können stolz sein auf das Erreichte. Und so hat man sich im Hause Einiges einfallen lassen, damit der Nachmittag als schillerndes Erlebnis in Erinnerung bleibt.

Für das leibliche Wohl sorgt wie immer die FSE Catering und Service GmbH. Bewohner, Angehörige und Gäste können sich auf ein großes Kuchenbuffet zum Nachmittagskaffee freuen, mit Softeis und diversen Getränken und einer Sommerbowle. Danach wird der Grill angeworfen. Auf den Rost kommen Würstchen und Fleisch, dazu gibt es verschiedene Salate.



Auch Künstler haben sich wieder angesagt. Clown WIDU ist den Bewohnern bereits bestens bekannt. Für die musikalische Begleitung des besonderen Nachmittags sorgt das Duo "Memories" mit Ulrike Demmler und Karsten Zippel. Außerdem: Frau Schneegass modelliert aus Luftballons die unterschiedlichsten Figuren, Josephine Krenz bietet allen, die mitfeiern, ihren Walking-Act "Verzaubern lassen".

Im Jahre 1974 wurde der Grundstein für die heutige Pflegeeinrichtung Treptow-Johannisthal gelegt. Das damalige Feierabendheim wurde für 250 Personen geplant und gebaut. Es war ein langgestreckter, siebengeschossiger Mehrzweckbau, der in der DDR Typ Berlin 2000 genannt wurde. Das Haus verfügte über vier Wohnetagen und zwei Pflegeetagen. Auf den Wohnetagen konnten mobile Rentner einziehen, die zwei oberen Etagen waren für zu pflegende Personen vorbehalten. Am Anfang waren die Zimmer auf den Wohnetagen für jeweils zwei Personen geplant. Offiziell gab man der Einrichtung Namen "Feierabendheim Prof. Dr. Marcusson". Der Berliner Soziologe und Mediziner, der 1905 die Gesellschaft für Medizin, Hygiene und Medicinalstatistik in Berlin mitgegründet hatte, war später in der DDR stellvertretender Minister für Gesundheitswesen.

Zum 1. Januar 1994 verpachtete der Bezirk Treptow das Feierabendheim an die FSE gGmbH, die das Haus wenig später vom Senat übernahm. Zu diesem Zeitpunkt war die Bettenanzahl schon auf 178 reduziert worden. Auf den Wohnetagen gab es nur noch Einzelzimmer, und die Zimmer auf den Pflegeetagen wurden für max. drei Personen hergerichtet. Zwar hatte das alte Gebäude einen familiären Charakter, doch waren Räumlichkeiten und Komfort der Einrichtung nicht mehr zeitgemäß. Daher entschloss sich die FSE gGmbH als neuer Eigentümer, die Bewohner auszuquartieren und übergangsweise in einer Einrichtung im Tiergarten unterzubringen (Sommer 1999 bis März 2001). So konnte das ehemalige Feierabendheim in der Südostallee von Grund auf in Stand gesetzt und modernisiert werden. Auf sechs Pflegeetagen erhielt die Pflegeeinrichtung Treptow-Johannisthal (jetziger offizieller Name) 149 Einzelzimmer, jedes ausgestattet mit einem Bad mit Dusche, Waschgelegenheit und Toilette. Jeder Bewohner konnte das eigene Mobiliar mitbringen und sich nach Wunsch einrichten. Über die zweite große Modernisierung 2018 haben wir kürzlich berichtet. Über die zweite große Modernisierung 2018 haben wir kürzlich berichtet.



Die Pflegeeinrichtung Käthe Kollwitz wurde 1994 auf einem städtischen Grundstück im Berliner Stadtteil Lankwitz erbaut. Das Haus, das aufgrund seiner lichten Bauweise einen Architekturpreis erhielt, wurde kurze Zeit vom Bezirksamt Steglitz-Zehlendorf als Seniorenresidenz geführt, bevor die FSE gGmbH die Trägerschaft vom Bezirk übernahm.

In der Pflegeeinrichtung Käthe Kollwitz findet das Sommerfest mit großer Jubiläumsparty am Donnerstag, 18. Juli, ab 16.00 Uhr statt. Schauplatz ist nicht zuletzt der wunderschöne Garten der Einrichtung.

Wir freuen uns darauf, gemeinsam mit den Bewohnerinnen und Bewohnern, ihren Angehörigen und den ehrenamtlich Tätigen einen unvergesslichen Nachmittag zu erleben. Zu den geladenen Gästen gehören auch Vertreter aus Politik und Verwaltung. Mit von der Partie sind zudem Kooperations- und Geschäftspartner.

Wir feiern mit origineller Unterhaltung, verschiedenen Darbietungen und viel Musik. Mehr wird nicht verraten, lassen Sie sich überraschen! Für das Kulinarische ist, wie auch anders, die FSE Catering und Service GmbH zuständig. Köche und Helfer werden sich besonders ins Zeug legen, damit auch das Essen und Trinken zum Erlebnis wird.

Maria Falkenberg und Astrid Schöpke Einrichtungsleitungen Auf den ersten Blick erinnert die Pflegeeinrichtung Käthe Kollwitz, die auf einem 8.000 qm großen Gelände errichtet wurde, an eine großzügige private Wohnanlage. Gewölbte Erker nehmen der Fassade die Strenge eines modernen Baus und gewähren den Bewohnerinnen und Bewohnern durch tief liegende Brüstungen einen ungehinderten Blick in die grüne Umgebung. Der ca. 3.000 qm große Garten mit altem Baumbestand lädt ein zum Spazierengehen und Verweilen. Viele kleine Sitznischen und eine Sonnenterrasse geben der parkähnlichen Anlage ein pittoreskes Ambiente.

Das Haus bietet Platz für 112 Bewohner. Die Einzel- und Doppelzimmer, teils mit Balkon, sind möbliert, können aber von den Bewohnern individuell eingerichtet werden. Zwei Wohnetagen beherbergen jeweils 34 Seniorinnen und Senioren, eine weitere Wohnetage bietet Räumlichkeiten für 44 Bewohner.

Die Einrichtung Käthe Kollwitz, zugleich Sitz der zentralen Verwaltung der FSE Gruppe, ist mit 25 Jahren das jüngste Objekt im Bestand der Unternehmens. Dennoch stand auch hier die Zeit nicht still: Im vergangenen Jahr wurde neben der Cafeteria die Fassade renoviert. Seither erstrahlt das Gebäude in neuem Glanz.

Fotos: links @italo-bistro; rechts @lily - www.stock.adobe.com

KÜCHENBERICHT von Narrator

Wenn Sie jemand sind, der durch die Wohnung tappt und feststellt, dass Ihr/e Partner/in nicht mehr da ist – ätzend! Nun, das passiert vielen Menschen. Bei mir war das so:

Es ist später Nachmittag, und ich habe Hunger. Also gehe ich durch die Wohnung und komme in einen Raum, den ich früher selten betreten habe: die Küche. Das stimmt natürlich nicht ganz so. Wo der Kühlschrank steht, das weiß ich natürlich. Und ich werde auch fündig: Im Vorratsschrank sehe ich eine Tüte Nudeln. Nudeln mit Tomatensauce passen immer. Zufällig habe ich auch Gehacktes gekauft. Das Fleisch kommt auf einen Teller, und ich spare nicht mit Pfeffer, beim Salz bin ich vorsichtig.

Früher, als ich nur der Esser war, wusste ich genau, wie das mit den Mengen war. Heute muss ich raten. Zwiebeln? Ja, die hat sie immer reingetan, mache ich auch! Pfanne oder Topf? Ich nehme die Pfanne, in die ich einen ordentlichen Klacks Margarine gebe. Dann wird's bunt. Noch mehr Zwiebeln, Karottenscheibchen, Knoblauch. Jetzt das Feuer. Ich wähle mittlere Hitze. Die Küche fängt an zu riechen, trotz Umluftfilter (Gasherd). Ich mache das Fenster auf. In der Pfanne knistert es jetzt, ich habe das Umrühren vergessen. Unten hat das Fleisch schon einen dunklen Farbton angenommen, schnell rühren. Große Köche schaffen alles, denke ich mir und freue mich, dass das so gut klappt.

Nachdem ich lang genug in die Pfanne geguckt habe, merke ich, dass ich Durst habe. Der dafür im Kühlschrank reservierte Platz ist mir bekannt. Wunderbar, zwei Flaschen Bier sind noch da. Wer ist eigentlich für den Einkauf zuständig? Und irgendetwas riecht hier komisch – das muss das Bier sein. Ich rieche an der Flasche, so muss Bier riechen.

Oh Gott, die Pfanne, von der dunkle Wolken aufsteigen. Ich drehe den Knopf auf "klein", kippe Ketchup über das Hackfleisch. Schnell noch mehr Fett dazu. Jetzt muss ich aber was trinken – ah, wunderbar! Das Wasser aus dem Hackfleisch ist verdampft. Ein ordentlicher Schluck Ketchup und etwas Tomatenmark aus der Tube hinzu, jetzt ist die Pfanne voll.

Das Kochen geht weiter! Ich öffne die Schranktür links neben dem Herd. Und wundere mich, warum hier so viele Töpfe sind. Klein, mittel, groß? Ich nehme einen mittelgroßen Topf. Den Nudeln aus dem anderen Schrank ist das sicher egal. Schnell die Plastikverpackung öffnen, aber womit? Ich lasse die Tüte auf dem Tisch, denn ich brauche eine Schere. Die liegt im Wohnzimmer, im Schrank. Zurück in der Küche ist der Plastikbeutel schnell geöffnet. Leider habe ich vergessen, mir die Kochanleitung durchzulesen. Kein Problem. Ich drehe die Tüte – einige Nudeln versuchen zu flüchten, das kann ich verhindern. Ich stelle fest, dass meine Brille doch mehr für gröbere

Arbeiten ausgelegt ist. Ich lese mit Anstrengung:
IT: Pasta di semola di grano – das sieht nicht nach

GB/MT: Durum wheat semolina – vielleicht Englisch? DE: Teigwaren aus Hartweizengries.

Der Gries hat ein Gewinde wie Schrauben ohne Kopf. Sind das Nudeln? Sehen so aus. Dann lese ich 500 g e, e! – eh?? Ich komme zu einer Liste, auf der in grüner Schrift auf hellem Grund mit je – pro – na und sa 100 g steht. Dann habe ich was gefunden, womit ich etwas anfangen kann. 80 g in einem Liter Wasser, Kochzeit 9 Minuten. Die Nudeln in kaltes oder warmes Wasser? Ich nehme kaltes und gebe die halbe Tüte Nudeln hinein. Dann einen Schuss Salz und der Gasherd tut seine Pflicht, schnell noch den Deckel drauf.

Ich warte, nichts passiert, nur der Durst meldet sich zurück. Ich drehe mich um und nehme einen großen Schluck aus der Bierflasche, dann trete ich an das Fensterbrett und beginne, die Blumen zu gießen. Hinter mir klappert es. Unter dem Topfdeckel kommen schäumendes Wasser und einige Nudeln hervor und ergießen sich über den Herd. Was soll das denn? Ich drehe die Flamme runter und kippe den Deckel an, Wasser und Nudeln beruhigen sich.

Nach einigen Minuten prüfe ich mit der Gabel die Konsistenz der Teigware aus Hartweizengries. Weich wie Nudeln sein sollen. Der Topf war erst halbvoll, jetzt ist er gut gefüllt. Ich weiß nicht, wo die ganzen Nudeln auf einmal hergekommen sind. Nach dem Essen werde ich darüber nachdenken. Ohne Verbrennungen ist das Nudelwasser abgegossen. Ich lege den Deckel beiseite und versuche die Nudeln zu erschrecken – klappt nicht! Kaltes Wasser drüber, zweites Abgießen und nochmal kurz auf den Herd gestellt und geschüttelt.

Jetzt aber Nudeln und Sauce auf dem Teller anrichten. Sieht gut aus, riecht gut!

Die Gurken habe ich vergessen. Den Vorratsschrank öffnen und ein Glas Delikatessgurken von ganz hinten herausangeln. Nur noch den Deckel öffnen. Nach dem dritten Versuch tut mir das Handgelenk weh – ich brauche Werkzeug. Ich greife nach einem Schraubenzieher: Plopp, der Deckel ist auf. Zwei Gürkchen auf einen kleinen Teller gelegt, und schon stapfe ich ins Wohnzimmer und fange an zu Essen.

Naja, wenn s i e serviert hat, war das Essen nicht lauwarm und die Gewürze waren besser abgestimmt.

"Guten Appetit!"

Nachher mache ich Küche und Herd sauber, und morgen werde ich dem Kroaten meines Vertrauens wieder mal einen Besuch abstatten.

Ausbildungs-News

Liebe Leserinnen und Leser,

das Thema Ausbildung in der Pflege ist in aller Munde. Wie bekommen wir Nachwuchs, wie können wir den Beruf attraktiver machen? In einem Tätigkeitsfeld, wo man Menschen hilft, ihren Alltag zu bewältigen, ihnen mit Rat und Tat zur Seite steht, aber auch mit anderen Berufsgruppen interagiert. Denn Pflege ist ein Anforderungsprofil mit großer Vielfalt!

Vielleicht haben Sie schon davon gehört, dass sich die Ausbildung ab 2020 grundlegend ändert. Wir bekommen die generalistische Pflegeausbildung, die in den anderen EU-Ländern schon längst Normalität ist. Schulen und Einrichtungen werden sich erheblich umstellen müssen.

Es gibt viel zu tun. Konzepte müssen überarbeitet, Ausbildungspläne neu geschrieben, Kooperationsvereinbarungen geschlossen und unsere Praxisanleiter geschult werden. Denn wir werden dann nicht mehr nur "unsere" Auszubildenden haben. Auch Auszubildende aus Kliniken, ambulanten Pflegediensten und vollstätionären Einrichtungen werden unsere Bewohner versorgen und dabei lernen, was stationäre Langzeitpflege ausmacht.

Wir stellen uns der neuen Aufgabe, und ich kann Sie beruhigen, wir sind auf voller Fahrt und einem sehr guten Kurs.

Derzeit ist es so, dass die Auszubildenden Gesundheits- und Krankenpflege, Altenpflege oder Kinderkrankenpflege lernen. Ab 2020 gehen die Auszubildenden die ersten zwei Jahre zusammen "den generalistischen Weg", dann erfolgt eine Zwischenprüfung. Zum dritten Ausbildungsjahr können sie entscheiden, ob sie die generalistische Ausbildung fortsetzen oder eine Spezialisierung in der Kinderkrankenpflege oder Altenpflege anstreben.

Mit Abschluss der generalistischen Ausbildung tragen sie dann die Berufsbezeichnung Pflegefachfrau/Pflegefachmann.



Großer Fortschritt: Ein Schulgeld wird es nicht mehr geben. Die Ausbildung ist für die Azubis künftig kostenfrei. Ihnen muss wie in anderen Ausbildungsberufen eine angemessene Vergütung gezahlt werden.

Bei allem dürfen wir aber nicht unsere derzeitigen Auszubildenden vergessen. Auch sie bemerken den Trubel in den Schulen und in den Einrichtungen. Im kommenden Monat steht der nächste Fachthementag, die Qualitätszirkel-Ausbildung, an. Einige werden ihre Ausbildung abschließen und neue Auszubildende werden in die Lehre gehen. Schon jetzt freue ich mich auf ereignisreiche Monate, denn für unsere Auszubildenden läuft alles so gut weiter wie bisher.

Ich wünsche Ihnen einen wunderschönen Sommer mit kühler Limonade und ein leckeres Eis mit Sahne.

> Carolin Wosnizek Koordinatorin Praxisanleiter

Ausbildung, Beruf und Privatleben – geht das überhaupt?

Die Frage mit einem pauschalen "Ja" zu beantworten, wäre zu einfach. Auch bei mir hat es gedauert, bis ich Mut gefasst habe, die dreijährige berufsbegleitende Ausbildung zur examinierten Altenpflegerin zu machen. Nachdem ich mir einen Fahrplan zurechtgelegt hatte, wie Privatleben, Arbeit und Ausbildung unter einen Hut zu bekommen sind, und ich mir der Rückendeckung durch meine Familie und den Arbeitgeber (FSE) sicher sein konnte, begann ich im März 2016 die Ausbildung in der Vitanas Akademie Berlin.

Nach anfänglicher Euphorie holten mich sehr schnell die umfangreichen Lerninhalte ein. Acht Stunden zuhören und viel mitschreiben ließen mich manchmal an meine Grenzen stoßen. Tagelang hieß es in wiederkehrenden Etappen: lernen, lernen, lernen – um für die Klausuren fit zu werden. Neben der anstrengenden Arbeit auf meinem Wohnbereich war das eine echte Herausforderung.

Durch die sehr gute Unterstützung meiner Praxisanleiterin und Mentorin, Frau Sabine Stammnitz, konnte ich mich an meinen Praxisanleitertagen intensiv auf die Audits und Prüfungen vorbereiten. Dazu gehörten lange Gespräche mit den Bewohnern, in denen ich sehr viel mehr über deren Leben erfahren habe, als in der täglichen Arbeit.

Anders, als ich erwartet hatte, war das theoretische Wissen aus der Schule gut in die Praxis umzusetzen. Hierzu haben die Mentoren und die praxisbegleitenden Tage der Schule maßgeblich beigetragen. Die Evaluation war für mich immer wieder Inspiration und Motivation, mich intensiv mit bestimmten Krankheitsbildern und pflegerischen Abläufen zu beschäftigen. Theorie und Praxis griffen ineinander – vielleicht auch aufgrund meiner jahrelangen Berufserfahrung als Pflegekraft.

Vor Ende der Ausbildung stellte sich dann die zu erwartende Nervosität ein. Die letzten drei Monate gehörten zu den lernintensivsten meines Lebens. Die Fülle des Lernstoffs schien mich förmlich zu erschlagen. Auch hier war es die besonnene Art meiner Praxisanleiterin, Frau Stammnitz, die mir viele praktische Hilfen und Ratschläge zur Prüfungsvorbereitung gab.

Im Dezember 2018 war es dann soweit. Ich kann mich noch genau an den Morgen der praktischen Prüfung erinnern. Das Gefühl, nichts mehr zu wissen und zu können, verflog schon nach wenigen Minuten. Durch



die kooperative Mithilfe unserer Bewohnerin, Frau Hanisch, stellte sich schnell ein Gefühl der Sicherheit und Routine ein, erlangt durch die berufliche Praxis. In die abschließenden Prüfungen der Akademie im Januar und Februar 2019 ging in gleichfalls mit großer Konzentration. Im März 2019 hatte ich es geschafft und war examinierte Altenpflegerin.

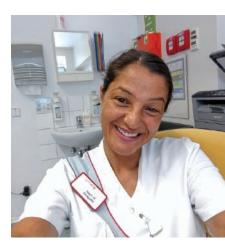
Mein Fazit: Trotz der großen Belastung kann ich jedem die Ausbildung empfehlen. FSE als Arbeitgeber fördert und unterstützt in allen wichtigen Bereichen. Hier gilt mein Dank vor allem der Leitung der Einrichtung Treptow-Johannisthal und Frau Hartmann.

Monika Lohse Pflegefachkraft WB 3, PE Treptow-Johannisthal

Fachthementag "Basale Stimulation"

Am 1. März haben sich Auszubildende und deren Praxisanleiter zu einem Fachthementag zum Thema "Basale Stimulation" getroffen. Vier Mal im Jahr findet in einem unserer Häuser ein solcher Austausch statt. Beim aktuellen Treffen war die Halle gefüllt, mit 35 Teilnehmern hatten wir fast alle beisammen. Versammlungsort war diesmal unser Haus Käthe Kern in Hohenschönhausen.

Nach einem gemütlichen Ankommen bei Kaffee, Tee und Keksen stellte Frau Gerbsch, eine Auszubildende aus dem Haus, ihre Einrichtung vor und nahm dafür die anderen Auszubildenden zu einem Rundgang mit. Gezeigt wurden Verwaltungsräume, Küche, das Azubi-Zimmer mit Computerecke, der Korsakow-Bereich, aber auch die wunderschönen, farblich unterschiedlich gestalteten Etagen. Besonders beeindruckt waren die Auszubildenden von der Ausstattung der Adipositas-Zimmer.



Nach einer kleinen Pause und Stärkung führte uns Frau Vogt in die "Basale Stimulation" ein. Woher kommt sie? Was ist das überhaupt? Kann man das essen?

- "Basale Stimulation bietet eine Möglichkeit, mit Menschen in Kontakt zu treten, mit denen man sich mit konventionellen Mitteln mit Sprache, mit Gestik, mit Symbolen nicht verständigen kann." (Andreas Fröhlich)
- "Basale Stimulation zielt im Kern darauf ab, Wahrnehmung zu f\u00f6rdern bei Patienten, die in diesem Bereich
 Defizite haben. Die Angebote richten sich prim\u00e4r an Menschen mit schweren Erkrankungen, z.B. Patienten mit
 Schlaganfall, sterbende Patienten, fr\u00fchgeborene Kinder und beatmete Patienten." (Christel Bienstein)

Im Anschluss besuchten wir die von Frau Vogt und Frau Wosnizek vorbereiteten "Experimentierstationen". Hier hatten die Teilnehmerinnen und Teilnehmer die Möglichkeit, Ihre Sinne zu stimulieren – mit weichen Tüchern, Schwämmen, Düften, Fühlkisten, gefüllt mit frisch duftenden Kaffeebohnen und Igelbällen. Aber es durfte auch etwas robuster herangegangen werden mit Bürsten und Vibrationen, welche die Durchblutung anregen und festsitzendes Sekret lockern.

Frau Kaminky präsentierte sodann Entspannungsübungen. Bei einer Anleitung zur Handmassage konnten die Auszubildenden bei Ihrem Praxisanleiter Punkte sammeln. Zum Abschluss der Veranstaltung nahm uns Frau Vogt auf eine Traumreise über Wiesen und Felder mit, so dass wir innerlich gelöst den Heimweg antraten.

Sehr schön war, die anderen Auszubildenden wieder einmal zu sehen, sich mit ihnen auszutauschen und zu erfahren, dass der eine oder andere schon bald mit der Ausbildung fertig ist und als Pflegefachkraft bei uns bleibt. Ich freue mich schon jetzt auf den nächsten Fachthementag im Juni in unserem House of Life.

Sabire Topal Auszubildende im 2. Lehrjahr in der PE Treptow -Johannisthal

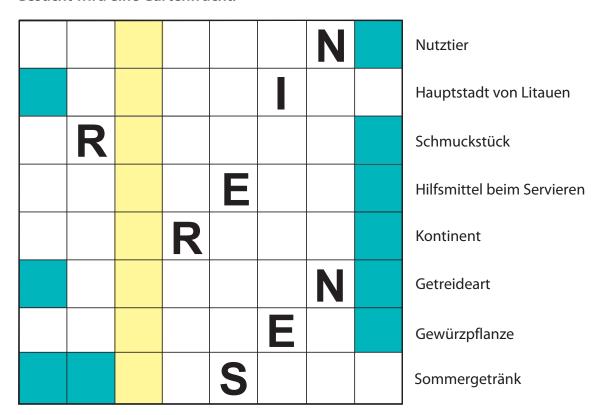
Der Begriff Basale Stimulation kommt vom lateinischen basal = grundlegend und voraussetzungslos und stimulatio = Anreiz, Anregung und bedeutet die Aktivierung der Wahrnehmungsbereiche und Anregung primärer Körper- und Bewegungserfahrungen bei Menschen, deren Eigenaktivität aufgrund ihrer mangelnden Bewegungsfähigkeit eingeschränkt ist und deren Fähigkeit zur Wahrnehmung und Kommunikation erheblich beeinträchtigt ist. Mit einfachsten Möglichkeiten wird dabei versucht, den Kontakt zu diesen Menschen aufzunehmen, um ihnen den Zugang zu ihrer Umgebung und ihren Mitmenschen zu ermöglichen und Lebensqualität zu erleben.

Die Basale Stimulation wurde von Andreas D. Fröhlich ab 1975 im Rahmen eines Schulversuches entwickelt, veröffentlicht und ist heute als Begriff markenrechtlich geschützt. Sie versteht sich ausdrücklich als pädagogisch/ therapeutisches Konzept, nicht als therapeutische Technik. Während Fröhlich das Konzept für den Bereich der Sonderpädagogik entwickelte, wurde es von Christel Bienstein Mitte der 80er Jahre in Zusammenarbeit mit Fröhlich in den Bereich der Pflege übertragen und hat sich in den vergangenen 35 Jahren erheblich weiter entwickelt. Die Basale Stimulation sollte sinnvoll in den Alltag integriert werden. Es werden dabei fünf Sinne angesprochen (Sehen, Hören, Schmecken, Fühlen, Riechen). Sie darf nicht aufgezwungen werden, stattdessen muss auf die aktuelle Befindlichkeit der Person Rücksicht genommen und das Angebot daran angepasst werden.

Quelle: https://de.wikipedia.org

Kammrätsel

Gesucht wird eine Gartenfrucht.



Bilderrätsel



Unsere beiden Köche Karl-Heinz und Karl-Friedrich wollen für das Sommerfest einen leckeren Fisch mit viel gesundem Gemüse braten. Nun haben sich bei den beiden Bildern 8 Unterschiede eingeschlichten. Finden Sie diese heraus?

 $Quellen: Humor: www.programmwechsel.de/lustig/witze; Bilderr\"{a}tsel: @nataljacernecka-www.stock.adobe.com; Textaufgaben: www.forschung-waldorf.de www.stock.adobe.com; Textaufgaben: www.stock.adobe.com; T$

Sodoku

In jede Zeile, jede Spalte und in jedes Feld mit jeweils 3 x 3 Kästchen muss jede Ziffer von 1 bis 9 genau einmal eingetragen werden.

			2		7			
1	6						3	9
8	4						5	2
	2	1		5		4	9	
				6 4				
	8	9		4		3	1	
5	9						8	7
5 4	1						2	7 3
			6		5			

Kopfrechner gefragt

Die Kalenderpyramide

Auf der Halbinsel Yukatan in Mittelamerika steht die vierseitige Kalenderpyramide des Kukulcan. Auf jeder Seite ist eine Treppe mit 91 Stufen. Oben führt eine gemeinsame Stufe zum Tempelhaus.

- A) Wie viele Stufen hat diese Pyramiede insgesamt?
- B) Warum nennt man sie "Kalenderpyramide"?

Der Halleysche Komet

Im Jahre 1682 entdeckte der englische Astronom Halley einen Kometen. Man stellte inzwischen fest, dass er alle 76 Jahre wiederkommt.

- A) In welchen Jahren war er noch zu sehen?
- B) Wann wird er wieder zu erwarten sein?

Lebenslauf

Im Jahre 1951 haben eine 24-jährige Frau und ein 27-jähriger Mann geheiratet. Der Mann wurde mit 65 Jahren pensioniert, die Frau mit 62.

- A) Wann konnten sie die Silberhochzeit feiern?
- B) In welchen Jahren wurden beide pensioniert?
- C) Wie alt sind beide heute (2019)?

Humor

"Ich war doch gestern gar nicht so betrunken, oder?"

"Alter, du hast den Duschkopf in den Arm genommen und gesagt, er soll aufhören zu weinen!"

Hein Hansen aus Friesland kommt mit einer 5 im Religionsunterricht nach Hause. Der Vater ist entrüstet und geht am nächsten Tag in die Schule. Er fragt den Religionslehrer nach dem Grund für die 5.

Lehrer: "Sehen Sie mal, Herr Hansen, Ihr Sohn wusste nicht einmal, dass Jesus gestorben ist."

Vater: "Manno, wir wohnen hier hinter dem Deich, ohne Fernseher. Ich wusste noch nicht einmal, dass er krank war."

Sagt der Buchhalter:

"Herr Direktor, unter welche Rubrik soll ich die 20.000,- € buchen, mit denen mein Vorgänger durchgebrannt ist?" – "Unter laufende Ausgaben!"

Ein Manta braust über die Landstraße. Das Fenster auf der Beifahrerseite ist geöffnet und auf dem Beifahrersitz sitzt ein Papagei. An der Ampel steht ein BMW. Ruft der BMW-Fahrer zum geöffneten Fenster rein: "Hey, cool, kann das komische Vieh auch sprechen?"

Antwortet der Papagei: "Woher soll ich das wissen?"

Ein Mann fragt den Bauern: "Darf ich über Ihr Feld laufen? Das ist für mich eine Abkürzung, damit ich die Bahn um 16:23 Uhr noch bekomme." Daraufhin der Bauer: "Klar. Und wenn mein Stier Sie sieht, bekommen Sie sogar die Bahn um 16:11 Uhr."

70 Jahre Berliner Luftbrücke

Zahlreiche Besucher kamen am 12. Mai 2019 zum Fest der Luftbrücke zur Erinnerung an das Ende der Berliner Luftbrücke vor 70 Jahren auf dem ehemaligen Flughafen Tempelhof.

Die Berliner Luftbrücke diente der Versorgung der Stadt Berlin durch Flugzeuge der Westalliierten, nachdem die sowjetische Besatzungsmacht die Land- und Wasserwege von der Trizone nach West-Berlin vom 24. Juni 1948 bis 12. Mai 1949 durch die Berlin-Blockade gesperrt hatte. Zwar waren die Ursachen für die Blockade vielfältig, der unmittelbare Anlass jedoch war die Währungsreform. Seit Kriegsende 1945 mussten sich die Siegermächte mit der Währungssituation in Deutschland auseinandersetzen. Ein drastischer Geldüberhang, die mangelnde Akzeptanz der Währung sowie der blühende Schwarzmarkt machten eine Reform dringend erforderlich. Doch an ein gemeinsames Vorgehen der vier Siegermächte war spätestens seit dem Auszug des sowjetischen Vertreters aus dem Alliierten Kontrollrat im März 1948 nicht mehr zu denken. Die Währungsreform der Westmächte wurde am 18. Juni verkündet und zwei Tage später eingeführt. Als unmittelbare Reaktion unterbrach die sowjetische Militäradministration bereits am 19. Juni den Personenverkehr von und nach Berlin, um sich vor einer zu erwartenden Flut der nun wertlos gewordenen Reichsmark zu schützen.

Vier Besatzungszonen, zwei Währungen

Eine Währungsreform für die sowjetische Besatzungszone wurde am 23. Juni erlassen. In Berlin erkannten die Westmächte diese "Ostwährung" nicht an. Vielmehr übernahmen sie die Währungsreform in den Westzonen, so dass ab dem 25. Juni auch in West-Berlin die Deutsche Mark der Bank deutscher Länder (DM-West) galt. Berlin war nun nicht nur in vier Besatzungssektoren, sondern auch in zwei Währungszonen geteilt.

Zunächst wurden die Westsektoren Berlins in der Nacht auf den 24. Juni 1948 von der Stromversorgung aus der Sowjetisch besetzten Zone (SBZ) abgeschnitten. Gegen 6 Uhr am 24. Juni folgte die Unterbrechung des gesamten Güterverkehrs als auch des Personenverkehrs auf Straßen, Schienen und einige Tage später (entgegen der schriftlichen Zusage von 1946) auch zu Wasser von den westlichen Besatzungszonen nach West-Berlin.

Bei der Ankündigung der Blockade hatte die Sowjetische Militäradministration betont, dass die Westsektoren nicht aus der Sowjetischen Besatzungszone oder Ostberlin versorgt und die Belieferung tatsächlich am 25. Juni 1948 eingestellt werden könnte.

Die Regierungen der Westmächte hatten zwar mit einer Reaktion auf die Währungsreform gerechnet, aber diese totale Blockade traf sie weitgehend unvorbereitet. Der Militärgouverneur der US-amerikanischen Zone, Lucius D. Clay, setzte sich in den nächsten Tagen mit seinem Engagement für eine Luftbrücke gegen Vorschläge seines britischen Kollegen Sir Brian Robertson durch, die Besetzung Berlins zu Gunsten gesamtdeutscher Wahlen aufzugeben.

Drei Luftkorridore

Bereits am 30. November 1945 waren den westlichen Stadtkommandanten drei Luftkorridore von je etwa 32 km Breite zwischen den westlichen Besatzungszonen und Berlin schriftlich zugesichert worden: der Hamburg Air Corridor (Nordwesten) in Richtung Hamburg, der Bueckeburg Air Corridor (Westen) in Richtung Hannover (damals mit den Flugplätzen Bückeburg, Celle-Wietzenbruch und Faßberg), und der Frankfurt Air Corridor (Südwesten) in Richtung Frankfurt am Main. In einer weiteren schriftlichen Vereinbarung vom 31. Dezember 1945 waren die Nutzungsregeln festgelegt worden. Demnach durften die Korridore völlig frei, zu jeder Tageszeit, ohne vorherige Benachrichtigung der anderen Alliierten und durch alle Arten von Flugzeugen der Besatzungsmächte, auch zivile, genutzt werden.

Am 26. Juni flogen die ersten Maschinen der USamerikanischen und britischen Luftwaffe Hilfsgüter
in die eingeschlossene Stadt. Während der Blockade
West-Berlins wurde dessen Bürgermeister Ernst
Reuter (SPD) zum Symbol des (West-) Berliner
Durchhaltewillens. Seine Rede vom 9. September
1948 vor der Ruine des Reichstagsgebäudes wurde
weltweit veröffentlicht: "Heute ist der Tag, wo das
Volk von Berlin seine Stimme erhebt. Dieses Volk
von Berlin ruft heute die ganze Welt. Ihr Völker der
Welt, ihr Völker in Amerika, in England, in Frankreich,
in Italien! Schaut auf diese Stadt und erkennt, dass
ihr diese Stadt und dieses Volk nicht preisgeben
dürft, nicht preisgeben könnt!"

2,1 Mio Tonnen Fracht

Insgesamt wurden von Juni 1948 bis September 1949 rund 2,1 Millionen Tonnen Fracht (etwa 1,6 Millionen Tonnen durch US-Flugzeuge), davon 1,44 Millionen Tonnen Kohle, 485.000 Tonnen Nahrungsmittel und 160.000 Tonnen Baustoffe zum Ausbau der Flughäfen, aber auch zum Erweiterungsbau des



Kraftwerkes Reuter, eingeflogen. Soweit möglich wurden dehydrierte Lebensmittel wie Milchpulver, getrocknetes Gemüse, Trockenkartoffeln und Mehl statt fertiger Teigwaren geliefert, um Gewicht zu sparen. Außerdem wurden 74.145 Tonnen Fracht aus Berlin ausgeflogen, die zu einem Großteil aus in der Stadt hergestellten Produkten bestand, die mit dem Etikett "Hergestellt im Blockierten Berlin" versehen waren. Es wurden zudem insgesamt 227.655 Passagiere befördert.

In Berlin wurden die Flughäfen Gatow (britischer Sektor), Tempelhof (US-Sektor) und ab Anfang Dezember 1948 auch Tegel (französischer Sektor) angeflogen. Anfangs gab es in Gatow und Tempelhof lediglich unbefestigte Graspisten, erst im Laufe der Operation wurden Pisten angelegt, die winterfest waren und der Belastung durch die sehr zahlreichen Start- und Landevorgänge gewachsen waren.

In Tegel wurden auf einer bis dahin nur als Truppenübungsplatz genutzten Fläche durch bis zu 19.000 überwiegend deutsche Arbeiter (darunter etwa die Hälfte Frauen) im Einsatz rund um die Uhr in der Rekordzeit von 90 Tagen die notwendigsten Gebäude und Einrichtungen und die mit 2.400 m damals längste Start- und Landebahn Europas errichtet. In Tempelhof wurde das seinerzeit modernste Radarsystem eingerichtet, um den dichten Flugbetrieb auf den der Luftbrücke dienenden Flughäfen auch bei ungünstiger Witterung und bei Nacht aufrecht halten zu können. Außerdem landeten die von Hamburg-Finkenwerder kommenden britischen Flugboote auf der Havel und dem Großen Wannsee.

Schokolade für Kinder

Zur Legende wurde dabei auch der Rosinenbomberpilot Gail Halvorsen, der begonnen hatte, für die Kinder der Stadt an kleinen Fallschirmchen befestigte Schokolade und Süßigkeiten aus seinem Flieger abzuwerfen. Der inzwischen 92-jährige noch rüstige Halvorsen war auch zum Jubiläum Gast der Feierlichkeiten. Ihm und allen engagierten und mutigen Piloten galt und gilt der Dank der gesamten Berliner Bevölkerung, die es geschafft hatte, mit unglaublichem Durchhaltewillen und Einsatzbereitschaft diese harten 11 Monate zu überstehen.

Denn dann sah sich die Sowjetunion schließlich veranlasst, die bisherige Blockade aufzuheben – insbesondere wegen der nachteiligen Folgen auf die Wirtschaft der Sowjetischen Besatzungszone und von Ost-Berlin durch das Embargo hochwertiger Technologie durch den Westen (Gegen-Blockade), durch den Wegfall des Handels mit den Westzonen und vor allem angesichts des mit der Luftbrücke demonstrierten Willens, West-Berlin vor einer sowjetischen Annexion zu bewahren.

Kurz vor Mitternacht vom 11. auf den 12. Mai 1949 wurden die Westsektoren wieder mit Strom versorgt und um 0:01 Uhr wurde die totale Blockade der Verkehrswege zu Land und Wasser aufgehoben. Die Anzahl der Flüge der Luftbrücke wurde schrittweise verringert, bis Lagerbestände für etwa zwei Monate erreicht waren. Am 30. September 1949 wurde die Luftbrücke offiziell eingestellt. An diesem Tag landete auf dem Tempelhofer Flughafen der letzte Rosinenbomber mit 10 Tonnen Kohle an Bord.

Quelle: https://de.wikipedia.org; www.alliiertenmuseum.de Foto: @daskleineatelier - www.stock.adobe.com

zusammengefasst von Astrid Schöpke und Undine Hofmann

26. Lichtenberger Sozialtage 2019

Unter dem Motto "Leben in Lichtenberg – sozial, tolerant und mittendrin..." fanden am 13. und 14. Juni in Zusammenarbeit mit dem Bezirksamt Lichtenberg zum 26. Mal die Lichtenberger Sozialtage im Linden-Center statt.

Die zahlreichen im Sozialbereich tätigen Vereine und Unternehmen aus dem Bezirk präsentierten ihre Betreuungs-, Beratungs- und Freizeitangebote für jedes Alter bis hin zur Selbsthilfe in schwierigen Lebenslagen. Neben dem vielfältigen Informationsangebot wurden die beiden Veranstaltungstage (jeweils 09.30 – 20.00 Uhr) von einem bunten Unterhaltungsprogramm aus Musik, Tanz und Artistik begleitet.

Die offizielle Eröffnung der Sozialtage erfolgte am Donnerstag, 13. Juni, 11.00 Uhr, durch Mitarbeiter des Bezirksamtes Lichtenberg sowie durch das Centermanagement des Linden-Centers. Im Anschluss wurde an besonders engagierte Ehrenamtliche die Ehrenamtskarte verliehen, die es in Berlin seit 2011 gibt. Diese Auszeichnung würdigt den tatkräftigen Einsatz derjenigen, die sich mit mindestens 200 Stunden im Jahr freiwillig engagieren. Am zweiten Tag erwartete die Besucher u. a. Selbstgebackenes an der traditionellen Kuchenmeile "Senioren backen für einen guten Zweck".

Der beliebte "Tanz in den Sommer" (allerdings erst am Sonntag, 15.00 bis 20.00 Uhr, im Hotel Good Morning + Berlin City East in der Ruschestr. 45) mit Beköstigung und Programm bildete schließlich den krönenden Abschluss der Sozialtage. Somit konnten die Besucher auch 2019 auf ein paar erlebnisreiche Tage im Bezirk Lichtenberg zurückblicken.

> Grit van Vügt Sozialdienst PE Käthe Kern



Ein Italienischer Abend

Ein Restaurantbesuch bei Kerzenschein und leiser Musik ist etwas ganz Besonderes. An so ein Ereignis erinnert sich jeder gerne zurück. Trotz unserer Bemühungen, die alltäglichen Mahlzeiten in den Speisesälen lecker und attraktiv zu gestalten, ist dies mit einem Candlelight Dinner nicht zu vergleichen.

So ist bei den Einrichtungsleitern und mir die Idee eines außergewöhnlichen Abends für die Bewohner entstanden. Seit nunmehr ca. vier Jahren veranstalten wird in den Häusern in der Kaulbachstraße, Wittenberger Straße, Woldegker Straße und Südostallee mit großem Erfolg Restaurant-Abende.

Selbst für Bewohner mit Schluckbeschwerden richten wir solche Abende gelegentlich aus, an denen wir das fein pürierte Essen wieder in eine Form bringen, die dem ursprünglichen Aussehen der Speise nahe kommt und dann ein schönes Bild auf dem angerichteten Teller abgibt.

Das jüngste kulinarische Ereignis fand im Mai in der Kaulbachstraße unter dem Motto "Italienischer Abend" statt. Es gab, wie in allen Häusern üblich, ein köstliches Drei-Gang-Menü. Folgende Speisen wurden serviert:

- "Caprese" Tomaten-Mozzarellasalat mit Basilikum
- Kaninchenkeule in Sardischem Rotwein geschmort, dazu Prinzessbohnen und kleine Kartoffelklößchen a la Gnocchi
- Tiramisu

An den Restaurant-Abenden sind die Tische feierlich gedeckt, Kerzen sorgten für eine festliche Stimmung. Die Servicekräfte servieren Wein, Bier und alkoholfreie Getränke.

Zu dem Abend in der FSE Pflegeeinrichtung Käthe Kollwitz wurden neben den Bewohnern auch die Angehörigen eingeladen, so dass aus dem Italienischen Abend ein kleiner, feiner Familienabend geworden ist.





Foto: Hafen von Laglio am Comersee ©vorDruck

Die Auswahl der Speisen ist meist saisonal, so dass wir viel Abwechslung bieten können. Unsere Köche freuen sich immer auf diese Abende, da sie einmal aus dem Alltag der Großküche "ausbrechen" und etwas Besonderes auf den Teller bringen können.

Oft führen die Pflege- und Betreuungskräfte zwischen den Gängen ein kleines Programm mit Musik und Unterhaltung auf. Das trägt dazu bei, dass die Resonanz auf die Candlelight Dinners stets sehr positiv ist. Die Bewohner gehen gut gesättigt und mit einer schönen Erinnerung zu Bett. Sie haben einen Abend erlebt, der sicher auch Erinnerungen an "früher" wach werden ließ.

Markus Kretschmer FSE Catering- und Service

... dass zum Zwecke Wasser fließe (Goethes Zauberlehrling)

Wasser sollte Menschenrecht sein. Dieses Recht wurde am 28. Juli 2010 in den Vereinten Nationen von 193 Staaten anerkannt, ist aber rechtlich leider nicht bindend und nicht einklagbar.

Berlin begann erst Mitte des 19. Jahrhunderts mit dem Bau von Wasserwerken und Wasserleitungen. Vorher waren die Berliner auf die Spree und Brunnen angewiesen. Kurfürst Friedrich Wilhelm erkannte schon früh die Bedeutung der Brunnen für die Gesundheit der Bevölkerung und erließ am 14. August 1660 eine "Brunnen- und Gassen-Ordnung", nach der jede Beschädigung und Verunreinigung öffentlicher und privater Brunnen streng bestraft wurde. Diese Ordnung galt bis zum Anfang des 19. Jahrhunderts.

Als letzte europäische Großstadt begann Berlin erst 1852, eine zentrale Wasserversorgung aufzubauen. Ein Jahr später wurde mit dem Bau des ersten Berliner Wasserwerkes vor dem Stralauer Tor begonnen, das schon 1869 erweitert werden musste. Um die damals wütende Cholera in den Griff zu bekommen, genügte nicht nur "frisches Wasser", sondern die Abführung von Abwasser musste her. Der berühmte Arzt Rudolf Virchow war Initiator und trieb 1873 die Bauarbeiten für eine Kanalisation an.

Heute zählen wir in Berlin neun Wasserwerke und sechs Klärwerke. Im Wasserwerk in Friedrichshagen, das noch in Betrieb ist, befindet sich ein sehenswertes Museum.



ian Horota (2007) am ältesten

bekamen wir indes auch in unserer Region deutlich zu spüren.

Flüsse und Seen hatten Niedrigwasser, die Schifffahrt kam streckenweise zum Erliegen. In einigen Kommunen wurde sogar der Notstand ausgerufen, und es mussten Trinkwassertanks zur Versorgung der Bevölkerung eingesetzt werden.

Rückläufige Verbrauchszahlen sind zwar ein kleiner Erfolg, aber wir müssen für die nächsten Generationen alle verantwortungsbewusster mit den noch vorhandenen Ressourcen umgehen.

Wasserverbrauch in Liter pro Kopf und Tag in Europa:

Trinken und Kochen 5 Liter Geschirrspülen 7 Liter Putzen 7 Liter Duschen, Körperpflege 44 Liter Wäsche waschen 15 Liter Toilettenspühlung 33 Liter 111 Liter gesamt:



Beim Umgang mit dem Wasser sollten wir immer sorgsam sein, gezielt an die Umwelt denken und daran, dass jeder Straßenbaum (gerade im Hitzesommer) auch Wasser benötigt.

Maria Falkenberg Einrichtungsleitung PE Treptow-Johannisthal



Quellen: http://www.diegeschichteberlins/; www.Wikipedia.org; www.tagesschau.de Fotos: links und unten@MEV Verlag; oben@vorDruck GbR



Im Alltag beschäftigt man sich in der Regel nicht mit Ameisen, obwohl sie spannende Geschöpfe sind. Wussten Sie, dass Ameisen u. a. als Krankenpfleger, Gärtner, aber auch als eiskalte Mörder agieren? Wenn nicht, lesen Sie weiter und erfahren Sie mehr über die Welt dieser kleinen Krabbeltiere.

Ameisen, von denen es mehr als 15.000 Arten gibt, gehören zur Familie der Insekten. Sie leben in Gemeinschaft von Millionen Artgenossen in gigantischen Bauten. Sieht man einen Ameisenhaufen, will man kaum glauben, was sich für ein strukturiertes und straff organisiertes System dahinter verbirgt. Um sich untereinander zu verständigen, arbeiten die kleinen Insekten mit Duftstoffen und tauschen so Informationen über Baumaterialien, Feinde und Nahrung aus. Für "Smalltalk" erzeugen sie Vibrationen mit ihrem Hinterteil, berühren und betasten sich mit ihren Fühlern.

Organisatorisch gibt es drei sogenannte Kasten bzw. Funktionen im Ameisenstaat: Arbeiterinnen, Weibchen (Königin) und Männchen. Je nach Art gibt es eine oder mehrere Königinnen, die für den Nachwuchs sorgen und die Eier legen. Aus den meisten Eiern entstehen unfruchtbare Arbeiterinnen, die unterschiedliche Aufgaben, wie Aufzucht des Nachwuchses, Kundschaften bzw. Spähen oder

Verteidigung als Soldat haben. Die männlichen Ameisen haben in der Regel nur eine Aufgabe – die Begattung der Jungköniginnen. Sind sie erwachsen, versammeln sie sich im Nest und schwärmen bei schönem Wetter zum sogenanten Hochzeitsflug aus. Wenige Tage nach der Paarung versterben die Männchen.

Neben der regulären Organisation der meisten Ameisenstaaten gibt es unter manchen Völkern (z. B. Temnothorax) sogenannte Sklavenhalter. Durch zwei Gene ist diese Art der Ameisen so verändert, dass sie sich aggressiv und verhaltensauffällig zeigen. Um Sklaven zu gewinnen, greifen die Ameisen benachbarte Staaten an. töten einige Arbeiterinnen und manipulieren die überlebenden Arbeiter-Ameisen. Die geschwächten Arbeiterinnen transportieren dann ihren eigenen Nachwuchs im Anschluss in das Nest der Räuber. Somit ist die nächste Generation der Sklaven im Staat gesichert. Vorzugsweise dienen die Sklaven zur Versorgung der Brut der Angreifer, zur Organisation und Transport von Nahrung sowie für Sauberkeit im Nest.

Aber nicht nur Sklavenhalter agieren in einigen Arten, sondern auch Krieger (z. B. Matabele-Ameisen), die Termiten angreifen, um sie später zu verspeisen. Während der Schlacht kommt es zu zahlreichen verletzten Ameisen, die durch

Duftstoffe um Hilfe rufen, so dass ihre Artgenossen herbeieilen und sie abtransportieren. Im Nest werden die Verwundeten dann entsprechend versorgt. Die Krankenpfleger-Ameisen entfernen Termitenreste und lecken die Wunden zur Säuberung ab.

Neben den aggressiven Ameisenarten gibt es aber auch kleine Gartenfreunde. So kennen wir bestimmte Ameisen, die Pflanzen säen und düngen mit dem Ziel, Nektar zu ernten und in den Gewächsen zu wohnen. Forscher vergleichen diese Ameisen mit Landwirten, die für ihre zukünftige Wohnung und Zuckerlieferanten sorgen. Zusätzlich kombinieren manche Arten die Pflanzenzucht mit Viehzucht. So gibt es Ameisen, die Blattläuse pflegen und melken und sie gleichzeitig vor Marienkäfern schützen. Andere Arten wiederum leben mit Schmetterlingsraupen zusammen, um sich von deren süßem Sekret zu ernähren, und dafür beschützen sie sie vor anderen Gefahren.

Weitere Fakten, die beeindrucken: In Südeuropa existiert eine Ameisenkolonie, die sich über eine Länge von 5.760 Kilometern erstreckt. Auch gibt es einen Blattameisenstaat mit einer Tiefe von acht Metern unterhalb des Erdbodens und einer Gesamtfläche von 50 Quadratmetern. In Sibirien gibt es eine Art, die bei mehr als 40° minus (Celsius) den Winter übersteht. Die sogenannten Weberameisen können sich auf glatten Oberflächen so stark festhalten, dass man das 200-fache ihres Körpergewichts benötigt, um die starken Insekten zu lösen. Das sind nur einige imposante Beispiele aus der Welt der vermeintlich unscheinbaren Krabbeltiere. Wer genau hinschaut, kommt aus dem Staunen nicht heraus.

Sandy Heemeyer Leitung Zentrales Qualitätsmanagement

Quellen: www.br.de/themen/wissen/ameisen; www.wikipedia.org/wiki/Ameisen Foto: @kozorog – www.stock.adobe.com

Herzlichen Glückwunsch und Dankeschön!

Wir gratulieren herzlich unseren Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die im III. Quartal ein Dienstjubiläum feiern und bedanken uns hiermit für die geleistete Arbeit! Weiterhin alles Gute und viel Freude bei Ihrer Arbeit in unseren Einrichtungen!

zum 10-jährigen Jubiläum für

Ramona Pussehl und Claudia Wurch in der PE Marzahn

Burga Schilling in der PE Treptow-Johannisthal

zum 5-jährigen Jubiläum für

Chantal Bergemann in der PE Käthe Kollwitz

Jasmin Gems in der PE Marzahn

Chris Hantke in der PE Käthe Kern

Alexander Majewski, Gianluca Gulino und Jens-Uwe Wüst in der PE House of Life

Ronny Thom im Facility Management

Franziska Lahmann in der Zentralen Verwaltung



Zentrale FSE gGmbH & FSE Pflegeeinrichtungen gGmbH Kaulbachstraße 63-67, 12247 Berlin Tel. 030 6706568-0

Hotline 030 6706568-888

Pflegeeinrichtung Käthe Kern

Woldegker Straße 21, 13059 Berlin Herr Dittner Einrichtungsleitung Tel. 030 927076-18 Frau Jäckelmann Pflegedienstleitung Frau Brack Pflegedienstleitung Tel. 030 927076-26 Frau van Vügt Sozialdienst Tel. 030 927076-17

Pflegeeinrichtung Marzahn

Wittenberger Straße 38, 12689 Berlin Herr Dittner Einrichtungsleitung Tel. 030 936670-19 Frau Müller Pflegedienstleitung Tel. 030 92253-141 Herr Loitesberger Pflegedienstleitung Tel. 030 92253-145 Frau Ehrenteit Sozialdienst Tel. 030 92253-179



Pflegeeinrichtung Käthe Kollwitz

Kaulbachstraße 63-67, 12247 Berlin Frau Schöpke Einrichtungsleitung Tel. 030 771108-11 Frau Prignitz Pflegedienstleitung Tel. 030 771108-12 Herr Ziaja Pflegedienstleitung Tel. 030 771108-23 Herr Khan Sozialdienst Tel. 030 771108-13



Pflegeeinrichtung House of Life

Blücherstraße 26 B, 10961 Berlin Frau Hotescheck Einrichtungsleitung Tel. 030 306458-18 Frau Schuster Pflegedienstleitung Tel. 030 306458-19 Herr Mörer Pflegedienstleitung Tel. 030 306458-92 Frau Louis Sozialdienst Tel. 030 306458-11

Pflegeeinrichtung Treptow-Johannisthal

Südostallee 212, 12487 Berlin Frau Falkenberg Einrichtungsleitung Tel. 030 632235-11 Frau Stammnitz Pflegedienstleitung Frau Ottenberg Pflegedienstleitung Tel. 030 632235-12 Frau Blänsdorf, Herr Khan Sozialdienst Tel. 030 632235-13

50 Jahre Mondlandung

Am 21. Juli 1969 um 3:56 Uhr MEZ betraten im Zuge der Mission Apollo 11 Neil Armstrong und Buzz Aldrin als erste Menschen den Mond, während Michael Collins in der Kommandokapsel den Ausstieg überwachte. Insgesamt dauerte ihr Ausflug 21 Stunden und 36 Minuten.

Mit Apollo 11 wurden auch das erste Mal 21,6 kg Gesteinsproben von einem anderen Himmelskörper zur Erde geholt. Unbemannte Missionen waren zuvor gescheitert. Für die Landung der Apollo 11 wählte die NASA die westliche der beiden möglichen Landestellen im "Meer der Ruhe". Dort war etwa 20 Stunden vor der Landung die Sonne aufgegangen. Da ein vollständiger Mondtag 29,53 Erdtage dauert, stand die Sonne bei der Landung etwa 10° über dem östlichen Horizont. In dem flach einfallenden Morgenlicht waren Unebenheiten der Mondoberfläche gut zu erkennen. Die elliptische Landezone entsprach mit 18,5 Kilometern ungefähr der Insel von Manhattan. Die Fernsehübertragung der ersten Mondlandung verfolgten weltweit rund 600 Millionen Menschen.

In den folgenden drei Jahren fanden noch fünf weitere bemannte Mondlandungen des Apollo-Programms statt: im November 1969 mit Charles Conrad und Alan Bean, Februar 1971 mit Alan Shepard und Edgar Mitchell, Juli 1971 mit David Scott und James Irwin, April 1972 mit John Young und Charles Duke und Dezember 1972 mit Eugene Cernan und Harrison Schmitt. Danach wurde das Programm aus Kostengründen eingestellt. Die Aufnahmen der Landestellen von Apollo 11, 14, 15, 16 und 17 übermittelte die Mondsonde Lunar Reconnaissance Orbiter im Juli 2009.





