

KLEEBLATT



Sommer 2019

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	Seite 3
Unser neuer Name	Seite 4
Sommer - Sonne - Leben	Seite 5
Unsere Mitarbeiter stellen sich vor	Seite 6 - 8
Unser Gesundheitsprojekt	Seite 9
Maifest	Seite 10
Gartenfest	Seite 11
Kinderballett	Seite 12
Ein paar Worte vom Chef de Cuisine	Seite 13 - 14
Mandala	Seite 15
Rätsel	Seite 16 – 17
Sudokus	Seite 18
Geburtstage	Seite 19 - 20
Einzüge	Seite 21
Verstorbene Bewohner	Seite 22
Erzählung zum Sommer	Seite 23
Rente im Doppelpack	Seite 24 - 25
Zum guten Schluss	Seite 26
Impressum	Seite 27

Vorwort



Sehr geehrte Bewohnerinnen und Bewohner, Angehörige und Freunde unseres Hauses.

Es ist mal wieder soweit – die neue Ausgabe unserer Heimzeitung ist fertig. Und dieses Mal mit neuem Namen. Nachdem wir Sie in der Winterausgabe gebeten haben Vorschläge für einen neuen Namen zu suchen, sind zahlreiche Namensideen eingegangen. Sie haben sich durch Abstimmung mehrheitlich entschieden- ‚Kleeblatt‘ soll sie heißen. Für Ihre rege Beteiligung darf ich mich bedanken. Dies spiegelt auch Ihr Interesse an unserer Zeitung wieder.

Vor etwa zwei Jahren haben wir mit umfangreichen Renovierungsarbeiten im Johannes-Höver-Haus begonnen. Veraltetes wird durch Neues ersetzt. Technik, die irgendwann mal Standard war, ist nicht mehr brauchbar und muss ersetzt werden. So geschehen mit unserer neuen Antennenanlage. Nachdem sich viele neue Bewohner und sicherlich auch viele von Ihnen über die schlechte Fernsehqualität beschwert haben, sahen wir uns gezwungen die alte analoge Antennenanlage durch eine digitale Anlage zu ersetzen. Diese garantiert Ihnen ein gestochen scharfes Bild. Einziger Wermutstropfen – alte Röhrengeräte und Flachbildfernseher der ersten Generation können diese Signale nicht empfangen und müssen daher ersetzt werden. Hiervon sind ca. 70 Bewohner in unserem Haus betroffen. Diesen Umstand bitte ich zu entschuldigen, aber neue Techniken lassen sich bedauerlicherweise nicht aufhalten.

Und da wäre auch noch das Sommerfest. Geplant war es am Freitag, den 12. Juli 2019. Nach Durchsicht aller Wetterkanäle wurden für diesen Tag Starkregen und Gewitter vorausgesagt. Schweren Herzens haben wir, bedingt durch den Vorlauf zur Durchführung einer solchen Veranstaltung, das Fest abgesagt. Im nördlicheren Düsseldorf hat es dann auch tatsächlich geregnet, doch der Rather Broich blieb verschont und das Fest hätte stattfinden können, aber das Risiko war uns zu groß.

Als neuen Termin für unser Sommerfest haben wir nun Donnerstag, den 29. August festgesetzt. Dieser Termin ist dann jedoch unverrückbar und sollte es an diesem Tag regnet, so wird das Fest im Hause stattfinden müssen. In diesem Sinne wünsche ich Ihnen allen noch einen schönen Sommer.

Ihr

Christoph Bornemann
Einrichtungsleiter

Sie haben entschieden:
Ab sofort heißt unsere Zeitung
Kleeblatt



Das sind die Namensgeber:
Fr. Groß, Hr. Moritz, Fr. Korsch und Fr. Zajonc

Sommer – Sonne – Leben

Das Ende des Monats Juni war in unseren Breiten sehr heiß. Die einen, die die Hitze mögen, freut der sonnige Sommer, die anderen stöhnen und suchen nach kühlen Orten und Angeboten.

Dazu fiel mir folgende Geschichte ein:



©Bild: Gregor Klingenhäger, 2014
Rast im Sommer

Ein moderner Mensch verirrte sich in einer Wüste. Tage- und nächtelang irrte er umher. Er wusste, dass man länger ohne Nahrung als ohne Flüssigkeit leben kann. Die unbarmherzige Sonnenglut hatte ihn ausgedörrt. Er fieberte. Wenn er erschöpft ein paar Stunden schlief, träumte er von Wasser, von Orangen und Datteln. Dann erwachte er zu schlimmerer Qual und taumelte weiter.

Da sah er in einiger Entfernung eine Oase. „Aha, eine Fata Morgana.“, dachte er. „Eine Luftspiegelung, die mich täuscht und zur Verzweiflung treiben wird, denn in Wirklichkeit ist gar nichts da.“

Er näherte sich der Oase, aber sie verschwand nicht. Sie wurde im Gegenteil immer deutlicher. Er sah Dattelpalmen, das Gras und die Felsen, zwischen denen eine Quelle entsprang. „Es kann natürlich eine Hungerphantasie sein, die mir mein wahnsinniges Hirn vorgaukelt.“ dachte er. „Solche Phantasien hat man ja in meinem Zustand. Natürlich - jetzt höre ich sogar das Wasser sprudeln. Eine Gehörhalluzination. Wie grausam die Natur ist!“ Mit diesen Gedanken brach er zusammen. Er starb mit einem lautlosen Fluch auf die unerbittliche Bösartigkeit des Lebens.

Eine Stunde später fanden ihn zwei Beduinen. „Kannst du so etwas verstehen?“ sagte der eine Beduine zum anderen. „Die Datteln wachsen ihm beinahe in den Mund - er hätte nur die Hand auszustrecken brauchen. Und dicht neben der Quelle liegt er, mitten in der schönen Oase - verhungert und verdurstet. Wie ist das nur möglich?“

„Er war halt ein moderner Mensch“, antwortete der andere Beduine. „Er hat nicht daran geglaubt.“

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen
einen lebendigen Sommer!
Gregor Klingenhäger
Sozialer Dienst / Seelsorge



Unsere Mitarbeiter stellen sich vor



Mein Name ist Michael Krieger,

ersten Kontakt zum Haus hatte ich in den 80er Jahren, weil meine Mutter in der Buchhaltung arbeitete.

Später kam ich immer wieder her, um meine Großeltern zu besuchen, die auf der 4. Etage gewohnt haben.

Der damaligen PDL ist dabei mein Talent im Umgang mit älteren Menschen aufgefallen.

Am 1. April 1993 wurde ich als Pflegehelfer eingestellt (nein, offensichtlich war es kein Scherz).

17 Jahre habe ich auf der 2. Etage gearbeitet.

Danach und bis jetzt treibe ich mich im EG bzw. auf der 1. Etage rum.

1994 habe ich meine Frau kennengelernt, die ich bis heute besitze. Schuld dafür war auch das JHH. Wir haben eine Tochter.

Im Januar werde ich 60 und hoffe noch einige weitere Jahre hier im Heim arbeiten zu können.

Anfangs wollte ich nur eine Woche hier arbeiten, habe mich aber in den Tagen verzählt und nun klebe ich schon fast 27 Jahre im Haus fest.

Ich möchte keinen Tag missen.

Gruß

Micha



Mikaila Daniels ist mein Name und ich bin 42 Jahre alt.

Seit 2012 bin ich im Johannes-Höver-Haus auf dem Wohnbereich 2 als Pflegehelferin tätig. Vorher habe ich auf dem Wohnbereich 1 Erfahrungen sammeln können.

Ich wohne in Neuss und meine Hobbies sind Musik hören und tanzen. Mir gefällt es sehr, wenn ich die älteren Menschen begleiten und ihnen helfen kann.

Ich mag meine Arbeit, meine Kollegen und die Bewohner, durch die Arbeit habe ich auch viel für mein Leben gelernt.



Mein Name ist Heiko, ich bin 28 Jahre alt und komme aus Düsseldorf.

Ich bin seit Ende 2016 examinierter Altenpfleger und war die letzten zwei Jahre in der ambulanten Pflege tätig.

Seit dem 01.06.2019 verstärke ich das Team auf den Wohnbereichen EG und I. Ich freue mich sehr, hier zu sein.

Wenn Sie mich auf den Fluren sehen sollten, zögern Sie nicht, mit Ihren Wünschen oder Fragen an mich heran zu treten.

Heiko Fürst-Groth

Aktuelles aus unserem Gesundheitsprojekt „gesaPflege“

Unser Gesundheitsprojekt -gesaPflege- läuft seit einem halben Jahr in unserem Haus und wir möchten gerne alle Bewohnerinnen und Bewohner sowie Angehörige regelmäßig auf dem Laufenden halten.

Da wir Ihr Wohlbefinden in der Einrichtung und Ihre Gesundheit stärken möchten, ist es für uns wichtig zu erfahren, was Ihnen im Alltag im Johannes-Höver-Haus besonders gut gefällt und auch wo Sie sich noch Verbesserungen wünschen.

Es freut uns sehr, dass wir mit Bewohnerinnen und Bewohnern aus den verschiedenen Wohnbereichen einzelne Gespräche führen durften.

Herzlichen Dank für die offenen Gespräche und Ihr Vertrauen, das Sie uns entgegenbringen.

Im Vorfeld haben wir uns überlegt, welche Themenfelder für Sie von Bedeutung und Teil Ihres Lebensalltags sind. Fragen wie zum Beispiel: wo und wann Sie mit anderen Menschen in Kontakt kommen, welchen Aktivitäten Sie gerne nachgehen, in welchen Momenten Sie sich traurig oder einsam fühlen und ob Sie genügend Unterstützung erhalten, haben uns besonders interessiert.

Da die Beschäftigten im Johannes-Höver-Haus ein wesentlicher Bestandteil Ihres Alltags sind, haben wir auch die Beschäftigten nach Wünschen und Anregungen gefragt.

Wir haben schon viele Ideen gesammelt und werden ab Herbst 2019 mit den Maßnahmen in Ihrem Hause starten. Wir freuen uns drauf!

Haben Sie Fragen zum Projekt? Melden Sie sich bei Herrn Menken oder bei der Projektleitung Kristina Büttenbender! Sprechen Sie uns auch gerne an, wenn Sie uns hier vor Ort in Ihrer Einrichtung sehen.

Unser Maifest



Alle hatten einen Riesenspaß, allen voran das gekrönte Maikönigspaar:

Hr. Attin & Fr. Töpfer

Das Gartenfest



Ein Gaumenschmaus neben dem anderen, in sehr nettem Ambiente und guter Gesellschaft.

Kinderballett



Die jungen Damen machten ordentlich Tempo und ließen die etwas älteren Mädches (und Jongs) in Erinnerungen schwelgen.

Ein paar Worte vom Chef de Cuisine

Teil 2

Wie wir aus unseren Fortbildungsseminaren wissen, verändert sich im Alter auch das Geschmacksempfinden, weswegen wir unser eigenes Idealbild von Geschmack mal hinten anstellen sollten. Das Essen soll ja nicht uns schmecken, sondern unseren Gästen.



Natürlich ändert sich nichts an dem Grundproblem jedes Kochs, der für viele Menschen kochen muss, dass er immer versucht einen Mittelweg zu finden. Es einem jeden rechtzumachen ist eine Kunst, die niemand beherrscht. Ein weiteres Dilemma, in dem wir uns befinden, sind die Vorgaben der Ernährungslehre: wenig Salz, wenig Fett, wenig Gewürze, weniger Zucker und gesund soll es alles sein. Am besten auch noch BIO und vom Bauern aus der Umgebung. Dem steht der Geschmack unserer Bewohner entgegen, die genau diese als für nicht gut befundenen Sachen, ja lieben. Wenn deren Geschmackserlebnisse aufgrund altersbedingter Veränderungen ohnehin immer seltener werden, verlangen sie vielleicht umso mehr nach Dingen, die wir nach dem Rat der so genannten Experten eigentlich gar nicht geben dürften.

Ich habe es mir inzwischen abgewöhnt, die Speisen besonders salzarm zuzubereiten. Wir haben auf jedem Tisch Salzstreuer stehen und eine derartige Zubereitung verleitet nur zum Nachsalzen. Im Endeffekt nimmt damit jeder mehr Salz zu sich, als er bei normaler Salzbeigabe zum Essen bekommen hätte. Das kann nicht im Sinne des Erfinders sein. Entscheidend ist ja nicht, was man erreichen will, sondern was man tatsächlich erreicht. Und eine pikante Würzung der Gerichte - es muss ja nicht gleich scharf wie die Hölle sein - gibt dem Essensteilnehmer das Gefühl, dass es schmeckt und zwingt ihn deshalb nicht dazu nachzuwürzen mit dem vorhin beschriebenen negativen Ergebnis. Eines unser größten Probleme ist die Kritik, das Fleisch wäre zu hart, zu zäh, etc. Wir haben uns ohnehin angewöhnt, gebratene oder geschmorte Fleischstücke nach normallanger Zubereitungszeit zu portionieren und anschließend die fertig portionierten Scheiben weich zu dünsten. Manchmal hat man schon Mühe das Fleisch überhaupt noch heil auf den Teller oder die Platte zu bekommen. Trotzdem kommt die Beschwerde, ‚das Fleisch ist viel zu hart‘. Ich denke, es liegt meistens an der Fleischfaser. Je kleiner man die Fleischstücke portioniert, desto dicker werden die einzelnen Scheiben. Und umso länger sind dann die einzelnen Fleischfasern. Auf diesen wird dann endlos rumgekaut, mit dem bekannten Ergebnis. Nicht zuletzt ist die Schärfe der Tafelmesser ein wichtiger

Aspekt bei dieser Sache. Vielleicht sollte man überlegen, dass man die Tische mit Stekmessern eindeckt. Dies könnte Wunder bewirken.

Ein weiteres großes Problem in der Küche, was immer wieder zu Diskussionen führt, ist der Aufschnitt. Wöchentlich bekommen wir um die 50 verschiedenen Sorten Wurst und Schinken geliefert, dazu noch 6 Sorten Schnittkäse und diverse Sorten mit Schmier- oder Streichkäse. Als Auswahl zu den Mahlzeiten bieten wir im Schnitt 6 verschiedene Sorten davon an und immer wieder bekommen wir gesagt, warum wir nicht mal anderen Aufschnitt kaufen können.

Auch habe ich keine Scheu davor, Halbfertigprodukte wie Tiefkühlgemüse, Saucenpaste und ähnliches zu verwenden. Was nützt uns z.B. der schönste frische Rosenkohl, wenn wir ihn dann nach zeitraubendem Putzen solange kochen, bis ihn auch ‚Frau Meier, die mit den Blähungen‘, unbesorgt genießen kann - wir bräuchten 50 kg fertig geputzten Rosenkohl. Die vielgelobten Vitamine der Frischware sind ohnehin meist nur noch theoretisch vorhanden, wenn das „frische“ Gemüse nach tagelanger Bahn- oder LKW-Fahrt aus Italien, Spanien oder von sonst wo, am Großmarkt landet und danach irgendwann bei uns ankommt. Da verwenden wir die gesparte Zeit lieber für zwei oder drei Rohkostsalate, schälen Möhren, Gurken etc. und raspeln sie für die Salatbar, sodass der/die Bewohner/in, wenn er möchte in den Genuss von vitaminreicher und schmackhafter Frischware kommen könnte. Auch ein selbst hergestelltes Dressing aus Quark, Buttermilch, etwas Mayonnaise zur Geschmacksanhebung und mit Kräutern verfeinert, ist schnell gemacht. Es ist meist kostengünstiger als ein gekauftes Fertigdressing.

Auf der einen Seite ist es manchmal schon frustrierend für mich und meine Kollegen/innen, dass meine jetzige „Kundschaft“ wenig Interesse an Neuerungen zeigt. Aber täglich die gleichen Gäste zu versorgen hat auch einen unschätzbaren Vorteil. Man kann sich besser auf die einzelnen Vorlieben einstellen, fast wie die Hausfrau, die für ihre Familie kocht. Das kann man im Restaurant selten.

Die Standarderklärung aller, denen ich mein Leid klage:

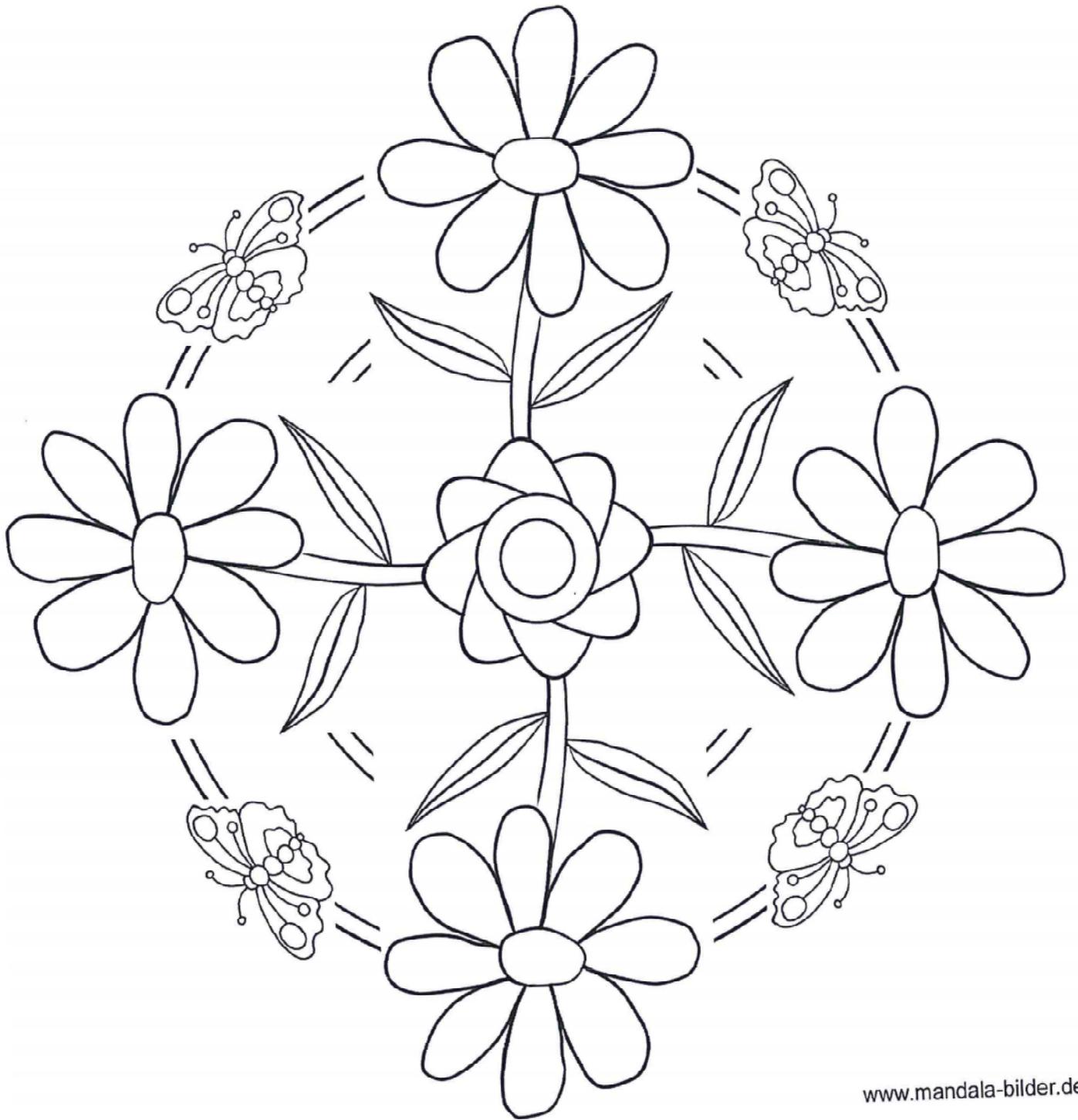
„Was der Bauer nicht kennt, frisst er nicht“, tröstet mich nicht wirklich.

Viel besser gefällt mir da das alte chinesische Sprichwort:

„Wer den Geschmack eines Apfels kennenlernen will, muss zuerst hinein beißen!“

Fortsetzung folgt

Hier was für unsere Kreativen



www.mandala-bilder.de

Rätsel

Die Lösungen der beiden Preisrätsel aus der Zeitung "FRÜHJAHR" lauteten:

Preisrätsel 1:

RECHENRÄTSEL

Trage die fehlenden Zahlen so in die Kästchen ein, dass die Rechenaufgaben aufgehen.

Rechenaufgabe

3	+	1	+	3	=	7
+		+		+		+
8	+	5	+	4	=	17
+		+		+		+
8	+	6	+	2	=	16
=		=		=		=
19	+	12	+	9	=	40

Preisrätsel 2: F i s c h

Es wurden zwei richtige Lösungen eingereicht!

Es haben gewonnen:

Frau Wally Heinrichs WB EG

Frau Elisabeth Bruns WB 2

Herzlichen Glückwunsch!

Dreirätsel 1



Lösungswort

harte Frucht    

Fortbewegungsmittel    

liegt am Strand    

Wasser-vogel    

-DMW&LO-

Jedes Symbol steht für einen bestimmten Buchstaben. In der hervorgehobenen Spalte ergibt sich die Lösung.

Dreirätsel 2

Lösungswort

Sudokus

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

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

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

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

Geburtstage im Juli

01.07.	Dortschack, Uwe
02.07.	Steinhanses, Gisela
05.07.	Mombert, Eddy
08.07.	Devic, Petar
11.07.	Greven, Josef
14.07.	Kagel, Detlev Max
14.07.	Distelkamp, Heinz
18.07.	Horst, Anna-Maria
21.07.	Trommer, Maria
23.07.	Zoske, Gabriele
25.07.	Stumpf-Schneider, Elisabeth
25.07.	Steinhäuser, Rolf Günther
27.07.	Schäfer, Ernst
29.07.	Schlammer, Marianne

Geburtstage im August

05.08.	Nierhaus, Maria
06.08.	Kneisel, Christian
08.08.	Sturm, Helga
08.08.	Krack, Volker
09.08.	Trägner, Katharina
09.08.	Arnaschus, Werner
12.08.	Töpfer, Margot
18.08.	Zajonc, Irmgard
18.08.	Kirschall, Philipp
24.08.	Herwald, Ingrid
24.08.	Raduschewski, Viktoria
29.08.	Kirches, Holger
31.08.	Kisiel, Leszek

Geburtstage im September

03.09.	von der Helm, Helga
10.09.	Schmidt, Helmut
10.09.	Marotzki, Irmgard
11.09.	Alderath, Wilhelm
12.09.	Bappert, Winfried
14.09.	Dreßler, Marianne
16.09.	Saddei, Renate
18.09.	Wiesbaum, Margarete
20.09.	Brink, Sigrid
24.09.	Grünewald, Wilhelm
27.09.	Weckopp, Heinz-Josef
27.09.	Heib, Hans-Peter
29.09.	Scheeres, Eduard



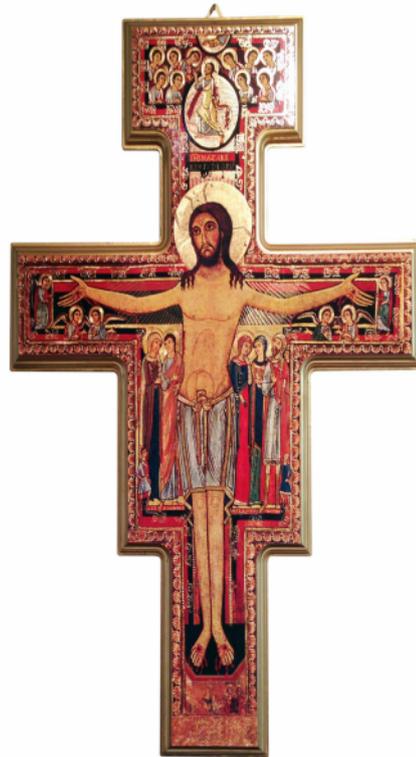
Einzüge von April bis Juni



Alderath, Wilhelm
Alsdorff, Günter
Arnaschus, Werner
Balzer, Elfriede
Bey, Arno
Dreßler, Marianne
Grüneberg, Günter
Grunwald, Detlef Fred
Käder-Rothfusz, Manuela
Noetzelis, Ingrid
Salm, Anneliese
Woitaske, Hildegard

Wir nehmen Abschied von...

Grüning, Gerhard
Heinrichs, Wally
Jarney, Helmut
Kaufmann, Heinrich
Kuschek, Ursula
Lohner, Erika
Neuerburg, Ursula
Neuhold, Franz
Schoppa, Maria
Schumacher, Johanna
Vogel, Christine
Zimny, Antoni



- Gott, wie Du am Anfang warst,
als meine Wege begannen,
so sei Du auch wieder am Ende meines Weges.

Wie Du bei mir warst,
als sich meine Seele formte,
sei Du, Gott, auch für meinen Weg das Ziel.

Sei bei mir zu aller Zeit,
ob ich liege oder stehe,
sei bei mir im Schlaf,
sei bei denen, die mir lieb sind.
Amen.



Sommer, die Zeit der Früchte und Erfüllung vieler Träume

Pflanzen und Tiere zeigen ihre Vorherrschaft. Der stolze Löwe zeigt seine Macht - königlich und stark - und unter den Pflanzen tut sich strahlend und lieblich die Rose hervor. Sie ist so wundersam und ihr Duft verzaubert alles um sie herum. Deshalb muss ich sie immer wieder loben, malen und lieb haben. Sie ist aber auch so einmalig von Gott erschaffen, dass keine Menschenhand und kein Menschenmund sie darstellen kann. Wie wertvoll und kostbar sie ist, weckt in mir eine kleine Erzählung, die ich gelesen und nun weiter erzählen möchte in Kurzfassung.

Ein Dichter ging regelmäßig im Sommer mit seiner Freundin spazieren. Auf dem Wege sehen sie immer eine alte Frau vor ihrer ärmlichen Hütte sitzen. Sie streckte immer ihre Hand aus und bat um Almosen. Sie bekam immer von der Begleiterin eine Münze; aber nicht von dem Dichter.

Doch einmal schenkte er ihr eine Rose. Sie küsste voller Freude seine Hand. Bei den nächsten Spaziergängen - saß sie nicht mehr da. Die Freundin fragte, wovon lebte denn die Frau in diesen Tagen? ,Von der Rose,‘ sagte der Dichter - was mag wohl in ihr vorgegangen sein? Ist denn die Rose so kostbar? - Ja! Eine Rose mit dem Herzen geschenkt, vermag so vieles was wirklich wohl tut.

Wenn wir eine Rose verschenken, sollten wir daran denken!. ☺

M. Weichelt

Verabschiedung in den wohlverdienten Ruhestand



Liebe Leserinnen und Leser,

am 10.07.2019 haben wir nach über 29 Jahren Betriebszugehörigkeit unsere liebe Kollegin, Frau Agnieszka Czurnia, in den wohlverdienten Ruhestand verabschiedet.

Wir alle aus der Küche haben ihre Kollegialität, Ehrlichkeit, Humor und ihre Einsatzbereitschaft sehr hoch geschätzt. Ob in der Küche oder im Speisesaal, überall hat sie ihre Arbeit mit viel Engagement und noch mehr Herz erledigt. Die Kolleginnen und Kollegen, wie auch ich, möchten uns noch einmal für die gute und lange Zusammenarbeit herzlichst bedanken.

Im Namen des gesamten Küchenteams, allen Bewohnerinnen und Bewohnern sowie aller Kolleginnen und Kollegen wünschen wir unserer Agnieszka beste Gesundheit und alles, alles Gute in ihrem neuen Lebensabschnitt.

Uwe Klasen
Küchenleitung

Nun ist es soweit!



Annerose Stermann

Nach über 40 Jahren geht unsere liebe Annerose in den „Unruhestand“. Sie hat die letzten Jahre mit uns in der Villa gearbeitet und war für das leibliche Wohl der Bewohner zuständig.

Sie hatte immer ein liebes Wort und einen coolen Spruch auf den Lippen. Sie ist uns allen, sowohl den Bewohnern als auch den Mitarbeitern, sehr ans Herz gewachsen. Besonders ihre oft sehr lustige Begleitung bei Festen und Feiern wird uns fehlen.

Wir wünschen ihr alles Liebe und Gute für das was da kommt und würden uns über kleine Besuche freuen.

Bewohner und Mitarbeiter der Villa

Zum guten Schluss!



Liebe Bewohnerinnen und Bewohner,
Liebe Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter,

„Wärst du doch in Düsseldorf geblieben...“

Düsseldorf, mit unserer schönen Altstadt und dem Rhein, unserer guten Fortuna, die uns nun endlich stolz in der 1. Liga vertritt. Wer von uns hat nicht sein Herz an Düsseldorf verloren?

Umso mehr hab ich mich über das Sommerfest-Motto gefreut (welches wir wetterbedingt leider verschieben mussten), weil mein Herz ganz klar Düsseldorf gehört. Meine Heimat!

„Ist Heimat schlicht und einfach, wo ich mich zu Hause und geborgen fühle, wo ich merke: Da gehöre ich dazu.“

Jeder hat auf individuelle Art eine ganz spezielle Verbindung zu seiner Heimat. Warum nennen wir Orte unsere Heimat? Was heißt die Beziehung zwischen Mensch und Raum?

Jeder kann sich diese Fragen mal stellen und beantworten, vielleicht machen wir uns nochmal bewusst, was uns tatsächlich unsere „Heimat“ bedeutet und wie sehr sie uns geprägt hat. Vielleicht nimmt sie gerade deswegen so einen großen Platz in unserem Herzen ein. Mir geht es zumindest so.

Ach Düsseldorf...

Ich wünsche Ihnen noch eine wundervolle Sommerzeit und verbleibe mit den Besten Grüßen

K. Jungkind

Pflegedienstleitung

**Der Mensch braucht ein Plätzchen
Und wär's noch so klein
Von dem er kann sagen
Sieh! Dieses ist mein
Hier leb' ich, hier lieb' ich,
hier ruh' ich mich aus
Hier ist meine Heimat
Hier bin ich zuhaus.**

Impressum

Johannes-Höver-Haus
Rather Broich 155
40472 Düsseldorf

Kontakt:

Christoph Bornemann
Heimleitung
Telefon: 0211/6100439
E-Mail: christoph-bornemann@franzfreunde.de

Karoline Jungkind
Pflegedienstleitung
Telefon: 0211/6100462
E-Mail: karoline-jungkind@franzfreunde.de

Ellen Blaczek
Redakteurin
Telefon: 0211/61004-85
E-Mail: ellen-blaczek@franzfreunde.de

Sabine Grunefeld
Redakteurin
Telefon: 0211/61004-70

Christina Koß
Redakteurin
Telefon: 0211/61004-66

