

Juni 2025
Ausgabe 95



Kleeblatt

Seniorenheim am Lietzensee GmbH
Käthe-Dorsch-Haus GmbH



*Unsere Einrichtungen***HAUS RIXDORF**

Delbrückstr. 25
12051 Berlin - NEUKÖLLN

Sozialdienst

Tel.: 030 / 628 84 -508 /509

Fax: 030 / 628 84 -522

E-Mail: soz.dienst@sal-pflegeheime.de

www.haus-rixdorf.de

KÄTHE-DORSCH-HAUS

Tharauer Allee 15
14055 Berlin - CHARLOTTENBURG

Sozialdienst

Tel.: 030 / 315 11 - 244

Fax: 030 / 315 11 - 344

E-Mail: soz-t@sal-pflegeheime.de

www.käthe-dorsch-haus.de

umsorgt • betreut • gepflegt

- Vollstationäre Pflege ab Pflegegrad 2
Pflegebereich für Menschen mit Demenz
Palliativpflege
Verhinderungspflege
- Umfassende Ergotherapieangebote
- Aktivierende Pflege durch qualifiziertes Pflegepersonal
- Hauseigene Küche

PHYSIOTHERAPIE- FUSSPFLEGE- UND ARZT-
PRAXIS SOWIE KIOSK UND FRISEUR IM HAUS.

Inhaltsverzeichnis

Begrüßungsworte der Geschäftsleitung	3
Aktuelles aus dem Käthe-Dorsch-Haus	4
Glitter und Glamour	
Aktuelles aus dem Haus Rixdorf	6
Neue Physiotherapiepraxis	
Wir nehmen Abschied	
Impressionen aus den Häusern	8
Leserbriefe	
Infos und Meinungen	10
Schuldgefühle bei Entscheidungen	
Infos und Meinungen	11
Hausmittel für schöne Füße	
Geschichten	12
„Fischrestaurant Fischfang Finesse“ Teil 4	
Sehenswürdigkeiten	14
Das Brauhaus in Berlin Spandau	
Ökumenischer Gedanke	16
Wir sind nicht allein	
Freude & Trauer	17
Unsere Köche empfehlen	18
Zucchini-Hähnchen-Pfanne	

Impressum

Herausgeber: SaL Dienstleistungs GmbH
Welfenallee 19, 13465 Berlin

Verantwortliche Redakteurin: Nicole Kayser (LtG. Ergotherapie)
Tel.: 030 - 62 88 45 13

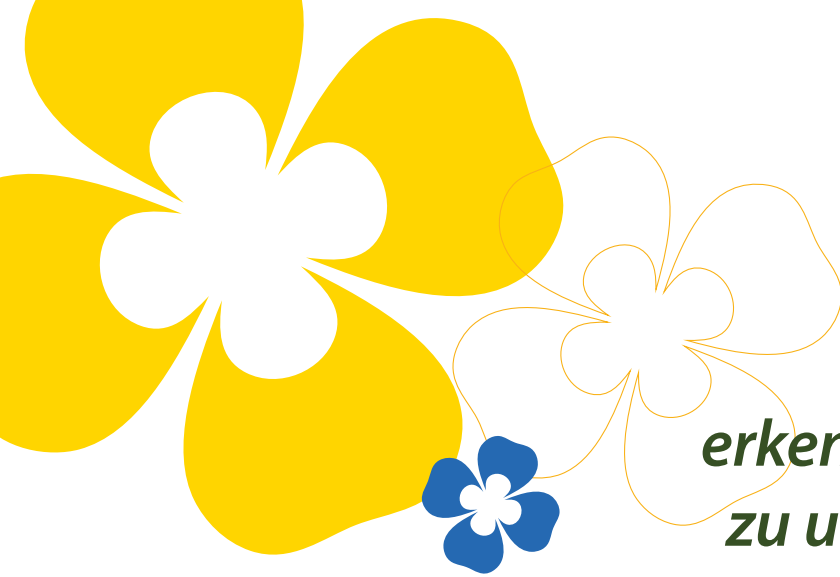
Fotos: Nicole Kayser

Fotos S. 4–5: © Laura Lindner, *Foto S. 6:* © Linda Silova Ejupi,
Foto S. 6–7: © corriseizinger, 123rf.com, *Foto S. 7:* © Mario Schneider,
Fotos S. 8: © Familie Jacobs, *Fotos S. 9:* © Mischa Grotjohann,
Foto S. 10: © andreaskirka, 123rf.com, *Foto S. 11:* © miljanzivkovic,
123rf.com, *Fotos S. 12–13:* © Wolfgang Dammann, *Fotos S. 14–15:*
© Laura Lindner, *Foto S. 16:* © Bernhard Mader, *Foto S. 18:* © dough56,
123rf.com

Realisation: d'sign, Anne-Claire Martin
anneclaire.martin@berlin.de

Druck: Flyeralarm, Würzburg, www.flyeralarm.com/de/
Auflage: 1.000 Stück

Artikel, die namentlich gezeichnet sind, stellen nicht in jedem Fall die Meinung der Redaktion dar. Die Redaktion behält sich das Recht auf Kürzungen vor. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Fotos übernimmt der Herausgeber keine Haftung. Rücksendung oder Beantwortung sonstiger Zuschriften kann nur erfolgen, wenn ausreichendes Porto beiliegt.



Liebe Leserinnen und Leser!

Unseren Zustand erkennen, anerkennen und zu unserem Vorteil nutzen

Wussten Sie, dass unser körperlicher Zustand unsere täglich im Alltag zu erbringenden Leistungen fördert oder beeinträchtigt? Deshalb ist es interessant zu erfahren, dass die Fähigkeit, unseren körperlichen Zustand zu erkennen und anzuerkennen, uns die wunderbare Möglichkeit bietet, mit schwierigen und belastenden Situationen umzugehen.

Wir können die aus dem Bewusstsein für den eigenen körperlichen Zustand gezogenen Erkenntnisse vorteilhaft nutzen. Durch innere Ressourcen, Routinen und Interaktionen, die sich sicher und beruhigend anfühlen, können wir uns eine neue Ausrichtung geben. Damit vermitteln wir dem Körper ein Gefühl der „Kontrolle“ und wir fördern in diesem Zustand Belastbarkeit und Leistungsfähigkeit.

Nach der wissenschaftlich anerkannten Polyvagal-Theorie von Dr. Stephen W. Porges gibt es drei Säulen, um die eigenen Zustände zu erkennen und – was wichtig ist – sie auch anzuerkennen: Das „Autonome Nervensystem“ und dessen sog. Neurozeption, die „Hierarchie der Körperzustände“ und die Möglichkeit der „Vagalen Regulierung des Körperzustands über das soziale Bindungssystem“. Das „Autonome Nervensystem“ reguliert die inneren Organe im Körper automatisch und reagiert unabhängig von unserem Bewusstsein durch ständiges Scannen und reflexives Verändern des Körperzustands auf Herausforderungen in der inneren und äußeren Umgebung. Dieser Prozess wird Neurozeption genannt. Er spielt eine entscheidende Rolle für Gesundheit, Widerstandsfähigkeit und Leistungsfähigkeit.

Aus der Neurozeption entstehen Körperzustände. Die „Hierarchie der Körperzustände“ verläuft von „sicher“, i. S. v. ruhig, entspannt und verbunden, zu „mobilisiert“, d. h. Kampf- oder Fluchtmodus, bis hin zu „immobilisiert“, wie z. B. Zurückziehen, Erstarren, Zusammenbrechen, Aufgeben bis hin zu Dissoziation, Kollaps oder Shutdown. Wir reagieren auf Herausforderungen, indem sich unser körperlicher Zustand reflexartig durch diese geordnete Abfolge auf und ab bewegt. Solche Veränderungen der Körperzustände können sich innerhalb kürzester Zeit ergeben und wirken sich in jedem Moment und in jeder Situation auf unsere Belastbarkeit und unser Leistungsvermögen aus.

Bewusstsein für den momentanen Körperzustand zu entwickeln ist daher überaus nützlich. Wir können nicht kontrollieren, was um uns herum geschieht und wir können auch nicht die reflexartigen Reaktionen unseres Körpers auf das Geschehen willentlich beeinflussen, können jedoch kontrollieren, was wir tun, um die Vorgänge in unserem Körper in jeder Situation zu steuern.

Wie Sie in einer unvorhersehbaren Umgebung „Sicherheit, Komfort und Kontrolle“ aufrechterhalten oder wiederfinden können, erzähle ich Ihnen im nächsten Vorwort.

Ich wünsche allen einen angenehmen und friedlichen Sommer.

Herzliche Grüße

*Ihre Bärbel Fretter, Geschäftsführerin
(Coach für NI Neurosystemische Integration®)*



Aktuelles aus dem Käthe-Dorsch-Haus

*„Glitter & Glamour“ –
Wenn die Mitarbeiter des Käthe-Dorsch-Hauses
die Havel glänzen lassen*



Am 9. Mai war es endlich wieder so weit: Die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter des Käthe-Dorsch-Hauses trafen pünktlich um 15:30 Uhr auf ihrem Partyschiff auf der Havel ein. In eleganter Garderobe – von zarten bis hin zu auffällig funkelnden Glitzerroben – betraten sie einen festlich geschmückten Raum, der in Gold- und Silbertönen glänzte.

Über den Tischen schwebten mit Helium gefüllte Folienballons, ein Fotospiegel lud dazu ein, sich in voller Größe stilvoll ablichten zu lassen, und die liebevoll gestaltete Candy-Bar verführte selbst die Standhaftesten zu einer süßen Nascherei. Auch kulinarisch blieb kein Wunsch offen: Das vom hauseigenen Küchenteam zubereitete Buffet bot eine köstliche Auswahl an Antipasti, frischen Salaten, herzhaften Dips und knusprigen Baguettes – eine wahre Freude für hungrige Gäste.

Von Beginn an herrschte eine fröhliche, ausgelassene Stimmung – und vor allem eine große Lust zu tanzen. Dank der abwechslungsreichen Musikauswahl des DJs kamen alle auf ihre Kosten: Für jeden Geschmack war ein Hit dabei, der direkt auf die Tanzfläche lockte.

Überall auf dem Schiff waren verheißungsvolle Poster verteilt, die für 19:00 Uhr etwas Großes ankündigten und die Vorfreude spürbar steigen ließen. Nachdem alle Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter auf einem Gruppenfoto verewigt worden waren, fanden sie sich in ihren jeweiligen Fach-/Wohnbereichsteams zusammen. Gemeinsam galt es, in nur fünf Minuten ein außergewöhnliches Outfit zu entwerfen – aus lediglich zwei Rettungsdecken und einer Rolle glitzerndem Washi Tape. Das Ergebnis dieser kreativen Herausforderung war beeindruckend: Aus dem anfänglichen

Durcheinander entstanden einzigartige Roben in Gold und Silber, die anschließend mit Stolz auf einem roten Teppich präsentiert wurden. Dabei wurde jedes Team lautstark von den anderen angefeuert – ein lebendiges Zeichen gegenseitiger Wertschätzung und Teamgeist.

Nach der Siegerehrung – bei der Wohnbereich 1 mit seinem einzigartigen Outfit von einer Fachjury zum Gewinner gekürt wurde – verlieh Natacha Sommerfeld jedem Bereich eine individuelle Auszeichnung in Form eines Pokals. Dabei wurden die vier Wohnbereiche jeweils für ihre herausragende, ausgezeichnete, exzellente und exklusive Pflege gewürdigt. Auch die liebevolle Fürsorge des Betreuungsteams, die erstklassige Beratung durch den Sozialdienst und die Bewohnerverwaltung, die meisterhafte Arbeit des Handwerkerteams, die brillante Reinigung des Hauswirtschaftsteams sowie die exquisiten Speisen des Küchenteams erhielten besondere Anerkennung. Wichtig zu erwähnen ist, dass bei der Ehrung niemand zu kurz kommen sollte. So erhielt selbstverständlich auch die Geschäftsführung – am Tag unserer Feier vertreten durch Dirk Stiebritz – den 1. Platz für die Unternehmensführung.

Alles in allem können wir sagen, dass wir wieder eine unglaublich großartige Party hatten. Zu sehen, wie ausgelassen und unbeschwert die Mitarbeiter ihren gemeinsamen Tag genießen können, ist etwas, an dem wir uns auch nach 10 Jahren Mitarbeiterfeier nicht sattsehen können. Es freut uns jedes Jahr aufs Neue, wie viel Herz, Engagement und Teamgeist in unserer Einrichtung spürbar wird – besonders an solchen Tagen. Dieses Miteinander ist nicht nur der Kern unserer täglichen Arbeit, sondern auch der Grund, warum wir mit so viel Stolz auf unser Team blicken. Und das Schönste daran: Von dieser geliebten Gemeinschaft profitieren letztlich auch unsere Bewohnerinnen und Bewohner, die tagtäglich die Wärme und Fürsorge erleben, die aus einem starken Team erwächst.

Wir freuen uns schon jetzt auf die nächste gemeinsame Feier!

*Ihre Laura Lindner
(Qualitätsbeauftragte/
Leitung Betreuung)*





Aktuelles aus dem Haus Rixdorf

Neue Physiotherapiepraxis



Liebe Bewohnerinnen und Bewohner,
liebe Angehörige,

wir freuen uns sehr, Ihnen mitteilen zu dürfen,
dass wir – das Team der Physiotherapie – nun mit
unserer neuen Praxis im Haus Rixdorf für Sie da
sind!

Mit viel Herzblut und Engagement haben wir
großzügige, moderne Räumlichkeiten geschaffen,
in denen Sie sich rundum wohlfühlen können.
Unsere Praxis bietet nicht nur ausreichend Platz

für Ihre individuellen Bedürfnisse,
sondern auch eine warme, einla-
dende Atmosphäre mit stilvollem De-
sign, gemütlicher Einrichtung und lie-
bevollen Details.

Bereits seit längerer Zeit betreiben
wir eine Praxis in einer Seniorenresi-
denz, in der wir täglich mit älteren
Menschen arbeiten. Diese Erfahrung
bringen wir nun auch ins Haus Rix-
dorf mit – verbunden mit viel Fein-
gefühl, Geduld und einem offenen
Ohr für Ihre individuellen Anliegen.

Ob klassische Physiotherapie, Lymph-
drainage, moderne Therapieansätze oder einfach
ein freundliches Gespräch zwischendurch: Bei
uns stehen Sie im Mittelpunkt.

Mein Team und ich freuen uns darauf, Sie kennen-
zulernen, zu begleiten und mit viel Kompetenz
und Herzlichkeit zu unterstützen.

Herzliche Grüße

Linda Silova Ejupi
Inhaberin/Physiotherapeutin



Wir nehmen Abschied

Konstantinos Georgiadis ist für unsere Zungen ein sehr schwerer Name. Daher durften wir ihn immer Kostas nennen. Kostas kam 2007 als sogenannter MAE-Mitarbeiter, d. h. Mitarbeiter mit Aufwandsentschädigung, in unsere Firma und betreute auf dem Wohnbereich 4 Bewohner im Alltag. Er unterstützte diese nach Bedarf und ging mit ihnen spazieren.

Als er sein Renteneintrittsalter erreichte, wollte er jedoch noch nicht seinen Ruhestand genießen. Es lockte ihn nicht nur der fortlaufende Verdienst. Nein, Kostas Motto war: die Arbeit hält fit und jung. Und so wirkte er noch über 10 Jahre weiter in der Firma. Nur seine Position wechselte er. Von nun an pflegte er den Garten, entfernte das

Unkraut, goss die Beete und den Rasen. Er sorgte für Sauberkeit im Raucherbereich der Mitarbeiter, obwohl er selbst vehementer Nichtraucher war und er goss die Geranien auf den Balkonen der Bewohner, wenn diese selbst dazu nicht in der Lage waren.

Ende April fuhr er nach Griechenland, um zu Hause, in einem kleinen Dorf in den Bergen bei Saloniki, wo auch sein Sohn lebt, Urlaub zu machen. Von diesem Urlaub kam er nicht zurück. Es ging ihm plötzlich so schlecht, dass er ins Krankenhaus eingeliefert wurde, wo er, im Kreise seiner Familie, verstarb.

Die Redaktion

Nea Kallikratia

*Wo Meeresrauschen Tag und Nacht,
Verschlafene Blicke weckt.
Wo Seelenfrieden neu erwacht,
Haben wir Nea Kallikratia entdeckt.
Wo weißer Strand den Füßen schmeichelt,
Salzgeruch die Nase streichelt.
Wo Sonnenstrahlen hinterm Olymp vergehen,
Olivenbäume im zarten Winde wehen.*

*Wo das Abendrot das Meer anhaucht,
Weiße Fassaden in der Sonne strahlen.
Wo Gastfreundschaft ein edler Brauch,
Die Aussicht wirkt gemalen.
Wo Alltagsstress zur Tür geleitet,
Inneren Frieden den Weg bereitet.
Wo dunkle Gedanken jäh verblasen,
Haben wir das Glück ins Herz gelassen.*

Patrick Schönwald

Leserbriefe

Wir bedanken uns bei allen Mitarbeitern für die schöne Zeit.



7. März 2025

Vielen Dank

für das schöne letzte Lebensfest
Lebensjahr von Hanne in Haus
Rixdorf



Liebe "Rixier" (Stärkräfte, Ehrenamt, Ergo, Veranstaltung, Freizeitaktivitäten, Ausstellungen etc.)

als wir Februar 2024 bei Ihnen anlandeten waren wir quasi auf der Flucht vor einer freundlosen, belastenden Pflegesituation. Wir fanden ein Haus voller Humor und Ideen und natürlich auch voller alltäglicher Herausforderungen bei Ihnen. Wir haben uns sehr wohl gefühlt. Auf Konflikte reagierten alle lösungsorientiert, das war eine Wohltat. Unser Hanne hat uns immer geliebt, insofern sind die Bilder nur der schönen Ausschnitt. Sie hatte auch schwere Tage, das wussten wir alle. Das Leben ist so schön so. Aber wir hätten uns gewünscht dass sie noch eine so schöne Zeit haben würde, mit Musik, Sitztanz, Spiele mit Jugendlichen, Feuerschale, Gottesdienst etc.

Vielen, vielen Dank! Dorothea Jacobs

Liebe Pflegekräfte,

Ich möchte mich hiermit im Namen meines Vaters, Paul Blase, für die liebevolle und kompetente Pflege bedanken. Lange Jahre hat er sich hier sehr wohl gefühlt. Er hat hier noch eine schöne Zeit verbracht. Jeder Einzelne kümmerte sich wirklich intensiv um ihn.

Das er am Ende seine Dankbarkeit nicht mehr so zeigen konnte, war seinem hohen Alter geschuldet. Ich weiß, wie schwer ihr Beruf sein kann. Weiterhin alles Gute für alle Mitarbeiter.

Hier noch ein kleiner süßer Gruß für alle von *Paule*

Detlef Blase





Schuldgefühle bei der Entscheidung, einen geliebten Menschen in eine Senioreneinrichtung zu geben

Die Entscheidung, einen geliebten Menschen in eine Senioreneinrichtung zu geben, ist stark mit Emotionen und inneren Konflikten behaftet. Das Gefühlsspektrum reicht von Schuld über Trauer und Sorge um das Wohl des anderen bis hin zu Erleichterung. All diese Empfindungen sind normal.

Das Gefühl der Schuld entsteht häufig aus der Vorstellung, den Menschen, den man liebt, „alleine zu lassen“. Vielleicht fragt man sich: „Habe ich versagt?“ oder „Hätte ich nicht mehr für ihn oder sie tun können?“ Diese Gedanken sind nachvollziehbar: Wir haben oft das Bild im Kopf, dass die Familie immer füreinander da sein muss, besonders im Alter.

Rund um die Uhr für einen älteren Menschen zu sorgen, ist jedoch eine allein nicht zu stemmende Aufgabe. Die Belastung, die mit der Pflege zu Hause verbunden ist, ist körperlich und emotional erschöpfend. Besonders häufig tragen Ehepartner diese Last, wenn sie ihr Leben lang zusammengeblieben sind. Sie sehen es dann als ihre Pflicht an, einander zu unterstützen. Doch auch sie werden älter und somit weniger belastbar.

Das Missverhältnis in der Beziehung kann auch die Lebensqualität der Pflegebedürftigen beeinträchtigen: Sie nehmen sich oft selbst als große Belastung für ihre Liebsten wahr. Einerseits sind sie dankbar für die Unterstützung. Sie erkennen

aber auch die Begrenztheit der Kräfte ihrer Angehörigen, fühlen sich abhängig und bekommen Angst vor der Zukunft. Das Damoklesschwert „Heimunterbringung“ schwebt immer über den Pflegebedürftigen, und die Angst davor wächst bei manchen ins Unermessliche.

In Wirklichkeit ist die Entscheidung, einen Angehörigen in eine Senioreneinrichtung zu geben, nicht das Ergebnis von Versagen, sondern oft ein Zeichen von Verantwortung dem anderen, sich selbst und auch der Beziehung gegenüber! Die Entscheidung für eine Senioreneinrichtung wurde schließlich getroffen, um die bestmögliche Betreuung und Unterstützung zu gewährleisten.

Unsere Senioreneinrichtungen bieten professionelle Pflege, abwechslungsreiche Betreuungsangebote, gesunde Ernährung und medizinische Versorgung, die im häuslichen Umfeld nicht in dem Maße gewährleistet werden können. Das bringt wichtige Entlastungen und neue Möglichkeiten – sowohl für Pflegebedürftige als auch für pflegende Partner und Partnerinnen.

Und der Umzug in die Einrichtung bedeutet schließlich nicht das Ende, sondern nur eine Veränderung in der Beziehung, und birgt somit die Chance für ein ausgeglicheneres Miteinander in der Familie.

(Katharina Buskohl)



Hausmittel für schöne Füße

Fußmaske 1:

Wer unter Schründen und extrem trockenen Füßen leidet, kann mit dieser Fußmaske Linderung schaffen:

Zutaten:

- ½ Zwiebel
- 1 TL Salz
- 2 EL Olivenöl

Zubereitung: Alle Zutaten miteinander vermengen, die Mischung sanft auf die Füße auftragen und einmassieren. Anschließend in ein Baumwolltuch wickeln und eine Stunde einwirken lassen.

Die Zwiebel wirkt antibakteriell und das Olivenöl nährt die trockene Haut.

Fußmaske 2:

Überreife Bananen können ebenfalls als Hausmittel gegen trockene Füße wirken.

Zutaten:

- 2 Bananen
- Olivenöl

Zubereitung: Zwei reife, sehr gerne auch überreife Bananen zerdrücken und etwas Olivenöl dazugeben. Die Masse auf den Füßen verteilen und einmassieren. Mindestens eine Viertelstunde einwirken lassen.

Fußbad:

Ein Hausmittel mit Milch und Salz für sanfte, gepflegte Füße ohne Schwielen ist:

1 l Milch, 3 EL Olivenöl (ca. 50 g) und 100 g grobes Salz zum Fußbad vermengen.

Weitere Hausmittel für gepflegte Füße sind:

- Ein paar Tropfen Zitronensaft in das Wasser des Fußbads geben, um Fußgeruch zu vermeiden.
- Die Füße jeden Abend vor der Nachtruhe mit einer Feuchtigkeitscreme oder mit Öl massieren.
- Einen Bimsstein verwenden, um verhärtete Stellen abzureiben.
- Die Füße täglich mit einer milden Seife ohne chemische Zusätze säubern und vollständig abtrocknen, um Fußpilz zu vermeiden.
- Verhornte oder dicke Haut an den Zehennägeln mit Nagelöl behandeln.



*Ihre Fußpflegerin
Heike Korbella*

„Fischrestaurant Fischfang Finesse“

Teil 4

Inmitten der einladenden Atmosphäre des „Fischfang Finesse“ bietet sich den Gästen ein herzerwärmendes Schauspiel: Auf dem ruhigen Wasser des Sees gleitet majestätisch der Haubentaucher, mit stolz erhobenem Kopf und einer Reihe von flauschigen Küken auf seinem Rücken. Während die kleinen Küken aufgeregt ihre Flügelchen ausbreiten und neugierig ihre Umgebung erkunden, umsorgt die Mutter sie liebevoll, während der stolze Vater beharrlich Fische herbeischwimmt.

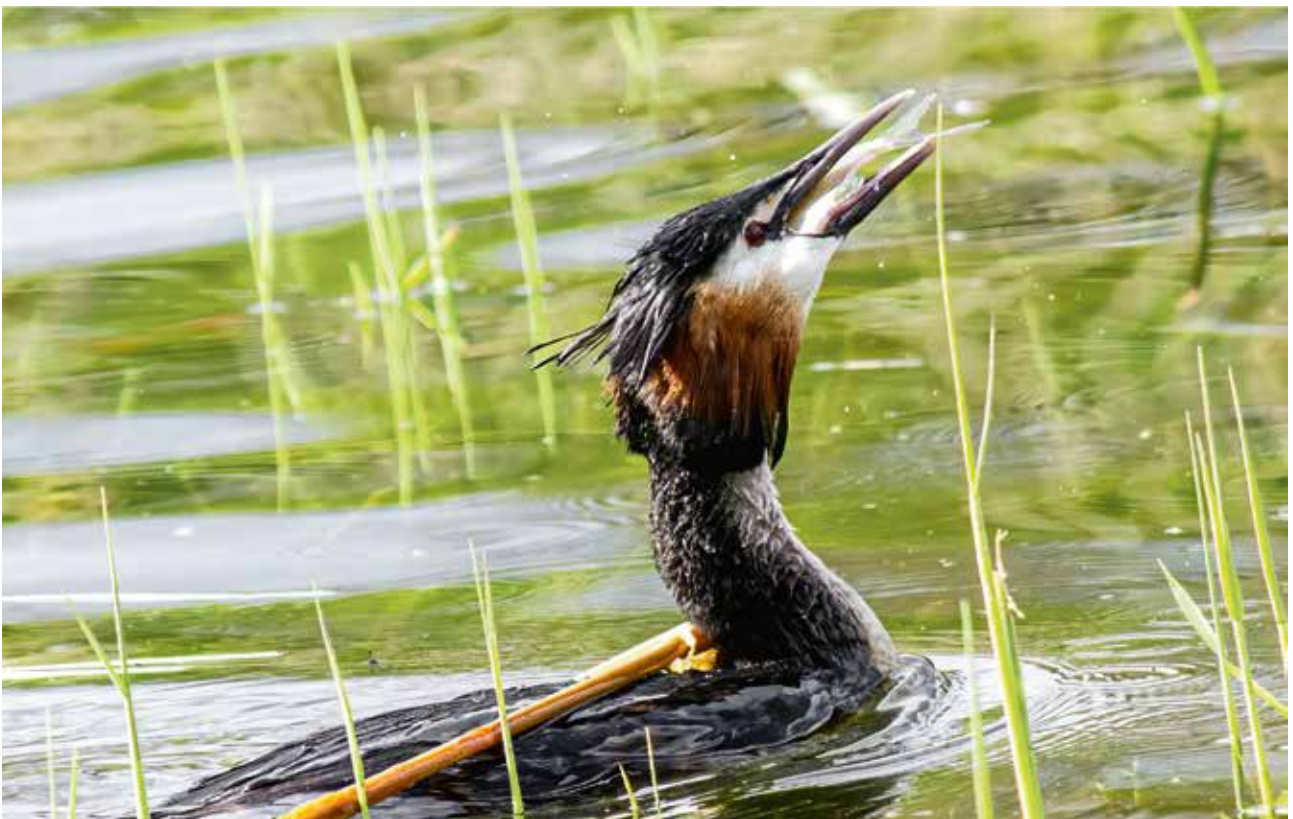
Doch trotz seiner Bemühungen ist der Fisch oft zu groß für die kleinen Schnäbel der Küken, und so endet das herzerwärmende

Ritual damit, dass der Vater den Fisch schließlich selbst verzehrt. Dennoch scheint es, als ob die Küken dennoch zufrieden sind, während sie sich eng an ihre Mutter schmiegen und sich in ihrem schützenden Gefieder bergen. Es ist eine Szene voller Familienliebe und Fürsorge, die die Gäste des „Fischfang Finesse“ mit einem warmen Gefühl im Herzen zurücklässt und sie daran erinnert, dass wahre Gastfreundschaft nicht nur den Menschen vorbehalten ist, sondern auch in der Natur zu finden ist.

Fotografiert von Wolfgang Dammann

Texte von Wolfgang Dammann und Kai Spirito







Das Brauhaus in Berlin Spandau

In einem historischen Backsteingebäude, nur einen Katzensprung von der Altstadt Spandau entfernt, befindet sich das Brauhaus Spandau. Der geschichtsträchtige Bau aus den 1880er-Jahren diente einst der preußischen Garnison in der nahegelegenen Zitadelle als „Heeresdampfwäscherei“. Zum damaligen Gebäudekomplex gehörten unter anderem ein Wasserturm mit Kesselhaus – heute der Eingangs- und Veranstaltungsbereich –, ein Wäschemagazin sowie später eine Heeresbäckerei und ein Proviantamt.

Im Zweiten Weltkrieg wurde das Hauptgebäude der Wäscherei durch eine Fliegerbombe großflächig zerstört. Dennoch blieb die Anlage zunächst weiter als Großwäscherei in Betrieb. Erst 1993 begannen umfassende Sanierungsarbeiten im Wert von rund 3,6 Millionen D-Mark. Bis dahin hatten verschiedenste Gewerbebetriebe die Backsteinbauten genutzt. Zusätzlich investierten die ursprünglichen Pächter etwa vier Millionen D-Mark in moderne Brauereitechnik, um das heutige Brauhaus Spandau zu realisieren. Am 17. Oktober 1994 wurde Richtfest gefeiert, am 1. Dezember desselben Jahres öffnete das Brauhaus schließlich seine Türen.

Seitdem wird hier das ganze Jahr über das süffige, helle „Havelländer“ vor Ort gebraut. Auch die monatlich wechselnden Bierspezialitäten – etwa Bockbiere oder festliche Winterbiere – erfreuen sich großer Beliebtheit. Insgesamt entstehen jährlich rund 190.000 Liter Bier, darunter Pils, Helles und Weizen. Alle Sorten werden nach traditionellen Rezepten gebraut, worauf das Brauhaus-Team besonders stolz ist.

Auch das Innere des Brauhauses beeindruckt: Im Zentrum des Gastraums stehen die kupfernen Braukessel, die nicht nur ein besonderes Flair schaffen, sondern den Gästen auch ermöglichen, den Brauprozess live mitzuerleben. Die Einrichtung aus rustikalen Holzmöbeln rundet das authentische Brauhausambiente ab. Neben Bierspezialitäten serviert das Küchenteam deftige Speisen – von Currywurst über Schweinshaxe bis hin zu Eisbein –, ergänzt durch saisonale Gerichte, die hervorragend mit Bier harmonisieren.



Zudem organisiert das Brauhaus regelmäßig Veranstaltungen wie Bierverskostungen, Livemusik-Abende, Oktoberfeste oder Führungen durch die Brauerei – ein Erlebnis für alle Sinne.

Mittlerweile wurde auch ein kleines Hotel in das Brauhaus integriert, bestehend aus sieben liebevoll eingerichteten Zimmern. Dieses, das Brauhaus selbst und der dazugehörige Biergarten bilden heute einen festen Bestandteil des historischen Standortes in Spandau. An die Zeit als Garnisonswäscherei erinnern heute nur noch der markante, hohe Schornstein und ein gewaltiger alter Dampfkessel. Aus der einst dampfenden Wäscherei ist ein Ort für Bierkultur geworden – heute dreht sich hier alles um Malz, Gerste und Genuss.

Laura Lindner
(Qualitätsbeauftragte / Ltg. Betreuung)



Wir sind nicht allein

Manchmal sitzt jemand auf der Bank. Jetzt im Frühling geht das wieder besser. Es ist wärmer und heller. Die Bank steht auf dem kleinen Platz vor der Paulus-Gemeinde direkt am Bürgersteig. Man schaut auf den Kranoldplatz. Manchmal setze ich mich dazu.

Eine Figur von Ernst Barlach, die in der Gertrudenkapelle in Güstrow steht, habe ich als Vorbild in meinem Kopf dabei: Zwei Menschen sitzen nebeneinander. Ihre Köpfe sind ganz dicht beieinander und leicht zugewandt. Sie sind, so scheint mir, viel mehr mit Hören als mit Reden beschäftigt. Worüber werden sie sich austauschen?

Wenn ich auf der Bank vor der Kirche sitze, dann bin ich bereit: Ich höre zu. Es wird dem Ärger Raum gegeben, von den Beschwerden berichtet. Von früher ist viel zu erzählen, Erlebnisse, Eindrücke, Erfahrungen. Jeder Mensch ist einzigartig!

Manchmal kommen wir auf Gott zu sprechen: Warum ist es so, wie es ist? Warum musste es so kommen? Aber auch: Wie schön die Blüten, die

Wolken, die kleine Biene da, sind! Ist das nicht wunderbar? Es tut gut, zusammen zu staunen und zu danken. Aber es gibt auch Unsicherheit, Anklage oder Ablehnung. Ich höre zu. Es geht in Gemeinschaft besser.

Die beiden von der Barlach-Figur haben ein Buch auf dem Schoß – eine Bibel oder ein Tagebuch oder ein Fotoalbum? Letztere zeigen den Menschen und Erinnerungen. Ersteres, die Bibel, enthält viel Weisheit und Tiefsinn. Das sind ganz besondere Momente, wenn wir auf Gottes Wort hören, z. B. dieses: „Ich bin bei euch alle Tage, bis an der Welt Ende!“ (Jesus Christus, Mt 28,20) Wie die beiden von der Barlach-Figur zusammensitzen oder auf der Bank vor der Paulus-Gemeinde jemand Fremdes und ich, so sitzt Jesus neben uns. Er hört uns zu. Er freut sich, wenn wir aus unserem Leben erzählen. Er spricht uns tröstende und ermutigende Worte zu. Wir sind nicht allein!

*Bernhard Mader
(Pfarrer der evangelisch-lutherischen
Paulus-Gemeinde am Kranoldplatz)*

*Der Mensch ist nicht gemacht,
um das Leben zu verstehen,
sondern um es zu leben.*

(George de Santayana)



WIR GRATULIEREN ZUM GEBURTSTAG

65 Jahre

Martin Grusdat

70 Jahre

Michael Pagel

80 Jahre

Lutz Hirt, Ingram Gutjahr, Irmtraud Starke,
Ursula Bernerr

85 Jahre

Lothar Peschlow, Rolf Georgi, Rosemarie Erdt

90 Jahre

Harry Otto, Ewa Schulz, Melitta Reichelt

95 Jahre

Gisela Stübe, Ursula Jahnke

100 Jahre

Evemaria Grobleben

WIR NEHMEN ABSCHIED

Haus Rixdorf

Paul Blase, Brigitte Anna Hedwig Bramsiepe,
Ursula Dargel, Brita Derksen, Rosemarie Engler,
Brunhilde Fiebach, Christel Kaiser, Marian Krömer,
Renate Lagies, Robert Lehmann, Maria Pasternak,
Anita Rosalie Penski, Horst Pommerening,
Angelika Puck, Gudrun Radnitz, Walburg Schmitt,
Frank Ziems

Palliativer Wohnbereich „Lichtblick“

Günter Gniffke, Meta Hildegard Erika Krüger, Augé
Mwinkand, Franz-Josef Stamm, Bernd Witzke-Birr

Käthe-Dorsch-Haus

Ursula Bartels, Gerda Fiebich, Werner Giersch,
Wolfgang Goy, Helga Hagenow, Günter Jaensch,
Hans-Joachim Müller, Gisela Mülling, Christel
Pötzsch, Gerda Radmann-Schwarz, Waltraut Riley,
Sylvia Schmidt, Liselotte Schröder, Inge Schubert,
Christa Schweitzer, Angelika Seifert, Manfred
Seifert, Detlef Steinke, Edith Wendenburg

ANZEIGE

apohotline+
Die Apotheke, die zu Ihnen kommt.

- **Apothekenlieferservice** ins Haus oder Büro.
- **Kostenfrei** und innerhalb weniger Stunden. *
- Ein Service der Sanimedius-Apotheken Berlin.

* Liefergebiete und Lieferzeiten finden Sie auf unserer Website.

Bestell-Telefon: 0800-2764685
0800-APOHOTLine
Bestell-Fax: 0800-2763299
0800-APOFAXX

www.apohotline.de 0800-2764685

**Hier könnte Ihre Anzeige
stehen.**

Bei Interesse kontaktieren Sie uns
unter

030/406055-0



Zucchini-Hähnchen-Pfanne

Der Sommer ist die perfekte Zeit, um das Leben nach draußen zu verlagern – sei es an den See, in den Garten oder auf den Balkon.

Mit der Sonne im Gesicht und einer leichten Brise in der Luft schmeckt alles gleich doppelt so gut. Dieses sommerliche Rezept ist genau das Richtige für warme Tage: schnell gemacht, erfrischend leicht und voller Aromen, die sofort Urlaubsgefühle wecken.

Ideal zum Teilen mit Freunden oder für den entspannten Genuss in der Natur.

Zutaten 4 Portionen:

4 große Zucchini
600 g Hähnchenbrustfilet
200 g Pesto (grün oder rot)
100 g Parmesan, gerieben
100g Cocktailtomaten
2 Knoblauchzehen, fein gehackt
2 EL Olivenöl
2 TL italienische Kräuter
Salz nach Geschmack
Pfeffer nach Geschmack

Zubereitung:

Zucchini mit einem Spiralschneider in Nudeln schneiden und beiseitelegen. Hähnchenbrustfilet in Würfel schneiden und mit Salz, Pfeffer und italienischen Kräutern würzen. In einer großen Pfanne das Olivenöl erhitzen und die Hähnchenwürfel bei mittlerer Hitze anbraten, bis sie goldbraun und durchgegart sind (ca. 5–7 Minuten). Den gehackten Knoblauch hinzufügen und für weitere 1–2 Minuten anbraten, bis er seine Aromen entfaltet. Die Zucchini-Nudeln in die Pfanne geben und alles gut vermengen. Für 2–3 Minuten anbraten, bis die Zucchini leicht weich sind, aber noch Biss haben. Das Pesto sowie halbierte Cocktailtomaten hinzufügen und gut unterrühren, bis alles gleichmäßig bedeckt ist. Vom Herd nehmen und den geriebenen Parmesan darüber streuen. Gut vermengen und sofort servieren.

Marcel Neumann
(Küchenchef)





- Erd-, Feuer- und Seebestattungen
- Überführung im In- und Ausland
- Übernahme der Formalitäten
- Vorsorgeverträge
- Hausbesuche
- Abschiedsnahme



Petrović Bestattungen • Tempelhofer Damm 176 • 12099 Berlin
Tel.: 030 - 75 65 10 95 • Mobil: 0176 - 17 56 50 65 • www.bestattungen-petrovic.de

Die Oase für Ihre Gesundheit



Praxis für **Physiotherapie** **Matthias Karl**

Physiotherapeut, Masseur/medizinischer Bademeister

Unsere Leistungen im „Käthe-Dorsch-Haus“ Charlottenburg

- Gerätegestützte Krankengymnastik
- Krankengymnastik
- Atemtherapie
- Rückenschule
- Schlingentisch
- Heilschlamm/Pelose/Wärmebestrahlung
- Klassische Massage
- Sportmassage
- „Manuelle Lymphdrainage“
- Fußsohlenreflexmassage
- Elektrotherapie
- Eisbehandlung

Tharauer Allee 15 - 14055 Berlin

Tel. (030) 31 51 13 11

E-Mail: physio.karl@t-online.de

Öffnungszeiten: Mo-Do 8.00-19.00 Uhr

Fr 8.00-16.00 Uhr und nach Vereinbarung

Wir suchen Verstärkung für unser Team!

Physiotherapeut, Masseur/medizinischer Bademeister (m/w/d)

www.physiotherapie-karl.de



Kleeblatt

Seniorenheim am Lietzensee GmbH

Juni 2025

Ausgabe 95



*Nur wer mit Leichtigkeit,
mit Freude und Lust
die Welt sich zu erhalten weiß,
der hält sie fest.*

(Bettina von Arnim)