BERGISCHE RESIDENZ
REFRATH
SENIORENRESIDENZ

Herbst

Journal der
Bergischen Residenz
Refrath / Ausgabe:

№ 02 | 2015

Inhalt:

6

Der Herbst.
Wer ihn zu nehmen weiß,
wird reichlich beschenkt...

8

Glück im Glas? Gibt's!
Wir zeigen, wie es geht…

23

Unser Preisrätsel:
Gewinnen Sie
etwas Lesenswertes,
etwas Lebenswertes,
etwas Nützliches

26

Immer wieder sorgt
das Essen in Senioren-
einrichtungen für (negative)
Schlagzeilen. Dagegen hilft
Qualität, Transparenz,
Mitbestimmung…

31

Termine. Termine.
Termine…

Titelthema: Herbst

Eingemachtes: Nostalgie im Glas 6
Rezept: „Beschwipstes Glück“ im Glas 8

Glück

Was ist Glück?.....10
Vom Zärtling, dem Ritterling und anderen
Glückspilzen 13

Gartenträume

Traumhafte Aussichten – eine Reise
in Bild und Text 16
Die Katze pfeift auf ihren Menschen 19
„Vorwärts, Rückwärts, Seitwärts, Ran ...“.....19
Forscher entdecken eine neue Menschenart 19

Von der Aussicht auf eine heitere Zukunft. Ein Rückblick

Massenmigration.....20
Johanna Pofahl erzählt:
Kriegsende 1945 – „Flucht“.....21

Rätselhaftes

Basteln mit Kastanien: Wilde Tiere und sagenhafte
kleine Gestalten 22
Rätsel für Jäger und Sammler 22
Preisrätsel 23
Sudoku.....24
Auflösung Kreuzworträtsel Sommer 2015.....24

Wünsche à la carte.

Küchenausschuss und Restaurantbrigade
stellen sich vor 26
„Ansichtssachen“ – Stimmen aus der Residenz....29
Impressum.....29
Aktuelles, Termine, Veranstaltungen. 31

Editorial:

Verehrte Damen und Herren,
geschätzte Leserinnen und Leser,

dem Ursprung nach bedeutet das Wort Herbst schlicht Erntezeit, und das lässt sich ganz prima übertragen. Einmal im wörtlichen Sinne, nämlich dann, wenn die Feldfrüchte eingebracht und Landwirte und Obstbauern mit reicher Ernte für ihre Arbeit entlohnt werden. Und auch im übertragenen Sinne, wenn das Wort Herbst sinnbildlich für eine Zeit in unserem Leben steht, in der auch wir „die Ernte einfahren“, uns zurücklehnen und auf das zurückblicken dürfen, was wir im Laufe eines Lebens geschaffen haben.

In der Natur ist der Herbst ein wahres Füllhorn an Farben. Auch geizt er nicht mit Festen und Feierlichkeiten. Die Bayern feiern ihre Wiesn, die Kirche Erntedank. Zu Sankt Martin steigt wieder der Duft von Gänsebraten in unsere Nasen. Und dazwischen liegt das über den großen Teich geschwappte Halloween. All die Fülle, sie darf und soll uns bewusst machen, wie gut es uns geht. Und dass wir auch genießen dürfen und sollen, was wir geschaffen haben.
In der Herbstausgabe unseres BRR-Journals nehmen wir Sie mit auf eine bunte und abwechslungsreiche Reise. Wir kochen ein und auf, philosophieren über das Glück, reisen nach Frankreich, in die Schweiz und den Schwarzwald. Wir gehen gemeinsam mit Ihnen in die Pilze und später dann auch in die Vergangenheit. Wir schwelgen, schöpfen aus dem Vollen und stimmen aber auch ganz leise Töne an.

Wir wünschen Ihnen viel Freude beim Lesen!
Ganz herzlichen Dank auch diesmal wieder allen Leserinnen und Lesern, die sich aktiv an der Gestaltung unseres Journals beteiligen. Danke für Ihr Engagement, Ihre Ideen und Ihre Gedanken.

Ihnen allen eine gute, eine bunte und eine schöne Herbstzeit.

Ihre Susanne Rönnau

Direktorin und Herausgeberin
Bergische Residenz Refrath

Das Gesicht des Herbstes ist vielfältig, rätselhaft, und will entdeckt werden. Worauf warten wir?

6.

Der Herbst ist die Zeit des Suchens und des Sammelns. Wer aufmerksam durch diesen verwunschenen Wald streift, findet mehr als der erste Blick vermuten lässt…

Eingemachtes:

Nostalgie im Glas.

Text und Foto: Heike Pohl

Einmachen war früher eine ausgemachte Sache. Heute entdeckt man es wieder.

Die Stufen waren kurz und steil, und man musste den Kopf einziehen, um nicht gegen die steinerne Decke zu stoßen beim Hinabsteigen – der Keller meiner Großeltern war nicht nur ein Keller. Sondern auch eine Schatzkammer. Ein Paradies. Und ein Wunder. Denn er barg ein ganzes Jahr in Gläsern, Kisten, Tiegeln und Töpfen. Saures Kraut im Fass. Gurken in Dill, Kräutern und Ton. Äpfel und Kartoffeln, gut gelagert für den Winter. Und Sommer und Herbst, in Zucker getränkt, und in Gläsern zur Schau gestellt. Pflaumen, Mirabellen, Heidel- und Stachelbeeren, Birnen und Quitten, Bohnen, Erbsen, Kürbis und Kohl – meine Großmama war, wie so viele Frauen ihrer Generation, eine Meisterin des Einkochens und Einmachens.

Im Jahr 1900 hatte die Erfolgsgeschichte der Firma WECK begonnen und damit auch die des Einkochens. Johann Weck und Georg van Eyck gründeten im südbadischen Öflingen die Firma J. WECK & Co., und verkauften Einkochgläser, -ringe, -töpfe und -zubehör. Dass der Mensch Vorräte anlegt, das gehört zu seinem Wesen wie das Bedürfnis nach Sicherheit, und selbiges wird dadurch auch bedient. Vorräte halten in Zeiten von Hunger, Not und Entbehrung am Leben. Der unschätzbare Wert haltbarer Lebensmittel zeigt sich nicht allein in privaten Haushalten, es galt von jeher ganze Armeen, Schiffsbesatzungen und Expeditionen unterwegs mit Nahrung versorgen zu können, und zwar auch mit Vitaminen, über deren wichtige Bedeutung man sich bis ins siebzehnte Jahrhundert nicht klar gewesen ist, geschweige denn überhaupt von deren Existenz gewusst haben mag. Es war – nebenbei erwähnt – der britische Schiffsarzt James Lind, der 1754 in einer Studie aufzeigte, dass Zitrusfrüchte gegen die bislang tödliche Vitaminmangelkrankheit Skorbut helfen.

Es ist sicher kein Zufall, dass gerade die Frauen, die einen oder sogar zwei Weltkriege durchgestanden hatten, ein ganz besonderes Glück empfanden, dass es WECK so einfach machte, Vorräte anzulegen. Zuvor wurde Jahrtausende lang getrocknet, eingesalzt und gepökelt, eingesäuert und eingedickt und mit Unmengen von Salz, Zucker und Essig hantiert. Viele Lebensmittel verloren dadurch ihre Ursprünglichkeit und wurden – vereinfacht gesagt – zu einem neuen Produkt in Geschmack, Farbe, Haptik und Aussehen.

Die ersten Versuche mit der stofflichen Veränderung von Luft bei veränderten Temperaturen machte schon 400 Jahre vorher der Magdeburger Gelehrte Otto von Guericke. Die Crux des Einkochens nach WECK besteht darin, dass zwischen Deckel, Gummi und Kochgut ein steriles Vakuum entsteht. Der eigentliche Erfinder des Prinzips, ein promovierter Chemiker namens Rudolf Rempel, verstarb bereits in jungen Jahren und „vermachte“ über seine Patente sein Wissen an Johann Weck. Ihren Siegeszug begannen die WECK-Gläser mangels Werbung nicht im Süden des Landes, sondern in Emmerich, Wesel und Umgebung, von wo aus der Kaufmann Georg van Eyck mehr Gläser verkaufte, als alle anderen Geschäfte in Deutschland zusammen. Van Eyck und Weck stellten Hauswirtschaftslehrerinnen ein, die in Kochschulen, Pfarr- und Krankenhäusern reihenweise Vorträge hielten und eine erste Generation Frauen auf Gläser und Zubehör einschworen.

Und damit schließt sich der Kreis bis hin zum Keller meiner Großmutter, an den ich mich heute – 40 Jahre später – noch immer so gerne erinnere. Und zwar besonders dann, wenn in meiner eigenen Küche WECK-Gläser stehen und darauf warten, einen Teil der Ernte des Jahres in Frische und Geschmack einschließen und bewahren zu dürfen.

Das Zauberwort unserer Zeit heißt f-r-ü-h-e-r, und es birgt die ganze Welt der Erinnerung, der Sehnsüchte und der großen Gefühle. Nostalgie – das ist die gedankliche Hinwendung an Vergangenes, und sie findet derzeit Vollendung im englischen Begriff „Vintage“ (engl. für altehrwürdig, erlesen), der all das vereint, woran wir uns gerne erinnern: Handarbeiten wie Stricken und Häkeln, Nähen, Accessoires für die Wohnung, Kleidung, Gärten und nicht zuletzt den Trend zu Selbstgemachtem in der Küche.

Wo das Leben immer schneller wird, bremsen sich die Menschen selbst und kehren zurück zu den Dingen, die fast kontemplative Ruhe bringen. Es wird wieder und mit viel Zeit und Liebe und mit vielen Ideen eingekocht und eingemacht wie f-r-ü-h-e-r. Und es kommen viele Ideen hinzu, wie zum Beispiel der Kuchen im Glas, den es in vielen Rezepten und Varianten gibt, von denen ich Ihnen heute eine vorstellen möchte. Unzählige Unternehmen, Medien und Menschen, die ihre Leidenschaft fürs eigen gemachte Eingemachte auch im Internet präsentieren, befassen sich mit dem Thema und bieten eine schier unerschöpfliche Quelle der Inspiration.

Alles wird eingekocht: Paprika und Tomaten, Zucchini und Auberginen, Fleisch und Wurst, Gurken und Äpfel, Birnen, Bohnen und Käse, Möhren und Pflaumen, Rote und Gelbe Bete, Kohl und Kürbis, Holunderbeeren und Pilze und so vieles mehr.

Wenn ich heute in meine eigene Speisekammer gehe und dort die Gläser stehen sehe, dann erfasst mich – fast wie f-r-ü-h-e-r im Keller der Oma – dieses leise Staunen über die Fülle, aus der wir schöpfen dürfen. Über die Natur, die mir Früchte und Gemüse schenkt, über das kleine bisschen „Zauberwerk“, das mich bei vielen Gelegenheiten und ein bisschen stolz und fast zufrieden sagen lässt:
„Das hab ich selbst gewürzt und eingelegt.“ Und manchmal sogar gepflanzt und gepflückt. –

Rezept:

„Beschwipstes Glück“ im Glas.

Text und Fotos: Heike Pohl

Super saftig, nicht zu süß – ein echter Traum.

Calvados. Äpfel. Marzipan. Zimt. Treffen sie aufeinander, kann nicht viel schiefgehen.
Bei den Mengenangaben können Sie natürlich auch halbieren, die saftigen Kuchen in ihren gläsernen Wänden sind allerdings das ideale kleine Geschenk für die weihnachtliche Zeit. „Beschwipstes Glück“ im Glas – Achtung: Suchtgefahr!

Und das braucht man:

- **10 Weckgläser mit Gummis und Klammern (250 ml)**, das ist die kleinere Variante. Oder – das funktioniert ebenso – **5 Gläser à 400 ml**
- **200 Gramm Marzipan-Rohmasse**
- **6 El Sahne**
- **200 Gramm weiche Butter**
- **6 Eier**
- **200 Gramm Zucker**
- **400 Gramm gemahlene Mandeln**
- **4 Äpfel**
  (je aromatischer die Sorte, desto besser der Kuchen. Boskoop dürften sich am besten eignen)
- **50 Gramm Rosinen**
- **1 Tl Kardamom, 1 Tl Zimt**
- **4 El Calvados**
- **Saft und Schale einer Zitrone**
- **Öl oder weiche Butter zum Bepinseln der Gläser**

Und so geht’s:

Vorab den Backofen auf Ober- und Unterhitze 160 Grad heizen. Die Gläser innen wahlweise mit weicher Butter oder mit Öl bepinseln.

Die Äpfel schälen, von Kernen und vom Butzen, Griebsch, der Grutze, der Appelkappel, dem Apfelkitsch (oder wie auch immer es der heimatliche Sprachraum will) befreien. Dann die Äpfel achteln und in feine Stückchen hobeln oder schnibbeln. Direkt mit dem Saft der Zitrone beträufeln, damit sie nicht braun werden. Abschließend Calvados, Kardamom und Zimt dazugeben. Mit zwei Esslöffeln Zucker süßen und die Masse durchziehen lassen. Jetzt die Rosinen dazu geben.

Die Sahne in einem Topf erwärmen, die Butter zugeben und schmelzen lassen und zuletzt die Marzipanmasse zerbröseln und dazugeben. Die Mischung unter Rühren sämig werden lassen, aber nicht kochen. Hat sich alles halbwegs aufgelöst, den Topf vom Herd nehmen und abkühlen lassen.

Im nächsten Schritt Eiweiße von den Dottern trennen, von den 200 Gramm 4 El Zucker abnehmen und damit das Eiklar steif schlagen. Die Eigelbe mit dem restlichen Zucker und dem Handrührgerät aufschäumen, die Marzipan-Sahne-Butter-Creme unterrühren. Dann die Mandeln zugeben. Ist die Masse gut vermischt, kommen die beschwipsten Äpfel dazu und schließlich wird der Eischnee untergehoben.

Den Teig in die ausgefetteten Gläser zu 2/3 füllen (die Masse geht noch auf) und auf der mittleren Stufe bei 160 Grad ca. 40 Minuten backen. Die Gläser direkt mit sterilen Gummis und Deckeln versehen und mit den Klammern verschließen. Kühl aufbewahrt, halten sie sich zwischen zwei und drei Wochen.
Wir haben direkt im Anschluss und lauwarm verkostet. Die Kuchen ließen sich einwandfrei aus den Gläsern holen. Ich habe ihn mit Puderzucker bestäubt und – super lecker – dazu gab es Vanillesauce.
Allen viel Freude beim Backen und guten Appetit. –

Gesellschaft:

Was ist Glück?

Text: Heike Pohl

Gold bringt uns dem Glück nicht näher. Eher ein gutes Stück Butter. Zum Glücklichsein, so scheint es, braucht man eine Portion Bescheidenheit…

Simone Harre auf der Suche nach dem Glück der Anderen.

Was ist Glück? Das Glück, sagt die Suche nach selbigem im Internet, sei ein besonders günstiger Zufall, eine erfreuliche Fügung des Schicksals. Das Glück, sagt Wikipedia, die freie Enzyklopädie im Netz, habe als originäres und individuelles Freiheitsrecht Eingang gefunden in das Gründungsdokument der ersten neuzeitlichen Demokratie, nämlich in die Unabhängigkeitserklärung der USA. Das Glück, sagte der Psychoanalytiker und Philosoph Erich Fromm, sei kein Geschenk der Götter, sondern die Frucht innerer Einstellung. Glück, meinte der Schriftsteller Ernest Hemingway, das seien einfach eine gute Gesundheit und ein schlechtes Gedächtnis. Und es gehöre denen, resümierte Arthur Schopenhauer, die sich selbst genügen. Denn alle äußeren Quellen des Glückes und Genusses seien ihrer Natur nach höchst unsicher, misslich, vergänglich und dem Zufall unterworfen.

Die Frage danach, was Glück für uns bedeutet, beschäftigt uns oft ein Leben lang. Und vermutlich verändert sich auch die Antwort darauf, gemeinsam mit der Veränderung, die unsere Persönlichkeit im Lauf eines Lebens erfährt.

»*Glück ist ein Parfüm, das du nicht auf andere sprühen kannst, ohne selbst ein paar Tropfen abzubekommen.*« Mit diesem Zitat von Ralph Waldo Emerson, einem amerikanischen Schriftsteller und Philosophen, beginnt die Autorin und Glückssucherin Simone Harre die Aufzeichnungen zu ihren überaus interessanten Gesprächen, die sie mit vielen Menschen unterschiedlichster Herkunft und unterschiedlichsten Werdegangs zu eben genau jener Frage führen durfte: Was bedeutet Glück für Sie?

„Meine Bücher sind eine kostbare Sammlung wunderbarer Menschen, die ich wie ein Trüffelschwein suche. Menschen, die mich aus unterschiedlichen Gründen beeindrucken. Menschen, die sich öffnen, manchmal Schönes, manchmal Tragisches zu erzählen haben. Ich habe mich bemüht, in sehr langen Gesprächen und größtmöglicher gegenseitiger Offenheit dem Kern, der eigentlichen Geschichte von ihnen nahezukommen und behutsam darauf geachtet den O-Ton ihrer Worte originalgetreu wiederzugeben und in meine Erzählung einzubetten“, erzählt die 44-jährige Autorin und Mutter zweier Töchter. Bevor sich Harre für ihre Bücher auf die Suche nach dem Glück machte, studierte sie Germanistik sowie Theater-Film und Fernsehwissenschaften und Kunstgeschichte in Erlangen und Köln.

„Das Wichtigste aber“, betont sie, „es gab kein Gespräch, in dem ich nicht unendlich viel gelernt hätte und sei es manchmal nur ein einziger Satz gewesen, den ich mit mir forttrug und tagelang hütete. Ich konnte durch reines Zuhören Glück geben und bekam noch viel mehr geschenkt. Aber was heißt bekam? Ich bin ja noch dabei…am Glück! An den Menschen. An unserer Sehnsucht. An ein bisschen Wahrhaftigkeit, die ich durch die Bücher wieder zurückgeben und mit allen Lesern teilen kann.“

Vielleicht halten wir es, so wir keine klare Antwort auf die Frage nach dem Glück finden, doch ganz einfach mit dem österreichischen Schauspieler Attila Hörbiger: „Kein Mensch kann wunschlos glücklich sein, denn das Glück besteht ja gerade im Wünschen.“

Auf ein vorläufiges Fazit zu all ihren Begegnungen in Sachen „Glück“ befragt, hat Simone Harre eine kurze, schlichte und vielsagende Antwort. Ihrer Meinung nach empfinden nämlich genau die Menschen in bewusster Bescheidenheit oft und intensiv Glück, die in ihrem Leben bereits größtes Unglück erfahren mussten.

Mehr zu Simone Harre im Internet:
www.simone-harre.de und www.*simoneharre-lifeline.de*
Facebook: *simoneharre-happyroom*

Mit freundlicher Genehmigung der Autorin folgen Auszüge aus den vielen Interviews, die Simone Harre über Glück geführt hatte:

„Man kann alles erreichen, wenn man es wirklich will. Aber das muss man entwickeln. Man muss auch in der Lage sein, Glück empfinden zu können. Man kann aber kein Glück empfinden, wenn man kein Leid empfinden kann. Das geht nicht. Das eine kann nicht ohne das andere sein. Es gibt so viele unzufriedene Menschen, Menschen, die immer nur rumjammern, ununterbrochen. Die vielleicht sagen können: „Och, meine Tochter hat Abitur gemacht, ach, das ist toll, aber weißt du, wie ihr Zimmer aussieht...?“ Da ist das Glück, Kind hat Abitur gemacht, bin stolz, direkt zerstört.“

Marisa Sommer, 49 Jahre, blinde Mutter. Sie sagt, sie habe sich nie das Augenlicht zurückgewünscht, aber hätte alles dafür gegeben, ihre Tochter beim Abiball sehen zu können.

***

„Es ist auch die Frage, wie kommunizieren wir, was nehmen wir wahr, wie nah sind wir bereit zu gehen. Es gibt ganz viele Hemmschwellen. Etwa dieser dumme Spruch: Ich will dir nicht zu nahe treten. Gut, ist was dran. Es bremst aber auch viel aus. Ich sehe das bei Trauernden, wo andere einen Bogen drum herum machen. Die sich dann nicht trauen, weil sie denken, sie machen was falsch. Statt einfach zu sagen: Ey, ich bin da.“

Hans Mörtter, 56 Jahre, evangelischer Pfarrer

***

„Ich sage nicht so gerne: Ich bin mit mir zufrieden. Für mich klingt das so ein bisschen nach selbstzufrieden. Sich nicht mehr ändern. Lieber sage ich: Ich bin mit mir im Frieden.“

Monika Maiworm, 64 Jahre, Sekretärin

***

„Ein Bankkonto bedeutet: Wenn ich was gebe, verliere ich was. Dann muss ich sehen, dass Geben und Nehmen gleich ist, die Bilanz stimmt. Beim Menschen ist es aber umgekehrt: Wenn ich was gebe, dann habe ich dadurch gewonnen. Ich hoffe, das klingt nicht zu moralisierend, aber es stimmt. Etwas zu geben zu haben ist Glück. ...
In einem Altenheim habe ich mal etwas ganz Schönes erlebt: Wir haben für die Hausbewohner Musik gemacht und danach sagte eine alte Frau zu mir: ‚Nehmen Sie meinen Orangensaft. Ich habe sonst nichts zu geben. Nehmen Sie meinen Orangensaft‘.“

Menachem Amitai, 77 Jahre, jüdischer Arzt

***

„Mit dem Glücklichsein, das hat viel mit Haltung zu tun. Ich glaube, man kann es sich nur bedingt selber machen, auch, wenn es den berühmten Spruch gibt: Jeder ist seines Glückes Schmied. An dieser Eigenverantwortlichkeit ist zwar was dran. Aber es braucht auch, dass das Glück als Geschenk daherkommt, dass es sich ereignet. Dafür muss man vielleicht mit offenen Augen durchs Leben gehen. Ich kann ins Schneckenhaus reingehen oder rausgucken oder mich mit dem Schneckenhaus sogar bewegen. Das ist entscheidend.“

Markus Essig, 47 Jahre, Diakon

***

„Es ist nicht die Sache, dass Unglück und Glück oft nah beisammen sind, sondern, dass das Unglück im Glück drin ist. Ganz einfach auch in unserem Alltag. Damit wir glücklich sind, sind andere anderswo unglücklich. Wir haben hier Klamotten, wir haben Heizung und leben auf Kosten anderer. Dritte Welt. Man darf gar nicht so genau drüber nachdenken, man wird wieder melancholisch.“

Jürgen Lodemann, 77 Jahre, Schriftsteller

Auf Sporensuche:

Vom Zärtling, dem Ritterling und anderen Glückspilzen.

Text: Heike Pohl

Herbstzeit ist Pilzzeit und auch dann, wenn man weder zu den Kennern noch zu den Genießern der Pilze gehört, ihre unzähligen Erscheinungsformen, ihre Farben und nicht zuletzt ihre phantasievollen Namen faszinieren Jung und Alt. Und dabei ist das, was wir von den Pilzen sehen, wenn wir im Wald spazieren gehen, ja nur die winzige Spitze dessen, was sich unterirdisch vor unseren Augen verbirgt. Myzel heißt dieser verborgene Teil vom Pilz, der alle fadenförmigen und sich unter der Erde befindlichen Teile der Pilze miteinander verbindet. Was wir als „Pilz“ bezeichnen, ist in der Tat nichts weiter als der Fruchtkörper des ganzen Organismus’. Falls Sie sich nun intensiver mit Myzelen beschäftigen möchten, schauen Sie doch beim nächsten Abendbrot einfach einmal dem Camembert ein bisschen genauer aufs weiche, weiße „Fell“. Hier bildet der Pilz sozusagen oberirdisch sein Myzel, das in diesem Fall für Geschmack und Reife des Käses sorgt.

Der größte Organismus unserer Erde ist kein ausgestorbener Saurier oder ein Walfisch – aber ein paar Jährchen gehen schon auf seine Kappe. Armillaria Ostoyae – der Dunkle Hallimasch – ist etwa 2.400 Jahre alt und auch als Honigpilz bekannt. Sterbende Bäume im Malheur Nationalpark im US-Staat Oregon machten Wissenschaftler auf den Giganten aufmerksam. Dass ihn zuvor niemand entdeckt hatte, lag eben genau an der Tatsache, dass sein sich über eine Fläche von 880 Hektar erstreckendes Myzel unterirdisch wächst. Legen Sie einfach in Gedanken 1.665 Mal das RheinEnergieStadion nebeneinander, und schon entsteht vor Ihrem inneren Auge der Lebensraum, den der Riesen-Hallimasch für sich in Anspruch nimmt. Bei seinem Gewicht gehen die Wissenschaftler von etwa 600 Tonnen aus, das entspricht etwa 600 Kleinwagen.
Pilze sind magisch, zauberhaft, mystisch und – so erstaunlich es klingt – noch immer alles andere als

wirklich erforscht. Es sind längst nicht alle Arten bekannt, und bei vielen bereits bekannten Arten rätselt die Wissenschaft über ihre Position im Verwandtschaftssystem der Pilze. Weil sie sesshaft sind – eine Feststellung, die für Heiterkeit sorgen mag, so man sich fröhlich wandernde Pfifferlinge oder Champignons auf der Landstraße vorstellen mag – wurden sie lange Zeit den Pflanzen zugeordnet. Inzwischen weiß man jedoch, dass sie aufgrund ihrer genetischen und physiologischen Eigenschaften enger mit Tieren als mit Pflanzen in Verwandtschaft stehen.

Pilze beflügeln unsere Fantasie nicht nur in Märchen, Sagen und in vielen Abbildungen und Gemälden, sie tun das mitunter sogar ganz direkt und zwar dann, wenn ihre dem Wirkstoff LSD ähnlichen, psychotropen Stoffe für wahre Rauschzustände sorgen. (Jedenfalls bei denen, die sich der angeblich bewusstseinserweiternden Wirkstoffe in der Absicht bedienen, dem Hier und Jetzt für absehbare Zeit zu entfliehen.) Es soll auch schon vorgekommen sein, dass manch einer aus seinem Rausch nicht wieder zurück- oder gar unerwartet ein Tor ins nächste Leben fand.

Ihre psychoaktive Wirkung verschafft ihnen bei einigen Völkern spirituelle Bedeutung. Auch in der Heilkunde und der Medizin hinterlassen Pilze ihre Spor.. besser ihre Spuren. Nicht zuletzt eines unserer wichtigsten Medikamente, das Antibiotikum Penicillin, wird aus Pilzen gewonnen. Und auch dann, wenn es im Kühlschrank seltsam müffelt und das Gelb der Zitronen allmählich in ein moosiges Grün übergeht, haben wir es mit einem Vertreter der Pilze zu tun. Diesmal ist es der Schimmelpilz, der so zarte und filigrane „Frisuren“ über alles legt, was seinem Appetit zum Opfer fällt.

Pilze sind schön, sie sind rätselhaft, sie sind nützlich. Ausgerechnet ein Baumschädling, der vor allem auf Buchen und Birken wachsende Zunderschwamm, brachte es zu Berühmtheit. Sein Inneres wird gekocht, getrocknet, weichgeklopft, mit Salpeter getränkt, erneut getrocknet und dann zu Zunder, der über Funken entzündet wird. Hätten Sie gedacht, dass aus demselben Pilz auch Mützen, Taschen und Kappen hergestellt werden? Kocht und trocknet man das Innere der Fruchtkörper, dann entsteht daraus ein dem Filz ähnliches Material.

Und selbst im Wein, dem Bier, beim Backen, der Sauermilch und im Käse – Pilze begleiten uns auf Schritt und Tritt. Bis hin zu unseren Füßen, wo wir sie im wahrsten Sinne des Wortes in die Welt hinaus tragen und für ihre Vermehrung sorgen.

Für manche Menschen ist der Pilz Lebensgrundlage, Aphrodisiakum und der Traum von Reichtum und Sorglosigkeit. Als „Tibetisches Gold“ wird ein ganz besonderer Vertreter der Gattung Pilz bezeichnet. Dünn wie ein Streichholz, schiebt sich das unscheinbare Wesen aus den Hängen im Hochland von Tibet und im Himalaya. Hunderte Menschen riskieren in jedem Jahr dort oben, in eisiger Höhe und dünner Luft, ihre Gesundheit und ihr Leben, um nach Yartsa Gunbu zu suchen, einem Pilz der einen wahren Goldrausch auslöst und übersetzt „Sommergras Winterwurm“ heißt. Ein halbes Kilogramm dieses parasitär gedeihenden Raupenpilzes kann bis zu 40.000 Euro einbringen. Dabei liest sich gruselig, was Asiaten für ein Wunder- und Allheilmittel mit erotisierenden Kräften halten: Die Sporen des Pilzes nisten sich in den Raupen von Schmetterlingen ein, verschlingen den Körper der Larven und bilden im Frühling aus der Körperhülle der Tiere ihre eigenen Fruchtkörper. Alle Versuche, diesen in Gold aufzuwiegenden Wunderpilz zu züchten, scheiterten bislang. Aber: Dank des jährlichen Geldsegens durch die Pilze sind Tausende ehemals arme Yakhirten heute stolze Besitzer von Motorrädern, iPhones und Flachbild-Fernsehern und damit aus ihrer Sicht wohl wahre Glückspilze.

Zärtling, Ritterling und Puppen-Kernkeule, Blattartiger Zitterling, Grünspan-Täuschling, Judasohr, Gestreifter Teuerling, Ziegelroter Schwefelkopf, Vielgestaltige Holzkeule – die Namen der Pilze sind nicht minder interessant, als ihre vielen Erscheinungsformen. Sie sind ein Wunder der Natur und viele von ihnen zeigen uns jetzt – im Herbst – im Wald, auf Wiesen und an Baumstämmen für eine kurze Zeit ihre irdische Gestalt. –

Herbstliche Lesereise:

Traumhafte Aussichten – eine Reise in Bild und Text.

Text: Heike Pohl. Fotos: Annette Lepple

Dass man für eine Reise nicht unbedingt den Koffer packen, den Zug oder ein Flugzeug besteigen und Übernachtungen buchen muss, das beweist einmal mehr der wunderschöne Bildband „Gartenträume – Gärten mit Gefühl“ von Annette Lepple. Sie müssen nichts weiter tun, als sich auf eine sehr bequeme Reise einzustellen. Suchen Sie sich ein gemütliches Plätzchen, legen Sie die Beine hoch und kommen Sie mit.

Die passionierte Gärtnerin, Gartenfotografin und Journalistin Annette Lepple führt in zauberhaften Bildern und Begeisterung und Freude versprühenden Texten durch ausgesuchte Gärten in Deutschland, Frankreich und der Schweiz.

Jetzt kann man ja durchaus philosophieren, ob und wie viel dem interessierten Betrachter der Garten über seinen Gärtner oder umgekehrt der Gärtner über seinen Garten verrät, eines liegt in diesem Buch auf der Hand: Gärten und Menschen sind von der Autorin sorgsam und mit viel Bedacht gewählt.

„Ein Plädoyer für Träume“, so titelt Annette Lepple ihr Vorwort. Und tatsächlich – jeder der portraitierten Gärten ist ein Traum. Wie man aus einer steinigen Wüste ein blühendes Paradies kreiert, das zeigen Jean Donies und Alain Herreman aus Paris. Auf einem Hügel thront ein altes Steinhaus, umgeben von duftenden Rosen und Zypressen, „ein Garten Eden“, wie Lepple „Les Jardins de Quercy“ nennt, eine zauberhafte Anlage im französischen Departement Tarn et Garonne.

Zur richtigen Zeit am richtigen Ort – diese kleine Weisheit gilt auch für Fotografen in der Natur – Licht und Schatten, Jahres- und Tageszeiten – dieselbe Aussicht wirkt auf jedem Bild anders, einzigartig und in ihrer Stimmung nicht reproduzierbar. Annette Lepple muss bei ihren Aufnahmen beides gelungen sein. Dazu kommt ihr geschulter Blick für die schönsten Aus- und Ansichten, und so kamen intensiv wirkende, licht- und lebhafte Aufnahmen zustande, die den Leser und Betrachter verweilen lassen, gerade so, als säße er im jeweiligen Garten, auf einer Bank, einer steinernen Mauer oder einfach auf einer Wiese, mitten im Paradies.

Annette Lepple hat Gartendesign studiert. So wundert es nicht weiter, dass ihre Analysen und ihre nachvollziehbar beschriebenen Schilderungen der jeweiligen Gartenarchitektur ein präzises und anschaulich vermitteltes Bild der Gärten wiedergeben. Neben unzähligen Beschreibungen (auch mit botanischen Namen) der Bäume, Gehölze, Gräser und Stauden finden sich auch die Garteneigentümer in liebevoll portraitierender Beschreibung im Buch wieder.

Vom Berg im französischen Quercy geht es weiter in ein „Zimmer mit Aussicht“, in einen klassisch-englischen Garten mit französischer Note – in den „Jardin de La Mothe“, das Paradies der Familie von Marion Wilson, Hartmut Schulze Elshoff und ihren vier Kindern im Departement Averyon, das man auch „das vergessene Frankreich“ nennt. Auf über 3.000 Quadratmetern lebt die englische Künstlerin ihr gestalterisches Talent, währenddessen sich ihr Mann mit den technischen Details der idyllischen Anlage befasst. Steinerne Pfade, liebevoll Restauriertes und üppiges Grün laden nicht nur die Autorin zum Verweilen ein. Als Hommage an den englischen Garten bezeichnet Annette Lepple das gärtnerische Juwel der Familie Scalabrin. Die „Laube aus Licht und Schatten“ liegt an einem Steilhang oberhalb der Thur, einen Katzensprung von Zürich entfernt. Von Weihen ist die Rede, von blitzschnell wegtauchenden Eisvögeln und Reihern, und gleich zu Anfang ihrer Schilderungen macht Lepple deutlich, wie nah an der Natur sie sich im Garten des Lehrerehepaares Barbara und Claus Scalabrin-Laube fühlt. Sonnenlicht blitzt durch dichtes Blattwerk, Rhododendren stehen in voller Blüte und überall setzt Blühendes farbige Akzente. Eigentlich hatten die Architekten, die das Haus geplant hatten, keinen Garten vorgesehen. Es sollte für sich

sprechen und keines „schmückenden Beiwerks“ bedürfen. Doch dann verfiel der Hausherr während einer Englandreise dem Charme der dortigen Gärten, und das war der Anfang dieses Gartenglücks in der Schweiz.
Über Eichen in einem „Zauberwald“ geht es weiter hinauf in ein Dorf, das „gleich einem Adlerhorst auf einem Kalkfelsen thront“. Annette Lepple nimmt uns wieder mit nach Frankreich, diesmal nach Lacapelle-Livron auf einen uralten, malerischen Bauernhof. Blüten und Schmetterlinge empfangen den Besucher im Garten der Engländer Catherine und Des, die beide gerne den Cottage-Stil mögen und ihren Garten zu einem Meer von Blumen gestaltet haben. Und von dort, über die Schweiz, ins Aargau zu Hans und Yvonne Massler, mitten hinein in ein traumhaftes Paradies aus Garten und gutem Geschmack. Allein die wunderschönen, lichtspielerischen Aufnahmen machen Lust, die Autorin auch weiterhin auf ihrer Reise zu begleiten.
Eine zauberhafte alte Mühle am Rand des Schwarzwalds, ein romantischer Landhausgarten am Brettenbach im Südschwarzwald, unglaublich liebevoll gestaltet und dekoriert und die „Jardins de la Poterie Hillen“ – wieder zurück in Frankreich – bilden die weiteren Höhepunkte auf dem Weg ins „Tal des Drachen“ – nach Mas de Béty, wo Annette und ihr Mann Jörg mit so viel Liebe, Ideenreichtum, Fachkenntnis und Experimentierfreude ihr eigenes Paradies – ihren Garten Eden geschaffen haben.
„Jeder trägt eine Landschaft in sich, gleich feinen Linien in der genetischen Information“, schreibt die Autorin. Und weiter: „Eines jeden Landschaft ist anders. Einer trägt das Meer, ein anderer die Berge in sich.“
Wer Gärten in sich trägt, wer sich für all die Leidenschaft, die viele, viele Arbeit und ganz bestimmt nicht zuletzt für die Liebe begeistern kann, mit der jedes Paradies für sich gestaltet und gelebt wird, der wird an „Gartenträume – Gärten mit Gefühl“ seine wahre Freude haben. Annette Lepple stellt Gärten und ihre Menschen vor, sie schwelgt in Bildern und Worten und begeistert ganz bestimmt auch dann, wenn Sie Gärtnern bislang nicht unbedingt zu Ihren Passionen gezählt haben. Der Schönheit der Landschaften, der Natur und der in diesem Buch präsentierten Gärten kann sich vermutlich kaum jemand entziehen.

„Eine liebe Freundin nannte unsere neue Heimat Zaubertal und spekulierte gar auf einen Drachen ...“, schreibt Annette Lepple zum Ende ihres Buches.
Falls es dort oben, im dichten Wald, mit traumhaftem Blick auf ein malerisches Tal, zwischen Lavendel, Gräsern, Rosen und Clematis, unter Fröschen und halbzahmen Nattern, einen Drachen geben sollte, so muss er zu den friedlichsten gehören, die je gesehen wurden. Und zu den schüchternsten. –

Annette Lepple:
„Gartenträume – Gärten mit Gefühl“
erschienen im Verlag Lifestyle BusseSeewald, frechverlag GmbH Stuttgart
1. Auflage 2015
ISBN: 978-3-7724-7380-7
Best.-Nr. 7380
Preis: 29,95 Euro

Wissenschaft:

Die Katze pfeift auf ihren Menschen.

Dies behaupten jedenfalls Alice Potter und Daniel Simon Mills von der University of Lincoln in Großbritannien. In einer Fachzeitschrift schreiben sie, dass Katzen keine klaren Zeichen einer sogenannten sicheren Bindung an ihre Halter zeigen. Katzen und Hunde hatten denselben Test zu absolvieren. Die Test-Hunde suchten Zuflucht bzw. orientierten sich an ihren Menschen, die Katzen hingegen zeigten sich wenig bis gar nicht beeindruckt in denselben „Stresssituationen“. Es ging darum, wie Hunde und Katzen reagierten, die mit ihren Menschen in einem Raum waren, sobald diese hinausgingen und die Tiere zurückließen. Zwei Katzen wurden übrigens erst gar nicht mit in die Wertung genommen. Sie versteckten sich die ganze Zeit über – mit und ohne Herrchen. (hp)

Die Katze: Rätselhaftes Wesen oder Pragmatiker?

Gesellschaft:

„Vorwärts, Rückwärts, Seitwärts, Ran ...“

Was sich anhört wie die Anweisungen eines engagierten Tanzlehrers, sind tatsächlich aber die Ressortbezeichnungen der Redaktion der neuen „BRIGITTE WIR“, einem Magazin für Frauen ab 60 oder „für die dritte Lebenshälfte“, wie der Verlag es beschreibt. Weiter heißt es, doppeldeutig kokett: Raus aus der Grauzone. Und man weiß nicht genau, ist damit die Haarfarbe oder aber die bisherige Vernachlässigung der (neuen) älteren Zielgruppe gemeint? „Wir wollen diese Generation aus der Unsichtbarkeit hervorholen – offen, unverblümt und humorvoll“, erklärt Heftentwicklerin Karin Weber-Duve.
„Vorwärts, Rückwärts, Seitwärts, Ran“ ist übrigens eine Anspielung auf ein altes Kinderspiel „Ein Hut, ein Stock, ein Regenschirm und vorwärts-rückwärts-seitwärts-ran!“. Was genau damit gemeint ist, wird sich ja dann vielleicht beim Lesen erschließen. Das neue Magazin, das ab sofort im Zeitschriftenhandel erhältlich ist, will mit seiner Themenvielfalt den Alltag widerspiegeln und ein neues Segment im Markt der Frauenzeitschriften begründen. (hp)

Wissenschaft:

Forscher entdecken eine neue Menschenart.

In einem südafrikanischen Höhlensystem haben Forscher Spuren einer bisher nicht bekannten Spezies Mensch gefunden.

Unter dem Namen *Homo naledi* firmiert der bislang unentdeckte Mensch, währenddessen man herauszufinden sucht, wie alt die Überreste der insgesamt fünfzehn entdeckten Vorfahren von uns sind. Aufgrund des Fundortes – die Gebeine lagen in einer Kammer, die nur über eine schmale Rinne zugänglich war – geht man davon aus, dass hier Tote bestattet wurden. Wenn sich das bestätigt, dann würde es die einhellige Meinung infrage stellen, wonach erst der Homo Sapiens, also der moderne Mensch, seine Verstorbenen bestattet habe. (hp)

Massenmigration:

Von der Aussicht auf eine heitere Zukunft. Ein Rückblick.

Text: Heike Pohl

Quelle: Wikipedia

Deutsche Immigranten siedeln in Nebraska (1875).

Sie kamen zu Millionen, wagten ein Leben in der Fremde und veränderten das Land maßgeblich, das zu ihrer neuen Heimat wurde. Was trieb die Menschen ins Ungewisse, was bewegte sie, an einem vollkommen fremden Ort ein neues Leben zu beginnen?
Karl Johann Diedrich Abbenseth, Johann Heinrich Adens, Hinrich Wilhelm Albers, Friedrich Heinrich Zerbst – diese und viele andere deutsche Namen eint eines, und das war die Sehnsucht nach einer besseren Zukunft, die nach Glück und einem Neuanfang. Diese und unzählige andere Namen sind beispielsweise in der Auswandererdatenbank Cuxhaven zu finden. All die Menschen, zu denen diese Namen gehören, und Millionen andere wanderten allein zwischen 1830 und 1930 aus Deutschland aus mit dem Ziel, in Amerika ihr Glück zu finden. Insgesamt waren es während dieser großen Auswanderungswelle 5,5 Millionen Deutsche, die mithilfe der Norddeutschen Lloyd und der Hamburg-Amerika-Linie ins „gelobte“ Land auswanderten. Die Deutschen bildeten im 19ten Jahrhundert die größte Einwanderergruppe in den USA.
Fünfeinhalb Millionen Deutsche verließen ihre Heimat, begaben sich auf Schiffe und in Lebensgefahr, weil sie im eigenen Land weder Arbeit noch eine Zukunftsperspektive finden konnten. Sie reisten organisiert, auf riesigen Passagierschiffen, ganz offiziell und oft genug mit Prämien in den Taschen, die sie dafür erhielten, dass sie bereit waren, ihre Heimat hinter sich zu lassen.
Es war nichts Ehrenrühriges daran, sein Glück in die eigene Hand zu nehmen. Die es taten und sich trauten, wurden für ihren Mut, ihren Pioniergeist und ihren Willen zur Selbsthilfe bewundert. In der Abschiedsanzeige von Peter Wilhelm Sillacks aus Lüdingsworth heißt es: „Bei unserer Abreise nach Baltimore am 17. August mit dem Schiff Astronom sagen wir allen Verwandten und Bekannten, Freunden und Freundinnen ein herzliches Lebewohl. Lebt wohl! Der Augenblick ist nah, wo's fortgeht nach Amerika; Dort in der Ferne blüht das Glück, lebt wohl! Denkt oft an mich zurück.“
35 Prozent der 5,5 Millionen Auswanderer stammten aus Ostdeutschland, der Rest verteilte sich auf Südwestdeutschland (25%), Nordwestdeutschland (14%) und die anderen Regionen. Der deutsche Staat hatte ein großes Interesse daran, die Abwanderung vermögender Personen und die guter und ausgebildeter Arbeitskräfte zu verhindern. Arme und Kriminelle hingegen wurden regelrecht abgeschoben. In den Gründen für diese Massen-Auswanderung finden sich religiöse und/oder wirtschaftliche Motive. Man wanderte aus, weil man es so wollte und nicht, weil man nicht anders konnte und um das eigene Leben fürchten musste.
Auf die Deutschen warteten vor 200 Jahren in den USA bereits Millionen andere Auswanderer – Engländer, Iren, Italiener, Schotten, Holländer, Franzosen und Schweden – „Wirtschaftsflüchtlinge“ aus aller Herren Länder.

Die Welt ist immer schon in Bewegung. Darum ist sie bunt. Darum können sich Sprache, Kunst und Musik entwickeln. Darum entwickeln sich Lebensart, Lebenslust und Lebensweisen.

Quelle: Wikipedia

Deck eines Auswandererschiffes, 1905.

Johanna Pofahl erzählt:

Kriegsende 1945 – „Flucht“

REFRATH BERGISCHEN RESIDENZ № 02 2015

»Dreizehn Jahre war ich, als der Krieg zu Ende ging.
Bei uns in Hinterpommern war der Krieg nicht erst im Mai beendet, sondern schon am 4. März 1945.
Ich war also noch ein Kind.
Aber dieses Ereignis ist mir bis heute in Erinnerung geblieben, denn die wohlbehütete, schöne Kindheit war abrupt beendet.
Es begann eine Flucht, die mich von einem Ende Deutschlands bis ans andere Ende führte.
Der 8. Mai 1945 – ein herrlicher sonniger Frühlingstag – endete mit einer Flucht in einem Waldstück, da die Sieger vor Freude und mit viel Wodka volltrunken Jagd auf Frauen machten.
Das endete auch nicht, als wir im November 1945 vertrieben wurden und in Mecklenburg landeten.
Erst im Jahr 1952, nach meiner Flucht in den Westen, konnte ich wieder durchatmen.
Mit 21 Jahren war ich dann vollkommen entwurzelt, allein – aber frei!
Danach konnte ich erst mein Leben in die Hand nehmen und etwas daraus machen.
Der Weg war nicht immer leicht, aber ich denke, er ist mir gelungen…« *– Fortsetzung folgt –*

Johanna Pofahl, Bewohnerin der Residenz, ist Jahrgang 1931

Bild unten:
Beispiel eines hinterpommerschen Herrenhauses.

Quelle: Wikipedia

Basteln mit Kastanien:

Wilde Tiere und sagenhafte kleine Gestalten.

Der Herbst ist ein Prasser und ein Verschwender. Er schöpft aus dem Vollen und wirft uns vor die Füße, was er an Ernte vollbringt. Aus den Sträuchern und Büschen lachen uns reifer Sanddorn, Holunderbeeren, Schlehen, kleine Zierquitten, Schneebeeren, Felsenbirnen, Liebesperlen, Berberitzen, Rauschbeeren und viele mehr entgegen. Bucheckern und Eicheln warten darauf, von Nagern für den Winter an heimliche Plätzchen verschleppt zu werden. Und die Kastanien sind reif und fallen zu Boden. Mitunter recht lautstark prallen die riesigen Rosskastanien auf Dächer, Glas und Blech, und dann liegen sie da, glänzend, prall und mit ihrer feinen hölzernen Maserung und fordern fast dazu auf, sie in die Hand zu nehmen. Und genau das haben wir getan. Mit wenig Aufwand und viel Spaß lassen sich aus den runden, glatten Kugeln zauberhafte Figuren gestalten. Wetten, dass nicht nur Ihre Enkelkinder und Urenkel Spaß an den kleinen Fantasie-Gestalten haben werden?

Und so geht es:

1 Bastelset aus der Papeterie/ Schreibwarenhandel
Korkenzieher
Zahnstocher oder Holzspieße
Kastanien und Eicheln
Klebstoff
Schere

Mit dem Korkenzieher bohren Sie vorsichtig Löcher in die Kastanie. Verziert und dekoriert wird mit den Schalen der Kastanien, mit Eicheln, Abschnitten vom Pfeifenreiniger und allem, was das Bastelset hergibt.

Wir wünschen dabei viel Freude. (hp)

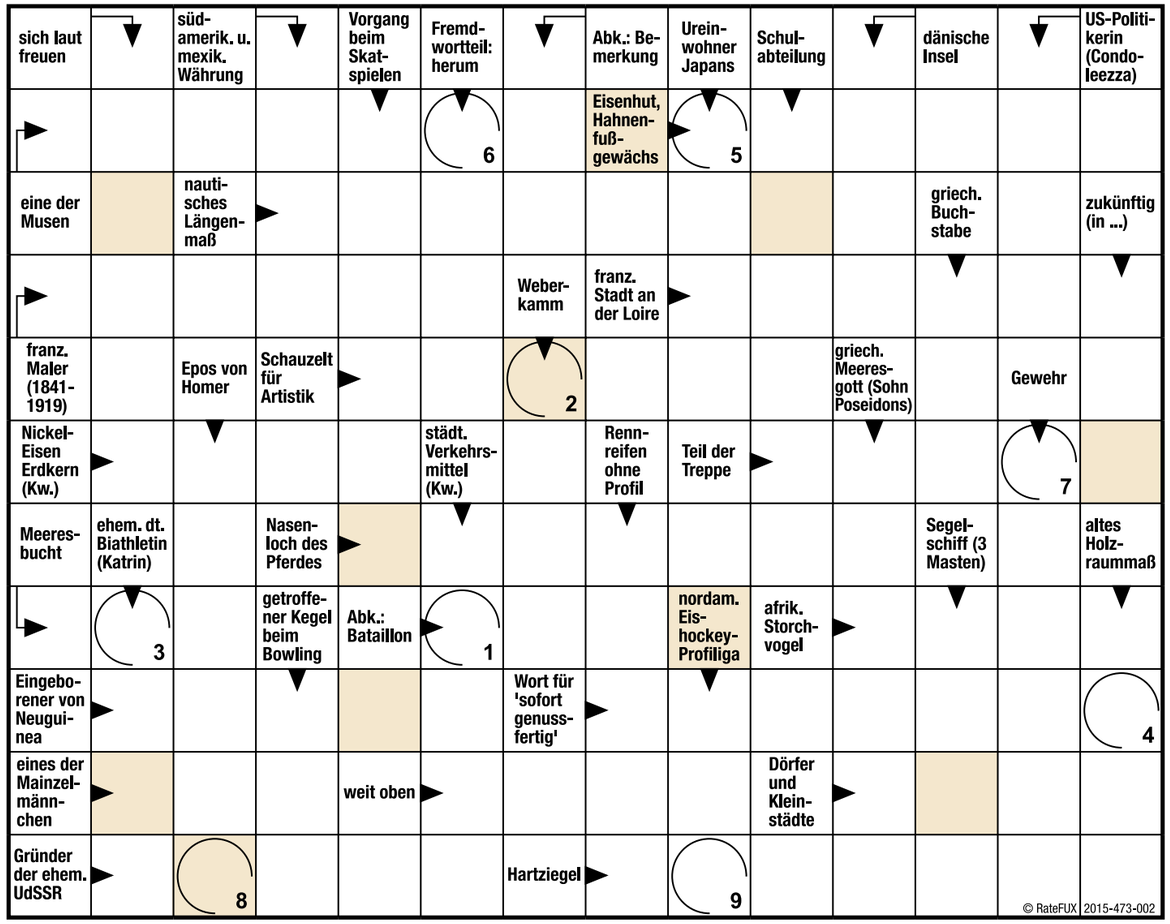
Wer suchet, der findet:

Rätsel für Jäger und Sammler.

Sie denken, die Lösung liegt auf der Hand? Nein! Eher zwischen den Deckeln eines Pilzbuchs. Es wird schwierig.

Haben Sie es bemerkt? – In diesem Journal lassen sich auf einigen Seiten kleine, mitunter rätselhafte Preziosen des Herbstes finden: hier eine Beere, dort ein Pilz usw.. Sie erkennen sie an den beigefügten Zahlen. Versuchen Sie, die genauen Namen der Gegenstände herauszufinden und tragen Sie den **jeweils letzten Buchstaben** ein. Bringen Sie nun die einzelnen Buchstaben in die richtige Reihenfolge und Sie erhalten das gesuchte Lösungswort. Kleiner Tipp: Man braucht dazu Wind, aber davon gibt's ja im Herbst reichlich. Wer das Rätsel zu lösen vermag, gehört zu den erfahrenen Jägern und Sammlern und darf sich ab sofort „Kumpel des Herbstes" nennen. Viel Glück!

Rätsel:



Lösungswort:

1	2	3	4	5	6	7	8	9

Gewinnen Sie mit etwas Glück einen der vielen Preise!

Rätselfüchse, die das richtige Lösungswort aus dem Kreuzworträtsel an uns schicken, können einen der attraktiven Preise gewinnen. Verlost werden:

3x ein Gutschein vom Mobilen Buchsalon Wiebke von Moock, entweder über 25, 15 oder 10 Euro

3x ein Blumengutschein von Blumen Zander über je 10 Euro

3x ein hochwertiger City-Regenschirm der Bergischen Residenz Refrath

Schicken Sie einfach eine Postkarte mit dem korrekten Lösungswort an:

Bergische Residenz Refrath
– Stichwort: „Herbsträtsel"–
Dolmanstraße 7
51427 Bergisch Gladbach

oder senden Sie eine E-Mail an:

info@bergischeresidenz.de

Der Rechtsweg ist ausgeschlossen.

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

Sudoku.

Ziel des Spiels ist, die leeren Kästchen mit den Ziffern 1 bis 9 zu füllen. Dabei gilt folgende Regel:

In jeder Zeile, jeder Spalte und jedem Block dürfen die Ziffern von 1 bis 9 nur einmal vorkommen. Das Spiel ist beendet, wenn alle Kästchen korrekt gefüllt sind. (Sudoku-Lösung auf Seite 28)

Ganz nebenbei.

In diesem Journal tummeln sich unter anderem zwei Waschbären, ein Reh, ein Fuchs, zwei Wildschweine, ein Eichhörnchen und eine Eule. Besonders unser Frischling ist bestens getarnt. Übertroffen wird er nur noch vom Eichhörnchen – es in diesem Heft aufzustöbern, ist wirklich eine harte Nuss…

Das Lösungswort des Kreuzworträtsels der Sommerausgabe 2015:

„Ich gehöre zum Herbst wie das bunte Laub in den Bäumen, wie reife Kastanien oder ein Winddrachen in Kinderhand. Meine Verwandten sind echte Wulstlinge, das kann ich so sagen und beleidige damit keinen. Ohne Hut trifft man mich niemals an und auch nicht ohne weiße Hosen. Und man sagt mir nach, ich bringe Glück. Na, wer bin ich wohl?“

Sie haben es sicherlich längst erraten, unser Lösungswort aus dem Rätsel der diesjährigen Sommerausgabe des BRR-Journals: Vom **Fliegenpilz**, seiner leuchtend roten Kappe mit den weithin sichtbar weißen Punkten und seinem weißen Fuß, den „Hosen“ war die Rede.

Anzeige

Anzeige

Anzeige

Küchenausschuss und Restaurantbrigade stellen sich vor.

Das Restaurant der Residenz – Wünsche à la carte.

Wir wissen: Essen hält Leib und Seele zusammen. Damit dies für alle Geschmäcker gleichermaßen gilt, gibt es in der Bergischen Residenz Refrath einen Küchenausschuss, der regelmäßig Gäste befragt und mit Anregungen rund um Speise und Trank die Küchenleitung unterstützt.

Dem BRR-Küchenausschuss gehören drei Bewohnerinnen der Residenz an, unter ihnen Elisabeth Hennen. Die über 90-jährige Dame nimmt seit zwei Jahren an den monatlichen Ausschuss-Besprechungen teil und damit auch Einfluss auf den Speiseplan. Zu den angebotenen 4-Gang-Menüs gehört ein frisches und abwechslungsreiches Salatbüfett, eine Suppe im zweiten Gang, die Wahl zwischen drei Hauptgängen, von denen einer in der Regel vegetarisch ist, und abschließend ein feines Dessert. Innerhalb des Hauptgangs lassen sich die Beilagen variieren, erläutert Frau Hennen. „Unsere Servicedamen sind da sehr flexibel!“
Elisabeth Hennen stellt fest, dass es nicht selbstverständlich ist, immer alle Gäste am Tisch gleichermaßen glücklich zu machen: „Das kennen wir ja alle noch von früher aus der eigenen Familie.“ Darum weiß sie es ganz besonders zu schätzen, dass Küche und Service ihr Bestes geben.

Gediegen speisen in angenehmer Atmosphäre: Das Restaurant der Bergischen Residenz Refrath.

Küchenchefin Eva Sixel.

Johanna Pofahl, Bewohnerin und Mitglied im Bewohnerbeirat, spricht die Negativ-Schlagzeilen der vergangenen Wochen an, die über die Essensqualität in Senioren- und Pflegeeinrichtungen in der Presse zu lesen waren. Immer wieder waren einzelne Einrichtungen ins Gerede gekommen, wie sie in den Zeitungen mitverfolgt hat. Da will sie, sagt sie, „doch einmal die Küche der Residenz positiv hervorheben“. Auch Frau Pofahl freut sich über die tolle Auswahl an leckeren und gesunden Salaten und die täglich mit frischen und oft auch saisonalen Produkten zubereiteten Speisen. „Ich bin froh, dass unser Haus über eine eigene Küche verfügt. Und es gibt auch einen Küchenausschuss, der bei der Planung der Speisen mitwirken darf.“
Eva Sixel, die nach eigenem Bekunden noch alles von Hand gelernt hat, leitet die Küche der Bergischen Residenz. Auf die Frage nach deren Besonderheiten, antwortet die Köchin aus Berufung, die selbst am liebsten Heimatliches aus der Oberlausitz isst: „Anspruch und Freude gleichermaßen ist für mich die abwechslungsreiche Küche der Residenz. Hier bereite ich täglich andere Gerichte zu, kann Anregungen meiner Gäste umsetzen und habe auch die Möglichkeit, eigene Ideen zu entwickeln.“ Es gebe, so berichtet Sixel, hausinterne „Spezialitätenstammtische“, sie habe für das Kulinarische zu festlichen Gelegenheiten zu sorgen und die Wünsche ihrer Gäste zu erfüllen, das mache die Aufgabe für sie anregend und vielfältig.

Eva Sixel erläutert, dass täglich Brot und Backwaren ofenfrisch geliefert werden, und eine feine und wechselnde Kuchen- und Tortenauswahl von ihren Gästen und deren Angehörigen und Freunden gerne angenommen wird. Außerdem, betont sie, greife die Residenzküche auf regionale Lieferanten zurück, die das Haus mit frischem Obst und Gemüse, Fleisch und allem versorgen, was eine gute Küche braucht.

Ihren Berufswunsch, Köchin werden zu wollen, setzte sie damals auch gegen die Bedenken ihres Vaters durch, erinnert sie sich. „Die beste Art, die eigene Fingerfertigkeit zu trainieren ist, zwei Tage lang nur Zwiebeln zu schneiden. So lernte ich mein Handwerk im wahrsten Sinne des Wortes. Anfang der 1980er-Jahre konnte ich im Café Reichert in Köln meine Fähigkeiten in der Patisserie erweitern. Einmal stand ein Mann an meiner Verkaufstheke und sprach mich an. Meine Kolleginnen tuschelten und waren ganz aufgeregt – der Kunde war Willy Millowitsch. Ich wusste gar nicht, wie berühmt der war.“
Zum Team von Eva Sixel gehören zurzeit zwei Jungköche und 16 Küchenhilfen, die sie bei ihrer verantwortungsvollen Aufgabe unterstützen.

„Man soll dem Leib etwas Gutes bieten, damit die Seele Lust hat, darin zu wohnen“, philosophierte Winston Churchill. Das weiß man auch in der Bergischen Residenz. –

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

Sudoku-Lösung
von Seite 24

Werben im Journal der Bergischen Residenz Refrath.

Nutzen Sie ein hochwertiges Umfeld für Ihre Produkte und Dienstleistungen. Informieren Sie sich über unsere Anzeigenpreise und die Möglichkeit einer langfristigen Medienpartnerschaft. Nehmen Sie einfach mit uns Kontakt auf.
Ihre Ansprechpartnerin ist Petra Lüttmann unter Tel.: 02204 / 929-0.
Die nächste Ausgabe des Journals der Bergischen Residenz Refrath erscheint im Dezember 2015.

Anzeige

Anzeige

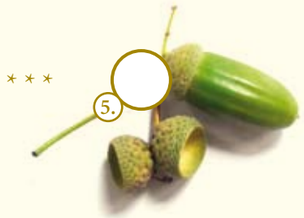
Stimmen aus der Residenz.

Ansichtssachen.

Wir, sie 89 Jahre alt und er 93, noch ein Ehepaar, Gottseidank, leben seit fast drei Jahren in der Bergischen Residenz Refrath, die ja früher Kursana hieß. Unsere Kinder, beide wohnen in Lustheide, haben uns die Residenz empfohlen, und wir sind nach anfänglichem Zögern von Köln-Nippes aus hier eingezogen.
Wir fühlen uns ausgesprochen wohl und nehmen an fast allen Veranstaltungen teil. Mein Mann ist ein Teil der „Musik am Donnerstag“. Wir haben nette, neue Bekanntschaften geknüpft und neue Freunde gefunden. Kurz gesagt, es geht uns gut, wir sind gut betreut und hoffen auf noch viele schöne Jahre in der BRR.“

Ria und Toni Pick

* * *



Toleranz

Toleranz heißt, wie wir alle wissen, „Duldsamkeit bei weltanschaulichen Gegensätzen“.
Was ich anlässlich des vor Kurzem stattgefundenen „Christopher Street Day“ in Köln, den die Homosexuellen veranstalteten, erfahren und gelernt habe, brachte mich zum Nachdenken.
Früher bedeutete ein Leben als Homosexueller ein Leben am Rande der Gesellschaft. Sie wurden nicht toleriert und geachtet. Gottseidank hat sich inzwischen Vieles geändert.
Eine Gruppe Jungen und Mädels, die ich kenne, alles „Heteros“, erklärten sich mit den Homosexuellen solidarisch und nahmen an der Parade teil. Ich war sehr beeindruckt und fand das großartig. Wir alle haben das Recht so zu leben, wie wir möchten, ohne angefeindet zu werden.
Und dann überlegte ich, wie ist das bei uns mit der Toleranz? Wir „Alten“, heute sagt man freundlicherweise „Senioren“, glauben doch oft, wir nähmen eine Sonderstellung ein und das aufgrund unseres Alters. Gewiss sind wir alt geworden, aber dafür können wir nichts.

Wir alle haben zweifellos in unserem Leben, das oft wie eine Achterbahn verlief, viel geleistet. Krieg und Flucht waren daran nicht unschuldig. Durch Fleiß und Engagement haben wir es ja auch zu etwas gebracht.
Und nun erwarten wir von der Gesellschaft Verständnis, Anerkennung, Achtung und Hilfsbereitschaft. Was geben wir zurück?
Ein Nachdenken würde sich lohnen.

Elisabeth Hennen

Impressum:

Herausgeber:
Bergische Residenz Refrath GmbH
Tilburger Straße 15
41751 Viersen

Herausgeberin: Susanne Rönnau

Chefredaktion (verantwortlich):
Susanne Rönnau
roennau@bergischeresidenz.de

Artdirection/Layout:
Sebastian Niederhagen
mail@sebastian-niederhagen.de

Redaktion/Text: Heike Pohl
heikepohl@yahoo.de

Mitarbeiter dieser Ausgabe (Text):
Heike Pohl, Birgit Kraus, Kirsten Wilczek, Susanne Rönnau
Foto/Illustration: Bergische Residenz Refrath, Digitalvision, Burkhard Dohm/ Manfred Esser, Sebastian Niederhagen, Birgit Kraus, Heike Pohl, Shutterstock

Redaktionsadresse:
Bergische Residenz Refrath
Dolmanstraße 7
51427 Bergisch Gladbach
Telefon: 02204 / 929 0
Telefax: 02204 / 929 909
info@bergischeresidenz.de
www.bergischeresidenz.de

Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Bilder wird keine Haftung übernommen.

Erscheinungsweise: Vierteljährlich

Gerichtsstand und Erfüllungsort:
Amtsgericht Mönchengladbach
HRB 16185
Steuernummer: 207/5704/1429
Sitz der Gesellschaft: Viersen

Ansprechpartnerin Anzeigen:
Petra Lüttmann
Telefon: 02204 / 929 0
Telefax: 02204 / 929 909

Die nächste Ausgabe des Journals der Bergischen Residenz erscheint im Dezember

Die Bergische Residenz Refrath lädt ein.

Aktuelles, Termine, Veranstaltungen.

Sonntag, den 18.10.2015.
Einlass: 15 Uhr, Beginn: 15.30 Uhr.

Sonntagskonzert
Das Beste aus Oper und Operette.

Elena Knapp (Mezzosopran) und Alexandra Felder (Klavier) bieten einen schwungvollen Reigen bekannter Melodien. Um telefonische Anmeldung wird gebeten. Die Teilnehmerzahl ist begrenzt.

Montag, den 26.10., 15.30 Uhr.
Bergische Residenz Refrath.

Kunstbetrachtung:
Albrecht Dürer: „Melencolia I“

„Wir wollen mehr als nur den ‚schlecht gelaunten Engel‘ sehen“, so titelt Dr. Klaus Hachmann seinen kenntnisreichen Dia-Vortrag. Um telefonische Anmeldung wird gebeten.

Meisterhaft und symbolträchtig: Albrecht Dürers „Melencolia I“

Freitag, den 30.10., 15.30 Uhr.
Bergische Residenz Refrath.

Autorenlesung:
„Südseereise“

Hans-Uwe Petersen liest aus seinem humorvollen Reisebericht und schildert ganz persönliche Eindrücke von Perlentauchern, Begegnung mit Haien, Korallengärten und Traumhotels auf winzigen Südseeinseln.
Um telefonische Anmeldung wird gebeten. **Die Teilnehmerzahl ist begrenzt!**

Quelle: Wikipedia

Freitag, den 6. 11., 15.30 Uhr.
Bergische Residenz Refrath.

Vortrag:
„Preußen am Rhein 1815 – 1848“

Dr. Norbert Schindlmayr erläutert die schwierige Integration der Rheinprovinz in das königliche Preußen angesichts der unterschiedlichen politischen, wirtschaftlichen und sozialen Entwicklung, sowie der konfessionellen Gegensätze und er andersartigen Mentalität. Um telefonische Anmeldung wird gebeten.

Montag, den 30.11., 15.30 Uhr.
Bergische Residenz Refrath.

Dia-Vortrag:
„Namibia“

Der Hobbyfotograf Gerhard Riedel berichtet von seiner Reise durch Namibia und erzählt von seinen ganz persönlichen Erfahrungen. Um telefonische Anmeldung wird gebeten.

BERGISCHE RESIDENZ
REFRATH
SENIORENRESIDENZ

www.bergischeresidenz.de