

Ausgabe 66 / November 2024

„Ein freundlicher Wirt – das beste Gericht.“

(Martin Luther, 1483 - 1546, deutscher Theologe und Reformator)

Wir grüßen Sie herzlich,
mit diesen Worten des Reformators Martin Luther und leiten mit dem Zitat über zu einem Bericht aus der Hauswirtschaft unseres Hospizes.
Außerdem hat unsere Patientenfürsprecherin wieder einen interessanten Lesetipp für Sie.
Wie immer erhalten Sie zudem die Einladung zu unserem Forumabend.

Lazarus Hospiz
voll mitLeben

Hauswirtschaftsleben im Hospiz

Ich bin keine ausgebildete Hauswirtschaftskraft, habe aber einiges über Hauswirtschaft gelernt, seit ich im Hospiz arbeite. Was mir immer wieder auffällt, sind zwei Dinge: zum einen, dass wir Ansprechpartner*innen für die Gäste und alle Zugehörigen sind und dass wir über die Zubereitung des Essens einen besonderen Zugang zu den Menschen bekommen. Zum anderen, dass mit Liebe zubereitetes Essen die Menschen verbindet und Raum für Kommunikation und Wohlbefinden öffnet.

Ich denke hier besonders an unser „therapeutisches Abendessen“. Gäste und Zugehörige sowie alle diensthabenden Mitarbeitenden sind eingeladen, gemeinsam an einem schön gedeckten Tisch das Abendessen einzunehmen. Nicht selten erlebe ich, dass über das gemeinsame Essen Gespräche entstehen, die sonst nicht stattfinden würden, dass über Lieblingsessen Erinnerungen geweckt und geteilt werden. Es entsteht noch einmal eine ganz andere Lebendigkeit. Der Reichtum eines Lebens mit all seinen Höhen und Tiefen wird durch so manches Gespräch bewusst. Es wird geteilt, gelacht und getrauert.

Ich denke, mir geht es da nicht allein so, dass mir dadurch immer wieder die Kostbarkeit jeden Augenblicks sehr bewusst wird. Das führt zu einer anderen Bewusstheit mit der Endlichkeit des Lebens, aber eben auch mit seinen Schätzen.



© Anette Adam

Sian Lang in der Küche des Lazarus Hospizes

In der Küche bemühen wir uns, alles mit viel Achtsamkeit und Liebe zuzubereiten. Wir tun das individuell sehr unterschiedlich – manche lieben das Backen, manche das Kochen aus der eigenen Heimat oder Kindheit. Ich koche gern vegan und asiatisch. Aber wir alle bereiten dieses Essen mit unseren Herzen zu. Wir hören die Wünsche der Gäste und versuchen diese, soweit es möglich ist, zu erfüllen. Dabei geht es nicht um gehobene Ansprüche, sondern darum, den

Gästen das anzubieten, was für sie unterstützend, hilfreich und lecker ist. Und das reicht von einer Hühnerbrühe oder einem Haferbrei bis zu Toast Hawaii, Lasagne, Gemüsestrudel, Hähnchenschenkel auf Gemüse, asiatische Gemüsepfanne, frisch gebackenen Kuchen oder Brot.

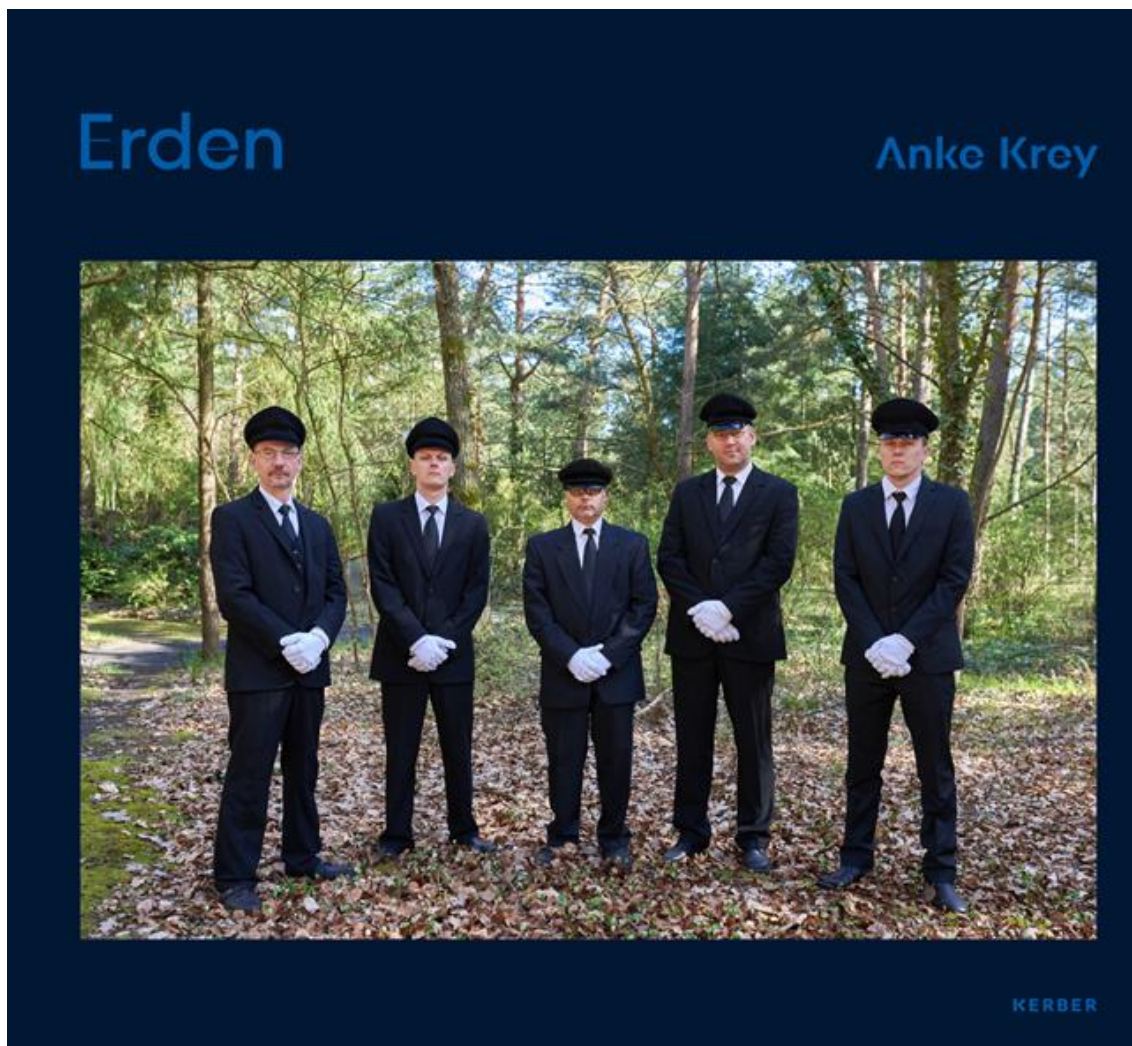
Da wir eine offene Küche haben, sind wir oft die ersten Kontaktpersonen für Zugehörige und Gäste, die noch mobil sind. Hier entstehen kleine und große Gespräche, erste Orientierung im Hospiz und Essens- und Getränkewünsche finden ihren Raum und Umsetzung. Wir sind zwischen Flur und Wohnzimmer wie „eine Schleuse des Da-Seins“. Wir sind sichtbar in unserem Tun und Dasein, ansprechbar, nicht unsichtbar. Das ist auch herausfordernd, da wir immer ein Ohr und Auge auch für alle anderen haben, aber eben auch schön und bereichernd. In meinen Augen sind wir ein großartiges Team und ich schätze besonders, dass es keine Hierarchie zwischen Pflege, Hauswirtschaft und Ehrenamtlichen gibt – wir sind eine Gruppe von (besonderen) Menschen, die alle daran arbeiten, das Hospiz zu einem letzten, schönen Zuhause zu machen, in dem sich alle wohlfühlen – Gäste, Zugehörige, Arbeitende.

Sian Lang

Mitarbeiterin Hauswirtschaft Lazarus Hospiz

Buchtipp von Claudia Trautloft

Erden von Anke Krey



Der Südwestkirchhof Stahnsdorf am Rande von Berlin ist der zehntgrößte Friedhof der Welt. Weite Teile des Areals sind bewaldet. Es gibt mehr Wildwuchs und verschlungene Pfade als getrimmte Hecken und Asphaltwege. Über zwei Jahre hinweg hat die Fotografin Anke Krey die Mitarbeitenden der Ruhestätte mit der Kamera und dem Wunsch begleitet, mehr von ihrer Arbeit zu erfahren. Was macht der tägliche Kontakt zum Tod mit ihnen? Welches Verhältnis haben sie zur Erde und zum Wald, in denen abertausende Menschen ihre letzte Ruhe fanden?

Aufmerksam und leise erzählt Erden von den zu verrichtenden Tätigkeiten und komplexen Anforderungen, die hier stündlich variieren können. So wird vor Bestattungen die herkömmliche Arbeitskleidung gegen einen schwarzen Anzug und Schlips getauscht. Dann werden Baumpfleger und Betriebstechniker zu Bestattern und Seelsorgern, die Verstorbene beerdigen und den Angehörigen tröstende Worte spenden. In Anke Kreys Fotografien findet sich diese Transzendierung profaner handwerklicher Berufstätigkeit unter den Vorzeichen der menschlichen Endlichkeitserfahrung so eindrücklich verdichtet wie selten zuvor.

Erschienen im September 2024 im Kerber Verlag

ISBN: 978-3-7356-0991-5

Preis: 36,-€



© Nina Wiedemeyer

Claudia Trautloft

Patientenfürsprecherin im Stationären Lazarus Hospiz

EINLADUNG

zum LAZARUS HOSPIZ- FORUMABEND

Montag, den 11. November 2024 um 18.00 Uhr im Festsaal

THEMA:

Vom Wesen des Trostes

GAST:

Heike A. Olms

Trainer Palliative Care, Mediation, Supervision, psychoonkologische und systemische Familienberatung, Resilienztrainings

In Abschieds- und Veränderungsprozessen wird viel über Trost und Tröstlichkeit gesprochen. Doch die Bedeutung ist für jeden Menschen eine andere. Was ist Trost? Kann man Trost schenken oder

spenden? Was ändert Trost im Angesicht von Verlust und Schmerz? Für wen genau? Welche und wessen Bedürfnisse kommen zum Ausdruck? Was braucht es, um tröstlich zu sein? In welchen Qualitäten kann Trost wirken? Und ist Trostlosigkeit untröstbar?

Lazarus Hospiz - Forumabend im Dezember

Im Dezember zeigen wir traditionell einen Film. In diesem Jahr ist der DEFA Klassiker „Einer trage des anderen Last“ zu sehen. Wie immer im Dezember werden zum Film Punsch und Gebäck gereicht.

Bleiben Sie über unsere Arbeit informiert. Abonnieren Sie unseren monatlichen Newsletter auf unserer Website www.lazarushospiz.de oder per Mail: newsletter-lazarushospiz@lobetal.de

Herausgeber: Lazarus Hospiz

Redaktion: Anette Adam, Elizabeth Schmidt-Pabst, Andrea Biank, Paul Pomrehn

Bethel 

Hoffnungstaler Stiftung
Lobetal