# SENIORENWOHNPARK "VILLA CAROLATH" GMBH

Bollingstedter Straße 7 24852 Langstedt

Tel: 04609/56-0 Fax: 04609/56-222

Email: info@villa-carolath.de

**Durchwahlnummern:** Heimleitung: 04609/56-553 Pflegedienstleitung: 04609/56-540 Stationsleitung Haus 1: 04609/56-503 Stationsleitung Haus 2: 04609/56-502 Betreuungsleitung: 04609/56-558 Küchenleitung: 04609/56-306

Haus 1 Mitte: 04609/56-560 Haus 1 DWG 1: 04609/56-564 Haus 1 Geronto: 04609/56-567

Haus 2 Mitte: 04609/56-562 Haus 2 DWG 2: 04609/56-561 Haus 2 EG: 04609/56-862

Der Seniorenwohnpark "Villa Carolath" GmbH bietet Platz für bis zu 115 Bewohner aller Pflegegrade. Wir bieten eine Schwerpunktversorgung für gerontopsychiatrische und demenzkrankte Bewohner, aber auch somatisch erkrankte Bewohner an.

SEITE 4

Die Einrichtung ist in sechs Wohnbereiche in zwei Häusern unterteilt. Hiervon sind drei Wohnbereiche mit insgesamt 52 Plätzen spezialisiert für gerontopsychiatrische, vorwiegend demenzkrankte Bewohner. Zudem drei "offene" Wohnbereiche für insgesamt 58 Bewohner.

Wir leben ein sogenanntes segregatives Konzept, wir möchten den Menschen dort unterbringen, wo er mit seiner Erkrankung und seiner Erkrankungsphase gut versorgt ist, sich wohl und angenommen fühlt und seine Selbstbestimmung leben und erleben kann. Dies verändert sich, gerade bei Demenzerkrankten, entsprechend ihrer Krankheitsphase.

Rufen Sie uns gern an, um mehr Informationen zu erhalten oder einen Hausbesichtigungstermin zu vereinbaren.

## WAS WÄRE WENN...

Eine Situation, drei mögliche Reaktionen...

Wenn du ein Haus am Meer besitzen könntest, aber das Meer wäre hoffnungslos verschmutzt, würdest du...

- *A)* ... einziehen?
- ... nicht einziehen?
- ... einen Pool anlegen?

#### MITARBEITER-NEUIGKEITEN

Wir begrüßen im Juni 2025: Cynthia Strobel, Auszubildende PFK Haus 2 Till Ove Collberg, Nachtwache Seren Joudieh seit Mai 2025 in Haus 1

Veränderungen/Besonderheiten:

ausgeschiedene Mitarbeiter im Juni 2025:

Wer barfuß geht, dem kann man nichts in die Schuhe schieben.

AUFLÖSUNG VON SEITE 1: EDELTRAUT HUSSOCK, REINIGUNG AUSGABE 06/25/SEITE 1

# Villa-Courier

#### SENIORENWOHNPARK "VILLA CAROLATH" GMBH

#### DAS KLEINE SOMMERFEST

braucht ist. Dazu der herrlich fri-

"Kaffee, Kuchen, Cocktails!" rufen die bunten Buchstaben auf dem Weg zum festlich geschmückten Zelt allen Anwesenden entge-

Schnell wird klar: Hier wurde nicht zu viel versprochen!

Es ist der 18. Juni, der Tag des diesjährigen kleinen Sommerfestes in der Villa Carolath.

Wetterprognose? Bedeckt. Ha! Das wollen wir doch mal sehen!

Die Luft ist erfüllt von sommerlicher Vorfreude, als die ersten Bewohnerinnen und Bewohner eintrudeln.

Schnell verwandelt sich das Gelän- wegschmeißend, zu Abba, Hannes de in ein Meer aus Sonnenhüten, als alle ihren Platz finden.

Es ist warm und doch angenehm. Die versprochenen Getränke lassen nicht lange auf sich warten: 5 Liter Eiskaffee, 5 Liter Melone-Minze und 5 Liter Kokosnuss-Mango fließen durch die Reihen, bis der letzte Tropfen aufgesche Rhabarberkuchen. "Aber bitte mit Sahne!" tönt es da plötzlich durch die Luft. Der musikalische Teil des Tages hat begonnen, an Essen und Trinken ist nun nicht mehr zu denken. Eifrig machen alle Anwesenden auf, den Pfeilen auf dem Boden folgend, bis zur Tanzfläche: "Hier spielt die Musik!" Und was für Musik! Der DJ, Jürgen, trifft genau den richtigen Ton und holt alle auf die Tanzfläche. Herr Sommerfeld eröffnet energiegeladen die Tanzfläche, kurzerhand die hinderlichen Krücken der Clown legt eine flotte Sohle zu

rationsbedingten Unterschiede in Bezug auf Musik-sowie Tanzgeschmack auflöst.

JUNI 2025

Der Hof der Villa Carolath ist erfüllt von Tanz. Das gemeinsame Feiern lässt die Grenzen zwischen angestellten und bewohnenden, helfenden und hilfsbedürftigen Personen verschwimmen: Alle haben Spaß. Feiern gemeinsam den nahenden Beginn des Sommers. Das lässt sich auch die Sonne nicht entgehen und schiebt sich kurzerhand durch die Wolkendecke. Der Sommer ist da. Ihre Melina Sönnichsen

Wer Lust bekommen hat, den Sommer gemeinsam mit uns zu feiern, darf gern am 19.07.2025 zu unserem "großen" Sommerfest erscheinen. Wir freuen uns!

## sprengt und damit auch die gene-FRAGEN AN ... WER IST ES? AUFLÖSUNG SEITE 4

"Stayin' Alive" auf das Tanzpar-

nicht mehr auf den Plätzen halten

und alle staunen, als unsere Prak-

tikantin Nana zu "Dance Monkey"

jegliche Gesetze der Fliehkraft

als die Rolling Stones erklingen,

kett, Familie Leitner kann sich

# IN DIESER AUSGABE: Leitartikel/Fragen Veranstaltungsvorschau / Einzüge / 2 Geburtstage Monatsrezent Verstorbene 3 Villa-Impressionen

reiseziel?

Kontaktdaten Was wäre wenn? Neuigkeiten

Was ist Ihr Lieblings-

# China

Was würden Sie sich heute für 10 € kaufen?

Ein Steack

Was ist Ihr Lieblingsessen/Getränk?

# Lebergulasch & Mezzo Was verbindet Sie mit

Mix In welchem Film würden Sie gern mitspie-

len?

In der Villa seit? In einem Kung Fu-Film

Seit April 2021

der Villa?

Freunde

Was ist Ihr Hobby?

Stricken

als Bruce Lee

SEITE 2 VILLA-COURIER

#### VERANSTALTUNGEN

#### Veranstaltungen im Juli

Das Sommerfest findet am Samstag den 19.07. in der Zeit von 14 bis 17 Uhr in unserer schönen Parkanlage statt



Einige spannende Veranstaltungen finden im Juli in der Villa statt, daher öffnet das Villa Café "Vergißmeinnicht" im August wieder seine Pforten.

Durch

zu viel

Juliregen,

schwindet

der

Erntesegen

#### Fortbildungen im Juli

- Am 09.07, von 13.30 bis 15.00 Uhr Demenz und Wahrnehmung
- Am 15.07 von 13.30 bis 15.00 Uhr Sturzprophylaxe
- Am 29.07. von 13.30 bis 15.00 Uhr Ernährung und Flüssigkeit

Interessierte sind herzlich eingeladen, bitte vorher in der Verwaltung nachfragen

## EINZÜGE/GEBURTSTAGE

# Eingezogen sind:

die DWG Haus 1 Herr Peter Johann Jepsen am 30.05. in die DWG Haus 2

# Herzlich Willkommen!

#### Ihren Geburtstag feierten:

Frau Erna Pape am 26.05. aus dem 1. OG Haus 2 Frau Antie Franzke am 27.5. aus dem 1. OG Haus 1 Frau Ute Havemeister-Zell am 01.06. aus der DWG Haus 2 Herr Johann Stellmach am 01.06. aus dem DG Haus 2 Herr Hermann Brodersen am 04.06. aus dem 1. 0G Haus 1 Herr Wolfgang Walter am 08.06. aus der DWG Haus 2

Frau Erna Geldmacher am Frau Erika Binder am 27.05. in 11.06. aus der Geronto Frau Ingrid Iwersen am 11.06. aus der Geronto Herr Peter Jepsen am 13.06. aus der DWG Haus 2 Frau Erika Binder am 18.06. aus der DWG Haus 1 Frau Gudrun Buresch am 24.06. aus dem 1. OG Haus 2 Frau Lieschen Petersen am 25.06. aus dem 1. 0G Haus 2

#### Wir gratulieren ganz herzlich!



VILLA-COURIER SEITE

#### VILLA-MONATSREZEPT

Linsenliebe aus dem Orient

#### Mujadarra

250g Linsen (keine roten)

200g Basmatireis 3 große Zwiebeln

2 EL Olivenöl

2 TL Zucker

2 TL Kreuzkümmel (gemahlen)

1 TL Piment

0.5 TL Zimt

2 Lorbeerblätter

Salz und Pfeffer

Etwa 0.3 I Wasser

#### Zum Frittieren:

4 FL Mehl

1/2 TL Salz

300 ml neutrales Frittieröl

Spüle den Reis mit Wasser ab und wiederhole den Vorgang so oft, bis das Wasser klar ist. Lasse den Reis in kaltem Wasser etwa 15 Minuten einweichen – so verringerst du die Garzeit. Koche die Linsen mit der doppelten Menge Wasser bis sie halb gar sind (etwa 10-15 Minuten).

Gieße das Wasser in ein Gefäß ab, das brauchst du später für den Reis. Würfle die Hälfte der Zwiebeln und stelle sie zur Seite. Die andere Hälfte der Zwiebeln wird frittiert. Schneide sie dazu in feine Scheiben und wälze sie in der Mehl-Salz-Mischung. Tipp: Wenn das Gericht etwas gesünder halten willst, kannst du die Zwiebeln auch anbraten. Erhitze das Frittieröl in einem kleinen Topf und backe die Zwiebeln in mehreren Portionen goldbraun aus. Gieße den Reis ab und lasse ihn gut abtrop-

fen. Brate die gewürfelten Zwiebeln gemeinsam mit Zucker und Kreuzkümmel im Olivenöl an. Wenn die Zwiebeln goldbraun karamellisiert sind, gibst du den abgetropften Reis hinzu. Lasse alles ein paar Minuten anbraten. Gib nun die vorgekochten Linsen und das aufgefangene Linsenwasser sowie zusätzlich etwa 0,3 Liter Wasser hinzu. Das Wasser sollte am Ende komplett eingezogen sein. Eventuell musst du während der Kochzeit noch etwas Wasser dazugeben. Würze mit den restlichen Gewürzen und lasse die die Reis-Linsen-Mischung bei geringer Hitze garkochen.

Schmecke mit Salz und Pfeffer ab. Zum Servieren gibst du die frittierten Zwiebeln als Topping auf das Gericht und garnierst mit frischem Koriander oder Minze und einem Klecks Joghurt.

#### WIR GEDENKEN AN:

Frau Antje Henningsen aus der DWG Haus 1 am 25.05.

Frau Elfriede Körner aus dem 1. OG Haus 2 am 26.05.

Frau Hildegard Magnussen aus dem EG Haus 2 am 22.06.



"Unser Lebensweg ist auch unser Heimweg."

# VILLA IMPRESSIONEN

