



eschichten

aus dem
Gerhard-Eibler-Haus

Herr Luttkus und die fliegenden Kartoffeln

Das Leben NEU entdecken!

„WERTSCHÄTZUNG UND
AUF AUGENHÖHE MIT DEN
BEWOHNERN SEIN, IST
UNSER LEITGEDANKE“.

Ronny Wiss-Rauchfuß
Leitung Gerhard-Eibler-Haus





Immo Luttkus / Bewohner Gerhard-Eibler-Haus

Das Leben NEU entdecken!

D „Da muss auf jeden Fall ein Blumengarten hin. Mit Gladiolen. Im Herbst dann mit Astern. Und Rosenbeete. Gleich hier vorn, da stehen die Rosen gut in der Sonne.“ Immo Luttkus schaut in sein Notizbuch. „Außerdem ein Vogelhäusle mit einer Tränke, wo das Wasser in Kaskaden runterplätschert. Machbar ist das alles!“ Herr Luttkus weiß, worauf man achten muss, bei einem neuen Garten. Früher hatte er selbst einen, mit vielen wunderschönen Rosen. „Da muss schon jemand an die Planung ran, der weiß was er macht, ein Fachmann. Sonst schmeißt man das Geld zum Fenster raus, wenn nachher wieder alles umgesetzt werden muss.“

Er drückt mit dem Daumen gegen den Joystick und steuert seinen Elektro-Rollstuhl um die brachliegenden Wiesen, wo sich Hafergräser breitgemacht haben. An seiner Seite geht der Leiter des Gerhard-Eibler-Hauses, Ronny Wiss-Rauchfuß. Die Wege sind bereits gepflastert und einige Bäumchen, an denen noch die Etiketten baumeln, recken ihre kargen Ästchen in die Höhe. Eine gute Weile wird es noch dauern, bis hier alles grünt und blüht. Jetzt werden die Ideen der Bewohner zur Gestaltung des Gartens gesammelt, sogar ein Workshop ist geplant.

Gleich nebenan im Garten des 2004 gebauten Pflegeheims Oskar-Scherrer-Haus haben die Kirsch- und Apfelbäume schon eine staatliche Größe erreicht und tragen Früchte.

Bei strahlendem Wetter haben es sich Seniorinnen und Senioren aus beiden Häusern auf den Bänken am Brunnen gemütlich gemacht. Herr Luttkus kommt gerne hinunter in den Garten, um in Ruhe zu lesen. Krimis, Romane, Sachbücher und natürlich die lokale Zeitung, das muss ebenso sein wie der tägliche Ausflug mit seiner „Chaise“. Keine 10 Minuten, auf ebenen Wegen,



und er ist in der Stadt. Einmal die Woche gehts zusammen mit seiner Frau, die ebenfalls im Gerhard-Eibler-Haus wohnt, auf den Markt, die Tochter begleitet sie.

Wieder ein Blick ins Notizbuch. Die geplanten Hochbeete fürs Gemüse



müssen unbedingt von beiden Seiten begehbar sein, damit die „alten Leute“ auch gut drankommen. Und es darf nicht vergessen werden, die Wege um die Hochbeete breit genug für Rollstuhlfahrer anzulegen. Wird er denn auch mithelfen bei der Pflege des Gemüsebeets, fragt ihn Wiss-Rauchfuß. „Ich bin im Ruhestand, hab’ genug geschafft in meinem Leben“, brummt Herr Luttkus unter seinem gepflegten grauen Schnurrbart. „Aber, Herr Luttkus, wir zählen da auf Sie und Ihre Kompetenzen, wo Sie sich doch so gut auskennen und Chefkoch waren.“

Es ist gerade erst einmal sechs Wochen her, dass die Bewohner des Helmut-Dahringer-Hauses ins Gerhard-Eibler-Haus umgezogen sind – ein Haus, das eigens für ein innovatives Pflege- und Betreuungskonzept mit Hausgemeinschaften gebaut wurde. Mit Hilfe von Alltagsbegleitern, Präsenzkraften und Hauswirtschaftskräften soll so viel Normalität und Ei-

genverantwortung wie möglich gelebt werden. Eine große Umstellung für die Bewohner. Man hatte sich eingerichtet mit dem alten System. Dass das Essen fertig serviert wird, dass einem alles abgenommen wird. Man war an die Abläufe gewöhnt, so wie sie nunmal in einem Pflegeheim sind, alles nach Plan und zu festen Zeitpunkten. Abläufe, die viele Heimbewohner in die Lethargie abdriften lassen.

Im Gerhard-Eibler-Haus finden sich die Seniorinnen und Senioren nun in einer Art Etagen-Wohngemeinschaft wieder. Mit einer großen offenen Küche im lichtdurchfluteten Gemeinschaftsraum, mit Betreuerinnen, die



vor ihren Augen für sie kochen – und sie bei der Essenzubereitung einbezie-

hen. Mit Zimmern, die einen Briefkasten haben, und einer Etagenhaustür, an der Besucher klingeln müssen.

Ein Haus mit mehr Privatsphäre, mehr wohnlichem, familiärem Gefühl und: mit der Freiheit, Initiative zu zeigen. Schon machen sich die ersten Veränderungen bemerkbar. Einige Bewohner werden aktiver, fangen an, ihre Freiräume Schritt für Schritt zu gestalten.

Kürzlich hat eine Bewohnerin Bratkartoffeln gemacht, erzählt Herr Luttkus. Aber die haben nicht geschmeckt, zu trocken. Ja, ja, wenn Hausfrauen kochen, witzelt er. Die wissen eh nicht, was gut ist und essen alles, ohne zu

murren. Zum Beispiel das tiefgefrorene Gemüse, das ohne alles im Kon-

vektomaten warmgemacht wird. Da gehören doch Butter, Zwiebeln, Salz und Pfeffer dran! „Dann nehmen Sie sich einfach die Pfanne“, meint



Wiss-Rauchfuß, „und schmelzen sich Ihr Gemüse an. Das können Sie jederzeit gerne machen, dafür ist die Küche da!“

Und was ist denn das Geheimnis

so richtig guter Bratkartoffeln? Herr Luttkus lässt sich breitschlagen, für seinen Hausleiter und einige Mitbewohner Bratkartoffeln zu machen. „Zwiebeln schneid’ ich aber nicht.“ Für Küchendienste wie Zwiebelschneiden hatte Herr Luttkus schließlich immer seine Leute gehabt, als Chefkoch in guten Häusern, als Geschäftsführer eines gutbürgerlichen Restaurants. Gleich nach der Realschule begann er seine Kochlehre, danach ging es als Schiffsoffizier auf dem Kreuzfahrtschiff MS Europa durch die ganze Welt, nach Japan, auf die Philippinen, nach Korea, Südkorea.

Braucht man neben einem soliden Grundwissen auch Gefühl fürs Kochen? Natürlich, sagt Herr Luttkus.

Er hat immer mit Herz gekocht. Er hat seinen Traumberuf gelebt, aber es war doch auch harte Arbeit und Stress. Zwiebeln finden sich bereits geschnitten im Kühlschrank, ein glücklicher Zufall. Die Kartoffeln schnippelt der Hausleiter Wiss-Rauchfuß, Herr Luttkus schwenkt die Pfanne.



Auf dem großen Balkon sind etliche ältere Damen eifrig dabei, Bananen, Erdbeeren, Äpfel und Pfirsiche für den Nachttisch zu schnippeln. Die Stimmung ist ausgelassen, es wird geplaudert, gelacht und genascht. Dass sie selbstständig vom Gemeinschaftszimmer auf den Balkon hinausrollen können, das finden die Rollstuhlfahrerinnen unter ihnen wunderbar. Eine Frau sitzt still abseits, mit verstörtem Blick. Ronny Wiss-Rauchfuß kniet sich vor sie, auf Augenhöhe, legt beide Hände auf die Beine und spricht beruhigend zu ihr.

Schön glänzen müssen sie, die Bratkartoffeln, sagt Herr Luttkus.

Er gibt nochmal ein dickes Stück Butter in die Pfanne. Majoran für das Aroma, eine gute Prise Salz, Pfeffer und Paprika. Herr Luttkus steht vom Rollstuhl auf und packt die gusseiserne Pfanne mit beiden Händen. Bratkartoffeln durch die Luft wirbeln, das geht auch auf einem Bein. Zuhause hatte er nur gekocht, wenn es mal etwas Besonderes sein sollte oder die Verwandtschaft kam. Aber dann erlitt seine Frau einen Schlaganfall, seitdem ist sie halbseitig gelähmt. 15 Jahre lang pflegte er sie zuhause. Dann stand bei ihm eine Herz-OP an und schlussendlich „ist auch noch das mit dem Bein passiert“. Also zogen sie gemeinsam ins Pflegeheim. Nach Gaggenau, weil die Tochter hier ihre Praxis hat.

Mehr Freiraum für die Bewohner, mehr Mitsprache und Mitgestaltung – das bedeutet auch mehr Individualität, mehr Meinungen, mehr Diskussionen. Alte Statusansprüche flammen wieder auf. Eine spannende Sache, findet Hausleiter Wiss-Rauchfuß und lächelt. Die neuen Mitbewohner, die sich bewusst für diese neue Wohnform entscheiden und nun nach und nach einziehen, werden weitere Impulse setzen. Auch die Betreuungsstrukturen sind aufgelöst, es gibt Teams statt Hierarchien. Eine durch und durch innovative Wohnform, die sich mit den Bewohnern und Betreuern täglich

weiterentwickelt, im offenen Prozess, das ist das Gerhard-Eibler-Haus.

Ja, mehr Lebensqualität hat er hier auf jeden Fall, meint Herr Luttkus.

Er schätzt vor allem das eigene barrierefreie Bad im Zimmer. Duschen, wann immer er will. Aber nicht alles kann für alle passen. Herr Luttkus



vermisst das große Foyer mit Empfang und Cafeteria, das er vom Helmut-Dahringer-Haus gewohnt war. Er mochte es, in der Cafeteria zu sitzen, ist so gerne auf allen Fluren mal vorbeigepest, um hier und da ein Schwätzchen zu halten – mit den fittesten Bewohnern, schließlich ist er ja ein gutes Stück jünger als die meisten anderen. Jetzt muss er klingeln, um hereingelas-

sen zu werden, das sei etwas anderes. Und die Bratkartoffeln? Goldglänzendbraun schmecken sie genau so wie Bratkartoffeln schmecken sollen, köstlich! Wer Herrn Luttkus darum bittet, dem gibt er bestimmt noch tiefere Einblicke in seine Kochkünste. Seine Spezialität sind Fisch und: Ossobuco, Kalbsscheiben in Rotwein, zum Dessert gerne eine Zabaglione. Und wer

„Das Leben NEU entdecken“

Es ist unser Anspruch, dem Leben auch im Alter und mit Einschränkungen und bei Pflegebedarf, einen Wert zu geben, das Selbstwertgefühl jedes Einzelnen zu erhalten und zu fördern.

Hierzu möchten wir gerne eine breite gesellschaftliche Diskussion anregen.



Peter Koch
Geschäftsführer Gaggenauer Altenhilfe

Impressum

Herausgeber:
Gaggenauer Altenhilfe gGmbH, Bismarckstr. 6, 76571 Gaggenau
www.gaggenauer-altenhilfe.de

Chefredaktion (*verantwortlich*):
Peter Koch <p.koch@gag-ah.de>

Stellvertretende Chefredaktion & Artdirection:
Gerd Modlich <gerd.modlich@antaos-consulting.com>

Konzeption Themen & Schwerpunkte der Hefreihe Geschichten Gaggenauer Altenhilfe:
Daniela Klemm <d.klemm@gag-ah.de>, Jens Unser <j.unser@gag-ah.de>,
Ronny Wiss-Rauchfuß <r.wiss-rauchfuss@gag-ah.de>

Text:
Petra Stalbus / www.medienagentur-wortstark.com

Lektorat:
Ruth Kalmund • Translations <ruth.kalmund@t-online.de>

Photographie & Artwork:
Gerd Modlich

Weitere Mitarbeiter dieser Ausgabe:
Immo Luttkus / Bewohner Gerhard-Eibler-Haus

Druck: Ganz GmbH Drucktechniken

www.gerhard-eibler-haus.de

www.gaggenauer-altenhilfe.de



eschichten

Gaggenauer Altenhilfe

Das Leben NEU entdecken!