



Editorial



Advent – Aufbruch zum Abenteuer Leben

Liebe Leserinnen und Leser,

ist Ihnen schon einmal aufgefallen, dass das deutsche Wort „Advent“ ganz ähnlich klingt wie das englische Wort „adventure“, also „Abenteuer“? Wenn ich es einmal näher betrachte: Abenteuer Advent... Warum eigentlich nicht?

Abenteuer – da denke ich an Aufbruch, Wagnis, Mut. Da bleibt einer nicht in aller Ruhe am warmen Kachelofen sitzen – sondern bewegt etwas, versucht etwas anzustoßen. Vielleicht liegt gerade darin der Reiz eines solchen Abenteuers.

Advent, das ist aber auch die Einladung zum Leben – und Jesus ist die Mensch gewordene Einladung Gottes. Wer sich auf eine solche Einladung zum Leben einlässt, wer sich auf den Weg mit Jesus macht, mit dem geschieht etwas, der bleibt nicht unberührt.

Aber gerade deshalb lockt mich das Leben! Dieses Leben ist mir zugesagt – und ich will leben.

Weihnachten das ist die Botschaft, dass mich dieser Gott zu einem solchen Weg einlädt – und dass er mich auf diesem Weg nicht allein lässt.

Gott lädt ein zum Abenteuer Leben – und mitten in diesem Aufbruch weiß ich mich geborgen – wenn das nicht Mut zum Leben macht.

Auf dieses Abenteuer Leben haben sich sowohl unsere neuen Schüler der Schule für Gesundheits- und Krankenpflege als auch zwei neue Auszubildende in der Verwaltung des Krankenhauses gemacht. Dazu wünschen wir gutes Gelingen und viel Erfolg.

Zum Abenteuer Leben gehört auch das sich Einlassen auf den letzten Schritt des Lebens: das Sterben. Ein Kurzbericht eines Workshops mit Mitarbeitern berichtet dazu.

Und dass das Wagnis Leben auch ein bewusstes „Hinschauen“ auf die eigene Gesundheit beinhaltet – dazu möchten wir Sie in unserem leckeren und kalorienbewussten Koch- und Backtipps einladen.

Im ausklingenden Jahr 2008 möchte ich mich im Namen des gesamten Direktoriums bei Ihnen allen für Ihr Vertrauen und Ihren Zuspruch zu unserem Krankenhaus bedanken. Ihnen allen eine besinnliche und gesegnete Advents- und Weihnachtszeit und für das kommende Jahr 2009 alles erdenklich Gute.

Hans-Jürgen Koller, Hausoberer

Ausbildung im kaufmännischen Bereich

Nach den guten Erfahrungen in der Vergangenheit, hat sich das Krankenhaus wieder entschieden, zwei jungen Menschen die Chance auf eine Berufsausbildung im kaufmännischen Bereich zu bieten. Wir möchten mit diesem Schritt ein Zeichen setzen und jungen Menschen aus der Region eine qualifizierte berufliche Perspektive ermöglichen.



So haben **Vanessa Mohr** und **Fatih Isler** am 1. August 2008 ihre Ausbildung zur Bürokauffrau bzw. zum Bürokaufmann im Brüderkrankenhaus Montabaur begonnen. Während der dreijährigen Ausbildung durchlaufen die „Azubis“ alle kaufmännischen Abteilungen des Krankenhauses. Ebenso erhalten die beiden Einblicke in Abläufe eines modernen Unternehmens im Gesundheitswesen, die auf den ersten Blick vielleicht nicht im direktem Zusammenhang mit dem zu erlernenden Beruf stehen (z.B. Pflegebereiche, Ambulanz).

Bereits zum jetzigen Zeitpunkt kann das Krankenhaus ein äußerst positives Fazit ziehen. Wir hoffen, dass wir mit diesem Schritt viele Unternehmen – auch oder gerade in der derzeit schwierigen gesamtwirtschaftlichen Situation – zur Nachahmung animieren können und wünschen unseren Auszubildenden eine lehrreiche Zeit, verbunden mit den besten Wünschen für die berufliche Zukunft.

Impressum:

Krankenhaus der Barmherzigen Brüder Montabaur Aktuell
Herausgegeben vom Direktorium des
Krankenhauses der Barmherzigen Brüder Montabaur
Träger: St. Johannes Krankenhaus GmbH
Verantwortlich: Hans-Jürgen Koller

Redaktion: Team Öffentlichkeitsarbeit
Gestaltung: Christoph de Haar, Mathias Klüver – PR-Beratung Essen
Koblenzer Straße 11-13, 56410 Montabaur · Telefon: 02602/122-0
info@bk-montabaur.de · www.bk-montabaur.de

Herzlich Willkommen!

Ausbildungsbeginn an der Schule für Gesundheits- und Krankenpflege der Barmherzigen Brüder Montabaur



Die neuen Schüler/-innen mit dem Ausbildungsteam (v.l.n.r.): Simone Müller-Boldt (Dipl. Berufspädagogin/Schulleiterin), Lisa John, Katja Becker (Praxiskoordinatorin), Sophia Saling, Florian Müller, Regina Breise, Ramona Ebenig, Marie-Kristin Löwenstein, Julia Walter, Daniel Martin, Chantal Gloning, G. Hermanspahn (Lehrer für Pflegeberufe).

Ein neuer Kurs zur Ausbildung als Gesundheits- und Krankenpfleger/-in hat zum 1. Oktober begonnen. Schulleiterin Simone Müller-Boldt und ihr Team begrüßten am 30. September die neuen Schüler/-innen.

Am Begrüßungstag ging es darum, zunächst das Krankenhaus und die Mitarbeiter des Ausbildungsteams kennenzulernen. Erste wichtige Informationen, ein gemeinsames Mittagessen und eine Erkundungsrallye durch das Krankenhaus standen auf dem Programm. Die meisten der Schüler/-innen stammen aus der unmittelbaren Umgebung von Montabaur – für die, die aus entfernteren Orten kommen, bietet die Schule eine kostengünstige Unterkunft im Wohnheim an. Die Hausleitung sowie das Schulteam heißen die neuen Auszubildenden herzlich willkommen und wünschen ihnen einen guten Start und viel Erfolg in den nächsten drei Jahren.

Die Ausbildung beginnt jeweils zum 01.04. und zum 01.10. eines Jahres in Kooperation mit der Gesundheits- und Krankenpflegeschule des Katholischen Klinikums Koblenz. In drei Jahren werden nach dem Rahmenlehrplan des Landes Rheinland-Pfalz alle beruflichen Fachkenntnisse vermittelt. Neuerdings ist auch ein begleitendes Studium zum Bachelor of science (nursing) an der Katholischen Fachhochschule Mainz möglich. Die praktische Ausbildung liegt dem

Krankenhaus der Barmherzigen Brüder Montabaur besonders am Herzen. Um verantwortungsvollen, fachkompetenten Nachwuchs auszubilden engagieren sich viele Mitarbeiter. Das Pflegepersonal auf den Stationen, darunter speziell ausgebildete Praxisanleiterinnen (Ausbilderinnen) und Praxiskoordinatorin Katja Becker, die ausschließlich für die praktische Anleitung der Auszubildenden auf den Stationen zuständig ist. Das Lehrerteam begleitet die Auszubildenden ebenfalls in der Praxis und führt klinische Fallbesprechungen am „echten“ Patienten mit ihnen durch. Dadurch wird die Vernetzung von Theorie und Praxis optimal gewährleistet.

Weitere Informationen erhalten Sie unter der Tel.-Nr. 02602/122-820 und im Internet unter www.bk-montabaur.de.

Kochtipps für Weihnachten

Herzoginkartoffeln: 400 g Kartoffeln (mehlige Sorte), 2 Eigelbe, Kartoffel-Jodsalz, 1 EL Butter, Spritzbeutel

Die Kartoffeln schälen, abspülen, klein schneiden und gar kochen. Stampfen und in einer Schüssel mit Eigelb, Kartoffel-Jodsalz und Butter zu einem geschmeidigen Teig verarbeiten. Den Backofen auf 180° C (Gas Stufe 2 bis 3, Umluft 160° C) vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen. Den Spritzbeutel (große Sterntülle) mit der Kartoffelmasse füllen und kleine Rosetten auf das Blech setzen. Auf der obersten Schiene in etwa acht Minuten goldgelb backen.

Das Rezept ist für 2 Personen.

Pro Portion: 250 kcal, 30 g KH, 2,5 BE.

Rosmarinkartoffeln: 350 g junge kleine Kartoffeln, 2 EL Olivenöl, etwas grobes Meersalz, 3 Zweige Rosmarin

Die Kartoffeln unter fließendem Wasser gründlich abbürsten und 15 bis 20 Minuten gar kochen. An-

Sterbebegleitung ein Thema im Krankenhaus

Im November trafen sich mehrere Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter mit der Stabstelle Ethik/Spiritualität des BBT e.V., um sich über Sterbebegleitung im Brüderkrankenhaus auszutauschen.

Gehört es doch immer wieder zum Auftrag am Krankenhaus der Barmherzigen Brüder: Wir haben Ehrfurcht vor dem Leben und dem Sterben. Es ist wichtig, dass Menschen etwas von dem Geist spüren, in dem wir arbeiten, dass wir uns für unsere Patienten in der letzten Lebensphase Zeit nehmen. Wir begleiten Sterbende und deren Angehörige so gut wie möglich, denn Sterben ist Teil des Lebens.

Um diesen Anforderungen gerecht zu werden, ist Fachkompetenz unverzichtbare Grundlage. Sie zu vermitteln ist sowohl Aufgabe unseres Trägers – der Barmherzigen Brüder von Maria Hilf Trier – als auch Selbstverständlichkeit aller Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter.

Dieser Verantwortung wurde sich in einem Workshop gestellt. Dabei wurde allen Teilnehmern bewusst, Sterbende zu begleiten ist nicht einfach. Doch konnten viele Formen und Möglichkeiten benannt und reflektiert werden, wie fachkompetent Sterbende und Angehörige begleitet und durch Gespräche, Rituale, Handreichungen der letzte Weg erleichtert werden kann.

Auch im kommenden Jahr wird Sterbebegleitung ein fester Bestandteil der Fortbildungen am Krankenhaus sein.

schließend gut abtropfen lassen. Das Olivenöl in einer beschichteten Pfanne erhitzen und die Kartoffeln hineingeben. Etwas grobes Meersalz hinzufügen. Das Rosmarin abspülen, trocken schütteln, die Nadeln von den Zweigen zupfen und mit den Kartoffeln anbraten. Wenn die Kartoffeln goldgelb sind, können sie serviert werden.

Das Rezept ist für 2 Personen.

Pro Portion: 210 kcal, 26 g KH, 2 BE.

Mandel-Haferplätzchen: 125 g Rapsöl, 60 g Zucker, 1 Ei, 3 ml Süßstoff, 60 g Weizenmehl, ½ Päckchen Backpulver, 125 g blütenzarte Köllnflocken aus vollem Korn, 60 g gestiftete Mandeln

Öl, Zucker, Süßstoff und Eier schaumig rühren. Mehl mit Backpulver und Köllnflocken mischen und dazugeben. Die gestifteten Mandeln mit dem Teig vermischen. Mit 2 Teelöffeln häufchenweise auf ein mit Backpapier belegtes Blech geben und backen.

Zutaten für 40 Stück. Das gesamte Rezept hat: 2.050 kcal, 160 g Fett, 190 g KH.