

Zehn Jahre ehrenamtliches Engagement für alte Menschen

Text und Fotos: Nele Scharfenberg

Rita May kommt einmal in der Woche ins SeniorenZentrum Hanns-Joachim-Haus



Kleinblittersdorf. „Warten Sie, ich mache Ihnen die Tür auf. Kommen Sie mit.“ Geduldig nimmt Rita May eine ältere Dame bei der Hand und zeigt ihr den Weg. Mit ihrer lebenswerten Art und ihrem freundlichen Gemüt ist sie im SeniorenZentrum Hanns-Joachim-Haus ganz in ihrem Element. Im Ehrenamt hat die 67-Jährige für sich eine Erfüllung gefunden und eine sinnvolle Tätigkeit für ihren Alltag.

Einmal in der Woche – immer donnerstags – hilft Rita May im behüteten Wohnbereich St. Nikolaus bei Allem, was anfällt. „Hier leben Bewohnerinnen und Bewohner mit einer dementiellen Erkrankung“, erzählt sie. „Ich helfe beim Essen anreichen und schaue, dass sie alles haben, was sie brauchen. Oder ich gehe mit den älteren Herrschaften spazieren oder lese ihnen vor. Je nachdem, wonach ihnen gerade ist.“

Am 2. August sind es genau zehn Jahre, seit Rita Mays erstem Kontakt mit dem Hanns-Joachim-Haus. Die Bliesransbacherin blickt zurück: „Als ich damals in Rente gegangen bin, wollte ich etwas Sinnvolles mit meiner neuen Freizeit anfangen. Ich habe mich daran erinnert, dass meine Schwiegermutter aus der Eifel als Kind hier bei den Schwestern vom Heiligen Geist auf Erholungskur war. Bis zu ihrem Tod litt sie auch an Demenz.

Da lag es dann nahe, im Hanns-Joachim-Haus anzurufen und zu fragen, ob ich mich irgendwie einbringen kann. Obwohl ich anfangs natürlich keine Ahnung hatte, ob ich das auch kann.“ Ihre Hilfe wurde dankend angenommen. Rita May hilft neben dem Einsatz auf dem Wohnbereich auch bei Veranstaltungen wie dem Sommerfest oder dem Kino-Nachmittag. „Ohne das Ehrenamt würde hier Vieles nicht laufen“, sagt die Leiterin der Sozialen Betreuung, Beata Georg.

Doch ihre Tätigkeit im Hanns-Joachim-Haus ist nicht das einzige soziale Engagement der lebhaften Rentnerin Rita May. Derzeit hat sie zwei weißrussische Mädchen zu Gast. Drei Wochen verbringen die zwölfjährige Julia und ihre neunjährige Schwester Christina im Saarland, vermittelt über den Verein "Kinder von Tschernobyl" Hilfe für Weißrussland.

Durch die Ferienaufenthalte soll ein Beitrag zur Verbesserung der gesundheitlichen Situation der Kinder geleistet werden. „Mein Mann und ich haben 2015 einen Aufruf gelesen, dass Gasteltern gesucht werden, und uns spontan gemeldet. Wir sind damals ins kalte Wasser gesprungen und wussten nicht, was uns erwartet, aber inzwischen sind die Mädchen schon zum dritten Mal da. Da unser erwachsener Sohn mit Familie in München lebt und wir sie nicht so oft sehen können, ist das eine schöne Abwechslung“, sagt Rita May.



In diesen drei Wochen hat sich Rita May von ihrer Tätigkeit im Hanns-Joachim-Haus abgemeldet, aber natürlich besucht sie mit ihren Schützlingen trotzdem das Seniorenhaus und stellt sie den Bewohnern und Mitarbeitern vor.

Ein Leben ohne Ehrenamt kann sich Rita May heute nicht mehr vorstellen: „Wenn die Leute mich erkennen und lächeln oder winken, auch wenn sie manchmal nicht genau wissen, wer ich bin, ist das ein unglaublich schönes Gefühl.“ Und sie ergänzt: „Ich kann es nur Jedem empfehlen: Es macht einfach Spaß und es kommt unheimlich viel zurück.“

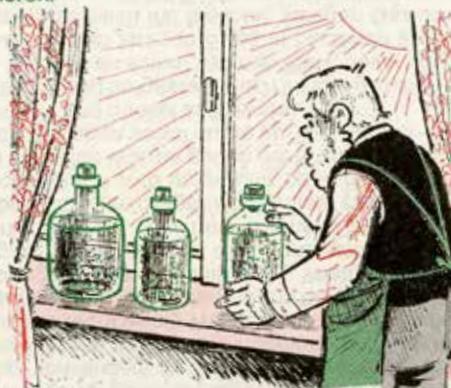
Für unsere Gartenliebhaber.....

Der grüne TIPP®: Lavendelöl wirkt krampflösend, besonders bei Kopfschmerzen. Mit kreisenden Bewegungen in beide Schläfen einmassieren.

AUGUST
Erntemonat
14
MONTAG
33. Woche
Maximilian, Meinhard,
Eberhard

Sa 06.05 Ma ---
Su 20.47 Nu 13.41

Der Gartenfreund kennt keine Einsamkeit, außer er hat das Interesse an sich und der Natur verloren, sagt G.P.



Von Oma ward es hergebracht, sie hat es uns so vorgemacht – heute ist es wieder neu'ste Masch Kräuter-Öle aus der Flasche.

Mit deinen selbstgeernteten Kräutern kannst du köstliche Kräuter-Essige oder Kräuter-Öle herstellen. Für Kräuter-Öle verwendet man am besten Öle ohne Eigengeschmack, also z.B. Distel-, Sonnenblumen- oder Weizenkeimöl. Die Kräuter werden zerkleinert in ein Glasgefäß gegeben, dann mit Öl aufgefüllt und verschlossen. Dabei verwendest du entweder getrocknete Kräuter oder frische mediterrane Kräuter wie Rosmarin und Thymian, die schon von Haus aus recht wenig Wasser enthalten. Und diese sollten äußerlich ganz trocken sein, denn wenn du zu viel Feuchtigkeit ins Öl einbringst, kann es schimmeln. Wichtig ist auch, dass die Kräuter ganz mit Öl bedeckt sind, sonst schimmeln sie ebenfalls oder verfärben sich. An einem warmen Platz, z.B. der sonnigen Fensterbank, bleiben die gefüllten Gläser zwei Wochen lang stehen. Zwischendurch wird umgerührt oder, besser noch, geschüttelt. Durch die milde Wärme geben die Kräuter ihr Aroma bereitwillig ab. Nach 14 Tagen seihst du sie ab. Das Kräuter-Öl ist fertig und wird nun kühl und dunkel aufbewahrt. Genauso wird Kräuter-Essig hergestellt. Auch im Essig ziehen die Kräuter etwa zwei Wochen an einem warmen Platz, bevor sie abgeseiht werden, und du den fertigen Essig in Flaschen abfüllst. Kräuter-Essige kannst du auch mit frischen, saftigen Gewürzen wie Kerbel, Estragon oder sogar mit Früchten wie Himbeeren herstellen. Solche selbstgemachten Kostbarkeiten sind immer etwas Besonderes und eignen sich hervorragend zum Verschenken.

© Text und Fotos veröffentlicht mit freundlicher Genehmigung von
Gärtner Pötschke GmbH, 41561 Kaarst - Kalender „Der grüne Wink 2017“, www.poetschke.de