



Evangelisches Diakoniewerk Bethanien Ducherow

• Einrichtung des Johanniterordens •

Pflege und Betreuung im Alter und bei Behinderung • Anerkannte Werkstatt für behinderte Menschen



# Nachrichten aus der Stiftung

Monatlich erscheinend als interne Veröffentlichung für Bewohner/innen und deren Angehörige, für die Mitarbeiter/innen und Beschäftigte des Ev. Diakoniewerkes Bethanien Ducherow – Einrichtung des Johanniterordens –

**Ausgabe Oktober 2012**



Erntedankaltar Bethanien Ducherow am 29.09.2012

Foto: M. Wilhelm

**Monatsspruch Oktober 2012:** Der HERR ist freundlich dem, der auf ihn harret, und dem Menschen, der nach ihm fragt.

Klagelieder 3, 25

## GRÜSSE AUS DUCHEROW VOM ERNTE-DANKFEST 2012



Gottesdienstgemeinde zum Erntedanktag am 29.09.12

Foto: privat

### **ZUM ERNTE-DANKFEST:**

**Aller Augen warten auf dich,  
Herr, und du gibst ihnen ihre  
Speise zur rechten Zeit.**

Psalm 145, 15

Liebe Leserin, lieber Leser,  
wie in jedem Jahr sind sie  
wieder unermüdlich gewesen,  
die fleißigen Helferinnen und  
Helfer in Vorbereitung des  
Festgottesdienstes an Ernte-  
dank. Und sie haben es nicht  
übertrieben mit der Fülle der

Erntedankgaben. Sie haben  
Maß gehalten und nicht einer  
Untugend unserer Zeit, der  
Maßlosigkeit, Vorschub geleis-  
tet. Unter Regie und ver-  
dienstvoller Eigenleistung der  
Diakonisse Schw. Irma Dinse  
wurde herbeigeschafft, was  
Natur, Gärtnerei, der eigene  
Garten und die verarbeitende  
Nahrungsmittelindustrie her-  
geben. Der Kirchsaal des Al-  
tenpflegeheims füllte sich mit

## Nachrichten aus der Stiftung

einer bunten Gabenvielfalt und einem Gemisch angenehmster Düfte. Lohn der Mühe ist ein opulentes Bild des Erntedankes – der aufwändigste Altarschmuck des ganzen Jahreskreises.



Foto: privat

Und wie in jedem Jahr werde ich nicht müde zu betonen: Dieser Aufwand passt in die Tradition von Bethanien Ducherow, war doch das Diakoniewerk über Jahrzehnte Selbstversorger in landwirtschaftlichen Dingen. Die Stallanlagen, die große Gärtnerei und die bewirtschaftete landwirtschaftliche Fläche künden hoch heute davon. Doch die Eigenversorgung ist Geschichte. Heute wird die Ernährung höchstens mit Erzeugnissen aus der Gärtnerei der Bugenhagen-Werkstatt ergänzt. Aber die Erinnerung an die Jahre der autonomen Versorgung und der Jahre des Man-

gels nach dem Kriege klingt insbesondere bei Menschen der älteren Generation nach. Der Wunsch, einmal im Jahr dafür Danke zu sagen, dass es heute anders ist, kommt aus tiefstem Herzen. Es tut wohl, Dank dafür zu sagen, dass wir geborgen in guten Händen – gut aufgehoben in der Gemeinschaft leben können, wie es im Leitbild des Evangelischen Diakoniewerkes Bethanien Ducherow wörtlich heißt. Diesen Dank haben wir in diesem Jahr wieder gemeinsam mit der evangelischen Kirchengemeinde Ducherow in einem auch für die Dorfbevölkerung öffentlichen Gottesdienst vor Gott gebracht.



Foto: privat

Und wir haben auch insbesondere an die Menschen gedacht, welche in unserem Land und in der weiten Welt Mangel und Not erleiden.

Vorsteher Pfr. Wilhelm

## HEIMBEREICH

Der Wunsch, keine Brotreste mehr entsorgen zu müssen, führte zu der dringenden Bitte an die Leserinnen und Leser, der Küche doch einige Rezeptvorschläge für die Verarbeitung von Brotresten (Brotaufschnitt, der in der Küche ohne Verwertung zurückbleiben würde) zu machen. Drei Rezeptvorschläge erreichten die Redaktion. Dafür sei ganz herzlich gedankt:

Frau Zimdars (aus dem altersgerechten Wohnen) schlägt eine **Brotsuppe** vor und orientiert sich an einem alten Rezeptvorschlag von Dr. Oetker:

100 g	altes Brot
1 l	Wasser
1 Stück	Zitronenschale
30 g	Korinthen
1 Prise	Salz
20 – 30 g	Zucker
10 g	Butter

Das Brot wird fein geschnitten, eingeweicht, mit der Zitronenschale aufgesetzt und weichgekocht. Man streicht die Suppe durch ein Sieb, gibt

die aufgequollenen Korinthen hinein, kocht sie gut durch und würzt mit Salz, Zucker und Butter.

Veränderung: Man kann 150 g feingeschnittene Äpfel mitkochen. Kochzeit 30 Minuten.

Schwester Rosi reichte die beiden folgenden Rezeptvorschläge aus dem Internet ein:

### Apfel-Zimt-Kuchen aus Brotresten



Foto im Internet unter:  
<http://www.chefkoch.de/rezepte/1460541251009081/Apfel-Zimt-Kuchen.html>

## Zubereitung

Das Brot in kleine Stücke schneiden und in der Milch 2 Stunden einweichen. Zerdrücken und gut vermischen. Die Äpfel schälen und entkernen, dann in Würfel schneiden. Alle Zutaten (außer Puderzucker) miteinander verrühren. Ist der Teig zu flüssig, etwas Paniermehl dazugeben. Wer mag, kann einen Esslöffel Rosinen mit dazugeben.

Den Teig in eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Springform oder Kastenform geben und auf der mittleren Schiene im Backofen bei 160°C 1 Stunde backen. Zwischendurch kontrollieren und eventuell mit Alufolie abdecken, wenn der Kuchen zu dunkel wird.

Den Kuchen aus der Form nehmen, abkühlen lassen und vor dem Servieren mit Puderzucker bestreuen.

500 g	Brot, altbackenes
1 Liter	Milch
150 g	Zucker
1 TL	Zimt
3 m.-große	Eier
100 g	Butter
1 TL	Backpulver
4 m.-große	Äpfel
100 g	Puderzucker
1 EL	Rosinen (kein Muss)

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min.  
**Ruhezeit:** ca. 2 Std.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Brennwert p. P.:** keine Angabe

Quellenangabe:

<http://www.chefkoch.de/rezepte/1460541251009081/Apfel-Zimt-Kuchen.html>

## Bunte „Altes Brot“ – Paprika – Pfanne

(vegetarische, pikante Brotreste-Verwertung)



Foto: Internet unter chefkoch.de

### Zubereitung

Eier mit Milch verrühren und mit Salz, Pfeffer und Paprikapulver nach Geschmack würzen.

2 Scheiben	Brot, alt
2	Eier
125 ml	Milch
1	Paprikaschote, rot
1	Paprikaschote, gelb
1	Paprikaschote, grün

1	Zwiebel, rot
2 Zehen	Knoblauch
100 g	Käse, hart, zum Reiben, z.B. Bergkäse
2 EL	Öl
	Salz
	Pfeffer
	Paprikapulver

Altes Brot (ca. 2 Scheiben pro Person – bei Bedarf mehr nehmen) in Würfel schneiden und in Ei – Milch - Mischung einweichen.

Nun Zwiebel und Knoblauch schälen, Paprika waschen und Kerngehäuse entfernen. Alles in kleine Würfel schneiden. Vom Käse die Rinde abmachen und reiben.

In einer großen Pfanne oder im Wok ca. 2 EL Öl erwärmen und Zwiebel, Knoblauch und Paprika darin gut anschwitzen. Eingeweichte Brotwürfel zugeben und alles zusammen noch einmal gut anbraten. Am

Schluss den geriebenen Käse zugeben und verrühren.

Dazu passt z.B. Gurkensalat.

**Arbeitszeit:** ca. 15 Min.  
**Schwierigkeitsgrad:** simpel  
**Brennwert p. P.:** keine Angabe

Quellenangabe:  
wie oben unter chefkoch.de

## Der Löwenzahn - Gesundheit aus der Apotheke Gottes -



Foto: Internet <https://www.uni-hohenheim.de/staatsschule/7/05pbps/loewenzahn/loewenzahn1.htm>

Im Volksmund wird der Löwenzahn auch Butterblume genannt. Die Pflanze, die auf Rasenflächen als lästiges Unkraut angesehen wird, stellt für die leidende Menschheit ein überaus wertvolles Heilkraut dar. Sie hilft bei Gallenleiden und Lebererkrankungen. Man sammelt die Blätter vor der Blüte, die Wurzeln im Frühjahr oder Herbst und die Stängel während der Blütezeit.

## Nachrichten aus der Stiftung

Die ganze Pflanze ist heilkräftig, so dass beispielsweise frische Blütenstängel – täglich fünf bis sechs Stück roh gegessen – bei chronischer Leberentzündung (üblicher heftig stechender Schmerz bis unter das rechte Schulterblatt) rasch Hilfe bringen. Sie helfen auch bei Zucker. Zucker Kranke sollten täglich bis zehn Stück dieser Stängel essen, solange der Löwenzahn in Blüte steht. Die Stängel samt Blüten werden gewaschen, dann erst die Blütenköpfe entfernt und langsam gekaut. Der Stängel schmeckt anfangs etwas bitter, aber saftig. Die frischen Stängel können schmerzlos Gallensteine lösen. Sie regen Leber- und Gallentätigkeit an. Durch seine blutreinigende Wirkung hilft er auch bei Gicht und Rheuma. Auch Drüsen-schwellungen gehen zurück. Bei Gelbsucht und Milzleiden wird der Löwenzahn ebenfalls erfolgreich angewendet. Die Wurzeln roh gegessen, aber auch getrocknet zum Teeaufguss genommen, wirken blutreinigend, verdauungsfördernd, schweiß- und harntreibend, sowie belebend. Sie machen das Blut dünnflüssig

und gelten als hervorragendes Mittel gegen Dickblütigkeit.

Müssen wir nicht Gott für diese Gnade danken, eine so Wunder wirkende Heilpflanze zu besitzen.

Hans Schmiedeberg, Bewohner im Altenpflegeheim



Foto: privat

## **GESUCHT / GEFUNDEN**

Ein Ring hat sich auf dem Diakoniegelände angefundnen (Foto unten). Es handelt sich um einen silbernen Ring mit einem Engel und einem schwarzen Stein.

Wer diesen Ring vermisst, melde sich bitte bei Herrn Scharff im Sekretariat des Altenpflegeheims.



Foto: privat

## CHRONIK

### Das Evangelische Diakoniewerk Bethanien

Das Ergebnis war überraschend: Aus den von der „Sozialistischen Einheitspartei Deutschlands“ hinterlassenen Geldern erhielten wir eine sechsstellige Summe in D-Mark, um das bisher als Altenheim genutzte Gebäude zu sanieren. Mittel aus dem Staatsprogramm „Aufschwung Ost“, das Finanzierungen für dringende Bedarfsfälle bereitstellte, halfen uns, größere bauliche Reparaturen an den Häusern in Görke und dem Heim Elim in Heringsdorf durchzuführen.

4.

Was sich jedoch von allergrößter Bedeutung erwies, war der Bau des neuen Altenpflegeheimes auf dem Ducherower Gelände von 1991 bis 1993. Welche Konzeption dem Vorhaben zugrundelag, ist aus einem Heft ersichtlich, das zur Eröffnung des Heimes erschien. Einzelheiten sind dort nachzulesen; es würde den Rahmen der Chronik überschreiten, hier näher darauf einzugehen. Psychologisch aufschlussreich ist in diesem

Zusammenhang ein anderes Ereignis: Während der Bauphase besuchte uns 1992 der Herrenmeister des Johanniterordens, Seine Königliche Hoheit Wilhelm-Karl Prinz von Preußen. Er kam allein während eines schönen Herbstnachmittages zu einer Besichtigung unseres Diakoniewerkes. Bei einem Rundgang stellte der Vorsteher dem Besucher zwei etwa neunzigjährige Heimbewohnerinnen vor, die uns gerade begegneten. Zum Verständnis fügte er den Frauen gegenüber hinzu: „Dieser Herr ist der Enkel vom deutschen Kaiser Wilhelm“. Wie ein Blitz schlug diese Nachricht ein!

*Chronik verfasst durch Altvorsteher Pfr. i. R. Dr. Harald Martin † (Kopien erhältlich im Ev. Diakoniewerk Bethanien Ducherow); Bd. IV, 16*

#### Impressum:

Evangelisches Diakoniewerk Bethanien Ducherow  
- Einrichtung des Johanniterordens -

Inhalt verantwortlich:  
Pfarrer Martin Wilhelm,  
Tel. 039726-88126.  
Druck: Scharff/Radtke,  
Layout: Wilhelm.

Quellen: s. oben und Bilder und Texte aus der Zeitschrift „IMAGE. Arbeitshilfe für Gemeindebriefe“ 07/12