

Ausgabe 3 | August / September 2010

PFLEGEBOETE

DAS MAGAZIN ÜBER SOZIALES PFLEGE GESUNDHEIT VON IHREM AMBULANTEN PFLEGEDIENST

Eiszeit

Die Geschichte
des Speiseeises

Pflegebedürftig-
was nun?

Damals...
KaDeWe



Sommerfest: Der Chef steht am Grill

- ↳ Häusliche Kranken- und Altenpflege
- ↳ Hauspflege, Seniorenpflege
- ↳ Pflege in Wohngemeinschaften
- ↳ Kurzzeitpflege
- ↳ Betreutes Wohnen
- ↳ Soziale Beratung
- ↳ Pflegeüberleitung
- ↳ Hausnotruf
- ↳ Gütesiegel

Telefon:

030 / 461 30 10

Jetzt geht's looos!

Pflegestützpunkt Berlin GmbH

Tel.: (030) 75 44 22 99 - www.pflege-stuetzpunkt-berlin.de

**Beratungs- und
Schulungsangebote**

Freizeitangebote

Entlastung Angehöriger

Hilfe und Betreuung



**Neue Adresse ab August 2010
Schulstraße 97 im WPZ**
Die Geschäftsstelle zieht um, Telefonnummern bleiben

Wenn Sie als Familienangehörige z.B. Demenzkranke oder Menschen mit geistiger Behinderung betreuen, übernehmen wir im Rahmen der stundenweisen Entlastung als neuer Hilfeform der Pflegeversicherung vorübergehend die komplette Versorgung. Zu den Leistungsvoraussetzungen sprechen Sie uns bitte an.

Geschäftsstelle:

~~**Müllerstraße 163b - 13353 Berlin - Tel: (030) 75 44 22 99**~~

Zweigstellen:

Klemkestraße 29 - 13409 Berlin

Ziekowstraße 114 - 13509 Berlin

Wohnpflegezentrum am Jüdischen Krankenhaus

Schulstraße 97 - 13347 Berlin

Schrittweise werden wir auch am Wochenende und den weiteren Wochentagen Angebote aufbauen.

Inhalt

Pflege im Überblick	4
Hilfe bei der MDK-Prüfung Pflegebedürftig - was nun?	6
Eiszeit - Die Geschichte des Speiseeises	8
Gesunde Grillsaison	10
Patientenrechte wahren - Einrichtungen die unterstützen	11
Damals... Das KaDeWe macht wieder auf	12
Buchtipp: Stress-Junkie / Sudoku	14
Sommerfest der Sozialstation	15

Titelbild:

Am Grill: Michael Biedermann auf dem Sommerfest (Foto: BES Service GmbH)

Liebe Leserinnen, Liebe Leser,

das ist die Sommerausgabe des PflegeBoten. Wir zeigen Impressionen von unserem Sommerfest. Lernen Sie neue Qualitäten von uns kennen, ja hier grillt der Chef noch persönlich.

Worauf Sie bei Ihrer Grillparty achten sollten, erklären wir Ihnen. Außerdem werfen wir einen Blick zurück auf die Wiedereröffnung des KaDeWe nach dem 2. Weltkrieg werfen. „So schmilzt der Sommer“ heißt es zur Geschichte des Speiseeises.

Die Sozialstation Biedermann unterstützt Sie und berät Sie, wenn Sie auf einmal mit Pflegebedürftigkeit zu tun haben. Fragen Sie, vor allem, wenn es um die Beantragung einer Pflegestufe geht. Die Prüfung durch den MDK sollte professionell unterstützt werden, weil sich so die Ablehnungsquote halbieren lässt. Immer noch werden 30% aller Anträge und 70% aller Widersprüche abgelehnt, wenn die Beantragung ohne Unterstützung erfolgt.

Sicher kennen Sie die Autos von Jugendlichen, die gerade ihr Abitur bestanden haben. Auch in späteren Semestern darf man zu seinem Abitur stehen, wie der Schnappschuss beweist, den ich Ihnen nicht vorenthalten wollte.

Mit herzlichen Grüßen

Michael Biedermann

und das Team Ihrer Sozialstation Biedermann



IMPRESSUM

PflegeBote

Das Magazin um Soziales Pflege
Gesundheit aus Ihrer Sozialstation
www.pflegebote.de

Verlag: BES Service GmbH,
Müllerstraße 163b, 13353 Berlin
Telefon: 030 / 75 44 23 00
Telefax: 030 / 75 44 23 01

Herausgeber: Sozialstation Biedermann
GmbH, Berlin

Redaktion: Adresse siehe oben
Telefon: 030 / 626 088 27
Telefax: 030 / 626 088 29
E-Mail: redaktion@pflegebote.de

Redaktionsleitung (V.i.S.d.P.): Jörg Wachsmuth (joerg.wachsmuth@pflegebote.de)

Autoren: Michael von Finckenstein, Bastian Schmidt, Jörg Wachsmuth, Max Werner

Schlussredaktion: Michaela Karrie

Herstellung: Medienbüro Wachsmuth,
BERLINMEDIA (Druckvorbereitung)

Anzeigen: Es gilt Anzeigenpreisliste Nr. 1
(gültig ab März 2010)

Homepage: www.pflegebote.de, gehostet
von Goldvision.com

Der PflegeBote erscheint alle zwei Monate und wird den Kunden der herausgebenden Pflege- und Sozialstationen kostenlos zur Verfügung gestellt und in verschiedenen Ein-

richtungen und Geschäften ausgelegt.

Die mit dem Namen des Verfassers oder seinen Initialen gekennzeichneten Beiträge geben die Meinung des Autors, aber nicht unbedingt die des Herausgebers oder der Redaktion wieder. Für unverlangt eingesandte Manuskripte und Unterlagen wird keine Haftung übernommen. Nachdruck - auch auszugsweise - ist nur mit schriftlicher Genehmigung der Redaktion und Quellenangabe gestattet. Postzustellung und Nachbestellung: Gegen eine Gebühr von 3,00 Euro pro Heft kann der PflegeBote per Postzustellung bestellt werden.

©2010

PFLEGE IM ÜBERBLICK

Haiti: Neue Schulen sechs Monate nach dem Erdbeben

Sieben Monate nach dem verheerenden Erdbeben auf Haiti, das auch in Carrefour, südwestlich von Port-au-Prince, alles in Trümmer legte,



Schülerinnen (Foto: Jakob Studner)

können über 1.000 Mädchen und Jungen wieder regelmäßigen Schulunterricht besuchen. Die Schule der Ordensschwwestern „Petites Soeurs“ war komplett zerstört, mittlerweile hat die Kindernothilfe das Areal geräumt, eine Notschule errichtet und sie mit neuen Unterrichtsmaterialien und Schulbänken ausgestattet. „Mit der Schule ist die Hoffnung wiedergekehrt, dass Haitis Kinder und damit auch das Land eine Zukunft haben“, sagt Schwester Lops von den Petites Soeurs.

Apotheker informieren über homöopathische Arzneien

Jeder zweite Bundesbürger wendet homöopathische Arzneimittel an, Tendenz steigend. Homöopathika sind apothekenpflichtig. „Wer sich über Arzneimittel informieren will, ist in der Apotheke richtig“, so Karin Graf aus dem Geschäftsführenden Vorstand der ABDA - Bundesvereinigung Deutscher Apothekerverbände. 1.500 Apotheker haben sich im Rahmen einer einjährigen berufsbegleitenden Weiterbildung auf Naturheilverfahren und Homöopathie spezialisiert. Derzeit ermöglichen 100 Krankenkassen eine gezielte Versorgung mit homöopathischen Arzneimitteln.

Stiftung Leben in Würde

Mit der Stiftung „Leben in Würde“ ist eine neue Institution geschaffen worden, die sich für alternative Wohnformen im Alter einsetzt. Die Stiftung hat in dem Seniorenwohnhaus in der Alboinstraße in Berlin-Schöneberg Wohnungen übernommen.

Fette Opferspeisen für Priester der Pharaonen

Fettreiche Ernährung schadete bereits vor tausenden von Jahren den Menschen. In Mumien von altägyptischen Priestern und ihren Angehörigen fanden Forscher verstopfte Arterien und verkalkte Gefäßwände, so berichtet es die Zeitschrift „Hausarzt“. Aus den Grabinschriften erfuhren die Wissenschaftler, dass die Priester fettreiche Opferspeisen, die mehrmals täglich den Göttern dargebracht wurden, mit nach Hause nahmen und damit ihre Familien ernährten.

Sommerurlaub auf Balkonien

Vorbei sind die Urlaubstage unter Sonne und Palmen - zumindest in diesem Jahr. In wirtschaftlich angespannten Zeiten verzichtet knapp die Hälfte der Deutschen auf eine Auslandsreise und spart ihr Geld lieber, wie eine aktuelle Online-Umfrage des Karriereportals Monster.de belegt. Lediglich 28 Prozent der Befragten leisten sich eine Flugreise. 23 Prozent der Deutschen entschei-

Pflegeschulungen in der BerufsAkademie - Müllerstraße 163b - Bahnhof Wedding (U- und S-Bahn)
Pflegebedürftig, was nun.. (09.08. und 27.09.10, 14:00 Uhr), Stürze bei Älteren (23.08.10, 14:00 Uhr), Umgang mit Demenz (13.09.10, 14:00 Uhr)

Bitte die Teilnahme telefonisch anmelden, die Plätze sind begrenzt. Tel: 030 / 754 42 306 @www.ba-iqw.de

den sich für einen günstigen Kurztrip innerhalb des Heimatlandes oder ins benachbarte Ausland. Für 49 Prozent der befragten Deutschen hat Sparen höchste Priorität - sie verbringen ihren Urlaub komplett zu Hause. In Österreich und der Schweiz sieht es ähnlich aus.

Wasserratten im Vorteil

Babyschwimmen scheint Gleichgewichtssinn und Koordinationsvermögen nachhaltig zu fördern, so Wissenschaftler der Universität Trondheim (Norwegen). Diese stellten bei der Untersuchung von fünfjährigen Kindern fest, dass diejenigen, die mit zwei Monaten an einem mehrwöchigen Schwimmkurs teilgenommen hatten, bei allen Koordinationstests besser abschnitten, als ihre Altersgenossen.

Pflege in Spanien

Ist es möglich die Pflegeberatung, wie sie die Pflegestützpunkt GmbH in Berlin anbietet, auch nach Spanien zu bringen? An dem Projekt wird aktuell gearbeitet. Derzeit in Berlin: Besuch aus Spanien. Es geht darum, die Arbeit hier zu verstehen, um dann ein Angebot für Spanien zu schaffen.

Gaffer stören Notfallrettung

Bei einem Fünftel aller Notfalleinsätze werden die Rettungskräfte durch Schaulustige und Gaffer behindert. Jährlich gibt es auf Deutschlands Straßen rund 320.000 Unfälle mit Personenschäden, etwa 70.000 Menschen werden schwer verletzt. Alarmierend, jedes sechste Unfallopfer gerät durch Gaffer in zusätzliche Gefahr. Der Bundesfeuerwehrarzt Professor Peter Sefrin nennt gegenüber der „Apotheken Umschau“ ein drastisches Beispiel: „Das geht so weit, dass die Gaffer manchmal mit einem Bein in unseren Notfallkoffern stehen, um einen besseren Blick auf das Geschehen zu haben.“ Auch die Polizei zeigt sich irritiert: „Es ist befremdlich zu wissen, dass Leute bei einem Ereignis zuschauen, bei dem man schon als hartgesottener Polizist seine Probleme hat“, sagt Thomas Totzauer, Dienststellenleiter der Autobahnpolizei Fürstfeldbruck. Den unvorsichtigen Gaffern gibt er die Mahnung mit: „Da kommt es immer wieder zu schlimmen Auffahrunfällen. Der Abbremsende wird dabei als Verursacher zur Rechenschaft gezogen.“

mehr unter pflegebote.de

Wichtige Telefonnummern

Polizeiruf 110
Feuerwehr 112

Kassenärztlicher Notdienst
030 / 31 00 31

Zahnärztlicher Notdienst
030 / 89 00 43 33

Telefonseelsorge e.V.
0 800 111 0 111

Kirchliche Telefonseelsorge
0800 111 0 222

Berliner Krisendienst Mitte
030 / 390 63 10 (16-23 Uhr)

Sozialstation Biedermann
Häusliche Krankenpflege
030 / 461 30 10

Kurzzeitpflege im Jüdischen Krankenhaus
030 / 469 970 66

Pflegestützpunkt Berlin
Beratung zum Thema Pflege
030 / 754 42 299

Wegweiser e.V.
(Patientenschutzverein)
030 / 754 42 298

Leben in Würde e.V.
030 / 75 44 22 97

Wohnpflegezentrum am Jüdischen Krankenhaus
030 / 4994 3373

LISA - Hausnotrufsystem
030 / 19 705

Behördenauskunft
115

Was tun bei Pflegebedürftigkeit?

Pflegebedürftig ist, „wer wegen einer körperlichen, geistigen oder seelischen Krankheit oder Behinderung für die gewöhnlichen und regelmäßig wiederkehrenden Verrichtungen im Ablauf des täglichen Lebens auf Dauer, voraussichtlich für mindestens sechs Monate, in erheblichem oder höherem Maße der Hilfe bedarf“

Auch wenn die meisten Menschen immer noch glauben, Pflegebedürftigkeit, das passiert mir nicht, das ist etwas für die Alten, kann es doch schnell passieren, das es in der Familie oder Verwandtschaft einen Pflegefall gibt. Etwa durch Krankheits- oder Unfallfolgen?

Der Umgang mit dem Betroffenen muss gelernt werden. Durch die Pflegebedürftigkeit ändern sich die Lebenssituation und auch die zwischenmenschliche Beziehung. Wird der Ehe- oder Lebenspartner zum Pflegefall, stellt dies eine große Herausforderung dar, beide Seiten müssen sich auf eine neue Situation einstellen. Wichtig ist es, Zeit und Geduld aufzubringen und die Wahrung der eigenen Bedürfnisse zu berücksichtigen. Gerade über die eigenen Wünsche, Bedürfnisse und Ängste ist zu sprechen.

Unterstützung erhalten vom Pflegedienst

Es ist möglich eine Pflegestufe zu beantragen. Bei der Ermittlung des Mindestpflegeaufwands, der über die Einordnung in die Pflegestufen entscheidet, steht der Aufwand für Körperpflege, Ernährung oder Mobilität vor dem hauswirtschaftlichen Aufwand.

Die Beantragung findet bei der zuständigen Pflegeversicherung statt. Zur Überprüfung kommt ein Mitarbeiter des Medizinischen Dienstes der Krankenversicherung (MDK) in die Wohnräume des Pflegebedürftigen.

Häufig führen Selbstverständlichkeiten dazu, dass eine Pflegestufe nicht erteilt wird. Für einen pflegenden Angehörigen ist etwa das Fleisch in mundgerechte Happen zu zerteilen oder mehrfach zum Essen auffordern etwas Selbstverständliches, das zur Essenzubereitung zählt. Dies gehört aber bereits zum pflegerischen Aufwand und kann über wertvolle Minutenwerte entscheiden.



Innendienst der Sozialstation Biedermann (Foto: PflegeBote)

Holen Sie sich vor einer Prüfung durch den MDK Unterstützung, entweder bei Beratungsstellen, wie der Pflegestützpunkt Berlin GmbH, oder bei einem ambulanten Pflegedienst. Mit über 20 Jahren Erfahrung ist die Sozialstation Biedermann ein verlässlicher Partner bei der Beantragung einer Pflegestufe. Es macht Sinn, bereits im Vorfeld solche Erfahrungen zu nutzen, da ein Widerspruchverfahren nach einer Ablehnung zeitaufwendig ist.

Geldleistung, Sachleistung und Kombination

Je nach Pflegestufe wird eine bestimmte Geldleistung gezahlt, das Pflegegeld bei Pflege durch Angehörige, Freunde oder Nachbarn, je nach Pflegestufe 225€, 430€ bzw. 685€. Überträgt man die Pflegeleistung an einen

Sozialstation Biedermann GmbH

Iranische Straße 2-4

Eingang: Heinz-Galinski-Straße 1

13347 Berlin

Tel: 030 / 461 30 10

Fax: 030 / 4900 0909

@ www.sozialstation-biedermann.de

professionellen Anbieter, erhält man eine deutlich höhere Sachleistung, je nach Pflegestufe bis zu 440€, 1.040€ bzw. 1.510€ je Monat, in besonderen Härtefällen bis zu 1.918€ monatlich. Es ist auch möglich, die entsprechenden Leistungen zu kombinieren, falls bestimmte Pflegeleistungen, etwa Intimwäsche, nicht durch einen pflegenden Angehörigen übernommen werden.

Pflegepersonen sind sozial abgesichert

Für die häusliche Pflegeperson gibt es auch eine soziale Sicherung, das gilt insbesondere für Angehörige. Hier übernimmt die Pflegeversicherung die Beitragszahlung zur Rentenversicherung. Die Beitragshöhe selber ist abhängig von der Stufe der Pflegebedürftigkeit und dem Umfang der Pflegetätigkeit. Voraussetzung ist, dass die Pflegeperson den Pflegebedürftigen mindestens 14 Stunden wöchentlich pflegt. Eine Erwerbstätigkeit mit bis zu 30 Stunden wöchentlich ist möglich. Auch die Unfallversicherung wird übernommen. Bei einer vollstationären Pflege, etwa im Pflegeheim, übernimmt

die Pflegekasse die Kosten für die pflegebedingten Aufwendungen, also die Grundpflege, die soziale Betreuung und die medizinische Behandlungspflege in Stufen bis zu 1.510€ als Sachleistung, in besonderen Härtefällen ausnahmsweise bis zu 1.918€ monatlich.

Bleiben Sie gesund

Dem Pflegebedürftigen sollten Sie immer genau erklären, was Sie tun, etwa wenn Sie das Fenster öffnen zum Lüften. Trotz der Opferbereitschaft von vielen pflegenden Angehörigen, sollten diese auch an ihre eigene Gesundheit denken. Ausgleich ist wichtig und Schulungen, etwa in rückenschonende Hebemethoden. Auch hier hilft ihre Pflegestation. | **Bastian Schmidt**

Pflegestufe	Pflegegeld		Sachleistung	
	seit 01.01.2010	ab 01.01.2012	seit 01.01.2010	ab 01.01.2012
I	225 €	235 €	440 €	450 €
II	430 €	440 €	1.040 €	1.100 €
III	685 €	700 €	1.510 €	1.550 €

Leben in Würde e.V.

**Sie schaffen es nicht mehr allein zu Haus?
Aber ins Heim möchten Sie auch nicht?
Dann fragen Sie uns!**



Wir haben als gemeinnütziger Verein bereits in mehreren Bezirken Pflege-Wohngemeinschaften aufgebaut und bieten aus Erfahrung ehrliche, unabhängige Beratung zu allen Fragen rund um dieses Thema. Dabei arbeiten wir mit unterschiedlichen Pflegediensten zusammen und begleiten Sie gern auf Ihrem Weg in ein zunehmend beliebtes Angebot der Pflegeversicherung.

In kleinen, gemütlichen Wohneinheiten sind rund um die Uhr kompetente Fachpflege und vielfältige Freizeitangebote gewährleistet.

Rufen Sie einfach an:

(030) 75 44 22 97

Leben in Würde e.V.

Müllerstraße 163 b - 13353 Berlin - Tel: 030 / 75 44 22 97 - Fax: 030 / 75 44 23 01
E-Mail: info@verein-leben-in-wuerde.de - <http://www.verein-leben-in-wuerde.de>

Eiszeit...

...von China, Italien über New York zu uns

Würde heute jemand sagen, „Eis, das ist doch Made in China“, wir würden verwundert schauen und fragen: Was ist mit den Italienern? Aber tatsächlich stammt das Speiseeis vermutlich aus dem antiken China. Die Herrscher dort ließen Eislager anlegen. Aber auch in Indien und Europa gab es schon in früherer Zeit so etwas wie Sorbet. Griechische Dichter schwärmten von Gletschereis mit Früchten, Honig und Rosenwasser. Der indische Kaiser holte die Grundlage für die Eisherstellung aus dem Himalaya und das Römische Reich hatte eigens Schnellläufer, die Eis und Schnee aus den Apenninen brachten. Selbst Alexander der Große kannte bereits Eis.



Deutschland schleckt (Foto: obs / E.I.S.)

Mit dem Untergang des Römischen Reiches ging die Kunst der Zubereitung von kalten Speisen und Getränken in Italien zunächst verloren. Langsam kam das Eis aus China über die Arabien wieder nach Europa.

Den Siegeszug der italienischen Eis-Kunst leitete Marco Polo ein. Zum Ende des 13. Jahrhunderts beschrieb er die Herstellung einer Kältemischung aus Schnee oder

Wasser und Salpeter, die er aus China kannte. Das Speiseeis wurde schnell zu einer italienischen Spezialität. Angeblich im 16. Jahrhundert brachte Katharina von Medici das Eis nach Paris. Die Deutsche Anna Wecker veröffentlichte 1597 in Amberg ein Kochbuch mit dem Titel „Ein köstlich new Kochbuch von allerhand Speisen“, Es enthielt ein Rezept für eisgekühlten Milchrahm, eine Art Milcheis.

Die Könige der Eiscreme wurden die Italiener. Bereits 1775 ist in Neapel ein Buch veröffentlicht worden, das sich mit der Kunst der Eiszubereitung beschäftigte. Der Siegeszug begann. Ein italienischer Koch von Ludwig XIV eröffnete 1686 das Café Procope in Paris, im Angebot Eis. In New York eröffnete 1770 das erste Eiscafé der USA, und der Alsterpavillon in Hamburg wurde 1799 zur ersten Eisdiele Deutschlands.

Die US-Präsidenten lieben Eis

Den Erfolg des Speiseeises förderten die ersten amerikanischen Präsidenten. George Washington hatte in den 1780er Jahren eine Eismaschine erworben, verköstigte Eis bei Empfängen. Thomas Jefferson lernte Speiseeis als Staatssekretär in Frankreich kennen und ließ nach 1800 Eis bei offiziellen Staatsbanketten im Weißen Haus servieren. Die Ehefrau des vierten Präsidenten James Madison führte die Eisbombe ein.

Weltmeister im Eisessen sind die Neuseeländer

In Berlin soll es 6.000 Eisdien geben, die hier genannten Angaben beziehen sich aber nur auf industriell hergestelltes Speiseeis. Die Eisdien sind davon unberührt. In Neuseeland und USA wird ordentlich Eis am Stiel gelutscht, der pro Kopf-Verbrauch in Deutschland liegt immerhin noch bei 6,1 Liter pro Jahr.

- | | |
|------------------------------------|----------------------------------|
| 1. Neuseeland: 28,4 Liter | 10. Irland / Frankreich: 6 Liter |
| 2. USA : 26,4 Liter | 11. Griechenland: 5,9 Liter |
| 3. Australien: 18 Liter | 12. Belgien: 5,8 Liter |
| 4. Finnland: 12,9 Liter | 13. Niederlande / UK: 5,2 Liter |
| 5. Norwegen / Schweden: 11,5 Liter | 14. Spanien: 5 Liter |
| 6. Kanada: 10,6 Liter | 15. Singapur: 2,4 Liter |
| 7. Dänemark: 8 Liter | 16. Thailand: 1,5 Liter |
| 8. Italien: 6,2 Liter | 17. China: 1 Liter |
| 9. Deutschland: 6,1 Liter | |

Quelle: E.I.S. - Eis-Info Service

Die erste Speiseeis-Fabrik wurde am 15. Juni 1851 in Seven Valleys im US-Bundesstaat Pennsylvania gegründet. Die Revolution der Eisproduktion brachte Carl von Linde mit seiner 1876 erfundenen Kältemaschine. Eis zum Mitnehmen im Pappbecher gab es wohl 1870 auf den Straßen von Groß-Britannien. Italienische Immigranten verkauften die Süßspeise. Ein Gerät zum Herstellen von Waffeltüten für Eis wurde erstmals 1902 in Manchester eingesetzt.

Löffel im Glas, Eis am Stiel

Auch das erste Eis am Stiel stammt aus den USA. Es wurde 1923 vom Limonadenhersteller Frank Epperson patentiert. Der Zufall führte zur Erfindung. Bereits 1905 hatte er ein Glas Limonade mit Löffel versehentlich im Winter im Freien stehen lassen - die Limonade gefror über Nacht zu Wassereis. Auch 1923 meldete sein Landsmann Harry Bust die Herstellung von Vanille-Eis am Stiel mit Schokoladenüberzug als Patent an.

In den 1920er Jahren öffneten in Deutschland die ersten italienischen Eisdielen. Es war die erste größere Welle einer durch Ausländer betriebenen Gastronomie. Auch eine der beliebtesten Eisdielen Berlins geht auf diese Zeit zurück. Ab 1927 wurde in der Klosterstraße 15 in Spandau Eis verkauft, zunächst im Kino. Nach dem Krieg befand sich hier ab 1957 ein Eiscafé, das seit 1984 den Namen Florida trägt. Auch Eis Hennig verkauft seit über 50 Jahren gestrichenes Eis im Becher in Berlin. Als bestes Eislokal gilt die Eisdielen in den Potsdamer Platz Arkaden. Besondere und ungewöhnliche Eiskreationen sind hier erhältlich.

Langnese, Schöller, Thatcher

Mit der industriellen Herstellung von Speiseeis begannen in Deutschland die Firmen Langnese (1935) und Schöller (1937). Der Hamburger Kaufmann Karl Rolf Seyferth suchte 1927 einen Markennamen für seine Deutsch-Chinesische Eisproduktionsgesellschaft, die sich auch mit der Produktion von Honig beschäftigte. Er fand ihn, in einer Hamburger Biskuit-Fabrik mit hervorragendem Ruf, die dem Exportkaufmann Viktor Emil

Heinrich Langnese gehörte. Seyferth kaufte die 1888 gegründete Fabrik für 300 Reichsmark und sicherte sich den Markennamen Langnese. Eine Idee aus Dänemark, ein heißer Sommer in Hamburg und der Preis von nur 10 Pfennig sorgten dafür, das

Langnese in seiner ersten Saison 1935 schon 1,5 Millionen Eis am Stiel verkaufte. Weil die Nazis Seyferth 1936 Milch und Sahne zur Eisproduktion verweigerten, nahm er Kontakt zur Margarine-Verkaufs-Union auf, dem heutigen Unilever-Konzern, zu dem Langnese bis heute gehört. Ebenfalls unter dem Namen Langnese führte Seyferth eine Honigmarke in einem sechseckigen Glas ein, dessen Design er selber entwickelte. Langnese Eis und Honig sind also Bruder und Schwester, aber seit 1962 getrennt, das Honiggeschäft wurde verkauft.

Theo Schöller (1917 – 2004) erlebte in Berlin, wie sich Eis am Stiel wunderbar verkaufte. Kurze Zeit später fing er mit Bruder Karl in Nürnberg mit der Eisproduktion an. Sein größter Erfolg wurde der Happen, bei dem Vanille-, Schoko- und Erdbeereis zwischen zwei Waffeln verkauft wurden. Ein Eis, das es bis heute gibt.

Auch das Softeis wurde von den Engländern entwickelt. Prominentestes Mitglied des Entwicklungsteams war die Chemikerin und spätere Eis-erne Lady Margaret Thatcher, sie war von 1979 bis 1990 britische Premierministerin. | **Jörg Wachsmuth**



So schleckt der Sommer (Foto: obs / E.I.S.)

GESUNDE GRILLSAISON

Kaum sind die ersten Anzeichen von Sommer und Sonne in Deutschland, schon duftet es überall in der Stadt nach Grillzeit. Ist es nun der Tiergarten, der Kleingarten oder Balkonien. Beim Grillen scheint Deutschland den Weltmeistertitel erobern zu wollen.



Grillfreude (Foto:Techniker Krankenkasse)

Zwei Drittel der Deutschen sitzt gerne mit Freunden um den heißen Rost, so eine Studie des Institutes für Demoskopie Allensbach. Grillen ist nicht nur beliebt, sondern auch gesund. „Durch die hohen Temperaturen verliert das Fleisch Fett. Vitamine und Mineral-

stoffe bleiben aber erhalten, da sich die Poren schnell verschließen“, sagt Alexandra Krotz, Ernährungswissenschaftlerin der Techniker Krankenkasse. Wichtig ist es einige Grundregeln einzuhalten. Am gesündesten ist das Rösten auf dem Elektrogrill, dort kann kein Rauch mit gefährlichen Chemikalien entstehen. „Allerdings fehlt dann natürlich auch der klassische Barbecue-Geschmack“, so Krotz. Wer auf Holzkohle nicht verzichten möchte, kann Alufolien oder Grillschalen unter das Fleisch legen. Das schützt vor krebserregenden Stoffen, die entstehen, wenn Fleischsaft oder Fett in die heiße Glut tropfen. Längst ist kulinarische Vielfalt gefragt. Nicht nur Wurst und Fleisch, sondern auch Fisch, Brot, Gemüse oder Käse liegen auf dem Grill. Die meisten Kalorien verstecken sich in den Beilagen. Vorsicht bei Ketchup und Fertig-Soßen. Gesünder und besonders lecker sind selbstgemachte Soßen, etwa mit Joghurt und frischen Kräutern. Gegrilltes Gemüse, wie Paprika oder Pilze, ist eine gute Alternative zu deftigem Fleisch. Pökelfleisch wie Kassler, Leberkäse oder Bockwurst gehört nicht auf den Grill. Die Hitze verwandelt enthaltendes Nitrit in krebserregende Nitrosamine. Auch Krusten oder verkohlte Stellen sollten nicht gegessen werden.

Vorsicht Unfallgefahr: 2008 wurden in Deutschland 13.000 Menschen mit Verbrennungen im Krankenhaus behandelt. Etwa 4.000 Grillunfällen gibt es jährlich. Häufigste Gefahrenquellen sind Benzin oder Spiritus. Diese Flüssigkeiten nie über das Feuer schütten, es kann zu gefährlichen Stichflammen und Feuerwänden kommen. Tobende Kinder können sich leicht am Grill verbrennen. | **Jörg Wachsmuth**

Süßes Grill-Dessert!

Wie wäre es beim kommenden Grillabend mit einem Dessert vom Rost: Gegrillte Bananen. Die Banane der Länge nach von einem Ende zum anderen in der Schale aufschneiden. Die Banane einritzen. Etwas Butter sowie Zucker und Zimt auf jede Hälfte geben. In der Schale auf den Grillrost legen. Sobald sich die Schale vom Fruchtfleisch löst, ist die süße Nachspeise fertig. Vorsicht heiß! Aber verdammt lecker!



Starke Einrichtungen zur Überwachung und Stärkung der Patientenrechte in Berlin

Wohl noch nie in der Geschichte des deutschen Gesundheitswesens wurden die Rechte der Patienten so betont und gefördert wie heute. Die Stärkung der Patientenrechte gegenüber Ärzten und anderen Berufsgruppen im Gesundheitswesen werden einhellig von Politik, Krankenkassen und diversen Patientenverbänden angemahnt. Der aufgeklärte, mündige und für seine Gesundheit mitverantwortliche Patient wird als Idealbild angesehen, denn wer als Patient seine Rechte und Pflichten kennt, kann sich aktiv am Behandlungsprozess beteiligen.

Zu den wichtigsten Patientenrechten gehören:

- das Recht auf freie Arztwahl
- das Prinzip der Einwilligung, also das Verbot von Behandlungen ohne Zustimmung
- das Recht auf gründliche Aufklärung hinsichtlich Diagnose, Therapiemöglichkeiten, Risiken und Kosten
- das Recht zur Einsicht in die Patientenakte

Einhaltung und Stärkung der Patientenrechte haben sich auch in Berlin mehrere Institutionen auf die Fahne geschrieben. So gibt es beispielsweise seit 2004 die bundesweit erste **Patientenbeauftragte** auf Länderebene. Karin Stötzner heißt sie, und ihre Stelle ist beim Senat für Gesundheit, Umwelt und Verbraucherschutz angesiedelt. Patienten und Ratsuchende, die Informationen benötigen, eine Beschwerde vorbringen wollen oder auch nach passenden Anbietern medizinischer Leistungen fragen (Ärzte, Krankenhäuser, Reha-Kliniken), wenden sich mit Fragen oder Anliegen an die Patientenbeauftragte. Darüber hinaus vermittelt Frau Stötzner in vielen Angelegenheiten zwischen den Akteuren im Berliner Gesundheitswesen und bündelt Kritikpunkte von Patienten, so dass daraus konkrete Forderungen an die Politik abgeleitet werden können.

Eine weitere zentrale Berliner Anlaufstelle für Versi-

cherte und Patienten ist **Wegweiser e.V.** in der Müllerstraße 163 b (Berlin-Wedding). Aufklärung, Information und Unterstützung der Bevölkerung auf dem Gebiet des Gesundheits- und Sozialwesens lauten die drei Ziele der Vereinsarbeit. Dabei steht die individuelle Begleitung durch das Dickicht der deutschen Sozialgesetzgebung für **Wegweiser e.V.** im Vordergrund.



Patientenbeauftragte Karin Stötzner
(Foto: Birkenblatt)

Zur Krankenversicherung beantworten Ihnen die Profis alle erdenklichen Fragen wie „Unter welchen Voraussetzungen erhalte ich Leistungen der häuslichen Krankenpflege, Massagen oder ein Krankenbett?“ Hinsichtlich der Pflegeversicherung gibt Ihnen **Wegweiser e.V.** beispielsweise Informationen zur Anerkennung einer Pflegestufe, zu Möglichkeiten der hauswirtschaftlichen Unterstützung in der eigenen Wohnung und zur Finanzierung von Gehhilfen und andere Hilfsmitteln

Aber auch in Fragen der Rentenversicherung und den Sozialhilfegesetzen erhalten Sie fachkundige Unterstützung. Die dringende Empfehlung von **Wegweiser e.V.** an alle Patienten und Versicherten lautet: Scheuen Sie sich nicht, ihr Recht – das heißt Ihren Leistungsanspruch – durchzusetzen! | **Michael von Finckenstein**

@ www.verein-wegweiser.de

Vor 60 Jahren ...

Neugier und Euphorie bei der Wiedereröffnung des KaDeWe

Ist es vermessen zu sagen, dass das Kaufhaus des Westens in Berlin das bekannteste Warenhaus Deutschlands ist? Zwar gibt es keine Meinungsumfrage unter Kaufhausbesuchern, die den Bekanntheitsgrad des KaDeWe bestätigen kann, aber allein die Fakten sprechen für die Positionierung als Nummer Eins vor seinen „Konkurrenten“ in München, Leipzig, Hamburg, Frankfurt oder Düsseldorf. Es ist das mit Abstand größte Warenhaus Deutschlands und Kontinentaleuropas, es ist baugeschichtlich von übergeordneter Bedeutung und nirgendwo sonst findet man hierzulande eine solch große Ansammlung von Luxusartikeln. Nicht zuletzt beherbergt es seit den 20er Jahren eine Feinschmeckeretage, die nach dem Mitsukoshi Nihonbashi in Tokio als zweitgrößte Lebensmittelabteilung eines Warenhauses weltweit geführt wird.



Der Konsumtempel im Westen von Berlin, das Kaufhaus des Westens 1931 (links) und bei der Wiedereröffnung 1950 (rechts) ist bis heute Touristenziel (Foto: KaDeWe / Karstadt-Gruppe)

Kein Wunder also, dass der Wiederaufbau dieses Warentempels nach der Zerstörung im Zweiten Weltkrieg auf ein außerordentliches Interesse bei der Berliner Bevölkerung stieß.

Am 23. November 1943 war ein US-amerikanisches Kampfflugzeug in das Dachgeschoss des Warenhauses gestürzt, wodurch es weitgehend ausgebrannt war. Nur wenige der luxuriösen Einrichtungsgegenstände konnten gerettet werden. Nach Kriegsende fand zunächst ein Notverkauf im Femina-Tanzpalast in der Nürnberger Straße statt, ehe die ersten beiden Etagen, zwar verein-

facht, aber in starker Anlehnung an alte Pläne und an gleicher Stelle, aufgebaut wurden.

Die Wiedereröffnung des beliebten Kaufhauses wurde zu einem wichtigen Symbol des Neuanfangs nach dem Krieg. Am 3. Juli 1950 wollten etwa 180.000 Menschen nicht nur dabei sein, sondern sich persönlich davon überzeugen, dass der Verkauf wieder begonnen hatte. Hans Aschenbrenner, ein bekannter Berliner Chronist, fasste das Geschehen in folgenden Worten zusammen: „Die Euphorie ist riesig, die Neugier groß, der Andrang kaum noch zu bremsen. Punkt 11 Uhr vormittags wird

an diesem Montag das Kaufhaus des Westens, das ‚KaDeWupp dich‘ wieder eröffnet. Von 20 metallumrahmten Fenstern sinken die Vorhänge, die Torhüter öffnen die Pforten, Schutzpolizisten lösen die Absperrungskette auf. Auf der Brüstung des ersten Stockes verfolgen Verkäuferinnen, Abteilungsleiter, Pressevertreter und Polizeioffiziere das Schauspiel.“



Das KaDeWe 1956 (Foto: KaDeWe)

Wie ein Lauffeuer hatte sich in der Stadt die Nachricht von der Eröffnung des KaDeWe verbreitet. Alle Menschen in der riesigen Warteschlange wollten hinein, aber wegen hoffnungslos überfüllter Räume mussten die Türen schon nach wenigen Minuten wieder geschlossen werden. Nur wenn entsprechend große Gruppen das Haus verließen, wurde an anderer Seite die Tür für eine halbe Minute geöffnet. Die Hauptecke an der Passauer Straße war zu einem gigantischen Schaufenster ausgebaut worden, in dem ein überdimensionaler Berliner Bär mit Zylinderhut und Blumen die Schaulustigen begrüßte. Dieses Bärenmotiv wiederholte sich in allen anderen Schaufenstern und auch im U-Bahnhof Wittenbergplatz.

Die Szenen, die sich an jenem Tag im KaDeWe abspielten, sind heute kaum vorstellbar. „Wie Raubtiere sind

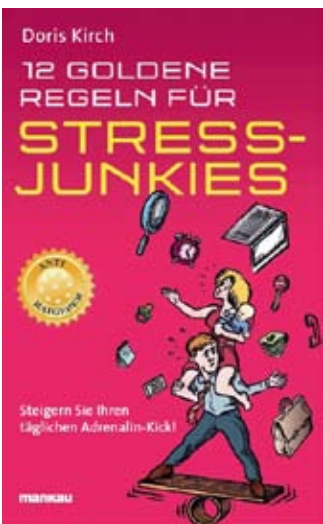
die Menschen über die Ladentische hergefallen“, berichtete ein Zeitzeuge. Verkäufer der Stofflager müssen auf Schränke steigen, um nicht erdrückt zu werden. Der Verkauf wird von dort oben organisiert. Die Preise sind ab 98 Pfennig pro laufendem Meter auch äußerst günstig. Taschentücher gibt es ab 10 Pfennig, Handtücher ab 80 Pfennig. Besuchermagnet war jedoch – ganz wie in alten Zeiten – die schwarz gekachelte Lebensmittelabteilung im ersten Stock. Im Kontrast dazu standen die eleganten weißen Verkaufsmöbel und die weißbekittelten Verkäuferinnen.

Die abschließende Statistik des 3. Juli 1950 belegt im Übrigen, dass am meisten Fett und Würstchen gekauft wurden. | **Michael von Finckenstein**

Man kann gar nicht oft genug mit einer Legende aufräumen, die sich so beharrlich in vielen Köpfen eingenistet hat : Das Kaufhaus des Westens heißt nicht deshalb so, weil es im Westteil des getrennten Berlins lag. Es kann gar nicht so sein, denn seine Geschichte ist viel älter als die politische Teilung der Stadt. Bereits vor 103 Jahren, am 27. März 1907, wurde das Warenhaus des Kaufmanns Adolf Jandorf eröffnet, und der Begriff Westen bezog sich auf die großen städtebaulichen Erweiterungen dieser Zeit.

An der Schnittstelle von Berlin-Tiergarten und den damals noch eigenen Städten Schöneberg, Charlottenburg und Wilmersdorf entstand ein modernes und gewaltiges Neubaugebiet, das inoffiziell unter der Bezeichnung „Neuer Westen“ geführt wurde. Die verkehrstechnische Erschließung des Areals durch den U-Bahnhof Wittenbergplatz und eine Straßenbahnlinie war mit ausschlaggebend für die Standortwahl des exquisiten Kaufhauses im Herzen des neuen Quartiers.

Buch-Tipp: Wie werde ich ein perfekter Stress-Junkie



Klein und handlich ist das neueste Ratgeberbuch aus dem Hause Mankau. Auf 144 Seiten hat Doris Kirch mit feinstem Humor und einem kräftigen Augenzwinkern „12 Goldene Regeln für Stress-Junkies“ zusammen gestellt. Recht hat sie, auch wenn alle von Entspannung reden, dann bleibt doch zu Recht die Frage, ob das überhaupt unser Ding ist. Gibt uns der tägliche

Stress nicht diesen Kick von Adrenalin, den wir benötigen.

Dieser Anti-Ratgeber von Doris Kirch bildet uns zum guten Stress-Junkie aus. Sie erklärt uns, warum wir das Chaos pflegen sollen, auf Terminplanung verzichten

und immer und überall erreichbar sein müssen. Negativ denken, sich aufregen und Schwächen leugnen. Wer dazu seine körperlichen Zipperlein ignoriert, der wird bestimmt ein guter Stress-Junkie.

Sicher ist eines, wer diesem Ratgeber folgt, darf sich über ein kurzes Leben freuen. Das Ziel ist das Gegenteil. Überspitzt stellt sie den Stress-Junkie da, um ein Umdenken zu provozieren.

Das Buch lässt sich gut lesen und ist sicher das ideale Geschenk für den einen oder anderen, dessen Tagewerk ihn regelmäßig nicht vor 22:00 Uhr aus dem Büro entlässt.

Doris Kirch

12 Goldene Regeln für Stress-Junkies

Mankau Verlag, Murnau a. Staffelsee

1. Auflage 2010, Hardcover, 152 Seiten

ISBN: 978-3-938396-43-8, Preis: 9,95 €

SUDOKU-RÄTSEL

	4		7	1		5		
8	3			2	6			
7			3		5	8		2
						7		
1	2			8		4	5	
3		4	5		1	2		8
6	9		1	5				
	5		8	4	9	6	1	
	7		6		2	9	8	

SPIELANLEITUNG: Das Spiel besteht aus einem Gitterfeld mit 3×3 Blöcken, die jeweils in 3×3 Felder unterteilt sind, insgesamt also 81 Felder in 9 Zeilen und 9 Spalten. In einige dieser Felder sind schon zu Beginn Ziffern zwischen 1 und 9 eingetragen („Lösungszahlen“).

Ziel des Spiels ist es, die leeren Felder des Rätsels so zu vervollständigen, dass in jeder der je neun Zeilen, Spalten und Blöcke jede Ziffer von 1 bis 9 genau einmal auftritt. Viel Spaß!

Lösung zum SUDOKU:

4	7	1	6	3	2	9	8	5
2	5	3	8	4	9	6	1	7
6	9	8	1	5	7	3	2	4
3	6	4	5	7	1	2	9	8
1	2	7	9	8	3	4	5	6
5	8	9	2	6	4	7	3	1
7	1	6	3	9	5	8	4	2
8	3	5	4	2	6	1	7	9
9	4	2	7	1	8	5	6	3

Hier steht der Chef am Grill



Oben: Grygier, Biedermann, Wanjura (v.l.), im Garten. Unten: Fußball im Saal, Michael Biedermann am Grill (Fotos: PflegeBote)

Es ist Tradition in der Sozialstation Biedermann in jedem Jahr zu einem Sommerfest zu laden. Diesmal war es ein gemeinsamer Ausflug der Mitarbeiter und der Bewohner der betreuten Pflege-Wohngemeinschaften in das Wohnpflegezentrum (WPZ) am Jüdischen Krankenhaus in der Schulstraße 97 im Wedding.

Auch die Bewohner und ihre Angehörigen freuten sich über den Besuch und feierten kräftig mit. Bei Sonnenschein wurde im Garten der Grill aufgebaut. Wurst, Steaks und Salate mundeten vorzüglich, zumal der Chef selbst zum Chefkoch wurde. Michael Biedermann war persönlich am Grill. Auch das hat Tradition.

Zuerst kam König Fußball. Im großen Saal versammelten sich die Gäste. Das Spiel Deutschland gegen Serbien in Südafrika. Leider war es eines der zwei Spiele der Fußball-Weltmeisterschaft, bei der die Nationalmannschaft mit 0:1 verlor. Der Stimmung beim Sommerfest

schadete es nicht. In den vergangenen Monaten wurde das WPZ renoviert, die Wände frisch gestrichen, neue Sitzmöbel aufgebaut. Der neue Empfang ist Anlaufpunkt für Besucher. Auch der Billardraum ist neu. Und im großen Saal gibt es seit April ein tägliches Frühstücksbuffet, sowie einen neuen Beamer und eine große Leinwand.

Unter den zahlreichen Gästen befanden sich auch zwei ehemalige Bezirksbürgermeisterinnen. Dr. Bärbel Grygier war Bürgermeisterin von Hohenschönhausen und ab 2000 erste Bürgermeisterin des neuen Bezirks Friedrichshain-Kreuzberg, rückte 2002 für Gregor Gysi in den Bundestag nach. Heute sitzt sie unter anderem im Rundfunkrat des RBB und im Kuratorium des Jüdischen Krankenhauses. Marlies Wanjura war von 1995 bis 2009 die Bürgermeisterin von Reinickendorf. | **Max Werner**

Ihr Fachpflegedienst im Herzen Berlins mit über 20 Jahren Erfahrung

Rund um die Uhr
für Sie erreichbar
030 / 461 30 10



Sozialstation BIEDERMANN

- ↘ Häusliche Kranken- und Altenpflege
- ↘ Hauspflege, Seniorenpflege
- ↘ Pflege in Wohngemeinschaften
- ↘ Kurzzeitpflege
- ↘ Betreutes Wohnen
- ↘ Soziale Beratung
- ↘ Pflegeüberleitung
- ↘ Hausnotruf
- ↘ RAL Gütezeichen
- ↘ AVG und MDK geprüft



**Wir betreuen in Tiergarten,
Reinickendorf und Wedding**

www.pflege-in-berlin.net

Sozialstation Biedermann GmbH
Iranische Straße 2-4
13347 Berlin

Tel. 030 / 4 61 30 10
Fax 030 / 49 00 09 09
sozialstationbiedermann@web.de