



genießen^o

Helfen Sie unserer Vision Gestalt anzunehmen.

Christliches Sozialwerk*

CSW – Genießen erwünscht!

Vielleicht geht es Ihnen wie mir: sobald die letzten Sonnenstrahlen verführerisch durchs Fenster blinzeln, denke ich sehnsuchtvoll an meine (leider schon vergangenen!) Urlaub zurück... Dieses Gefühl von Wärme auf der Haut, viel freier, unverplanter Zeit, Begegnungen mit lang vermissten Freunden oder die Grillparty im Garten – da hab ich aufgetankt und Kraft geschöpft für meinen Alltag.

Und vielleicht kennen Sie auch das: so manchmal jetzt schon wieder zu denken: eigentlich brauchst Du schon wieder Urlaub, die wiedergewonnene Energie ist eigentlich schon verbraucht!

Wenn es denn so ist, dass 3 Wochen Urlaub nicht ausreichen, um uns Kraft für ein ganzes Jahr zu schenken, müssen wir uns um andere Kraftquellen kümmern. Was sind die Quellen, aus denen wir unseren Arbeitstag gestalten? Dieser Frage sind wir in den vergangenen Monaten im Führungskreis des CSW intensiv nachgegangen. Eine der Antworten, die wir gefunden haben, lautet: wenn wir unser Mensch-Sein ganzheitlich in unsere Arbeit einbringen können, arbeiten wir leichter und besser. In der Arbeit mit behinderten Menschen wird das Prinzip der Ganzheitlichkeit häufig

strapaziert, es stellt einen Grundanspruch an die pädagogische Qualität von Förder- und Betreuungsplänen dar.

Etwas unbekannter ist der Ansatz, dieses Prinzip der Ganzheitlichkeit auch auf die Arbeit mit sich selbst oder die Zusammenarbeit mit den KollegInnen zu beziehen: mit allen Sinnen wahrzunehmen, was gerade im Team passiert, sensibel die Kontexte zu erfassen, sie sich oft (noch) nicht in Worten ausdrücken und bei allem Stress die innere Ruhe nicht zu verlieren. Um diese Anforderungen besser bewältigen zu können, bieten wir in den nächsten Jahren im Rahmen der Balance Score Card besondere Fortbildungen für unsere Mitarbeiterinnen an. Die Ausschreibungen für 2008 laufen unter dem Fachbegriff der „frei schwebenden Aufmerksamkeit“ und werden in den nächsten Wochen in die Einrichtungen verschickt.

Ich habe meinem Urlaub genossen, mich so ganz als Mensch gefühlt. Das hat mich offener gemacht für all das, was um mich herum passierte und was ich in den nächsten Monaten erreichen will.

In diesem Sinne gilt: genießen erwünscht!

Agenda Orange – Genuss empfinden*

Genießen ist eine positive Sinnesempfindung, die mit körperlichen oder geistigen Wohlbehagen verbunden ist. Man kann mit allen Sinnen genießen. Z. B. Riechen, Schmecken Sehen und Hören. Das heißt auch einen Augenblick oder einen Tag.

Offt denkt man zuerst an Essen und Trinken.

Wir, die Mitarbeiter des Wohnheimes St. Hubertus, hatten das Glück einen Tag lang zu genießen mit allen Sinnen.

Es war eine Fahrt ins „Blaue“! Diese zeigte uns, ein etwas anderes Gesicht von Leipzig. Wer kennt schon Leipzigs-Wasserstraßen? Wir durften sie auf einem Boot genießen, bei Kaffee und Kuchen, der schönen Umgebung und Leipziger-Seemannsletein. Für jeden Geschmack war etwas dabei.

Anschließend erlebten wir den kulinarischen Genuss. Unsere Heimleiterin lud uns zu einem, von ihrem Mann, köstlich zubereiteten Barbecue auf ihre Terrasse ein.

Wir kosteten zuerst die Avocado-creme mit Chips, die uns erst so richtig hungrig machte.

Das Menü wurde eröffnet mit einer mit Kartoffelpüree gefüllten Tomate und einem mit Wurstbrät gefüllten Champignon.

Der Hauptgang setzte sich für uns recht ungewöhnlich fort mit Chicoree und Radicchio auf einer Schokoladensoße und einem Stück argentinischen Steakhüfte. Den Abschluss unseres kulinarischen Genusses krönte ein gegrillter Obstspieß mit weißer Schokoladensoße. Es war köstlich! Im wahrsten Sinne des Wortes.

In dieser gemeinsam verbrachten Zeit lernten wir uns auf eine ganz anderen Ebene gegenseitig kennen, was uns Kraft für unsere Arbeit gibt.

Die Erinnerung an diesen Tag genießen wir heute noch und wir haben diese Augenblicke auf Fotos festgehalten.

U. Abraham und M. Reichel

Rezept – Eierschecke ohne Boden*

Schnell zubereitet für eine runde Springform 28 cm.

Zutaten für Quarkmasse

750 g Quark
200 g Zucker
1 Päckchen Puddingpulver (Vanille)
2 Eier

Zutaten mit dem Mixer gut verrühren und als Boden in die Springform geben.

Zutaten für die obere Kuchenschicht

3/8 l Milch (400 ml)
1 Päckchen Puddingpulver (Vanille)
100 g Zucker
100 g Butter
5 Eier

Eine Pudding aus den 3/8 l Milch, 100 g Zucker und 100 g Butter kochen.

5 Eiweiße schlagen und in den Kühlschrank stellen. Unter den erkalteten Pudding 5 Eigelb rühren und den kalten Eischnee ganz langsam unterheben und auf dem Boden (Quarkmasse) glattstreichen.

Ca. 60 Minuten bei mittlerer Hitze (etwa 180 Grad) backen.

Gegebenenfalls am Ende der Backzeit nur Unterhitze (falls vorhanden) einschalten.

Gutes Gelingen und Guten Appetit!

Termine*

Region Collm

Wermisdorf

Am 19. September findet auf dem Gelände des WH. St. Elisabeth das regionale Erntedankfest statt. An einem der Stände wird es einen visuellen Rückblick auf 15 Jahre Christliches Sozialwerk in der Region Collm geben.

Am 11. November feiert die WfbM St. Martin ihr Patronatsfest. Beginn: 13.00 Uhr in der Schlosskapelle, anschließend Tag der offenen Tür in Wermisdorf und Mahls

Region Dresden

- 04.12. Patronatstag, St. Barbara, Dresden
- 28.11. Jubiläumsfeier CSW, Dresden
- 11.11. Martinsfest, St. Notburga, Dresden
- 02.11. Tag der offenen Tür, WfbM St. Josef, Dresden
- 27.10. Fachtag Wohnen: „Ich lebe um arbeiten – ich arbeite, um zu leben?“ Ort: Förderschulzentrum St. Franziskus, Dresden
- 15.10. Fachtag Kommunikation: „Gesagt ist nicht gehört, gehört ist nicht verstanden, verstanden ist nicht ...?“ Ort: Förderschulzentrum St. Franziskus, Dresden

Region Lausitz

- 20.12. Adventsfeier mit Angehörigen und Betreuern
- 06.12. Patronatstag und Weihnachtsfeier
- 06.11. Feier anlässlich 10-jähriges Bestehen „Betreutes Wohnen“

Leipzig

Die bestehende Außenwohngruppe auf der Paul-Heyse-Str. wurde um 3 Plätze erweitert und verfügt jetzt über eine Kapazität von 9 Plätzen untergliedert in drei Wohnungen.