

Mitarbeiter, Patienten, Freunde

Wir

Titelthema: Ernährung

Was sie mit unserem Körper macht, was gesund ist, was im Trend liegt

Pflege

Erfolgreicher Start der neuen generalistischen Ausbildung

Medizin

An Demenz erkrankten Menschen kann man helfen

DAS IST
IHR EXEMPLAR!
BITTE MITNEHMEN

DIE ZEITSCHRIFT DER PRO HOMINE!

LIEBE LESERINNEN, LIEBE LESER,



Herzliche Grüße

Ihr Johannes Hartmann

Geschäftsführer pro homine

Corona bestimmt weiterhin unser aller Leben. Die im Sommer aufgekeimte Hoffnung, dass das Schlimmste überstanden sei, hat sich leider nicht erfüllt. Im Gegenteil: Die „zweite Welle“ ab Herbst hat uns hart getroffen, die Infektionszahlen liegen deutlich höher als zu Beginn der Pandemie.

In der pro homine schlägt sich dies deutlich nieder. Um die Corona-Patienten angemessen versorgen zu können, mussten zusätzliche Intensiv- und Isolierkapazitäten in unseren Krankenhäusern geschaffen werden. Die Senioreneinrichtungen unternehmen größte Anstrengungen, um die Betreuung der Bewohner aufrechtzuerhalten und die Öffnung der Häuser zu gewährleisten. Meine Anerkennung gilt allen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern, die insbesondere in der Kranken- und Altenpflege sowie in der Medizin seit Monaten enormen Belastungen ausgesetzt sind und das Menschenmögliche tun, um das Virus in Schach zu halten. Herzlichen Dank dafür!

Auch wirtschaftlich hinterlässt die Pandemie Spuren. Sie verursacht zusätzliche Kosten, z.B. für medizinisches Gerät, digitale Infrastruktur, Schutzausrüstung und Schnelltests; gleichzeitig schlägt sich in der Bilanz nieder, dass die Belegung in den Krankenhäusern coronabedingt sank, weil z.B. Eingriffe verschoben werden mussten. Unterm Strich ist festzuhalten, dass die pro homine bisher trotz aller widrigen Umstände vergleichsweise gut durch die Pandemie gekommen ist.

Das erlaubt es uns, den Blick nach vorn zu richten und die Entwicklung weiter voranzutreiben. Im Marien-Hospital wurde der neue und vergrößerte Aufwachraum eröffnet. Nach Jahrzehnten werden endlich keine Patienten mehr durch den Eingangs-

bereich transportiert. Weitere sichtbare Zeichen sind am Marien-Hospital der Bau eines vierten Kreißsaals, der zu Ostern 2021 eröffnet werden soll, und die Erweiterung der urologischen Endoskopie. Dort entstehen zwei OP-Räume, ein Raum für ambulante Eingriffe und ein Aufwachraum, so dass das Leistungsspektrum erweitert werden kann. Bereits eröffnet wurde der ambulante OP inkl. Aufwachraum im Medizinischen Versorgungszentrum in Wesel, der den chirurgischen Ärzten neue Möglichkeiten bietet.

Am St. Willibrord-Spital entsteht ein repräsentativer Eingangsbereich mit einer komfortablen Aufenthaltsqualität. Auch personell geht es in Emmerich voran: Die Klinik für Altersmedizin erhält einen weiteren Chefarzt, der künftig gemeinsam mit Dr. Dieter Borrmann die Abteilung leiten wird.

Dies sind ebenso wie die jetzt in unseren Einrichtungen angelaufenen Impfungen gegen das Coronavirus positive Nachrichten in einer schwierigen Zeit, die uns alle weiterhin fordern wird. Die pro homine sieht sich gerüstet, ihrer Verpflichtung gegenüber den alten und kranken Menschen weiterhin gerecht zu werden und ihren Beschäftigten einen sicheren Arbeitsplatz zu garantieren. Klar ist aber auch: Im Umgang mit der Corona-Pandemie kommt es entscheidend auf das „Wir“ an.

In diesem Sinne grüße ich Sie herzlich und hoffe, dass Sie gesund bleiben.

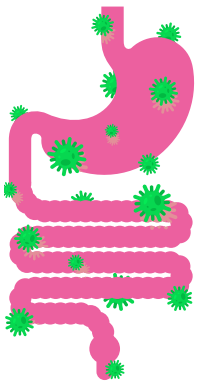


04

BALLASTSTOFFE UND WASSER SIND „SYSTEMRELEVANT“

05 Friedrich von Hagedorn

Der Glieder Streit mit dem Magen



06

LEISTUNGSSPEKTRUM DER GASTROENTEROLOGIE IM ST. WILLIBRORD-SPITAL

08 Ernährungstrends:

slow, fast, clean, super...

09 Rezepte – vegan und vegetarisch

10 Das Programm für eine gesunde Ernährung

12 Der Magen braucht Zeit, um gut arbeiten zu können

13 Spezialisierte Diagnostik in der Gastroenterologie am Marien-Hospital

14 Vorbild Popeye



Kindern das Essen schmackhaft machen

18 Zahlen, Daten, Fakten aus unseren Großküchen

Mit Liebe gekocht

20 Vier Schritte

Eine Kurzgeschichte von Margit Oesterling

22

OHNE DEN EINKAUF KÖNNTE DAS KRANKENHAUS EINPACKEN

24 Bauprojekte im Marien-Hospital und im St. Willibrord-Spital

26 Abwechslungsreich und gar nicht trocken:

Mara Lueb ist Juristin im Krankenhaus

27 » Johannes Schmitz

ist weiterer Geschäftsführer der pro homine

» Dr. Akbar Ferdosi

wird neuer Chefarzt der Klinik für Senologie

» Altersmedizin: Resul Toprak

übernimmt Chefarzt-Stelle



28

Chefarzt Dr. Borrmann

DEMENZ-KRANKEN KANN MAN HELFEN

31 BZNW: Erfolgreicher Start der neuen Pflegeausbildung

32 45 Jahre im Pflegedienst: „Ich würde mich immer wieder für diesen Beruf entscheiden“

34 40 Jahre Hostessendienst in Emmerich



35 Rätsel: Kennst du unsere wir?

Schwerpunkt dieser Ausgabe ist die Ernährung. Mehrere Beiträge befassen sich damit aus unterschiedlichen Blickwinkeln. Weil das Thema viele weitere Aspekte hat, wird die Redaktion in einem der nächsten Hefte darauf zurückkommen.

BALLASTSTOFFE UND WASSER SIND „SYSTEMRELEVANT“

NACHGEFRAGT bei Dr. Christian Niemeyer, Chefarzt der Inneren Medizin / Gastroenterologie im St. Willibrord-Spital Emmerich: Welche Ernährung ist gut für den Darm?

Ich nehme das Entscheidende zu dieser Frage vorweg: Ballaststoffe und Wasser. Bevor ich diese Aussage vertiefe, möchte ich zur umfassenderen Beantwortung der Frage etwas höher im Magen-Darm-Trakt beginnen – beim Magen.

Der Magen – duldsam und robust

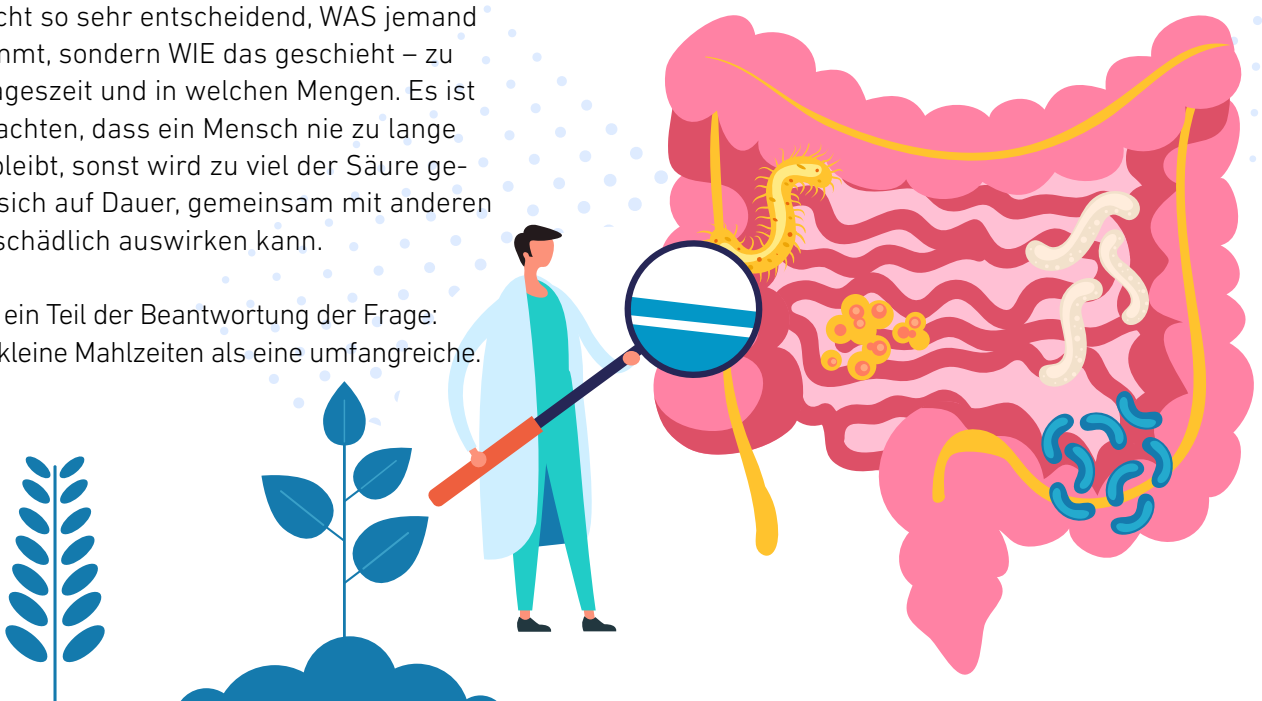
Ehe Nahrung in den Darm gelangt, muss sie zunächst den Magen passieren. Es gibt kein vergleichbares, duldsameres und robusteres Organ. Durch die Beschaffenheit und die Fähigkeit des Magens, Magensäure zu produzieren und gleichzeitig wie kein anderes dagegen geschützt zu sein, ist nicht so sehr entscheidend, WAS jemand zu sich nimmt, sondern WIE das geschieht – zu welcher Tageszeit und in welchen Mengen. Es ist darauf zu achten, dass ein Mensch nie zu lange nüchtern bleibt, sonst wird zu viel der Säure gebildet, die sich auf Dauer, gemeinsam mit anderen Faktoren, schädlich auswirken kann.

Folglich ist ein Teil der Beantwortung der Frage: lieber drei kleine Mahlzeiten als eine umfangreiche.

„Flugzeuge im Bauch“

Ergänzend zu den bisherigen Aussagen ist relevant, dass viele weitere Faktoren hinsichtlich der Verträglichkeit von Nahrung eine Rolle spielen. Für den Bauch und somit auch für den Darm spielen Stress und durchaus auch positive Empfindungen eine Rolle. Die „Flugzeuge im Bauch“, nervale und hormonelle Komponenten nehmen Einfluss. Wenn uns etwas „auf den Magen – oder den Darm – schlägt“, können häufigere Toilettengänge das Ergebnis sein.

Hier fällt mir die treffende Fabel vom Gespräch der Bauchorgane ein, die zukünftig den Magen



boycottieren wollen, weil sie ihn für einen faulen Hund halten: Er macht selbst nichts, ihm wird die Nahrung immer zugeleitet. Bald wird aber klar, wie unverzichtbar er ist für die Energiegewinnung und dadurch für den Erhalt aller Organe (s. von Hagedorns Text in der rechten Spalte).

Zurück zu Ballaststoffen und Wasser: Diese Nahrungsbestandteile tun dem Darm gut, mehr noch, sie sind funktionsrelevant. Damit alle aufgenommenen Nahrungsmittel verwendet werden können, müssen sie quellen. Wenn kein ausreichendes Flüssigkeitsangebot besteht, verstopft der Darm – eines der großen Ernährungsprobleme unserer Zeit.

Vorsicht vor „Light-Produkten“

Der erhöhte Konsum z.B. von „Light-Produkten“ hat auch nachteilige Auswirkungen. Diese Zuckersubstitute können zu Blähungen und Durchfall führen. Auch der grundsätzlich zu empfehlende Konsum von ballaststoffreichen Gemüsesorten kann in Einzelfällen unangenehme Luftansammlungen im Bauch erzeugen.

An diesem Beispiel wird deutlich, dass es einen direkten Zusammenhang zwischen Ernährung und Stuhlgang gibt.

Den Darm zum Thema zu machen, erscheint auf den ersten Blick nicht so attraktiv. In der Öffentlichkeit jedoch hat ein Großteil der Bevölkerung genau mit diesen Problemen zu kämpfen.

Sylvia Guth-Winterink



FRIEDRICH VON HAGEDORN:

Der Glieder Streit mit dem Magen

Die Glieder fingen an, den Magen
Mit diesen Worten zu verklagen:
Da liegt er auf der Bärenhaut,
Thut nichts, als dass er nur verdaut,
Sich stets mit Speis' und Trank erquicket,
Und was ihm übrig, von sich schicket.
Wir aber sorgen Tag und Nacht,
Ihm seine Nahrung zu gewinnen:
Ey! sind wir dann nicht wohl bey Sinnen?
Auf, lasst uns ihm den Dienst entziehn!
Er mag hinfort sich auch bemühn,
Und seine Nahrung selbst erwerben,
Wo nicht; so kann er Hungers sterben;
Was haben wir vor Dank davon?
Was gab er uns vor einen Lohn?
Nun genug, es heißt in diesem Falle,
Für sich ein jeder, Gott für alle!
Hiermit bewegte sich kein Glied,
Es ward dem Mund und armen Magen
Kein Essen weiter fürgetragen,
Der Leib bekam kein frisch Geblüt
Und konnt' aus Schwachheit und für Beben,
Nicht Haupt noch Fuß und Hand erheben.
Da merkten erst die Glieder an,
Dass der, der ihnen müßig schiene,
Dem ganzen Körper besser diene,
Als ihre Müh bisher gethan,
Und ihnen allen heilsam wäre,
Wenn man ihn, wie zuvor, ernähre.
So müssen auch der Obrigkeit
Die Unterthanen alle dienen,
Weil sie dafür hinwieder ihnen
Schutz, Unterhalt und Ruh verleiht.
Der Magen lebt zwar durch die Glieder;
Doch er ernährt und stärkt sie wieder.

Quelle: Friedrich von Hagedorn:
Der Glieder Streit mit dem Magen; in: Hermann
Lindner: *Fabeln der Neuzeit. England, Frankreich,
Deutschland. Ein Lese- und Arbeitsbuch. München:*
Fink. 1978, S. 169.

LEISTUNGSSPEKTRUM DER GASTROENTEROLOGIE IM ST. WILLIBRORD-SPITAL

Patienten, die über Probleme im Bauchraum klagen, sind in der Gastroenterologie des Emmericher Krankenhauses bestens aufgehoben.

„Wir decken in der Gastroenterologie die breite Palette der endoskopischen Diagnostik und Therapie ab“, sagt Chefarzt Dr. Christian Niemeyer.



Dazu zählen insbesondere Spiegelungen von Darm, Magen und Gallenwegen. Polypen können während einer Darmspiegelung sogleich abtragen werden; entsprechendes gilt für kleine bösartige Tumore, so dass eine Operation überflüssig wird. Die Gesamtzahl der Endoskopien in der Gastroenterologie beträgt pro Jahr etwa 4500.

Entzündungen der Speiseröhre (Reflux) werden ebenfalls diagnostiziert, darüber hinaus kümmert sich die Gastroenterologie um Erkrankungen von Leber, Gallenblase und Bauchspeicheldrüse. Falls erforderlich gewinnen die Ärzte durch belastungsarme Punktionen (von außen) oder via Endosonographie (Spiegelung mit Ultraschall vor Ort im Körperinnern) Gewebeproben.

Tumore im Dünndarm sind äußerst selten, und für diese besonderen Fälle steht den Spezialisten in Emmerich mit der Kapsel-Endoskopie eine Untersuchungsmethode der Hochleistungsmedizin zur Verfügung. Zur Therapie anderer Tumore im Bauchraum

setzen die Gastroenterologen bei Bedarf Stents in den Magen- und Darmkanal. In der Gastroenterologie werden zudem narbige Engen und Passage-Störungen bei der Nahrungsaufnahme behandelt. Die Verfahren reichen von endoskopischen Aufweitungstechniken bis hin zur Stentanlage.

Gerd Heimig



Zur Sicherstellung der ortsnahe Versorgung erfolgen in der Gastroenterologie des St. Willibrord-Spitals Chemotherapien bei bösartigen Erkrankungen an Darm, Magen und Bauchspeicheldrüse.

Ernährungstrends:

slow, fast, clean, super...

Eine Übersicht von Ingvelde Löll, Diätassistentin im Marien-Hospital Wesel

Vegetarisch

kein Fleisch, wohl aber Ei (ovo) und Milch (lakto)

Vegan



keine tierischen Lebensmittel und -produkte (z.B. weder Lederschuhe noch -gürtel)

FLEXITARISCH

ab und zu Fleisch, aber nur von guter Qualität (Bio)

FRUTARISCH



streng vegan; nur, was die Natur hergibt (Fallobst / gepflücktes Obst); nichts, was bei der Ernte zerstört wird

PALEO



essen wie in der Steinzeit: Fleisch, Fisch, Nüsse, Eier, Beeren – keine Hülsenfrüchte, weder Getreide noch Zucker

CLEAN EATING

unverarbeitete, naturbelassene Lebensmittel (Obst / Gemüse / Bioprodukte saisonal); kein Fast Food, nichts Süßes

SLOW FOOD

langsames, genussvolles Essen von regional und artgerecht produzierten Lebensmitteln

Fast Food

schnelles Essen außer Haus im Stehen / Gehen; fett-, salz- und zuckerhaltig, keine Ballaststoffe, kaum Vitamine

SNACKFICATION

Ersatz üppiger Mahlzeiten durch Mini-Snacks für zwischendurch; dabei sind die Inhaltsstoffe nicht so relevant.

Low Carb



fett- und eiweißreiche Ernährung mit weitgehendem Verzicht auf Kohlenhydrate

SUPERFOOD

aktuell out – keine einheitliche Definition

BRAINFOOD



Kraft für das Gehirn durch Nüsse und ausreichendes Trinken

FUNCTIONAL

Nahrungsmittel, die mit zusätzlichen Inhaltsstoffen angereichert sind (z. B. Probiotika, Präbiotika, Pflanzensterine, Mineralstoffe)

CONVENIENCE

küchenfertiges, abgepackt verzehrfähiges Essen (z. B. Fertigsalat, Tütensuppen)

Detox



Entgiftung durch Obst und Gemüse, Salat und Vollkornprodukte

Intervallfasten

16:8 (16 Stunden fasten, 8 Stunden essen) – 5:2 (fünf Tage normal essen, 2 Tage fasten, d. h. maximal 500 Kalorien)

REZEPTE – VEGAN UND VEGETARISCH

Diätassistentin Ingvelde Löll wünscht gutes Gelingen bei der Zubereitung und guten Appetit!

Möhren-Apfel-Rohkost

Zutaten

- 2 mittelgroße Möhren
- 2 kleine Äpfel
- Saft einer ½ Zitrone
- 1 TL Walnussöl
- 2 Esslöffel gehackte Walnüsse

Zubereitung

1. Die Möhren und die Äpfel waschen, schälen und grob raspeln. Beides vermengen und mit Zitronensaft und Walnussöl abschmecken
2. Auf einem Teller anrichten und die gehackten Walnüsse als Topping zugeben
3. Alternativ kann der Apfel auch mit Schale geraspelt werden.

Detox-Smoothie

Zutaten

- 1 Gurke
- 400 ml Möhrensaft

Zubereitung

1. Die Gurke schälen, längs halbieren, die Kerne entfernen, Gurke in Stücke schneiden
2. In einem Mixer pürieren, mit Möhrensaft auffüllen



Vollwertige Haferkekse

Zutaten

- 200 g Margarine
- 2 Essl. Rapsöl
- 200 g Zucker
- 1 Vanilleschote
- 1 Prise Salz
- 2 Eier oder veganen Ei-Ersatz in Pulverform
- 90 g Dinkelmehl
- 1 TL Backpulver
- 250 g kernige Haferflocken
- 200 g Mix aus Sonnenblumen-, Kürbis- oder Pinienkernen

Zubereitung

1. Margarine, Öl, Zucker, Eier / Eiersatzpulver und Mark der Vanilleschote sowie Salz cremig rühren, Mehl mit Backpulver und Haferflocken mit Saatkernen mischen und dazugeben
2. Den Ofen auf 170°C vorheizen
Mit einem Teelöffel kleine Häufchen – mit genügend Abstand – auf ein Backblech mit Backpapier geben. Die Häufchen glatt streichen wie einen Taler und 15 bis 20 Minuten backen
3. Auf einem Gitter auskühlen lassen



DAS PROGRAMM FÜR EINE GESUNDE ERNÄHRUNG

Das Gesundheitszentrum pro homine macht zum Thema „Ernährung“ im ersten Halbjahr 2021 drei Angebote:

Kurs: „Ich nehme ab“ – nach Programm der DGE

Die Deutsche Gesellschaft für Ernährung (DGE) bietet ein Trainingsprogramm, das auf langjähriger praktischer Erfahrung aufbaut: In zwölf Schritten führt es zu einer gesundheitsorientierten Ernährungsweise. Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer lernen, ihr Verhalten umzustellen, um dauerhaft Gewicht zu reduzieren. Zu diesem Zweck werden ihnen die Grundlagen

einer gesunden Ernährung vermittelt.

Termine: 22. Februar bis 31. Mai 2021, 18 bis 19.30 Uhr

Kochabend am 26. April 2021

Die Leitung hat Claudia Vethake, Dipl.-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin DGE



HINWEIS: Ob und in welcher Form die Kurse stattfinden können, hängt von der weiteren Entwicklung der Corona-Pandemie ab. Aktuelle Informationen dazu auf der Homepage des Gesundheitszentrums: www.gesundheitszentrum-wesel.de

Einzelberatung: Diagnose Reizdarm

Symptome wie Bauchschmerzen, Krämpfe, Blähungen, Verstopfung und Durchfälle können die Lebensqualität oft über Monate hinweg beeinträchtigen. Eine gezielte Ernährungstherapie kann dabei helfen, die Symptome zu lindern.

Von den Krankenkassen bezuschusst, Termine nach Absprache

Die Leitung hat Ingvelde Löll, Diätassistentin im Marien-Hospital, VDD zertifiziert / onkologische / enterale / ambulante Ernährungstherapie, Fachkraft für parenterale Ernährungstherapie, Diabetesassistentin DDG

Einzelberatung: Ernährung bei Krebs

Eine individuelle Ernährungsberatung hilft krebserkrankten Patienten, Lösungen zu finden, die auf ihre Bedürfnisse und Möglichkeiten zugeschnitten sind.

Von den Krankenkassen bezuschusst, Termine nach Absprache

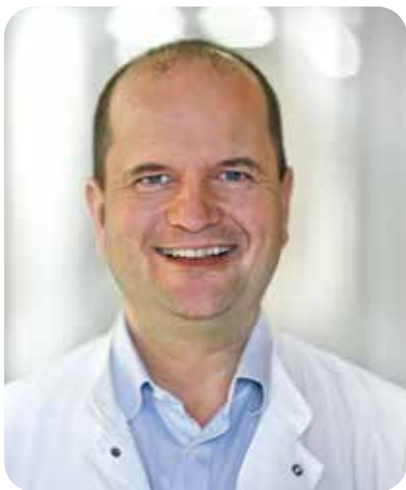
Die Leitung hat Ingvelde Löll, Diätassistentin im Marien-Hospital, VDD zertifiziert / onkologische / enterale / ambulante Ernährungstherapie, Fachkraft für parenterale Ernährungstherapie, Diabetesassistentin DDG

Nähere Informationen zu allen Kursen im Programmheft 1/2021 des Gesundheitszentrums oder unter www.gesundheitszentrum-wesel.de



DER MAGEN BRAUCHT ZEIT, UM GUT ARBEITEN ZU KÖNNEN

Interview mit Prof. Dr. Henning Schulze-Bergkamen, Chefarzt der Klinik für Innere Medizin II am Marien-Hospital und Facharzt für Gastroenterologie, zur Bedeutung des Magens für die Ernährung



Prof. Dr. Henning Schulze-Bergkamen, Chefarzt der Klinik für Gastroenterologie, Onkologie und Hämatologie, Diabetologie und Rheumatologie

Das schlägt mir auf den Magen – welche Mechanismen verbergen sich dahinter?

Wenn einem sprichwörtlich „etwas auf den Magen schlägt“, wird das physiologische System gestört. Da es sich um ein fein abgestimmtes nervales Netzwerk handelt, kann ein „Zuviel an Menge“ ein Völlegefühl auslösen oder den Eindruck vermitteln, dass „ein Stein im Bauch liegt“. Auch können psychische Faktoren den Magen belasten. Diese Mechanismen entwickeln

sich zunächst unbemerkt, bis der Magen dann auch spürbar reagieren kann und sich z.B. durch Völlegefühl, Unwohlsein und Aufstoßen bemerkbar macht. Bei allem handelt es sich um Schutzreflexe, die verhindern sollen, dass etwas Falsches in den Darm gelangt.

Kann einem auch etwas auf den Magen schlagen, ohne einen Magen zu besitzen?

Ja, wenn der Mensch nach einer Gastrektomie (Magenentfernung) ohne die Möglichkeit der Vorverdauung die Mahlzeiten nicht portioniert, wenig kaut und sich keine Zeit beim Essen nimmt.

Auch mit vorhandenem Magen sollten die Menschen in Ruhe und langsam essen und zu schlingen vermeiden. So hat der Magen die Zeit, die erforderlichen Enzyme und Sekrete bereitzustellen und die Nahrung für den nächsten Abschnitt zu sammeln. Andernfalls wird das

System überlastet, das führt zu den schon beschriebenen Auswirkungen.

Gibt es andere Gefahren für den Magen? Und was ist gemeint, wenn einem im sprichwörtlichen Sinne „die Galle hochkommt“?

Diese kommt nicht nur im Volksmund „hoch“. Galle kann in der Tat auch bis in den Magen vordringen und diesen reizen. Dieser Vorgang ist z.B. auch bei einer Magenspiegelung sichtbar.

Der Magen, in dem ein saures Milieu herrscht, ist umfassend mit Schleimhaut ausgekleidet. Sie schützt ihn vor Verletzungen, Säure oder schädlichen Bakterien. Ein besonderes Bakterium hat sich der Umgebung im Magen aber bestens angepasst, der *Helicobacter pylori*. Dieses Bakterium schiebt sich unter den Magenschleim und sendet Entzündungsstoffe aus, die zu Geschwüren bis hin zu einem Magenkarzinom führen können.

Was beruhigt den Magen?

Zum Beispiel Ingwer, Kümmel, Pfefferminz, Kräuter und Tees, die eine entkrampfende Wirkung entfalten.

Jeder Mensch hat ein individuelles Muster bzw. „persönliche“ Trigger, die die Feinmotorik des Magens stören. Deshalb muss auch jede/r ausprobieren, was er/sie verträgt. Es heißt auch hier: Entscheidend ist nicht das Was oder Wie, sondern der Faktor Zeit und die Menge der Nahrung bewirken Gutes oder das Gegenteil.

Sylvia Guth-Winterink

Aus dem „Breachzentrum“

Der Magen ist der erste Anlaufpunkt für die Verdauung. Hier findet die erste Durchmischung der Nahrung mittels Muskelarbeit und mit Hilfe von Sekreten, Enzymen und Magensäure statt; hier werden Keime abgetötet: die Vorverdauung, ein erster wichtiger Schritt im Verdauungsweg. Wenn zu diesem Zeitpunkt bereits etwas Unverträgliches oder gar Giftiges mit der Nahrung aufgenommen wurde, schaltet der Magen „auf stur“. Es erfolgt über das zentrale Nervensystem eine Meldung ans Gehirn – Rückwärtsgang einschalten, und es kommt zum Erbrechen. Bei Übelkeit und Erbrechen werden über Rezeptoren Signale zum „Breachzentrum“ weitergeleitet. Ein aktives Gegensteuern ist bei diesem „automatischen Schutzreflex“ nicht möglich. Bei Menschen, die an einem pathologischen Brechreiz leiden, erfolgen auch von weiter unten im Magen-Darm-Trakt nervale Rückmeldungen an den Magen, durch die es dann zum Erbrechen kommt. Der Brechreiz kann auch durch Medikamente oder mechanisch (Finger in den Hals) ausgelöst werden.

SPEZIALISIERTE DIAGNOSTIK IN DER GASTROENTEROLOGIE

Die Klinik für Innere Medizin II am Marien-Hospital vertritt eine wissenschaftlich fundierte und patienten-orientierte, vielseitige Fachdisziplin für gastroenterologische Erkrankungen.

„Wir bieten eine umfassende und trotzdem schonende Diagnostik zu gastroenterologischen Krankheitsbildern an.“

„Dafür steht ein ausgewiesenes Team an gastroenterologischen Fachärzten zur Verfügung“, betont Chefarzt Prof. Dr. Henning Schulze-Bergkamen.

Die interventionelle Endoskopie-Abteilung bietet ein großes

Spektrum modernster Endoskopie- und Ultraschalltechnik aus Expertenhand. So ist es möglich, eine sichere Diagnose zu stellen und in vielen Fällen durch Anwendung neuer Verfahren eine schonende Therapie von innen über das Endoskop durchzuführen. So lassen sich Operationen oftmals vermeiden. Alle Untersuchungen können in einer komfortablen Kurznarkose durchgeführt werden.

Gastroenterologische Erkrankungen, einschließlich Lebererkrankungen, werden auch stationär behandelt. Im Rahmen immer größerer Spezialisierungen und Qualitätsverbesserungen zum Wohle der Patienten wurde zudem das **Darmzentrum** unterer Niederrhein gegrün-

det, in dem die Klinik für Innere Medizin II und die Klinik für Allgemein- und Visceralchirurgie (Chefarzt Dr. Wolf-Dieter Otte) ihre Kompetenzen bündeln.

Abgedeckt sind auch das große Gebiet der Stoffwechselerkrankungen (insbesondere Diabetes, Fettstoff-Wechselstörungen, Ernährungsstörungen), außerdem Störungen des Immunsystems sowie Erkrankungen mit Beschwerden im Bereich des Bindegewebs-, Muskel- und Skelettsystems (Rheuma, entzündliche und degenerative Erkrankungen). Bösartige Erkrankungen bzw. Tumorerkrankungen des Verdauungstraktes werden im **Tumorzentrum NZT** unter dem Dach der pro homine behandelt.

Vorbild Popeye



Tipps: Was hilft, wenn Kinder übers Essen mäkeln

Hänschen, 7 Jahre, sitzt mit Vater, Mutter und dem älteren Bruder beim Mittagessen. Es gibt Kartoffeln mit Gulasch. Die Mutter füllt die Teller. Hänschen fängt an zu schreien: „Das Gulasch soll neben die Kartoffeln! Und das Rote will ich sowieso nicht. So ess' ich das nicht!“ Mutter: „Nun stell dich nicht so an, kommt doch eh alles in deinen Bauch“. Hänschen zetert weiter, schiebt den Teller weg, isst nicht. Die Stimmung wird gereizter...



Diese oder ähnliche Situationen hat sicher schon jeder mit Kindern erlebt. Sie sind so typisch, dass sie teilweise überspitzt, manchmal jedoch auch nur gut beobachtet in Büchern oder anderen Medien meist in humorvoller Weise Platz finden (ich empfehle auf YouTube: „Was liest du“ mit Jürgen von der Lippe und Carolin Kebekus, sie lesen aus: „Schief gewickelt“ von Matthias Sachau).

Es gibt stressige Phasen

Viele Kinder – vor allem im Vorschulalter – haben Phasen, in denen sie beim Essen sehr wählerisch sind, nur bestimmte Lebensmittel essen wollen, die Zusammensetzung bzw. Separierung auf dem Teller bestimmen möchten oder neue Nahrungsmittel ablehnen, meist ohne sie vorher probiert



zu haben. Das ist für die Eltern üblicherweise stressig – manchmal peinlich –, aber zunächst nicht besorgniserregend. Solange das Kind fit und aktiv ist, seine allgemeine Entwicklung alterssprechend verläuft und das „Klima“ innerhalb der Familie überwiegend unbelastet bleibt, besteht kein Grund zur Sorge.

Diesen entwicklungstypischen Phasen der einseitigen Ernährungsweise begegnet man am besten mit Geduld und Gelassenheit, aber auf keinen Fall mit Zwang!

Keine Extrawürste

Gemeinsame Mahlzeiten sind allein aufgrund der Vorbildfunktion der Eltern (sowie auch der Geschwister) tatsächlich sinnvoll (und eigentlich sowieso und generell). Einige unserer Gepflogenheiten machen durchaus Sinn („Es wird gegessen, was auf den Tisch kommt“), wenn sie bedeuten, dass es keine Extrawürste für den Essensverweigerer gibt; andere Statements hingegen führen garantiert nicht zu einem entspannten und akzeptierenden Essverhalten, etwa: „Der Teller wird leer gegessen“ – meist noch mit einem nachgeschobenen „...sonst...“.

Ernährungsberater verweisen darauf, dass die verweigerten Nahrungsmittel auch in ver-



änderter Form angeboten werden sollten, z.B. pürierte Möhren oder Gemüse in Spaghettisauce „versteckt“. Alternativen zu Obst und Gemüse können Frucht- / Gemüsesäfte oder -smoothies sein, die als Nachtisch angeboten werden.

Mit dem Löffel balancieren

Jüngere Kinder sollten in ihrer Entwicklung beim Essen unterstützt werden. Den Brei auf dem Löffel zu balancieren, den Mund zu treffen und die Nudel mit der Gabel aufzupieksen, muss nicht nur geübt werden, sondern führt zum Erleben von Selbstwirksamkeit.

Erfreulicherweise regelt sich manches auch von selbst: Was heute nicht schmeckt, davon kann es morgen nicht genug geben. Das Essverhalten von Kindern kann sich schlagartig ändern. Daher: geduldig bleiben und immer mal wieder etwas zum Probieren anbieten.



» weiterlesen



Nach einer Studie aus den USA ist es günstig, neue Nahrungsmittel kindgerecht „anzupreisen“. Sätze wie „das Vollkornbrot hilft dir, schnell zu laufen“, „Spinat hat Popeye stark gemacht“ scheinen die Akzeptanz der Kinder gegenüber neuen Lebensmitteln zu steigern.

Geduld, Gelassenheit und Durchhaltevermögen statt Stress und Zwang

Günstig sind gemeinsame Mahlzeiten ohne mediale Ablenkung und mit neutralen oder positiven Gesprächsthemen, an denen sich möglichst alle in der Familie gleichermaßen beteiligen können. So erhält jeder ein genügendes Maß an Aufmerksamkeit. Das führt zu einer angenehmen Atmosphäre. Ungeliebtes Gemüse wird wie selbstverständlich aufgetischt und von den übrigen Familienmitgliedern gegessen. Gelassene Eltern, die zum Probieren ermuntern und akzeptieren, dass ihre Kinder nichts oder nur ein bisschen essen, und die sich ihre Gefühle von Enttäuschung und Ärger nicht anmerken lassen, tragen zu einer entspannten Atmosphäre beim Essen bei.

Kinder testen Grenzen aus

Vielfach geht es aber gar nicht ums Essen an sich, sondern um das Verhalten „drumherum“. Jedes Kind (gilt nicht für Säuglinge!) testet Regeln und Grenzen aus. Da Essen bzw. Versorgung etwas Existenzielles ist, sind Eltern schnell sehr besorgt. Kinder bemerken das, wenn sie Essen verweigern und nehmen dies (ggf.) zum Anlass, Regeln und Grenzen zu hinterfragen und sich in „Machtkämpfe“ zu begeben. Statt sich darauf einzulassen und z.B. separat für das Kind zu kochen oder spezielle Nahrungsmittel zu präsentieren, sollten Eltern auf die natürliche Konsequenz des Nichtessens vertrauen. „Du brauchst nicht zu essen“ bedeutet für das Kind eine Wahl, für die es selbst die Verantwortung trägt. Um die Wahl treffen zu können, braucht es jedoch die Erfahrung des Hungergefühls als natürliche Konsequenz – und nicht die Darreichung des Lieblingsgerichtes.

Sollten die Mahlzeiten als Stress erlebt werden und insbesondere Sorgen um die Entwicklung des Kindes bestehen, ist es auf jeden Fall ratsam, sich an den Kinderarzt zu wenden.

Jeannette Hoffmann-Sollich
Sozialpädiatrisches Zentrum Wesel

Das schmeckt den Kindern!



Gemüsepommes mit Dip

Kinder lieben es, mit den Fingern zu essen und zu dippen. Wenn das Essen dann auch noch wie Pommes mit Ketchup aussieht, wird auch Gemüse gern gegessen.

Zutaten für 4 Portionen:

500 g Möhren
200 g Petersilienwurzel
300 g Pastinake
500 g Süßkartoffeln
4 EL Olivenöl
2 TL Salz
Pfeffer

Dip:

150 g (1 kleiner Becher) Naturjoghurt
1 Esslöffel Saure Sahne (oder Quark)
2 Esslöffel Ketchup
1 Prise Salz
1 Prise Pfeffer
1 Prise Paprikapulver

Zubereitung:

Das Gemüse schälen und in pommesähnliche Spalten schneiden. Öl, Salz, Pfeffer und Gemüse vermischen und auf zwei mit Backpapier ausgelegten Backblechen verteilen. Ca. 20 Minuten bei 180 Grad Umluft backen. Die Gemüsepommes sollten leicht gebräunt sein.

Für den Dip alle Zutaten verrühren.

Rezepte von *Claudia Vethake*

Dipl.-Oecotrophologin, Ernährungsberaterin DGE

Tomaten-Gemüsesoße

Gemüse ist häufig ein Streitthema in Familien. In dieser Soße kann man jede Menge Gemüse „verstecken“, und die Kinder mögen sie trotzdem.

Zutaten für 4 Personen:

1 Zwiebel
1 Zehe Knoblauch
1 kl. Dose Tomaten (420 g)
(Alternativen: 500 g frische Tomaten oder 500 g passierte Tomaten)
200 g rote Paprika
200 g Zucchini
2 EL Olivenöl
2 EL Tomatenmark
je 1 TL getrocknetes Basilikum, Thymian, Oregano
1 TL Zucker
1 EL Balsamico-Essig
Salz, Pfeffer

Beilage: Nudeln oder Reis

Zubereitung:

Alles Gemüse waschen, putzen und in kleine Würfel schneiden. Das Öl in einem Topf erhitzen und das Gemüse, bis auf die Tomaten, darin andünsten. Das Tomatenmark dazugeben und

mitdünsten, mit den Tomaten ablöschen. Die getrockneten Kräuter, Zucker und Essig zur Soße geben und ca. 15-20 Minuten köcheln lassen.

In der Zwischenzeit Nudeln oder Reis kochen.

Die Tomaten-Gemüsesoße mit Salz und Pfeffer abschmecken und pürieren.



ZAHLEN, DATEN, FAKTEN AUS UNSEREN GROSSKÜCHEN

Mit Liebe gekocht

Mit Freude am Beruf und Leidenschaft produzieren unsere Köche **täglich rd. 6000 Mahlzeiten**. Neben der Vollkost und der leichten Vollkost hält der Gastronomieservice für soziale Einrichtungen (GSS) als Dienstleistungsgesellschaft der pro homine auch ein abwechslungsreiches vegetarisches / veganes Angebot vor.

Daten zum Gastronomieservice der pro homine:

170 Mitarbeiter, davon 85% in Vollzeit

- 3 Produktionsbetriebe
- 2 Cafeterien
- 9 Senioreneinrichtungen

Beispielhafte Verbräuche pro Jahr:

- 10.000 Kilo Kaffee
- 400.000 Flaschen Mineralwasser
- 50.000 Kilo Kartoffeln
- 50 Tonnen Milch und Milchprodukte
- 60.000 Kilo Gemüse und Salate
- 60.000 Kilo Fleisch und Wurstwaren



*Udo Termath, stellvertretender Küchenleiter, mit
zwei von 16 wöchentlich gelieferten Wagen voller
Produkte für die Küche des Marien-Hospitals Wesel*



Hardy Kersten, Küchenleiter des GSS Gastronomieservice im St. Willibrord-Spital Emmerich, mit der neuen Multifunktionspfanne 3 x GN 1/1, die ein wahres Wunderwerk an Zubereitungsmöglichkeiten ist. Dazu gehören:

- die Auswahl von acht verschiedenen Gararten, mit einstellbarer Arbeitstemperatur
- die automatische Wasserfüllung des Behälters mit automatischem Literzähler
- ein Kessel mit motorgetriebener Kippung und Steuerung zum Neigen und Zurückschwenken des Garbehälters über Touchscreen oder Tasten
- Druckgaren mit automatischem System zur Entlüftung des Garbehälters (zum Garen mit Satt-dampf) und automatischer Dampfcondensation am Ende des Garvorgangs, die ein schnelles und sicheres Öffnen des Deckels ermöglicht, ohne dass der Dampf in den Raum entweicht.
- Niedrigtemperaturgaren über Nacht



Mehr Patientensicherheit durch hochmodernes Erfassungssystem

Nach erfolgreicher konzernweiter Anpassung der Kostformkataloge und der Einführung eines neuen Warenwirtschafts-systems in 2020 geht der Gastronomieservice 2021 den nächsten Schritt und wird eine hochmoderne Erfassungsoftware implementieren.

Die derzeit genutzte Software ist überaltert und entspricht nicht mehr den Erfordernissen an ein modernes Verpflegungssystem.

Durch den Einsatz des neuen Systems in Verknüpfung mit der Warenwirtschaft wird ein effizienterer Einsatz der verwendeten Lebensmittel möglich sein. Neben dem vollautoma-

tischen Überspielen der Artikeldaten, etwa zu Allergenen und Zusatzstoffen, erlaubt das System auch eine automatische Nährwertberechnung in den dann zu erstellenden Rezepturen. So erreichen wir ein hohes Plus an Patientensicherheit und eine außerordentliche Qualitätssteigerung, da wir künftig ungezählte Kostformen nebst Allergenen und Zusatzstoffen auf Knopfdruck anzeigen können. So ist sichergestellt, dass jede Patientin / jeder Patient nur noch das Menü und die Komponenten erhält, die der ärztlich verordneten Kostform entsprechen.

Klaus Nagel

Leitung GSS Gastronomieservice

Marvin-Peter Uhlenbaum bei der Zubereitung eines Eintopfs in der Küche des Nikolaus-Stifts Wesel. Der kleine Kessel fasst 60 Liter. Um einen Eintopf für 120 Personen zuzubereiten, werden 30 Liter benötigt. Im Nikolaus-Stift gibt es zwei weitere, noch größere Kessel, in die 120 bzw. 150 Liter passen.



VIER SCHRITTE Eine Kurzgeschichte von Margit Oesterling

Vier Schritte! – Vier Schritte bis zur Tür, vier Schritte bis zum Herd, vier Schritte bis zum Fenster. Das war ihre Welt, nun schon seit Tagen. Das Telefon lag auf dem Tisch, aber es läutete nicht; der Fernseher lief ununterbrochen, aber er zeigte immer nur die gleichen Bilder. Dem Sprecher hörte sie schon gar nicht mehr zu. Was hatte er auch Neues zu berichten? Aber immerhin war das wenigstens eine menschliche Stimme, die zu ihr drang.

Der Corona-Virus beherrschte die Nachrichten. Eine immer noch wachsende Zahl an Infizierten, noch mehr Verzweifelte, noch mehr Tote. Um die Alten zu schützen, hatte man eine strenge Ausgangssperre über sie verhängt. Sie wären besonders gefährdet und die Krankenhäuser nicht in der Lage, eine so große Menge von Patienten aufzunehmen.

Und es mangelte an allem, an Brot, Mehl, Hygieneartikeln und Hilfskräften. Das Leben war erstarrt. Dieses Mal für alle, nein, fast alle. Wer noch arbeiten konnte, durfte, musste, war ein Held, bewundert von allen, auch von denen, die diese Menschen zuvor niemals beachtet hatten. Man zeigte ihre Gesichter im Fernsehen, ließ die sonst nie Gehörten zu Wort kommen, schrieb ihnen anerkennende Worte, brachte ihnen Ständchen. Die vom Leben Ausgesperrten beugten sich aus dem Fenster, musizierten für die Tapferen, gemeinsam in einem großen Orchester der Solidarität feierten sie die Heroen des Alltags und – gleichzeitig auch ein bisschen sich selbst.



Wie toll wurden sie doch mit dieser Krise, mit dieser ungewohnten Herausforderung fertig! Gemeinsam würden sie es schaffen, den Feind zu besiegen. Die Starken würden den Schwachen helfen, die Jungen den Alten – man war ja eine große Familie. Kinder schickten Videobotschaften an Eltern und Großeltern, sie vermissten einander.

Anna trat ihren üblichen Rundgang an. Am Fenster blieb sie stehen und öffnete die beiden Flügel weit. Früher hatte sie sich oft ein Sofakissen auf die Fensterbank gelegt und hinunter auf die Straße geschaut. Sonst fuhren dort die Straßenbahnen, die Autos, Fahrräder, dicht hintereinander; der Lärm war manchmal unerträglich, aber er bedeutete Leben. Von den Fußgängern, die an ihrem Haus vorbeingingen, sah sie meist nur die Köpfe und Schultern und ihre vollen Einkaufstaschen; es waren so viele und sie liefen so schnell, dass sie keinen lange im Auge behalten konnte. Nur die Kinder verfolgte sie so lange wie möglich mit ihren Blicken. Wann würden ihre Enkelkinder einmal wieder kommen?

Nach der Aufgabe ihres Beobachtungspostens hatte sich das Häkelmuster des Kissensbezugs immer tief in ihre nackten Unterarme eingedrückt und blieb dort noch lange sichtbar. Sollte sie heute wieder einmal ihren gewohnten Platz einnehmen?

Seit Tagen drang kein Verkehrslärm mehr bis zu ihr in den dritten Stock hinauf. Kaum eine Bahn, wenige Autos, noch weniger Fußgänger und gar keine Kinder waren unterwegs. Niemand, den sie kannte. Eine

Mitarbeiterin des Roten Kreuzes hatte ihr wieder eine Tasche voll Lebensmittel vor ihre Wohnungstür gestellt. Verhungern würde sie nicht.

Der Nachrichtensprecher berichtete von Überlegungen, wie man aus der Zwangsisolierung wieder am besten herauskommen könnte. Die Vorschläge der Fachleute unterschieden sich stark, aber gemeinsam war allen der Wunsch nach möglichst baldiger Aufnahme des alten Lebensrhythmus. Dieser Tag würde ein Fest!

Gerade, als Anna ihr Kissen wieder ins Wohnzimmer herinholen wollte, sah sie – aus dem Augenwinkel – flüchtig eine andere alte Frau an einem Fenster des Nachbarhauses. Sie hielt einen kurzen Augenblick inne, das Kissen an sich gedrückt, und beugte sich vor. Die Blicke der beiden Frauen trafen sich, sie lächelten sich an.

Am nächsten Tag schaute Anna wieder auf die Straße herunter. Das gleiche Bild, die gleiche Stille wie gestern. Und – im Nachbarhaus war auch wieder das Fenster geöffnet, die Frau wieder da. Anna nickte hinüber, bevor sie sich wieder in ihr Zimmer zurückzog. Die andere Frau ging ihr nicht mehr aus dem Sinn. Ob die auch allein lebte? Sie hatte sie nie zuvor gesehen.

Jeden Tag sahen die beiden Frauen am frühen Nachmittag aus dem Fenster hinunter auf die Straße, nein, zur Seite, eine zu der anderen und immer

lächelten sie, zunächst verstohlen, einander an. Eine schien auf die andere zu warten. Bald winkten sie sich zum Abschied.

Morgens, beim Aufstehen, fragte Anna sich schon, ob die Nachbarin schon wach war. Was sie wohl jetzt machte? Heute Nachmittag würde sie sie wieder sehen. Sie wartete schon ungeduldig auf die Stunde. Ob es der anderen auch so ging? Wie lange würde diese Ausgangssperre wohl noch anhalten? Die Nachrichten im Fernsehen gaben keine Auskunft. Anna wartete nicht mehr nur auf das Klingeln des Telefons.

Endlich gab es eine gute Nachricht. Die Anzahl der Frischinfizierten hatte so stark abgenommen, dass die Bewegungseinschränkungen aufgehoben werden konnten. Morgen dürfte sie das Haus wieder verlassen, morgen könnte sie wieder selbst einkaufen gehen, morgen könnte sie einmal auf dem Klingelschild des Nachbarhauses nachsehen, wer denn da im dritten Stock wohnte.

„Warum habe ich das bisher noch nie getan?“, fragte sie sich plötzlich. Von ihrer Haustür bis zu der anderen waren es ja nur vier Schritte.

Margit Oesterling war von September 1991 bis zu ihrem Ruhestand im November 2005 als Lehrerin für die schulpflichtigen Kinder, die lange oder sehr häufige Krankenhausaufenthalte erleben mussten, im Marien-Hospital beschäftigt. Sie denkt sehr gerne an diese Zeit zurück und fühlt sich dem Haus immer noch sehr verbunden.



OHNE DEN EINKAUF KÖNNTE DAS KRANKEN- HAUS EINPACKEN



Lehren aus Corona

Corona hat es an den Tag gebracht: Ohne Einkauf läuft nichts im Krankenhaus. Als zu Beginn der Pandemie der Vorrat an persönlicher Schutzkleidung (Masken, Handschuhe, Kittel, Desinfektionsmittel) im ganzen Land bei Weitem nicht ausreichte, richtete sich schlagartig der Blick auf eine Abteilung, die plötzlich vor ungeahnten Herausforderungen stand. Galt es doch, im Balgen mit anderen Kliniken auf einem hart umkämpften Markt irgendwie das geforderte Material zu beschaffen. „Wir haben diese anstrengenden Wochen gut gemeistert“, lautet das Fazit von Steffen Große Thier, seit Juli 2020 Abteilungsleiter Zentraleinkauf / Logistik der pro homine.

Um die Versorgung so gut wie möglich sicherzustellen, kooperierten der 32-Jährige und seine Stellvertreterin Lisa Ullenboom eng mit der Hygieneabteilung. Ein weiterer wichtiger Partner war der Arbeitsschutz, der prüft, ob das beschaffte Material den Sicherheitsanforderungen an ein Krankenhaus entspricht. Zur Hochphase der Pandemie bekam Steffen Große Thier täglich bis zu 40 Mails von Anbietern für Schutzausrüstung, darunter etliche dubiose Absender.

„Die Pandemie hat uns gelehrt, für eine verlässliche Versorgungssicherheit zu sorgen“, sagt der Abteilungsleiter. So gibt es jetzt im Marien-Hospital Wesel und im St. Willibrord-Spital Emmerich jeweils ein eigenes Pandemielager. Dort

lagert persönliche Schutzausrüstung für vier Wochen. In Zahlen: allein 60.000 Masken, 6000 Kittel und 50 Flaschen Desinfektionsmittel. „Wir haben die Mengen erheblich aufgestockt, und auch der Nachschub ist gesichert“, betont Steffen Große Thier. In vereinzelt Fällen, wo es zu Engpässen in der Materialversorgung von persönlicher Schutzausrüstung kam, wurden die Kliniken aus Beständen der pro homine Senioreneinrichtungen, für die der Zentraleinkauf ebenfalls tätig ist, unterstützt.

Die pro homine ist der Einkaufsgemeinschaft Clinicpartner (Gelsenkirchen) angeschlossen, die als überregionaler Dienstleister bei den Herstellern größere Rabatte verhandeln kann. Ganz ohne Bezahlung erhielt die pro homine zehn Paletten Schutzausrüstung und fünf Beatmungsgeräte, mit denen das Land die Krankenhäuser in NRW unterstützte. Die Pandemie ist nicht vorbei, aber der Einkauf ist besser gerüstet für das, was kommen mag.



Warenverkehr mit System

Um die Prozesse im Einkauf zu vereinfachen und transparenter (Abläufe, Kosten) zu machen, wird ein neues Warenwirtschaftssystem auf den Weg gebracht. „Datenerfassung statt Zettelwirtschaft“, lautet die Devise. Ziel ist die zentrale Bündelung des Warenverkehrs, so dass z.B. das Personal in OP, Labor oder Endoskopie künftig bei der Bestellung von Verbrauchsmaterialien (Spritzen, Kanülen, Handschuhe) entlastet wird. Per Scanner soll es künftig möglich sein, ein Produkt unmittelbar nach Verbrauch nachzubestellen – vom Pflaster bis zum künstlichen Gelenk.

Die Implementierung des Warenwirtschaftssystems ist ein mehrjähriges Projekt. In der „Endstufe“ soll es Versorgungsassistenten in den Krankenhäusern geben, die alle Bestellvorgänge übernehmen und so die Pflege von diesen „fachfremden“ Tätigkeiten entlasten.



Trio für 25.000 Artikel

Der Einkauf verwaltet die Stammdaten zu 25.000 Artikeln – vom Pflaster bis zum Computertomographen. In der Abteilung sind drei Vollzeitkräfte beschäftigt: Steffen Große Thier (Leiter, Foto S. 22), Lisa Ullenboom (stv. Leitung, l.) und Jacqueline Reetz (r.). Dem Zentraleinkauf zugeordnet ist auch die Warenannahme mit Ulla Dirks (oben, l.) und Hildegard Ferschke (oben, r.).

Gerd Heimig

BAUPROJEKTE IM MARIEN-HOSPITAL ...

Ein vierter Kreißsaal



Mit dem Bau eines vierten Kreißsaals trägt das Marien-Hospital dem Zuwachs an Geburten Rechnung. Die Zahl der Neugeborenen stieg auf knapp 1500 im Jahr. Der Kreißsaal entsteht in einem viergeschossigen Anbau. Er findet seinen Platz im vierten Obergeschoss, inklusive eines Zweibett-Zimmers. In den Etagen eins bis drei schafft das Marien-Hospital jeweils zwei Doppelzimmer, so dass künftig sieben neue Doppelzimmer einschließlich Nasszellen zur Verfügung stehen werden. Im Erdgeschoss rundet ein neuer Haupteingang für die Kinderklinik das Bauprojekt ab. Die Investitionssumme beträgt ca. zwei Millionen Euro. Die Fertigstellung ist für das zweite Quartal 2021 geplant.

Neuer Aufwachraum

Hell, modern, geräumig: So präsentiert sich der neue Aufwachraum im Marien-Hospital. Er bildet mit den OP-Sälen im Erdgeschoss eine Einheit inkl. separat steuerbarer Aufzüge, so dass nun keine Patienten mehr über die Flure im Umfeld des Haupteingangs transportiert werden müssen. Der Aufwachraum (Investitionssumme 500.000 Euro) entstand in Eigenregie durch die Technische Abteilung des Hauses. Er verfügt über zehn Plätze. Jedes Bett ist mit einem hochmodernen Überwachungsmonitoring ausgestattet. Anästhesisten und Anästhesiepflegekräften kümmern sich professionell und zugewandt um die Patienten. In der OP-Einschleusung ermöglichen nun zwei Deckenlifter ein schonendes Umlagern der Patienten.

Ambulante OP-Räume im MVZ

Das Medizinische Versorgungs-Zentrum (MVZ) des Marien-Hospitals verfügt nun über ein ambulantes OP-Zentrum mit zwei hochmodern ausgestatteten OP-Sälen und einem neuen Aufwachbereich. Hier werden ambulante Operationen aus den Fachbereichen der Chirurgie, Unfallchirurgie, Gefäßchirurgie und Proktologie durch das Ärzte-Team des MVZs vorgenommen. Das OP-Zentrum beherbergt neben den technisch innovativ ausgestatteten OP-Sälen mit modernster Arthroskopiebildgebung / -technik auch eine neue Röntgen- und Überwachungseinheit. So ist es möglich, das Leistungsspektrum zu erweitern und die Patienten rascher und schneller mit hoher Qualität zu versorgen.

... UND IM ST. WILLIBRORD-SPITAL



Einladender Eingang

Moderner, heller, größer: Der Eingangsbereich des St. Willibrord-Spitals Emmerich wird derzeit neu gestaltet, um ein repräsentatives und einladendes Ambiente für Patienten, Besucher und Mitarbeiter zu schaffen. Damit verbunden ist eine verbesserte Wegeführung, auch zur Cafeteria. Zu Ostern 2021 soll alles fertig sein. An der Umsetzung der Pläne des Architekturbüros Kraft, Führes und Partner (Essen) ist auch eine Innenarchitektin beteiligt. Der Zugang zum Krankenhaus rückt in die Mitte der Eingangshalle, eine vorgelagerte Überdachung mit einem gläsernen Windfang wertet das Entree optisch auf. Die Aufenthaltsqualität im Foyer wird dadurch erhöht.

Außerdem hat die Bezirksregierung die Sanierung zweier Stationen für die Altersmedizin und den Bau eines neuen Haupttreppenhauses genehmigt.

Kapelle in neuem Licht

Die Kapelle im St. Willibrord-Spital wurde umfangreich saniert. Sie verfügt nun über eine moderne Beleuchtung mit LED-Leuchten und erhielt einen Komplett-Anstrich. Die Inspektion der Fußbodenheizung gehörte ebenfalls zum Programm. Aufwendigstes Unterfangen war die Aufarbeitung der sieben kleinen und des großen Kapellenfensters im Altarraum. Die Bleiverglasung wurde erneuert, alle Fenster haben neue Rahmen und sind doppelt verglast. Die Gläubigen nehmen auf modernen Stühlen Platz, die Holzbänke stammen aus der ehemaligen Krankenhauskapelle des Marien-Hospitals in Wesel. Die Sanierungskosten in Höhe von ca. 60.000 Euro übernahm das Bistum Münster.

Gerd Heiming



Impressum wir 01/2021:

Autorinnen und Autoren dieser Ausgabe:

Dr. Andreas Bock, Sylvia Guth-Winterink, Johannes Hartmann, Gerd Heiming, Jeannette Hoffmann-Sollich, Ingvelde Löll, Klaus Nagel, Margit Oesterling, Lisa Quick, Claudia Vethake

Gestaltung der Ausgabe: Abteilung Öffentlichkeitsarbeit der pro homine gGmbH

Titelbild Adobe Stock: Alexander Rath

123rf /// S.4-5: Gennady Kireev, S. 6: Dmitrii Shironosov, S.7: popaukropa, S. 8: blueringmedia, epine, S. 9: Nina Firsova, S. 10+11: Kurhan, S. 14: rudall30, Evgeny Atamanenko, S.15: Marian Vejcek, Boiko Ilia, S. 17: yupiramos, S.20: annieeagle, Katarzyna Biatasiewicz, S.30: lightwise,

Adobe Stock /// S. 8: artinspiring, dark_blade, S.9: Pixel-Shot, artinspiring, dark_blade, S. 16: dariaustiugova, S. 17: zi3000

Dieser Druck ist:



ABWECHSLUNGSREICH UND GAR NICHT TROCKEN

Mara Lueb ist Juristin im Krankenhaus



Die Berufsvielfalt im Krankenhaus ist groß:

neben Ärzten und Pflegekräften, Psychologen, Sozialarbeitern, Laborassistenten, Handwerkern, Verwaltungsfachkräften und vielen anderen ist seit November 2019 auch eine Rechtsanwältin in der pro homine beschäftigt.

Mara Lueb wusste schon früh, was sie werden wollte: Bei einem Praktikum in einer Rechtsanwaltskanzlei während der Realzeit schlug sie das breit gefächerte Ausbildungsangebot. Nach dem Jurastudium in Gießen und Düsseldorf schloss sich ein Referendariat beim Landgericht Kleve in der Schwanenburg an. Berufspraxis bekam die Emmericherin in der Rechtsabteilung einer Baufirma und in einem Versicherungsunternehmen im Gesundheitswesen.

Zuständig für Verträge und Versicherungen

In der pro homine ist die 33-Jährige als Leiterin der Vertrags- und Versicherungsabteilung unter anderem für Arzthaftpflichtschäden und Personenschäden verantwortlich. Dazu gehören zum Beispiel Behandlungsfehler, Stürze von Patienten und Bewohnern sowie Zahnschäden im Rahmen einer medizinischen Leistungserbringung, etwa einer Operation.

Ergänzt wird das Team durch Andrea Lötgering (zuständig für allgemeine Haftpflichtschäden bzw. Sachschäden wie das Abhandenkommen von Patienten- und Bewohnereigentum) und Hans Heveling (zuständig für Kfz- und Sachschäden).

Welche Pflegekraft kennt das nicht: nach einer Mahlzeit wird plötzlich hektisch nach dem Patientengebiss gefahndet – bei viel Glück und guter Detektivarbeit findet sich das verloren gegangene Hilfsmittel beim Ausladen des Essenswagens in der Küche wieder. Wenn nicht, wird es teuer, und unser Versicherungsteam tritt in Aktion.

Mara Lueb kümmert sich weiterhin um Vertragsprüfungen, Kooperationsverträge, die zum Beispiel bei der Gründung von Zentren wie dem NZT oder

Brustkrebszentrum Wesel notwendig sind, sowie um Mietverträge oder Vertragsentwürfe für Studien. Um jederzeit einen genauen Überblick über die Vertragssituation in der pro homine zu behalten, wird die Juristin in Kürze eine Vertragsdatenbank erstellen.

Corona wirft rechtliche Fragen auf

Auch in Pandemiezeiten unter Corona kommt Mara Lueb ins Spiel: Sind wir gegen einen Aufnahmestopp von Patienten versichert, und an welche Bedingungen ist die Versicherung geknüpft? Wie verhalten wir uns im Falle einer Triage (Priorisierung medizinischer Hilfeleistung)? Das sind nur zwei von vielen Fragen, die die Rechtsanwältin zu beantworten hat. Da sie nicht jedes Rechtsgebiet abdecken kann, gibt es eine Rechtsanwaltskanzlei im Hintergrund, die der Juristin mit Rat und Tat zur Seite steht und die im Falle eines Gerichtsprozesses auch die Vertretung der pro homine vor Gericht übernimmt.

Privat hat Mara Lueb ihre fachlichen Fähigkeiten Gott sei Dank noch nicht nutzen müssen. Harmonie und die Familie sind ihr sehr wichtig. Zum beruflichen Ausgleich spielt sie gerne Tennis.

Lisa Quick

Johannes Schmitz ist weiterer Geschäftsführer der pro homine

Johannes Schmitz, Volljurist, tritt als weiterer Geschäftsführer der pro homine gGmbH und aller Beteiligungsgesellschaften am 1. Februar 2021 seinen Dienst an. Der 59-Jährige wurde nach einem umfangreichen Bewerbungsverfahren vom Aufsichtsrat bestellt. Johannes Schmitz hat jahrzehntelange Management-Erfahrung im

Krankenhauswesen. Er war zuletzt Geschäftsführer der Katholischen Hospitalgesellschaft Südwestfalen gGmbH, Olpe. Der neue Geschäftsführer ist gebürtiger Niederrheiner und wohnt in Duisburg. Er ist verheiratet und Vater von drei erwachsenen Kindern.

Johannes Hartmann bleibt weiterhin als Sprecher der Geschäftsführung tätig. Er ist in dieser Funktion seit April 2018 für die pro homine tätig.

Dr. Akbar Ferdosi wird neuer Chefarzt der Klinik für Senologie

Dr. med. Akbar Ferdosi übernimmt zum 1. April 2021 die Chefarzt-Position in der Klinik für Senologie (Brustheilkunde) am Marien-Hospital und wird zeitgleich Leiter des Brustzentrums und des Brustkrebszentrums.

Dr. Ferdosi ist Facharzt für Frauenheilkunde und Geburtshilfe. Der 55-jährige Mediziner war bereits von 2004 bis 2006 als Assistenzarzt der Gynäkologie und von 2011 bis 2012 als Leitender Oberarzt der Senologie am Marien-Hospital tätig. Er wechselt als Chefarzt der Frauenheilkunde und des Brustzentrums am Maria-Josef-Hospital in Greven nach Wesel, wo er mit seiner Familie wohnt.

Um Gesundheit und Lebensqualität der Brustkrebs-Patientinnen bestmöglich zu verbessern, ist es ihm überaus wichtig, die Therapiepläne auf die individuellen Bedürfnisse der Frauen abzustimmen und

dabei die Angehörigen mit einbeziehen.

Der Chefarzt bezeichnet sich als „leidenschaftlichen Operateur“. Dabei legt er großen Wert auf medizinisch und ästhetisch gute Ergebnisse. Maßstab seiner Arbeit sind die Leitlinien der Fachgesellschaften. Seine langjährige Erfahrung wird Dr. Ferdosi auch mit seinen Kolleginnen und Kollegen im NZT teilen. Im Niederrheinischen Zentrum für Tumorerkrankungen haben sich unter dem Dach der pro homine in der Krebsmedizin tätige Spezialisten zusammengeschlossen.

Die Kooperation mit den niedergelassenen Ärzten ist ein wesentlicher Aspekt in der senologischen Klinik.

Dr. Ferdosi tritt die Nachfolge von Dr. Daniela Rezek an, die 15 Jahre lang als Chefärztin am Marien-Hospital tätig war.



Altersmedizin: Resul Toprak übernimmt Chefarzt-Stelle

Resul Toprak ist neuer Chefarzt der Klinik für Altersmedizin am St. Willibrord-Spital. Er übernimmt zum 01. April 2021 die Position des hauptverantwortlichen Chefarztes und führt die Abteilung zunächst im Kollegialsystem mit dem derzeitigen Chefarzt Dr. Dieter Borrmann. Dabei nimmt Resul Toprak die Position des hauptverantwortlichen Chefarztes ein. Nach dem

planmäßigen Ausscheiden von Dr. Borrmann am 15. August 2022 wird er die alleinige Leitung der Klinik für Altersmedizin übernehmen.

Resul Toprak (44) ist Facharzt für Innere Medizin und Facharzt für Innere Medizin und Gastroenterologie. Er wechselt als Chefarzt der Klinik für Akutgeriatrie und Frührehabilitation des Helios-Klinikums Niederberg (Velbert) nach Emmerich. Er verfügt über eine Reihe von Zusatzbezeichnungen, u.a. in Geriatrie, Palliativmedizin, Diabetologie und Notfallmedizin.

AN DEMENZ ERKRANKTEN MENSCHEN KANN MAN HELFEN

Kernaussagen eines Vortrags von Dr. Dieter Borrmann, Chefarzt der Klinik für Altersmedizin im St. Willibrord-Spital Emmerich



Als Dr. Dieter Borrmann, Chefarzt der Klinik für Altersmedizin am St. Willibrord-Spital, wenige Wochen vor Beginn der Corona-Pandemie einen Vortrag zum Thema „Neue Aspekte der Alzheimer-Erkrankung“ hielt, wurde die Senioreneinrichtung St. Augustinus in Emmerich geradezu überrannt. Mehr als 200 Menschen wollten dabei sein. Weil nicht alle Platz fanden, wiederholte der Neurologe sein Referat an zwei Zusatzterminen – und sprach erneut vor „vollem Haus“. In diesem Artikel sind die Kernaussagen seines Vortrags zusammengefasst.

Zunächst etwas Grundsätzliches: Demenz ist der Oberbegriff für verschiedene Krankheitsbilder, abgeleitet von lat. „de“ (weg / ohne) und „mens“ (Geist) – also „ohne Geist“. Das aber, so Dr. Borrmann, treffe die Sache nicht. „Es ist lediglich die Schnittstelle zwischen Geist und Körper beschä-



„Morbus Alzheimer ist die häufigste und für die Patienten und deren Angehörige erschreckendste Form der Demenz.“

sei seine feste Überzeugung, betont der Mediziner, und Ausdruck seiner ärztlichen Haltung. Daraus folgt für ihn, demenzkranken Patienten mit Respekt zu begegnen und sie mit Würde zu behandeln, nicht nur medizinisch, sondern auch im persönlichen Umgang.

Wer die Diagnose bekomme, reagiere verständlicherweise zunächst mit Angst oder gar Entsetzen, so der Chefarzt. Er hat aber auch die Erfahrung gemacht: „Bei guter Aufklärung beruhigen sich die Leute wieder.“ Aufzuklären über Morbus Alzheimer – das war deshalb ein zentrales Anliegen seines Vortrags in Emmerich. Wichtig ist dem Chefarzt aber auch, darauf hinzuweisen, dass man sowohl vorbeugend als auch therapeutisch sehr viel erreichen kann.

**Vorbeugung:
Jeder kann selbst etwas tun**

„Zur Vorbeugung kann jeder selbst etwas tun“, lautet seine These. Es sei erstens einfach und zweitens nie zu spät, um damit anzufangen. Der Neurologe rät zu regionalem und saisonalem Essen oder auch zu mediterranem Essen (am besten täglich Obst, Gemüse und Olivenöl). Rotes Fleisch sollte

eher gemieden werden. Stark verarbeitete und mit Pestiziden belastete Nahrungsmittel sollte man nur ausnahmsweise zu sich nehmen. Weitere Tipps: Wasser und Tee statt Alkohol; weder Tabak noch Drogen, keine Beruhigungs- und Schlafmittel; regelmäßige Bewegung; ausreichend Schlaf zu festen Zeiten. So konnte nachgewiesen werden, dass das bei Morbus Alzheimer häufig nachweisbare Tau-Eiweiß schon nach wenigen schlaflosen Nächten stark ansteigt. Außerdem rät Dr. Borrmann zu Gelassenheit und Ausgeglichenheit statt Unruhe und Überlastung.

Glück ist eine Aufgabe

Das ist sicherlich leichter gesagt als getan und geht nicht „auf Knopfdruck“, aber: „Für Ausgeglichenheit kann man sich bewusst entscheiden und sie über Jahre etablieren“, weiß der 65-Jährige, der seit Jugendtagen regelmäßig meditiert. Auch seine Empfehlung, für Glück und Zufriedenheit zu sorgen, lasse sich bewusst in die Tat umsetzen, betont der Neurologe. Er zitiert den antiken Philosophen Seneca: „Glück ist nicht gegeben, Glück ist aufgegeben“ – im Sinne von: Glück ist eine Aufgabe und kein Geschenk. Will sagen: Glück lässt sich erzeugen. „Zunächst reagiert die Psyche auf einen Moment, den wir als beglückend empfinden, dann folgt das Gehirn und produziert Serotonin und Dopamin, die als

dig. Das bedeutet aber nicht, dass der Geist des an einer Demenz erkrankten Menschen weg ist. Er ist nur nicht mehr in der Lage, Informationen über die Wahrnehmungsorgane exakt aufzunehmen und adäquat darauf zu reagieren.“ Der Neurologe mit über 30-jähriger Berufserfahrung verdeutlicht das an einem Beispiel: „Wenn das Radiogerät defekt ist, bedeutet das ja nicht, dass der Sprecher nicht mehr existiert.“

Für Dr. Borrmann ist ein an Demenz erkrankter Mensch also mitnichten „geistlos“. Dies



Auch schwer verlaufende Depressionen können wie eine Demenz wirken.

Glückshormone gelten“, nennt der Mediziner eine wissenschaftlich belegte Erkenntnis.

Eine Fülle von Ursachen und viele Therapieansätze

Sicher ist aber auch: Mit Vorbeugung allein ist eine Demenz nicht zu verhindern bzw. zu lindern. Es gibt zahlreiche unterschiedliche Formen von demenziellen Erkrankungen, die man nach ihren Ursachen unterscheidet. Wesentlich für die Entstehung dieser Krankheit sind u.a. Gefäßerkrankungen des Gehirns bei Gefäßdemenz, Amyloidplaques bei Morbus Alzheimer und chronischer Alkoholkonsum beim Korsakow-Syndrom.

Je nach Ursache gibt es eine Reihe von therapeutischen Möglichkeiten. Dazu zählen internistische, neurologische und neurochirurgische Behandlungen, z.B. die Behandlung von Bluthochdruck, Diabetes, Hypercholesterinämie, Schilddrüsenerkrankungen, Tumoren, Hirnblutungen usw. Auch schwer verlaufende Depressionen können wie eine Demenz wirken. Man spricht dann von einer Pseudo-Demenz. In solchen Fällen sind psychiatrisch-psychotherapeutische Behandlungen angezeigt. Speziell beim Morbus Alzheimer können Medikamente helfen, die dafür sorgen, dass im Organismus der Acetylcholin-Spiegel steigt.

Acetylcholin gehört zu den Neurotransmittern, die Signale zwischen den Nervenzellen weiterleiten. Zum Stichwort Ginkgo Biloba sagt Dr. Borrmann: „Damit richtet man keinen Schaden an; manchmal hilft es, manchmal nicht. Warum das so ist, ist nicht sicher bekannt.“ Für fraglich betreffend ihrer Wirkung auf demenzielle Erkrankungen hält Dr. Borrmann die Einnahme von Nahrungsergänzungsmitteln.

Von der verblüffenden Wirkung eines Schaukelstuhls

Der Chefarzt weiß auch von einer ganz speziellen Beobachtung zu berichten: Einem Neurologen in San Francisco fiel auf, dass die Demenzerkrankungen von Bewohnern in einem bestimmten Seniorenheim nicht so schnell voranschritten wie in anderen Häusern, obwohl es keine Unterschiede in der Betreuung gab. Es dauerte eine gewisse Zeit, bis er die Ursache fand: Schaukelstühle. Das regelmäßige und gleichmäßige Schaukeln führte vermutlich dazu, dass sich den Demenzkranken ein ständig wechselndes, gewissermaßen „bewegtes“ Bild ihrer Umgebung bot. Dieser über das Sehen gesteuerte Informationsfluss bot dem Gehirn ständig neue Reize und hielt es wohl „auf Trab“ und so die Demenz in Schach.

Gerd Heimig

ERFOLGREICHER START DER NEUEN PFLEGEAUSBILDUNG

Die neue generalistische Pflegeausbildung im BZNW ist erfolgreich gestartet: 113 Auszubildende haben im ersten Jahr begonnen. Dies bedeutet eine Steigerung der Ausbildungszahl zu 2019 um rund 26 Prozent.



Dr. Andreas Bock, Schulleiter BZNW

Mit Beginn des Ausbildungsjahres 2020 trat an die Stelle der bisherigen unterschiedlichen Ausbildungen in der Gesundheits- und Kinderkrankenpflege, der Gesundheits- und Krankenpflege sowie der Altenpflege nun erstmals eine generalistische Ausbildung zur Pflegefachfrau und zum Pflegefachmann. Mit dieser Neuerung wurde ein altersgruppenübergreifendes, flexibles Berufsbild geschaffen, durch das die Fachkräfte nach erfolgreicher Ausbildung in den unterschiedlichsten Versorgungsbereichen arbeiten können.

Um mehr junge Menschen für den Pflegeberuf zu begeistern, brauchen wir auch eine attraktive Ausbildung. Deshalb ist die generalistische Ausbildung ein wichtiger Fortschritt! Die Ausbildungsinhalte sind moderner, und

es gibt deutlich mehr Praxisanleitung. Das Profil des Pflegeberufs als Gesundheitsfach- und Heilberuf wird gestärkt – u.a. gibt es nun vorbehaltene Tätigkeiten, die nur von Pflegefachfrauen und Pflegefachmännern erbracht werden dürfen.

Ferner wurde mit dem neuen Berufsbild auch die zusätzliche Möglichkeit einer generalistischen Pflegeausbildung an Hochschulen eröffnet. Auch ein Pflegestudium kann am BZNW, in Kooperation mit zwei Hochschulen, absolviert werden.

Die Steigerung der Ausbildungszahl, trotz Corona, ist ein hocheifreuliches Signal. Gerade während der Pandemie hat sich deutlich gezeigt, wie systemrelevant die Pflegeberufe sind.

Auch die Finanzierung wurde neu geregelt

Teil der neuen Ausbildungsgebung ist neben der Attraktivität des flexiblen und zukunftsweisenden neuen Berufes auch die neu aufgestellte Finanzierung der Pflegeausbildung.

Nach den Vorgaben des Gesetzes zahlen nun neben den Kranken-

und Pflegekassen sowie dem Land NRW alle Krankenhäuser, Pflegeeinrichtungen und ambulanten Dienste in einen Ausbildungsfonds ein, unabhängig davon, ob die Einrichtungen ausbilden oder nicht. Diese solidarische Verteilung sorgt dafür, dass die Kosten der Ausbildung gleichmäßig auf alle Schultern verteilt werden und die Finanzierung der praktischen und theoretischen Ausbildung sichergestellt ist.

Dank an alle Beteiligten für die bisherige Umsetzung

Sehr gerne möchte ich an dieser Stelle auch einen herzlichen Dank an mein Kollegium und die PraxisanleiterInnen in allen Einrichtungen aussprechen. Nur durch umfangreiche, gemeinsame Anstrengungen konnte und kann die erfolgreiche Implementierung des neuen Pflegeberufs erfolgen.

Erste Rückmeldungen der Auszubildenden bestätigen, dass wir vieles richtig gemacht haben!



Ausführliche Informationen auf der Homepage des BZNW: www.bznw.de

Dr. Andreas Bock
Geschäftsführer/Schulleiter

Pflegedienst:

„ICH WÜRDTE MICH IMMER WIEDER FÜR DIESEN BERUF ENTSCHEIDEN“

Interview: Die wir-Redaktion sprach mit Ingrid Krauthoff, die seit 45 Jahren im Pflegedienst des Marien-Hospitals arbeitet



War es früher besser in der Pflege, Sr. Ingrid?

Die sogenannte gute alte Zeit war nicht schöner, sie war anders. Für die Patienten in dem mir vertrauten Fachbereich Unfallchirurgie waren sie sicher schlechter. Der Krankenhausaufenthalt dauerte deutlich länger (manchmal bis zu drei Wochen), die Liegezeiten nach operativem Eingriff waren länger und z.B. die Mobilisation dadurch deutlich beschwerlicher. Die Zeit „in der Strecke“ vor einer OP war im Hinblick auf Grundpflege und Toilettengänge für Patienten und Personal sehr anstrengend. Durch die modernen, nicht-invasiven Operationsmethoden hat sich die Situation für die Patienten absolut verbessert.

Der Pflegealltag war komplett anders organisiert. Wir haben irgendwie mehr Zeit für die

Patienten gehabt. Die Mobilisation hat der Pflegedienst übernommen. Wir waren mehr und länger am Patienten beschäftigt. Es war nicht so hektisch, so schnelllebig. Wir haben deutlich weniger Zeit mit der Dokumentation verbracht. Die Administration spielte eine untergeordnete Rolle.

Erinnern Sie sich noch an die personelle Besetzung auf Ihrer Station?

Ende der Siebziger-, Anfang der Achtzigerjahre waren wir deutlich mehr Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter pro Schicht, aber nicht alle waren examiniert. Es gab auch eine Reihe mehr Hilfskräfte und angeleitete Kolleginnen und Kollegen. Zu dieser Zeit gab es „Hausfrauen“, die Nachtdienst machten. Vermutlich hatten sie einen DRK-Kurs absolviert. Man muss allerdings sagen, dass der Nachtdienst mit

heute nicht vergleichbar war. Die Inanspruchnahme der Pflegenden – auch bezogen auf die Tätigkeiten – war reduzierter. Bei den langen Verweildauern war im zweiten Drittel deutlich weniger medizinisch-pflegerische Unterstützung erforderlich. Heute werden die Patienten nach großen Bauch-Eingriffen oder Hüftersatz noch am selben Abend aus dem Bett geholt.

Wie sah die Pflegedokumentation zu Ihren Anfängen aus?

Wir führten ein sogenanntes Nachtwachenbuch. Hier schrieben wir patienten-bezogen die Besonderheiten auf. Es gab eine Kladde für die Eintragungen bei der Visite, die dann in die Patientenkurve übertragen wurden. Glück hatte, wer bei den Aufnahmeaufzeichnungen aus der Notaufnahme gut war im Erkennen von Schriften. Wir mussten viel nachfragen. Auch wenn ich nicht zu den EDV-Fans dieser Zeit gehöre, ich bin ein Anhänger der Elektronischen Patientenakte (EPA). Es ist alles lesbar und jederzeit auf Station verfügbar, wo auch immer. Wer anordnet, ist verantwortlich, das ist durch die Form der Dokumentation definiert.

„Ja, ich freue mich wirklich auf die Rente. Aber ich sage auch ehrlich: Ich bin und war gerne Krankenschwester, mit Leib und Seele.“

*Auch die gute alte
Zeit war
einmal eine
schlechte neue Zeit.*

Erich Kästner

Als wir Ihr 45-jähriges Dienstjubiläum feierten, haben Sie mir glücklich erzählt, dass es in knapp 20 Monaten soweit ist....

Ja, ich freue mich wirklich auf die Rente. Aber ich sage auch ehrlich: Ich bin und war gerne Krankenschwester, mit Leib und Seele. Ich würde mich immer wieder für diesen Beruf entscheiden. Dabei macht mir die direkte Patientenversorgung immer noch am meisten Spaß. Ich habe eigentlich immer gute Laune, und diese Haltung überträgt sich auch auf meine Arbeit in der direkten Versorgung. Ich habe vor einigen Jahren in die Gynäkologie / Geburtshilfe gewechselt und fühle mich hier sehr wohl. Ich werde die Kollegen bestimmt vermissen, nicht aber den Stress und die Hektik.

Haben Sie ein berufliches Motto?

Ja, ich wollte und will den Patienten, wenn sie schon ins

Krankenhaus müssen, diesen Aufenthalt so angenehm wie möglich machen und da, wo es möglich ist, trösten, erleichtern und auch erheitern.

Werden Sie Ihre Arbeit mit den Patienten vermissen?

Das glaube ich nicht. Ich bin auch im Privaten jemand, der gerne unterstützt und hilft. Ich werde meine Tochter in der Schweiz und meinen Bruder in Schweden besuchen. Ich habe einen Garten, einen Hund und einen Mann. In der Familie, in der Nachbarschaft und im Freundeskreis wird eine gut gelaunte Krankenschwester im Alltag immer gebraucht.

Herzlichen Glückwunsch zum Dienstjubiläum!

Sylvia Guth-Winterink

40 Jahre auf einem guten Weg



Zum Gruppenfoto versammelten sich die Hostessen Anfang der 1980er-Jahre in Emmerich auf dem Geistmarkt.

Seit genau 40 Jahren gibt es ihn – den Hostessendienst am St. Willibrord-Spital Emmerich. Ehrenamtlich sind in dieser Zeit Frauen – und inzwischen auch Männer – mittleren und höheren Alters bereit, ambulante und stationäre Patienten des Krankenhauses auf dem Weg zu Untersuchungen, Konsilen und operativen Eingriffen durchs Haus zu begleiten. Besucher, Patienten und Angehörige erhalten durch die Ehrenamtler Unterstützung und Hilfe, sich auf dem Weg zu Sprechstunden oder den Ambulanzen zurechtzufinden. Auch kleine Botengänge werden für die Patienten erledigt.

Im Gespräch mit den Hostessen wird deutlich: Die Motivation ist ungebrochen. Sie berichten von einem guten Gefühl, etwas von dem Guten, das sie im Leben erfahren haben, zurückgeben zu können. Die Begleitung von kranken, z.T. betagten und hochbetagten Menschen gibt Sinn und ist eine positive Beschäftigung, die den eigenen Alltag mit vielen guten Begegnungen durchbricht.

30 Frauen und Männer im Einsatz

Die Gruppe der Frauen und Männer mit derzeit 30 Personen teilt sich an allen Werktagen, z.T. auch an den Wochenenden, für den Vormittags- und Nachmittagsdienst auf. Aus ihrer Mitte sind Brigitte Evers und Hedwig Sonnenberg als Ansprechpartnerinnen gewählt, die einerseits für Zusammenhalt und regelmäßigen Austausch sorgen und andererseits den Kontakt zum Unternehmen halten, um den Informationsaustausch sicherzustellen.

Jubiläum des ehrenamtlichen Hostessendienstes im St. Willibrord-Spital Emmerich

Bei Fortbildungen zur Vermittlung von Wissen und wertvollen Informationen rund um die Kommunikation und die psychische Belastung in der Begleitung von Schwerkranken kommen Geselligkeit und gemeinsame Unternehmungen nicht zu kurz. Regelmäßig treffen sich die Hostessen zum Erfahrungsaustausch und zur Reflexion ihrer Tätigkeit. Dabei wird immer die Gelegenheit genutzt, Verbesserungsvorschläge für die alltägliche Arbeit und die betrieblichen Abläufe an die Geschäftsführung und die Pflegedirektion weiterzugeben.

Die „wir“ gratuliert zum Jubiläum! Die Feier, die wegen der Corona-Pandemie ausgefallen ist, wird nachgeholt - versprochen!

Sylvia Guth-Winterink

„Immer wieder werden wir auch an unser Alter und ein eigenes Krankwerden erinnert. Aber durch die vielen positiven Rückmeldungen von Patienten und Angehörigen werden wir ermutigt, unseren Dienst fortzusetzen. Es tut einfach gut, wenn jemand sagt: Es ist schön, dass Sie für uns da sind.“



KENNST DU UNSERE WIR?

Hier fragen wir nach den Inhalten dieser Ausgabe. Alle Antworten auf unsere Rätselfragen finden Sie beim aufmerksamen Lesen. Unter allen Einsendungen werden drei Preise im Wert von 60 Euro, 30 Euro und 15 Euro verlost.



Wie viele Mahlzeiten produzieren unsere Köche täglich?

Wie heißt der neue Einkaufsleiter der pro homine?



Wie viele Auszubildende haben 2020 die neue generalistische Pflegeausbildung im BZNW begonnen?

Wie viele Jahre gibt es den Hostessendienst im St. Willibrord-Spital Emmerich?



Schreiben Sie Ihre Lösung bitte auf eine Karte und senden Sie diese bis zum 15.03.2021 an die: wir-Redaktion, z.Hd. Lisa Quick, Postfach 10 00 95, 46482 Wesel, oder per Mail an: lisa.quick@prohomine.de

Hier sind die Gewinnerinnen der Ausgabe 01/2020:

1. Preis (60 Euro) gewinnt: Eva Messing / Station C2 im Marien-Hospital
2. Preis (30 Euro) gewinnt: Schwester Leena / Station 2F im St. Willibrord-Spital
3. Preis (15 Euro) gewinnt: Evelin Boegers, Dinslaken

Herzlichen Glückwunsch!

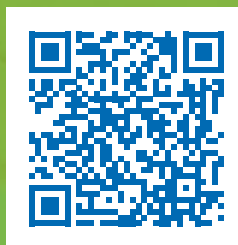
KOLLEGINNEN UND KOLLEGEN GESUCHT!

Für unsere Einrichtungen suchen wir:

- » Gesundheits- und
KrankenpflegerInnen
- » AltenpflegerInnen
- » Hebammen

Alle Stellenanzeigen –
auch zu anderen Berufsfeldern –
finden Sie im Internet unter
[www.prohomine.de/karriereportal/
stellenangebote/](http://www.prohomine.de/karriereportal/stellenangebote/)

JETZT BEWERBEN



Du findest uns auf 

pro homine gGmbH
Kramperstraße 1
46483 Wesel
www.prohomine.de

pro homine
Krankenhäuser und Senioreneinrichtungen
Wesel-Emmerich/Rees gGmbH