



Juli 2026

EINBLICK

AGAPLESION MARKUS DIAKONIE



In der Gemeinschaft zusammenstehen

Frankfurter Pflegepreis

S. 5

Willkommenskultur

S. 10

Koch-und Backbuch

S. 13

Liebe Leser:innen,

wie sollte es anders sein: Auch seit unserer letzten Ausgabe der EINBLICK ist in der AGAPLESION MARKUS DIAKONIE einiges passiert. Es gab viele Aktivitäten, viele Feste, wir durften neue Kolleg:innen in unseren Einrichtungen begrüßen, haben unsere Vernetzung und Kontaktpflege nach außen stetig vorangetrieben und uns weiterhin damit befasst, unsere Angebote auch für die Zukunft „auf stabile Beine“ zu stellen. Ganz besonders freuen wir uns natürlich darüber, wenn unsere Innovationen auch von externen Institutionen und Fachkreisen wahrgenommen werden Und so konnten wir uns im Mai über den dritten Platz beim Frankfurter Pflegepreis freuen. Die Jury fand das eingereichte Ausbildungsprojekt überzeugend und natürlich berichten wir in dieser Ausgabe auch darüber. Dass uns der Nachwuchs in der Pflege sehr am Herzen liegt, kann man auch in einigen unserer anderen Beiträge lesen.

Beim Blättern druch die Seiten werden Sie ebenfalls bemerken, dass neue Projekte in den Bereichen Ernährung und Speisenversorgung „an Fahrt aufgenommen haben“. Es gab Kochworkshops für unsere Bewohner:innen, die nicht nur für tolle Geschmackserlebnisse sorgten sondern auch in die „gute alte Zeit“ zurückversetzten. Am Ende entstand

ein einmaliges Koch- und Backbuch, das die Bewohner:innen mit Rezepten von früher befüllt haben. Auch personell hat sich bei uns einiges getan: In unserem AGAPLESION OBERIN MARTHA KELLER HAUS hat sich in den vergangenen Monaten ein neues Leitungsteam zusammengefunden. Damit halten auch neue Impulse Einzug in die Häuser und die AGAPLESIONMARKUS DIAKONIE im Gesamten genommen. Die neuen Kolleginnen stellen sich Ihnen in dieser Ausgabe vor. Das ist für uns sehr wertvoll. Dem neuen Team wünschen wir ein schnelles Zusammenfinden und ein gutes „Händchen“ bei den Führungsaufgaben im Haus.

Im Juni fand die Führungskräftekonferenz von AGAPLESION WOHNEN UND PFLEGEN statt. Mehr als 150 Personen kamen hier zum fachlichen Austausch zusammen. Einen Eindruck davon können Sie dem Coverfoto dieser Ausgabe entnehmen. Zum Schluss habe ich noch einen Tipp für Sie, wenn Sie gerne einmal etwas Neues in Sachen Kulinarik ausprobieren wollen: Im Mai hat die Osteria „Nella´s Kitchen“ im AGAPLESION HAUS SAALBURG eröffnet. Dort sind Sie herzlich willkommen, um zu frühstücken oder zu Mittag zu essen. Auch ein Stück Kuchen, italienische Spezialitäten oder Eis-



Ihre Hannelore Rexroth
Geschäftsführerin
AGAPLESION MARKUS DIAKONIE und
MARKUS SERVICE & WOHNEN

variationen können Sie mit einer Tasse hausgemachten Kaffees genießen. Lassen Sie uns gerne wissen, wie Ihnen das neue Angebot gefällt. Und nun wünsche ich Ihnen viel Freude beim Lesen der aktuellen EINBLICK, die wieder mit ganz unterschiedlichen Beiträgen bestückt ist.

Inhaltsverzeichnis

Impuls.....	4
Zwischen „dienender Führung“ und „Papa Rhein“	4
Hurra, wir gehören wieder zu den Preisträgern!.....	5
ICJA - das Projekt geht in die dritte Runde.....	5
Ausbildungsteam startet durch.....	6
Tag der Pflege.....	6
Diversity Day.....	7
Fragen an die beiden (neuen) Ansprechpartnerinnen für Sucht (AfS)..	7
Personal binden. Personal gewinnen. Zukunft gestalten.....	8
Neue Geschmackserlebnisse in jedem Alter.....	9
Palliative Care und was dahinter steckt.....	10
Customer Journey: Willkommenskultur in unseren Einrichtungen.....	10
Mehr als ein Wohlfühlort.....	11
Osteria „Nella´s Kitchen“ im Haus Saalburg.....	12
Ein Stück Leben in jedem Rezept – Das Koch- und Backbuch des Haus Saalburg.....	13
Niederländische Spiele für Bewohner:innen in Sachsenhausen.....	14
Erinnerungscafé.....	15

Impuls

Geh aus, mein Herz...

...und suche Freud/ in dieser lieben Sommerzeit/ an deines Gottes Gaben. So beginnt eines der schönsten Sommerlieder, das weit über kirchliche Kreise hinaus bekannt und beliebt ist. Es passt gut in die warme Jahreszeit, wenn viele gerne draußen sind. Und auch, wenn wir vielleicht nicht mehr so einfach nach draußen kommen, können wir doch wenigstens in unseren Erinnerungen hinausziehen – in die Sommerzeiten unseres Lebens: Helle Tage mit langen Abenden, beschwingt vom Leben und manchmal auch von der Liebe. Oder in Gedanken hinausgehen in den Garten, den Sie vielleicht einmal gehegt und gepflegt haben. Sein Gemüse und Obst konnten in mageren Zeiten über die Runden helfen. Und für manche waren Gartenblumen in der Zeit nach dem Krieg Hoffnungszeichen, wie neues Leben nach den Zerstörungen aufblüht.

Das Lied „Geh aus, mein Herz, und suche Freud“ stammt von Paul Gerhardt. Der lutherische Pfarrer wurde im Jahr 1607 geboren und starb 1676. Sein Todestag jährt sich in diesem Jahr zum 350. Mal. Paul Gerhardts bekanntes Sommerlied entstand in einer Nachkriegszeit, im Jahr 1650. Der Dreißigjährige Krieg war gerade vorbei. Europa war tief gezeichnet. Felder, Wälder und Ernten waren verwüstet. Hinzu kamen Krankheiten wie die Pest und Pocken sowie eine hohe Kindersterblichkeit. Die Lebensumstände waren also alles andere als einfach. Dennoch sind Paul Gerhardts Lieder geprägt von tiefem Gottvertrauen und einer innigen Herzensfrömmigkeit. In „Geh aus, mein Herz, und suche Freud“ werden sie laut und eindrücklich. Narzissus, Tulipan, die hochbegabte Nachtigall, der wogende Weizen – das Leben fließt geradezu über. Die Schöpfung wird so zum Hoffnungszeichen – für Gottes



Pfarrerin Silke Peters

Spuren in dieser Welt.

Mögen Sie diese Spuren in den kommenden Monaten ebenfalls entdecken und in diesen bewegten Zeiten getröstet und zuversichtlich sein! ●

Zwischen „dienender Führung“ und „Papa Rhein“

Wie in jedem Frühjahr, so hieß es auch in diesem Jahr wieder für die Führungskräfte und Referent:innen der AGAPLESION MARKUS DIAKONIE: Zwei Tage Strategieworkshop zu einem besonderen Thema. Die Tagesordnung lautete „Rückenwind - Mitarbeiter:innen-Bindung durch Servant-Leadership“. Schnell war klar, wie wichtig gute und vor allem eine zeitgemäße Führung für die Zufriedenheit von Mitarbeiter:innen ist. Hierzu gibt es aktuelle Studien, die die Basis für die weitere Arbeit im Workshop bildeten. Ein Input zum Thema, Selbsteinschätzungen und -erkenntnisse

und schließlich auch die Frage, was jede:r selbst zum Gelingen beitragen kann, begleiteten die Anwesenden durch die beiden Tage. Aber nicht nur das Thema war spannend und oftmals neu – sondern auch die Lokalität, in der die Veranstaltung stattfand: Das Hotel „Papa Rhein“ in Bingen bildete eine herrliche Kulisse für den Workshop der Teilnehmer:innen. Direkt am Rhein gelegen, mit Blick auf Rüdesheim und das Niederwalddenkmal, war das Motto „Fluss, Wasser, Schiff, Urlaub“ in allen Räumlichkeiten und liebevoller Dekoration zu erkennen. Mit Füßen im Sand, der

im Restaurant aufgeschüttet war, oder einem leckeren Getränk im Strandkorb am Swimmingpool, ließ es sich in den Pausen gut aushalten. ●



Hurra, wir gehören wieder zu den Preisträgern!

Bereits zum zweiten Mal hat die Stadt Frankfurt den Frankfurter Pflegepreis ausgelobt. Mit diesem Preis soll die wertvolle Arbeit der Pflegenden anerkannt und ihre Profession in der Öffentlichkeit gestärkt werden. In diesem Jahr widmete sich der Preis dem Thema „Nachwuchsförderung - Für eine nachhaltige, professionelle Pflege“. Aus den eingereichten Bewerbungen wurden, durch einen wissenschaftlichen Beirat, fünf Finalist:innen ausgewählt, die die Möglichkeit hatten, ihr Projekt in einer zehnminütigen Präsentation darzustellen. Anschließend entschied eine Jury über die Platzierungen.

Nun aber noch einmal zurück zum Anfang. Als die Ausschreibung für den diesjährigen Wettbewerb entdeckt wurde, war schnell klar: „Wir machen mit!“ Das Konzept „Lernen - Üben - Tun“, kurz „LÜT“, spiegelt wider, wie die praktische Umsetzung des Erlernten für die Auszubildenden in der AGAPLESION MARKUS DIAKONIE erfolgt. Im Rahmen des Konzepts sind hier insbesondere das Simulationstraining mit unserer Pflegepuppe „Heidrun“ und dem sogen. „Room of Error“, ein Raum, in dem absichtlich Fehler versteckt werden, sowie der Schüler:innenwohnbereich zu erwähnen.

Unsere drei Praxisanleitungen, Christina Ehm, Leila Naffissi und Christian Hoim sowie Christine Jahn, Referentin für Personal- und Organisationsentwicklung und Ausbildungsmanagement haben Hand in Hand gearbeitet, eine gelungene Bewerbung verfasst und eine ansprechende Präsentation dargeboten.

Das wurde von der Jury belohnt und

hat „LÜT“ mit dem dritten Preis ausgezeichnet. Der „Internationale Tag der Pflegenden“, an dessen Abend die Veranstaltung stattfand, endete für alle Preisträger:innen mit einem glücklichen Strahlen im Gesicht.

Wir sind auf diesen Preis ganz besonders stolz, denn bereits vor zwei Jahren haben es zwei Projekte der AGAPLESION MARKUS DIAKONIE auf Platz eins und Platz drei geschafft.

Näheres zum Frankfurter Pflegepreis und den Projekten aller Finalist:innen ist auf der Internetseite der Stadt Frankfurt zu finden. ●



Die glücklichen Gewinner:innen des 3. Platzes des Frankfurter Pflegepreises 2026

ICJA - das Projekt geht in die dritte Runde

Seit 2023 arbeitet die AGAPLESION MARKUS DIAKONIE mit der Inneren Mission Frankfurt und ICJA Freiwilligenaustausch weltweit e.V. mit Sitz in Berlin zusammen. Begleitet durch die drei Kooperationspartner kommen junge Menschen aus ihrer Heimat nach Deutschland, um in den Einrichtungen der AGAPLESION MARKUS DIAKONIE und der Inneren Mission Frankfurt einen Bundesfreiwilligendienst zu leisten. Die Freiwilligen lernen Land, Leute und Kultur, die deutsche Sprache und die Arbeit in der Pflege kennen. Im vergangenen Oktober konnten

die drei Freiwilligen, die ein Jahr zuvor als „Bufdis“ in unseren Häusern gestartet sind, mit der generalistischen Pflegeausbildung beginnen.

Und auch die beiden Freiwilligen, die wir in 2025 begrüßen dürfen, befinden sich in der Vorbereitung für eine pflegerische Ausbildung. Nun hoffen wir, dass die drei Anwärter:innen, die wir bereits per Videocall kennenlernen konnten, alle formalen Anforderungen erfüllen, um ihr Visum für die Einreise zu erhalten. Wir freuen uns auf ihren Start im Oktober. ●

Ausbildungsteam startet durch

Nicht nur, dass sich unser Team über einen dritten Platz beim Frankfurter Pflegepreis freuen konnte, auch DEUTSCHLAND TEST zeichnete die AGAPLESION MARKUS DIAKONIE im April 2026 als Deutschlands besten Ausbildungsbetrieb in der Kategorie Sozial- und Gesundheitsunternehmen aus. Die Studie „Deutschlands beste Ausbildungsbetriebe“ wurde im Auftrag des Burda Verlags durch das Marktforschungsinstitut ServiceValue durchgeführt.

Daneben kann man die Praxisanleiter:innen in der jüngsten Vergangenheit auch auf Social Media entdecken. Hier beweisen

sie schauspielerisches Talent und viel Humor - eine Eigenschaft, die in der Pflege eine große Rolle spielt. Übrigens: Wir suchen Verstärkung. Wer Pflegefachkraft mit anerkannter Weiterbildung zur Praxisanleitung ist und Teil unseres Teams werden möchte, findet weitere Informationen auf unserer Karriereseite www.agaplesion-pflegejobs.de/frankfurt. ●



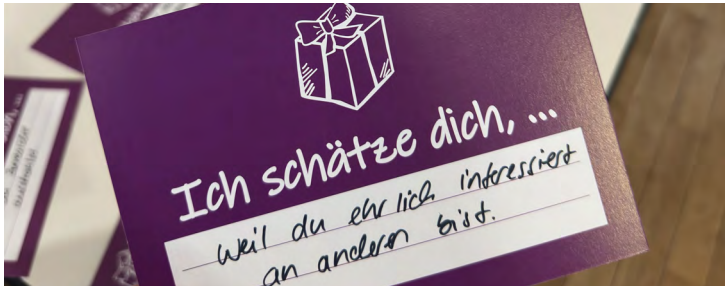
Zwei der Praxisanleiter:innen mit der Auszubildenden Evelina Herbut

Tag der Pflege

Am 12. Mai wird regelmäßig der Tag der Pflege gefeiert. Der Tag geht auf den Geburtstag von Florence Nightingale zurück. Sie war britische Krankenschwester und gilt als Begründerin der modernen westlichen Krankenpflege.

Für die AGAPLESION MARKUS DIAKONIE stand der Tag im Zeichen gegenseitiger Wertschätzung. Die Kolleg:innen konnten sich gegenseitig sogenannte Kudo-Karten verteilen. Karten, mittels derer man sich gegenseitig Lob oder Dankbarkeit aussprechen konnte.

Dabei durfte auch bereichsübergreifend gedankt werden, da, für einen guten Ablauf, alle Beteiligten zusammenarbeiten müssen. In den Einrichtungen wurden fleißig Karten geschrieben und verteilt. Auch Gebäck, Süßes und Selbstgekochtes wurde angeboten. ●



Selbstgekochtes der Führungskräfte



Gegenseitige Wertschätzung im Fokus

Diversity Day

Der Deutsche Diversity-Tag (DDT) ist ein bundesweiter Aktionstag, der die Vielfalt in der Arbeitswelt sichtbar macht. Er wird seit 2012 jährlich von dem Charta der Vielfalt e. V., initiiert und findet in Unternehmen und Institutionen statt. Der Tag bietet eine Plattform, um das Engagement für Diversity und eine wertschätzende, vorurteilsfreie Arbeitskultur öffentlich zu zeigen. Dieses Jahr ging es darum die verschiedenen Dimensionen der Vielfalt sichtbar zu machen und darüber aufzuklären. Dabei geht es um die Dimensionen Alter, sexuelle Orien-

tierung, Migrationsgeschichte und Nationalität, Religion, soziale Herkunft, Geschlecht und geschlechtliche Identität, körperliche und geistige Fähigkeiten. In der AGAPLESION MARKUS DIAKONIE wurden Plakate zur Verfügung gestellt, die das noch einmal niedrigschwellig erklären. In unseren Einrichtungen wurden Buffets mit nationaltypischen Gerichten zubereitet, Vorträge zu den verschiedenen Dimensionen der Diversität gehalten, sowie erarbeitet, in welchen Bereichen wir noch Verbesserungspotenziale haben. ●



Fragen an die beiden (neuen) Ansprechpartnerinnen für Sucht (AfS)

Christine Jahn ist seit April Ansprechpartnerin für Sucht (AfS) in der MARKUS DIAKONIE, Melanie Labsch ist ihre Stellvertretung.

Welche Aufgaben sind mit dieser Beauftragung verbunden?

In der Aufgabenbeschreibung seitens AGAPLESION heißt es, dass die AfS eine vertrauliche Anlaufstelle für Mitarbeitende und Führungskräfte bei Fragen und Problemen rund um Sucht oder suchtbezogenes Verhalten. Sie unterstützt, berät und hilft dabei, passende Hilfsangebote zu finden. Grundlage ist das interne Suchtpräventionsprogramm.

Haben Sie selbst schon einmal eine Situation, die das Thema Sucht betraf, im beruflichen Kontext erlebt?

CJ: Ja, ich habe schon mehrere Situationen diesbezüglich erlebt. Ich erinnere mich daran, dass im Krankenhaus Schmerzmedikamente

aus dem BTM-Schrank verschwunden sind. Schließlich konnte die betreffende Mitarbeiterin identifiziert werden. Im Krankenhaus gab es einen Leitfaden für Führungskräfte, der eine gute Unterstützung für Gespräche und einen strukturierten Ablauf bot. Die Mitarbeiterin konnte gut begleitet werden und letztlich die Abhängigkeit nach einer Zeit hinter sich lassen.

ML: Ja, in meiner Tätigkeit in der Altenpflege habe ich eine Situation erlebt, in der Alkohol bei einem Mitarbeitenden eine Rolle spielte. Die Person fiel durch Unkonzentriertheit und Unzuverlässigkeit auf. In einem vertraulichen Gespräch wurde deutlich, dass Scham eine große Rolle spielte. Wichtig war ein wertschätzender, vorwurfsfreier Umgang, um Vertrauen aufzubauen und Unterstützung anzubieten. Mit der Zeit konnte der Mitarbeitende Hilfe annehmen. Diese Erfahrung zeigt, wie wichtig ein sensibler und früher Umgang mit dem Thema ist.

Was ist Ihnen ganz besonders wichtig bei Ihrer neuen Aufgabe?

CJ: Das gibt es natürlich viele Dinge, von denen uns jetzt sicher nur einige einfallen... Unsere Verschwiegenheit und der Wille der Betroffenen stehen an oberster Stelle. Alle Maßnahmen zur Unterstützung und eventuell auch die Einbeziehung weiterer Personen, können ausschließlich mit deren Einverständnis erfolgen. Nur so entsteht eine vertrauensvolle Basis. Auch die Transparenz über das Vorgehen und die Sicherheit, dass die Hilfe ernst gemeint ist, dient dem Aufbau des Vertrauens.

ML: Mir ist in meiner neuen Aufgabe besonders wichtig, einen geschützten und vertrauensvollen Raum zu schaffen, in dem Anonymität jederzeit gewahrt bleibt. Viele Betroffene haben große Ängste um ihren Arbeitsplatz, weshalb ein sensibler und respektvoller Umgang essenziell ist. Sucht ist oft starks

schambehafte, daher braucht es viel Verständnis und eine wertfreie Haltung. Gleichzeitig spielt die Einsicht der Betroffenen eine zentrale Rolle, um Veränderungen anzustoßen. Ich möchte dazu beitragen, Hemmschwellen abzubauen und frühzeitig Unterstützung anzubieten. Ziel ist es, Vertrauen aufzubauen und gemeinsam Wege aus der belastenden Situation zu finden.

Sie werden zukünftig beim Thema „Sucht“ eng zusammenarbeiten. Wie stellen Sie sich die Zusammenarbeit vor?

CJ und ML: Wir möchten uns eng austauschen und alle Fälle miteinander besprechen. So können

mehrere Sichtweisen einbezogen werden, aber auch Nähe und Distanz angemessen gewahrt werden. Uns ist es ebenso wichtig, mögliche persönliche Belastungen, die uns selbst betreffen, gering zu halten. Auch dazu dient unser Austausch. Wir bringen unterschiedlichen Erfahrungen und Kompetenzen mit, so dass wir uns sicher gut ergänzen werden. Auch die bereits bestehenden Kontakte im Quartier werden dazu beitragen, dass Hilfsangebote an die Hand gegeben werden können.

Und zum Abschluss noch einmal eine ganz andere Frage: Welche drei Dinge verbindet Sie beide?

CJ und ML: Unser Herz schlägt für die Altenhilfe. Wir waren beide auch schon in der Eingliederungshilfe tätig, sind aber wieder in den Versorgungsbereich mit alten Menschen „zurück gekehrt“. Im privaten Kontext mögen wir beide gute deutsche Popmusik und -ja, wir outen uns - die Kelly Family. Auch die Stadt Berlin gehört bei uns beiden zu den Favoriten, was unsere Lieblingsstädte angeht. ●



v.l.n.r. Melanie Labsch und Christine Jahn (KI generiert)

Personal binden. Personal gewinnen. Zukunft gestalten

So lautete der Titel der diesjährigen AGAPLESION Führungskräftekonferenz in Kassel. Im Juni waren die Führungskräfte der Gesellschaften von AGAPLESION WOHNEN UND PFLEGEN zusammengekommen, um sich an zwei Tagen mit diesen wichtigen Themen zu befassen. Neben Vorträgen, Workshops und Infoständen, die sowohl durch externe Unternehmen als auch Mitarbeiter:innen von AGAPLESION gestaltet wurden, gab es jede Menge Möglichkeiten, miteinander in den Austausch zu kommen und sich mit Kolleg:innen deutschlandweit zu vernetzen. Ein zusätzliches Highlight bildete die „Wall of Mango“ – eine Wand mit besonderen Wünschen und Erlebnisse mit unseren Bewohner:innen, die ganz besonders zu Herzen gehen, sehr persönlich und individuell sind. Sie streicheln die Seele und zaubern ein Lächeln ins Ge-

sicht, wenn man sich an sie erinnert. Alle Standorte haben solche „Mango-Momente“ als Poster kreativ dargestellt und die Teilnehmer:innen der Führungskräftekonferenz konnten für ihren Favoriten abstimmen. Unser AGAPLESION OBERIN MARTHA KELLER HAUS hat nicht nur einen „Mango-Moment“ präsentiert,

sondern gleich eine ganze Reise, die Bewohner:innen oder Gäste in den verschiedenen Wohn- und Betreuungsformen im Haus erleben konnten. Dafür gab es so viele Punkte, dass der dritte Platz erreicht wurde und als Preis demnächst ein Eiswagen vorfahren wird. ●



Neue Geschmackserlebnisse in jedem Alter

Bei älteren Menschen geht man immer davon aus, dass sie überwiegend Rezepte aus früheren Zeiten nachkochen und genießen möchten. Das sind zum Beispiel Gerichte wie Sauerbraten, Bratwurst mit Sauerkraut, Linseneintopf, Schichtsalat, Armer Ritter oder Obstkompott. Die Essbiografie gibt ebenso viel Auskunft darüber, welche Speisen in der Kindheit bis zum Erwachsenenalter (weniger) beliebt waren. Die Erinnerung leben wieder auf, sobald solche Speisen aus früheren Zeiten gekocht werden.

Im letzten Jahr haben sich unsere Bewohner:innen regelmäßig zum gemeinsamen Kochen und Backen getroffen. Ziel war es, zusammen ein gemeinsames Koch- und Backbuch zu entwickeln. Die Gruppengröße lag bei ca. 15 Personen, lief über 10 Monate und ging pro Workshop ca. 90-120 Minuten. Hierzu wurden zuvor die einzelnen Lieblings Speisen aus Kindheit, Jugend bis Erwachsenenalter besprochen. Danach wurde geplant, zu welcher Jahreszeit die ausgewählten Rezepte nachgekocht oder gebacken werden. In den darauffolgenden Wochen und Monaten wurden die Lieblings Speisen zusammen zubereitet. Zu jedem Koch- und Backworkshop stand die basale Stimulation im Fokus, d.h. alle Bewohner:innen durften die Speisen fühlen, riechen und schmecken. Durch diesen „Sinnesparkour“ wurden viele Erinnerung wiedererweckt, die für viel Freude und einen regen Austausch sorgten.

Eine Erkenntnis der gemeinsamen Kocherlebnisse war, dass die Gewürzauswahl in den Supermärkten früher nicht so vielfältig waren wie

heute. Früher war der Standard in den meisten Haushaltsküchen Salz, schwarzer und weißer Pfeffer, Paprika, Muskat, Kümmel, Piment und Zimt. Zu bestimmten Jahreszeiten gab es früher überwiegend frische Kräuter (z.B. Petersilie, Schnittlauch), die je nach Jahreszeit auch regelmäßig mit eingesetzt wurden sind. Daher wurden bei den ausgewählten Lieblingsrezepten neue Gewürze und Gewürzmischungen mit einbezogen. Dazu gehörten bspw. Curry, Kreuzkümmel, Thymian, Koriander, Ingwer und Kurkuma. Die Bewohner:innen durften die neuen Gewürze/Gewürzmischungen je nach der Speise selbst auswählen und die gekochten Gerichte abschmecken. Diese Erfahrungen aus den Koch- und Backkursen haben gezeigt, dass ältere Menschen über 80 Jahren auch offen für neuen Geschmackserlebnisse sind. Daraus hat sich wiederum ein neues Projekt ergeben, indem die Bewohner:innen des Kochworkshops eigene Gewürzmischungen für mehrere Wohnküchen kreiert haben. Diesen stehen heute präsent in den Wohnküchen auf den Tischen, die für alle Bewohner:innen zum Nachwürzen der Speisen genutzt werden dürfen. ●



Kochworkshop im Oberin Martha Keller Haus

IM PORTRAIT

CAROLIN-BABETT ERLER
Hausleitung AGAPLESION
Oberin Martha Keller Haus

Seit meinem 17. Lebensjahr arbeite ich im Pflegeumfeld, Mein Interesse daran ist nach wie vor groß und erfüllt mich mit Zufriedenheit. Im Ursprung Krankenschwester, habe ich sowohl in Kliniken als auch bei Kostenträgern gearbeitet. Mein Herz gehört dabei insbesondere den Seniorinnen und Senioren. Inhaltlich ist es mir besonders wichtig, alle Beteiligten so zu unterstützen, dass sie für ihre Aufgaben zu Selbständigkeit und Sicherheit im Handeln befähigt werden. Seit dem 01.04.2026 startete ich nun als Hausleitung des AGAPLESION OBERIN MARTHA KELLER HAUSES und freue mich auf alle Aufgaben darin. ●



Palliative Care und was dahinter steckt

Bei den Worten „palliative Versorgung“ wird oftmals der nahende Tod verbunden. Doch was steckt wirklich dahinter?
Kata Ivkic, Palliative Care Fachkraft im AGAPLESION OBERIN MARTHA KELLER HAUS klärt auf.
Der Begriff „palliativ“ kommt dabei aus dem Lateinischen und heißt übersetzt so viel wie „mit einem Mantel umhüllen“. Für Menschen in der letzten Lebensphase bedeutet das vor allem, diese zu umsorgen und Symptome zu lindern.
Dabei muss die letzte Lebensphase nicht zwangsläufig die finale Phase

vor dem Tod sein.
Oftmals geht es doch darum, die letzte Lebensphase so angenehm wie möglich zu gestalten.
Als Palliative Care Fachkraft weiß Kata Ivkic, wie sie den Bedürfnissen der Bewohner:innen begegnen kann. Dabei geht es darum, Schmerzen frühzeitig zu begegnen und in Gesprächen mit Angehörigen zu erfragen, was zu einer Beruhigung der Bewohner:innen beitragen könnte. Dadurch konnten bei einigen Bewohner:innen auch Psychopharmaka reduziert werden.

Das Ziel der palliativen Versorgung/Begleitung ist es, den Menschen eine würdevolle Begleitung, das höchste Maß an Geborgenheit und Wertschätzung zu bieten.
Kata Ivkic ist dabei Teil eines interdisziplinären Teams, das die Versorgung und Begleitung koordiniert. Teil des Teams sind das Pflegeteam, Hausärzte, die soziale Betreuung und die Seelsorger:innen. ●

Customer Journey: Willkommenskultur in unseren Einrichtungen

Eingelungener Start ist entscheidend, das gilt besonders für den Einzug in eine Pflegeeinrichtung. Im Rahmen unserer Customer Journey haben wir daher einen wichtigen Schwerpunkt auf die Willkommenskultur gelegt. Ziel ist es, neuen Bewohner:innen, von Anfang an, ein Gefühl von Wertschätzung, Orientierung und Geborgenheit zu vermitteln.
Ein zentraler Baustein ist unsere einheitliche Grußkarte, die für alle Einrichtungen ausgewählt wurde. Sie wird mit einer persönlichen Ansprache und freundlichen Begrüßungsworten an die neuen Bewohner:innen überreicht und heißt sie herzlich willkommen. Ergänzt wird dies durch ein kleines Willkommensset. Dieses enthält praktische Kleinigkeiten wie Duschgel und Lotion. Ein kleines Schokolädchen, als symbolische Geste für einen angenehmen Start in den neuen Lebensabschnitt, rundet die Begrüßung ab.

Zur besseren Orientierung und als zusätzliche Unterstützung in den ersten Tagen, liegt außerdem der aktuelle Veranstaltungsplan der sozialen Betreuung bereit. So erhalten neue Bewohner:innen frühzeitig einen Überblick über Angebote und Möglichkeiten zur Teilhabe. Ergänzend wird ein „Herzlich willkommen“-Schild an der Bewohnertür angebracht. Dieses erleichtert in der Anfangszeit die Orientierung und hilft dabei, das eigene Zimmer schnell wiederzufinden. Gleichzeitig signalisiert es den bereits länger dort lebenden Bewohner:innen, dass jemand Neues eingezogen ist, und fördert so ein offenes und wertschätzendes Miteinander.
Im AGAPLESION OBERIN MARTHA KELLER HAUS wurde das fixe Kurzzeitpflegezimmer umgestaltet. Zwei großformatige Bilder vom Mainufer und dem Eisernen Steg, eine Tischlampe und ein TV sorgen für eine wohnliche Atmosphäre.

Die Rückmeldungen aus den Einrichtungen sind durchweg positiv: Sowohl Mitarbeitende als auch Bewohner:innen empfinden die neue Form der Begrüßung als wertschätzend und gelungen. Besonders hervorgehoben wird, dass bereits kleine Aufmerksamkeit eine große Wirkung entfalten können. Mit diesen Maßnahmen stärken wir nicht nur die erste Phase des Kennenlernens, sondern unterstreichen auch unseren Anspruch, Pflege mit Menschlichkeit und persönlicher Zuwendung zu gestalten. Wir danken allen Beteiligten für ihr Engagement und freuen uns über weitere Anregungen aus unseren Häusern. ●



Willkommensgruß für neue Bewohner:innen

Mehr als ein Wohlfühlort

Mit der „Tagesoase“ hat das AGAPLESION OBERIN MARTHA KELLER HAUS ein besonderes Betreuungsangebot für schwerstpflegebedürftige und demenziell veränderte immobile Bewohner:innen geschaffen. Ziel ist es, Menschen in ihrer letzten Lebensphase ein würdevolles, sicheres und geborgenes Umfeld zu bieten.
Viele Bewohner:innen mit fortgeschrittener Demenz und eingeschränkter Mobilität benötigen intensive Pflege und individuelle Betreuung. Gleichzeitig besteht die Gefahr von sozialem Rückzug und Einsamkeit. Die Tagesoase setzt genau hier an: Sie schafft Gemeinschaft, Orientierung und persönliche Zuwendung.

Im Mittelpunkt stehen die Bedürfnisse und das Wohlbefinden der Bewohner:innen. Durch eine ruhige Atmosphäre, feste Rituale und individuelle Betreuung sollen Sicherheit und Lebensqualität gefördert werden. Angebote wie Musik - bevorzugt Volkslieder -, basale Stimulation in Form von gezielten Berührungen als nonverbale Kommunikation und Kontaktaufnahme zur Umwelt, Aromapflege- Raumbefugung, sanfte Einreibungen mit Ölmischungen, Hand- und Fußbäder werden gezielt eingesetzt, um positive Sinneserfahrungen zu ermöglichen und das eigene Leben zu spüren und vorhandene Fähigkeiten zu stärken.

Ein wichtiger Bestandteil des Konzeptes ist die biografieorientierte Pflege nach dem psychobiographischen Modell von Prof. Erwin Böhm. Persönliche Gewohnheiten, Erinnerungen und Vorlieben der Bewohner fließen in die tägliche Betreuung ein. Angehörige spielen dabei eine zentrale Rolle und werden

aktiv in die Planung mit einbezogen.
Auch die räumliche Gestaltung der Tagesoase unterstützt das Konzept: Vertraute Gegenstände, wohnliche Gemeinschaftsbereiche sowie eine klare Tagesstruktur vermitteln Orientierung und Geborgenheit.
Die intensive und individuell abgestimmte Betreuung verbessert das Wohlbefinden der Bewohner:innen und stärkt ihre Teilhabe am Gemeinschaftsleben. Gleichzeitig werden Mitarbeitende durch gezielte Fortbildungen - unter anderem in den Bereichen Palliative Care, Schmerzmanagement, Basale Stimulation und nonverbale Kommunikation qualifiziert.
Gefördert wird die Tagesoase durch das Frankfurter Programm „Würde im Alter“. ●



Kochworkshop in der Tagesoase

IM PORTRAIT

NATASA MATIC
Pflegedienstleitung
AGAPLESION
OBERIN MARTHA KELLER
HAUS



Mein beruflicher Weg in der Pflege begann 2008 bei der AGAPLESION MARKUS DIAKONIE. Dort entwickelte ich schnell meine Leidenschaft für die Arbeit mit Menschen. Nach erfolgreich abgeschlossener Ausbildung zur examinierten Altenpflegerin, übernahm ich Laufe der Jahre ich zunehmend Verantwortung und konnte meine fachlichen sowie organisatorischen Fähigkeiten ausbauen. Seit 2018 war ich als Wohnbereichsleitung und stellv. Pflegedienstleitung im AGAPLESION HAUS SAALBURG tätig. Dabei gehörten die Organisation pflegerischer Abläufe, die Mitarbeiterführung und die Sicherstellung einer qualitativ hochwertigen Pflege zu meinen Aufgaben.

Seit meiner Rückkehr aus der Elternzeit bin ich als Pflegedienstleitung im AGAPLESION OBERIN MARTHA KELLER HAUS tätig. Ich freue mich darauf meine Erfahrungen, mein Engagement und meine Leidenschaft für die Pflege weiterhin einbringen zu können. ●

Osteria „Nella’s Kitchen“ im Haus Saalburg

Bereits seit Anfang Mai betreiben Antonella Manfredi und Raffaele Manfredi die Osteria „Nella’s Kitchen“ im AGAPLESION HAUS SAALBURG, das auch nach außen geöffnet ist. Bereits vor Beginn wurde viel in dem ehemaligen Restaurant „Henricus“ gearbeitet und umgebaut. Die neuen Pächter leben in Bornheim und betreiben seit 3,5 Jahren die „LaCafeteria“ im AGAPLESION BETHANIEN KRANKENHAUS.

Antonella Manfredi leitet die Osteria. „Alles, was wir machen, machen wir mit „Amore“. In puncto Qualität gibt es bei mir keine Kompromisse.

Ich gebe meinen Gästen nur das, was ich selbst auch essen würde“. Mit über 30 Jahren Erfahrung in der Gastrobranche, einem eigenen Cateringservice und dem Betrieb der LaCafeteria bleibt jede Eröffnung aufregend. Als „Bernemer Bub“ sieht sich Raffaele Manfredi in der Verantwortung, ein weiteres kulinarisches Highlight in Bornheim zu setzen. Der Bornheimer Markt wird ebenfalls Anlaufstelle für frische Ware und besondere Produkte sein.

Von Lasagne, Pinsa und Pasta bis hin zu Klassikern wie Schweinebraten, Königsberger Klop-

sen und natürlich auch grüner Soße ist für jeden was dabei. Ein besonderes Highlight für alle Kaffeeliebhaber ist die italienische Siebträgermaschine. Auch Frühstücks-, Kaffee- und hausgemachte Kuchenangebote wird es geben.

Die Osteria wird Dienstags bis Sonntags von 09:00-17:00 Uhr geöffnet sein.

Reservierungen für Familienfeiern und mehr gerne unter: kontakt@nellaskitchen.de ●



Unterzeichnung des Pachtvertrages



Die Manfredis (links) sorgen für kulinarische Hochgenüsse



Öffnungszeiten

Dienstags bis Sonntags
09:00–17:00 Uhr

Nella’s Kitchen Osteria & Catering
im AGAPLESION HAUS SAALBURG
Saalburgallee 9, 60385 Frankfurt
T (069) 20 45 76 - 40 60
Mobil: 0176 76609087
[Kontakt@nellaskitchen.de](mailto:kontakt@nellaskitchen.de)

Ein Stück Leben in jedem Rezept –

Das Koch- und Backbuch des Haus Saalburg

2025 entstand im AGAPLESION HAUS SAALBURG im Rahmen des Frankfurter Programms „Würde im Alter“ (WIA) etwas ganz Besonderes: ein Koch- und Backbuch, welches mitten im Leben unserer Bewohnerinnen und Bewohner gewachsen ist.

Woche für Woche fanden sich die Bewohnerinnen und Bewohner zusammen, um gemeinsam zu kochen, zu backen und vor allem: sich auszutauschen. Ob lang gehütete Familienrezepte oder altbewährte Lieblingsgerichte – jedes Rezept trägt eine persönliche Geschichte in sich. Fachkundig und einfühlsam begleitet wurde das Projekt von Ernährungsexperte Herr Jäger und Projektkoordinatorin Frau Esler, welche bewusst im Hintergrund blieben und den Bewohnerinnen und Bewohnern den Raum ließen, das Projekt wirklich zu ihrem eigenen zu machen.

Und das taten sie: Von der Wahl der Schriftart über das Farbkonzept bis hin zur gesamten Struktur und dem Layout – die Gestaltung des Buchs lag vollständig in den Händen unserer Bewohner:innen. Abgerundet wird das Werk durch wissenswerte Informationen zu gesunder Ernährung, Nährstoffen, der Ernährungspyramide und gesunden Trinkgewohnheiten.

Was dabei entstanden ist, ist mehr als eine Rezeptsammlung. Es ist ein lebendiges Zeugnis von Gemeinschaft, Kreativität und gelebter Würde – festgehalten auf jeder einzelnen Seite. ●



Das Koch- und Backbuch in Aktion



Joachim Jäger beim Umsetzen der Workshops zum Kochbuch



Das Koch- und Backbuch des Haus Saalburgs

Niederländische Spiele für Bewohner:innen in Sachsenhausen

Jonathan arbeitet als Alltagsbegleiter im AGAPLESION SCHWANTHALER CARRÉE in Frankfurt-Sachsenhausen. In seiner täglichen Arbeit beschäftigt er sich damit, wie er den Alltag der Bewohnerinnen und Bewohner aktiv, sinnvoll und abwechslungsreich gestalten kann. Dabei greift er auch gesellschaftliche Entwicklungen auf: Die heutige Generation wächst in einer Zeit auf, in der Informationen jederzeit verfügbar sind – beispielsweise durch digitale Angebote wie ChatGPT. Zudem verbringen viele Menschen täglich mehrere Stunden in sozialen Medien. Da Jonathan selbst soziale Medien nutzt, stellte er sich die Frage, wie er diese auch für seine Arbeit einsetzen kann. Bei seiner Recherche stieß er auf den Instagram-Account „bewegen.is.leven“. Dieser niederländische Account zeigt, wie ein Mann namens Joel in einem Altenheim mit einfachen Materialien kreative Spiele und Aktivitäten entwickelt. Mithilfe von Alltagsgegenständen wie Plastikbechern, Plastikbällen, Reifen, Föhns, Luftballons oder Eierkartons sowie Tischen, Klebeband oder Büchern entstehen dort niedrigschwellige Spiele, die den Bewohnerinnen und Bewohnern Freude bereiten. Auf Grundlage dieser Ideen entwi-

ckelte Jonathan eigene Spielangebote, die er nun mit den Bewohnerinnen und Bewohnern in seiner Einrichtung umsetzt. Dabei steht im Mittelpunkt, Bewegung, Beschäftigung und Gemeinschaft zu fördern.

Beispielspiel: „Ball in den Becher rollen“

Teilnehmende: beliebig viele

Material: Plastikbecher, Plastikbälle, Tisch, Klebeband

Spielablauf:

Die Plastikbecher werden mithilfe von Klebeband am Tisch befestigt. Anschließend versuchen die Bewohnerinnen und Bewohner, die Plastikbälle so zu rollen, dass sie in die Becher gelangen und dort liegen bleiben. Rollen die Bälle wieder heraus, wird der Versuch dennoch gewertet.

Ziel des Spiels:

Das Spiel soll dazu beitragen, dass die Bewohnerinnen und Bewohner aktiv beschäftigt werden und ihren Alltag nicht nur passiv verbringen. Es fördert Bewegung, Konzentration und sorgt für Freude sowie gemeinsame Erlebnisse. ●



Beispielbild (KI-generiert)

IM PORTRAIT

HABIBE YASAR
stellv. Pflegedienstleitung
AGAPLESION OBERIN MARTHA KELLER HAUS

Die Pflege ist für mich Herzenssache und Profession zugleich. Mein theoretisches Fundament habe ich mit einem Masterstudium im Pflege- und Gesundheitsmanagement (M.A.) gefestigt. Ich habe lange Jahre mein Wissen im Pflegebereich vertieft und kenne die tägliche Praxis in all ihren Facetten. Meine beruflichen Erfahrungen durfte ich in verschiedenen Pflegeeinrichtungen sowie im klinischen Bereich in Krankenhäusern sammeln. Seit dem 01. Mai bin ich als stellvertretende Pflegedienstleitung im Oberin-Martha-Keller-Haus tätig.



Als Qualitätsbeauftragte strebe ich eine Pflegequalität an, die wissenschaftlich fundiert ist, sich vor allem im Alltag unserer Bewohnerinnen und Bewohner spürbar widerspiegelt. Mir ist es wichtig, jeden Menschen so zu behandeln, wie ich selbst behandelt werden möchte. Menschen am Ende seines Lebens mit Würde und Achtung zu begegnen. Jeder Mensch ist einzigartig mit seiner eigenen Geschichte, seinen Bedürfnissen und seiner kulturellen Identität. Ich freue mich auf neue Herausforderungen und darauf, aktiv zur Verbesserung der Lebensqualität unserer Bewohnenden beizutragen. ●

Erinnerungscafé - ein Bericht

Hallo liebe Lesende, ich bin Sienna und im Freiwilligen Sozialen Jahr im Schwanthaler Carrée. Eins meiner Projekte war das Erinnerungscafé: Am 6. Mai 2026 habe ich es für die Bewohner:innen organisiert. Dafür habe ich am Vortag Schokomuffins gebacken und dazu Kaffee und Schokoriegel besorgt. Ich habe sechs Bewohnerinnen eingeladen, mit denen man sich gut unterhalten kann.

Wir haben uns zusammen in den Wintergarten gesetzt und angefangen uns zu unterhalten. Zuerst ging es um die Schule und wie sie früher war. Die Bewohnerinnen haben von ihren Lieblingsfächern erzählt: Manche mochten Kunst, andere mochten Biologie, doch Mathe mochte niemand besonders. Danach haben wir über ihre Freizeit geredet und was sie früher als Kind gerne gemacht haben. Schnell kam das Thema ‚Musik‘ auf. Eine der Bewohnerinnen spielte Oboe und eine andere spielte Akkordeon. Sie erzählten beide stolz von ihren ehemaligen Hobbies, zum Beispiel übers Üben und über Auftritte. Es war sehr schön ihnen zu zuhören.

Zum Abschluss habe ich ein sehr positives Feedback bekommen: Es hat allen gut gefallen und ich werde es sicher wiederholen. ●



Sienna Wiediger bei der Durchführung des rinnerungscafés

VERANSTALTUNGEN

Sonntagsbrunch

Liebe Nachbar:innen,
liebe Freund:innen,
gerne möchten wir Sie gerne zu unserem Sonntagsbrunch ins AGAPLESION OBERIN MARTHA KELLER HAUS einladen.

Die Kosten für den Sonntagsbrunch betragen 12€ pro Person.

Unser Sonntagsbrunch findet immer am ersten Sonntag des Monats statt.

Wann: 11:00 Uhr

Anmeldungen unter:
info.nachbar.mdg@agaplesion.de

Sonntagsmatinée

Unsere Sonntagsmatinée findet jeden ersten Sonntag im Monat im Foyer der SchlossResidence Mühlberg statt. Genießen Sie, bei monatlich wechselnden Künstlern sowie einem kleinen Sektempfang, das Ambiente der SchlossResidence.

Die Kosten betragen 17 Euro für Gäste und 15 Euro für Bewohner:innen.

Anmeldungen unter:
069 204576 920 oder
empfang.srm@agaplesion.de

Spielecafé

Wir laden Sie herzlich zu unserem Spielecafé für Senioren und Seniorinnen im Haus Saalburg ein. Freuen Sie sich auf leckeren Kuchen, frisch gebrühten Kaffee und auf eine vielseitige Spieleauswahl. Unser Spielecafé findet im zwei Monatsrhythmus und regulär am ersten Freitag des jeweiligen Monats statt.

Wann?: 14:30 – 16:30 Uhr

Anmeldungen unter:
aysu.esler@agaplesion.de



Nella's Kitchen Osteria & Catering steht für frische Küche, ehrliche Qualität und mediterranen Genuss mit italienischer Seele. Wir bieten täglich wechselnde Speisen, hausgemachte Spezialitäten, Frühstück, Mittagstisch sowie liebevoll zubereitetes Catering für private Feiern, Firmenveranstaltungen und besondere Anlässe. Ob ein entspannter Kaffee, ein schnelles Mittagessen oder ein individuell geplantes Buffet: Wir möchten, dass sich unsere Gäste wohlfühlen und gerne wiederkommen.

Öffnungszeiten

Dienstags bis Sonntags
09:00–17:00 Uhr

Nella's Kitchen Osteria & Catering
im AGAPLESION HAUS SAALBURG
Saalburgallee 9, 60385 Frankfurt
T (069) 20 45 76 - 40 60
kontakt@nellaskitchen.de

Helfen Sie!

Viele unserer Aktivitäten für und mit unseren Bewohner:innen, Angehörigen und Ehrenamtlichen sind nicht über Pflegesätze finanziert, sodass wir auf Spenden angewiesen sind. Bitte unterstützen Sie unsere Arbeit. Wir würden uns auch über testamentarische Zuwendungen freuen.

Unser Spendenkonto:

Empfänger: AGAPLESION
MARKUS DIAKONIE
SozialBank AG Köln, IBAN:
DE36 3702 0500 0004 6032 01,
BIC: BFSWDE33XXX

DANKE



**AGAPLESION
MARKUS DIAKONIE**

SERVICEWOHNEN

SchlossResidence Mühlberg
Residenzleitung: Manuela Perret
Auf dem Mühlberg 30
60599 Frankfurt a. M. (Sachsenhausen)
T (069) 20 45 76 - 920
info.srm.mdg@agaplesion.de

Schwanthaler Carrée
Einrichtungsleitung: Sarah Pfeffer
Martha-Wertheimer-Platz 3
60594 Frankfurt a. M. (Sachsenhausen)
T (069) 20 45 60 - 10 65
info.scf.mdg@agaplesion.de

AGAPLESION HAUS SAALBURG
Einrichtungsleitung: Szerénke Darabpour
Saalburgallee 9
60385 Frankfurt a. M. (Bornheim)
T (069) 20 45 76 - 0
info.hsb.mdg@agaplesion.de

TAGESPFLEGE

**AGAPLESION TAGESPFLEGE
im OBERIN MARTHA KELLER HAUS**
Leitung: Birgit Ahrens
Dielmannstraße 26
60599 Frankfurt a. M. (Sachsenhausen)
T (069) 609 06 - 300
tagespflege.mdg@agaplesion.de

VOLLSTATIONÄRE PFLEGE

AGAPLESION HAUS SAALBURG
Einrichtungsleitung: Szerénke Darabpour
Saalburgallee 9
60385 Frankfurt a. M. (Bornheim)
T (069) 20 45 76 - 0
info.hsb.mdg@agaplesion.de

**AGAPLESION
OBERIN MARTHA KELLER HAUS**
Einrichtungsleitung: Carolin-Babett Erler
Dielmannstraße 26
60599 Frankfurt a. M. (Sachsenhausen)
T (069) 609 06 - 340
info.omk.mdg@agaplesion.de

**AGAPLESION
SCHWANTHALER CARRÉE**
Einrichtungsleitung: Sarah Pfeffer
Schwanthalerstraße 5
60594 Frankfurt a. M. (Sachsenhausen)
T (069) 20 45 60 - 21 10
info.scf.mdg@agaplesion.de

IMPRESSUM

EINBLICK wird herausgegeben von der AGAPLESION MARKUS DIAKONIE gemeinnützige GmbH, Strubbergstraße 70, 60489 Frankfurt am Main; **V.i.S.d.P.:** Hannelore Rexroth, Geschäftsführung; **Redaktion und Layout:** Maximilian Nest, Christine Jahn; **Fotos,** sofern nicht anders angegeben: AGAPLESION, AGAPLESION MARKUS DIAKONIE, privat