



Abwechslung vom Hospizalltag

Jeden Mittwoch kochen Ehrenamtliche im St. Barbara Hospiz – im November verwöhnte auch wieder der Spicherer Koch Marcel Muhr die Gäste, Angehörige und Mitarbeiter mit einem besonderen Menü



Die Düfte, die mittwochs durch das St. Barbara Hospiz Bous wehen, sind zwar immer unterschiedlich, aber doch immer sehr eindeutig: hier wird frisch gekocht. Einmal in der Woche schwingen Ehrenamtliche Kochlöffel, Töpfe und Pfannen und bereiten vor Ort ein leckeres Drei-Gang-Menü für die Hospizgäste, deren Angehörige und die Mitarbeiter zu.

Da gibt es Gefüllte oder Nudelaufguss, Ragout Fin oder Currywurst, stets begleitet von Suppe, Salat und natürlich einem süßen Abschluss wie Waffeln, Eis oder Mousse au Chocolate. „Manchmal können nur wenige das Zimmer verlassen, manchmal bildet sich ein richtiges Grüppchen um den Tisch im Aufenthaltsraum“, sagt Hospizleiter Wolfgang Schu. „Aber es ist immer ein besonderes Erlebnis und wir sind sehr dankbar für das tolle Engagement. Sie machen uns und unseren Gästen damit eine riesige Freude und bringen Abwechslung in den Hospizalltag.“

Im November standen an einem Mittwoch ausnahmsweise nicht die Ehrenamtlichen am Herd des Hospizes, sondern Marcel Muhr, bekannt als „Koch mit Herz aus Spichern“ war zu Besuch, um die Gäste mit seinen Kochkünsten zu verwöhnen. Es war bereits das dritte Mal, dass der quirlige Franzose, der seit 17 Jahren im Restaurant Wagner „Chez Bertha“ die Küche verantwortet, seine Kochkünste nach Bous bringt.

Der Kontakt kam vor vielen Jahren über Helmut Himber vom Förderverein zustande, der selbst fester Bestandteil der ehrenamtlichen Kochgruppe ist. Bei einem Besuch in seinem Lieblingslokal „Chez Bertha“ erzählte er davon. „An dem Abend gab es Fisch und ich habe Marcel nach dem Rezept gefragt“, erinnert er sich. „Ich wollte es gerne für die Hospizgäste nachkochen.“ Marcel Muhr entschied spontan: „Ich komme einfach selbst!“ Gesagt, getan. 2018 und 2019 gab es bereits die ersten gemeinsamen Kochaktionen.

Restaurant-Besitzer Jean-Claude Wagner findet die Aktion klasse, setzt sich gern mit an den Tisch und sponsert wie selbstverständlich alle Zutaten, die sein Koch für diese besondere Aktion benötigt. Als Vorspeise bereitet Marcel Muhr eine Kürbissuppe zu,

gefolgt von Rotbarbe mit Tagliatelle und zweierlei Mousse als Nachtisch.

„Das schmeckt wirklich sehr gut“, sagt eine Dame, die von den Gerüchen und Gesprächen angelockt wurde. Die meisten Gäste erhalten ihr Essen zwar auf den Zimmern, aber diejenigen Gäste, die an den Tisch kamen, konnten zwischen den Gängen immer wieder mit Koch Marcel ins Gespräch kommen.

So entsteht eine besondere Atmosphäre – gemeinsam essen, gemeinsam plaudern, für einen Moment den Alltag und die Sorgen vergessen, die in einem Hospiz sonst stets präsent sind. „Man muss auch ab und zu etwas für andere machen“, erklärt Marcel Muhr seine Motivation. „Es ist so schön zu erleben, wie wir den Gästen eine kleine Freude machen können und sie diese besonderen Momente genießen.“

Am Ende sind alle satt, zufrieden – und glücklich über diese gelungene Kooperation. „Das können wir gern wieder machen“, sind sich der Koch und Restaurant-Betreiber Jean-Claude Wagner einig. Das lässt sich Hospizleiter Wolfgang Schu nicht zweimal sagen: „Vielen herzlichen Dank, besonders an Jean-Claude Wagner, der das Menü sponsert hat, aber auch an alle unsere Ehrenamtlichen Helfer, die die Aktion unterstützen und mit ihrer Kochgruppe jede Woche unsere Gäste verwöhnen.“



*Liebe Leserin,
lieber Leser*

zum Jahreswechsel haben wir vielleicht den Spruch gehört: „Ein neues Jahr - ein neues Glück“. In ihm wird die Hoffnung ausgedrückt, dass in der Zukunft das Glück liegt. Scheinbar ein Gedanke, der in keiner Weise in ein Hospiz zu passen scheint. Für unsere Gäste ist beim Einzug klar, dass es nach allem menschlichen Wissen keine lange Zukunft mehr geben wird. Und doch dürfen wir immer wieder miterleben wie Glücksmomente erlebt und durchlebt werden. Unsere Hausgäste und ihre An- und Zugehörigen lassen uns immer wieder miterleben, dass das Glück nicht in der Zukunft liegt, sondern im bewusst genutzten Augenblick. Im HIER UND JETZT gilt es, das Leben zu leben.

Wie viele glückliche Momente dürfen wir in 2024 wohl erleben? Haben wir unser Herz und unsere Augen geöffnet, damit wir die Gunst des Augenblickes wahrnehmen können. Leben wir im HIER UND JETZT, damit sie nicht übersehen werden?

Im letzten Jahr haben unsere haupt- und ehrenamtlichen Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gemeinsam mit allen internen und externen Unterstützern oder Spendern den Rahmen dafür geschaffen, dass wir den individuellen Weg jedes einzelnen Hausgastes gut mitgehen konnten. Vielen Dank für jedes Lächeln, jedes gute Wort, jeden Trost, jede investierte Minute/Stunde und jede kleine oder große Spende, die mitgeholfen hat, dass wir dienlich sein konnten.

Für 2024 haben wir bereits wieder einiges geplant, um das Leben unserer HausGäste sowie unserer Helferinnen und Helfer sowie Förderer zu bereichern.

Seien Sie mit uns gemeinsam gespannt, was dieses Jahr mit jeder seiner 31.556.952 Sekunden für uns bereit hält.

Ganz wie Christus es uns zugesagt hat.

*„Ich bin gekommen,
damit sie das Leben haben
und es in Fülle haben.“*

Johannes 10,10

Lassen Sie uns gemeinsam das Leben in seiner Fülle genießen und jede einzelne Sekunde des Glücks auskosten.

Ihr Wolfgang Schu
Hospizleitung
St. Barbara Hospiz

Unterstützen Sie das St. Barbara Hospiz Bous mit Ihrer Spende.

Nach gesetzlichen Vorgaben müssen stationäre Hospize fünf Prozent der laufenden Kosten über Spenden finanzieren. Das St. Barbara Hospiz braucht demnach im Jahr rund 76.000 Euro an Spendengeldern.

Herzlichen Dank für Ihre Hilfe.

Spendenkonto:

Förderverein St. Barbara Hospiz Bous e.V.
Kreissparkasse Saarlouis
IBAN: DE80 5935 0110 0370 0267 18
BIC: KRSAD55XXX

Danke für die Spende

Wir bedanken uns herzlich bei der Pfarrei Saarbrücken Heiliger Christophorus für eine Spende von 600 Euro, die uns Pfarrsekretärin Claudia Hiber vor Kurzem überreichte. Sie stammt von einem Adventsnachmittag mit Gemeindemitgliedern, bei denen Spenden für unser Hospiz gesammelt wurden.



Spende von Auto Weiland

Eine Spende von 4000 Euro haben Marianne Weiland und Eric Weiland von Auto Weiland aus Saarwellingen an Hospizleiter Wolfgang Schu überreicht. Das Autohaus ist ein Familienbetrieb. Das St. Barbara Hospiz Bous bedankt sich herzlich für die Spende.



870 Euro Spende vom Billard-Turnier für das St. Barbara Hospiz Bous

Die Gaststätte „All In“ in Bous hatte gemeinsam mit ihren Stammgästen und der Unterstützung der „All In Billiard-Freunde“ zum Spenden aufgerufen. Anfang Dezember wurde dazu ein Benefizturnier ausgerichtet. Bis tief in die Nacht ist dabei eine Summe von 870 Euro zusammen gekommen.

Gaststätten-Betreiberin Stella Wolf und Manuela Pirrung vom Billard-Verein haben jetzt

das St. Barbara Hospiz in Bous besucht, um die Spenden zu übergeben. „In den vergangenen Jahren gab es immer ein Preisgeld für die Gewinner“, berichtet Stella Wolf. „Als wir dann die Idee zum Spenden hatten, waren alle direkt begeistert. Das Hospiz ist eine wichtige Institution hier in Bous. Denn im Prinzip kann jeder von uns jederzeit mal betroffen und auf eine solche Einrichtung angewiesen sein.“



Mit dabei und gespendet haben:
All In Billiard-Freunde



Anstehende Termine:

08. März 2024

Dankeschön-Essen vom Förderverein für die ehrenamtlichen Helferinnen und Helfer

28. Mai 2024, 17:00 - 21:00 Uhr

Fortbildung für alle Interessierten zum Thema „Trauernde Trösten – aber wie?“

05. Juni 2024

Gedenkfeier der verstorbenen Hospizgäste von Januar bis April 2024

Genähte Schätze

Anfang des Jahres wurden im St. Barbara Hospiz neue Kirschkerne für die Gäste angeschafft. Daraufhin gab es über die Sozialen Medien einen Aufruf, ob Menschen Interesse haben, ein paar schöne Bezüge zu nähen.

Das Feedback war überwältigend – innerhalb kürzester Zeit gab es viele Einsendungen von wunderschönen Kissenbezügen. Vielen Dank an alle, die sich an der Aktion beteiligt haben und mit den genähten Schätzen den Hospiz-Gästen ein Lächeln aufs Gesicht zaubern.



Wer hat Interesse an GEO-Heften?

In unserem Lager haben wir mehrere Kisten voller GEO-Hefte ... von den 70er Jahren bis in die 2000er ist alles dabei ... teilweise komplette Jahrgänge!

Neben den Grünen GEOs sind unter anderem auch Ausgaben von GEO Spezial, Kompakt, Epoche oder Wissen darunter. Die Hefte waren eine Spende von einem ehemaligen Mitarbeiter.

Abzugeben gegen eine optionale Spende für unser Hospiz. Bei Interesse geben wir auch gern die genauen Listen der Ausgaben weiter.

Kontakt über die Verwaltung:
Telefon (06834) 9204 158
E-Mail: info@sankt-barbara-hospiz-bous.de



Weihnachts-Impressionen



Heiligabend im Hospiz



Die Tochter einer Mitarbeiterin hat im Advent spontan Plätzchen für die Hospizgäste gebacken. Alle haben sich sehr gefreut.

Impressum:

St. Barbara Hospiz Bous · Klosterweg 1 · 66359 Bous
Hospizleitung: Wolfgang Schu
Telefon: 06834 9204-155 · Telefax: 06834 9204-159
info@sankt-barbara-hospiz-bous.de
www.sankt-barbara-hospiz-bous.de

Sie finden uns auch bei facebook unter www.facebook.com/SanktBarbaraHospizBous.de/

Und bei Instagram: www.instagram.com/cts_sankt_barbara_hospiz_bous/

Gestaltung: www.3null7.de