

UNSERE HAUSZEITUNG

Rosepark Kurier

Haus am Rosepark, Bayreuth



Das aktuelle Thema:
Gut essen im Alter



Liebe Leser*innen,

eine schmackhafte und am besten auch gesunde sowie nachhaltige Ernährung ist in allen Lebensaltern ein Quell des Genusses und der Freude. Ganz besondere Bedeutung gewinnt sie im Alter, wenn

nicht mehr so viele Aktivitäten möglich sind und die Mobilität häufig eingeschränkt ist. Gerade in Senioreneinrichtungen bringt gutes Essen Lebensqualität und ist eine wichtige Voraussetzung für das seelische und körperliche Wohl.

Das wissen unsere Mitarbeitenden in der Küche sehr gut. Sie versuchen Tag für Tag, Mahlzeit für Mahlzeit im Rahmen ihres Budgets das Beste für die Bewohner*innen auf den Tisch zu bringen. Dabei beachten sie auch die Vorlieben und Abneigungen Einzelner und soweit möglich individuelle Wünsche.

Diese Ausgabe gibt Einblicke in ihre engagierte Arbeit. So bleibt mir an dieser Stelle, Ihnen von Herzen einen guten Appetit zu wünschen!

Ihre
Oxana Kamyshanskaya
Dienststellenleitung

Impressum

Herausgeber: Gemeinnützige Paritätische Altenhilfe GmbH
Charles-de-Gaulle-Straße 4 | 81737 München
Tel: 0911 919 67 300

www.paritaet-altenhilfe.de

Verantwortlich i. S. d. P.: Dieter Pflaum

Redaktion: Gerd Fürstenberger

Verantwortlich für den Lokalteil:

Oxana Kamyshanskaya, Tobias Schötz

Gestaltung: Andrea Kewel, www.maxundmedia.de

Druck: wir-machen-druck.de

Titelfoto: Tobias Schötz

Mehr Genuss für ältere Menschen

**Höhepunkt im Tagesablauf:
Essen und Ernährung**

Eine gesunde und genussvolle Ernährung der Senioren*innen in seinen Einrichtungen ist dem Paritätischen ein wichtiges Anliegen. Um sich hier weiter zu verbessern, lernen die Häuser verstärkt auch voneinander. Die beiden in Bayreuth und Creußen nahmen zudem jetzt an einem Coaching zur Seniorenverpflegung teil.

„Nach den Belastungen durch die Pandemie und einem Umbau konnten wir mit unserer neuen Küche endlich durchstarten und das Verpflegungsangebot für unsere und die Bewohner*innen im Creußener „Haus in der Au“ optimieren“, freut sich Oxana Kamyshanskaya, Dienststellenleitung im Bayreuther „Haus am Rosepark“. „Zusätzlichen Schwung gab uns hierbei im letzten Jahr das tolle Coaching des Kompetenzzentrums für Ernährung (KErn).“ Auf der Grundlage der Bayerischen Leitlinien Seniorenverpflegung überprüfen teilnehmende Senioreneinrichtungen unter anderem den Ist-Zustand bei der Verpflegung im eigenen Haus, sie erhalten Tipps, wie sie ein gesundheitsförderliches, nachhaltiges Speisenangebot gestalten können und sie setzen sich konkrete Ziele, die sie auch gleich umsetzen.

Küchenleiter Heinrich Franke gibt ein Beispiel aus eigener Praxis: „Eins meiner Ziele ist es, so wenig wie möglich Fertigprodukte zu nutzen und so viel als nur möglich in unserer Küche selbst zuzubereiten. Das konnte ich zum großen Teil schon umsetzen und trotzdem im Budget bleiben.“ Dies nicht allein wegen des Coachings: „Vieles, was dort empfohlen wird,



Heinrich Franke nutzt für die Bewohner*innen alle Möglichkeiten seiner modernen Küche

hatten wir schon aus eigenem Engagement in unserer neuen Küche verwirklicht“, meint er stolz.

Beispielsweise sind jetzt alle Salate, Frikadellen oder Gulasch selbst gemacht, die Suppen mit Zutaten verfeinert. Dabei gibt es morgens und abends stets zwei Menüs zur Auswahl, eins davon ohne Fleisch. Jeden Freitag, Samstag und Sonntag kommen selbstgemachte Kuchen in die Cafeteria, zusätzlich zu den Kuchen, die Bewohner*innen angeleitet selber backen. „Wir haben auf Bio-Eier umgestellt, den Anteil saisonaler Gerichte erhöht, und jetzt will ich ein kleines Rezeptbuch für uns schreiben“, so Heinrich Franke.

Mehr Qualität für mehr Zufriedenheit

Esskultur wird großgeschrieben. „Es gibt einen Ordner mit Fotos, damit die Pflegekräfte sehen, wie sie die Gerichte servieren sollen“, sagt Oxana Kamyshanskaya und betont: „Auch passierte, pürierte Kost kann appetitlich aussehen.“ Die Köche gehen mindestens einmal die Woche auf die Wohnbereiche, um den Austausch mit den Bewohner*innen zu pflegen. „Neutrale“ Verwaltungskräfte befragen diese zudem schriftlich, und es gibt regelmäßige Besprechungen des Küchenteams mit Bewohner*innen und Pflegedienstleitung.

Geplant ist weiter, ein umfassendes Verpflegungskonzept mit überprüfbaren Qualitätskriterien für die Küche zu erstellen und zu leben, oder, die Köche in punkto hochkalorische Kost für untergewichtige Bewohner*innen zu schulen. Der einrichtungsübergreifende Austausch mit Kollegen*innen bedeutet Heinrich Franke viel. Dieser sei im Coaching-Projekt wertvoll gewesen, und er spielt im Paritätischen überhaupt – zum Beispiel in regelmäßigen Qualitätszirkeln – eine immer wichtigere Rolle: zum Wohl der Bewohner*innen.

Text und Fotos: **Gerd Fürstenberger**



Bewohnerin Hedwig Dix (hier mit Dienststellenleitung Oxana Kamyshanskaya) liebt ihr tägliches Obst



Regen lässt das Gras wachsen,
Wein das Gespräch

Auf ein Wort

„Was gibt es heute zu essen?“



Mit dieser Frage werde ich immer wieder in Seniorenpflegeeinrichtungen und auch in meiner Familie konfrontiert. Dabei geht es den Fragenden darum, ob ihnen das, was es gerade gibt, schmeckt und ob es sich im besten Fall um das Lieblingsgericht handelt.

Regelmäßig versuchen die Verantwortlichen in den Einrichtungen der Paritätischen Altenhilfe, den Bewohner*innen mit saisonalen Köstlichkeiten den Alltag zu versüßen. Die Gerichte des Speiseplans, seien sie auch noch so ausgewogen, treffen dagegen nicht immer den Geschmack des Einzelnen.

Das ist in unserem Leben ähnlich. Da gibt es die besonderen Tage, an denen wir vor Freude laut jubeln könnten. Doch auch im scheinbar normalen Alltag lässt sich etwas Schönes entdecken, was uns spüren lässt, dass Gott uns ganz nahe sein will. Schließlich hat er sich nicht im „Sonntagsbraten“, sondern in einem Grundnahrungsmittel, einem kleinen Stück Brot offenbart. Ich wünsche Ihnen für 2023, dass Sie sowohl die besonderen Stunden als auch die Momente des Alltags genießen können.

Ihr Pastoralreferent Florian Wolters

Es bebte die Hütte

Beim traditionellen Weinfest

„Wer Wein trinkt, schläft gut, wer gut schläft, sündigt nicht, wer nicht sündigt, wird selig, wer also Wein trinkt, wird selig.“ Ganz im Sinne dieses Spruches von William Shakespeare feierte das Haus am Rosepark sein traditionelles und überaus beliebtes Weinfest. Zu den zahlreichen Highlights gehörten neben erlesenen Wein- und Käsespezialitäten zweifellos die musikalischen Neuentdeckungen Manni und Armin: Da bebte die Hütte, und weinselige Schunkel- und Mitsingstimmung war garantiert.

Text und Fotos: **Tobias Schötz**



Pflegedienstleitung
Eva Zak mit Bewohnerin
Lore Jantsch



Antonia Frank mit ihrer Tochter



Der Vorstand der Bayreuther Mohrenwäscher, Jürgen Völkel, mit Bewohner Norbert Elsner



Spielten zünftig auf: Manni und Armin



Fesch: Pflegedienstleitung Eva Zak (links) und Dienststellenleitung Oxana Kamyshanskaya

Kuriositäten aus der Welt des Weines

Wein ist unabhängig von Anlass, Sorte und Herkunft stets ein besonderer Genuss. Das traditionelle Weinfest des Hauses zollt dem jedes Jahr Tribut. Dass sich hinter jedem Tropfen eine Geschichte verbirgt, lädt zu Entdeckungsreisen um die ganze Welt ein. Sicherlich wäre die Welt des Weins weniger bunt, würden diese Kuriositäten nicht in aller Welt weitergereicht werden.

Ein Rotwein für Katzen

Freunde sanfter Fellnasen kommen seit wenigen Jahren in den Genuss, auch mit ihren Kat-

zen anzustoßen. Das japanische Unternehmen „B&H Lifes“ brachte im Jahr 2020 einen alkoholfreien Wein nur für Katzen auf den Markt. „Nyan Nyan Nouveau“ nennt sich der Tropfen, der im Wesentlichen aus Vitaminen, Traubensaft, Wasser und Katzenminze besteht. Die 180 Milliliter Flasche wechselt für rund 399 Yen (circa 3,80 Euro) den Besitzer.

Die älteste Weinrechnung Deutschlands

Die älteste Weinrechnung, die bisher in Deutschland gefunden und erhalten werden konnte, ist auf den 18. November 1211 datiert. Auf der Rechnung zu sehen ist das Wachssiegel des früheren Erzbischofs Siegfried II. von Eppstein. Wer einen Blick auf das historische Dokument werfen möchte, findet es im Stadtarchiv der Stadt Mainz.

Todesstrafe auf Weingenuss im alten Rom

Schon im alten Rom floss der Wein in Strömen. Wie überliefert wird, stand der Weingenuss aber nicht jedem Mitglied der Gesellschaft gleichermaßen zur Verfügung. Frauen aus ehrbarem Hause soll das Trinken von Wein strikt verboten gewesen sein. Und taten sie es doch, wartete die Todesstrafe auf sie. Um herauszufinden, ob sich eine Frau über dieses Verbot hinweggesetzt hatte, sollen ihr Verwandte einen Kuss auf den Mund gegeben haben. Wurde hier der typisch weinige Geschmack entdeckt, war es um die Römerin geschehen. Die einzigen Frauen, die der Überlieferung nach keine Strafe zu befürchten hatten, waren jene, die den Römern bei Orgien und Gelagen mit Musik und Tanz Unterhaltung boten.



Hereingetanz: Tamara Bosch mit Tobias Schötz



Hannelore Basel mit Tochter



Auch das Auge isst mit

Wohl bekomms!

Ernährung im Haus am Rosepark

Gesunde Ernährung ist im hohen Alter wichtiger denn je. Deshalb spielen das Essen und die Ernährung im Haus am Rosepark eine große Rolle.

Die steigende Lebenserwartung ist mit der Hoffnung verknüpft, auch im Alter selbstständig und gesund leben zu können. Vorrangiges Ziel einer ganzheitlichen Ernährung ist die Lebensqualität bis ins hohe Alter. Eine bedarfsdeckende Ernährung trägt dazu bei, dass immer mehr Menschen das hohe Alter in einer guten physischen und psychischen Konstitution erleben.

„Frische ist unsere Stärke!“

Da die Therapie von Mangelernährung im hohen Alter schwierig und mühsam ist, kommt der Prävention eine entscheidende Rolle zu. Deshalb bedarf es in Senioreneinrichtungen besonderer Anstrengungen, eine bedarfsgerechte Ernährung sicherzustellen, ohne dass die Freude am Essen und Trinken verloren geht.

Küchenchef Heinrich Franke kocht frisch und gesund



Heinrich Franke, Küchenleitung im Haus am Rosepark, gewährt Einblicke in die Herausforderungen der täglichen Essenzubereitung: „Frische ist unsere Stärke!“, wie er betont. „Auch wenn der Körper im Alter weniger Energie braucht, kann er auf Nährstoffe und Vitamine nicht verzichten. Insbesondere Gemüse ist für unsere Bewohner*innen wichtig, denn es liefert wichtige Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzen- und Ballaststoffe. Zusätzlich gibt es täglich frisches, saisonales Obst, das wir zum Großteil aus der Region beziehen.“

Wichtiger Blick in die Biografie

Ein hohes Lebensalter, körperliche Gebrechen oder bestimmte Krankheiten können die Nahrungsaufnahme erschweren. Zudem lassen das Durst- und Hungergefühl immer mehr nach, oder es wird nicht mehr richtig wahrgenommen. Hier hilft ein tiefergehender Blick in die Biografie der Bewohner*innen: Was isst oder trinkt er oder sie gerne und was ungerne? Gibt es Abneigungen oder Unverträglichkeiten? Welche Ressourcen sind vorhanden? Kann sich der Bewohner oder die Bewohnerin mitteilen oder unter Anleitung und leichter Unterstützung selbstständig essen? Wie ist schließlich der „Zahnstatus“? Hat er oder sie noch sein oder ihr vollständiges Gebiss, trägt eine Zahnprothese oder kann auch ohne Prothese beschwerdefrei essen?

Süßes für Menschen mit Demenz

Menschen mit Demenz entwickeln zum Teil sehr spezielle Geschmacksvorlieben, da sich die Geschmackswahrnehmung durch die Krankheit stark verschieben kann. Oft akzeptieren sie nur noch süße Gerichte. Genauso kann die Wahrnehmung von Hunger, Durst und Geschmack gestört sein oder rapide nachlassen. Dies hat zur Folge, dass viele Menschen mit Demenz keinen Hunger, keinen Appetit und kein Wohlbefinden mehr durch Essen spüren – was sie schließlich vom Essen abhält und somit Ernährungsprobleme nach sich zieht. Getränke sollten süß und farbig sein. Es gilt also, Zucker oder Süßstoff einzusetzen und süße Säfte wie etwa Apfelsaft anzubieten. Auch Milchmixgetränke kommen gut an und liefern gute Inhaltsstoffe. Bei einer Schluckstörung sollten Getränke angedickt und Trinkhilfen verwendet werden.

Doch egal, welches Leiden, welche Diagnose oder welche Vorlieben Bewohner*innen haben: Alle eint die Vorliebe für gutes, frisches und abwechslungsreiches Essen. Das zu erfüllen, ist der Anspruch des gesamten Küchenteams im Haus am Rosepark.

Der Jahresrückblick

Die Sommerfeste

Im Juni startete das Haus in die Grillsaison, um nach Kräften die beliebten Garten- und Sommerfeste zu feiern. Der viel zu trockene Ausnahmesommer kam insofern gelegen, als kein Regen zu befürchten war. Mit gekühltem Radler, selbst angesetzter Bowle, Thüringer und Fränkischen Bratwürsten und bunten Salaten ließen Bewohner*innen und Mitarbeitende es sich so richtig gut gehen.



Gemütliches Zusammensein beim Sommerfest

Kinderstimmen an Sankt Martin

Traditionell besuchen jedes Jahr Kinder vom nahegelegenen Kindergarten am Stuckberg die Einrichtung. Auch dieses Jahr war das Sankt-Martin-Singen der laternentragenden Jungsänger*innen wieder ein besonderes Spektakel für die Bewohner*innen.



Brachten Farbe vors Haus: die Kinder des KIGA Stuckberg

Besser sehen

Astrid Kettel bot wie jedes Jahr ihren Service der kostenfreien Sehtests und Brillenberatung an. Ihr Angebot ist bei den Bewohner*innen überaus geschätzt und wird rege in Anspruch genommen.

Optikerin Astrid Kettel mit Bewohner Manfred Hofer



Texte und Fotos: Tobias Schötz

Lieber Besuch vom Nikolaus

Er kam mit seinem Helferlein

Begleitet von seinem bezaubernden Helfer-Engelchen, begrüßte er alle Bewohner*innen einzeln, ob rüstig oder pflegedürftig: der Nikolaus. Auch diejenigen, die ihr Bett nicht verlassen konnten, besuchte das liebenswerte Duo selbstverständlich auf dem Zimmer.

Und wie sollte es anders sein: Der Nikolaus hatte für jede*n ein kleines Geschenk mit dabei, wo-

bei seine Geste und sein Zuspruch die Herzen der Bewohner*innen am meisten bewegten. Es war eine wirklich schöne Begegnung mit dem Nikolaus. Es wurden gemeinsam Weihnachtslieder gesungen und selbst gebackene Plätzchen gegessen. Die Weihnachtszeit ist im Haus am Rosepark seit jeher eine ganz besondere Zeit.

Text und Fotos: Tobias Schötz



Im Trio mit Reinhilde Rettner



Hans Mogalle ist begeistert



Willkommener Besuch: Nikolaus und Christl Schaller



Thomas Lindthaler und Bettine Lindstrot sind in Weihnachtslaune

Der Kaufladen – damals und heute

Auch wenn es nun schon einige Jahre her ist: Ich erinnere mich noch sehr gut an ein Highlight zur Weihnachtszeit in meiner Kindheit – unseren Kaufladen.

Er kam jedes Jahr mit dem Weihnachtsmann in unser Wohnzimmer und durfte bis Mitte Januar bleiben. Mein Papa hatte ihn damals recht renovierungsbedürftig vor dem Sperrmüll gerettet und mit unglaublich viel Liebe zum Detail wieder hergerichtet.

Noch heute fühle ich den Stoff der immer gleichen Tischdecke, die meine Mama unterlegte und rieche den Lack des Holzes. Die vielen kleinen Köstlichkeiten, die auf wundersame Weise immer in Hülle und Fülle vorhanden waren, nahmen teilweise den Geschmack des Holzes an. Uns Kinder störte das aber überhaupt nicht. Und während bei meinem jüngeren Bruder tatsächlich der kulinarische Aspekt im Vordergrund stand, faszinierten mich jedes Jahr wieder die vielen, auch immer wieder neuen, Details. Es gab beispielsweise eine Waage und

zahlreiche kleine Kügelchen dazu, die man als Gewichte zum Abwiegen nutzen konnte.

Die nächste Generation

Mittlerweile bin ich selbst Mama und mein Sohn hat auch einen Kaufladen. Dieser ist jedoch das ganze Jahr über geöffnet und auch etwas moderner gestaltet. Buntes, geschwungenes Plastik und ein piepender Scanner machen heute das Rennen. Gescannt wird alles, was nicht niet- und nagelfest ist - auch Mama und Papa. Es ist auch nicht mehr so einfach wie früher, an sein Wunschprodukt zu kommen! Heutzutage entscheidet der Verkäufer, ob man die Artikel bekommt, die vor einem liegen, oder eben nicht. Auch erhält man zu jedem Einkauf massig Geld zurück. Die Zeiten und „Spielregeln“ haben sich ganz klar geändert. Ob sich dieses eigens erschaffene Geschäftsmodell allerdings auf Dauer durchsetzen wird, bleibt abzuwarten.

Text: Nadine Piehl



So sah ein Kaufladen früher aus...



... und so heute

RUND UM DIE ERNÄHRUNG

Wie heißt das Wintergemüse?

S _ _ _ _ _ w _ _ _ _ _
Z _ _ _ _ r _ _ _ _
W _ _ _ _ o _ _ _ _
R _ _ _ _ k _ _ _ _
K _ _ _ _ t _ _ _ _
K _ _ _ _ e _ _ _ _
P _ _ _ _ n _ _ _ _

Wie heißen die Plätzchensorten?

E _ _ _ _ a _ _ _ _
V _ _ _ _ i _ _ _ _
B _ _ _ _ ä _ _ _ _
S _ _ _ _ z _ _ _ _
Z _ _ _ _ r _ _ _ _
L _ _ _ _ u _ _ _ _
K _ _ _ _ a _ _ _ _

Buchstabensalat: Ernährung im Winter

Nessü _____
C nimativ _____
D imativn _____
eTe _____

Lösungen:
Wintergemüse: Schwarzwurzel, Zuckerhut, Weißkohl, Rosenkohl, Karotten, Kartoffel, Pastinaken
Plätzchensorten: Engelsaugen, Vanillekipferl, Butterplätzchen, Spitzbuben, Zimtsterne, Lebkuchen, Kokosmakronen
Buchstabensalat: Nüsse, Vitamin C, Vitamin D, Tee



Hat schon gewartet: Bewohnerin Barbara Schwendner mit Betreuungsassistentin Yvonne Knorek

„Die Tante Emma ist da!“

Mobiler Verkauf im Haus in der Au

„Klingelingeling!“ bimmelt es durchs ganze Haus: Einmal in der Woche, am Mittwochnachmittag, fährt die soziale Betreuung im Creußener Haus in der Au mit ihrem mobilen Tante-Emma-Laden von Tür zu Tür.

„Die Tante Emma ist da!“ ruft Betreuungsassistentin Yvonne Knorek wieder und wieder. So manch ein*e Bewohner*in wartet schon gespannt im Zimmer, als der mobile Laden bei ihm oder ihr ankommt. Andere verschieben Spaziergänge im Garten oder Termine, um auch wirklich da zu sein, wenn die Tante Emma klingelt. Mal wieder das Gefühl haben, einzukaufen, wie lange ist der letzte Einkauf her? Für die allermeisten ist es schön, nicht mehr täglich oder wöchentlich einkaufen gehen zu müssen. Aber es ist doch auch toll, mal wieder den Geldbeutel hervorzuholen und zu schauen, ob da noch ein paar Groschen zu finden sind, und wenn, was es dafür Schönes geben könnte.

Vielfältiges Sortiment an Leckereien

Das Sortiment von Tante Emma ist vielfältig, und es wird jahreszeitlich und nach den Wünschen der Bewohner*innen angepasst. Da gibt es Schokoladen und Kekse, Bonbons und Gummibärchen, aber auch Salzstangen, Chips und Flips. Ob süß oder bitter, sauer oder salzig: So ziemlich alle Geschmacksrichtungen sind dabei, Hauptsache, die Endorphine tanzen. Erkennen Bewohner*innen Produkte, weckt das Erinnerungen bei ihnen. Und dann gönnen sie sich einmal wieder etwas und genießen es mit Hingabe.

Auch die Mitarbeitenden kaufen für sich gerne eine kleine Stärkung für Zwischendurch ein. Treue Stammkunden*innen finden sich nicht nur unter den Bewohner*innen, sondern auch beim Personal.

Text: **Manuela Demleitner** Fotos: **Dagmar Rohmer**



Wird schnell fündig: Bewohnerin Irma Nachtmann mit Assistenz Sandra Weniger



Entscheidet sich für Kekse und Flips: Bewohner Heinz Haas mit Betreuungsassistentin Sandra Weniger



Was darf es sein? Bewohnerin Edeltraud Schubert mit Yvonne Knorek

Rezepte gesucht!



Liebe Leser*innen, Bewohner*innen und Angehörige, jetzt sind Sie gefragt: Haben Sie ein oder mehrere Rezepte aus alter Zeit im Sinn, an die Sie sich besonders gern erinnern? Rezepte für Mahlzeiten, die Sie immer noch zubereiten oder – wenn es Ihnen nicht mehr möglich ist – gern zubereiten würden? Egal, ob herzhaft oder süß, kräftig oder leicht, mit oder ohne Fleisch: einfache Rezepte, die Köstliches ergeben und nicht vergessen werden sollten?

Wenn dem so ist: prima! Wir bitten Sie herzlich, diese aufzuschreiben – gern auch mit Foto – und sie uns per E-Mail bis zum 1. März zuzusenden. Ein Platz in dieser Hauszeitschrift ist ihnen früher oder später sicher, und ist die Resonanz groß genug, könnte sogar ein Buch daraus werden.

Und hier der Adressat für Ihre Rezepte:
Thomas Hirschi, Leiter Betreuung im Haus am Wiesenweg, Pullach:
Thomas.Hirschi@paritaet-bayern.de

Sie benötigen Hilfe? Die Betreuungs- und Pflegekräfte in Ihrer Einrichtung unterstützen Sie gerne!

Faszination Holland

Die Geschichte einer Freundschaft (Teil 2)

In der letzten Ausgabe (3/22) war zu lesen, wie Herbert Morba (†) aus Creußen seinen Freund Joseph nach vielen Jahren wiederfand. Diesmal schildern wir, wie dem Bewohner dank der tiefen Freundschaft dann fast so etwas wie eine zweite Heimat entstand.

Mit seinem DKW Junior fuhr Herbert Morba fast jedes Jahr zu dem Freund nach Holland. Ehefrau Trina allerdings liebte ihren Garten so, dass sie ihn ungern verließ und wenn doch, dann nicht länger als acht Tage. Bei ihren Fahrten durch Holland kamen sie an vielen schönen Vorgärten vorbei, und Trina Morba fragte regelmäßig: „Schau mal dort, meinst Du, wir können einen Ableger für meinen Garten bekommen?“ Herbert Morba hielt an, und meistens bekamen sie das Gewünschte.

Mit dem Auto übers Meer

Joseph zeigte ihnen Besonderheiten wie den Blumenkorso Keukenhof oder die damals längste Brücke Europas, die Zea-



Vor großer Fahrt?
Trina, Herbert und Sohn Klaus Morba



Frisch verheiratet: Trina und Herbert Morba

land-Brücke übers Meer. Herbert Morba vergaß nie das komische Gefühl, das er hatte, als er einmal über diese Brücke fuhr. Nichts als Wasser und gelegentlich ein Schiff. Auch die Aalfischerei beeindruckte ihn: „Aale werden nachts gefangen und gleich morgens verkauft. Sind sie dicker als ein Daumen, sind sie schon zu fett.“

Einmal fuhr er mit der Creußener Musikkapelle nach Lochem bei Rotterdam. Der Bürgermeister von Lochem hatte einen prunkvollen Bürgermeisterstuhl: „Ein Junge aus der Kapelle schaute immer wieder zu diesem Thron und der Bürgermeister bot ihm schließlich an, sich hinein zu setzen“, erzählt Herbert Morba. Der kleine Junge sah in dem großen Stuhl verloren aus, aber er strahlte über das ganze Gesicht. „Wer weiß, vielleicht ist aus ihm einmal ein Bürgermeister geworden!“

Manuela Demleitner, Haus in der Au, Creußen