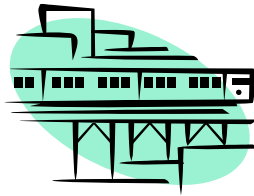
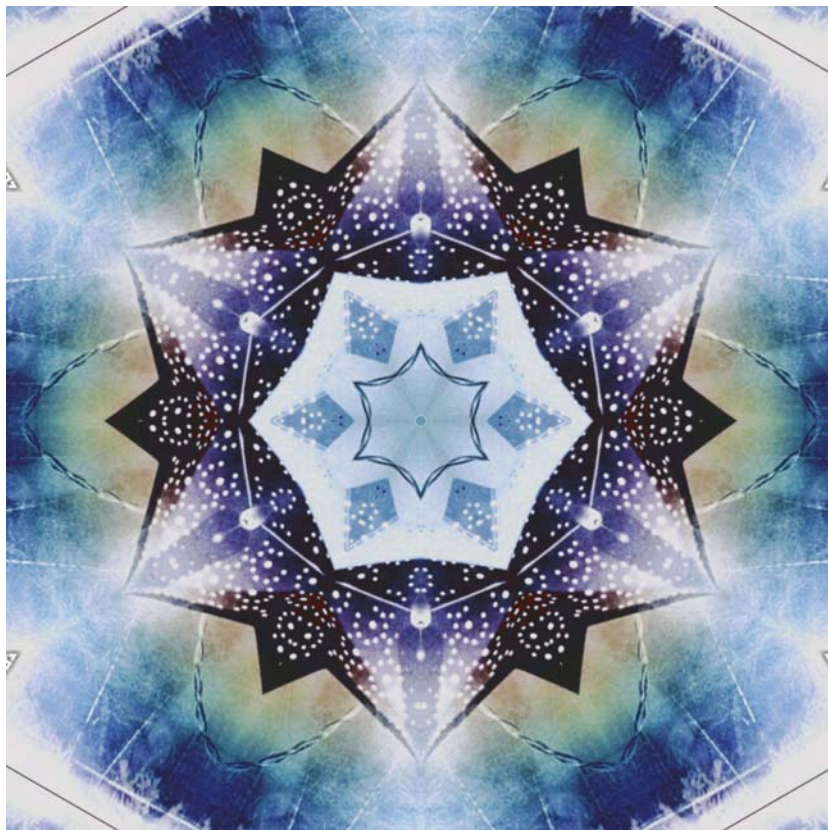


City Haus



**Altenzentrum
Wuppertaler Hof
Hans-Dietrich-Genscher
Platz5**



Angebote Dezember 2018

**Di. 04.12. Adventsnachmittag im Gruppenraum
ab 14.30 Uhr**

**Fr. 07.12. Nikolausnachmittag mit Herrn Zimmermann
ab 10 Uhr**

Do. 06.12. Fotofreunde ab 14 Uhr



**Mo. 10.12. Backen mit Bewohnern
(Frau Nögel und Kinder) ab 14 Uhr**

Di. 11.12. Restaurantabend ab 16 Uhr

**Di. 18.12. Weihnachtsmarkt (bei schlechtem Wetter als
Alternative einen Ausflug in die City Arkaden)**

Do. 20.12. Besuch Opernhaus 11 Uhr

Fr. 21.12. Katholischer Gottesdienst um 10.30 Uhr

**Fr. 21.12. Diavortrag mit Live Musik „Winterträume“
um 15 Uhr im Speisesaal**

**Mo. 24.12. Weihnachtsandacht um 10.30 Uhr und
nachmittags Weihnachtsfeier**

Do. 27.12. Bingo , ab 14 Uhr gemeinsames Kaffeetrinken

Letzter Freitag im Monat: Geburtstags Café um 14.30 Uhr

Jeden Mittwoch um 16 Uhr: Singen mit Frau Nögel

**Jeden Sonntag ist die Cafeteria in unserem Foyer von
14 bis 16 Uhr für Sie geöffnet!**



Angebote Januar 2019

Mi. 02.01. Gesprächskreis mit Herrn Zimmermann ab 14.30

Do. 03.01. Fotofreunde ab 14 Uhr

Di. 08.01. Neujahrsempfang im Speisesaal ab 14 Uhr

Do. 10.01. Kulturnachmittag Hr. Stevens ab 14 Uhr

Di. 15.01. Restaurantabend ab 16 Uhr

Mi. 16.01. evangelische Andacht um 14.30 Uhr

Do 17.01. Bingo, ab 14 Uhr gemeinsames Kaffeetrinken

Fr. 18.01. Katholischer Gottesdienst um 10.30 Uhr

Di. 22. 01. Kreativnachmittag ab 14.30 Uhr

Do. 24. 01. Ausflug, siehe Aushang



Letzter Freitag: Geburtstags Café

Jeden Mittwoch um 16 Uhr: Singen mit Frau Nögel

**Jeden Sonntag ist die Cafeteria in unserem Foyer von
14 bis 16 Uhr für Sie geöffnet**

Essen gehen – zu **McDonalds**

Diesen Wunsch einiger unserer Bewohner haben wir gerne erfüllt. Zumal das nächste McDonalds Schnellrestaurant nur etwa 10 Minuten Fußweg entfernt ist, am Alten Markt in Wuppertal Barmen. Die Mitarbeiterin war etwas überrascht, als wir um eine Reservierung baten, bei Kindergeburtstagen kommt das wohl etwas häufiger vor. Es war bei dem Eintreffen ein schöner Bereich im Restaurant für unsere Bewohner reserviert, mit Blick auf die Schwebebahn und zahllose Fußgänger, da gab es viel zu Sehen und zu Kommentieren. Nachdem alle gut angekommen waren, ging es an die Speisenauswahl. Pommes Frites waren ein Muss! Von Fischburger, Chicken Nuggets bis zur heißen Apfeltasche, Cola, Softeis und anschließend einen Kaffee wurde alles geordert, was die Speisekarte her gab. Alle waren sehr zufrieden, waren sich aber auch darin einig, dass Fastfood nicht die richtige Ernährung für jeden Tag ist, ab und zu aber eine durchaus willkommene Abwechslung darstellen kann. Es durfte natürlich mit den Fingern gegessen werden- bis auf das Eis...Trotz der Großbestellungen behielten die Mitarbeiter die Nerven, waren sehr freundlich und zuvorkommend und hatten alles im Griff.



Das erste McDonalds Restaurant eröffnete die Brüder Richard und Maurice McDonald 1948 in Kalifornien. Es hieß anfangs „**Dick und Mac McDonald**“ und wurde durch die innovative Art der Burgerzubereitung bekannt. Die bekannten goldenen Bögen des Logos gibt es seit 1954. Heute gibt es Restaurants in **120 Ländern weltweit**, in Russland, China, Südamerika, Israel, Marokko. Je nach Speisevorschriften im Land bietet McDonalds entsprechende Gerichte an, in Indien wird z.B. kein Rindfleisch verzehrt, Kühe gelten dort als heilig. Dafür gibt es einen aus Lammfleisch hergestellten „McMaharadscha“. McDonalds ist wichtigster Sponsor der SOS Kinderdörfer.

EIN TÄSSCHEN TEE

Ein heißes Bad erfrischt den Körper, ein heißer Tee den Geist.

aus Japan

Unser Wellness-Nachmittag im September war ganz dem Thema Tee gewidmet. Ein kleiner Exkurs in die Jahrtausende alte Tradition des Tees und Informationen über die zahllosen Sorten und Anbauggebiete stand am Anfang der gemütlichen und kommunikativen Runde. Zum Tee durften selbstgebackene Plätzchen natürlich nicht fehlen. Es gab verschiedene Sorten und Geschmacksrichtungen zu verkosten, Grübner Tee, Schwarzer Tee, Rotbusch Tee, Kräuter und Früchtetees. Das Ganze wurde begleitet von klassischer Hintergrundmusik. Rasch entwickelte sich eine angeregte Unterhaltung, viele Bewohner erinnerten sich an ihre Kindheit und Jugend, als sie selbst Tee aus Blättern, Wurzeln und Früchten hergestellt haben. Auch warfen wir gemeinsam einen Blick in ferne Länder und auf die dortigen Bräuche rund um das Teetrinken. So war zu erfahren, dass in der Mongolei Tee mit Käse getrunken wird. Diesen gab es bei uns nicht zur Verkostung, er wäre auch sicher für unsere Geschmacksnerven gewöhnungsbedürftig. Der Teebeutel, so lernten wir, wurde zufällig erfunden, und zwar von einem Teehändler, der seine Proben in kleinen Seidenbeuten verpackte. Auch in der Kosmetik werden die Wirkstoffe von Tee geschätzt und nichts hilft bei geschwollenen Augen besser, als Kompressen mit schwarzem Tee. Tee ist also nicht nur gefärbtes Wasser mit Geschmack, sondern Heilmittel, Wellness, Kunst und eine Wissenschaft für sich. Die Erfindung des Porzellans haben wir übrigens auch dem Tee zu verdanken!



AUSFLUG ZUM „ONKEL LUDWIG“

Im September nutzten wir die letzten warmen Tage und spazierten in einer kleinen Runde zum gutbürgerlichen Lokal „Onkel Ludwig“. Die Lokalität gibt es schon seit über 50 Jahren und die Küche bietet deutsche Hausmannskost. Nürnberger Rostbratwürste, Speckpfannkuchen, Matjesfilet, Schnitzel und vieles mehr steht auf der Speisekarte und macht hungrige Mägen satt.



Das Lokal strahlt eine gemütliche Atmosphäre aus, ist von innen mit viel Holz verkleidet und überall erinnern Gegenstände an vergangene Zeiten. Alte Krüge und Figuren aus Messing stehen im Gastraum, viele Bilder von Schiffen und Landkarten zieren die Wände. Nachdem wir alle an einem großen Tisch im hinteren Bereich des Lokals Platz genommen haben, wurde die Bestellungen aufgenommen. Es kamen vor allem Schnitzel, Leberkäse und Fisch auf die Teller, natürlich mit einer ordentlichen Portion Bratkartoffeln. Was dazu auf keinen Fall fehlen darf? Ein kaltes Bier natürlich! Das ließen sich vor allem die Männer in der Runde schmecken. Selbstverständlich gab es auch noch einen Nachtisch, Vanilleeis mit Kirschen und Sahne wurde geschlemmt. Am Ende waren wir uns alle einig, dass das einfachste Essen wie Leberkäse mit Spiegelei und Bratkartoffeln einfach immer noch am Besten schmeckt! Aber was genau ist Leberkäse eigentlich? Fleisch mit Leber und Käse drin? Leberkäse isst man vor allem in Deutschland, Österreich und der Schweiz. Jedoch muss unterschieden werden zwischen bayerischem Leberkäse und Leberkäse auch genannt Fleischkäse, denn in der bayerischen Variante ist tatsächlich keine Leber enthalten, wohingegen im allgemein bekannten Leberkäse laut dem deutschen Lebensmittelbuch ein geringer Anteil an Leber enthalten sein muss, damit dieser seinen Namen tragen darf. Die klassischen Zutaten im bayerischen Leberkäse (oder Leberkäs' genannt) sind: Rind- und Schweinefleisch, Speck, Wasser, Salz und Majoran. Und wieso heißt der Leberkäse heute immer noch Leberkäse? Weil früher oft Leber darin verarbeitet wurde und das Wort Käse leitet sich lediglich von seiner Form ab, weil er die Form eines Käselaiibes hat.



Ballonwettbewerb

Auf dem Sommerfest des Wuppertaler Hofs gab es unter den

zahlreichen Aktionen auch einen Luftballonwettbewerb.

An jedem Ballon hing ein Kärtchen mit der Telefonnummer des

Wuppertaler Hofs, dort schrieb man seinen Namen dazu und lies ihn steigen.

Es wurde einige Zeit gewartet, in welcher die Ballons weite Strecken zurück legten.

Nach ca. 2 Monaten kam der Siegeranruf, vom weitest geflogenen Ballon.

89 Kilometer ist der Luftballon der 5 jährigen Melody-Sophie geflogen.

Er wurde in Hennef (Sieg) gefunden, einer Stadt im Rhein-Sieg-Kreis in Nordrhein-Westfalen.



Somit haben wir eine stolze Gewinnerin, die einen Gutschein für das Lokal „Onkel Ludwig“ gewonnen hat und dort mit ihrer Familie lecker Essen gehen kann.

Viel Spaß damit wünscht der Wuppertaler Hof!



Weihnachtsgrüße



Liebe Bewohner, Angehörige, Mitarbeiter und Freunde des Hauses Wuppertaler Hof,

Ich möchte mich von ganzem Herzen für die gute Zusammenarbeit und Ihren Einsatz bedanken und freue mich auf ein gemeinsames, gesundes und erfolgreiches Jahr 2019!



„Meine schönste Weihnachtserinnerung / mein schönstes Geschenk“

...ich erinnere mich gut daran, als es heilig Abend an der Tür klopfte und jemand auf schwedisch rief „Julklapp“ und anschließend ein Geschenk ins Zimmer warf. Es war ein schwedischer Bekannter unserer Familie und „Julklapp“ sagt man scherzhaft zu mehrfach verpackten Geschenken. Als ich mein Geschenk auspackte, kam ein Schienenzeppelin zum Vorschein, ein Zug, welcher etwas Ähnlichkeit mit dem Aussehen eines Zeppelins hat. Diesen Zug konnte man aufziehen und dann fuhr er seine Kreise auf den Gleisen. Ich war mächtig stolz auf mein Geschenk!



...an heilig Abend bekamen wir immer Besuch von unserem Nachbar, er war ein Seemann und viel auf den Weltmeeren unterwegs. Also brachte er immer frischen Fisch mit, den meine Großmutter dann köstlich für das Fest zubereitete und wenn alle am Tisch saßen, begann er von seinen spannenden Erlebnissen zu erzählen. Als Kind hing ich ihm förmlich an den Lippen und konnte kaum glauben, was ich alles für Geschichten zu hören bekam!

...an heilig Abend wurde immer eine rote Schleife an die Türklinge des Wohnzimmers gehängt, solange diese Schleife dort hing, war das Christkind mit dem Verteilen der Geschenke noch beschäftigt. Sobald die Schleife jedoch weg war, stürmten wir Kinder das Wohnzimmer und konnten es kaum abwarten alles auszupacken um damit zu spielen!



Erntedankfest

Wie jedes Jahr feierten wir im Oktober unser Erntedankfest mit Pfarrerin Frau Frickenschmidt. Auf unserem Gabentisch lag viel Obst und Gemüse wie zum Beispiel Kürbis, Äpfel, Birnen, Pflaumen, Kohl, Kartoffeln und Möhren. Es wurden viele Lieder gesungen, einige Bewohner trugen Texte vor um aufzuzeigen für was wir heutzutage alles dankbar sein können. Es ist nicht selbstverständlich, dass jeder ein Dach über dem Kopf, genug Kleidung oder eine Arbeit hat. Auch dass jeder Mensch stets Essen zur Verfügung hat, ist leider in der Realität nicht immer so. Mit dem gemeinsamen Gottesdienst an Erntedank, soll daran erinnert werden, dass wir alle dankbar sein können, für das was wir haben. Im Christentum wird Gott für die reiche Ernte gedankt. Viele Gläubige vertreten die Meinung, dass wir Menschen säen und arbeiten können so viel wir wollen, aber für das Wachsen der Früchte oder für das Gelingen unserer Vorhaben sind wir auf Kräfte angewiesen, die wir nicht haben. Vielerorts werden nach dem Gottesdienst die Gaben an notdürftige Menschen verteilt. Auch bei uns durfte sich jeder etwas vom Gabentisch nehmen und wir aßen noch einige Tage später die saftigen Äpfel und Birnen. Aus den Kürbissen kochten wir Suppen und aus dem restlichen Obst wurde Marmelade eingekocht, so dass alles sinnvoll verwertet wurde

