

# Der Hospizkultur ein noch deutlicheres Gesicht geben

Stationäre Pflegeeinrichtungen starten Projekt zur Sterbe- und Trauerbegleitung – Angehörige noch stärker mit einbeziehen

Meppen (eb) – Frisch gestartet ist das Projekt „Netzwerk Hospizkultur – stationäre Pflegeeinrichtungen im Landkreis Emsland“. Seit Anfang Dezember haben die Hospiz-Vereine Lingen und Meppen diese Initiative ins Leben gerufen, die Menschen in stationären Pflegeeinrichtungen und ihren Angehörigen eine kompetente Sterbe- und Trauerbegleitung zukommen lassen möchte. Das Projekt umfasst die beiden ausgewählten stationären Pflegeeinrichtungen Stephanushaus in Lingen und Marienhaus in Meppen. Es ist zunächst bis 2019 angelegt.

Zur Auftaktveranstaltung fanden sich Landrat Reinhard Winter, Walter Höltermann, stellvertretender Vorsitzender des Hospizvereins Lingen, Heiko Harms-Ensing, Heimleiter des Stephanus-Haus, Carmen Breuckmann-Giertz, Vorsitzende Hospiz-Hilfe Meppen, Gerd Sabelhaus, Leiter Marienhaus, im Meppener Kreishaus ein, und Johanna Sievering, Fachbereichsleiterin Gesundheit, um das Projekt vorzustellen.

„Da Menschen in Pflegeeinrichtungen oftmals vielfältig erkrankt sind und psychisch eingeschränkt sein können, sind sie auf hochprofessionelle Unterstützung angewiesen. Darum ist die hohe Kompetenz



Wollen Betroffenen eine kompetente Sterbe- und Trauerbegleitung zukommen lassen: Die Akteure der Hospiz-Hilfe Meppen, dem Hospizverein Lingen, dem Marienhaus Meppen, dem Stephanus-Haus in Lingen rund um Landrat Reinhard Winter (3. V. l.) beim Auftakt des „Netzwerk Hospizkultur“ im Meppener Kreishaus. Landkreis-Foto

aller Beteiligten in diesem Bereich so zentral. Eine Hospizkultur beugt außerdem einer Ausgrenzung schwerstkranker und sterbender Menschen vor“, betont Winter.

Von einer hauptamtlichen Koordinierungsstelle, die bei den Hospizvereinen in Lingen und Meppen eingerichtet wurde, werden in Zusammenar-

beit mit den stationären Pflegeeinrichtungen und den Hospizdiensten nunmehr einheitliche Standards auf der Grundlage von Mitarbeiterbefragungen entwickelt. Nach diesem Konzept sollen durchweg alle Mitarbeiter im Umgang mit Sterben, Tod und Trauer geschult werden. „So werden ihnen ihre Ängste, Sprachlosig-

keit sowie Gefühle der Ohnmacht oder Überforderung genommen und sie können ruhig, anteilnehmend aber durchaus handlungsfähig die notwendige Beratung und Begleitung leisten“, erläutert Winter.

„Dem Team des Marienhauses ist es ein großes Anliegen, in Kooperation mit der Hos-

piz-Hilfe Meppen, mit denen wir auch in der Vergangenheit immer wieder gute Begleitungen für einzelne Bewohner gestalten konnten, die Zeit des Sterbens als Lebenszeit bis zum Schluss im Marienhaus zu ermöglichen. Alle Beteiligten brauchen dafür eine gute Wissensbasis, um nach den Maßstäben der Gründerinnen un-

seres Hauses, den Missionsschwestern im Heiligen Mariens, zu handeln. Sie haben in der Sterbebegleitung schon immer eine wesentliche Aufgabe der Sorge um den alternenden Menschen gesehen. Diesen Geist wollen wir mit dem Team und der fachlichen Unterstützung der Hospiz-Hilfe Meppen weiter ausbauen, um in unserem Haus der Hospizkultur ein deutliches Gesicht zu geben“, sagt Sabelhaus.

Auch das Stephanus-Haus betont: „Wir möchten unseren Bewohnern die Möglichkeit bieten, sie und ihre Angehörigen in der letzten Lebensphase professionell und wertschätzend beim Sterbeprozess zu begleiten, offen auf ihre Wünsche einzugehen und ihnen einen würdevollen Tod zu ermöglichen. Um diese Zielsetzung erreichen zu können, ist es für uns wesentlich, verbindliche Herangehensweisen für alle an der Begleitung und Versorgung beteiligten Personen zu schaffen. Uns ist es wichtig, die bereits jetzt sehr fruchtbare Zusammenarbeit mit dem Lingener Hospiz nachhaltig auszubauen“, so Harms-Ensing.

Mit dem Netzwerk Hospizkultur sollen die Angehörigen in der letzten Lebensphase eines Menschen stärker einbezogen werden und es soll ein spezialisiertes Beratungs-

und Hilfsangebot entwickelt werden, mit dem Mitarbeiter der stationären Pflegeeinrichtungen die Bewohner am Lebensende begleiten. Darüber hinaus sollen ehrenamtliche Hospizhelfer in den Pflegeeinrichtungen gezielt und vermehrt in Anspruch genommen werden können. Zudem sollen die Mitarbeiter der Pflegeeinrichtungen durch ergänzende hospizliche Unterstützung eine psychische Entlastung erfahren und Krankhausaufenthalte am Lebensende deutlich gesenkt werden können.

Hintergrund des Projekts ist das neue Hospiz- und Palliativgesetz. Dies sieht vor, dass jedem Bewohner einer Pflegeeinrichtung eine individuelle Versorgungsplanung in der letzten Lebensphase angeboten wird. Das Projekt wird von der NDR-Benefizaktion „Hand in Hand in Norddeutschland“ mit 25 000 Euro gefördert. Der Landkreis Emsland das Netzwerk mit 20 000 Euro.

Im Anschluss an das Projekt, soll die Initiative auf alle stationären Pflegeeinrichtungen im Landkreis Emsland übertragen werden. „Als Anreiz hierfür denken wir über die Vergabe einer Auszeichnung nach“, sagt Landrat Reinhard Winter abschließend.

## Teamgeist und Verantwortungsbewusstsein fördern

Gymnasium Georgianum kooperiert mit KTV Lingen – Sportklassenunterrichts der etwas anderen Art – Tag der offenen Tür im Januar

Lingen (eb) – Aus einer Zusammenarbeit des Gymnasiums Georgianum mit dem KTV Lingen ist ein Unterrichtskonzept für die Sportklassen entstanden. Petra Krämer vom KTV und Marc-André Kaufhold, Fachobmann Sport am Georgianum, leiten dieses Projekt und erhoffen sich für 56 Schüler der Sportklassen des 5. und 6. Jahrganges eine Erweiterung des sportlichen Horizontes.

Aktiv an dem Projekt beteiligt sind die Klassen- und Sportlehrerinnen der Sportklassen des Jahrgangs, Katharina Börger und Astrid Clasen. Sie erarbeiten gemeinsam mit Kathrin und Sophie Kahlert vom Trainerteam des KTV ein Schauturnen, das die 34 Jungen und 22 Mädchen im Rahmen des Tages der offenen Tür des Gymnasiums Georgianum präsentieren werden.



Aus einer Zusammenarbeit des Gymnasiums Georgianum mit dem KTV Lingen ist ein Unterrichtskonzept für die Sportklassen entstanden. Kaufhold-Foto

Hierfür ist ein zeitlicher Rahmen von vier dreistündigen Trainingsterminen vorgesehen. Das Material, eine zwölfmal zwölf Meter große Federbodenfläche, Weichböden und Schnitzelgrube wurden

vom KTV in der Gymnastikhalle des Georgianums aufgebaut. Dort stehen sie für den Zeitraum der Kooperation auch für Unterrichtszwecke zur Verfügung. Im Gegenzug nutzt der KTV die Gymnastikhalle

als Trainingsstätte, da sich hier die Möglichkeit bietet, den aufwendig aufzubauenden Wettkampfboden dauerhaft zu nutzen.

Seit über 30 Jahren betreibt der Lingener Kunstturnverein

intensive Wettkampf- und Nachwuchsförderung in der Sportakrobatik, die in ihrem Ursprung zu den weltweit ältesten, speziell trainierten Körperübungen zählt. Sie ist eine gelungene Mischung aus Part-

ner- und Bodenakrobatik, bei der Handstände, Hebungen, Salto, Wurfelemente und Sprungreihen zu ausdrucksstarker Musik choreografiert werden. Durch den sportlichen Anspruch und das Zu-

sammenwirken mehrerer Sportler meist unterschiedlichen Alters und unterschiedlicher Konstitution werden bei diesem Sport nicht nur körperliche, sondern auch mentale Fähigkeiten wie Vertrauen, Teamgeist und Verantwortungsbewusstsein gefördert.

Das Ergebnis des Sportklassenunterrichts der etwas anderen Art, ein musikalischer Mix aus Tanz, Bodenturnen und Partnerakrobatik, darf dann von Eltern, Schülern und allen Interessenten am 19.1. (Fr.) zum Tag der offenen Tür im Sportkomplex des Lingener Gymnasiums Georgianum bestaunt werden. An diesem Tag präsentiert der Fachbereich Sport sein besonderes Sportprofil bestehend aus den Sportklassen, Neigungsgruppen und dem Leistungskurs Sport mit einem vielfältigen Programm.



## Unsere Lieblingsrezepte

Blitzrezepte – gesund unterwegs

Schicken Sie uns Ihr liebstes Rezept!

Passend zum bevorstehenden Frühjahr suchen wir nach Rezepten, die gesund und schnell zuzubereiten sind. Ob eine tolle Idee einer Lunchbox für einen Ausflug mit Freunden und der Familie, oder Sie eine leckere Alternative für das Mittagessen in der Kantine haben – gestalten Sie unser neues Magazin mit und senden Sie uns Ihr Lieblingsrezept rund um die gesunde und schnelle Küche.

So können Sie sich mit Ihrem Rezept bis zum 12. Januar 2018 bewerben:

Senden Sie uns hierzu eine Mail mit Ihren persönlichen Angaben an [rezepte@noz.de](mailto:rezepte@noz.de) oder nutzen Sie das Online-Formular unter [lieblingsrezepte.noz.de](http://lieblingsrezepte.noz.de).

Alternativ können Sie uns Ihr Rezept auch per Post senden:

Rezept bitte per Post an:  
Neue Osnabrücker Zeitung  
Leserservice, Stichwort: „Blitzrezepte“  
Postfach 4260  
49032 Osnabrück

Mit etwas Glück erscheint Ihr Lieblingsrezept dann in der neuen Ausgabe\*.

Ab 2018  
im neuen Layout!

Einsendeschluss: 12. Januar 2018

Zu gewinnen:

Unter allen Einsendungen verlosen wir  
2x 1 Continenta Multifunktionsbrett  
mit Schublade, (39 x 27 x 6,5 cm) von  
LIEBLINGSWELT.DE im Wert von 59,95 €.



Wir freuen uns auf Ihre Rezepte und wünschen viel Glück.\*

\* Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Die ausführlichen Teilnahmebedingungen finden Sie auf [lieblingsrezepte.noz.de](http://lieblingsrezepte.noz.de) oder in den Geschäftsstellen Ihrer Tageszeitungen.