HELIOS qualifiziert für die Zukunft

Hildburghausen. Mit großem Engagement und viel Fleiß haben sechzehn Pflegehelferinnen und Pflegehelfer die berufsbegleitende Weiterbildung „Basiskurs für Pflegehelfer“ erfolgreich abgeschlossen. In 120 Stunden Theorie sowie 80 Stunden Praxis erwarben die Teilnehmer die notwendigen medizinisch-pflegerischen und psychiatrischen Grundlagen, die sie zur eigenständigen Tätigkeit in der Klinik befähigen.

Da die Pflegehelferinnen und Pflegehelfer im psychiatrisch-pflegerischen Bereich ungelernt sind und in aller Regel nicht über Vorkenntnisse für ihr Aufgabengebiet verfügen, haben die HELIOS Fachkliniken Hildburghausen in Kooperation mit dem Medizinisch-Sozialen Bildungswerk Semmelweis e.V. in Meiningen dieses spezielle Weiterbildungsangebot für die Pflegehelfer des Hauses konzipiert und erstmals durchgeführt. Zukünftig werden alle Pflegehelferinnen und Pflegehelfer diese Weiterbildung durchlaufen, um dem Qualitätsanspruch des Hauses bei der Betreuung psychiatrischer Patienten noch besser gerecht zu werden.

„Mir ist es ein wichtiges Anliegen, den Pflegehelfern durch diese Weiterbildung zu ermöglichen, ihre sozialen und pflegerischen Kompetenzen im Umgang mit unseren Patienten zu erweitern. Wir können dadurch ein höheres und zeitgemäßes Niveau der Patientenversorgung in der Psychiatrie erreichen“, betont Klinikgeschäftsführerin Dr. Franka Köditz. „Dass wir mit diesem Ansatz richtig liegen, haben bereits die ersten Einsatzerfahrungen mit den geschulten Pflegehelfern gezeigt.“

Im theoretischen Abschnitt wurden unter anderem Ausbildungsinhalte aus der Anatomie und der Physiologie, dem Hygienemanagement, dem Haftungs- und Vertragsrecht sowie zur Pflegedokumentation vermittelt. Die praktischen Übungen umfassten Pflegetechniken wie das Heben, das Mobilisieren und das Lagern von Patienten.

Über ihren Abschluss im Basiskurs freuten sich Kathi Grübel, André Hanuschek, Katharina Metzner, Heike Schröder, Christine Schaumberger, Ulrike Schmidt, Steffi Urbanek, Sigrid Engler, Antje Weiss, Michael Ahnenmüller, Jörg Rudolph, Felix Roßbach-Schrimpf, Guido Konyá, Sven Driedrich, Heike Haak und Petra Gottwald.

Foto: HELIOS Fachkliniken Hildburghausen

Der Brandtsköppshaus - Verein lädt ein

Hinternah. Bei uns wecken die ersten warmen Sonnenstrahlen die Lust zum Reisen. Haben die Herren nicht Lust mit ihrer Herzensdame am Freitag, dem 6. März 2015, um 19.30 Uhr die Lachgeschichten „Reise-Lust“ zu hören? Eine Reiseberatung mit jeder Menge Spaß und kuriosen Gedanken wird Ihnen einen entspannenden Abend bringen. Die Akteure werden frech und fröhlich Hirn und Zwerchfell kitzeln. Zu Gast sind Herr Tolksdorf aus Schmiedefeld (Cafe Harlekin) und seine Mitstreiter Gabi und Uwe Blütgen. Ihre Reise sollte vorerst nicht nach Schweden, Türkei oder Neuseeland gehen, sondern in das Brandtsköppshaus nach Hinternah.

„Zufrieden jauchzet groß und klein! Hier bin ich Mensch, hier darf Ich sein“ Der Brandtsköppshaus - Verein lädt Sie recht herzlich ein.

Kartenvorverkauf: Gemeindeverwaltung Nahetal-Waldau Tel: 036841/5340 Naturkost „Einklang“ Schleusingen Tel. 036841/599456.

Aus der Region – für die Region.

FLEISCHEREI STEINER
Genuß aus dem Thüringer Land
Inh. Mirko Steiner: Am Frohnberg 11 (Gewerbegebiet) • 98646 Adelhausen
Telefon: (0 36 85) 40 52 63 • Fax: (0 36 85) 40 52 64
Verkauf • Partyservice • Frühstück • Stehimbiss
Rinderschmor- od. spickbraten, . . 100 g, 1,09 €
Schäufele, ... 100 g, 0,55 €
Bauernschinken, ... 100 g, 1,49 €
Jagdwurst, auch als Portionswürstchen, . 100 g, 0,99 €
Rotwurst, ... 100 g, 0,79 €
Mittwoch - Wellfleisch von 10.00 - 11.30 Uhr
Donnerstag - frische Pferdebuletten
Ab jetzt frische Pferderouladen und Pferdebraten.
Öff.: Di. - Fr.: 8 - 18 Uhr • Sa.: 8 - 12 Uhr • Angebot gültig vom 03.03. bis 07.03.15

Italienischer Bauernsalat

Unser Rezept der Woche

Zutaten für 4 Personen:
- 2 kleine rote Zwiebeln,
- 1 Frühstücksgurke,
- 100 g Kirschtomaten,
- 2 Köpfe Mini-Römersalat,
- 100 g Feta-Käse,
- 1/2 Glas schwarze Oliven,
- 3 EL dunkler Balsamico di Modena,
- 1 TL Honig,
- Salz und Pfeffer,
- 3 EL Olivenöl extra nativ.

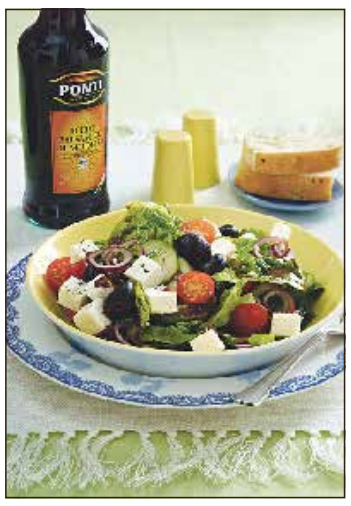
Zubereitung:

1. Zwiebeln schälen und in feine Ringe schneiden. Gurke waschen, trocken reiben und in dünne Scheiben schneiden. Tomaten putzen, waschen und halbieren. Salat putzen, waschen, gut abtropfen lassen und in mundgerechte Stücke zupfen. Käse würfeln. Oliven abtropfen lassen.

2. Für die Vinaigrette Essig, Honig, Salz und Pfeffer verrühren. Olivenöl nach und nach unterrühren. Alle Zutaten mit der Vinaigrette mischen und auf Tellern anrichten. Dazu schmeckt Fladenbrot.

Zubereitungszeit:
ca. 15 Minuten.

Nährwerte (pro Portion):
- ca. 1130 kJ,
- 270 kcal,
- 7 g Eiweiß,
- 22 g Fett,
- 10 g Kohlenhydrate.



Italienischer Bauernsalat.
Foto: Feinkost Dittmann

Gourmet-Tipp: Kochen mit Wein

(xn-p). Ob Soßen, Fleisch, Dessert oder delikate Meeresfrüchte – mit Wein lassen sich viele Gerichte verfeinern. Trockene Weißweine veredeln sahnige und leichte Gerichte.

Rotweine dagegen passen eher zu dunklem Fleisch, Wild und Braten. Zum Kochen muss nicht der teuerste Wein verwendet werden. Erfahrene Köche passen die Qualität der Garzeit an. Je länger der Wein mit den Speisen kocht, desto einfacher darf er sein. Ist der Rebensaft die Hauptzutat, wie in einer geschmackvollen Weinsauce oder in einem delikaten Barolo-Risotto, sollte nicht das günstigste Produkt verwendet werden.

Schmeckt der Wein im Glas, ist er auch zum Kochen geeignet.
Foto: APCOR/txn-p

Die Vielschichtigkeit eines gehobenen Tropfens lässt sich allerdings nach längerer Garzeit nicht mehr erleben. Besonders edle Weine sollten deshalb besser getrunken und nicht zum Kochen verwendet werden. Schon das Öffnen des Korkens vermittelt für viele gemütliche Gastlichkeit. Und in der Tat spielt der traditionelle Verschluss für Kenner eine wichtige Rolle: Naturbelassene Korken sind ein Indikator für Qualität, denn sie lassen Weine gut reifen.

Edle Tropfen gehören daher ins Glas, zum Kochen werden meist Tafel- oder Landweine verwendet.

Fleischerei Amrell Heßberg
Angebot 2.3. bis 7.3.15
Frisches Pferdefleisch vom Jähling
Rouladen . . . . . 1 kg 7,99 €
Bratenfleisch . . . . . 1 kg 6,99 €
Gulasch . . . . . 1 kg 5,99 €
Pferdeklopse . . . . . Stck. 0,99 €
Pferdesalami . . . . . Stck. 8,49 €
➔ Ab Kauf von 10 kg gibt es 10% Rabatt!
Hausschlachtungsbedarf
halbe Schweine . . . . . 1 kg 2,40 €
Keulen, Bauch, Vorderviertel (inkl. Blut) . . . . . 1 kg 2,60 €
Knackerdarm 100 m (30/32) . . . . . 13,90 €
Dosen 425 ml mit Deckel (10 Stück) 3,99 €
Schwein (100 kg) nach Wunsch komplett verarbeitet . . . . . 399,00 €
(Herstellung von Rohwurst, Kochwurst, Schinken, ... nach Geschmack gewürzt)
Rindfleischpaket . . . . . 10 kg 85,00 €
Rouladen, versch. Braten, Suppenfleisch, Fleisch- und Bockwürste, Salami
98646 Heßberg • Privatweg 82 • Tel. 0 36 85 / 70 21 13

Fleischerei Pfötsch
Fleisch- u. Wurstwaren aus eigener Herstellung
Hirschendorfer Str. 5 • 98673 Crock
Tel.: 0 36 86 / 300 504 • Fax: 615 973
Mail: fleischerei-pfoetsch@t-online.de
ANGEBOT DER WOCHE
Angebot gültig vom 02.03. bis 07.03. - Solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung
Hausmacher Leberwurst, ... kg 5,49 €
Wiener Würstchen, ... kg 6,19 €
Schweinekamm, ohne Knochen, ... kg 5,49 €
Gehacktes, in der Dose, ... 400 g 2,80 €

FLEISCHEREI
98646 Reurieth
Bahnhofstraße 201
Wir garantieren bei unseren Fleisch- und Wurstwaren die Herstellung aus heimischer Produktion.
Das Angebot ist gültig vom 02.03. bis 07.03.2015
Sauerbraten, ... 100 g nur 0,99 EUR
Eisbein, ... 100 g nur 0,39 EUR
Fleischwurst, ... 100 g nur 0,99 EUR
Gehacktes, in Dosen . . . . . 400 g nur 2,99 EUR
Gehacktes, in Dosen . . . . . 200 g nur 1,79 EUR
Für Druckfehler keine Haftung!
Agrargenossenschaft „Werratal“ e.G.
Tel.: (0 36 85) 70 96 97
AGW
Öffn.: Mo. 8.00-12.30 Uhr • Di.-Fr. 8.00-18.00 Uhr • Sa. 8.00-11.00 Uhr

Landmetzgerei & Partyservice
Gleichamberg UG (Haftungsbeschränkt) • Römhilder Str. 18
98630 Römhild / OT Gleichamberg • Tel.: 03 68 75 / 6 75 22 • Fax: 6 75 25
➢ Qualität direkt vom Erzeuger ➣
• kontrollierte Produktion •
ANGEBOT DER WOCHE
(Angebot gültig vom 03.03. bis 07.03. - Solange der Vorrat reicht. Für Druckfehler keine Haftung)
Schweinegehacktes, ... 100 g 0,49 €
Gulasch, gemischt, ... 100 g 0,79 €
Kochmettwurst, ... 100 g 1,09 €
Mittwochs-Kracher (Nur in der Verkaufsstelle)
Schweinekamm, mit Knochen, 100 g 0,39 €
Wir freuen uns auf Ihren Besuch !
Öff.: Di. - Mi.: 8.-16. Uhr • Do. - Fr.: 8.-13. Uhr / 14.-18. Uhr • Sa.: 7.-11. Uhr