

# und do san mia dahoam

## BRK- Seniorenzentrum Altötting





# Herbst 2025

Was war los?	3
Wir begrüßen in unserem Haus	8
Betreuungsassistenten	9
Unsere Jubilare über 90 Jahre	10
Im Gespräch mit ...	11
Die neue Bewohnervertretung	12
Hausgemeinschaft	13
Alles Wissenswerte über den Kürbis	14
Wussten Sie schon, dass ...?	16
Tagespflege	17
Wir nehmen Abschied	18
Veranstaltungskalender	19

**Herausgeber**

BRK-Seniorenzentrum Altötting  
Mühldorfer Str. 16a · 84503 Altötting

**Redaktionsteam**

S. Maier, M. Rabl  
E. Pöhlmann, M. Rotter

**Verantwortlich für den Inhalt**

Sabine Maier, Einrichtungsleitung

**Wir danken unserem Inserenten  
meine Volksbank Raiffeisenbank eG! Durch die Anzeige kann das  
Hausblattl teilweise finanziert werden.**

# Was war los?

Bei bestem Wetter und angenehmen Temperaturen unternahmen unsere Bewohner, zusammen mit den Betreuungsassistenten und den ehrenamtlichen Helfern am **11. Juni** einen Ausflug zum **Chiemsee**. Mit dem Schiff ging es zur Fraueninsel rüber. Schon auf dem Schiff kann man die wunderbare Aussicht und Weite genießen. Auf der Insel angekommen wurde diese etwas erkundet. Als Abschluss konnten sich alle bei einem guten Essen und kühlen Getränken beim Inselwirt verwöhnen lassen. Vielen Dank an alle, die diesen Ausflug möglich gemacht haben.





Wenn **Dultzeit** auf der **Altöttinger Hofdult** ist, dann gehört ein Besuch für unsere Bewohner selbstverständlich dazu. Die Stimmung im Bierzelt ist einzigartig und das Essen ein Genuss, für

den ein oder anderen gehört ein kühles Bier natürlich auch dazu.



## Geschichtlicher Hintergrund der Hofdult:

Die Altöttinger Hofdult ist ein traditionsreiches Volksfest, das erstmals 1383 urkundlich erwähnt wurde. Früher fand es am Kapellplatz statt, bevor es 1897 auf den heutigen Dultplatz an der Burghauser Straße verlegt wurde. Die Dult hat eine lange Geschichte und ist ein Fest für die ganze Familie. Neben Fahrgeschäften und Marktständen ist die Hofdult auch für die Geselligkeit und das Zusammensein von Familien und Freunden bekannt. Im Jahr 2008 feierte die Stadt Altötting das 625 jährige Jubiläum der Hofdult. Die Altöttinger Hofdult ist somit nicht nur ein Volksfest, sondern eine Jahrhundert lange Tradition.

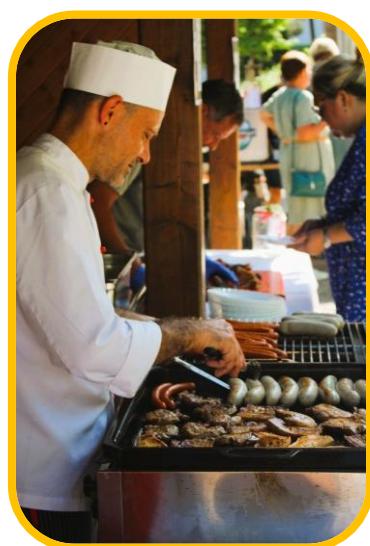
# Sommerfest 2025

Das **Sommerfest** stand erst unter keinem guten Stern, denn aufgrund der schlechten Wettervorhersage musste es leider ein paar Tage nach hinten verschoben werden. Dafür wurden wir beim Ersatztermin am **30. Juni** mit wunderbarem Wetter belohnt.



Kulinarisch wurden die Bewohner und die Gäste bestens versorgt mit Grillfleisch, Würstl, Grill-Hendl, Spanferkel und einer guten Auswahl an

Beilagen, da war für jeden das passende dabei.





Jedes Jahr gerne gesehen ist der Auftritt der Kinder des Trachtenvereins Altötting. Großen Ansturm gab es bei der Ausgabe der Tombola, alle Anwesenden haben fleißig Lose gekauft und konnten sich über viele Gewinne

freuen. Sehr beliebt bei den kleinen Gästen ist die Kinder-ecke mit Mal-Bastelsachen und Dosen werfen, auch Kinderschminken wurde angeboten. Die musikalische Gestaltung übernahm die Resi, der



Sepp und der Hans. Ein großes Dankeschön an alle, die Preise für unsere Tombola gespendet haben. Vielen herzlichen Dank an alle, die mitgeholfen haben damit dieses Fest stattfinden kann, dafür braucht es viele helfende Hände.

Die **Kinder vom Ferienpass** waren in den Sommerferien gleich zweimal bei uns im Haus, einmal stand Masken basteln auf dem Programm und beim anderen Mal wurden Schmuckkästchen gestaltet. Ein paar Bewohnerinnen waren mit dabei, sie sahen dabei zu oder haben sogar selbst mitgebastelt.



Am **18. August** durften unsere BewohnerInnen **Kräuterbuschen** binden. Dies ist eine alte Tradition und wird aus Dankbarkeit für die Natur, zum Schutz des Hauses und der Familie vor Krankheit, Unheil und als Segen für die Tiere gebunden. Bei uns fin-

det dies jedes Jahr traditionell statt. In einem feierlichen Gottesdienst am **19. August** weihte Prälat Mandl diese Kräuterbuschen.



# Wir begrüßen in unserem Haus



**Helga Reimann**  
Altötting

**Elfriede Kokoczynski**  
Neuötting

**Maria-Luise Obermeier**  
Haiming

**Gertraud Thalhammer**  
München

**Ursula Hempfer**  
Altötting

**Hermann König**  
Altötting

**Marianne Haindl**  
Altötting

**Hildegard Wittmann**  
Garching

**Walter Hofbauer**  
Altötting

**Maria Hochhuber**  
Simbach

**Hildegard Feichtner**  
Altötting

**Ingrid Koller**  
Mühldorf

**Wir wünschen Ihnen  
viel Freude,  
Wohlbefinden und Zufriedenheit!**



# Betreuungsassistenten

Am Nachmittag des **3. September** verwandelten unsere Betreuungsassistenten den Veranstaltungsraum in ein „**Eiskaffee**“ und wie man auf den Bildern sieht fand das bei den Bewohnern großen Anklang. Anbei die Auswahl, was an diesem Nachmittag alles angeboten wurde.

Es konnte nach Herzenslust geschlemmt werden, weil für jeden das passende dabei war.

Unsere Betreuungsassistenten haben alles liebevoll hergerichtet, die Bewohner konnten sogar dabei zusehen, wie ihre Leckerei kreiert wurde. Ein rundum gelungener Nachmittag.

Am Mittwoch den **03.09.2025** um  
**15:00 Uhr** findet im Veranstaltungsraum ein  
„**Eiskaffee**“ statt, alle Bewohner sind herzlich dazu  
eingeladen.  
Früchteeisbecher, Eis mit heißen  
Himbeeren und Eiskaffee.





#### Juli

Maria Bohm	91
Maria Loher	96
Anna Halmsteiner	94

#### September

Ludwig Pfennigmann	94
Marianne Jehle	91

#### August

Ernst Rost	90
Konrad Meilner	95
Maria Hochreiter	91



# Im Gespräch mit



## *Herrn Andreas Hechemer*

Ich wurde am 04.06.1967 in Altötting geboren, meine Kindheit verbrachte ich in Neuötting. Meine Großeltern hatten eine Landwirtschaft, dort habe ich sehr viel und auch gerne mitgeholfen.

Nach meinem Schulabschluss fing ich eine Lehre als KFZ- Mechaniker an, die ich gut abgeschlossen habe, danach habe ich noch meinen Meister gemacht. Bei der Bundeswehr war ich anschließend 15 Monate, diese Zeit hat mein Leben bereichert.

Irgendwann machte ich mich dann selbstständig mit einer Autowerkstatt, dies übte ich lange aus.

Ich habe 2 Kinder, einen Sohn und eine Tochter, sowie eine Enkelin, ich habe mit allen guten Kontakt.

Meine Hobbys waren das Stockcar Rennen und ist es noch bis heute, ich bin in einem Verein. Zudem fuhr ich sehr gerne mit dem Motorrad das fehlt mir schon.

2023 bekam ich dann leider eine Hirnblutung und musste in das BRK Seniorenzentrum ziehen, da ich doch etwas Hilfe benötige im Alltag. Dieser Schritt ist mir nicht leichtgefallen und tut es bis heute nicht. Aber auch hier erlebe ich sehr positive Dinge.

Ich gehe sehr gerne zu den Veranstaltungen im Haus, vor allem den Stammtisch begrüße ich sehr. Ich würde mir wünschen, dass hier im Haus ein Herbstfest stattfindet.

Mit dem Personal komme ich sehr gut aus und unterhalte mich auch gerne. Oft bekomme ich auch Besuch von meinen Bekannten oder gehe des Öfteren außer Haus zu Veranstaltungen meines Vereins.

Heute kann ich sagen, dass es mir körperlich schon viel besser geht, so kann es weiter gehen.

*Das Gespräch führte Vanessa Zenkner*

---

## Die neue Bewohnervertretung

**Sabine Maier** (Einrichtungsleitung)

**Hildegard Attenberger** - Blumenwiese

**Luise Hell** (Seniorenreferentin)

**Elisabeth Bernerth** – Vorsitzende - Lavendelfeld

**Melitta Karch** – stellv. Vorsitzende - Blumenwiese

**Johann Wagner** - Blumenwiese

**Anne-Dore Schubert** – Lavendelfeld

**Renate Pachwald** – Lavendelfeld



# -Gemeinschaft

Hat mir ihren Bewohnern die weniger heißen Sommertag sehr gut überstanden. Natürlich ist an solchen Tagen das Personal mehr gefordert, auf die vermehrt nötige Flüssigkeitszufuhr zu achten. Da unsere Bewohner selbst durch ihre demenzielle Erkrankung, das Durstgefühl oft nicht mehr erkennen können.

Auch dass sie nicht in die pralle Sonne können, muss ihnen erklärt werden und es kommt oft vor, dass der ein oder andere darüber nicht so glücklich scheint. War es doch früher so, dass man in jungen Jahren in der Sonne

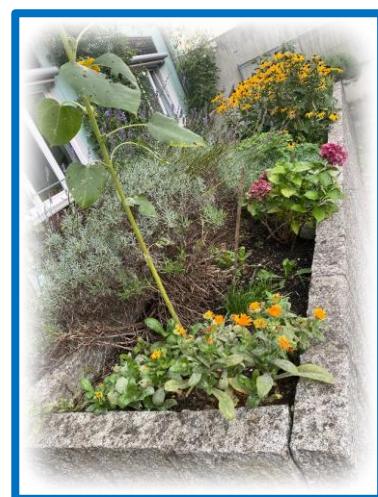


saß ohne Probleme. Mit zunehmenden Alter jedoch wird es für den Körper immer mehr eine Stresssituation, die Hitze zu ertragen.

Hier muss das Personal für geeignete Beschäftigung mit Anreiz suchen, um den Bewohnern einen Sonnen-

stich und weiter Gefahren durch Hitzeeinwirkung zu ersparen. Wir haben meist die Mittagszeit oder auch wenn nötig, den Nachmittag mit Unterhaltung und Spielen in den Innenräumen verbracht und dafür die lauen Abende umso mehr auf der Terrasse genossen.

Mit der Ernte der Hochbeete in unserem Garten bereiten sich die Bewohner auf einen schönen Herbst vor.



## Alles Wissenswerte über den Kürbis!

Der Kürbis ist in der Herbstzeit ein beliebtes Gemüse, das sowohl in der Küche zur Herstellung von Speisen, aber auch zur Dekoration z.B. an Halloween gerne verwendet wird. Botanisch gesehen ist der Kürbis eine Beere, genauer eine Panzerwurzelbeere.

Ursprünglich stammt der Kürbis aus Mittel- und Südamerika. Heute werden weltweit 800 Sorten angebaut.



Der Kürbis besteht zu 90% aus Wasser und ist daher kalorienarm, aber reich an Nährstoffen. Er enthält wertvolle Vitamine wie B, C, E und reichlich Beta-Carotin. Außerdem versorgt er den Körper auch mit wichtigen Mineralstoffen wie Kalium, Magnesium, Eisen und Phosphor, die wichtig für das Immunsystem sind.

In der Küche kann das Fruchtfleisch sehr vielseitig zum Kochen, Backen, Braten und Grillen verwendet werden. Aus den Kernen wird das Kürbiskernöl hergestellt und die Kerne selbst können nach dem Rösten so gegessen werden.

Man unterscheidet zwischen Sommer- und Winterkürbissen. Die Winterkürbisse sind durch ihre dicke Schale länger haltbar. Die Saison der Kürbisse beginnt Ende August und dauert bis November.

Beim Kauf von Kürbissen sollte man auf einen harten und verholzten Stiel, sowie eine unbeschädigte Schale achten. Hört sich der Kürbis beim Klopfen auf die Schale hohl an, kann dies verraten ob er reif ist. Je hohler der Klang, desto reifer die Frucht. Beliebte Sorten sind Hokkaido, Butternut und Muskatkürbis.



# Kürbis-Lasagne

Zutaten für 6 Portionen:

**Für die Lasagne:**

1,5 kg	Kürbisfleisch
5	Tomaten, entkernt
2	Zwiebeln gewürfelt
etwas	Sahne, nach Bedarf Weißwein
	Basilikum frisch
	Salz und Pfeffer
	evtl. Gemüsebrühepulver
	Lasagneplatten ohne Vorkochen
200 g	Käse gerieben
2 Kugeln	Mozzarella je ca. 125g in Scheiben geschnitten



**Für die Bechamelsauce:**

50 g	Butter
50g	Mehl
750 ml	Milch

Das Kürbisfleisch, die entkernten Tomaten und die Zwiebelwürfel alles zusammen andünsten und mit etwas Sahne aufgießen (ein Schuss Weißwein bei Bedarf) mit Salz und Pfeffer, evtl. mit etwas Gemüsebrühe abschmecken und frisch gehacktes Basilikum dazugeben.

Für die Bechamelsauce die Butter schmelzen, Mehl einrühren und nach und nach mit der Milch aufgießen, ca. 5 Minuten köcheln lassen, leicht salzen und pfeffern.

In eine Auflaufform zuerst ein wenig Bechamel verteilen, dann Nudeln, Kürbis, geriebener Käse, Nudelplatten mit Bechamel, Kürbis usw. Die letzte Schicht sind Lasagneplatten mit Bechamel, darauf die Mozzarellascheiben verteilen.

Bei 180-200 Grad Ober-/Unterhitze ca. 45 Minuten in den heißen Ofen geben.

# Wussten Sie schon, dass...



...am 12. Juni unsere Mitarbeiter an einer Feuerlöschübung teilgenommen haben. Diese Übung soll sie auf den Ernstfall vorbereiten. Die Mitarbeiter werden darauf geschult, im Fall eines Brandes richtig zu reagieren und Schäden zu minimieren.

...die Bäderrenovierung Anfang August fertiggestellt wurde. Das bedeutet, dass jetzt alle 3. Stockwerke bei uns im Westflügel mit neuen Fliesen, Waschbecken und Mobiliar ausgestattet wurden.



...der Hausmeister zusammen mit der Betreuungsassistentin, Anfang September einen Frosch gerettet hat. Dieser wurde bei der Reinigung des Eingangsbrunnen zufällig entdeckt.



# Tagespflege

Die Tagespflege musste sich im Juli von der Fachkraft und stellvertretende Tagespflegeleitung Elke Pöhlmann verabschieden.

Sie durfte jetzt in ihren wohlverdienten Ruhestand gehen, das gesamte Team und die Gäste gönnen es ihr von Herzen, jedoch vermissen wir sie jetzt schon!



Und ansonsten leben und genießen wir den Sommer in der Tagespflege. Die Gäste „beziehen“ täglich ihr gefühltes Wohnzimmer im



Freien und gehen dort verschiedenen Angeboten und Aktivitäten nach.



Aussage eines Gastes: „Ihre Art wird schon sehr fehlen“

Sie hat auch für unsere Tagespflege mit Engagement den Artikel fürs Hausblattl geschrieben und gestaltet. Danke dafür nochmal Elke!





# **WIR NEHMEN ABSCHIED VON UNSEREN VERSTORBENEN MITBEWOHNERN**

**Juli**

Angela Ramstetter

Amalia Ruppel

Agota Palfi

**August**

Wilhelm Neumayr

Elvira Metzl

**September**

Walid Raad

Josef Huber

Josefa Enthofer

# Veranstaltungskalender 2025

## Oktober

07.10.	Rosenkranz + katholischer Gottesdienst	15:00 Uhr
12.10.	Erntedank Gottesdienst	10:00 Uhr
13.10.	Seniorenfahrt	13:00 Uhr
14.10.	Rosenkranz + katholischer Gottesdienst	15:00 Uhr
15.10.	Spielenachmittag Stadt Altötting	14:00 Uhr VA
21.10.	Rosenkranz + katholischer Gottesdienst	15:00 Uhr
22.10.	Therapiehund	15:30 Uhr VA
24.10.	musikalischer Nachmittag	15:00 Uhr VA
27.10.	Bewohnergeburtstagsfeier	15:00 Uhr
28.10.	Rosenkranz + katholischer Gottesdienst	15:00 Uhr

## November

02.11.	katholischer Gottesdienst mit Chor	10:00 Uhr
04.11.	evangelischer Gottesdienst	15:30 Uhr
05.11.	Besuchsdienst	15:30 Uhr
11.11.	Rosenkranz + katholischer Gottesdienst	15:00 Uhr
12.11.	Ausflug XXX Lutz	13:30 Uhr
18.11.	Gottdienst für verstorbene Bewohner	18:30 Uhr
19.11.	Spielenachmittag Stadt Altötting	14:00 Uhr
25.11.	Rosenkranz + katholischer Gottesdienst	15:00 Uhr
26.11.	Therapiehunde	15:30 Uhr VA

**Sturzprävention • Montag + Freitag • 09:45 Uhr • Veranstaltungsraum  
Gesprächskreis mit Prälat Mandl • Dienstag • 09:30 Uhr • Gartenstüberl**



Weil es  
Wichtigeres  
gibt als Geld.

Morgen  
kann kommen.

Wir machen den Weg frei.

Wir finden, die Welt braucht mehr Zuversicht. Deshalb unterstützen wir alle, die den Mut haben, ihre Zukunft selbst in die Hand zu nehmen. Anpacker und Frühauftreher, die Familien oder Start-ups gründen, Hausbauer, Pläneschmieder – gemeinsam schauen wir nach vorn und sagen: Morgen kann kommen. Wir machen den Weg frei.

meine Volksbank  
Raiffeisenbank eG

