

Nr. 1
2024

Unser MalTa

Neuigkeiten und
Eindrücke aus dem
MalTa Bottrop



Malteser

...weil Nähe zählt.


MalTa | Malteser Tagestreff Bottrop
Begegnungsstätte für Menschen
in der Frühphase der Demenz.
www.malteser-tagestreff-bottrop.de



Neue Kolleginnen verstärken das MalTa-Team

Seit Kurzem unterstützen zwei neue ehrenamtliche Kolleginnen das Team im Bottroper MalTa. Carola (68) und Sonja (55) möchten sich ehrenamtlich engagieren und neue soziale Kontakte knüpfen. „Menschen zu helfen, ist uns wichtig“, sind sie sich einig. Tagestreff-Leiter Mario Schneeberg betont: „Es ist toll, dass sich beide bereits nach den ersten Tagen bei

uns wohlfühlen. Es ist schön zu sehen, wie Carola und Sonja ihre Fähigkeiten in unseren Alltag im MalTa einbringen.“

 **Wir freuen uns über helfende Hände und jede Spende. Das Spendenkonto finden Sie auf der Rückseite. Vielen Dank!**

Auf Vordermann gebracht

Am 16. April werden circa 15 junge Menschen, die derzeit ihr Freiwilliges Soziales Jahr bei den unterschiedlichen Diensten der Malteser verrichten, den Tagestreff in Bottrop verschönern. Gemeinsam mit dem MalTa-Team und den Gästen werden die Hochbeete neu

bepflanzt, das Gartenhaus gestrichen und die Boulebahn erneuert. „Beim gemeinsamen Grillen wird es sicherlich das ein oder andere nette Gespräch unter den verschiedenen Generationen geben“, ist sich Tagestreff-Leiter Mario Schneeberg sicher.

Karneval feiern im MalTa

Ein Rosenmontag ohne süße Berliner und gute Laune? Das ist inzwischen auch im MalTa undenkbar.

Jede Menge Spaß hatten die Gäste des Malteser Tagestreffs an Rosenmontag. Inzwischen gehört es seit vielen Jahren auch im MalTa zur Tradition, bei stimmungsvoller Musik und guter Laune gemeinsam Karneval zu feiern.

Auch der Besuch der Geschäftsleitung darf an diesem Tag nicht fehlen. Im Gepäck hatten sie wie jedes Jahr



frische Berliner für die Gäste des Tagestreffs und sein Team. „Wir freuen uns an diesem Tag sehr über den Besuch aus Essen“, sagt Leiter Mario Schneeberg.

Dabei immer eine Überraschung: Die bunten Kostüme des Geschäftsführers und seiner Kollegen, die von den Gästen und dem Team des Tagestreffs gleichermaßen bewundert werden, während sie sich die leckeren Berliner schmecken lassen.



Danach lebt der Malteser Tagestreff

Mit dem Bottroper MalTa wurde der bundesweit erste Tagestreff nach dem Silviahemmet-Konzept auf die Beine gestellt. 2012 wurde er durch Königin Silvia von Schweden (Foto) feierlich eröffnet.

Silviahemmet – so nennt sich das Konzept, das im Malteser Tagestreff in Bottrop gelebt wird. Seinen Namen verdankt es der von der schwedischen Königin gegründeten Stiftung, mit der der Malteser Tagestreff seit 2012 zusammenarbeitet. Als erste Einrichtung außerhalb Schwedens ist das MalTa mit seinem Schulungszentrum durch die Stiftung Silviahemmet zertifiziert und evaluiert.


„Der Grundgedanke des Konzepts ist, Lebensqualität und eine selbstbestimmte Lebensweise zu erhalten, Gemeinschaft zu erleben und existenzielle Bedürfnisse zu decken“, erklärt MalTa-Leiter Mario Schneeberg. „Es geht vor allem darum, die noch vorhandenen Ressourcen der Erkrank-

ten zu aktivieren und Ihnen emotionale Zuwendung zu geben.“

Seit vielen Jahren ist auch das integrierte Schulungszentrum erster Anlaufpunkt rund um das Thema Demenz. Es ermöglicht Familien in und um Bottrop nach der Diagnosestellung, mit ihren Fragen und Nöten einen

Es geht um eine selbstbestimmte Lebensweise.

adäquaten Ansprechpartner zu nutzen. So werden momentan im Schnitt fast 50 Familien beraten und betreut.

 **Allen Unterstützerinnen und Unterstützern sagen wir an dieser Stelle von Herzen DANKE!**

Über Spenden auf unser Spendenkonto (siehe Rückseite) freuen wir uns jederzeit. Vielen Dank!

Ein Jahr fürs Leben



Freiwilliges Soziales Jahr: Der Malteser Tagestreff in Bottrop vergibt einen freien Platz zum 1. August 2024.

„Mehr Zeit zum Nachdenken“ – das war es, was Simon (Foto) nach der Schule brauchte, um seinen Berufswunsch zu festigen. Ein Freiwilliges Soziales Jahr (FSJ) im Malteser Tagestreff in Bottrop bot ihm nicht nur die nötige Zeit, sondern gleichzeitig die Gelegenheit, eine Menge zu lernen: „Das FSJ bei den Maltesern hat mir geholfen, wichtige Entscheidungen für meine Zukunft zu treffen.“

Neben Orientierung und Hilfestellung, die ein FSJ bietet, können Freiwillige wertvolle Erfahrungen für ihr Leben sammeln und neue Leute kennenlernen.

Zum 1. August 2024 vergibt das Bottroper MalTa wieder einen Platz für ein Freiwilliges Soziales Jahr. Interessierte können sich an Tagestreff-Leiter Mario Schneeberg unter Telefonnummer 02041 - 375 46 42 wenden. Weitere Informationen gibt es außerdem im Internet unter www.malteser-ruhrgebiet.de.



Faule-Weiber-Kuchen

Im MalTa gehört das gemeinsame Kochen und Backen mit den Gästen seit Beginn an

zum Alltag. Ein beliebtes Rezept ist dieser Käsekuchen nach Landfrauen-Art.

Zutaten:

Für den Teig:

- 200 g Mehl
- 75 g Zucker
- 1 Ei
- 75 g Margarine
- 1 TL Backpulver

Für den Belag:

- 500 g Quark
- 2 Eier
- 140 g Zucker
- 1 Pk. Vanillezucker
- 1 Pk. Vanillepuddingpulver
- 1/2 Becher Sauerrahm
- 1/2 Tasse Öl
- 1 1/2 Tassen Milch
- 1 kleine Dose Mandarinen
- 1 Pk. klarer Tortenguss

Zubereitung:

- 1 Aus den Teigzutaten einen Mürbeteig herstellen und für etwa 45 Minuten in den Kühlschrank legen.
- 2 Quark, Eier und Zucker miteinander verrühren. Vanillepuddingpulver, Öl, Sauerrahm und Milch vermengen und unter die Quarmasse heben.
- 3 Den Mürbeteig ausrollen und in eine Springform legen. Die Quarkmasse darüber geben und die Mandarinen darauf verteilen. Den Kuchen bei 180 Grad für etwa 50 Minuten backen.
- 4 Den Kuchen auskühlen lassen und mit klarem Tortenguss überziehen.

Vorgemerkt!

Aktuelle Termine und Veranstaltungen im MalTa

Am Mittwoch, 15. Mai, findet um 17 Uhr eine Fortbildung unter dem Titel „Betreuung, Begleitung und die richtige Kommunikation in der Demenz“ im Malteser Tagestreff statt. Im Anschluss lädt Tagestreff-Leiter Mario Schneeberg zur gemeinsamen Gesprächsrunde ein.

Eine Anmeldung für die Teilnahme an dieser Veranstaltung ist notwendig und sollte montags bis freitags zwischen 9 und 15 Uhr unter der Telefonnummer 02041 - 375 46 42 erfolgen.

