

Schloss-Postille



Foto: Astrid Henze

Winternacht

Wie ist so herrlich die Winternacht!
Es glänzt der Mond in voller Pracht
Mit den silbernen Sternen am Himmelszelt.
Es zieht der Frost durch Wald und Feld
Und überspinnet jedes Reis
Und alle Halme silberweiß.
Er hauchet über dem See, und im Nu,
Noch eh' wir's denken, friert er zu.
So hat der Winter auch unser gedacht
Und über Nacht uns Freude gebracht.
Nun wollen wir auch dem Winter nicht grollen
Und ihm auch Lieder des Dankes zollen.

August Heinrich Hoffmann von Fallersleben (1798–1874)



Pflegeeinrichtungen
SCHLOSS MEERHOLZ



Grußwort

Tannenbaum-spenden für die Weihnachtszeit gesucht!

Auch in diesem Jahr suchen wir wieder Tannenbäume, die wunderschön erleuchtet dafür sorgen, unsere Pflegeeinrichtungen in der Weihnachtszeit in Szene zu setzen.

Lassen Sie uns deshalb bitte wissen, wenn Sie einen Tannenbaum (ca. 5–8 m Höhe) haben, und Sie diesen nicht mehr benötigen. Der Baum sollte frei zugänglich und an oder nahe an der Grundstücksgrenze stehen, damit dieser dann nach Absprache mit Ihnen gefällt und abgeholt werden kann.

Kontakt:

Tel.: 06051/6009-100,
E-Mail: info@schloss-meerholz.de

Liebe Leserinnen und Leser,

das Jahr neigt sich dem Ende zu und trotz der schlimmen Nachrichten, die täglich aus aller Welt auf uns einströmen, breitet sich vorsichtige Vorfreude auf die Advents- und Weihnachtszeit aus. Wir freuen uns schon auf besinnliche Feiern mit unseren Bewohner*innen und den Mitarbeitenden. In diesem Sommer und im Herbst konnten bereits wieder schöne Feste in unseren Pflegeeinrichtungen stattfinden, die wir ab Seite 12 für Sie zusammengefasst haben.

Nicht zu vergessen die tolle Benefiz-Veranstaltung „Old Cars, Sounds and Arts“ (Seite 6), die im August im Schlosspark stattfand und die riesigen Anklang bei den Besucher*innen fand. Ein großartiges Erlebnis nach der tristen Corona-Zeit. Unser Küchenteam, das wir Ihnen ab Seite 15 vorstellen, kam kaum noch mit dem Grillen der Würstchen hinterher.

Zum Schutz unserer Bewohner*innen haben wir uns in diesem Jahr allerdings gegen die Ausrichtung eines öffentlichen Weihnachtsmarkts entschieden. Natürlich werden wir trotzdem wieder

einen großen Weihnachtsbaum im Schlosshof aufstellen und erstrahlen lassen. Gern können Sie sich melden, wenn Sie einen Tannenbaum für unsere Wohnbereiche spenden möchten.

Herzlich begrüßen möchte ich Clarissa Graz, die neue Vorständin in der Inneren Mission Frankfurt (siehe Seite 4), die seit September im Amt ist und mit der wir schon jetzt sehr gut zusammenarbeiten.

Des weiteren werden wir bald mehrere Frauen und Kinder aus der Ukraine im Schloss begrüßen können (siehe Seite 5). Ich bin sehr froh, dass wir in diesen schrecklichen Kriegszeiten den Flüchtenden zumindest eine sichere Unterkunft bieten können und hoffe, dass sie hier in Frieden leben werden.

In diesem Sinne wünsche ich Ihnen, liebe Leserin und lieber Leser, eine ruhige und harmonische Weihnachtszeit und alles Gute für das neue Jahr. Bleiben Sie gesund!

Ihre **Andrea Behrens**,
Einrichtungsleitung

Inhalt

Wechsel im Vorstand der Inneren Mission Frankfurt	4
Hilfe für Geflüchtete: Wohnraum im Schloss Meerholz	5
Benefiz im Park: Old Cars, Sounds and Arts 2022	6
Historisches: Julius Böhm, der letzte Gräfliche Rentmeister	8
Sommer- und Oktoberfeste in unseren Pflegeeinrichtungen	12
Schloss-Neuigkeiten	14
Unser Küchen- und Hauswirtschaftsteam	15
Rezept-Tipp aus unserer Küche: Paprikaletcho mit Reis	19
Stellenanzeige Impressum	20



Liebe Leserinnen und Leser!

„Alles hat seine Zeit“

Sie erinnern sich, wie es weiter geht?
Es werden eine Menge Ereignisse
aufgezählt:

Das Geborenwerden und das Sterben;
das Pflanzen und das Ausraufen des
Gepflanzten;
das Weinen und das Lachen;
das Klagen und das Tanzen
und anderes mehr.

Über dieses Bibelwort im 3. Buch des Prediger Salomons, habe ich meine erste Seminararbeit an der Universität Bonn geschrieben. Sie fällt mir oft im Leben wieder ein, so auch in diesem September am Flughafen Frankfurt am Main. Voller Spannung und Vorfreude warten wir auf den Abflug in den ersehnten Urlaub nach Kroatien. Wir haben noch etwas Zeit – und können beobachten: Ausländische Mitbürger*innen schieben kleine Kinder und Berge von Gepäck vor sich her – Familienangehörige in der Türkei oder Griechenland wollen beschenkt werden. Andere haben nur einen kleinen Rucksack – sie brauchen nicht viel für ein paar schöne Tage und verabschieden sich unbeschwert in den sonnigen Süden. Eine einzelne Frau geht mit verweintem Gesicht durch die Sicherheitskontrolle. Der Abschied, vielleicht eine Trennung, fällt ihr sichtbar schwer. Auf der Ankunftsseite des Flughafens stehen andere wartend da und blicken ungeduldig auf die Anzeigetafel und halten gespannt Ausschau nach ihren Lieben.

Flughäfen und Bahnhöfe sind Sinnbilder für Kommen und Gehen, Sehnen

und Hoffen. Für die Zeit, die verstreicht. Wir machen Pläne und malen uns aus, was in Zukunft sein wird. Dabei müssen wir immer wieder Abschied nehmen: Von den Plänen und Wünschen, von einer vertrauten Umgebung von unseren Nachbar*innen, von beruflichen Aufgaben, von einem Menschen, den wir lieben. Manches läuft oft ganz anders ab, als wir es uns gedacht haben. Warten, hoffen, sich verabschieden.

„Alles hat seine Zeit“. Weinen und traurig sein, wenn man auseinander geht oder etwas aufgeben muss. Lachen und Tanzen bei etwas Schönerem. Vieles geschieht ohne unseren Einfluss. „...Wir können nicht ergründen, was Gott mit uns vorhat, weder Anfang noch Ende.“

Salomon zieht daraus als Konsequenz: Fröhlich sein, wenn es Anlass dazu gibt. Jede Stunde und Minute als kostbares Geschenk betrachten. Denn „Die Zeit ist keine Schnellstraße zwischen Wiege und Grab, sondern Platz zum Parken in der Sonne“, sagt Phil Bosmans. Kleine und große Freuden des Alltags, unsere verschiedenen jahreszeitlichen Feste werden zu Ressourcen, zu Kraftquellen aus denen wir schöpfen, wenn es wieder grauer wird und es schwerer fällt den Alltag zu bewältigen.

Mit den erlebten Freuden im Herzen können wir gestärkt in die Herbst- und Winterzeit gehen.

Herzliche Grüße,

Ihre Pfarrerin
Dagmar Ehrhardt



Grußwort



Clarissa Graz,
*Theologische
Vorständin der
Inneren Mission
Frankfurt*

Liebe Leserinnen und Leser der Schloss-Postille,

am ersten September habe ich als Theologische Vorständin meinen Dienst bei der Inneren Mission Frankfurt begonnen. Mit viel Rückenwind und einem großen Vertrauensvorschuss konnte ich unter Gottes Segen in die neue Aufgabe starten. Der herzliche Empfang hat gutgetan und wirkt nach!

Seit fast 25 Jahren bin ich nun schon Pfarrerin – mit großer Leidenschaft an verschiedenen Stationen: ich war nach meinem Studium in Berlin und Heidelberg im Vikariat am Ökumenischen Gemeindezentrum in Darmstadt-Kranichstein, später Pfarrerin zuerst im Rheinhessischen und dann für viele Jahre im Rheingau. Im Gemeindepfarramt hat mir besonders gut gefallen, dass einem dort täglich das ganze Leben entgegenkommt, in Freud und Leid, in Höhen und Tiefen.

So erlebe ich das auch jetzt. Manche von Ihnen kennen den Gedanken zu Weihnachten: „Mach’s wie Gott, werde Mensch!“ Für mich ist es ein urdiakonisches Bekenntnis, an einen Gott zu glauben, dem nichts Menschliches fremd ist. Und so zieht sich die Diakonie wie ein roter Faden durch mein Berufsleben. Zwischen den Gemeindestationen habe ich beim Spitzenverband gearbeitet, zuerst auf Landes-, später auf Bundesebene. Zuletzt war ich im Evangelischen Büro Hessen am Sitz der Landesregierung in Wiesbaden als Vertreterin der Diakonie tätig. Dort habe ich Lobbyarbeit gemacht für die diakonischen Lebens Themen von der Wiege bis zur Bahre. Immer ging es dabei um den Menschen und um politische Rahmenbedingungen für menschenwürdiges soziales Handeln.

Denn eigentlich wissen wir doch, was Menschen zum Leben brauchen. Und Schloss Meerholz mit seinem Mix an Diensten ist ein gutes Beispiel dafür. Wir brauchen sorgende Hände für eine liebevolle Pflege, Menschen, die Freude daran haben, für andere da zu sein, Orte zum Älter- und Altwerden, Begegnung der Generationen und Teilhabe, weihnachtlich gesprochen: Raum in der Herberge für unsere urmenschlichen Bedürfnisse des Angenommenseins ein Leben lang. Dafür nun an neuer Stelle in Verantwortung zu stehen, macht mich froh und dankbar. Allen, die in Schloss Meerholz und seinen Häusern leben und arbeiten und diesem Ort verbunden sind, wünsche ich eine gesegnete Adventszeit und ein frohes Weihnachtsfest.



Holger Hothum (Kaufmännischer Vorstand), Clarissa Graz (Theologische Vorständin), Wilfried Knapp (Vorsitzender des Verwaltungsrates), Ulrike Scherf (Stellvertretende Kirchenpräsidentin der Evangelischen Kirche in Hessen und Nassau), Carsten Tag (Vorstandsvorsitzender der Diakonie Hessen).



Wohnraum für Geflüchtete im Schloss



Fotos: Astrid Henze



Frauen und Kinder aus der Ukraine ziehen in den Westflügel ein

Mit dem Thema Flüchtlingsunterbringung beschäftigte sich jüngst eine Versammlung der „Ideenwerkstatt“ im Schloss Meerholz, an der sich unter anderem Mitarbeitende unserer Pflegeeinrichtungen, Architekten, die Diakonische Pflege, der Bürgermeister der Stadt Gelnhausen sowie die Ortsvorsteher beteiligten. Die Zeit drängt, denn die Stadt Gelnhausen muss in den nächsten Wochen für viele geflüchtete Menschen, die vor allem aus der Ukraine kommen, geeigneten Wohnraum zur Verfügung stellen und wird dafür Container aufstellen.

Um die Stadt bei der Unterbringung zu unterstützen, kam die Idee auf, das Untergeschoss des Westflügels des Schlosses, das bisher als Isolierstation für schwere Coronafälle freigehalten wurde, an die Stadt Gelnhausen zu vermieten. Auch der Aufsichtsrat der Inneren Mission in Frankfurt nahm die Idee mit Begeisterung auf und stimmte dem Vorhaben zu.

Nach Besichtigung der Räume durch Bürgermeister Daniel Glöckner und Mitarbeiter des Gelnhäuser Bauamts, entschied sich die Stadt gemeinsam mit den Gremien der Inneren Mission zur Projektumsetzung. Der Gebäudetrakt wird derzeit von Stadt und Flüchtlingshilfe so ausgestattet, dass 20 bis 25 Frauen und Kinder aus der Ukraine unterkommen können. Sobald die Umbauarbeiten im Dezember abgeschlossen sind, ziehen die Geflüchteten ein. **red.**



Auch Bernd Noll, der Leiter unseres technischen Dienstes, hilft bei den Renovierungsarbeiten.

Bürger*innen, die gut erhaltene Möbel, Einrichtungsgegenstände oder Haushaltsutensilien spenden möchten, können sich gern unter Telefon 06051/6009-100 melden.

Old Cars, Sounds and Arts 2022



Fotos: Astrid Henze

Benefiz-Veranstaltung im Schlosspark

*Der Peter-Maffay-Tribute-Sänger Reiner Vogl sorgte mit bekannten Oldies für Party-stimmung bei den zahlreichen Besucher*innen*

Am Sonntag, den 21. August hatten klassische Automobile und – beim Moped-Treffen am Samstag – historische Kleinkrafträder im Meerholzer Schlosspark ihren großen Auftritt. Zahlreiche Besucher kamen, um bei strahlendem Sonnenschein die Benefizveranstaltung Old Cars, Sounds and Arts erleben zu dürfen. Oldtimer Fans flanierten durch den Park,

in dem rund 100 farbenfrohe und glänzend herausgeputzte Klassiker ihren Platz fanden. Aber nicht nur Motorsportfreunde kamen hier auf ihren Genuss. Bei leckerem Essen vom Grill, einem traumhaft umfangreichen Kuchenbuffet und Live-Musik von Reiner Vogl, der mit Peter-Maffay-Songs und weiteren Schlager-Hits zum Mitsingen und Tanzen ani-





mierte, war für alle etwas dabei. Ein herzliches Dankeschön geht an alle freiwilligen Helfer*innen, die Kunstausstellenden sowie den Oldtimer & Motorsport Verein Freigericht e.V. für die Organisation dieses tollen Fests.

Der Erlös wird für weitere musikalische Betreuungsangebote unserer Pflegeeinrichtung verwendet. *red.*



36 Jahre in Diensten der Grafen zu Ysenburg-Meerholz

Wer mit aufmerksamem Blick über den alten Meerholzer Friedhof geht, nimmt in seinem östlichen Teil einen beachtlichen schwarzen Grabstein für das Ehepaar Julius und Elise Böhm geborene Paul wahr. Es ist das Grab des letzten Ysenburgischen Rentmeisters von Meerholz, worüber die Inschrift außerdem Auskunft gibt.



Leibjäger des Grafen zu Ysenburg-Meerholz: Julius Böhm ca. 1926/27.

Wer war dieser Julius Böhm?

Julius August Böhm wurde am 16. September 1870 in der Gemeinde Weskeim, Kreis Preußisch Eylau/Ostpreußen, als Sohn des Gärtners Ferdinand Böhm und seiner Gemahlin Karoline geb. Kalitzki geboren und ging hier auch zur Schule. Nach seiner Konfirmation in der Kirche des nahe gelegenen Eichhorn arbeitete er zwei Jahre als Gehilfe seines Vaters, ehe er in der Gutsgärtnerei Dunkel in Beisleiden im Bezirk Bartenstein vom Oktober 1886 bis Februar 1889 eine Jäger- und Gärtnerlehre machte. Anschließend versah er bis Ende Oktober 1890 eine Stelle als Gärtner und Jäger auf dem Rittergut zu Müggen nahe seinem Heimatort Weskeim. Ab 4. November 1890 leistete Julius Böhm seinen Wehrdienst bis zum 23. September 1892 bei der 2. Kompanie des Königlichen Garde-Jäger-Bataillons in Potsdam, den er als Gefreiter abschloss. Danach befand er sich für zwei Jahre als Gärtner und Jäger in Diensten der Gutsverwaltung Müggenburg auf Zingst in Vorpommern. Aus dieser Zeit hat sich sein Dienstzeugnis vom 1. August 1894 erhalten, worin der Gutsadministrator Schiemann wörtlich schreibt: „... Derselbe war als Gärtner selbständig, hat seine Gärtnereien mit aller Umsicht und Fleiß betrieben nach je-

der Richtung hin.“ Betreffend das Forstrevier steht außerdem: „900 Morgen hatte Böhm zu beaufsichtigen und die Jagd auszuführen, als sehr guter Schütze war er als fleißig bekannt. Seine moralische Führung ist nur lobenswert zu bezeichnen, zu seinem weiteren Fortkommen wünsche demselben besten Erfolg und bin zu jeder Zeit bereit, den p. Böhm zu empfehlen“. Danach wechselte Böhm bis zum 12. August 1895 als Gärtner und Jäger in die Gutsverwaltung Hohenfelde bei Löcknitz im Landkreis Greifswald in Vorpommern. Durch die Einberufung zu einer militärischen Übung beim Garde-Jäger-Bataillon lernte Böhm den Prinzen zur Lippe Biesterfeld¹ kennen, durch dessen Kontakte nach Meerholz ihm der Dienst als Leibjäger beim Grafen Carl zu Ysenburg-Meerholz angeboten wurde, den er am 1. Oktober 1895 antrat. Unter dem Begriff Leibjäger versteht man „einen speziellen Jäger für die Bedienung des Jagdherrn, ursprünglich nur für die Begleitung auf der Jagd, dann auch für mancherlei andere friedliche Geschäfte bestimmt“. ² Nach den häufigen Wechseln der Arbeitgeber begann Böhm jetzt eine neue und dauerhafte Beschäftigung in Diensten der Meerholzer Grafen.

In Meerholz erhielt Julius Böhm vorläufig Wohnung und Kost im Schloss

¹ Friedrich Wilhelm Graf (später Prinz) zur Lippe, (16.7.1858 – 6.8.1914), Gemahl von Gisela Gräfin zu Ysenburg-Meerholz und Schwiegersohn von Carl Graf zu Ysenburg-Meerholz, seit 1895 Hauptmann und Kompaniechef des Garde-Jäger-Bataillons in Potsdam
² Siehe: Meyers Großes Konversations-Lexikon, Band 12. Leipzig 1908, S. 354



und diente Graf Carl bei seinen regelmäßigen Jagdausflügen und Jagdreisen als Gräflicher Leibjäger. Seinen Fähigkeiten gemäß wurde Böhm auch im Gräflichen Forstdienst beschäftigt, soweit es sein Dienst als Leibjäger erlaubte. Im Alter von 81 Jahren verschied Graf Carl im Meerholzer Schloss am 30. März 1900. Bei dessen Sohn und Nachfolger in der Standesherrschaft, Graf Gustav, blieb Böhm als Leibjäger und mit Aufgaben im gräflichen Forstdienst weiterhin betraut. Am 23. Oktober 1901 vermählte sich Julius Böhm mit Elise Paul, Tochter des Meerholzer Bürgermeisters Heinrich Christian Paul und dessen Gemahlin Maria Magdalena geb. Jakob. Bedingt durch die familiäre Veränderung wurde der jungen Familie eine Dienstwohnung im „Steinernen Haus“ zur Verfügung gestellt, auch wurde ihnen von der Rentkammer ein Holzdeputat von 10 RM Buchenholz bewilligt.

Am 16. August 1902 erblickte Sohn Gustav Böhm das Licht der Welt, für den Graf Gustav die Patenschaft übernahm. Ab Januar 1903 wurde der Familie Böhm Gemüseland im Garten des Steinernen Hauses zum Preis von 3 RM pro Jahr zur Nutzung überlassen. Am 12. Oktober 1903 wechselte Böhm von seiner Position im gräflichen Forstdienst in das Amt des „Gräflichen Schlossverwalters“ unter Beibehaltung seines Titels und seiner Funktion als Leibjäger. Nebenbei wurde ihm von Graf Gustav bereits am 23. November 1903 wieder die Ausübung des Schutzes der gräflichen Forsten und Jagden, auch der gepachteten, übertragen. Eine Anzahl von Urkunden über entsprechend der zusätzlichen beruflichen Positionen

entsprechenden Gehaltszulagen haben sich bis heute erhalten.

Im Zusammenhang mit der Vermählung von Gräfin Ortrud zu Ysenburg-Meerholz mit dem Prinzen Albert von Schleswig-Holstein-Sonderburg-Glücksburg wurde Julius Böhm vom Großherzog von Oldenburg das Ehrenkreuz zweiter Klasse des großherzoglichen Haus- und Verdienst-Ordens des Herzogs Peter Friedrich Ludwig verliehen, dessen Gestattung zum Anlegen ihm durch Erlass des Königs von Preußen am 4. Februar 1907 erlaubt wurde.

Am 1. Juli 1907 erhielt Böhm von Graf Gustav ein Handschreiben mit folgendem Text: *„Nachdem meine Schlossverwaltung wieder die althergebrachte und daher in Zukunft beizubehaltende Bezeichnung Hofhaltung erhalten hat, ist Ihre Benennung Schlossverwalter nicht mehr zutreffend. Ich ernenne Sie daher in Abänderung meines Rescripts vom 12. Oktober 1903 zu meinem Haushofmeister unter Beibehaltung Ihres Titels und Ihrer Funktionen als Leibjäger“.*

Ein Hofmeister oder Haushofmeister war vom Mittelalter bis ins 19. Jahrhundert hinein an europäischen Höfen einer der ersten Hofbeamten. Ihm oblag die Leitung der Hauswirtschaft und des Dienstes um die Person des Fürsten. Das Hofmeisteramt gewann im 15. Jahrhundert nach und nach die Bedeutung eines Staatsamtes, und der Hofmeister entfaltete an den deutschen Fürstenhöfen nahezu die Wirksamkeit eines Haus- und Kabinettsministers.³ Dies war ein sehr verantwortungsvolles Amt im Dienst der gräflichen Familie, welches alle Angelegenheiten betraf, die mit der Verwaltung eines Schlosshaushalts in Verbindung



Julius Böhm
vor der Jagdhütte
Gettenbach,
ca. 1920.

³ Meyers Konversations-Lexikon, 4. Auflage von 1888 bis 1890.

Julius Böhm, der letzte Gräfliche Rentmeister



Fotos: Geschichtsverein Meerholz-Hailer – Vereinsarchiv

Böhm als Sargträger bei der Beisetzung des Grafen Gustav 1929 (oben) und auf dem Kutschbock beim Bauernfest 1926 (rechts).

standen wie z. B. der Beaufsichtigung von Dienerschaft und sonstigem Personal, Küche, Wäsche und Einkauf von Artikeln des notwendigen Bedarfs. Dem Verfasser liegt eine Originalbestellkarte von Böhm vom 21. April 1922 an die Fa. E. A. Müller, Kirchheim/Teck vor mit dem schriftlichen Text: „Wir bitten ergebenst um gefl. Zusendung einer extragroßen Portion zum Vertilgen von Ratten und Mäusen, mit Gebrauchsanweisung“.

In einer weiteren schriftlichen Urkunde vom 14. September 1909 mit Unterschrift und Siegel von Graf Gustav wird Böhm offiziell der Titel Gräflicher Haushofmeister verliehen. Am 8. April 1910 wurde ihm vom Regenten des Fürstentums Reuß Ä. L. die im Jahr 1872 gestiftete Fürstlich Reuss Ä. L. Verdienstmedaille „merito ac dignitatio“⁴ verliehen, deren Anlegen ihm mit Schreiben vom 18. Juni 1910 gestattet wurde. Von Weihnachten 1914 datiert eine Urkunde von Graf Gustav, worin die jeweiligen Gehaltszulagen bis zum Jahr 1920 gere-

gelt sind mit der Feststellung: „Die Festsetzung des Gehaltes ist in der Erwartung geschehen, dass Sie alle Ihnen von meiner Rentkammer zugewiesenen Arbeiten weiterhin pünktlich und sorgfältig erledigen und in der Erwägung, dass Sie für derartige Arbeiten künftig eine besondere Vergütung nicht mehr erhalten“.

Bedingt durch sein wichtiges Amt im Dienst des Meerholzer Grafen blieb Julius Böhm die aktive Teilnahme am 1. Weltkrieg bis auf gelegentliche regelmäßige Wehrübungen, z. B. in Erbach/Odw., Worms und Hanau erspart.

Nach dem 1. Weltkrieg wurde es bedingt durch die politischen Verhältnisse ruhiger im Schloss, in dem man den Haushalt auf das Nötigste einschränkte. Einige der früheren Bediensteten waren nicht mehr aus dem Krieg zurückgekehrt. Bedingt durch die Kinderlosigkeit der Ehe von Graf Gustav und Gräfin Thekla stand zu befürchten, dass der Schlosshaushalt zukünftig verkleinert bzw. ganz aufgelöst werden würde. Den

⁴ „Dem Verdienten und Würdigen“



16. November 1931, folgendes über Julius Böhm lesen:

„Er war ein pflichttreuer Beamter, der bei allen, und ganz besonders bei der gräflichen Familie in hohem Ansehen stand. Obwohl er selbst schon im vorgerückten Alter stand, hinderte ihn dies doch nicht, seine Dienste dem gräflichen Haus auch weiterhin zur Verfügung zu stellen und so übernahm er nach dem Tod seines Herrn den Posten eines Rentmeisters, den er bis zuletzt vorbildlich verwaltete. Die Wertschätzung, die sich Herr Böhm bei Mitarbeitern und Vorgesetzten erwarb, zeugt von seinen hohen menschlichen Eigenschaften. Tragisch wird der Tod noch besonders dadurch, dass der Sohn des Herrn Böhm die Eltern am Samstag noch mit einem Telegramm, in welchem er seine Asessorprüfung anzeigte, erfreuen konnte“.

Julius Böhm wurde am 18. November 1931 auf dem Meerholzer Friedhof beigesetzt, seine Gattin Elise überlebte ihn um 17 ½ Jahre und verstarb am 17. Juli 1949.

**Kurt Hanselmann, 1. Vorsitzender
Geschichtsverein Meerholz-Hailer**

*Das Grab des
Rentmeisters auf
dem Meerholzer
Friedhof 1931.*

historischen Hausgesetzen des Hauses Ysenburg zufolge fiel nach dem Tod von Graf Gustav am 28. April 1929 der Meerholzer Hausbesitz an die Linien Wächtersbach und Büdingen in Person des Wächtersbacher Erbprinzen Otto Friedrich zu Ysenburg. In Meerholz brachte dieser Trauerfall eine einschneidende Veränderung in Form der Auflösung der gräflichen Hofhaltung. Julius Böhm diente fortan in der Meerholzer Verwaltung als Rentmeister. Dabei blieb er mit Leib und Seele der Jagd verbunden. Der Sohn Gustav Böhm hatte nach dem Abitur ein Jurastudium in Berlin begonnen. Am Samstag, dem 14. November 1931, war Julius Böhm mit anderen Herren auf der Fuchsjagd, wobei er von einem leichten Unwohlsein befallen wurde, dass er sich gezwungen sah, die Jagd vorzeitig abubrechen. Am Sonntagmorgen ist er dann im Alter von 61 Jahren in seiner Wohnung im „Steinernen Haus“ in der Neugasse sanft entschlafen. Zu seinem Ableben konnte man am Montag, dem





Oktoberfest im Haus im Park



Fotos: Ivonne Allis

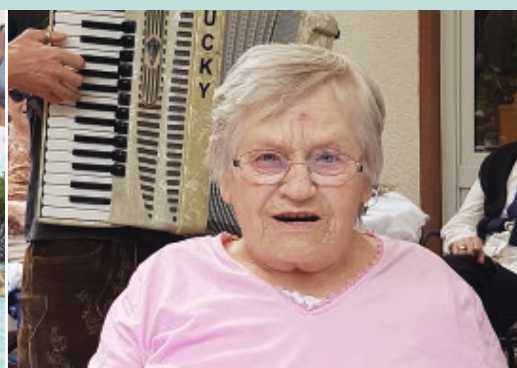
Wiesn-Flair und tolle Akrobatik

Beim Oktoberfest im Haus im Park gastierte der Zirkus Happy, der die Bewohner*innen mit tollen akrobatischen Darbietungen, Jonglieren, Balancieren, Hula-Hoop-Kunststücken sowie Gesangseinlagen und Sketchen erfreute. Bei zünftiger Blasmusik und bayerischen Spezialitäten wie Weißwürste, Brezeln, Leberkäse, leckeren Salate und zudem noch frisch hergestellter Zuckerwatte, kam die richtige Wiesn-Stimmung auf und man verbrachte einen unterhaltsamen Nachmittag. **red.**





Festivitäten im Haus Wichern



Sommer- und Oktoberfest im Haus Wichern

*Wir hatten Glück – die Sonne schien hell, Tische und Deko raus...jetzt aber schnell!
Große Vorfreude in maritimer Atmosphäre, der Musiker kann kommen
und zwar sehr gerne!*

*Wetter und Stimmung waren heiter, bloß nicht aufhören, nein, immer weiter!
Würstchen und Steaks landeten auf dem Grill, vom Tanzen und Singen
kein Magen blieb still.*

Natürlich gab's dazu Salat und Bier, rasch kamen Rufe: Bitte zu mir!

*Am Abend wurd's irgendwann Zeit zu räumen den Garten, mit dem Wissen:
das Oktoberfest lässt nicht lang auf sich warten!*

*Mit Ballons und Wimpeln bayrisch geschmückt, die Wohnküche mit passenden
Decken so manchen verückt.*

Ist das Wetter auch noch so trist, keine Müdigkeit wo ein Bucky ist!

Packt er aus sein Akkordeon und singt, ein wirklich jedes Fest gelingt!

Sind die Knochen sonst brüchig und schwer, so mancher Rollstuhl steht plötzlich leer.

Auf der Tanzfläche sind einige Leute zu sehn, die sonst kaum können 5 Meter gehn.

*Der Regierung zur Freude drehen wir mal lieber die Heizung runter,
denn zum ruhig sitzen und frieren sind wir viel zu munter.*

Es wird gesungen, getanzt und gelacht, was hat es doch wieder Spaß gemacht!

*Zur Vollendung gibt's Weißwürst' und Brezeln, dazu süßen Senf, da muss man
nicht rätseln.*

Es war eine wirklich fröhliche Runde, wir haben genossen jede einzelne Stunde.

Davon geschwärmt wurd noch viele Tage, das wollen wir wieder – keine Frage!

*Denn bei unseren Highlights im Sommer und Herbst, gefühlt keine Hüfte, kein Rücken
mehr schmerzt.*

**Corinna Künzl, Fachkraft Soziale Betreuung Haus Wichern –
gemeinsam mit dem Team und den Bewohner*innen**





Flammende Show für den Wohnbereich Gräfin Karoline

Ende Juni genossen die Bewohner*innen ihr Sommerfest im Schlosspark bei tollem Wetter und mit einem packenden artistischen Showprogramm der „Moving Artists“.



Jubiläum im Haus Wichern

Seit 25 Jahren lebt Edeltraud Dörr nun schon bei uns. Die 90-jährige fühlt sich bei uns sehr wohl. Sie wirkt in sich ruhend und zufrieden und schenkt allen Mitarbeiter*innen ein Lächeln, auch wenn sie sich – aufgrund ihrer gesundheitlichen Konstitution – überwiegend nur in ihrem Zimmer aufhalten kann. Bei Besuchen ihrer Töchter genießt sie gern den Aufenthalt im Außenbereich. „Meine Mutter lebt nun schon seit 1997 im Haus Wichern und diese 25 Jahre bzw. diese lange Lebenszeit ist auch der guten Pflege geschuldet“, freut sich ihre Tochter Karin Dörr.

Foto: Corinna Künzl





Unser Schlossküchen-Team

Liebe geht durch den Magen...

*heißt es, und das gilt insbesondere für das Wohlbefinden der Bewohner*innen in den Pflegeeinrichtungen Schloss Meerholz.*

Weil Ernährung eine wesentliche Rolle spielt, sorgt unser Küchenteam an sieben Tagen in der Woche für schmackhafte, ausgewogene und gesunde Kost. Eine reichhaltige Auswahl an Speisen, nicht zu vergessen die vielen „Sonder-einsätze“ an Festen und Feiertagen, stehen für die Leistungsfähigkeit des Küchenteams.

Die Vorbereitungen beginnen am frühen Morgen um sechs Uhr. Dann wird das Frühstück vorbereitet und Wagen mit

Obst, Quark, Joghurt, Butter, Käse, Wurst, Brot und Brötchen bestückt.

Die Küche setzt dabei nach Möglichkeit auf lokale Zulieferer. So kommen die Backwaren vom Meddeler Bäcker und Hänsels Backstube, die Milch vom Weidenhof. Wurst wird zu großen Teilen von den Metzgereien Honus und Reuther bezogen. „Das bleibt uns hoffentlich noch lange erhalten“, sagt Daniel Fischer, der zusammen mit Werner Schmidt die Küche leitet. So ganz kommen er und sei-

Das gut gelaunte Küchenteam der Pflegeeinrichtungen Schloss Meerholz:

Anja Dietrich, Monika Eckert, Werner Schmidt, Sabine Will, Uwe Deutsch, Daniel Fischer, Svetlana Rupp, Anette Ley, Iris Mohn und Stina Peter (von links nach rechts).



Unser Schlossküchen-Team



Das Team an den Töpfen: Anja Dietrich (oben) und Sabine Will (unten rechts) schwingen ebenso wie die Küchenleiter Werner Schmidt (unten) und Daniel Fischer (oben rechts) die großen Kochlöffel in der Schlossküche.

ne Kolleg*innen nicht um Ware vom Großhandel herum. Aber sie versuchen, möglichst viel aus Eigenproduktion beizusteuern. Für die Saucen etwa werden gern Knochen aus der Schlachtung durch den ehemaligen Küchenchef Hubert Tomec ausgekocht. Der geht regelmäßig im Büdinger Wald auf die Pirsch und sorgt darüber hinaus für Hausmacher Wurst, Wildbratwurst oder auch Rehnacker mit charakteristischem Geschmack. „Das macht unsere Küche auch besonders“, sagt Fischer. Im Winter steht dann schon mal Wildbratwurst mit Rotkraut und Knödeln auf der Speisekarte, die täglich drei verschiedene Menüs mit Suppe und Dessert beinhaltet.

Aktuell werden täglich bis zu 250 Menüs hergestellt, von denen ein Teil in die Gelnhäuser Justizvollzugsanstalt sowie an „Essen auf Rädern“ ausgeliefert werden. „Es waren mal 100 Essen mehr“, berichtet Fischer. Damals zählten noch Kindergärten im Gelnhäuser Raum zur Kundschaft, und auch die Cafeteria im Schloss war noch in Betrieb.



Zurzeit arbeiten zehn Personen in der Küche, vier Mitarbeiter*innen sind es pro Schicht. Davon stehen maximal drei Köch*innen am Herd, und die müssen im Unterschied zu Großküchen, wo spezialisiertes Personal eng begrenzte Aufgabengebiete betreut, sehr flexibel arbeiten können. „Es sollte schon so sein, dass jeder alles macht“, sagt Fischer. Meist stehen Schmidt und Fischer am Herd, andere kümmern sich um Salate, Desserts oder das Verteilen der Portionen. „Das hört sich zwar unspektakulär an, ist aber



Alle Fotos: Astrid Henze



Der Hauswirtschaftler Uwe Deutsch ist ebenfalls in der Schlossküche aktiv.

so wichtig wie das Kochen selbst“, befindet Fischer. Die vielen unterschiedlichen Portionierungen kosten viel Zeit. Grundlage dafür seien die Anforderungsscheine der Abteilungen, immer angepasst an die jeweiligen Bedürfnisse der Bewohner*innen, zum Beispiel passierte Kost



für Menschen mit Schluckstörungen. „Auch Diäten werden auf Wunsch hergestellt“, berichtet Fischer.

Gegen 11 Uhr morgens kommt das Essen für die Mittagsmenüs heiß aus dem Topf und wird in die Wagen verteilt, um gut temperiert auf die Wohnbereiche geliefert zu werden. Die Temperatur wird zweimal kontrolliert, wenn die Speisen die Küche verlassen und wenn die Wagen an ihrem Bestimmungsort ankommen.

Beim Einkauf und der Gestaltung des Speiseplans genießen die Küchenchefs Freiheiten, die sie auch gern für regionale und saisonale Schwerpunkte nutzen. „Wir dürfen entscheiden, was wann gekocht wird“, freut sich Fischer, der sehr gern im Schloss arbeitet, auch wenn er sich – aus dem Restaurant-Metier kommend – am Anfang schwer getan hat. Die Umstellung von 40 auf 250 Menüs sei herausfordernd gewesen, die Dimensionen beeindruckend. Fischer ist dennoch froh, den Schritt gemacht zu haben. „Die Innere Mission ist ein sehr

Stina Peter und Iris Mohn (oben) sowie Anette Ley (unten) sind in der Großküche für das Spülen zuständig.



Rüstiger Rentner: Hubert Tomec (links), der ehemalige Hauswirtschaftsleiter, arbeitet noch auf Minijob-Basis im Küchenteam und steht bei Festen gern am Grill, wie hier beim diesjährigen Sommerfest für Mitarbeitende.



Unser Schlossküchen- und Hauswirtschafts-Team

Monika Berndt (rechts) ist seit 30 Jahren mit großem Engagement und Akkuratess in unserer Wäscheabteilung tätig. Die gelernte Schneiderin verwaltet unter anderem den textilen Nachlass der Bewohner*innen und ist Ansprechpartnerin für unseren externen Wäscherei-Service.



Die Leitung des gesamten Hauswirtschaftsbereichs liegt in den Händen von Bettina Stadtländer.



guter Arbeitgeber.“ Ein kurzer Arbeitsweg, geregelte Arbeitszeiten auch über die Feiertage, große Flexibilität, eine abteilungsübergreifend angenehme Arbeitsatmosphäre sowie die Vereinbarkeit von Familie und Beruf sind weitere Vorteile, die er aufzählt. Und wenn es Feste zu gestalten gibt, „mache ich das gerne und freue mich über zufriedene Gäste“, sagt Fischer. **red.**



Svetlana Rupp (links) und Monika Eckert (rechts) sind als Küchenhilfen tätig und servierten früher im Kaisersaal. Monika Eckert übernimmt zudem noch die Vertretung in der Wäscherei.



...aus der Schlossküche

Paprikaletcho mit Reis



Zutaten

für 4 Personen

4 Paprikaschoten
(in drei Farben)
2 Zucchini
6 Tomaten
2 Rote Zwiebeln
1 Zehe Knoblauch
Olivenöl
Salz, Pfeffer,
Chiliflocken,
etwas Oregano
und eine Prise
Zucker
100 g Reis

Zubereitung

- Paprikaschoten waschen, vierteln, Strunk und Kerngehäuse sowie weiße Fruchthaut an den Innenseiten entfernen und in knapp daumengroße Stücke schneiden.
- Zucchini waschen, Stiel entfernen, vierteln und ebenfalls wie zuvor den Paprika in möglichst gleichgroße Stücke schneiden.
- Tomaten entstrunken, auf der gegenüberliegenden Seite mit einem kleinen Messer die Haut über Kreuz einritzen und 2 Minuten in kochendem Salzwasser blanchieren.
- Danach die Tomaten mit kaltem Wasser abkühlen, Haut abziehen, vierteln, Kerngehäuse entfernen und in Stücke schneiden.
- Olivenöl erhitzen, gehackte Zwiebeln und Knoblauch goldgelb andünsten, Gemüse, Gewürze unterheben und den Reis im Verhältnis 1/2 dazu geben (1 Teil Reis, 2 Teile Wasser) ca. 25 min. bei geschlossenem Deckel bei niedriger Hitze gar köcheln lassen, evtl. nochmal abschmecken.
- Dazu können Spitzeleier serviert werden.

Daniel Fischer

Küchenchef Werner Schmidt feiert 40. Jubiläum

Seit vier Jahrzehnten ist Werner Schmidt nun schon im Schloss tätig. 1982 begann der Schlächterner – nach Stationen in verschiedenen Hotels und Restaurants im Main-Kinzig-Kreis – als Koch in unseren Pflegeeinrichtungen zu arbeiten. Vor der Ausbildung zum Koch, die er im Restaurant „Schießhaus“ in Meerholz absolvierte, hatte er bereits als Schüler der medizinischen Berufsfachschule in den Ferien die Arbeit im Schloss kennen und schätzen gelernt. Deshalb bewarb er sich gleich als er erfuhr, dass eine Stelle in der Küche frei wird. Seither ist er engagiert und mit viel Herz bei seinen Aufgaben. Er bildete sich mit Diätschulungen weiter und legte die Ausbilder-Eignungsprüfung der IHK ab. Seit 2008 ist Werner Schmidt als Küchenleiter tätig und übernahm 2014 übergangsweise für einige Zeit auch den Bereich Hauswirtschaft. In 40 Jahren hat der Teamplayer viele Veränderungen und vier Geschäftsführer*innen erlebt; Er kam mit allem und allen gut aus und ist dankbar für seinen sicheren Arbeitsplatz mit den geregelten Arbeitszeiten und für das gute Betriebsklima.



Foto: Gloria Weigand

Blumen für den
Küchenchef:
Zum Jubiläum am
15. Oktober 2022
gratulierten
Geschäftsleitung
und Kolleg*innen.

red.

Graf und Gräfin brauchen wir nicht...

...aber jede Menge guter Geister (m/w/d)!

Denn die machen die einzigartige Atmosphäre in unseren Pflegeeinrichtungen aus: Wir arbeiten mit- und füreinander und vor allem zum Wohle unserer Bewohner:innen. Und damit das alles immer gut klappt, brauchen wir in den verschiedensten Bereichen Unterstützung. Deshalb suchen wir aktuell und am liebsten für die nächsten 100 Jahre

- Pflegefachkräfte
- Pflegehelfer
- Mitarbeitende der Gestaltung des Tages: Physio-, Ergo-, Logotherapeuten
- Heilerziehungspfleger
- Betreuungsfachkräfte
- Zusätzliche Betreuungskräfte gem. §43b
- Hauswirtschaftliche Mitarbeitende
- Auszubildende zur Pflegefachfrau/zum Pflegefachmann
- Bundesfreiwilligendienstleistende „Bufdis“

**In Vollzeit, Teilzeit, als Minijobber oder Aushilfe:
Wir machen alles für dich möglich!**

**mehr
verdienen**

**kürzer
arbeiten**

Neuer Tarif:

**Pflegefachkraft zwischen 3.300 und 3.460 €
39 Stunden / Woche
+ Attraktive Zulagen und Zuschläge**

**karriere.schloss-meerholz.de
T: 0 60 51 / 60 09 – 119**



Pflegeeinrichtungen
SCHLOSS MEERHOLZ



Die Pflegeeinrichtungen Schloss Meerholz sind eine Einrichtung des Evangelischen Vereins für Innere Mission Frankfurt, www.innere-mission-ffm.de

Im Verbund der
Diakonie

Die Angaben zu den Informationspflichten nach §17 DSGVO finden Sie unter www.innere-mission-ffm.de/meta/datenschutz/. Wenn Sie die Schloss-Postille, Hauszeitung der Pflegeeinrichtungen Schloss Meerholz, nicht mehr erhalten wollen, teilen Sie uns das bitte schriftlich über info@schloss-meerholz.de oder postalisch mit.

Impressum: Die Schloss-Postille erscheint dreimal pro Jahr und wird kostenlos abgegeben. Gestaltung: Astrid Henze
Redaktion: Astrid Henze, Silke Kipphan | Druck: WIRmachenDRUCK GmbH, Auflagenhöhe: 750

Herausgeber: Pflegeeinrichtungen Schloss Meerholz (Träger: Evangelischer Verein für Innere Mission, Frankfurt am Main, www.innere-mission-ffm.de), Hanauer Landstraße 2–10 | 63571 Gelnhausen | www.schloss-meerholz.de