

Neues aus der Fachklinik Weserland:



„Das perfekte Herz“

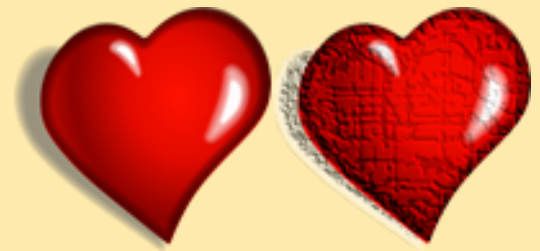
♥♥ Eines Tages stand ein junger Mann mitten in der Stadt und erklärte, dass er das schönste Herz im ganzen Tal habe. Eine große Menschenmenge versammelte sich und sie alle bewunderten sein Herz, denn es war perfekt. Es gab keinen Fleck oder Fehler in ihm. Ja, sie alle gaben ihm Recht, es war wirklich das schönste Herz, das sie je gesehen hatten. Der junge Mann war sehr stolz und prahlte noch lauter über sein schönes Herz.

♥♥ Plötzlich tauchte ein alter Mann vor der Menge auf und sagte: "Nun, dein Herz ist nicht annähernd so schön, wie meines." Die Menschenmenge und der junge Mann schauten das Herz des alten Mannes an. Es schlug kräftig, aber es war voller Narben, es hatte Stellen, wo Stücke entfernt und durch andere ersetzt worden waren. Aber sie passten nicht richtig und es gab einige ausgefranste Ecken. Genau gesagt, waren an einigen Stellen tiefe Furchen, in denen ganze Teile fehlten. Die Leute starrten ihn an und dachten: Wie kann er behaupten, sein Herz sei schöner?

Fortsetzung auf Seite 2

VORWORT

„Das perfekte Herz“



Liebe Leserinnen und Leser,


in dieser Ausgabe unseres Herzblattes möchten wir Sie in der weihnachtlichen Zeit mit dieser wunderschönen Geschichte ein wenig zum Nachdenken anregen.

Nutzen Sie die Weihnachtstage, um im Kreise Ihrer Familie der Alltagshektik zu entfliehen. Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien ein erholsames, ruhiges und besinnliches Weihnachtsfest.

Für heute wünschen wir Ihnen Spaß bei der Lektüre, einen angenehmen Winter. Bis zur nächsten Ausgabe unseres Herzblattes.

Mit weihnachtlichen Grüßen Ihre
Fachklinik Weserland




Dr. med. Bernd Alt
Leitender Arzt


Hans-Joachim Spieker
Klinikdirektor



Fortsetzung von Seite 1

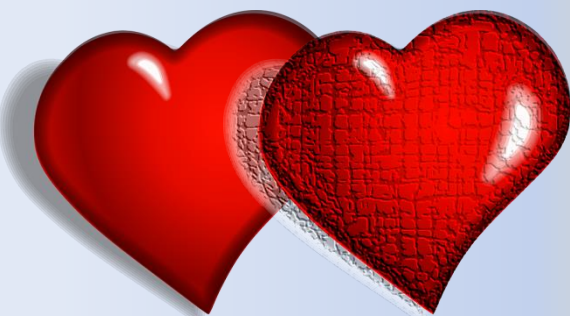
♥♥ Der junge Mann schaute auf des alten Mannes Herz, sah dessen Zustand und lachte: "Du musst scherzen", sagte er, "dein Herz mit meinem zu vergleichen. Meines ist perfekt und deines ist ein Durcheinander aus Narben und Tränen."

♥♥ "Ja", sagte der alte Mann, "deines sieht perfekt aus, aber ich würde niemals mit dir tauschen. Jede Narbe steht für einen Menschen, dem ich meine Liebe gegeben habe. Ich reiße ein Stück meines Herzens heraus und reiche es ihnen und oft geben sie mir ein Stück ihres Herzens, das in die leere Stelle meines Herzens passt. Aber weil die Stücke nicht genau passen, habe ich einige raue Kanten, die ich sehr schätze, denn sie erinnern mich an die Liebe, die wir teilten. Manchmal habe ich auch ein Stück meines Herzens gegeben, ohne dass mir der andere ein Stück seines Herzens zurückgegeben hat. Das sind die leeren Furchen. Liebe geben heißt manchmal auch ein Risiko einzugehen. Auch wenn diese Furchen schmerzhaft sind, bleiben sie offen und auch sie erinnern mich an die Liebe, die ich für diese Menschen empfinde. Ich hoffe, dass sie eines Tages zurückkehren und den Platz ausfüllen werden. Erkennst du jetzt, was wahre Schönheit ist?"

♥♥ Der junge Mann stand still da und Tränen rannen über seine Wangen.

♥♥ Er ging auf den alten Mann zu, griff nach seinem perfekten jungen und schönen Herzen und riss ein Stück heraus. Er bot es dem alten Mann mit zitternden Händen an. Der alte Mann nahm das Angebot an, setzte es in sein Herz. Er nahm dann ein Stück seines alten vernarbten Herzens und füllte damit die Wunde in des jungen Mannes Herzen. Es passte nicht perfekt, da es einige ausgefranste Ränder hatte.

♥♥ Der junge Mann sah sein Herz an, nicht mehr perfekt, aber schöner als je zuvor, denn er spürte die Liebe des alten Mannes in sein Herz fließen. Sie umarmten sich und gingen fort, Seite an Seite.



Leider konnten wir keinen Urheber/Verfasser/Autor finden.

Unser Dank geht an unsere Psychologin, die diese Geschichte entdeckt hat.

Anna Katharina Toussaint

„Gesund und lecker“

Ein kleiner Beitrag aus unserer Lehrküche, auch für Ihre Weihnachtsbäckerei.



Plätzchen oder ein Zopf aus Gewürz – Hefeteig

Menge ca. 10 Portionen

Zubereitungszeit ca. 60 Minuten

Gewürz-Hefeteig

Zutaten:

30 g Hefe
300 ml Milch, lauwarm
75 g Honig
1 Pr Salz
50 g Butter
500 g Weizenmehl, Typ 1050
100 g Haselnüsse
2 TL Lebkuchengewürz oder Delifrut
100 g Trockenfrüchte, gehackt
1 TL Kakaopulver

Zubereitung:

Lauwarme Milch mit allen Zutaten vermengen. 10 Minuten kneten und 30 Minuten an einem warmen Ort gehen lassen. Nach 30 Minuten noch einmal kneten, ausrollen (ca. 1 cm dick) und mit Formen ausstechen. Wahlweise können Sie aber auch einen Zopf flechten. Die ausgestochenen Plätzchen oder den Zopf auf ein mit Backpapier ausgelegtes Backblech legen und 15 Minuten gehen lassen. Den Backofen auf 160°C vorheizen. Die Backzeit für die Plätzchen beträgt ca. 10-15 Minuten für den Zopf 20-30 Minuten (für einen glänzenden Farbton sollten Sie die Plätzchen 5 Minuten und den Zopf 10 Minuten vor Backende mit Milch bestreichen).


Dieses Gericht enthält insgesamt:

Kalorien:	3.225
Joules:	13.483
Fett:	124,1 g
Cholesterin:	153 mg
Eiweiß:	92,5 g
Kohlenhydrate:	433,1 g
Ballaststoffe:	83,9 g


Regina Rodemeier




Unsere beliebten
„Monats Special 2017“

 **Dezember**
Schokoladen-Massage

Unsere beliebten
„Monats Special 2018“

 **Januar**
Traubenöl-Nuss-Massage

 **Februar**
Gua Sha-Massage

 **März**
Ayurvedische-Massage



Liebe Leserinnen und Leser,

zu guter Letzt wünschen wir Ihnen und Ihren Familien ein friedliches, besinnliches Weihnachtsfest und ein erfolgreiches Jahr 2018, vor allen dingen bleiben Sie gesund. Möge Ihnen und Ihren Lieben das neue Jahr viel Glück und Freude bringen.

*Mit weihnachtlichen Grüßen
aus der Fachklinik Weserland*



H.-J. Spieker
Hans-Joachim Spieker

B. Alt
Dr. med. Bernd Alt