

WIR!

Unser
aktuelles
Magazin



COVID-19-Update 2021

Herausforderungen in der Medizin in Zeiten der Pandemie

Hebammenkreißaal

350.000 Euro
Förderung

Hospizdienst

Liebevolle Begleitung
am Lebensende

Festmenü

Rezeptvorschläge
unseres Küchenchefs

COVID-19-Update 2021

Herausforderungen in der Medizin in Zeiten der Pandemie:
Erfahrungsbericht aus der Klinik



Dr. med. Thorsten Winters

Chefarzt der Klinik für
Innere Medizin, Pneumologie
am Marienhospital Aachen

Unser Chefarzt berichtet:

„Als ich 2020 meinen ersten Beitrag über COVID-19 geschrieben habe, fiel mir das Verfassen des Textes nicht schwer. Ich konnte von den Herausforderungen der Neugründung einer pneumologischen Abteilung in Pandemiezeiten berichten. COVID war damals eine noch relativ neue Erkrankung und die Beatmungs- und Medikationsempfehlungen änderten sich fast täglich. Pneumologie in Zeiten der Pandemie hatte etwas von Pionierarbeit. Jetzt blicke ich auf ein weiteres Jahr unter COVID mit aktuell deutlich steigenden Fallzahlen zurück, und die globale Lage hat sich geändert: Die Delta-Variante hat mittlerweile die westliche Welt erobert und gerade

zeigen sich einzelne Fälle einer neuen Variante (Omikron), deren Bedeutung wir momentan noch nicht richtig einschätzen können. Wir blicken auf einen arbeitsintensiven Winter mit hohen Fallzahlen und teils schwerkranken Patienten zurück, den wir im Team mit Pflegenden und Ärzt*innen gemeinsam gemeistert haben. Der Sommer verschaffte uns hinsichtlich der Pandemie eine kurze Verschnaufpause, allerdings sorgte die Flutkatastrophe auch in unserer Region für eine hohe Auslastung der Krankenhausbetten in Zeiten, in denen normalerweise ein „Sommerloch“ vorherrscht. Seit Anfang des Jahres existiert die Möglichkeit einer Immunisierung, die sehr große Teile der im Krankenhaus Tätigen genutzt haben. Hierdurch entstand für die Mitarbeitenden und Patient*innen im letzten Jahr ein deutlich besserer Schutz vor Ansteckung und vor der Entwicklung schwerer Verläufe. Die meisten COVID-Patient*innen, die im letzten Jahr einen schweren Verlauf hatten, waren ungeimpft. Impfdurchbrüche, die stationär behandelt werden mussten, hatten insgesamt deutlich mildere Verläufe als im letzten Winter.

Dies alles führte zu einem routinierteren Umgang mit COVID-Patient*innen im Krankenhaus, die uns das gesamte Jahr über begleitet haben. Die organisatori-

schen Herausforderungen lagen in den letzten Monaten besonders darin, ein reibungsloses Nebeneinander von Infizierten, Verdachtsfällen und anderen Krankheitsbildern bei sich regelmäßig ändernder Gesetzeslage zu gewährleisten. Die logistischen Herausforderungen waren für das ärztliche und pflegerische Personal hoch. Rückblickend ist es uns aber sehr gut gelungen, allen Patient*innen bei maximaler Patientensicherheit gerecht zu werden. Bei der Behandlung von COVID-Infizierten und schwer an COVID-Erkrankten stehen uns Ärzt*innen mittlerweile zusätzliche Medikamente zur Verfügung. Neben einer frühen Gabe von Antikörpern und Virostatika können wir schwere Verläufe neben Dexamethason zusätzlich mit Tocilizumab, einem weiteren Immunsuppressivum, behandeln. Auch verfügen wir über deutlich mehr Routine in der Beatmung und Behandlung der Komplikationen Schwersterkrankter. Einige vielversprechende neue Medikamente werden aktuell in Studien getestet.

Auch wenn die Fallzahlen jetzt kurz vor Weihnachten einen neuen Höchststand erreicht haben und Kliniken in anderen Regionen bereits an der Belastungsgrenze arbeiten, besteht ein Grund zur Hoffnung: Wir haben im Dezember 2021 deutlich mehr Möglichkeiten als noch vor einem Jahr. Das mächtigste Instrument im Wettlauf gegen die Ausbreitung des Virus ist jedoch nach wie vor die Impfung. Dass diese gut vertragen wird und trotz der Delta-Variante effektiv ist, haben weltweit Millionen Geimpfter bewiesen. Wir können nur hoffen, dass der Sieg über die Pandemie nicht letztendlich an der menschlichen Vernunft scheitert.

Ich wünsche Ihnen ein frohes Weihnachtsfest.

Bitte bleiben Sie gesund!

Ihr Dr. med. Thorsten Winters

Hebammenkreißsaal im „Marien“

NRW-Landesregierung unterstützt das Projekt mit einer Finanzspritze
in Höhe von 350.000 Euro

Glücklich und zufrieden zeigt sich unser Geschäftsführer Achim Brenneis, der am 19. November 2021 in Düsseldorf aus den Händen des **Gesundheitsministers Karl-Josef Laumann** einen **Förderbescheid über 350.000 Euro** erhalten hat (im Rahmen des Investitionsprogramms Krankenhaus-Einzelförderung). Die Förderung bekommen wir für die Schaffung eines hebammengeleiteten Kreißsaals.

„Ich freue mich sehr, dass wir mit der Förderung des Marienhospitals Aachen der dort verzeichneten gestiegenen Nachfrage nach einem hebammengeleiteten Kreißsaal entsprechen können“, sagte Minister Laumann bei der Bescheidübergabe.

„Auch wir sind natürlich sehr glücklich über diese großzügige finanzielle Unterstützung durch die Landesregierung Nordrhein-Westfalen“, zeigt sich Achim Brenneis (Geschäftsführer der Katholischen Stiftung Marienhospital Aachen) erfreut. „Mit dieser Fördermaßnahme wird dem steigenden Interesse an einer sanften Geburt im „Marien“ adäquat Rechnung getragen.“

Ganz konkret bedeutet das nun den Bau von **zwei neuen Geburtsräumen in Geburtshausatmosphäre**, quasi als „**kleines Geburtshaus**“ **im klinischen Setting** sowie die **Implementierung des Betreuungskonzeptes „Hebammenkreißsaal“**.

Alles natürlich als Ergänzung zum herkömmlichen Kreißsaal-Konzept, das so bestehen bleibt.

Somit gibt´s bei uns in wenigen Monaten ein neues attraktives Zusatzangebot für Schwangere und werdende Eltern.



Anja Salmassi

Leitende Hebamme
Leiterin der Elternschule „Öcher Domstadtkinder“

Und das sagt unsere Leitende Hebamme und Leiterin der Elternschule „Öcher Domstadtkinder“ zum Hebammenkreißsaal:

„Für unser Geburtshilfe-Team, das den Hebammenkreißsaal bei uns im „Marien“ umsetzt, geht ein Traum in Erfüllung!“

Damit haben wir ein großes – wenn nicht das größte – Ziel erreicht, auf das wir in den letzten Jahren Schritt für Schritt hingearbeitet haben. Der Hebammenkreißsaal fügt sich ein in unser gewachsenes Gesamtkonzept zur Förderung der physiologischen Geburt und ist ein weiterer Meilenstein nach der Gründung unserer Elternschule „Öcher Domstadtkinder“ und unserer einzigartigen Stillambulanz.

Mit unserem zusätzlichen Leistungsangebot des Hebammenkreißsaals setzen wir nicht nur in der regionalen Geburtshilfe ein klares Signal! Und wir sind uns sicher, dass wir damit eine große Anziehungskraft auf werdende Eltern ausüben.

Attraktiv ist es aber sicher auch für klinisch tätige bzw. tätig sein wollende Hebammen, die die geburtshilfliche Versorgung junger Familien sicherstellen möchten.

Unseren Schwangeren aus Aachen und der Umgebung bieten wir damit eine ehrliche Alternative und echte Wahlfreiheit, aus der gesamten Bandbreite von „natürlich“ bis „medizinisch“ das individuell Beste zu finden: Entweder herkömmlich ärztlich geleitet oder bald auch hebammengeleitet.

Denn wenn die werdende Mutter sich innerlich verbunden und (medizinisch) sicher fühlt, so hat sie die beste Chance auf eine selbstbestimmte, interventionsarme und zufriedenstellende Geburt ihres Kindes!“

Das ganze Team der Geburtshilfe rund um die leitende Hebamme Anja Salmassi ist begeistert. Herzlichen Dank an die NRW-Landesregierung und Minister Laumann für diese großzügige Finanzspritze!



Alle Infos zur Geburtshilfe
im „Marien“ gibt´s hier:

[marienhospital.de/
geburt](https://www.marienhospital.de/geburt)





Liebevolle Begleitung am Lebensende

Wir begrüßen elf neue Ehrenamtler*innen im Ambulanten Hospizdienst St. Severin

Schwerstkranke und Sterbende am Ende des Lebens würdevoll zu begleiten, das ist das Herzensanliegen von unseren elf neuen Ehrenamtler*innen im **Ambulanten Hospizdienst St. Severin**.

In einem 8-monatigen Kurs unter der Leitung der **Koordinatorin Verena Sußmann** haben sie sich mit ihrer eigenen Biographie auseinandergesetzt, den richtigen Umgang mit Menschen in der letzten Lebenspha-

se vermittelt bekommen, Emotionsbewältigung von Trauer und Ohnmacht gelernt und sich zusammen mit unserem Krankenseelsorger Dr. Curt Creutz mit Spiritualität und Religiosität auseinandergesetzt.

Nun sind sie bestens informiert und gut gerüstet für die anspruchsvolle Tätigkeit im Palliativdienst. „Ich bin sehr glücklich, dass das Team des Ambulanten Hospizdienstes durch so empathische und engagierte **ehren-**

amtliche Hospizbegleiter*innen verstärkt und unterstützt wird“, freut sich Verena Sußmann über die personelle Verstärkung.

„Mein Team geht mit ganz viel Herzblut, Ruhe und Zeit sowie einer hospizlichen Haltung in die Begleitung der Menschen und das ist für alle ein ganz großes Geschenk. Herzlichen Dank für Euer Engagement!“

BrustCentrum am Marienhospital Aachen freut sich über Sponsoring in Höhe von 5.500,- Euro

„MOSS wird pink“: Die Bäckerei MOSS verkaufte im Brustkrebsmonat Oktober 5.786 pinke Berliner zugunsten brustkrebserkrankter Frauen



(v.l.n.r.): Andrea Kurzeja (Senologischer Beirat), Silvia Moss (Inhaberin von MOSS), Dr. med. Mahmoud Danaei (Leiter des BrustCentrums am Marienhospital Aachen), Margrit Luft (Senologischer Beirat) und Achim Brenneis (Geschäftsführer der Katholischen Stiftung Marienhospital Aachen).

„Die **Spenden-Summe von 5.500 Euro** ist einfach überwältigend“, schwärmt Silvia Moss von der Aachener Handwerksbäckerei MOSS über das tolle Ergebnis der **Brustkrebs-Aktion „MOSS wird pink“**. Unter diesem Motto wurden im **Weltbrustkrebsmonat Oktober** in allen Aachener MOSS-Filialen pinke Berliner zugunsten brustkrebserkrankter Frauen verkauft. „Sage und schreibe 5.786 Puffel wanderten dabei über unsere Ladentheken“, freut sich Silvia Moss.

In den Bäckereien konnten die Kund*innen in pinken Spendenboxen nach eigenem Ermessen eine Summe zugunsten des **BrustCentrums am Marienhospital Aachen** spenden. „Dabei sind unsere Verkäufer*innen mit gutem Beispiel vorangegangen

und haben ihre Trinkgelder ebenfalls in die Box gesteckt. Unterm Strich waren es in diesem Jahr sage und schreibe 2.000 Euro mehr als noch 2020“, zeigt sich Silvia Moss überglücklich.

Auch **der Förderverein der Stiftung**, dem die Summe zugutekommt, um den Kampf gegen den Brustkrebs im BrustCentrum am Marienhospital Aachen zu unterstützen, ist hochofreut über die sensationelle Spendenbereitschaft der Aachener*innen. **Dr. med. Mahmoud Danaei** (Leiter des BrustCentrums am Marienhospital Aachen) brachte zusammen mit **Achim Brenneis** (Geschäftsführer), **Margrit Luft** (Senologischer Beirat) und **Andrea Kurzeja** (Senologischer Beirat) die große Dankbarkeit zum Ausdruck: „Uns liegt das Thema Brust-

krebs sehr am Herzen und wir sind glücklich, wenn wir durch MOSS darin unterstützt werden, die Sensibilität in der Bevölkerung für das Krankheitsbild zu stärken und uns alle zusammen solidarisch zu zeigen im Kampf gegen den Brustkrebs. Für uns ist MOSS wird pink jedes Jahr ein echtes Highlight! Ganz herzlichen Dank an die Bäckerei MOSS für die originelle und köstliche Aktion und natürlich an alle Kund*innen, die durch ihre Spende zu dem großen Erfolg beigetragen haben.“

Die Spendenaktion „MOSS wird pink“ wurde 2013 ins Leben gerufen und hat inzwischen eine Gesamtspendensumme von sage und schreibe 27.000 Euro zugunsten brustkrebserkrankter Frauen erzielt.

Frohe Weihnachten und einen guten Rutsch

Wir wünschen Ihnen und Ihren Familien von ganzem Herzen wunderschöne Weihnachtstage in dieser schwierigen Zeit und ganz viel Mut, Zuversicht und Gottvertrauen – vor allem aber Gesundheit im neuen Jahr 2022!

Köstliche Weihnachten

Verzaubern Sie Ihre Liebsten mit dem kulinarischen Menü unseres Küchenchefs Jan Vleugels



Jan Vleugels
Küchenchef

Als Vorspeise empfehle ich eine winterliche, wärmende Senfsuppe und als Hauptgang setze ich alles auf Farbe, dunkles Rot in vollem Ton mit meinem „Rote-Beete-Risotto“, mit Rotwein, Knoblauch, Parmesan und Rosmarin – ein absoluter Blickfang und eine garantierte Geschmacksexplosion.

Wer es vegetarisch mag, belässt es dabei. Ansonsten schmeckt ein frischer gebratener Fisch gut dazu oder ein regionales Fleisch vom Rind oder Schwein aus der Eifel. Nach dem Hauptgang erwartet Sie ein unwiderstehliches Spekulatius-Tiramisu geschichtet mit Äpfeln und Birnen.

Ich wünsche allen ein schönes Weihnachtsfest und vor allem einen guten Appetit!



Rezepte für unser Weihnachtsmenü (4 Personen)

Vorspeise Senfsüppchen



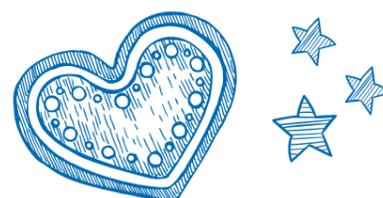
Zutaten:

500 gr. Kartoffeln, mehlig
1 Zwiebel
1 Liter Gemüsebrühe
200 ml Sahne
2 EL Senf mittelscharf
2 EL Senf süß
1 EL Butter
Salz, Pfeffer nach Bedarf
100 gr. Lauchstreifen fein geschnitten

Zubereitung:

Kartoffeln und Zwiebeln klein schneiden und zusammen in Butter 5 Minuten dünsten. Gemüsebrühe und Sahne angießen und kurz aufkochen, dann 15 Minuten köcheln lassen.

Senf und Gewürze hinzugeben. Nach weiteren 10 Minuten garen wird die Suppe püriert. Mit feinen Lauchstreifen servieren.



Hauptspeise Rote-Beete-Risotto



Zutaten:

4 frische Rote Beete
400 gr. Risotto-Reis
(Arborio Reis von Davert Bio)
1 Zwiebel
1 Knoblauchzehe
1 Liter Gemüsebrühe
1 EL Olivenöl
50 ml Rotwein
1 EL Waldhonig
Rosmarin frisch
2 EL Butter
150 gr. Parmesan
4 TL Ziegenfrischkäse



Zubereitung:

Die rote Beete und die Zwiebel in Würfel schneiden. Knoblauch fein schneiden. Das Olivenöl in einem Topf erhitzen und die Zwiebeln und den Knoblauch darin glasig andünsten. Die rote Beete dazugeben und mit dem Honig karamellisieren. Anschließend den Reis hinzugeben und mit dem Rotwein ablöschen.

Jetzt mit einem Teil der Gemüsebrühe auffüllen. Wenn die Brühe verkocht, weiter mit Brühe begießen. Zwischendurch immer rühren. Diesen Prozess mehrmals wiederholen unditerrühren bis der Reis bissfest gegart ist.

Zum Schluss die Butter und den Parmesan unterrühren und das Risotto ist fertig. Mit Ziegenfrischkäse beträufeln. Eventuell mit ein paar Feldsalatblättchen garnieren.

Nachspeise Spekulatius-Apfel- Birnen-Tiramisu



Zutaten:

4 Äpfel (Elstar)
3 Birnen
250 gr. Mascarpone
200 ml Sahne
250 Magerquark
150 gr. Zucker
Vanillezucker
Garnitur Himbeeren, Minze, Kakao

Zubereitung:

Die Äpfel und Birnen schälen, entkernen und in kleine Würfelchen schneiden. Mit einem Teil Vanillezucker und Zucker in einem Topf für 10 Minuten erhitzen. Je nach Geschmack kann ein Schuss Amaretto hinzugegeben werden. Den fertigen Kompott kaltstellen.

Die Sahne steif schlagen. In einer Schüssel Mascarpone, Quark, den restlichen Zucker und Vanillezucker cremig rühren. Anschließend die Sahne unterrühren. Spekulatius grob zerbröseln. Nun im Wechsel Creme – Spekulatiusbrösel – Apfel-Birnen-Kompott schichten bis die Gläser voll sind. Bis zum Verzehr kaltstellen. Mit Kakaopulver, Himbeeren und Minze garnieren.

Name

Dirk Bürger

Geburtsort

Wuppertal

Alter

62 Jahre

Familie

Verheiratet, eine Tochter
Jana Marlen (21 Jahre)

In der Stiftung seit

1. April 2021

Beruflicher Werdegang?

Zivildienst in der Dermatologie, Ausbildung zum Krankenpfleger am Allgemeinen Krankenhaus Hagen, 1984 Start im Klinikum Leverkusen, Ausbildung zur Pflegefachkraft Anästhesie und Intensivmedizin, Leiter von verschiedenen Intensivstationen in ganz Deutschland, mehrjährige europaweite Erfahrung in der Industrie (Medizintechnik, Marketing, Vertrieb, Changemanagement, Schulungsbeauftragter), Ausbildung zum OP-Manager in Nürnberg. Vor dem Start im „Marien“ hat er in dieser Funktion am St. Franziskushospital Köln und am Marienhospital Düsseldorf gearbeitet.



Redaktion: Mareike Feilen
(Unternehmenskommunikation)
Zeise 4 · 52066 Aachen
Tel: 0241/6006-3180
Fax: 0241/6006-3109
mareike.feilen@marienhospital.de

(v.i.S.d.P)
Benjamin Michael Koch
www.marienhospital.de
www.facebook.com/
marienhospital.aachen
www.instagram.com/marienhospital



Dirk Bürger

OP-Manager im Marienhospital Aachen

Sie sind zwar in Wuppertal geboren, aber dennoch ein waschechter Rheinländer. Wie würden Sie Ihr Lebensmotto beschreiben? Et hätt noch immer jot jejeange!!!

Ihr Lebensmittelpunkt ist in Köln-Sülz, einem trubeligen Studentenviertel und in Aachen leben Sie in einem Loft über dem Waldrestaurant „Gut Entenpfuhl“ mitten im Grünen. Was ist für Sie reizvoller?

Man hat ja immer unterschiedliche „Lieben“ im Leben, sowohl beruflich als auch privat. Diese Kombination aus Stadtleben und Stille finde ich wunderbar. In Köln bin ich zwar auch viel im Beethovenpark unterwegs, aber der Aachener Wald hat noch mal seinen ganz besonderen Reiz. Ich habe quasi eine Stadt- und Landwohnung und kann je nach persönlicher Verfassung wählen, wozu ich gerade mehr Lust habe 😊.

Was machen Sie gerne in Ihrer Freizeit?

Ich bin gerne in der Natur beim Fahrradfahren oder Walken, außerdem liebe ich Fitness. Meine größte Leidenschaft aber ist das Kochen und Schlemmen. Ich bin ein richtiger Genuss-Mensch. Obwohl ich zugeben muss, dass ich mit zunehmendem Alter den Schwerpunkt lieber aufs Kochen statt aufs Essen legen sollte 😊. Wir sind ein Dreiergrüppchen von leidenschaftlichen Köchen und treffen uns mehrmals im Jahr zum „Perfekten Dinner“. Als Alphatiere möchten wir alle immer das beste Gericht abliefern und das spornt uns jedes Mal zu Höchstleistungen an 😊.

Und wo holen Sie sich Ihre Koch-Inspirationen?

Ich erkunde eigentlich Non-Stop die Region und bin auf der Suche nach tollen Restaurants. Gerade im Dreiländer-Eck ist man da natürlich reich beschenkt. Mein Lieblings-Restaurant in Aachen ist das „ESTOR“, ausgezeichnet mit einem

Michelin-Stern. Das 3-Gänge-Menü dort ist ein purer Gourmet-Genuss. Hier finde ich viele köstliche Impulse, die ich dann gerne für meine Lieben nachkoche.

Was kommt Weihnachten bei Ihnen auf den Tisch?

Ich überlege noch, aber mit einer leckeren Entenbrust und tollen Beilagen kann man definitiv alle glücklich machen 😊.

Als Kölsche Jung lieben Sie natürlich auch den Karneval. Was gehört für Sie zu einer gelungenen 5. Jahreszeit?

Ich liebe die neue rockige Karnevalsmusik wie zum Beispiel von Kasalla und – wenn es die Corona-Pandemie zulässt – bin ich auch immer bei der legendären Sitzung von Mirja Boes und Carolin Kebekus in Ehrenfeld oder Klettenberg mit von der Partie. Und klar, beim Straßenkarneval darf man auch nicht fehlen 😊.

Unser Vorstand Herr Koch hat Sie bei Ihrem Vorstellungsgespräch gefragt, wie lange Sie noch arbeiten möchten, da Sie ja „schon“ 62 Jahre alt sind. Wie sind Ihre Pläne dahingehend?

Ich habe Herrn Koch geantwortet: „Diese Frage verstehe ich nicht“ 😊. Für mich ist 70 das neue 40. Ich bin topfit und liebe meinen Beruf, so dass mich die politische Renteneintrittsgrenze von 67 Jahren erstmal gar nicht interessiert. In unserem wie in jedem anderen Job brauchen wir Menschen, die voller Leidenschaft und Herzblut ihrer Lebenszeit nachgehen und Erfüllung in ihrer Tätigkeit finden. Wenn man liebt, was man tut, macht man einfach weiter – egal, wie alt man ist 😊.