

SANKT SEBASTIAN POST

Winter/2015



Das Magazin der INCURA GmbH

Dudenhofen
**Ehrenamtsausflug
2015**

Sankt Sebastian
**Weihnachts-
gewürze**

Gut zu wissen
**Honigkuchenmann-
Rezept**

*Winter-
zauber
Schwarzwald*



Wohnen. Leben. Sicherheit. www.incura.de

INCURA®

Titelthema „Winterzauber Schwarzwald“

Sagenumwobene Sehnsuchtslandschaft, Urlaubsregion, Kletter- und Wanderparadies, Naturpark: Das dicht bewaldete Mittelgebirge Schwarzwald erfreut und ernährt den Menschen auf vielfältige Weise. Der Nationalpark umfasst mehr als 100 Quadratkilometer – viel Platz also für wilde Tiere. Unser Titelmotiv ist einer der majestätischen Rothirsche, deren Lebensraum in Deutschland immer stärker beschnitten wird. Er ist das größte heimische Wildtier. Noch bis zum Frühjahr trägt der Hirsch sein Geweih. Dann fällt es ab und wächst neu. Bis heute weiß man nicht, warum ...



IMPRESSUM

Herausgeber:
 INCURA GmbH · Zeppelinstr. 4-8 · 50667 Köln
 Tel. 0221 280698-0 · info@incura.de
 www.incura.de

Geschäftsführer:
 Andreas Bochem

Haftungshinweis:
 Trotz sorgfältiger Kontrolle übernimmt die INCURA GmbH keine Haftung für die Inhalte der Zeitschrift. Alle Texte und Abbildungen sind urheberrechtlich geschützt.

Gestaltung & Realisierung:
 SCHOENE AUSSICHT Ideenagentur GmbH
 Am Alten Schlachthof 4 · 36037 Fulda
 Tel. 0661 580038-0 · www.ideenagentur.de

Druck:
 JD Druck GmbH
 Umgehungsstr. 39 · 36341 Lauterbach
 Tel. 06641 9625-0 · www.jd-druck.de

Fotos & Illustrationen:
 istock.com



Liebe Leser(-innen),

es ist kaum zu glauben, wie die Zeit vergeht.

Eben noch saßen wir im Garten und wurden von der Herbstsonne geknutscht und jetzt steht schon wieder die Weihnachtszeit vor der Tür.

Liebe Leserinnen und Leser, auch in dieser Ausgabe finden Sie wieder viele interessante Berichte aus unserer Einrichtung. So war der traditionelle Ausflug mit unseren ehrenamtlichen Mitarbeitern wieder ein tolles Erlebnis und das Bauernfest ein voller Erfolg. Wir konnten auch in diesem Jahr wieder viele Besucher in der Einrichtung begrüßen.

Vorausschauend möchte ich Sie schon jetzt auf die vielen weihnachtlichen Veranstaltungen aufmerksam machen. Freuen Sie sich auch auf das Jahr 2016. Wir feiern Fasching am 30. Januar unter dem Motto „Tausendundeine Nacht“.

Ich wünsche Ihnen nun eine gesegnete Weihnachtszeit, nicht all zu viel Stress, und kommen Sie gesund in das neue Jahr.

Ihre Evi Ehrhardt-Steck, Einrichtungsleitung

Auch in diesem Heft bringen die kleinen Vögelchen wieder Gewinne. Wie viele Vögel zählen Sie?

HABEN SIE ALLE VÖGELCHEN GEFUNDEN?
 Dann senden Sie uns eine Postkarte an:
 INCURA GmbH · Zeppelinstr. 4-8 · 50667 Köln
 oder geben Sie Ihre Postkarte an der Rezeption ab. Einsendeschluss ist der 31.01.2016.

Mit etwas Glück gewinnen Sie eine persönliche Überraschung. Wir wünschen viel Glück!

Bauernfest

Unser Bauernfest fand am letzten Septemberwochenende statt. Die Offene Selbsthilfegruppe (Herr Vollmer und sein Team) hatten den Speisesaal mit Obst, Gemüse und herbstlicher Dekoration, gespendet von Bauern aus der Gemeinde, geschmückt.

Herr Malte, ein Alleinunterhalter aus Dudenhofen, sorgte für gute Stimmung und es durfte auch getanzt werden. Frau Weber, eine Besucherin, trug Herbstgedichte vor. Auch Pfarrer Dörzapf war dabei und segnete die Erntedankgaben und die anwesenden Tiere.

Unser Besuchshund Sammy und zwei Breitrand Schildkröten, die Frau Wüst mitgebracht hatte, waren bei unseren Bewohnerinnen und Bewohnern gerne gesehen und wurden gestreichelt und beobachtet.

Für die Bewohnerinnen und Bewohner gab es zur Erinnerung ein Stoffsäckchen (von unsere Nähgruppe auf dem gerontopsychiatrischen Fachbereich genäht) gefüllt mit frischem Obst.

Auch für das leibliche Wohl war gesorgt. Es gab selbst gebackenen Kuchen und am Abend eine Kartoffelsuppe mit Würstchen.

Julia Schütz, Betreuungsdienst



Sudoku

	8		2		7	
1						4
		7	1			
5	7		3		6	1
		5	4			
9	2		8		4	3
		3	8			
8						5
	9		7		3	

Weihnachtsgewürze *und ihre geheimen Kräfte*



Anis bei Blähungen, Magenbeschwerden und Bronchitis. Schon auf ägyptische Papyrusrollen wurden die heilsamen Kräfte des Anis erwähnt. Im frühen Mittelalter brachten Mönche die Pflanze aus der Familie der Doldengewächse auch in unsere Gegend. Die gemahlene Frucht verfeinert früher den Geschmack von Fleisch, Fisch und Gemüse. Heute verwendet man den süßaromatischen Anis für Obstsalate, Weihnachtsplätzchen und Likör.



Kardamom gehört zu den ältesten Gewürzpflanzen der Welt. Beduinen benutzen spezielle Kannen, die in der Tülle eine Vertiefung für Kardamomkapseln bergen und den Kaffeegeschmack verfeinern. Die Inhaltsstoffe des Kardamoms regen nicht nur die Produktion von Magensaft und Speichel an, sondern mindern auch lästiges Völlegefühl. Nach der ayurvedischen Gesundheitslehre verleiht das Gewürz geistige Klarheit, fördert das Gedächtnis und wirkt leicht erotisch. Vielleicht auch deshalb: Kardamomsamen beseitigen Mund- und Knoblauchgeruch, wenn man ihn kaut. Kardamom gehört zu den ältesten Gewürzpflanzen der Welt. Er stammt aus Indien und Sri Lanka. Die Samen schmecken aromatisch und etwas scharf. Sie würzen Lebkuchen, Marinaden und Süßspeisen. In arabischen Ländern wird das Aroma von Kaffee mit Kardamom verfeinert.



Muskatnuss Der Inhaltsstoff Myristicin führt beim Genuss größerer Mengen zu Halluzinationen, Übelkeit bis hin zu Vergiftungserscheinungen. Gebraucht man Muskatnuss jedoch sparsam, da hebt es die Stimmung. Muskat verliert als Pulver schnell an Aroma. Deshalb sollte sie immer frisch gerieben werden. Der würzige, leicht bittere Geschmack verfeinert Kartoffelgerichte, Gemüse und helle Soßen. Eine viertel Messerspitze Muskatpulver abends in warmer Milch eingenommen soll einen erholsamen Schlaf fördern.



Nelken wurden in China schon vor 2.500 Jahren verwendet. Nicht nur zum Kochen, sondern auch zur Raumluftverbesserung. Eine Orange dicht mit Nelken bespickt verbreitet in Wohnräumen ein fruchtig-würziges Aroma. Die ätherischen Öle der Nelken wirken schmerzstillend und desinfizierend. Nelkenöl oder das Kauen von Nelken wirkt als kurzzeitige Hilfe gegen Zahnschmerzen. Nelken dürfen im Potpourri der winterlichen Gewürze nicht fehlen. Sie verleihen Punsch und Glühwein den charakteristischen Geschmack, geben aber auch dem Rotkohl ein feines Aroma. Der Name „Nelken“ leitet sich von dem Wort „Nagel“ ab, weil die Nelkenknospen in ihrer Form an Nägel erinnern.



Echte Vanille ist die Frucht einer tropischen Orchideenart. Die länglichen Schoten mit dem köstlichen duftenden Mark gibt es in verschlossenen Glasröhrchen zu kaufen. Früher glaubte man, Vanille könne die Liebesglut entfachen. In vielen Klöstern waren deshalb vanillehaltige Speisen verboten, um die Einhaltung der Gelübde nicht zu gefährden. Zwar ist die anregende Wirkung nicht bewiesen, doch ein selbst gemachtes Dessert mit echter Vanille wird bei der/dem Liebsten auf jeden Fall Zuneigung hervorrufen. Denn das schönste aller Gefühle geht bekanntlich durch den Magen. Was wären Pudding, Kuchen und Eis ohne Vanille? Das alles gibt es meist nur mit synthetisch hergestelltem Aroma wie z. B. Vanillezucker. Vanillezucker hingegen enthält mindestens fünf Prozent Naturvanille. Unvergleichlich aromatisch ist nur echtes Vanillemark.



Zimt stammt von den Zimtbäumen auf Sri Lanka. Die abgeschälte Rinde dünner Zweige rollt sich beim Trocknen zusammen. Zimt bewirkt, wonach wir uns im Winter sehnen: ein wohlige Wärmegefühl. Zimt entfaltet sein zartes, aber intensives Aroma am besten, wenn er frisch gemahlen wird. Die Stangen

Dezember

2.12.15	Mittwoch	16 Uhr	KATH. GOTTESDIENST mit Pfarrer Dörzapf	Speisesaal
3.12.15	Donnerstag	14 Uhr	WEIHNACHTSFEIER für die Ehrenamtlichen	Speisesaal
5.12.15	Samstag	14.30 Uhr	NIKOLAUSFEIER Musik mit Herrn Ebert und Überraschungsbesuch	Speisesaal
7.12.15	Montag	14.30 Uhr	KAFFEEMUSIK Herr Liepner spielt alte Schlager auf seinem Keyboard	Speisesaal
8.12.15	Dienstag	14.30 Uhr	MODENACHMITTAG mit Senior Shop	Speisesaal
9.12.15	Mittwoch	15.30 Uhr	WEIHNACHTSBINGO mit OSHG und Betreuungsdienst	Speisesaal
16.12.15	Mittwoch	16 Uhr	EVANG. GOTTESDIENST mit Herrn Bücklein	Speisesaal
17.12.15	Donnerstag	15.30 Uhr	DIAVORTRAG Herr Eckel zeigt Winterbilder	Andachtsraum
21.12.15	Montag	14 Uhr	HANDARBEITSGRUPPE Arbeiten mit Wolle	Speisesaal
28.12.15	Montag	15 Uhr	GEBURTSTAGSKAFFEE	Speisesaal

eignen sich in Kombination mit getrockneten Orangenscheiben und Walnüssen gut als winterliche Dekoration. Zimt wirkt antibakteriell und reguliert die Verdauung. Weihnachtlicher Klassiker: zarte Zimtsterne.



Ingwer Ingwer wird als Gewürz verwendet. Außerdem fördert er die Verdauung. Er riecht erfrischend zitronenartig, ist eigenartig süß und scharf im Geschmack und wirkt auch gegen Reiseübelkeit. Bei uns kennt man vor allem Ingwerstübchen mit Schokoladenüberzug.

Modenachmittag mit Senior Shop

Wir möchten Sie alle herzlichst zum Mode Nachmittag mit Senior Shop einladen.

Am Dienstag, den 08. Dezember 2015 ab 14.30 Uhr

Lassen Sie sich durch unsere Modenschau von der neusten Wintermode inspirieren. Die Offene Selbsthilfegruppe versorgt Sie mit leckeren Kuchenspezialitäten.





Walnussherzen-Rezept

Zutaten

125 g Puderzucker
 200 g Butter
 1 Pkg. Vanillezucker
 1 Eigelb
 60 g Walnüsse (gerieben)
 300 g Mehl
 400 g Marzipanrohmasse
 400 g Kuvertüre (Vollmilch)
 Aprikosenkonfitüre, Walnüsse zum Verzieren

Zubereitung

Vanillezucker, Puderzucker, Eigelb, geriebene Walnüsse und Butter verrühren. Das Mehl nach und nach unterrühren, den Teig ca. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen. Danach den Teig ausrollen, Herzen ausstechen, auf ein Backblech legen und ca. 15–20 Minuten bei 150° C backen. Puderzucker und Marzipanmasse verkneten, dünn ausrollen und ebenfalls ausstechen. Die abgekühlten Plätzchen mit Aprikosenmarmelade bestreichen, Marzipanplätzchen drauflegen, mit Kuvertüre überziehen und mit einer Walnuss verzieren.



Das neue Jahr

Es kommt, ob man es will oder nicht, und bringt uns hoffentlich viel Licht, viel Wärme, Treue, Hilfe, Frieden, dass wir unsere Mitmenschen mehr lieben, sie nicht verachten, sondern achten.

Weichen sollen Krieg, Hass und Wut, und Platz machen für Liebe, Frieden und Mut. Vergessen können wir nicht all das Leid und Sorgen, trotzdem dürfen wir getrost sein auf morgen, denn wenn wir alle positiv denken, und unser Leben in gute Bahnen lenken, so wird uns geholfen, jeden Tag, und das bedarf gar keiner Frag: von wem und wo und wann und wer? Die Antwort darauf fällt nicht schwer. In alle unsere Herzen hinein sieht ER, kennt uns besser als irgendwer, drum wollen wir auch im neuen Jahr nicht nur für uns leben, sondern offen sein für andere und bereit sein zu geben.

Allen einen guten Start ins Jahr 2016
 Evi Ehrhardt-Steck, Einrichtungsleitung



Januar

2.1.16	Samstag	14.30 Uhr	NEUJAHREMPFANG mit OSHG und Herrn Eberhardt	Speisesaal
4.1.16	Montag	14.30 Uhr	KAFFEEMUSIK Herr Liepner spielt alte Schlager und Heimatlieder auf dem Keyboard	Speisesaal
6.1.16	Mittwoch	16 Uhr	KATH. GOTTESDIENST mit Pfarrer Dörzapf	Speisesaal
8.1.16	Freitag	10 Uhr	SITZTANZ Bewegung zur Musik mit Frau Keller	Gymnastikraum
11.1.16	Montag	15 Uhr	MÄNNERSTAMMTISCH Gemütliches Beisammensein bei Brezeln und Bier	Speisesaal
13.1.16	Mittwoch	15.30 Uhr	BINGO mit OSHG und Betreuungsdienst	Speisesaal
14.1.16	Donnerstag	15.30 Uhr	SINGKREIS mit Frau Aldag	Speisesaal
18.1.16	Montag	14 Uhr	HANDARBEITSGRUPPE Arbeiten mit Wolle	Speisesaal
20.1.16	Mittwoch	16 Uhr	EVANG. GOTTESDIENST mit Herrn Bücklein	Speisesaal
21.1.16	Donnerstag	15.30 Uhr	DIAVORTRAG Herr Eckel zeigt Dias	Andachtsraum
25.1.16	Montag	15 Uhr	GEBURTSTAGSKAFFEE	Speisesaal
27.1.16	Mittwoch	16 Uhr	KATH. GOTTESDIENST mit Pfarrer Dörzapf	Speisesaal
30.1.16	Samstag	14.11 Uhr	FASCHINGSFEIER 1001 Nacht	Speisesaal

Einladung zu 1001 Nacht

FEIERN SIE MIT UNS FASCHING
 UNTER DEM MOTTO „TAUSENDUNDEINE NACHT“
 AM SAMSTAG, DEN 30. JANUAR 2016
 AB 14.30 UHR

Ehrenamtsausflug 2015

Als Dankeschön für das ehrenamtliche Engagement in der INCURA Sankt Sebastian laden wir unsere Ehrenamtlichen einmal im Jahr zu einem schönen Ausflug ein.

Nachdem wir in den letzten Jahren ein Weingut in Deidesheim mit Weinprobe und das Brauhaus „Zum Ritter“ in Schwetzingen besucht hatten, ging es nun Mitte September wiederum an die Weinstrasse. Wir besuchten die Sektkellerei „Schloss Wachenheim“, in der uns bei einer Führung durch die Sektkellerei alles Wissenswerte über die Sektherstellung erzählt wurde. Natürlich gab es auch eine Sektprobe. In einem historischen Kellergewölbe gab es alte Utensilien zur Weinlese und alte Weinfässer anzuschauen.

Nach einem kleinen Spaziergang durch Wachenheim kehrten wir dann noch in eine Weinstube ein und ließen den Tag ausklingen, tauschten Erfahrungen im Ehrenamt aus und sammelten neue Ideen. Für unsere neuen ehrenamtlichen Mitarbeiter ist das immer eine gute Gelegenheit, alle Ehrenamtlichen kennenzulernen und Erfahrungen auszutauschen. Diese Möglichkeit besteht auch an unseren Ehrenamtstreffen, die drei- bis viermal im Jahr stattfinden. Wenn es irgendwelche Probleme gibt, können die Ehrenamt-



lichen sich immer an unsere Einrichtungsleiterin oder an die Mitarbeiterinnen des Betreuungsdienstes wenden.

Wir sind froh und sehr dankbar, dass wir so viele Ehrenamtliche haben, die uns bei unseren Aktivitäten immer unterstützen. Auch unsere Bewohner haben unsere Ehrenamtlichen ins Herz geschlossen und sind dankbar für die Zeit, die sie ihnen schenken, sei es durch Gespräche, Spazierfahrten durch das Dorf, Spielerunde, Bingonachmittage, Bildernachmittage, Hundebesuche oder unsere Tanzcafés.

Julia Schütz, Betreuungsdienst



Finissage Frau Johannes

Bis Ende Oktober stellte Frau Gerda Johannes, eine Hobbykünstlerin aus Schifferstadt, ihre Bilder bei uns aus. Sie erlernte zunächst die Aquarellmalerei und später auch die Pastellmalerei. Frau Johannes legt sehr viel Wert darauf, dass ihre Werke erkennbare Dinge darstellen. Besonders die verschiedenen Sonnenuntergänge faszinieren sie. Frau Dix führte durch das Programm der Finissage am 9. Oktober. Musikalisch sorgte die Flötengruppe des Rhein-Pfalz-Kreises unter der Leitung von Frau Rössler für einen festlichen

Rahmen. Es hatten viele Besucher von außerhalb den Weg in unsere Einrichtung gefunden und bei einem Glas Sekt und Brezel wurden die Bilder angeschaut und über sie gesprochen.

Julia Schütz, Betreuungsdienst

Februar

1.2.16	Montag	14.30 Uhr	NÄRRISCHE KAFFEEMUSIK Herr Liepner spielt alte Schlager auf dem Keyboard	Speisesaal
3.2.16	Mittwoch	16 Uhr	KATH. GOTTESDIENST mit Pfarrer Dörzapf	Speisesaal
4.2.16	Donnerstag	15.30 Uhr	ERZÄHLCAFÉ	Speisesaal
5.2.16	Freitag	10 Uhr	SITZTANZ Bewegung zur Musik mit Frau Keller	Gymnastikraum
8.2.16	Montag	14 Uhr	NÄRRISCHES BEISAMMENSEIN Wir schauen gemeinsam Faschingsumzüge	Speisesaal
11.2.16	Donnerstag	15.30 Uhr	SINGKREIS mit Frau Aldag	Speisesaal
15.2.16	Montag	14.30 Uhr	HANDARBEITSGRUPPE Arbeiten mit Wolle	Speisesaal
17.2.16	Mittwoch	16 Uhr	EVANG. GOTTESDIENST mit Herrn Bücklein	Speisesaal
18.2.16	Donnerstag	15.30 Uhr	DIAVORTRAG mit Herrn Bücklein	Andachtsraum
24.2.16	Mittwoch	16 Uhr	KATH. GOTTESDIENST mit Pfarrer Dörzapf	Speisesaal
27.2.16	Samstag	14.30 Uhr	TANZCAFÉ mit OSHG	Speisesaal
29.2.16	Montag	15 Uhr	GEBURTSTAGSKAFFEE	Speisesaal

Einladung zum Tanzcafé

Die Offene Selbsthilfegruppe lädt Sie herzlichst ein zum Tanzcafé mit flotter Musik und vielen Überraschungen.

Am Samstag, den 27. Februar 2016, ab 14.30 Uhr.

Wir freuen uns auf Sie!



Unsere Wochenangebote

MONTAG	10 Uhr	GEDÄCHTNISTRAINING	Anregung des Gedächtnisses durch Erinnerungsarbeit und Quizfragen	Kreativraum
DIENSTAG	10 Uhr	KREATIVES GESTALTEN	Malen und Basteln	Kreativraum
MITTWOCH	10 Uhr	FILMVORFÜHRUNG	Altersgerechte Filme werden auf Großleinwand gezeigt	Speisesaal
MITTWOCH	16 Uhr	GOTTESDIENST	1 x evangelisch, 2 x katholisch im Monat	Speisesaal
DONNERSTAG	10 Uhr	SITZGYMNASTIK MIT MUSIK		Gymnastikraum
DONNERSTAG	15.30 Uhr	STURZPROPHYLAXE	Übungen zur Stärkung der Arm- und Beinmuskulatur	Gymnastikraum
FREITAG	10 Uhr	SITZTANZ oder GRUPPENANGEBOT		Gymnastikraum

Neue Wohnbereichsleitung im WB B1

Frau Françoise Mohr gibt nach langjähriger Tätigkeit als Wohnbereichsleitung ihre Position weiter an Frau Irena Paulauskiene.

Wir bedanken uns herzlichst für ihr Engagement und freuen uns auf eine weitere gute Zusammenarbeit. Frau Paulauskiene wünschen wir viel Erfolg und gutes Gelingen bei ihrer neuen Tätigkeit.

Frau Mohr ist seit dem Jahre 2005 in unserer Einrichtung beschäftigt und hat mit viel Einsatz und Engagement den gerontopsychiatrischen Wohnbereich B1 erfolgreich geleitet. So ist dieser Wohnbereich bekannt für seinen liebevollen und familiären Charakter. „Sich zu Hause wohlfühlen, das ist Frau Mohr immer sehr wichtig gewesen.“

Alle Bewohner(-innen), die in diesem Bereich wohnen, sollen sich trotz ihrer demenziellen Erkrankung angenommen und geborgen fühlen. Dies konnte sie auch erfolgreich ihrem Team vermitteln. Frau Paulauskiene arbeitet nun schon seit einigen Jahre gemeinsam mit Frau Mohr im Wohnbereich B1 und konnte während ihrer Ausbildung zur Wohnbereichsleitung viele Erfahrungen von Frau Mohr mit aufnehmen. Frau Mohr bleibt trotz ihres wohlverdienten Ruhestandes unserer Einrichtung treu und arbeitet als Teilzeitkraft weiter im Wohnbereich B1.



Honigkuchenrezept

Zutaten

- 200 g Butter
- 250 g Zucker
- 4 Eier
- 500 g Mehl
- 1 Pck. Backpulver
- 400 g Honig
- je 1 TL Ingwerpulver und Zimt
- ½ TL gemahlene Nelken
- 250 ml Milch
- Butter (für die Backform)



Zubereitung

Butter und Zucker schaumig schlagen, die Eier einzeln zugeben und verrühren. Das Backpulver mit dem Mehl vermischen, sieben und zugeben, den geschmolzenen, aber nicht mehr heißen Honig, Ingwer, Zimt und Nelken unterrühren. Nach und nach die Milch zugießen und einen glatten Teig rühren. Eine Kastenform gut mit Butter ausstreichen und den Teig einfüllen. Bei 175° C 60 bis 75 Minuten backen.



Vom Honigkuchenmann

*Keine Puppe will ich haben –
Puppen gehn mich gar nichts an.
Was erfreun mich kann und laben,
ist ein Honigkuchenmann,
so ein Mann mit Leib und Kleid,
durch und durch von Süßigkeit.*

*Stattlicher als eine Puppe
sieht ein Honigkerl sich an,
eine ganze Puppengruppe
mich nicht so erfreuen kann.
Aber seh' ich recht dich an,
dauerst du mich, lieber Mann.*

*Denn du bist zum Tod erkoren –
bin ich dir auch noch so gut,
ob du hast ein Bein verloren,
ob das andre weh dir tut:
Armer Honigkuchenmann,
hilft dir nichts, du musst doch dran!*

Hoffmann von Fallersleben

Jetzt Freude schenken!

Mit unserem Restaurant-Café-Gutschein schenken Sie zu jedem Anlass das Richtige!
Der Gutschein kann über jeden von Ihnen vorgegebenen Betrag ausgestellt werden.

Erhältlich in unserem Restaurant-Café.



INCURA
SANKT SEBASTIAN
SENIOREN-RESIDENZ



**Kurpark-Residenz
Bad Salzschlirf GmbH**
Im Kurpark 2
36364 Bad Salzschlirf
Tel. 06648/9111-0
info@kurparkresidenz.
incura.de



**Senioren-Residenz
Weinheim GmbH**
Sankt Barbara
Am Schlossberg 12
69469 Weinheim
Tel. 06201/7205-400
info@stbarbara.incura.de



**Senioren-Residenz
Linz GmbH**
Sankt Antonius
Am Konvikt 6-8
53545 Linz am Rhein
Tel. 02644/944-0
info@stantonius.incura.de



**Seniorenheim Parkhöhe
Lindenfels GmbH**
Freiensehnerstr. 9
64678 Lindenfels
Tel. 06255/9605-0
info@parkhoehe.incura.de



**Senioren-Residenz
Schifferstadt GmbH**
Sankt Johannes
Hans-Purmann-Str. 31
67105 Schifferstadt
Tel. 06235/4930-0
info@stjohannes.incura.de



**Wohnpark Kranichstein
Betriebsgesellschaft mbH**
Borsdorffstraße 40
64289 Darmstadt
Tel. 06151/739-0
info@wohnpark-
kranichstein.incura.de



**Senioren-Residenz
Dudenhofen GmbH**
Sankt Sebastian
Speyerer Straße 4
67373 Dudenhofen
Tel. 06232/9008-0
info@stsebastian.incura.de



**Senioren-Residenz
Heppenheim GmbH**
Sankt Katharina
Lorscher Str. 1-3
64646 Heppenheim
Tel. 06252/9599-500
info@stkatharina.incura.de



www.incura.de