

***In unregelmäßigen Abständen informiert der Seniorenbeirat in Zusammenarbeit mit dem Seniorenbüro über Aktuelles, Interessantes und Wissenswertes rund um den aktiven Ruhestand. Auf der Webseite der Stadt Bruchköbel ([www.bruchkoebel.de](http://www.bruchkoebel.de)) kann „BOB“ auch als Datei heruntergeladen werden.***

## **ERÖFFNUNG DES C@FÉ-DIGITAL EIN VOLLER ERFOLG Seniorenbeirat Bruchköbel überrascht von der Resonanz**

**M**it einer solchen Resonanz hatten die Organisatoren des Seniorenbüros und des Seniorenbeirats nicht gerechnet und beobachteten mit Freude, aber auch mit leichtem Erstaunen, wie immer mehr ältere Menschen eintrafen, um das Angebot zu nutzen. **Im Bruchköbeler C@fé-Digital kann man in geselliger Runde die eigenen Kenntnisse im Umgang mit den digitalen Medien üben und vertiefen.**



Mehr als 40 erwartungsfrohe Senior\*innen hatten sich am 9. November anlässlich des ersten Treffens im C@fé -Digital eingefunden. Verteilt an mehreren liebevoll eingedeckten Tischen und versorgt von den zahlreichen Helferinnen mit Kaffee, Kuchen und Gebäck dauerte es nicht lange, bis es zu einem **regen Erfahrungsaustausch untereinander** kam oder konkrete Fragen an die anwesenden Beraterinnen und Berater gestellt wurden, die sich viel Zeit nahmen, um auf alle Fragen geduldig zu antworten. Dabei standen die sichere **Benutzung von Smartphone, Tablet, E-Mail und Whatsapp** im Vordergrund des Interesses, aber auch die Fragen zu eBook-Readern wurden gerne beantwortet.

Wie Dr. Margit Führes, Vorsitzende des Seniorenbeirats mit Freude beobachtete, ging die Rechnung des Organisationsteams auf, dass man nicht nur mit den Beratern sprach und übte, sondern dass man auch **schnell untereinander ins Gespräch** kam und sein Wissen teilte oder Fragen beantworten konnte – sozusagen auf Augenhöhe. Die Zeit verging wie im Flug, viele Teilnehmer\*innen nutzten auch die ausliegenden Vordrucke, um Wünsche und Anregungen für das nächste Treffen zu formulieren.

Wie Dr. Margit Führes, Vorsitzende des Seniorenbeirats mit Freude beobachtete, ging die Rechnung des Organisationsteams auf, dass man nicht nur mit den Beratern sprach und übte, sondern dass man auch **schnell untereinander ins Gespräch** kam und sein Wissen teilte oder Fragen beantworten konnte – sozusagen auf Augenhöhe. Die Zeit verging wie im Flug, viele Teilnehmer\*innen nutzten auch die ausliegenden Vordrucke, um Wünsche und Anregungen für das nächste Treffen zu formulieren.

Viele haben sich auch für den **Whatsapp-Broadcast** des Seniorenreferates angemeldet. Das ist keine Gruppe im herkömmlichen Sinne, denn die Antwort kann nur der Administrator lesen, die anderen Teilnehmer nicht. Interessierte können einfach eine Whatsapp-Nachricht mit der Bitte um Aufnahme in den Verteiler an die Handy Nr. 0151-23184638 schicken. Schon ist man zeitnah, bequem und komfortabel über Neuigkeiten und Interessantes rund um die Seniorenarbeit in Bruchköbel informiert.

Ob Anfänger oder bereits Profi im Umgang mit der Technik, **im C@fé-Digital ist jeder willkommen.** Das C@fé-Digital findet an **jedem zweiten Mittwoch im Monat von 14:30 Uhr bis 16:00 Uhr im ARtrium** (Innerer Ring 1, 63486 Bruchköbel) statt. Eine Anmeldung ist nicht erforderlich. Für Fragen stehen Ihnen Frau Winkler (Tel. Nr.: 06181-975295) und Frau Hermelbracht (Tel. Nr.: 06181-975232) vom Seniorenbüro gerne zur Verfügung.

Das nächste Treffen findet am 14. Dezember 2022 statt. Ehrenamtliche Helfer, die gerne dabei sein wollen, um Älteren die digitale Welt und die dazugehörigen Geräte näher zu bringen, sind herzlich willkommen. Interessierte können sich per E-Mail an: [seniorenreferat@bruchkoebel.de](mailto:seniorenreferat@bruchkoebel.de) wenden.

## AKTUELLES AUS DEM RATHAUS

**L**iebe Leserinnen und Leser des BOB, in diesem Jahr werden **in allen Stadtteilen wieder Weihnachtsmärkte** stattfinden. Dies sind vorweihnachtliche Traditionen, die wir in den beiden vergangenen Jahren schmerzlich vermisst haben.

Dort kann man in weihnachtlichem Ambiente Freunde und Bekannte treffen oder sich zu einem Punsch oder einem Glühwein verabreden. Dies ist sicher auch eine gute Gelegenheit, um über die zahlreichen Neuerungen in Bruchköbel zu sprechen und das ergebnisreiche Jahr Revue passieren zu lassen.

Das Bild unserer Stadt hat sich durch das neue Stadthaus verändert. **Das Zentrum ist wieder belebt** und es gab bewegende Momente bei zahlreichen Veranstaltungen und Aktionen. Ein **Stadtladen in den Räumlichkeiten der ehemaligen Eleganza Boutique** im Inneren Ring 1 wurde eröffnet und bietet mit regionalen Produkten und der **Rathaus Buchhandlung als Ankermieter** ein innovatives Angebot.

Auch der Bedarf für ein **Ärztehaus in Bruchköbel ist ein Thema**.

In diesem Jahr fand eine Befragung der Akteure im Gesundheitswesen statt, um den Bedarf konkret zu ermitteln. Daraus ist ein konkretes Konzept entstanden, wie es mit einem Bau eines Ärzte- und Gesundheitszentrums weitergehen kann. **Die Verwaltung schlägt für die Umsetzung einen Bereich auf dem alten Festplatz vor, parallel zum Kirleweg.**

Dieser Bereich ist zwar durch die strengen Hochwasserschutzregelungen nur sehr eingeschränkt bebaubar, **für diesen Zweck bestehen jedoch in Teilbereichen realistische Optionen zur Bebauung**. Die Nähe zum Stadtzentrum, die gute verkehrliche Anbindung, auch mit dem ÖPNV und die städtebaulichen Aspekte sind viele gute Argumente für diesen Standort.

Mit der **IWG Holding AG aus Gießen**, die für uns die Analyse der Potentiale durchgeführt hat, hätten wir auch für die Umsetzung einen kompetenten und in diesem speziellen Markt **erfahrenen Partner zur Umsetzung** an der Hand. **Ein gutes Projekt für Bruchköbel, das im Idealfall innerhalb von rund drei Jahren umgesetzt werden kann.**

Doch nun gilt es ein paar Tage innezuhalten und das bunte, vorweihnachtliche Angebot zu genießen. Kommen Sie gut ins neue Jahr und bleiben Sie gesund.

Mit herzlichen Grüßen

Ihre



Sylvia Braun  
Bürgermeisterin



## BRUCHKÖBEL FRÜHER – da wurde noch zuhause geschlachtet

**H**ier in der Gegend hat **früher** fast jede Familie **zuhause geschlachtet**, meist ein Schwein **im November oder Dezember**. Man wählte die kalte Jahreszeit, da es noch keine Kühlmöglichkeiten wie heute gab. Das Schwein wurde im Stall gehalten und mit Essensresten und gedämpften Kartoffeln („Säukatoffel“) und Kleie gefüttert, bis es schlachtreif war. **Wohlhabende Bürger schlachteten auch zwei Schweine im Jahr**, die größeren Bauern haben zu den Schweinen oft auch ein Rind oder eine Kuh geschlachtet.



In und um Bruchköbel kam in meiner Kindheit der **Hausmetzger aus Niederissigheim zum Schlachten**, Herr Eduard Kalbfleisch. Der brachte auf einem Fahrradanhänger, später im Auto, alles mit, was man für die Schlachtung benötigte. **Die Hausschlacht war immer ein großes Ereignis**, bei dem Verwandte oder Freunde zum Helfen kamen, trotz der schweren Arbeit wurde auch reichlich gegessen und getrunken, gelacht und viele Neuigkeiten ausgetauscht.

**Am Schlachttag wurde morgens früh das Schwein geschlachtet.** Ich erinnere mich noch gut daran, dass wir Kinder dafür weggeschickt wurden, wenn wir nicht sowieso in der Schule waren. Das **Blut des Schweines** wurde in einem großen Kochtopf aufgefangen und ständig gerührt, damit es nicht gerinnt. Es wurde **für die Blutwurst und die schwarze Suppe** gebraucht, ein traditionelles, scharf gewürztes Gericht aus Blut mit klein geschnittenem gekochtem Fleisch, das genaue Rezept ist mir (Gott sei Dank?) entfallen.



Das Blutrühren hat mir als Kind besonders viel Spaß bereitet, wie auch alle anderen Tätigkeiten rund um das Schlachten, **wir kannten da keine Berührungsängste und haben von klein an mitgeholfen**. Im Anschluss wurde das Schwein gebrüht: dafür wurde es in einem speziellen Trog („Säutrog“) mit kochendem Wasser übergossen, anschließend wurden die Borsten abgeschabt. Danach wurde das Schwein an der Vorderseite geöffnet und zum Auskühlen aufgehängt.

Jetzt wurde es Zeit für ein deftiges Frühstück. **Der Fleischbeschauer kam und hat das Schwein und die Innereien auf mögliche Krankheiten geprüft und freigegeben**, dafür hat er einen runden Stempel auf die Haut des Schweins gesetzt.

Danach wurde das Schwein in Einzelteile zerlegt. Dann gab es Kaffee und Kuchen, es gab hierzu einen speziell gebackenen Blechkuchen. **Anschließend wurde das Schwein weiter zerteilt, um Wurst, Schinken und Braten daraus zu machen. Alle Teile des Schweines wurden dabei verwertet,** Schnauze, Ohren und das Ringelschwänzchen nahm Herr Kalbfleisch für seinen Hund mit.

Das Fleisch für die Rohwürste wurde zerkleinert und gesalzen, das Fleisch für den Schwartenmagen durch den Wolf gedreht und mit Pöckelsalz vermischt. In der Waschküche wurde der Kessel mit Wasser gefüllt und eingehetzt, es wurde Fleisch gekocht und auch Würste wie Schwartenmagen, Blut- und Leberwurst kamen in die Brühe. Herr Kalbfleisch achtete peinlich darauf, dass keine Würste aufplatzten und hat die Hitze im Kessel mit einem großen Thermometer kontrolliert. Durch Nachlegen von Brennholz wurde die Temperatur gesteuert.

Mein Vater schlich sich immer heimlich an den Kessel um einige Würste aufzuschlitzen, damit die **Wurstsuppe**, also die Brühe im Kessel, besonders schmackhaft und reichhaltig wurde. Diese wurde nämlich nach dem Schlachten **abends an die Nachbarn verteilt, gemeinsam mit kleinen Blut- und Leberwürsten**, und man wollte sich nicht nachsagen lassen, dass auf der Wurstsuppe keine Augen schwammen.



**Waren die Würste im Kessel, wurde gegessen: traditionell mit Sauerkraut, Kartoffelbrei, Wellfleisch, gekochten Innereien und Fleisch vom Kopf des Schweines, alles mit viel Senf genossen.** Dazu floss auch das eine oder andere Bier und auch ein Schnaps half beim Verdauen. Teilweise wurde die **Wurst auch in Dosen gefüllt** und mit einer speziellen Rändelmaschine verschlossen und zur Haltbarmachung erhitzt. Braten wurden in Weckgläsern eingekocht oder eingefroren.

**Wir hatten damals, wie viele Familien in Bruchköbel, noch keinen Gefrierschrank, hatten aber ein angemietetes Gefrierfach im Keller des alten Rathauses, in dem eine riesige Gefriertruhe mit zahlreichen Fächern von der Gemeinde betrieben wurde.** Als Kind war mir der Gewölbekeller mit dem riesengroßen Schlüssel für die schwere Tür immer etwas unheimlich, ganz besonders wenn ich alleine hingeschickt wurde. Am Schlachttag ging ich abends mit meiner Mutter zum Kühlfach, das mit einem Vorhängeschloss gesichert war und füllte Schweinebraten und andere Fleischsorten zur Vorratshaltung ein.

**Abends gab es Reste vom Wellfleisch**, im ganzen Haus hingen Würste zum Trocken, es roch himmlisch nach Räucherofen und Fleischbrühe. Während die Erwachsenen noch spülten und aufräumten, wurden wir Kinder mit der Milchkanne zu den Nachbarn geschickt, um Wurstsuppe zu verteilen. Dabei wurde genau darauf geachtet, wie viele kleine Würstchen in der Suppe schwammen. Todmüde, aber zufrieden, fielen alle abends ins Bett.

*Aufgearbeitet von Dr. Margit Fuehres nach einer Vorlage von Eduard Kalbfleisch aus Niederissigheim*

## RATGEBER SPAREN Energie sparen im Haushalt

**D**as Sparen von Geld und Energie wurde früher ganz selbstverständlich in den Alltag integriert. Einige **Tipps aus der Zeit der älteren Generation** kann man sich heute noch abschauen, wie z.B. bei der Lebensmittel-Lagerung.

Früher gab es die sogenannten „Kalkeller“, einige wenige moderne Hausbesitzer haben sie noch. Dort konnten Lebensmittel aufgrund der geringen Temperaturen besonders lange gelagert werden. Diese **unbeheizten und nicht zusätzlich gedämmten Nutzkeller** waren früher gang und gebe und waren in fast jedem Haus zu finden. Wer nicht in Besitz eines Kalkellers ist, kann dennoch energieeffizient lagern. Man **kann man seine Lebensmittel im Herbst und Winter auch auf Balkonen** oder in anderen unbeheizten Lagerräumen **unterbringen**.



**Kühlschränke** stehen in jeder Wohnung, können allerdings echte **Stromfresser** sein. **Eine Kühltemperatur von 7 Grad reicht aus**, kältere Temperaturen verbrauchen unnötig viel Strom. Wenn Sie etwas aus dem Kühlschrank benötigen, lassen Sie diesen nicht unnötig lange geöffnet. Denn je länger der Kühlschrank offen ist, desto länger braucht dieser, um die Kühltemperatur wieder zu erreichen. Auch sollte man das **Essen immer vorher abkühlen lassen**, bevor es in den Kühlschrank kommt.

Ein **hohes Energieeinsparpotential** im Haushalt liegt auch **beim Waschen**: Hier können Sie die **Umwelt schonen und gleichzeitig Strom sparen**. Grundsätzlich sollte die Maschine möglichst **nicht voll beladen** werden, um Ihre Kleidung zu schonen. Bei Buntwäsche ist eine Temperatur von **30 °C völlig ausreichend**, weiße Wäsche kann man bei 40 °C waschen, gegen Keimbildung reicht gelegentlich einen Waschgang bei 60 °C. ECO-Waschprogramme sind energiesparender, da sie mit niedrigerer Temperatur laufen – auch wenn diese in der Regel länger dauern. Noch mehr **Strom sparen** Sie, wenn Sie auf den **Wäschetrockner verzichten** und stattdessen die Wäsche auf der Leine trocknen. Bügeln sollte man nur die Teile, die es wirklich nötig haben.

Nicht nur beim Kühlen und Waschen finden wir **Einsparpotential**, sondern **auch beim Kochen**. Sie wollen Eier oder Nudeln kochen? Dann **erwärmen Sie das Wasser vorher im Wasserkocher**. Sobald es kocht, gießen Sie es in den Topf und stellen Sie die Herdplatte an. So sparen Sie Geld, denn ein Wasserkocher braucht weniger Strom als eine Herdplatte. Abgestandenes Wasser aus dem Wasserkocher kann man z.B. zum Blumengießen verwenden.

Auch die Inneneinrichtung kann dabei helfen weniger Strom zu verbrauchen. Die **schweren Teppiche und Vorhänge** in den Räumen unserer Großeltern hatten nicht nur ästhetischen, sondern auch praktischen Sinn: Denn sie stauten die Temperatur – **hielten die Wärme im Inneren und blockten die Kälte von draußen**.

Generationen vor uns pflegten Haushaltsgeräte sorgsam, dies hatte nicht immer mit Respekt vor der Technik zu tun. Fakt ist: **Geräte, die gut gewartet werden, verbrauchen weniger Energie**. Das kann der frisch geputzte Kühlschrank sein, der entfettete Grill, aber auch die Kaffeemaschine, die nach einem Reinigungsdurchgang plötzlich viel schneller durchläuft. **Übrigens geben Heizungen die Wärme effizienter an die Umgebung ab, wenn sie frisch entstaubt und entlüftet sind**.

## GESUNDHEIT UND ERNÄHRUNG

### Wirsinglasagne

#### Zutaten:

ca. 20 Lasagneblätter  
1 mittelgroßer Wirsing  
1 Zwiebel  
500 g Champignons  
1 Becher Schmand  
2 Esslöffel Mehl  
Gemüsebrühe (Pulver)  
400 g gekochter Schinken  
200 g geriebener Käse  
(Gouda oder Emmentaler)  
Öl, Salz, Pfeffer, Muskat



#### Zubereitung:

Die äußeren Blätter vom Wirsing entfernen, den Strunk keilförmig ausschneiden. Den Wirsing in kochendes Salzwasser geben und ca. 10 Minuten ziehen lassen, dabei etwa 20 Blätter ablösen und abtropfen lassen. Den Sud aufheben.

Zwiebel schälen und klein würfeln, Champignons putzen und in Scheiben schneiden. Zwiebel in 4 Esslöffel Öl andünsten, Champignons zufügen und für ca. 10 Minuten mit dünsten. Zwei Esslöffel Mehl zufügen, kurz durchschwitzen und mit  $\frac{3}{4}$  l Wirsingsud auffüllen. Einkochen lassen, dann einen Becher Schmand zur Soße zufügen, herzhaft abschmecken. Jetzt wird geschichtet: in eine Auflaufform Lasagneblätter auslegen, darauf drei Blätter Wirsing, zwei Scheiben gekochten Schinken und zwei Schöpflöffel Champignons, darauf eine Handvoll Käse streuen. Vorgang wiederholen, bis alles aufgebraucht ist. Mit Lasagneblättern abschließen, darauf die restliche Champignonsoße geben und den Rest Käse darüber streuen.

Im Backofen bei 180 °C (Ober- und Unterhitze, mittlere Schiene) für 50 Minuten backen, herausnehmen und kurz ruhen lassen, danach auf Teller verteilen und genießen. **Guten Appetit!**

## WHATSAPP BROADCAST

### Benachrichtigungen und Newsletter via Whatsapp

Möchten Sie in Zukunft **Informationen über Aktionen und Angebote schnell und kostenlos** erhalten? Dann ist unsere **Broadcast-Whatsapp** genau das Richtige für Sie. **Vorteil: Sie treten keiner Gruppe bei.** Die Informationen kommen bei Ihnen als Privatnachricht an, **Ihre Rückmeldung/Antwort kann nur der Broadcast-Administrator lesen** und ist nicht für alle anderen Abonnenten einsehbar.



Wie funktioniert das? **Sie fügen die Handynummer des Seniorenreferates 0151-23184638 in die eigene Kontaktliste hinzu und schicken eine Privatnachricht mit dem Text „Ich möchte in die Verteilerliste aufgenommen werden“.**

**Melden Sie sich heute noch an und wir informieren Sie zeitnah, bequem und komfortabel über Neuigkeiten und Interessantes rund um die Seniorenarbeit in Bruchköbel und noch viel mehr.**

## 75 Jahre Sozialverband VdK Ortsverband Roßdorf



Um die **soziale Versorgung der Familien** der zum größten Teil versehrten **Kriegsheimkehrer, Arbeitsinvaliden oder Unfall-opfer** sicherzustellen, setzen sich einige Bruchköbeler Männer und Frauen zusammen und **gründeten am 1.7.1947 die VdK – Ortsgruppe Roßdorf**. Da eine große Gemeinschaft mehr erreichen kann, schloss man sich dem Landesverband Hessen unter dem Namen „Verband der Körperbeschädigten, Arbeitsinvaliden und Hinterbliebenen e.V. an.

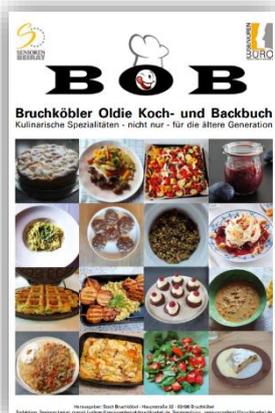
Aus den ursprünglich 14 Frauen und Männern in der Ortsgruppe nahm die **Anzahl der Mitglieder stetig zu** und so wird mittlerweile seit den 2000er Jahren eine Zahl zwischen 110 und 130 erreicht. In den Nachkriegsjahren **wuchs die Gemeinschaft zu einer Familie** zusammen. **Kaffeemittage, Ausflugsfahrten, Grillfeste und selbstverständlich die Weihnachtsfeiern** waren und sind Gelegenheiten, sich zu einem Austausch oder einfach nur zu einem Plausch zu treffen. So wird es in diesem Jahr nach der pandemiebedingten Pause wieder eine Weihnachtsfeier oder Jahresabschlussfeier geben, zu der unsere Mitglieder, Angehörige und Freunde herzlich eingeladen sind.

**Das große Jubiläum „75 Jahre VdK Ortsverband Roßdorf“ findet am 3. Juni 2023 statt. Auch dazu laden wir Sie gerne ein.**

Da sich im Laufe der Jahre die Gesellschaft verändert hat, haben sich damit auch die Anforderungen an den VdK verändert. Die Unterstützung, die unsere Mitglieder zu Fragen aus dem Behindertenrecht, der Kranken- und Pflegekasse mittlerweile benötigen kann nur durch geschulte ehrenamtliche Mitglieder in den Beratungsstellen des Kreisverbandes erbracht werden, in vielen Fällen ist anwaltliche Vertretung erforderlich. Die Anwälte vertreten auch bei Problemen mit der Rentenversicherung (Ablehnung Reha oder Rente).

Die Beratung im Kreisverband Hanau kann nach telefonischer Terminvereinbarung unter 06181 21096 während der Sprechzeiten montags von 15.00 Uhr bis 17.30 Uhr, dienstags, mittwochs und donnerstags von 9.00 Uhr bis 12.00 Uhr erfolgen. Für Berufstätige findet am 2. Montag im Monat eine Abend-sprechstunde von 18.00 Uhr bis 20.00Uhr statt.

**Den VdK-Ortsverband Roßdorf erreichen Sie telefonisch unter 06181 9838132 oder per Mail an: [ov-rossdorf-hanau@vdk.de](mailto:ov-rossdorf-hanau@vdk.de) oder unter [elisabeth.strempel@vdk.de](mailto:elisabeth.strempel@vdk.de).** Haben Sie Fragen zu den Leistungen? Oder haben Sie Interesse an einer ehrenamtlichen Tätigkeit? Rufen Sie uns an! Egal ob im Kreisverband Hanau, der die derzeit vorstandslosen Ortsverbände Bruchköbel und Niederissigheim betreut, oder im Ortsverband Roßdorf. Wir freuen uns über jede Unterstützung!



## **BRUCHKÖBLER OLDIE KOCH- UND BACKBUCH KOMMT!**

**Im Dezember wird „BOB“ sein erstes Koch- und Backbuch präsentieren.** Hier finden Sie zusammengefasst die besten Rezepte aus den letzten zwei Jahren.

Die Broschüre wird **voraussichtlich** auf dem Info-Stand des Seniorenbeirates, **am 09. Dezember** von 10:00 – 11:0 Uhr auf dem Wochenmarkt in Bruchköbel, **erhältlich sein.**

Wir wünschen viel Spaß beim Lesen und Nachkochen bzw. -backen. Und natürlich: „Guten Appetit!“.

## RÜCKBLICK 2022 – Ein ereignisreiches und spannendes Jahr geht zu Ende

**N**eben allen Belastungen und Einschränkungen der letzten zwei Jahren wurde in diesem Jahr einmal mehr ganz deutlich, mit welchem Elan und Herzblut der **Seniorenbeirat und das Seniorenreferat** sich für die Senioren in Bruchköbel engagieren und ein **freundschaftliches und angenehmes Miteinander** leben.

**Angebote** wie Gedächtnistraining, **Reise-Café**, die **Musikalische Reihe der AWO**, der **Info-Stand** auf dem Wochenmarkt und vor allem „**BOB**“ sind **bereits fest im Programm etabliert**. Auch ist es gelungen vieles **Neues** auf den Weg zu bringen, z.B. die **Klangschalen-Reisen**, das **C@fé-Digital** und ein **Whatsapp-Broadcast**. An dieser Stelle möchte sich der Seniorenbeirat herzlich bei all denjenigen bedanken, die zum Gelingen aller Angebote beigetragen haben. Ein Dank gilt vor allem auch der Bürgermeisterin und den Mitarbeiter\*innen der Stadtverwaltung und der Stadtmarketing GmbH für die tatkräftige Unterstützung im vergangenen Jahr.

Der Seniorenbeirat und das Seniorenreferat blicken optimistisch in die Zukunft. **Neue Angebote sind startbereit: Seniorenfrühstück „Weck-Zeit“ und eine Digital-Sprechstunde** sind nur ein Beispiel dafür, was 2023 für unsere Senioren bereithält. Eine kleine Überraschung haben wir allerdings noch im Dezember geplant: das **„Bruchköbler Oldie Koch- und Backbuch“** mit den besten BOB-Rezepten der letzten zwei Jahren, erhältlich im Stadthaus und im Stadtladen.

Wir haben für Sie noch die **Termine für 2023** aufgelistet. Im Rahmen der aufsuchenden Seniorenarbeit sind wir einmal im Monat mit einem Infostand auf dem Wochenmarkt. Besuchen Sie uns dort, wir freuen uns auf Sie!

### Termine 2023 - Infostand:

06.01., 10.02., 10.03., 14.04., 05.05., 09.06., 07.07., 04.08., 08.09., 06.10., 10.11., 08.12.

### Termine 2023 - Sitzungen Seniorenbeirat:

10.01., 14.02., 14.03., 11.04., 09.05., 13.06., 11.07., 08.08., 12.09., 10.10., 14.11., 12.12.

***Weihnachten ist mehr als ein festliches Essen,  
Weihnachten ist keine Jahreszeit, sondern ein Gefühl,  
ein zufriedenes Nachdenken über Vergangenes,  
es ist Hoffnung für die Zukunft  
und Glaube an das Morgen***

***Der Seniorenbeirat Bruchköbel und das Seniorenreferat  
wünschen allen Lesern zum Weihnachtsfest  
glückliche, friedvolle und besinnliche Stunden  
und ein erfolgreiches neues Jahr 2023***