

# Wo Leib und Seele zusammenkommen



*Wohlfühlessen, Seelentröster,  
Erinnerung, Glücklichermacher oder  
einfach nur sehr, sehr lecker!*

inkl. Rezept  
von Sternekoch  
Ralf Zacherl



**BeneVit**  
Alter braucht Leben.



# Wo Leib und Seele zusammenkommen



*Wohlfühlessen, Seelentröster,  
Erinnerung, Glücklichermacher oder  
einfach nur sehr, sehr lecker!*

# Vorwort

Sehr geehrte Leserinnen und Leser, liebe Kochbegeisterte,



als Dienstleister für ältere Menschen gehen wir in der Pflege andere Wege. Wir wollen Pflege so gestalten, dass sich Menschen wohlfühlen und Defizite und Einschränkungen nicht alles dominieren. Es geht auch im Alter um Lebensqualität und Lebensfreude. Für viele unserer Bewohner ist es wichtig, auch als pflegebedürftiger Mensch ernst genommen und respektiert zu sein. Unser Ziel ist es, dass jeder Bewohner eine von ihm verantwortlich wahrgenommene Aufgabe hat und für jeden Bewohner ein therapeutisches Ziel definiert ist. Die Aufgaben können vielfältig sein und reichen von handwerklichen Tätigkeiten bis zu organisatorischen Aufgaben. Schwerpunkt bilden dabei hauswirtschaftliche Tätigkeiten, und wir setzen die Hauswirtschaft bewusst als therapeutisches Mittel ein. Eine zentrale Rolle spielt dabei das gemeinsame Backen, Kochen und Essen – und das in jeder Wohngemeinschaft anders. Es sind Tätigkeiten, die uns nicht nur körperlich nähren, sondern uns auch emotional und sozial bereichern.

Kochen ist weit mehr als die Zubereitung von Speisen. Es weckt Erinnerungen, fördert Sinne und motorische Fähigkeiten und stärkt die Gemeinschaft. In unseren Küchen erleben die Bewohner wieder das Gefühl von Eigenständigkeit und Sinnhaftigkeit. Sie schälen Kartoffeln, rühren Teig oder würzen Suppe, decken den Tisch usw. – alles im Rahmen ihrer Möglichkeiten. Selbst jene, die nicht aktiv mithelfen können, genießen die Gerüche und die familiäre Atmosphäre, die beim Kochen entsteht. Diese Erlebnisse sind für viele Bewohner ein Weg, sich auch bei kognitiven Einschränkungen verbunden und zu Hause zu fühlen.

Das BeneVit-Kochbuch, das Sie nun in Händen halten, ist Ausdruck dieser Philosophie. Es vereint traditionelle Rezepte, die in unseren Hausgemeinschaften Tag für Tag zubereitet werden, und spiegelt die Leidenschaft unserer Mitarbeitenden und Bewohner für gutes Essen wider. Die Rezepte sind einfach gehalten, denn in ihrer Einfachheit liegt der Zauber, der die Freude am Kochen und Genießen auch im hohen Alter zugänglich macht.

In diesem Sinne lade ich Sie ein, nicht nur die Rezepte auszuprobieren, sondern sich auch auf die Idee unseres Hausgemeinschaftskonzepts einzulassen. Denn gutes Essen ist mehr als nur Nahrungsaufnahme – es ist Lebensfreude und Gemeinschaft.

Herzlichst,  
Kaspar Pfister





Die besten Rezepte kommen oft von der Oma. Zumindest sind so viele wundervolle Erinnerungen damit verbunden. Der Duft vom Apfelkuchen, den kein anderer so lecker hinkam, die krossen Bratkartoffeln ... und natürlich die gemeinsame Zeit bei Tisch.

Vielleicht ist das ja auch nur subjektiv und es gibt gefühlt doch andere, bessere Gerichte. Aber können die gegen Glücksgefühle mithalten?

Alt und jung sind bei Tisch so harmonisch verbunden und ich wünsche mir, dass ich als alter Mensch später nie das Gefühl verliere, gebraucht und geliebt zu werden.

Bei meinem Besuch bei BeneVit war ich sehr positiv überrascht, wie hoch hier die Wertschätzung alten Menschen gegenüber ist. Hier kocht man gemeinsam in kleinen Gruppen, nimmt also am Leben teil und sitzt nicht im Zimmer und stellt seine inneren Uhrzeiten nach den Essenszeiten ein.

Sollte ich einmal Hilfe benötigen im Alter, dann wünsche ich mir genauso etwas. Essen und Trinken macht glücklich, so man es genießen kann.

In diesem Sinne wünsche ich allen Lesern und Nachkochern viel Genuss!

Ihr Ralf Zacherl



Film zum Koch-Event mit Ralf Zacherl.

# Das BeneVit-Hausgemeinschaftskonzept – auf die Details kommt es an

## Das BeneVit-Hausgemeinschaftskonzept – ein Zuhause für Körper und Seele

Das BeneVit-Hausgemeinschaftskonzept ist mehr als nur eine Organisationsform – es ist ein Lebenskonzept. Es schafft einen Ort, an dem ältere und pflegebedürftige Menschen einen Alltag erfahren, der ihre Selbstständigkeit, soziale Teilhabe und Würde in den Mittelpunkt stellt. Wie in einer Großfamilie ist das Leben in den Hausgemeinschaften geprägt von Vertrauen, Mitbestimmung und Nähe. Die Details dieses Konzepts sind entscheidend, um den Bewohnern ein Leben voller Lebensqualität und Sinnhaftigkeit zu bieten.

### Kochen als Herzstück des Alltags

In unseren Hausgemeinschaften und Tagespflegen ist das tägliche Kochen und Essen in kleinen Gruppen ein festes Ritual. Statt standardisierter Speisepläne und Großküchen wird hier in jeder Wohngruppe oder Tagespflege frisch gekocht. Die Bewohner und Gäste gestalten die Menüs aktiv mit und bereiten die Mahlzeiten gemeinsam mit den Präsenzkräften zu. Es wird geschnippelt, gerührt, gewürzt und abgeschmeckt – ein sinnliches Erlebnis, das Erinnerungen weckt und die Lust am Essen steigert. Schon die Zubereitung einfacher Speisen wie Kartoffelpüree oder Apfelkuchen kann intensive Kindheitserinnerungen hervorrufen und den Appetit anregen.

### Ein Zuhause – ein aktiver Alltag

Der Alltag in den Hausgemeinschaften und Tagespflegen wird von den Präsenzkräften begleitet, die nicht nur im Bereich der Hauswirtschaft tätig sind, sondern auch als wichtige Bindeglieder zwischen den Bewohnern agieren. Diese Mitarbeiter sind Teil des Alltags der Gemeinschaft. Sie übernehmen Aufgaben, die sonst pflegende Angehörige erfüllen würden, und gestalten den Tag in der Gruppe aktiv mit. Damit fungieren sie als Ansprechpartner, unterstützen bei hauswirtschaftlichen und pflegerischen Aufgaben und schaffen eine vertrauensvolle Umgebung. Als Teil des multiprofessionellen Teams aus Pflegefachkräften, Helfern und Betreuungskräften sind sie für das „Zuhause sein“ zuständig.

## Therapie im Alltag: Die Rolle der Hauswirtschaft

Kochen, Backen, Waschen, Reinigen, Dekorieren und mehr – alles, was zur Hauswirtschaft gehört, ist bei BeneVit ein wesentlicher Bestandteil der Therapie. Durch die aktive Teilnahme an diesen Tätigkeiten wird die Mobilität gefördert, motorische Fähigkeiten erhalten und kognitive Funktionen unterstützt. Das BeneVit-Konzept setzt auf die Normalität des Alltags: Tätigkeiten, die die Bewohner ein Leben lang gekannt haben, finden hier weiterhin Platz und werden an ihre Fähigkeiten angepasst. Ein fester Tagesablauf und vertraute Aufgaben helfen auch Bewohnern mit Demenz, sich zu orientieren und ein Gefühl der Sicherheit zu erleben.

### Eine starke Gemeinschaft und ein hohes Maß an Selbstbestimmung

In den „Was-kochen-wir-Runden“ besprechen die Bewohner gemeinsam, was in den kommenden Wochen auf den Tisch kommen soll. Jede Wohngemeinschaft oder Tagespflege plant ihre Mahlzeiten selbst und kann Wünsche äußern. Diese Mitbestimmung stärkt das Gemeinschaftsgefühl und fördert die Eigenverantwortung. Es kommt vor, dass Bewohner und Gäste bei der Essensvorbereitung diskutieren oder sogar „streiten“ – ganz wie in einer richtigen Familie. Auch die Lebensmittel werden teilweise gemeinsam eingekauft, vorzugsweise bei regionalen Anbietern und Bauern, die frische, saisonale Produkte liefern.



## Der Raum als Wohlfühlfaktor

Die räumliche Gestaltung der Hausgemeinschaften ist bewusst gewählt. Im Zentrum jeder Wohnung befinden sich die Wohnküche und der Essbereich, umgeben von den privaten Zimmern der Bewohner. Diese zentrale Anordnung fördert den sozialen Austausch und vermeidet, dass die Bewohner isoliert in ihren Zimmern verbleiben. Sie haben jederzeit Zugang zu den Gemeinschaftsräumen, und alle Bereiche sind auf eine wohnliche Atmosphäre ausgelegt – mit Teppichboden, gemütlichen Sitzmöbeln und einem Kaminofen, der Wärme und Geborgenheit ausstrahlt. Die Gestaltung mit kräftigen Farben unterstützt zusätzlich die Orientierung und das Wohlbefinden.

## Ein Garten, der zum Leben einlädt

Der Garten im BeneVit-Hausgemeinschaftskonzept ist weit mehr als „nur“ ein Außenbereich. Mit z. B. einer „Naschcke“, Hochbeeten und einer Feuerstelle wird er zum lebendigen Teil des Alltags. Hier können Bewohner pflücken, pflanzen und die Natur genießen, was Erinnerungen weckt und für ein Gefühl von Freiheit sorgt. Das spezielle Rollatortraining auf dem Schleifenweg fördert Mobilität und Sicherheit.

## Leben im Alter, wie man es sich wünscht

Das Hausgemeinschaftskonzept von BeneVit hat sich über die Jahre als besonders wirksam erwiesen, wenn es um die Verbesserung der Lebensqualität geht. Die Bewohner und Tagespflegegäste bleiben durch die körperliche und geistige Aktivität rüstiger, und der Allgemeinzustand verbessert sich so wesentlich, dass eine Rückstufung im Pflegegrad möglich ist. Das Konzept lässt Raum für Erinnerungen, Selbstständigkeit und soziale Bindungen – Aspekte, die auch im hohen Alter das Gefühl von Heimat vermitteln.

Das BeneVit-Hausgemeinschaftskonzept bietet Pflege und Gemeinschaft in einem, verbindet altbekannte Tätigkeiten mit therapeutischen Ansätzen und schafft so ein echtes Zuhause.



# Inhaltsangabe

## 01

### Vorspeisen und kleine Gerichte

Karotten-Apfelsalat	10
Schwäbischer Kartoffelsalat	11
Schnittlauchsalat	12
Schwäbische Bauzen	13
Pichelsteiner Eintopf	14
Geröstete Grießsuppe	15
Matjes Hausfrauenart	16
Ritschert	17
Himmel und Erde	18
Omi Elfis Lieblingspizza	19
Saarländische Lyonerpfanne	20
Schwäbischer Salzkuchen	21
Wurstknöpfle als Suppe oder mit Salat	22
Wurstspatzen mit Brühe	23
Kleines Dillsüppchen à la Ralf Zacherl	24

## 02

### Beilagen

Boullion-Kartoffele	26
Mehlkloße mit Speck und Zwiebeln	27
Bratkartoffeln mit abgeschmelzten Nudeln	28
Kartoffelkloße	29
Kahlgründer Kartoffelgemüse	30
Grüne Soße	31

## 03

### Hauptgerichte

Selbstgemachte Spätzle mit Hähnchen-Champignon-Soße	32
Bürgermeister Gutbrods Fleischküchle	33
Jägerkohl	34
Maultaschen	35
Hessischer Dulges	36
Kohlrouladen	37
Sauerkrautlasagne	38
Kirchenlamitzer Schnitz mit Baggerla	39
Schwäbischer Mostbraten mit Semmelknödel und Karottengemüse	40
Bayrische Bauernpfanne	41
Birnen, Bohnen und Speck	42
Saarländische Hoorische	43
Schwäbische Lasagne	44
Schweinelendchen im Speck-Mantel	45
Saure Kutteln	46
Brokkoli-Pilz-Pfanne	47
Burladinger Motzete	48



# 04

## Süßspeisen & Dessert

Apfelcrumble	50
Karthäuser Klöße	51
Apfeltiramisu	52
Pfützauf mit Birne-Zwetschgen-Brei	53



# 05

## Kuchen & Gebäck

Omas Hefezopf	54
Apfel-Schneckenkuchen	55
Zucchinikuchen	56
Bebbl (Snackstücke)	57
Buchweizentorte	58
Käsetränenkuchen	59
Zwetschgendatschi	60
Mandarinenkuchen	61
Schwäbischer Flachswickel	62
Nürnberger Lebkuchen	63

Abkürzungen: B. = Becher, P. = Packung, Päckchen

Rezept aus dem Haus Rebenblüte in Kippenheim, Baden-Württemberg

# Karotten-Apfel-Salat

## DIE ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 5 mittelgroße Karotten
- 2 mittelgroße Äpfel
- 1 Zitrone
- Salz, Pfeffer, Zucker
- Orangensaft, Apfelsaft

Rezept von Herrn  
Nicola Serpone



## DIE ZUBEREITUNG

1. Karotten schälen und in eine Schüssel mit einer Reibe fein raspeln.
2. Äpfel schälen, das Kerngehäuse entfernen und mit der Reibe grob zu den Karotten raspeln.
3. Die Zitrone auf der Arbeitsfläche rollen und dabei Druck auf die Zitrone ausüben. Danach die Zitrone halbieren, mit einer Zitronenpresse den Saft ausdrücken und sofort über die Äpfel gießen.
4. Den Salat mit Salz, Pfeffer, Zucker, Orangensaft und Apfelsaft anmachen und abschmecken.

TIPP: Am Besten schmeckt der Salat, wenn er für 2 Stunden ziehen darf



Rezept aus dem Haus Raichberg in Albstadt-Onstmettingen, Baden-Württemberg

# Schwäbischer Kartoffelsalat

## DIE ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 700 g Salatkartoffeln
- 3 Zwiebeln
- 3 EL Öl
- 250 ml Gemüsebrühe
- 50 ml Essig
- Salz, Pfeffer

Rezept von  
Frau Gretel Drexler und  
Frau Marliese Simon



## DIE ZUBEREITUNG

1. Die Kartoffeln etwa 45 Minuten im Dampfgarer dämpfen oder in einem Topf mit kochendem Wasser kochen, bis sie gar sind.
2. Die gekochten Kartoffeln schälen, fein reiben oder in Scheiben schneiden und in eine große Schüssel geben.
3. Die Gemüsebrühe zusammen mit dem Essig aufkochen lassen. Anschließend die heiße Mischung über die Kartoffel gießen. Zum Schluss reichlich Öl hinzufügen und mit Salz und Pfeffer abschmecken.

TIPP: Am Besten schmeckt der Salat, wenn er für einige Stunden ziehen darf.

TIPP: Die Kartoffelsorten Siglinde oder Anabelle sind besonders gut geeignet.

Rezept aus dem Haus am Park in Mannheim, Baden-Württemberg

# Selbstgemachte Spätzle mit Hähnchen-Champignon-Soße

## DIE ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 g Hähnchengeschnetzeltes  
 600 g frische Champignons  
 400 g Schmelzkäse  
 400 ml Sahne  
 500 ml Gemüse- oder Hühnerbrühe  
 frische Petersilie,  
 frischer Knoblauch, Paprikapulver, Salz, Pfeffer  
 Öl zum Braten

## Für die Spätzle

750 g Mehl  
 4 Eier  
 1,5 EL Salz  
 375 ml Sprudelwasser



## DIE ZUBEREITUNG

1. Aus Mehl, Eiern, Sprudelwasser und Salz den Spätzleteig herstellen.
2. Wasser in einem Topf zum Kochen bringen.
3. Die Champignons waschen und in eine beliebige Form schneiden.
4. Öl in einer beschichteten Pfanne erhitzen, das Hähnchengeschnetzelte hinzugeben und braten. Wenn das Fleisch gar ist, die Champignons hinzufügen und mitbraten bis die Champignons etwas kleiner werden und Flüssigkeit abgeben.
5. Anschließend den Schmelzkäse zu den Champignons und dem Hähnchengeschnetzelten hinzugeben und gut unterrühren.
6. Die Sahne hinzugeben und das Ganze ein paar Minuten bei geringer Wärmezufuhr köcheln lassen.
7. Anschließend den Spätzleteig durch eine Spätzlepresse in das kochende Wasser pressen und die Spätzle mit einem Sieb herausholen, sobald sie auf der Oberfläche schwimmen – dann sind sie fertig.
8. Die Spätzle auf einem Teller servieren und mit der Hähnchen-Champignon-Soße übergießen.

TIPP: Dazu schmecken knusprige Bratkartoffeln.



Rezept aus dem Haus Rebenblüte in Kippenheim, Baden-Württemberg

# Bürgermeister Gutbrods Fleischküchle

## DIE ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

- 750 g Hackfleisch, gemischt
- 2 Brötchen vom Vortag
- 2 Eier
- 1 kleiner Bund Petersilie
- 1 mittlere Zwiebel
- 1 Flasche Sprudel
- ggf. Semmelbrösel
- Salz, Pfeffer, Paprikapulver, Senf, Muskat
- Öl zum Braten

Rezept von  
Bürgermeister  
Matthias Gutbrod



## DIE ZUBEREITUNG

1. Die Brötchen vom Vortag in eine Schüssel geben und mit dem Sprudel befüllen, sodass die Brötchen halb bedeckt sind.
2. Anschließend die Zwiebel schälen und in feine Würfel schneiden. Die Würfelchen in eine Schüssel geben.
3. Petersilie waschen, zupfen, fein hacken und der Schüssel mit den Zwiebelwürfeln hinzufügen.
4. Hackfleisch und Eier mit in die Schüssel geben, die eingeweichten Brötchen ausdrücken und mit hineingeben. Danach die Gewürze und etwas Senf hinzugeben und alles gut miteinander verkneten. Sollte die Hackfleischmasse zu weich sein, nach und nach Semmelbrösel hinzugeben, bis ein homogener Fleischteig entsteht.
5. In einer Pfanne etwas Öl erhitzen, aus der Hackmasse Frikadellen formen und in das heiße Fett geben und bei mittlerer Hitze gut anbraten. Diesen Vorgang solange wiederholen, bis die Hackfleischmasse leer ist.

TIPP: Zu den Fleischküchle passen Bratensoße, Kartoffel- oder Nudelsalat, oder auch der Karotten-Apfelsalat von Seite 10.

Rezept aus dem Haus Kiekeberg in Nenndorf/Rosengarten, Niedersachsen

# Birnen, Bohnen und Speck

## DIE ZUTATEN FÜR 4 PERSONEN

800 g	grüne Bohnen (Brechbohnen)
4	Birnen
400 g	durchwachsener Speck am Stück
500 ml	Wasser
1	Zwiebel
1 EL	Butter
1 Prise	Zucker
2-3 Zweige	Bohnenkraut
1	Lorbeerblatt
	Salz, Pfeffer
1 EL	Mehl (optional, für eine sämigere Soße)



## DIE ZUBEREITUNG

1. Den Speck in einem großen Topf mit etwa 500 ml Wasser zusammen mit dem Lorbeerblatt aufsetzen. Zum Kochen bringen und bei mittlerer Hitze ca. 30 – 40 Minuten köcheln lassen, bis der Speck gar ist.
2. Während der Speck kocht, die grünen Bohnen waschen und die Enden abschneiden. Größere Bohnen eventuell halbieren. Die Bohnen zusammen mit dem Bohnenkraut nach ca. 20 Minuten zum Speck geben und mitkochen.
3. Die Birnen waschen und entkernen, dabei den Stiel dranlassen. Nach etwa 10 Minuten die Birnen zu den Bohnen und dem Speck geben. Die Birnen sollen weich werden, aber nicht zerfallen, das dauert ungefähr 15 – 20 Minuten.
4. Den Speck aus dem Topf nehmen und in Scheiben schneiden. Die Bohnen und Birnen abschmecken und bei Bedarf mit Salz und Pfeffer nachwürzen.
5. Die Zwiebeln schälen und fein hacken. In einer Pfanne die Butter erhitzen und die Zwiebeln darin goldbraun braten. Anschließend die Zwiebeln über die Bohnen und Birnen geben.
6. Optional: Für eine sämigere Soße das Mehl in etwas kaltem Wasser anrühren und in die Kochflüssigkeit einrühren. Kurz aufkochen lassen, bis die Soße andickt.
7. Speckscheiben mit Bohnen und Birnen anrichten und nach Belieben mit Kartoffeln servieren.

# Die BeneVit-Einrichtungen von A – Z

ALBSTADT-ONSTMETTINGEN  
Haus Raichberg  
Heinrich-Heine-Straße 7  
72461 Albstadt-Onstmettingen  
Telefon: 07432 9811-0  
raichberg@benevit.net

ALTENMÜNSTER  
Haus Zusamaue  
Zusamaue 7  
86450 Altenmünster  
Telefon: 08295 90904-0  
zusamaue@benevit.net

BURLADINGEN  
Haus Fehlatal  
Ambrosius-Heim-Straße 15  
72393 Burladingen  
Telefon: 07475 95002-0  
fehlatal@benevit.net

BURLADINGEN  
BeneVit Akademie  
Zentrum am Rathausplatz  
Rathausplatz 8  
72393 Burladingen  
Telefon: 07473 94864-0  
info@benevit.net

ERLENSEE  
Haus Rosengarten  
Am Erlenpark 1  
63526 Erlensee  
Telefon: 06183 80013-0  
rosengarten@benevit.net

FRAMMERSBACH  
Haus Lohrtal  
Lohrtalstraße 18  
97833 Frammersbach  
Telefon: 09355 97792-0  
lohrtal@benevit.net

FRICKENHAUSEN  
Haus Steinach  
Obere Straße 4  
72636 Frickenhausen  
Telefon: 07022 90415-0  
steinach@benevit.net

FRICKENHAUSEN  
Seniorentreff zum Ochsen  
Frickenhausen  
Obere Straße 2  
72636 Frickenhausen  
Telefon: 07022 242365- 5  
tagespflege.frickenhausen@benevit.net

FRICKENHAUSEN  
BeneVit mobil Frickenhausen  
Obere Straße 2  
72636 Frickenhausen  
Telefon: 07022 242365-0  
pdl.mobil.frickenhausen@benevit.net

FULDATAL  
Haus Sonnenhof  
Bruchstraße 4  
34233 Fuldata  
Telefon: 0561 510591-0  
sonnenhof@benevit.net

GOCHSHEIM  
Haus Mainbogen  
Schweinfurter Straße 44  
97469 Gochsheim  
Telefon: 09721 38861-0  
mainbogen@benevit.net

HETTINGEN  
LebenPlus Haus Laucherttal  
Im Winkel 1  
72513 Hettingen  
Telefon: 07574 9368204  
laucherttal@benevit.net

HETTINGEN  
BeneVit mobil Hettingen  
Im Winkel 1  
72513 Hettingen  
Telefon: 07574 9368204  
pdl.mobil.hettingen@benevit.net

HEUSWEILER-HOLZ  
Haus Fröhnwald  
Alleestraße 8  
66265 Heusweiler-Holz  
Telefon: 06806 30870-0  
E-Mail: froehnwald@benevit.net

KIPPENHEIM  
Haus Rebenblüte  
Bahnhofstraße 7  
77971 Kippenheim  
Telefon: 07825 87902-0  
rebenbluete@benevit.net

KIRCHENLAMITZ  
Haus Epprechtstein  
Gartenstraße 34  
95158 Kirchenlamitz  
Telefon: 09285 96155-0  
epprechtstein@benevit.net

KLETTGAU  
Haus Apfelblüte  
Züricher Straße 6  
79771 Klettgau  
Telefon: 07742 85016-0  
apfelbluete@benevit.net

LAHNAU  
Haus Auengarten  
Am grünen Damm 1  
35633 Lahnau  
Telefon: 06441 77096-0  
auengarten@benevit.net

LANGWEID  
Haus Lechauenhof  
Achsheimerstraße 11  
86462 Langweid  
Telefon: 08230 89140-0  
lechauenhof@benevit.net

MANNHEIM  
Haus am Park  
Rottfeldstraße 3  
68199 Mannheim  
Telefon: 0621 803357-0  
ampark@benevit.net

MÖSSINGEN  
Haus Blumenküche  
Johannes-Kepler-Straße 6  
72116 Mössingen  
Telefon: 07473 94929 -0  
blumenkueche@benevit.net

MÖSSINGEN  
Seniorentreff Mössingen  
Johannes-Kepler-Straße 4  
72116 Mössingen  
Telefon: 07473 95328-43  
tagespflege.moessingen@benevit.net

MÖSSINGEN  
pflagemobil Mössingen  
Johannes-Kepler-Straße 4  
72116 Mössingen  
Telefon: 07473 94815-8  
pdl.moe.pflagemobil@benevit.net

MÖSSINGEN  
BeneVit Holding GmbH  
Grasshoppersstraße 21  
72116 Mössingen  
Telefon: 07473 94864-0  
info@benevit.net

NECKARGEMÜND  
Pflegedienst Neckargemünd  
Wiesenbacher Straße 25  
69151 Neckargemünd  
Telefon: 06223 80909-0  
info.ngd@benevit.net

NENNDORF/ROSENGARTEN  
Haus Kiekeberg  
Rußweg 7  
21224 Nenndorf (Rosengarten)  
Telefon: 04108 41819-0  
kiekeberg@benevit.net

OESTRICH-WINKEL  
Haus am Weinberg  
Mühlstraße 61  
65375 Oestrich-Winkel  
Telefon: 06723 91378-0  
amweinberg@benevit.net

REMSECK AM NECKAR  
Haus Kastanienblüte  
Küferstraße 48  
71686 Remseck am Neckar  
Telefon: 07146 992580  
kastanienbluete@benevit.net

REUTE  
Haus Breisgau  
Kirchstraße 11  
79276 Reute im Breisgau  
Telefon: 07641 93348-0  
breisgau@benevit.net

ROTTENBURG  
Seniorentreff am Marktplatz  
in Rottenburg  
Königstraße 18  
72108 Rottenburg  
Telefon: 07472 9808321  
tagespflege.rottenburg@benevit.net

ROTTENBURG  
pflagemobil Rottenburg  
Königstraße 18  
72108 Rottenburg  
Telefon: 07472 9896914  
info.pflagemobil@benevit.net

SCHÖLLKRIPPEN  
Haus Lindenhof  
Häfner-Ohnhaus-Straße 3  
63825 Schöllkrippen  
Telefon: 06024 50991-0  
lindenhof@benevit.net

SCHÖNWALD  
Haus Perlenbach  
Kornbergstraße 3  
95173 Schönwald  
Telefon: 09287 800677-0  
perlenbach@benevit.net

SCHWALBACH-ELM  
Haus Bachtal  
Sebastianstraße 16b  
66773 Schwalbach-Elm  
Telefon: 06834 40163-0  
bachtal@benevit.net

SYRGENSTEIN  
Haus Schlossblick  
Rosengarten 6  
89428 Syrgenstein  
Telefon: 09077 95757-0  
schlossblick@benevit.net

TÜBINGEN  
Seniorentreff im Schönblick  
Tübingen  
Gottlieb-Olpp-Straße 22–24  
72076 Tübingen  
Telefon: 07071 70989-6  
tagespflege.tuebingen@benevit.net

TÜBINGEN  
pflagemobil Tübingen  
Derendinger Straße 41  
72072 Tübingen  
Telefon: 07071 62036  
info.pflagemobil@benevit.net

WITTISLINGEN  
Haus Egautal  
Oberbechinger Straße 12  
89426 Wittislingen  
Telefon: 09076 95819-0  
egautal@benevit.net

WYHL AM KAISERSTUHL  
Haus Rheinaue  
Hauptstraße 8  
79369 Wyhl  
Telefon: 07642 92693-0  
rheinaue@benevit.net

IMPRESSUM  
BeneVit Holding GmbH  
Grasshoppersstraße 21  
72116 Mössingen  
Telefon: 07473 94864-0  
info@benevit.net  
www.benevit.net  
Druck: TV Satzstudio GmbH  
Design: comdeluxe  
Bildquelle: AdobeStock, Pixabay,  
BeneVit Gruppe

# Die BeneVit-Einrichtungen in Deutschland







BeneVit Gruppe  
Grasshoppersstraße 21  
72116 Mössingen  
Telefon: 07473 94864-0  
info@benevit.net  
www.benevit.net

Folgen Sie uns:



Wir sind unter den  
**TOP 1% DER  
ARBEITGEBER**  
Deutschlands 2024

