



**JAHRESBRIEF
AN DIE ALTSCHÜLER*INNEN
DER LANDFRAUENSCHULE CELLE
HEUTE FACHSCHULE HAUSWIRTSCHAFT
IM DEZEMBER
2020**

Wo Sie etwas über uns finden:



Café KräuThaer
KräuThaer Laden

Öffnungszeiten

nach Saisonstart am 4. Februar 2021
Donnerstag - Sonntag 14.00 - 18.00 Uhr
Bitte beachten Sie die neuen Regelungen,
siehe Seite 7.

Veranstaltungen sind auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich!

Heilpflanzengarten: März - November tägl. von 10.00 - 18.00 Uhr

Telefon: 05141-32425; www.cafe-kraeuthaer.de

E-Mail: info@cafe-kraeuthaer.de

Termine der „Landfrauenschule“ 2021

- Tag der offenen Tür - Samstag, 27.02.2021, 11.00 - 17.00 Uhr
(Vorstellung der Hauswirtschaft und der Schule)
- Der Vorstand des Ehemaligenvereins trifft sich am 6.03.2021
zur erweiterten Vorstandssitzung in der Schule.
- **Ehemaligentreffen voraussichtlich am 26.06.2021**,
mit einem Workshop ab 10.00 Uhr und dem
Mitgliedertreffen ab 13.30 Uhr im Landhotel Helms
in Celle-Altensalzkoth, Einladung folgt

Der Ehemaligenverein ist mit einer eigenen Homepage
im Internet zu finden:
www.vlfs-celle.de

Schauen Sie gern mal rein, es gibt interessante Dinge zu entdecken.
Für die Jüngeren und Junggebliebenen gibt es zusätzlich die Möglichkeit sich
über **Facebook** - *#ehemaligenverein landfrauenschule celle*, auszutauschen.

Konto des Altschülerinnenvereins:

IBAN: DE43 2519 3331 0031 1715 00

BIC: GENODEF1PAT • Volksbank eG - Hildesheim-Lehrte-Pattensen

Gläubiger-ID: **DE57 ZZZ 000 000 801 32**

Jahresbeitrag 10,00 € - zahlbar jeweils bis 31.10. des Jahres

Druck: GemeindebriefDruckerei, Martin-Luther-Weg1, 29393 Groß Oesingen

Liebe Ehemalige, verehrte Lehrkräfte der Albrecht-Thaer-Schule und Freunde des Ehemaligenvereins,

ein Blick zurück in das Jahr 2020 – ein Jahr wie wohl keiner es zu Beginn erwartet hatte. **Corona** ist vermutlich als unbeliebteste Wort des Jahres Wie viele Dinge sich durch den Ausbruch des Virus verändert haben, hat eine jede von uns sicher vor Augen. Aber wieviele Sorgen und Stress kamen zusätzlich hinzu, weil wir mit so vielen (auch falschen) Nachrichten überflutet wurden (und werden)?

Für den Ehemaligenverein bedeutete die Pandemie im Wesentlichen den Ausfall unserer Veranstaltungen: Das Ehemaligentreffen und der Workshop im Juni 2020, das Kennenlertreffen mit den Aktiven. Und auch die Verabschiedung der Klasse 2 wurde nur in ganz kleinem Rahmen begangen.

Dabei hatten wir Anfang März noch alles so gut geplant und konnten sogar zwei interessierte Ehemalige gewinnen, sich die Vorstandsarbeit einmal näher anzuschauen um im Rahmen des Treffens gleich ein bisschen aktiv zu werden.

All diese Ausfälle merken Sie diesmal auch ganz deutlich im Jahresbrief, denn unsere gewohnten Berichte über eben diese Treffen, Praktika usw. sind ja auch Opfer der Pandemie geworden.

Daher besonderen Dank an die Gastbeiträge, die wir vor allem Frau Ute Krützmann zu verdanken haben, unserer Referentin vom verschobenen Workshop (vgl. Jahresbrief 2019). Danke Frau Krützmann, Ihren Studentinnen, aber auch allen anderen, die uns mit Beiträgen unterstützt haben!

So hat wohl jede/r seine Einschränkungen erlebt - aber war es tatsächlich **nur Schlechtes**, das wir durch Corona erfahren haben?

Oder haben Sie auch ein ZUSAMMENRÜCKEN gespürt? Z.B. Hilfe wo sie nicht erwartet wurde, schöne Ideen für Geburtstage wie spontaner Gesang vor der Tür oder Kartengrüße von völlig Fremden aufgrund eines Aufrufs im Internet?

Natürlich war und ist es schwer mit dem strengen Versammlungsverboten, der Ausgangssperre oder den Besuchsverboten vor allem im Frühjahr in den Altenheimen und Krankenhäusern. Aber ich habe für mein Umfeld erlebt, dass sich die Älteren am wenigsten beschwert haben. Einige haben derartige Einschränkungen vielleicht noch im Krieg bzw. in der Nachkriegszeit kennengelernt. Und hatten es nicht zumindest diejenigen, die auf dem Land leben, auch während des Lockdowns gut?

Wir konnten rausgehen, auf den Hof, in den Garten... waren nicht eingesperrt wie so viele in den Städten.

Für mich hat Corona noch einmal besonders deutlich gemacht, wie wichtig auch im Zeitalter sozialer Medien die **persönlichen Kontakte** sind. Gerade den jungen Leuten, die heute viel über Instagram, Snapchat und Co miteinander kommunizieren – was ja keineswegs unterbunden war -, fehlten die echten Treffen mit Gleichaltrigen und nicht immer wurde sich daran gehalten, auf Besuche und Treffen zu verzichten.

Ja, Corona lässt sich leider nun mal nicht wegzaubern und vielleicht sollten wir wirklich versuchen, dieser weltweiten Krise auch etwas Positives abzugewinnen, so paradox das zunächst auch klingt. Was könnten das für Chancen sein, die wir für uns, unsere Umgebung und die Welt in Bezug auf das Coronavirus haben? Dazu habe ich mir auch in einem extra Beitrag nochmal Gedanken gemacht (vgl. S. 14).

Übrigens, auch wenn Corona heute in aller Munde und Gedanken ist - auch die Zeit nach Corona wird kommen...

In diesem Sinne hoffen wir auch auf ein Wiedersehen beim nächsten Ehemaligentreffen! **Anvisiert ist es für den 26. Juni 2021.** Ob es tatsächlich möglich sein wird, dann in gewohnter Manier zusammenzukommen, steht derzeit noch in den Sternen. Aber wenn es losgeht erhalten Sie eine Einladung! Ansonsten schauen Sie auf unsere Homepage unter www.vlfs-celle.de – dort werden immer die aktuellsten Informationen eingestellt.

So wünsche ich Ihnen im Namen des Vorstands eine Weihnachtszeit, die Sie neu und bewusster erleben. Gehen Sie gestärkt in ein Neues Jahr 2021 und bleiben Sie gesund und behütet!

Herzlichst

Sandra Raüpers-Greüne



Die neue Jahrgangsvertreterin:



Liebe ehemalige Fachschüler*innen, die zwei Jahre in der Albrecht-Thaer-Schule sind für mich schneller vergangen, als ich es erwartet habe. Nun sind die meisten von uns Betriebsleiter*innen und gehen ihren Weg.

Ich bin stolz, nicht nur die Schule bestanden zu haben, sondern auch den Jahrgang 2018-20 als Jahrgangssprecherin vertreten zu dürfen. Damit auch jeder von Ihnen weiß wer ich bin, stelle ich mich nun kurz vor.

Mein Name ist **Anna-Lena Meyer**. Ich komme von einem landwirtschaftlichen Betrieb, mit Spargel in der Direktvermarktung, aus Seershausen (Gifhorn). Gelernt habe ich ebenfalls auf einem landwirtschaftlichen Betrieb in der Nähe von Wolfsburg, wo wir Erdbeeren zu vermarkten hatten. Die Direktvermarktung liegt mir sehr, weshalb die Fachschule in Celle für mich der ideale Ort war, um meinen Abschluss als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin zu machen. Die Entscheidung diesen Abschluss an der Albrecht-Thaer-Schule zu machen habe ich nicht bereut, denn es waren die lehrreichsten, schönsten, spaßigsten und aufregendsten Jahre in meinem bisherigen Leben. Ich kann sagen, ich habe hier viele Freunde fürs Leben gewonnen und möchte die Zeit mit ihnen an der Fachschule nicht missen.

Zurzeit arbeite ich als hauswirtschaftliche Leitung in einem Hofladen auf dem landwirtschaftlichen Betrieb der Familie Puls in Braunschweig-Watenbüttel („Papes Gemüsegarten“). Hier bin ich unter anderem für die Entwicklung neuer Produkte zuständig. Ab Ende November haben wir die „Weihnachtsscheune“ geöffnet, wo sich sicher manch' individuelles Geschenk vom Hof finden lässt. Vielleicht haben Sie Lust uns hier zu besuchen?

Liebe Grüße

Anna-Lena Meyer, Jg. 2018-20

Foto: gemeindebriefdruckerei



Liebe Ehemalige,

wieder ist ein Jahr fast vorüber – was für ein Jahr! Ich bin mir ziemlich sicher, dass „Corona“ das Wort des Jahres 2020 sein wird. Habe ich im letzten Jahresbrief noch geschrieben *„jedes Ende ist ein neuer Anfang“* und *„eine Lücke schafft Freiräume für die Umsetzung neuer Ideen und Aktionen“* kann ich heute sagen – so viel Neues muss nicht auf einmal sein.

Da wurde in der Schule so ziemlich alles durcheinander gewirbelt und wir waren und sind wie alle anderen mitten drin. Was hat sich alles geändert und musste neu überlegt werden!

Nach den Osterferien sollte von zuhause unterrichtet und gelernt werden. Nun ja – wir haben es irgendwie geschafft unsere Schülerinnen der Klasse 2 mit der vorgeschriebenen Distanz auf die Prüfungen vorzubereiten.

Für die Klasse 1 war die Entwicklung enttäuschend: Die Studienfahrt war vorbereitet und wurde abgesagt. Die Weiterbildung in Spanien (REZA-Kurs, eingebunden in Erasmus*) konnte nicht stattfinden, das Praktikum vor den Sommerferien – durfte nicht stattfinden. Wie sollte es nach den Sommerferien weitergehen – es gab keine Antwort auf diese Frage.

Es entwickelte sich ein vorsichtiger Optimismus: immerhin konnten die Fachschülerinnen für zwei Wochen die Mensa in Altenhagen führen – Voraussetzung war ein schlüssiges Hygienekonzept. Statt Apfelfest haben wir als neue Aktion einen kleinen Markt unter der Überschrift *„BunThaer Herbst“* durchgeführt – Voraussetzung: wieder musste ein schlüssiges Hygienekonzept vorgelegt werden.

Dann stand für die Fachschülerinnen die Teilnahme an der Messe „Land-Leben-Leese“ auf dem Programm. Die verbleibende Zeit bis zu den Herbstferien wurde intensiv genutzt, denn der Termin lag am letzten Wochenende der Herbstferien. Alles war geplant und vorbereitet. Es sollte ein Speisenangebot im Cateringbereich für Messebesucher geben, unsere Ladenprodukte sollten zum Verkauf angeboten werden und es sollte intensiv für den Beruf der Hauswirtschaft und die Fachschule in Celle geworben werden. ... Aber dann nahm „Corona“ wieder Fahrt auf und die Messe wurde abgesagt.

Trotz aller Schwierigkeiten – wir lernen weiter zu machen. Es wird sich ein neuer Weg ergeben. Wir lernen, die Zuversicht nicht zu verlieren und den Blick für das Wesentliche zu schärfen. Wir üben uns in Gelassenheit offen für das, was kommt, auch wenn es anders ist als bisher.

Mir gefallen die Worte von Reinhold Niebuhr:

Gott, gib mir die Gelassenheit, Dinge hinzunehmen, die ich nicht ändern kann, den Mut Dinge zu ändern, die ich ändern kann und die Weisheit, dass eine vom anderen zu unterscheiden.

Ich wünsche Ihnen alles Gute für das Jahr 2021 – vor allem gesund bleiben.

Gabriele Passon

BunThaer Herbst 2020 im Heilpflanzengarten Celle

Dieses Jahr verlief vollkommen anders geplant. Unter anderem wurden unzählige Veranstaltungen abgesagt oder verschoben. Auch das diesjährige Apfelfest an der Schule musste umstrukturiert werden, ein neues Konzept musste her.



Es hat funktioniert und so konnten wir, die Fachschülerinnen aus der Hauswirtschaft der Albrecht-Thaer-Schule, einige Gäste im Heilpflanzengarten empfangen, diesmal unter dem Namen „BunThaer Herbst“.

Im Bereich des Eingangs kreierte die Fachschülerinnen aus Klasse 1 kontaktlose Spiele, sodass Eltern mit ihren Kindern auch in diesem Jahr das Spieleangebot



wahrnehmen konnten. Von einem Barfuß-Sinnesweg bis zum Riesenmemory wurden alle Sinne angesprochen. Folgte die Besucher den Richtungspfeilen hinunter bis in den Heilpflanzengarten, kamen sie an Töpferständen, Selbstgemachten aus Äpfeln oder auch Schokolade vorbei. Aussteller zeigten zudem Handgesticktes oder boten selbstgemachte, herbstliche Gestecke an.

Die Fachschülerinnen der Klasse 2 waren auch in diesem Jahr zuständig für die Verpflegung, diese wurde als sogenannte Kochinsel im Heilpflanzengarten aufgebaut. Die Gäste konnten zwischen Torten,



Herzhaftem oder kleinen Snacks wählen. Dazu zählten zum Beispiel eine leckere Apfel-Marzipan-Torte, ein Apfel-Butterkuchen, belegte Bagels, süße und pikante Crêpes, sowie eine Pilzpfanne mit Knoblauch-Dip und eine Apfel-Kürbis-Suppe. Zusätzlich konnte wahlweise eine Tasse Kaffee oder ein Kaltgetränk käuflich erworben werden. Außerdem wurde der KräuThaer- Laden um einige Produkte reicher, wie zum Beispiel einer Pina-Colada-Marmelade oder der Beauty-Ecke mit selbsthergestellten Seifen und Peelings.

Das Wetter hat uns an diesem Tag leider etwas im Stich gelassen, kurzerhand wurde das Café KräuThaer für die Gäste zugänglich gemacht, sodass es doch noch eine Möglichkeit gab, nach dem Gang durch den Garten, die Speisen und Getränke im Trockenen zu genießen.

Foto u. Text: Johanna Oehlgschläger, Kl. 2 Jg. 2019-21



Eine besondere Saison für das Café KräuThaer

Liebe Ehemaligen, dieses Jahr ist für alle anders ... auch für das Café KräuThaer im Heilpflanzengarten.

Ab dem 21. März 2020 war die Tür im Café geschlossen und es galt sich neu zu finden und zu sortieren.

Die Einen gingen in Kurzarbeit, die Anderen blieben ganz zuhause und für alle hieß es: Abwarten und „Schönheitstee“ trinken ;-)

Nach 2 Monaten Ungewissheit ging es am 20. Mai 2020 mit Hygienekonzept und Einverständniserklärungen wieder los und es dauerte etwas, bis sich das Team und auch die Gäste an alle Vorgaben gewöhnt hatten... viele warteten noch ab, andere freuten sich riesig, dass es wieder losging.



Können sich die Gäste an das Einbahnstraßenprinzip halten? Hält der Service das Maskentragen durch? Haben wir ausreichend Tische, wenn das Wetter doch besser wird und jeder zweite Tisch frei bleibt? Fragen über Fragen, doch es funktionierte.

Und so waren nach und nach auch lang vermisste Stammgäste wieder da und gewöhnten sich schnell an die wiederkehrenden Abläufe. In den darauffolgenden Wochen haben wir viel dazu gelernt und auch unsere Konzepte immer wieder in den Fokus genommen.

Eine besondere Änderung ist bis jetzt geblieben: **die neuen Öffnungszeiten.**

Ursprünglich hatten wir geplant, die Herbstsaison im Café und dem Laden zu verlängern, doch der neue Lockdown hat dies verhindert. So freuen wir uns hoffentlich auf einen Neustart am **Donnerstag, den 04.02.2021!**

Ob es dabei bleibt, können Sie auf unserer Homepage: www.cafe-kraeuthaer.de entnehmen oder uns direkt per Telefon unter 05141- 32425 kontaktieren!

Viele Grüße aus dem Heilpflanzengarten
Das Café KräuThaer Team



Ein Jahr ZEHN - was ist passiert?

Liebe Ehemalige und aktive Schülerinnen, liebe Kolleginnen und Kollegen,

am 1. Oktober haben wir Geburtstag gefeiert: Vor einem Jahr wurde das *Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN)* ins Leben gerufen. Angelagert an die Landwirtschaftskammer Niedersachsen in Oldenburg haben wir unterschiedliche Aufgaben:

Wir

- erarbeiten die Ernährungsstrategie für Niedersachsen
- starten eine Imagekampagne für die Hauswirtschaft
- stärken das Bewusstsein für Lebensmittelwertschätzung
- vermitteln Alltagskompetenzen



Das ZEHN-Team:

von links:

Maren Meyer, Talke Gristede,
Rike Bullwinkel, Maren Schulze,
Angrit Bade und Rita Martens

© Wolfgang Ehrecke

Ein Schwerpunkt, der Sie, liebe Expertinnen und Experten, sicher besonders interessieren wird, ist unsere Imagekampagne für die Hauswirtschaft.

Imagekampagne Hauswirtschaft

Sinkende Zahlen an Ausbildungsbewerbungen, fehlende Fachkräfte in den Betrieben und der steigende Bedarf an Kräften für hauswirtschaftliche Dienstleistungen: Diese und andere Herausforderungen gehören für uns Hauswirtschaftler*innen mittlerweile zum Arbeitsalltag. Das Thema, das uns als ZEHN mit Blick auf die Kampagne jedoch am meisten bewegt, ist das Image des Berufes und damit auch die Wertschätzung unserer und Ihrer Arbeit. Die neue Ausbildungsverordnung schafft die Grundlagen für eine Ausbildung, die den aktuellen Bedürfnissen entspricht. Mit der Imagekampagne möchten wir dieses moderne Bild der Hauswirtschaft nach außen tragen.

Doch wer genau sollte angesprochen werden? Welche Bedürfnisse hat die Zielgruppe? Wie lässt sie sich erreichen? Die Kampagne fokussiert im ersten Schritt Schülerinnen und Schüler in der Berufsorientierung.

Bei der Recherche rund um die Zielgruppe der Jugendlichen zeigte sich deutlich: Junge Menschen wünschen sich eine Arbeit mit Mehrwert, sie suchen einen sicheren Arbeitsplatz und interessieren sich für die Themen Gesundheit und Nachhaltigkeit. Erkennen Sie die Parallelen? Der Beruf Hauswirtschaft trifft in vielen Bereichen die Interessen der „Generation Z“, also der Jugendlichen, die jetzt vor der Berufsentscheidung stehen.

Nach ausgiebiger Vorbereitung begann für uns im Frühsommer die nächste Phase der Kampagnenplanung. Um Jugendliche zielgenau ansprechen zu können, haben wir uns mit sechs **Hauswirtschaftsbotschafter*innen** Verstärkung aus der Praxis geholt. Mit zwei Auszubildenden, zwei Fachschülerinnen und zwei Berufseinsteiger*innen ist eine heterogene und darüber hinaus wirklich sympathische und motivierte Gruppe entstanden. Sowohl bei der Gestaltung der Website und der Social-Media-Kanäle als auch bei der Präsentation auf Messen und in Schulen werden unsere Botschafter*innen zukünftig spannende und authentische Einblicke in ihren Arbeitsalltag liefern. Je mehr junge Hauswirtschaftler*innen begeistert von ihrer Arbeit erzählen, desto präsenter wird das Berufsbild auch in der Gesellschaft.

In einem ersten Workshop in Echem mit den Botschafter*innen im August standen die Strategie und Ziele der Kommunikationskampagne im Fokus. Ein Referent gab den Hauswirtschaftler*innen praktische Tipps zum Umgang mit der Kamera und den sozialen Medien. Doch auch der fachliche und persönliche Austausch kam in den Pausen und bei einem gemeinsamen Ausflug nach Lüneburg nicht zu kurz.



*Sechs Hauswirtschaftsbotschafter*innen unterstützen das ZEHN bei der Imagekampagne für die Hauswirtschaft.*

von links nach rechts:

*Almut Blecken, Jolina Luttermann,
Sophie Raupers-Greune, Niklas
Seeberg, Kimberly Jende, Johanna
Oelgeschläger © ZEHN*

Ein Jahr ZEHN – ein Rückblick

Neben der Imagekampagne hat sich im ersten Jahr ZEHN auch in den anderen Bereichen schon einiges getan: Das Jahr 2020 haben wir mit einer Umfrage begonnen. Ziel war es, die Herausforderungen und den Unterstützungsbedarf in Hauswirtschaft und Ernährung in Niedersachsen zu erheben. Die Resonanz von fast 200 Antworten war beeindruckend. Die Ideen, Anmerkungen und Wünsche

wurden ausgewertet und fließen in die Arbeit des ZEHN ein. Die Ergebnisse finden sich auf der Website www.zehn-niedersachsen.de. Neben der Website hat das ZEHN seit April einen eigenen Instagram-Kanal (zehn_niedersachsen). Vom gesunden Schulfrühstück bis zu Tipps zum Socken stopfen werden verschiedene Alltagskompetenzen ansprechend für die sozialen Medien verpackt.

Auch im Bereich Lebensmittelwertschätzung war einiges los. Im September fand die erste bundesweite Aktionswoche „Deutschland rettet Lebensmittel!“ statt. Das ZEHN hat landesweit zu Aktionen aufgerufen, um ein Zeichen gegen Lebensmittelverschwendung zu setzen. Über 30 Veranstaltungen wurden von uns für das Land Niedersachsen koordiniert. Neben Infos und Öffentlichkeitsarbeit für die Teilnehmenden haben wir auch eine eigene Aktion organisiert:

Das Ernteprojekt „Gelbes Band“: Es richtete sich an private und öffentliche Obstbaumbesitzer*innen, die ihre Bäume oder Sträucher nicht selbst abernten konnten. Ein gelbes Band am Stamm signalisierte hierbei, dass dieser Baum gratis und ohne Rücksprache abgeerntet werden durfte. Diese Aktion hat eine sehr große Resonanz erfahren, rund 1800 gelbe Bänder wurden verschickt.

Als weiteres Projekt startete im Oktober der niedersachsenweite Ideenwettbewerb an Schulen „Mit Lebensmittelwertschätzung Schule machen“. Das ZEHN ruft hierbei Schülerinnen und Schüler auf, sich mit dem Thema Lebensmittelverschwendung zu beschäftigen und eigene Ideen und Beiträge zu entwickeln. Mehr Informationen dazu unter www.zehn-niedersachsen.de/wettbewerb.

Für die Ernährungsstrategie erfolgte wertvolle Vorarbeit. Gemeinsam mit unterschiedlichen Akteur*innen entlang der Wertschöpfungskette erarbeitet das ZEHN den „Aktionsplan“ für eine gesundheitsfördernde und nachhaltige Ernährung in Niedersachsen. Die ersten Arbeitstreffen fanden im Herbst statt.

Herausforderungen in der Pandemie

Das „Netzwerken“ ist für das ZEHN ein besonders wichtiger Arbeitsbereich. Das ZEHN verbindet Fachinstitutionen und Multiplikator*innen sowie Verbraucher*innen in Niedersachsen, macht auf einzelne Projekte aufmerksam und bringt „Niedersachsen an den Tisch“. Mit der Corona-Pandemie wurden Veranstaltungen und Arbeitstreffen abgesagt. Für die kommenden Monate arbeiten wir daher an weiteren Ideen, wie wir einen guten Austausch auch in dieser Zeit ermöglichen können. Gleichzeitig möchten wir Sie auffordern: Haben Sie ein Thema, das Sie bewegt? Ein Projekt, das Sie uns ans Herz legen möchten oder suchen Sie ganz einfach den Austausch? Melden Sie sich gerne telefonisch (0441-801576) oder per E-Mail (info@zehn-niedersachsen.de) bei uns. Wir freuen uns über Ihre Nachricht und den Austausch. **Kommen auch Sie an unseren Tisch!**

Ihre

Rike Bullwinkel, Leiterin des ZEHN

Fortbildung zur Hygienebeauftragten

Der April 2019 endete für die Fachschülerinnen Hauswirtschaft ziemlich „sauber“: Die 22 angehenden damaligen Betriebsleiterinnen ließen sich zwei Tage in unserer Schule zu Hygienebeauftragten fortbilden.

Zum 4. Mal konnte OStR Sabine Bosse den Hygieneexperten Herrn Dr. Bödeker für die Albrecht-Thaer-Schule gewinnen, um die Teilnehmer für die Analyse und Bewertung hygienischer Risiken zu sensibilisieren, mit ihnen Maßnahmen zur Risikovermeidung bzw. -minimalisierung zu erarbeiten und ihnen die Notwendigkeit der Dokumentation und Evaluation als qualitätssichernde Maßnahmen zu erläutern.

Der Referent hatte auf die zahlreichen aktuellen Fragen aus der Praxis immer eine fundierte Antwort und konnte den Schülerinnen eine Vielzahl an relevanten Informationsquellen an die Hand geben, die bei der Lösung hygienischer und rechtlicher Probleme eine große Hilfe darstellen.

„Unabhängig davon, ob später ein Hofladen geführt wird oder ob man eine Alteneinrichtung leiten will, an Hygiene kommt keine Betriebsleiterin vorbei“, so die Stimmen der Schülerinnen.

Außerdem hat man auf dem Arbeitsmarkt gute Chancen, als Hygienebeauftragte eine Stelle zu bekommen:

„Als ich bei meinem Bewerbungsgespräch diese Weiterbildung erwähnte, war der Betrieb begeistert“, freute sich eine Fachschülerin.

Sehr kurzweilig und gespickt mit anschaulichen Bildern und Geschichten vermittelte der Referent die Vielzahl an Informationen.

Vor der Aushändigung der Zertifikate rauchten die Köpfe bei einem Wissenstest nochmals. Aber am Ende konnten alle aufatmen und die Bescheinigung über die Qualifizierung zur Hygienebeauftragten in Empfang nehmen.

Fazit der Teilnehmer:

„Wir haben sehr viel gelernt, und fühlen uns gestärkt für den beruflichen Alltag. Dieses Seminar muss man weiterhin für die Ausbildung zur Betriebsleiterin anbieten!“

Und deshalb wird Herr Dr. Bödeker die Fachschülerinnen auch im Frühjahr 2021 in Sachen Hygiene zertifizieren.

Sabine Bosse



Neuordnung Hauswirtschaft

Nach 20 Jahren ist die Ausbildung der Hauswirtschaft neugeordnet.

Zum **1. August 2020** haben das erste und zweite Ausbildungsjahr nach den neuen Vorgaben begonnen, wenn die Ausbildungsverträge zu diesem Zeitpunkt geschlossen wurden.

Bereits im Herbst 2015 nahmen Birgit Rabe und ich an einer Sitzung in Berlin teil, in der erste Eckpunkte und Positionen, die für eine Novellierung sprachen, diskutiert wurden.

2018 hat dann Niedersachsen unter Frau Pfingsten (Kultusministerium) die Federführung in diesem Neuordnungsprozess übernommen und ich durfte an der Gestaltung bis zum Sommer 2019 mitwirken. Frau Pfingsten und ich arbeiteten u.a. in Berlin (Kultusministerkonferenz) und Hannover an dem Rahmenlehrplan und besuchten die Sachverständigen-Sitzungen (Sozialpartner) unter Leitung des BiBB in Bonn und Frankfurt, wo die Ausbildungsordnung entwickelt wurde.

Was ist nun neu?

In der Schule ist der Unterrichtsstoff laut **Rahmenlehrplan** auf **14** (statt 13) **Lernfelder** verteilt. Es wurden für jedes Lernfeld Kompetenzen formuliert, über die die Schüler*innen in drei Jahren verfügen sollen. Die betreuerischen Anteile sind jetzt auf alle drei Jahre verteilt. Integrative Kompetenzen wie **Nachhaltigkeit, Digitalisierung, Datenschutz und Gesundheits- und Arbeitsschutz** sind stärker in den Fokus getreten – auch die Arbeitsorganisation hat kein eigenes Lernfeld mehr, sondern muss immer mitbedacht werden.

Das **Modell der vollständigen Handlung** stellt erneut das Grundprinzip des handlungsorientierten Lehrens und Lernens dar.

Da die Berufsfachschule Hauswirtschaft als 1. Ausbildungsjahr angerechnet werden kann, müssen in die bisherigen Pläne die neuen Inhalte eingeflochten werden.

Neu in dem **Ausbildungsplan** ist die Differenzierung der berufsprofilgebenden Fertigkeiten, Kenntnisse und Fähigkeiten in drei Schwerpunkte: **Personenbetreuende, serviceorientierte und ländlich-agrarische Dienstleitungen**. So bildet man alle Facetten unseres vielseitigen Berufes sehr gut ab.

Prüfung

In der **Zwischenprüfung** hat der Prüfling zwei Arbeitsproben in 120 Minuten zu erstellen und ein situatives Fachgespräch zu führen.

Die **Fachaufgaben im Einsatzgebiet wird es in der Abschlussprüfung nicht mehr geben**. An deren Stelle ist eine **Dokumentation und Präsentation eines betrieblichen Auftrages** (Vermarktung) getreten. Die Planung und Umsetzung von Versorgungs- und Betreuungsmaßnahmen wird in 315 Minuten (incl. 2 Stunden Planung und 3 Stunden Durchführung) abgeprüft.

Die **Berufsbezeichnung** ist erhalten geblieben. Diese zu ändern, war Antriebsfeder für viele Beteiligte, eine Neuordnung an zu schubsen und daran mitzuwirken. Die Lehrkräfte, auch die der Albrecht-Thaer-Schule, hätten sich von einer neuen modernen Berufsbezeichnung eine stärkere Werbewirkung bei Jugendlichen erhofft. Wir wünschen uns trotzdem durch die Aktualisierung der Ausbildung einen Aufwind für die **systemrelevante** Hauswirtschaft.

Ausbildung an der Albrecht-Thaer-Schule

Da die Lerngruppen leider in den letzten Jahren zu klein waren, werden seit August 2018 an der **ATS** keine Hauswirtschaftler*innen mehr in den Fachstufen beschult. So haben wir bedauerlicherweise nicht die Chance, die Neuordnung kreativ standortbezogen umsetzen.

Unsere Hoffnung ist, dass sich durch die Neuordnung mehr Betriebe für die hauswirtschaftliche Ausbildung anerkennen lassen (vielleicht auch Ihrer?) und wir wieder starke Fachstufen in Celle unterrichten werden.

Sabine Bosse



Corona - Gefahr, aber auch Gelegenheit!

Corona hat die Welt
in eine Krise gestürzt.

Krise?

Was bedeutet das?

Die Chinesen
verwenden zwei

Pinselfstriche, um das Wort 'Krise' zu schreiben. Ein Pinselfstrich steht für Gefahr; der andere für Gelegenheit/Chance.

Krise in chinesischer Schrift

= Gefahr und Chance

Foto: www.chinazeichen.de

Und es stimmt, auch so können wir die Pandemie betrachten: Wir sollten uns in einer Krise der Gefahr bewusst sein, aber auch die Gelegenheit erkennen! Denn...

...als die Welt im Frühjahr 2020 stillstand, bekamen wir (und bekommen wir immer noch) plötzlich die Gelegenheit, unser Leben zu überdenken, neue Seiten an uns selber zu entdecken, schwere Entscheidungen zu treffen und sich mit Ängsten auseinanderzusetzen...

Plötzlich werden Dinge wichtig, die wir lange genug als Selbstverständlichkeit angesehen haben:

Wir vermissen körperliche Nähe zu Menschen, soziale Kontakte, das Privileg sich frei zu bewegen, das Reisen, das unbeschwerte Leben, finanzielle Sicherheit und tatsächlich die **Normalität!**

Hat es einen Grund warum alles auf den Kopf gestellt wurde? Ist es ein Hilfeschrei der Natur, welche eine Pause von uns braucht? Haben wir den Wert des Lebens verloren? Musste einfach wieder einmal daran erinnert werden, was für eine Bedeutung unser Leben hat?

In dieser Ausnahmesituation lernen wir alle uns näher kennen und haben die Gelegenheit, ein Stückchen "besser" zu werden, Prioritäten anders zu setzen, unseren Mitmenschen mit Rücksicht und Liebe zu begegnen und bestenfalls die eigenen Bedürfnisse zurückzustecken.

Nun ist unsere Chance, unsere innere Stärke zu trainieren. Ist man jemand, der Angst vor der Zukunft hat, oder eher jemand, der darauf vertraut, dass alles wieder gut wird und dieses Vertrauen auch ausstrahlt? Es ist unsere Chance, ein Vorbild für andere zu sein. Sind Sie jemand der ruhig bleibt und andere inspiriert?

Liebe Leser*innen, das anstehende Jahresende wird oft für den (persönlichen) Rückblick genutzt. Schauen wir auf 2020 einmal auf eine andere Weise zurück –

positiv:

- Wo hat die Corona Krise neben all dem Leid, das sie über viele Menschen gebacht hat, unser Leben sogar zum Besseren gewandelt?
Was konnten Sie lernen, was hat Sie berührt?
- Wo wurden Sie durch das Virus zu Ihrem ganz persönlichen Crashkurs von Innovationen und Veränderungen Ihres Lebens gezwungen, der vorher noch undenkbar war?

Vielleicht merken Sie dann: Corona war und ist auch gut für uns, weil die Krise wie eine Lupe wirkt und wir jetzt sehen, was in unserem System, auch in anderen Zeiten, verkehrt läuft. Und vielleicht nehmen wir aus so einem Rückblick auch Impulse für die Zukunft mit:

Der Mensch steht im Mittelpunkt - die Gesundheit geht vor Profit

Die Krise zeigt, dass inmitten der globalisierten Wirtschaft alles getan wird, um Menschenleben zu retten. Zwar erst, wenn die Gefahr bei uns in Europa greifbar nah ist, aber dennoch. In diesen Zeiten gilt nicht das harte Gesetz des Marktes und des Profits, es gilt die Gesundheit des Einzelnen.

Wir können unseren Konsum überdenken

Im Rahmen des Lockdowns war jeder von uns gezwungen, sich einzuschränken. Wir mussten zwangsläufig weniger konsumieren. Und siehe da, es funktioniert. Man muss nicht ständig neue Dinge kaufen, es gibt Sachen, auf die kann man verzichten. Welche das sind, ist für jeden vermutlich anders. Eine Tatsache, die übrigens auch im Hinblick auf das anstehende Weihnachtsfest gut tun könnte....

Das Klima profitiert

Haben Sie im Sommer einen Kondensstreifen von Flugzeugen am Himmel gesehen oder war der Himmel einfach mal nur Himmel? Durch die Einschränkungen im Waren- und Reiseverkehr, der gedrosselten Produktion und dem sinkenden Konsum wurde der CO₂-Ausstoß sogar sichtbar verringert und davon profitiert die Natur. Vielleicht kann Corona also auch ein Weckruf sein, das Klimathema nun wirklich ernst zu nehmen und den Planeten für zukünftige Generationen zu retten.

Wir können entschleunigen

Neben den globalen Aspekten ist die Auszeit jenseits des Alltagsstress mit Homeoffice und Kinderbetreuung, auch ein Moment innerer Einkehr. Viele Ablenkungen fallen weg und man wird geradezu genötigt, sich und sein Leben zu

reflektieren und mehr Ruhe einkehren zu lassen. Man konnte auch sehr viel in den eigenen vier Wänden tun: Entmüllen, Renovieren....

Menschen solidarisieren sich

Gemeinsam der Krise trotzen – ob Gutschein-Aktionen für die Erhaltung kleiner Läden oder Projekte, wie das Nähen von Mund-Nasenschutz. Die Ideen waren und sind vielfältig und die Welle der Solidarität war riesig. Das stimmt optimistisch und gibt Hoffnung. So kaputt sind wir als Gesellschaft dann doch nicht.

Deutschland entdecken

Zwar konnten wir nicht ins Ausland verreisen, dennoch haben viele die Chance genutzt, Deutschland ganz neu zu erleben.

Also, für diejenigen, die CORONA bisher nur als eine Krise betrachtet haben. Was nutzt es, immer nur das Negative zu sehen? Es gibt immer zwei Seiten der Medaille! Finden Sie doch mal heraus, wo die Pandemie bei Ihnen ganz persönlich nützlich war!?

SRG

Fotoquelle: www.IAB-Forum.de



„Kann ich mal die Butter...“

Bei meiner Arbeit mit Schüler*innen sehe ich mich seit geraumer Zeit mit einer sprachlichen Auffälligkeit konfrontiert: dem Weglassen von Verben am Satzende.

Ein Beispiel: In unserer Einrichtung stehen zwei Tischtennisplatten. Die Bitte nach der Herausgabe von Schlägern wird oft in der folgenden Form an mich herangetragen: „*Kann ich Tischtennisschläger?*“

Darauf lautet prompt meine Gegenfrage: „*Fehlt da in deinem Satz nicht etwas?*“ Das Kind überlegt kurz und erinnert sich an seine gute Erziehung. Die neue Frage lautet jetzt: „*Kann ich BITTE Tischtennisschläger?*“ Das ist schon ein Erfolg, doch



nicht das, was ich meinte. So entgegne ich der Frage mit konstruktiven Vorschlägen für das Satzende: „*Kann ich Tischtennisschläger kaufen? Werfen? Essen?*“

Das Kind grinst schief, weil es die Vorschläge blöd findet, doch es überlegt jetzt noch angestregter. Man hört es beinahe rattern im Getriebe. Dann kommt ein vorsichtiges: „*Haben?*“ oder „**Ausleihen?**“. Ich lächle, lobe bestätigend und bitte das Kind, den Satz nun noch einmal vollständig zu bilden. Es verdreht die Augen, tut es aber schließlich, denn seine Bitte wurde ja noch nicht erfüllt.

Ich kann nicht sagen, ob diese Sprechweise nur eine Modeerscheinung ist oder ob tatsächlich ein Mangel an Gespür bzw. Wissen für die richtige Grammatik vorliegt. Vermutlich ist es von beidem etwas. Dieses Phänomen scheint sich jedenfalls durch alle Altersschichten der Schulkinder zu ziehen, unabhängig vom Bildungsgrad.

Da stellt sich natürlich auch die Frage, woher sie das haben. Vielleicht unke ich, wenn ich behaupte, es bestünde die Gefahr, dass aus der Gewohnheit heraus das Wissen um die richtige Satzbildung verloren gehen könnte. Ich beobachte aber, dass es den Kindern oft gar nicht bewusst ist, dass in ihrem Satz ein Verb fehlt. Das finde ich schon bedenklich.

Auch die zum Teil schon erwachsenen Kinder von Freunden reden oft so. Mir klingeln da wirklich die Ohren. Dennoch bin ich mir bei ihnen sicher, dass dies nicht von Unkenntnis der Grammatik zeugt. Es ist einfach nur Bequemlichkeit, den Satz nicht zu beenden. Die befreundeten Kinder würden es wahrscheinlich eher zeiteffizientes oder energiesparendes Sprechen nennen.

So heißt es denn auch ungeniert am Frühstückstisch: „*Kann ich mal die Butter?*“

Sandra Koch

Einsatz für die Hauswirtschaft und den Beruf

Immer wieder möchten wir unseren Focus auf die Möglichkeiten der Imageverbesserung für die Hauswirtschaft legen. In dieser Ausgabe des Jahresbriefes hat das ZEHN in einem Artikel auf die Hauswirtschaftsbotschafter*innen als einen Beitrag dazu hingewiesen. (*Siehe S. 8-10*)

Im vergangenen Jahr hatten wir mit dem VLB (Verband der Lehr- und Beratungskräfte) begonnen, Verbände/Vereine/Organisationen etc. vorzustellen, bei denen Fachkräfte netzwerken, sich fachlich weiterbilden oder sich engagieren können (*vgl. Abbildung S. 20-21*). Diese Reihe möchten wir weiterführen und diesmal die **Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Niedersachsen e.V. (LAG Niedersachsen)** präsentieren.

SRG



Hauswirtschaft ist nachhaltig, kreativ und verantwortungsbewusst, aber wenig wertgeschätzt. Hauswirtschaft mit dem breiten Spektrum von Versorgung (hauswirtschaftliche Tätigkeiten im engeren Sinn) und Betreuung (personenbezogene Dienstleistungen) betrifft jeden Menschen. Im Privathaushalt ist hauswirtschaftliche Kompetenz aufgrund des demografischen Wandels, des Aufbrechens traditioneller Familienbeziehungen und Haushaltsstrukturen notwendiger denn je. Spätestens seit Corona ist deutlich, dass Hauswirtschaft nicht nur im häuslichen Alltag, sondern auch im Kontext von Pflege essenziell ist.

Die LAG Niedersachsen existiert seit 2015 als Nachfolge der Organisation „*Dialog Hauswirtschaft*“. In der LAG sind hauswirtschaftliche Verbände Niedersachsens, berufsbildende Schulen sowie interessierte Einzelpersonen zusammengeschlossen.

Die LAG HW Nds. vertritt die Interessen der Hauswirtschaft in Niedersachsen mit dem Ziel, den Stellenwert und das Leistungsvermögen der professionellen Hauswirtschaft in Politik und Gesellschaft in das verdiente Licht zu rücken und sich für das Fach Hauswirtschaft als systemrelevanter Bildungsbereich sowie die Darstellung von Karrieremöglichkeiten in diesem Berufsfeld einzusetzen.

Parlament und Landesregierung sollen davon überzeugt werden, dass Hauswirtschaft substantielle Beiträge zu gesellschaftlichen Herausforderungen in verschiedensten Lebenswelten leisten kann.

Die LAG HW Nds. vertritt als einzige berufsständige Vertretung und Dachverband die professionelle Hauswirtschaft in Niedersachsen und verfügt über ein umfassendes internes und externes Netzwerk durch die enge Verzahnung mit den einschlägigen Fachverbänden und Expert*innen. So strebt die LAG HW Nds. eine kontinuierliche Förderung zur Professionalisierung der Hauswirtschaft an.

Ziele der LAG HW Nds. zusammengefasst:

- Vernetzung, Information und Beratung der Mitglieder.
- Förderung und Entwicklung der hauswirtschaftlichen Aus-, Fort- und Weiterbildung in Niedersachsen.
- Entwicklung hauswirtschaftlicher Professionalität und Alltagskompetenz.

- Förderung und Durchführung fachlicher und überfachlicher Fort- und Weiterbildung.
- Erarbeitung fachlich fundierter Aussagen zu einschlägigen Sachfragen durch Expertise, Erfahrungsaustausch und Meinungsbildung.
- Vertretung der Hauswirtschaft in Politik, Kultur und Gesellschaft.
- Information und Zusammenarbeit mit den für die Hauswirtschaft zuständigen öffentlichen Organen.
- Öffentlichkeitsarbeit

Was wurde in den vergangenen 5 Jahren konkret für diese Zielerreichung getan? (Auszug)

- Es wurden Stellungnahmen zu niedersächsischen Gesetzesvorhaben im Bereich Pflege/Ambulante Versorgung erarbeitet und eingereicht;
- Es wurden (vom Land geförderte) Projekte durchgeführt wie z.B. 2017/2018 das Projekt *„Integration von Geflüchteten im ländlichen Raum“*, das Projekt *„Verbesserung hauswirtschaftlicher Kenntnisse durch einen Hauswirtschaftsführerschein“* (2019) oder das Projekt *„Nachwuchskräftegewinnung durch Imageverbesserung der Hauswirtschaft“* (2019)
- Der Aufbau des niedersächsischen Zentrums für Ernährung und Hauswirtschaft (ZEHN) wurde unterstützt;

Warum lohnt es sich, in die LAG einzutreten?

Als Mitglied in der Arbeitsgemeinschaft wird man aktuell (Homepage/Rundbriefe) über wichtige Veranstaltungen, Termine und Vorhaben informiert. Bei den Veranstaltungen gibt es den Erfahrungsaustausch, dessen Ergebnisse in die Stellungnahmen und Forderungspapiere einfließen. So aber unterstützt man mit seiner Mitgliedschaft aktiv das „Sprechen mit einer Stimme“ gegenüber Politik und Verwaltung in Niedersachsen und kann dieses Mandat auch für sich in Anspruch nehmen, wenn man selbst bei einer Veranstaltung ist und (auch) die LAG HW NDS vertritt.

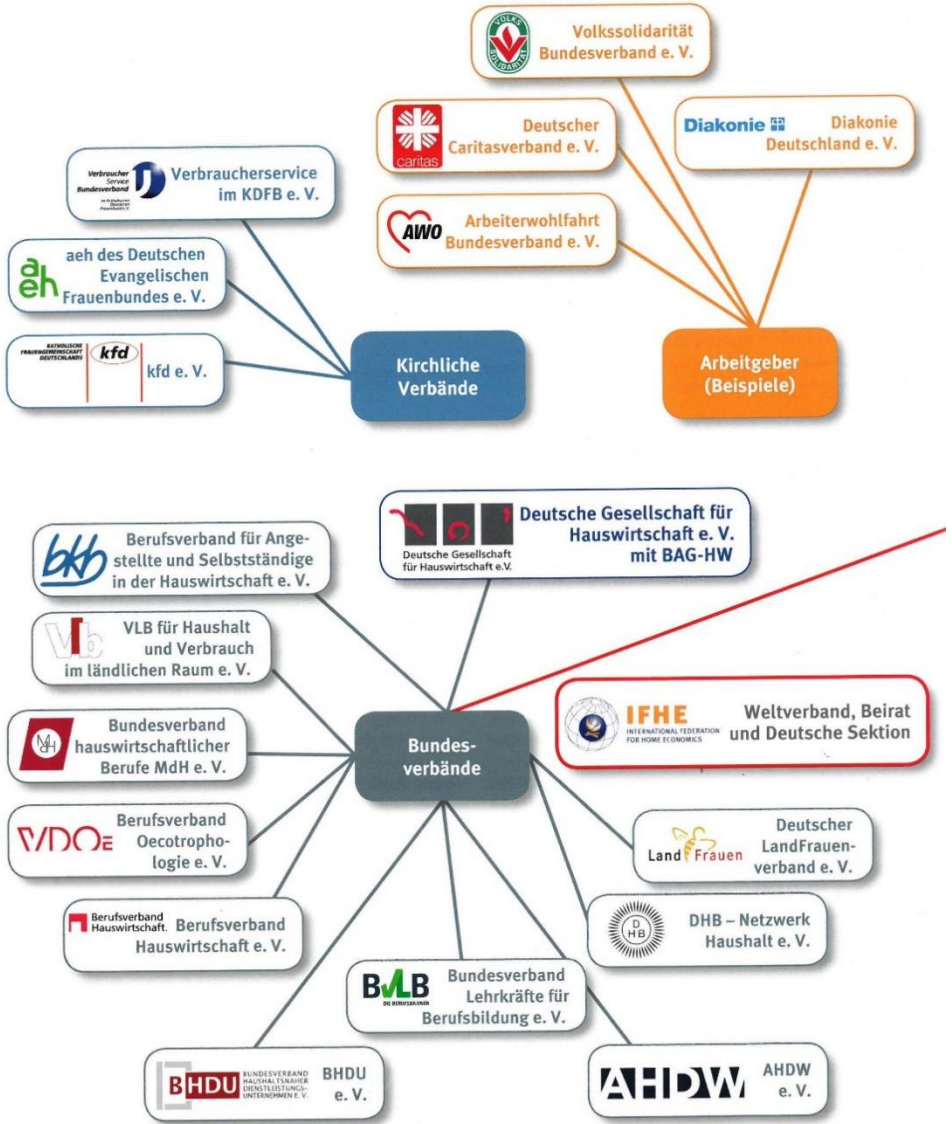
Weitere Informationen gibt es auf der Homepage:

www.lag-hw-nds.de oder bei der LAG Geschäftsstelle: Alleestr. 1 | 30167 Hannover

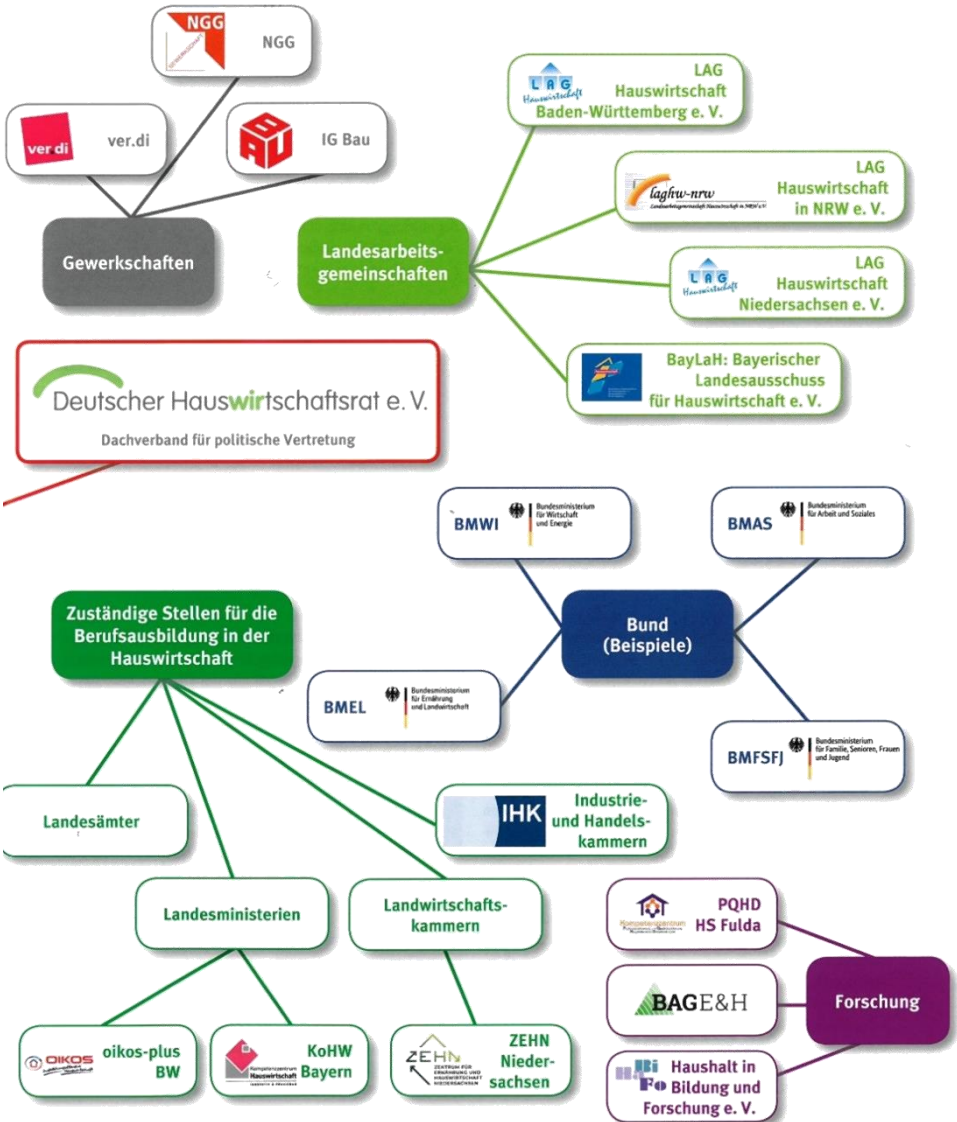
Vorsitzende: Anja Köchermann; Tel. 0511 3739 2027

E-Mail: info@lag-hw-nds.de

Akteure der Hauswirtschaft in



Deutschland 2020



Quelle: rhw management

Maria 2020 – eine Kurzgeschichte

von Monika Zecheus-Otto

Behände schwang sich Boris auf den „Bock“ und schloss die Tür des Trucks. Er hatte noch eine weite Strecke vor sich, und dies am 24. Dezember. Eigentlich wäre er um diese Zeit schon längst zu Hause gewesen, doch da ihn dort sowieso keiner erwartete, hatte er kurzfristig die letzte Fuhre für einen Kollegen übernommen, der am Heiligen Abend endlich einmal bei seiner Familie sein wollte. Mit tiefem Brummen sprang der Motor an. Der Laster verließ den Parkplatz und steuerte in die Ausfahrt des Rastplatzes. Es war früher Nachmittag. Schneetreiben hatte eingesetzt, und so nahm Boris durch die in der einfallenden Dämmerung zunehmend dichter fallenden Flocken nur schemenhaft die kleine Gestalt am Ende der Autobahnzufahrt wahr, die ein Pappschild mit der Aufschrift Lotz in Händen hielt. Da es seine Route war, stoppte er ab und öffnete die Beifahrertür. Durch den Schneematsch stapfte eine dick vermummte Gestalt auf ihn zu. Beim Näherkommen bemerkte er, dass es sich offensichtlich um eine junge Frau handelte, deren lange blonde Haare nass unter der Mütze hervorschauten. Trotz ihres wattierten Anoraks sah man den deutlich vorgewölbten Bauch. *„Was macht eine Schwangere denn um diese Zeit und noch dazu bei diesem Wetter so ganz allein hier?“* dachte er stirnrunzelnd. *„Hoffentlich bringt mir das keine Scherereien“*, fügte er sofort in Gedanken hinzu und bereute es bereits, so spontan angehalten zu haben.

Die junge Frau klopfte sich die nassen Flocken von der Kleidung, kletterte unbeholfen ins Fahrerhaus und ließ sich mit erleichtertem Seufzen auf den Beifahrersitz fallen. *„Da haben Sie aber Glück, dass ich heute noch nach Lotz fahren muss“*, sagte Boris und wiederholte laut seine in Gedanken gestellte Frage. *„Das ist eine lange Geschichte“*, erwiderte sie nach kurzem Zögern mit leiser Stimme. *„Aber erst mal vielen Dank, dass Sie mich mitnehmen! Ich heiße übrigens Marie und muss unbedingt heute noch dort hin.“* Sie streifte Mütze, Schal und Handschuhe ab und blies in die rot gefrorenen Hände. Aus dunkelblauen Augen im schmal geschnittenen Gesicht blickte sie ihn an. *„Wann werden wir denn ungefähr da sein?“* *„Bei diesem Wetter haben wir noch mindestens drei Stunden vor uns“*, antwortete Boris und startete erneut den Motor. *„Das wird reichen!“* seufzte sie erleichtert. Boris verkniff sich zunächst weitere Fragen und konzentrierte sich auf die vor ihm liegende Fahrt.

Doch irgendwann, in der warmen Geborgenheit der Kabine, begann sein Fahrgast von selbst zu sprechen:

„Sie haben vorhin gefragt, was ich hier so allein an der Autobahnzufahrt mache“, begann sie leise. „Das ist sicherlich ungewöhnlich in meinem Zustand, aber ich muss dringend zu jemandem, bevor es zu spät ist.“ „Wofür denn zu spät?“ fasste Boris neugierig nach. „Na, schauen Sie doch selbst! Lange dauert es nicht mehr. Eigentlich ist es ja eher heute als morgen soweit.“ Jetzt musterte Boris sie genauer von der Seite. Der dicke Bauch war Antwort genug. „Das fehlt mir gerade noch!“ fuhr es ihm durch den Kopf. Zwar hatte er als Fernfahrer schon viel erlebt, aber das ihm eben Gesagte hinterließ zwiespältige Gefühle, denn obwohl er einerseits nicht umhinkonnte, ihren offensichtlichen Mut zu bewundern, hielt er ihr Tun in Anbetracht ihres Zustandes andererseits jedoch für äußerst gewagt. Daher hakte er nach: „Und zu wem wollen Sie am Heiligen Abend?“ Zögernd fuhr Marie fort: „Er heißt Jozef und hat im Frühjahr als Saisonarbeiter auf unserem Hof hier in der Nähe von Görlitz gearbeitet. Dort haben wir uns ineinander verliebt. Dann musste er aber ganz unerwartet nach Hause, weil seine Mutter schwer erkrankt war und er sie nicht mehr allein lassen konnte. Doch wir sind seitdem regelmäßig in Kontakt. Und erst recht, seit ich gemerkt habe, dass ich schwanger bin. Das war aber erst nach seinem Weggang, und bis jetzt habe ich mich einfach nicht getraut, es ihm zu sagen. Nun halte ich es jedoch nicht mehr länger aus und inzwischen habe ich nur noch den einen Wunsch, dass er unser Kind bei der Geburt im Arm hält. Meinen Eltern habe ich bis heute verschwiegen, wer der Vater ist, obwohl sie immer wieder danach gefragt haben. Du wirst doch nicht wie die Jungfrau zum Kind gekommen sein, war ihr ständiger Vorwurf. Da ich jedoch wusste, wie sie reagieren würden, habe ich standhaft die Auskunft verweigert. Heute Morgen nun beschloss ich spontan, jetzt nicht mehr länger zu warten. Kurzerhand habe ich Jozef mitgeteilt, dass ich am Weihnachtsabend zu ihm komme. Er hat sofort eingewilligt. Meinen Eltern habe ich gesagt, dass ich die Feiertage bei Freunden verbringen werde. Und jetzt nun das wirklich ganz große Glück, dass Sie heute noch nach Lotz fahren! Alles wird sicher gut und wird sich bestimmt finden, wenn ich erst mal bei ihm bin!“

Da hatte Boris so seine Zweifel, behielt sie aber für sich. Ob eine solche Geschichte wirklich gut ausgehen könnte? Das widersprach so völlig seiner Lebenserfahrung. Denn wer möchte schon kurzfristig damit konfrontiert werden, plötzlich und überraschend Vater zu sein? Doch warum ihr die Illusionen nehmen?

Sie waren schon über eine Stunde unterwegs, als am Rand der Autobahn erneut ein Hinweisschild zur nächsten Raststätte auftauchte. „Könnten wir eine kurze Pause machen?“ fragte Marie. „Ich müsste mal dringend auf die Toilette.“ Boris blickte auf die Uhr. Ob er die Auslieferung heute überhaupt noch schaffen würde? Achselzuckend verließ er die Autobahn. Ganz kurz streifte ihn dabei der Gedanke,

ob er sie nicht einfach in der Raststätte zurücklassen sollte. Doch sofort meldete sich sein schlechtes Gewissen. Und während sie im Eingang zu den Toiletten verschwand, ging er stattdessen zur Theke und besorgte für beide einen Becher Tee, den ihm Marie dankbar aus den Händen nahm. Hinter Wroclaw (Breslau) wurde die Autobahn zunehmend leerer. Inzwischen war es ganz dunkel. Der Schneefall hatte erneut zugenommen. Dicke weiche Flocken tanzten wirbelnd im hellen Licht der Scheinwerfer und legten sich wie ein wärmendes Federbett glitzernd auf die Straße. Wie unberührt lag die weiße Fahrbahn vor ihm, und während Marie in einen unruhigen Schlaf gefallen war, überkam Boris in der Stille ganz unvermittelt ein tiefes Gefühl von Frieden. Er warf einen prüfenden Blick in ihr blasses Gesicht und hing seinen Gedanken nach. Kurze Zeit später erwachte Marie unvermittelt und setzte sich mit einem plötzlichen Stöhnen auf. „Wie weit ist es denn noch?“ Boris blickte sie besorgt an, doch sie winkte ab. Nach Kurzem jedoch kam ein neues, heftigeres Stöhnen und nun, Panik im Blick, sagt sie mit gepresster Stimme: „Ich glaube, es ist so weit.“ Erneut wand sie sich stöhnend auf dem Sitz. „Aber doch nicht hier mitten auf der Autobahn!“ entfuhr es Boris erschrocken. Fieberhaft suchte er im Navi nach der nächsten Raststätte. Glücklicherweise lag sie in nicht allzu weiter Entfernung. Der verschneite Parkplatz war bis auf zwei Laster und einen PKW leer. Boris hielt direkt vor dem Eingang.

„Durchhalten, ich komme gleich wieder!“ Fast wäre er in der Eile über den dickbäuchigen Weihnachtsmann gestolpert, der blinkend am Eingang stand. Sofort sprang der an und schmetterte ein „Frohes Fest“ blechern in die Luft, während er wackelnd in Bewegung geriet. Im Gastraum roch es nach Glühwein und altem Frittenfett. Als Boris so plötzlich hereinplatzte, unterbrachen zwei ältere Männer kurz ihr Kartenspiel. Der dritte Gast ließ erstaunt seine Zeitung sinken. Boris wandte sich Hilfe suchend an den hinter der Theke stehenden Wirt. Der aber verfolgte das Weihnachtsprogramm im Fernsehen und blickte nur gelangweilt auf. Hastig schilderte ihm Boris die Situation. Sofort wiegelte der Wirt ab. „Nie! To nie dziala“. „Nein, dafür habe ich hier doch gar keinen Platz! Und wie soll das denn in der Gaststätte überhaupt gehen?“ Boris Stimme wurde laut und drängend. „Aber im Lkw geht das doch auch nicht! Und bevor ein Krankenwagen bei diesem Wetter hier ist...!“ hakte er hilflos nach. Nun wurden die Anwesenden aufmerksam. Der dunkelhäutige junge Mann erhob sich und kam zu Boris an die Theke. „Gibt es ein Problem?“ fragte er in akzentfreiem Deutsch und fuhr erklärend fort: „Vielleicht kann ich helfen? Ich bin Rettungsassistent.“ Boris berichtete erneut. Gegen den Protest des Wirts wandte sich der junge Mann an die beiden anderen Männer. „Dann muss es jetzt aber schnell gehen!“ forderte er sie zur Mithilfe auf. Und während sie Marie behutsam die verschneiten Stufen zur Gaststätte hinaufführten,

gab sich auch der Gastwirt geschlagen. Eilig holte er Decken, Handtücher und heißes Wasser. Das war auch höchste Zeit, denn tatsächlich erfüllte schon bald der erste Schrei des Neugeborenen die Gaststube. Boris fiel ein Stein vom Herzen. Das war ja noch mal gut gegangen! Und dann standen alle strahlend um den kleinen neuen Erdenbürger herum und beglückwünschten die erschöpfte junge Mutter.

Nachdem sie Marie dann mit ihrem Kind vorsichtig in die Schlafkabine des Lkw gebettet hatten, reichte der Wirt Boris noch eine Thermoskanne mit Tee ins Fahrerhaus. „Nichts für ungut!“ rummelte er verlegen, bevor sich Boris auf die letzte Etappe der Fahrt machte. Es war kurz vor Mitternacht, als er seinen Lkw vor der angegebenen Adresse parkte. Trotz der späten Stunde brannte im Haus noch Licht. Boris stapfte durch den Schnee zur Haustür und klingelte. Sofort wurde sie hastig geöffnet. Im Türrahmen stand ein junger Mann und musterte ihn erstaunt.

Offensichtlich hatte er nicht mit einem rundlichen älteren Herrn gerechnet. Doch bevor Jozef noch dazu kam, eine Frage zu stellen, sagte Boris: „Ich habe Ihnen jemanden mitgebracht.“ Mit breitem Lächeln deutete er auf den Laster. Ganz leise fügte er hinzu: „Eigentlich sind es ja zwei...“. Aus der angelehnten Seitentür des Trucks drangen die Laute eines hungrigen Babys in die winterlich kalte Stille der Heiligen Nacht. Und dann war plötzlich alles ganz einfach.



Nachhaltig durch die Weihnachtszeit? Einfach mal probieren!



Studierende aus dem Fachbereich Oecotrophologie – Facility Management der FH Münster entwickeln einen Adventskalender mit Lerneffekt.

Kein Plastik mehr, nie wieder Auto oder Flugzeug nutzen, nur noch Pflanzen essen... So radikal muss es gar nicht sein. Auch mit kleinen Schritten kann Jede*r etwas bewirken und einen Beitrag für nachfolgende Generationen leisten. Im Rahmen unseres Bachelor-Studiums Oecotrophologie hatten wir die Aufgabe, eine Projektidee zu realisieren. Und so kam uns die Idee, unseren Wunsch nach mehr nachhaltigem Handeln in einen Adventskalender zu befördern.

Die Informationsflut rund um mehr Nachhaltigkeit kann zu Überforderung und schließlich Konsumententrägheit führen. Genau diesem Phänomen wollten wir mit unserer Projektidee entgegenwirken. Mit kurzen und knackigen Tipps, versteckt hinter den Türchen eines Adventskalenders, ist es unser Ziel den Zugang zu mehr Nachhaltigkeit für private Haushalte zu erleichtern. Wichtig war es für uns außerdem nicht mit erhobenem Zeigefinger zu belehren, wie es bei diesem Thema oft zu beobachten ist. Sondern durch sachliche Informationen und inspirierende Tipps eine nachhaltigere Lebensweise durch intrinsische Motivation zu fördern.

Um möglichst viele Verbraucher zu erreichen, enthält unser Adventskalender Handlungsalternativen für verschiedenste Lebensbereiche wie Ernährung, Abfallvermeidung, Emissionsreduktion, Tier- und Pflanzenschutz sowie soziale Gerechtigkeit und Konsumverhalten. Dabei war es uns bei der Entwicklung außerdem ein Anliegen, dass die Tipps ganzjährig anwendbar sind, um eine dauerhafte Verhaltensänderung anzuregen.

Um eine bessere Idee unseres Projektes zu bekommen, möchten wir in diesem Artikel drei unserer Türchen vorstellen. Ein Türchen behandelt beispielsweise die Wahl des Stromanbieters. Diese kann gezielt dazu genutzt werden, fossile Energiegewinnung oder Atomkraftwerke zu vermeiden. Hierbei wird dem Verbraucher die Möglichkeit aufgezeigt, Energie aus erneuerbaren Quellen zu wählen und somit Klimaschutz und Versorgungssicherheit unkompliziert zu

unterstützen. Eine besinnliche Weihnachtsbeleuchtung steht damit nicht im Widerspruch zu einer nachhaltigen Entwicklung.

Ein weiteres Türchen dreht sich um das Thema biologische Landwirtschaft. Statt den traditionellen Weihnachtsbraten aus der konventionellen Landwirtschaft zu kaufen, kann mit dem Kauf des Bratens in Bio-Qualität viel Gutes bewirkt werden. So werden artgerechte Tierhaltung und verbesserte Haltungspraktiken gefördert. Außerdem wird darauf aufmerksam gemacht, die Kaufgewohnheiten und den Fleischkonsum über das ganze Jahr hinweg zu überdenken.

Auch bei Geschenkverpackungen lohnt sich das Nachdenken über Alternativen. Geschenkpapier ist häufig beschichtet, welches nur sehr schwer recycelbar und somit als Wertstoff nicht wiederverwertbar ist. Beim Verpacken von (Weihnachts-) Geschenken ist es möglich auf recyceltes Papier und Naturmaterialien zurückzugreifen. Das hilft Wasserverunreinigung vorzubeugen und die Papieraufbereitung zu erleichtern.

Das Ergebnis ist ein handlicher Adventskalender mit 24 kurzen Tipps, die sowohl Anregungen für eine nachhaltigere Lebensweise als auch Denkanstöße enthalten, eigene Gewohnheiten zu reflektieren.

*Hannah Meinecke, Kim Bender und Lilith Gottwick,
Fachhochschule Münster, Studierende aus dem
Fachbereich Oecotrophologie – Facility Management*



Wie geht es nach der Schule weiter?

Sie stehen bald vor der Entscheidung, wie es nach Schule weitergeht. Haben Sie schon einmal darüber nachgedacht, Oecotrophologie an der FH Münster zu studieren? Mit dem Abschluss der Fachschule Hauswirtschaft an der Albrecht-Thaer-Schule (Fachhochschulreife) haben Sie gute Voraussetzungen.



Foto: FH Münster/Theresa Allekotte

Was ist Oecotrophologie?

Oecotrophologie (Haushalts- und Ernährungswissenschaften) ist ein Studienfach, in dem viele Disziplinen zusammenkommen. Im Studium beschäftigen Sie sich mit naturwissenschaftlichen, medizinischen, psychologischen, soziologischen und wirtschaftlichen Inhalten.

Sie studieren 6 Semester

Unser Studiengang Oecotrophologie gliedert sich in drei Abschnitte: das Basisstudium, das Schwerpunktstudium und eine abschließende Praxisphase mit Bachelorarbeit.

Im Basisstudium, das vom 1. bis zum 2. Semester reicht, erwerben Sie grundlegende Kenntnisse in der Oecotrophologie:

- Lebensmittellehre
- Allgemeine und Anorganische Chemie
- Psychologie und Angewandte Sozialwissenschaften
- Kommunizieren und Beraten
- Allgemeine BWL
- Physik und Verfahrenstechnik
- Ernährungslehre
- Organische Chemie und Grundlagen der Biochemie
- Humanbiologie
- Arbeiten und Lernen in Gruppen
- Marketing
- Statistik

Ende des 2. Semesters wählen Sie einen von 3 Schwerpunkten, in dem Sie das Studium bis zum 5. Semester fortsetzen. Die Schwerpunkte sind:

- Dienstleistungs- und Verpflegungsmanagement
- Ernährung und Gesundheit
- Lebensmittelwirtschaft

Wir bieten Ihnen viele Möglichkeiten, Ihr Studium individuell nach Ihren Interessen auszurichten. Sie können zudem Wahlpflichtfächer aus einem großen Angebot wählen.

Im 6. Semester erproben und erweitern Sie Ihre Kenntnisse in einer 15-wöchigen Praxisphase in einem Unternehmen. Bei der Auswahl und Bewerbung unterstützen wir Sie mit unseren guten Praxiskontakten. Im Anschluss schreiben Sie Ihre Bachelorarbeit, entweder bei einem Praxispartner oder unabhängig davon. Ihr Studium schließen Sie mit einem Bachelor of Science (B. Sc.) ab.

Was kann man nach dem Studium machen?

In unterschiedlichen beruflichen Feldern gestalten Sie Ernährungssysteme und tragen dazu bei, die Lebensqualität von Menschen zu verbessern. Sie wirken in der nachhaltigen Entwicklung von hochwertigen Lebensmitteln und in der Qualitätssicherung mit. Sie erstellen maßgeschneiderte Ernährungspläne für gesunde und kranke Menschen verschiedener Altersgruppen. Sie managen Versorgungsdienstleistungen in Kliniken, in sozialen Einrichtungen oder in der Gemeinschaftsgastronomie. Das sind nur einige Beispiele aus der vielseitigen Berufswelt von Öcotrophologinnen und Öcotrophologen.

Möchten Sie mehr wissen?

Schauen Sie gerne auf unsere Website: www.fh-muenster.de/oef
Gerne können Sie auch unsere Studienberaterin ansprechen:
Gabriele Welsch; 0251 83-65412; welsch@fh-muenster.de

Ökotrophologie geht auch in Osnabrück...

Auch an der Hochschule Osnabrück kann man bereits seit 1986 den Studiengang Ökotrophologie belegen. Durch die Verbindung zu anderen Studiengängen, wie z. B. Landwirtschaft oder Wirtschaftsingenieurwesen Agrar/Lebensmittel, am Standort in Osnabrück-Haste eröffnet sich für Studierende die Möglichkeit, Einblicke sowohl in verschiedene Produktionsstufen entlang der Lebensmittelkette als auch in das Verbraucherverhalten zu bekommen. Daraus ergibt sich als **Schwerpunkt im Studiengang Ökotrophologie hier vor allem die Information, Beratung und Bildung.**

Im Bereich Beratung wird den Studierenden fundiertes Wissen zur Beratung und dessen methodische Umsetzung in die Praxis vermittelt. So wird hier das breit angelegte Fachwissen des Studiengangs Ökotrophologie gepaart mit methodisch-didaktischer Kompetenz.

Hochschule Osnabrück

Fakultät Agrarwissenschaften und Landschaftsarchitektur

Studiengang Ökotrophologie

Am Krümpel 31, 49090 Osnabrück; Tel.: 0541 969-5107

E-Mail: oekotrophologie@hs-osnabrueck.de; www.hs-osnabrueck.de/boe

Studienfachberatung: Prof. Dr. Stephan A. Kolfhaus

Tel.: 0541 969-5108; s.kolfhaus@hs-osnabrueck.de

Die Christrose

*Ein Blümlein, rosenrot und weiß,
das stieg in Winterstagen
empor zur Welt trotz Schnee und Eis,
um nach der Zeit zu fragen.*

*"Ich möchte", sprach es mit Bedacht,
"mich nämlich gern bemühen,
fortan in jeder Heiligen Nacht
für unsern Herrn zu blühen!"*

*Soll denn das liebe Gotteskind
nicht eine Blume grüßen?
Was kümmert mich wohl Frost und Wind?
Ich will zur Christnacht sprießen!"*

*Der Wunsch drang bis zum Himmelsthron
dort ward erfüllt die Bitte!
Seitdem erwacht die Blume schon
genau in Winters Mitte!*

*Christrose heißt sie weit und breit
im Munde aller Frommen.
Gar bald ist wieder Weihnachtszeit -
Christrose, sei willkommen!*

Gedicht Volksgut



Foto: gemeindebriefdruckerei

Sophie Sattler (BSc Oecotrophologin)

Dass auch Einkommensmöglichkeiten für ländliche Familienbetriebe ein Thema für Oecotrophologen sein kann, hat Sophie Sattler in ihrer Abschlussarbeit bewiesen. Sie beschäftigte sich mit der aktuellen Situation der tier- und naturgestützten Pädagogik sowie Therapieangeboten auf landwirtschaftlichen Betrieben in Deutschland. Insbesondere Pflegeangebote für Menschen mit unterschiedlichen Hilfebedarfen standen bei ihrer Recherche im Vordergrund.

Wenn Betriebe sich zum „Wiesenbett-Bauernhof“, zur „Wildnis-Werkstatt“, zum Erlebnisraum Waldkindergarten oder ein ehemaliger Bullenmastbetrieb zum Reit- und Bewegungszentrum für Yoga wird, dann spricht man von Green Care. Care – das ist ja eigentlich ein Begriff, der häufig im Gesundheitsmarkt mit *pflegen* oder *kümmern* übersetzt wird. Doch im Rahmen der Landwirtschaft steht er für Maßnahmen, die zur Verbesserung und Erhaltung von Gesundheit und Wohlbefinden von Menschen ausgerichtet ist. Tier und Natur spielen in der großen Bandbreite an Aktivitäten und einer großen Vielfalt an Zielgruppen eine ganz zentrale Rolle. Das Konzept Green Care hat sich in Deutschland hauptsächlich im Kinder- und Jugendbereich etabliert. Bekannt sind jedoch eher einzelne Maßnahmen (s.o.), als das Konzept an sich.

Wer nutzt diese Angebote? Kunden kommen aus allen Altersstufen. In speziellen Bereichen der Therapie oder der Wohnangebote sind es vor allem beeinträchtigte und erkrankte Personen. Aber grundsätzlich richten sich Green Care-Maßnahmen auch an Menschen ohne spezielle Bedürfnisse, die z.B. nach Erholung suchen.

Care Farming

Eine besondere Form bildet das sog. *Care Farming* (oft als soziale Landwirtschaft betitelt). Beide Begriffe beschreiben die Erbringung von sozialen Dienstleistungen in landwirtschaftlichen Betrieben, z.B. Wohn-, Betreuungs- und erlebnisorientierte Angebote. Senioren oder Menschen mit Hilfebedarfen erfahren in einem aktivierenden Umfeld von Tier und Natur sinnvolle Aktivitäten. Häufig erleben sie durch diese neue Lebensform oder Tagesstrukturierung mehr soziale Kontakte, und pflegende Angehörige eine enorme Entlastung.

Beim Care Farming liegt der Fokus mehr auf der Erbringung der sozialen Dienstleistung, als auf der Einkommensgenerierung. Suchtkranke, Langzeitarbeitslose, sowie psychisch und physisch beeinträchtigte Personen können durch die Arbeit in der Landwirtschaft z.B. in den Arbeitsmarkt integriert oder therapiert werden.

Im europäischen Ausland ist Green Care bereits eine weit verbreitete Praxis, während sich in Deutschland das Konzept – vor allem im Seniorenbereich - noch im Anfangsstadium befindet: In einer Bestandsaufnahme wurden deutschlandweit 71 Angebote für ältere Menschen gefunden. Bei den meisten Angeboten handelt es sich um erlebnisorientierte Angebote (33 von 71). Darunter fallen z.B. Hofführungen, Wanderungen und Urlaub auf dem Bauernhof.

Des Weiteren wurden 23 Wohnangebote ausfindig gemacht. Die meisten sind konventionelle Pflegeeinrichtungen, die Green Care-Maßnahmen in ihr Konzept integriert haben. Weitere Wohnangebote sind das betreute Wohnen auf dem Bauernhof und Bauernhof-WGs. Zudem konnten 15 Betreuungsangebote ausgemacht werden. Hierbei handelt es sich hauptsächlich um eine stundenweise Betreuung von Senioren. Drei von 15 Angeboten waren Angebote der Tagespflege.

Unterschied zu normalen Wohn- und Pflegeangeboten

Für Senioren bietet das Wohnen oder die Tagespflege auf dem landwirtschaftlichen Betrieb ein Umfeld, in dem sich die Menschen sowohl im Innen- und Außenbereich frei bewegen können. In einem landwirtschaftlichen Betrieb können sie in alltäglich anfallende Aufgaben eingebunden werden, wie z.B. die Versorgung der Tiere. Zudem werden die Aktivitäten öfter individuell oder in Kleingruppen durchgeführt. Im Vergleich dazu werden in klassischen stationären Pflegeeinrichtungen Aktivitäten wie z.B. Singstunden häufiger in größeren Gruppen durchgeführt und von den Pflegekräften organisiert.

Effekte von Green Care

Durch die sinnvollen, alltäglichen Aufgaben haben ältere Menschen das Gefühl gebraucht zu werden. Die angebotenen Aktivitäten richten sich nach den Präferenzen und Bedürfnissen der Menschen, sowie nach den Jahreszeiten, und bieten dadurch ein bestimmtes Maß an Selbstbestimmtheit und Tagesstruktur. Das anregende Umfeld fördert soziale Interaktionen unter den älteren Menschen und mit dem Pflegepersonal – das häufig als Zusatzleistung durch ambulante Dienste gewährleistet wird.

Informationszugang für Nutzer und Anbieter

Der Zugang zu Informationen und Beratung zu Seniorenangeboten birgt einige Hindernisse:

1. Viele Informationen sind nur online unter Eingabe der richtigen Stichworte erhältlich.
2. Green Care-Angebote sind meist regional organisiert, daher ist es sehr zeitaufwändig, die richtigen Anlaufstellen auszumachen.
3. Es existiert keine überregionale Anlaufstelle.

Die Hofdatenbank der DASoL, das Kompetenzzentrum Demenz in Schleswig-Holstein, die Landwirtschaftskammer Westfalen-Lippe sowie in Bayern die Ämter für Landwirtschaft, Ernährung und Forsten bieten einige Auflistungen, bzw. sind z.T. Ansprechpartner für Nutzer und Anbieter. In den Niederlanden wurden dafür sog. Support-Zentren eingerichtet, die folgende Aufgaben wahrnehmen:

1. Verbindungen zu nationalen und regionalen Regierungsstellen herstellen.
2. Aufbauen einer Verbindung zwischen Landwirtschafts-, Gesundheits- und Sozialssektor und Informationsvermittlung zwischen beiden Sektoren, sowie zwischen Anbietern und Nutzern.
3. Bewusstsein für Green Care schaffen, Akzeptanz und Professionalisierung fördern. Diese kann beispielsweise durch die Einführung von Qualitätssicherungsmaßnahmen erfolgen.

Die Herausforderung besteht auf Seiten der Landwirte, Kompetenzen für den Umgang mit Senioren zu erwerben, an die Einführung von Betreuungs- und Wohnangeboten auf dem landwirtschaftlichen Betrieb nachgedacht wird:

Kompetenz	Beschreibung
Berufliche Kompetenz	Umfasst Kompetenzen, Wissen und die Haltung die erforderlich sind um eine ganzheitliche Betreuung zu gewährleisten
Zwischenmenschliche Fähigkeiten	Beschreiben die Fähigkeit auf mehreren Ebenen (verbal, non-verbal) zu kommunizieren und die Situation der Betroffenen zu verstehen
Engagement für die Aufgabe	Meint, dass sich Betreuende bewusst und verbindlich für eine ganzheitliche, evidenzbasierte Betreuung einsetzen
Klarheit über eigene Werte und Überzeugungen	Meint das Bewusstsein über die Auswirkung von Überzeugungen und die Verpflichtung diese Überzeugungen und Werte mit der Personenzentrierung in Einklang zu bringen
Selbstkenntnis	Beschreibt das Wissen darüber, wie sich die eigene Sozialisation, Erfahrung und Werte auf die Art zu betreiben auswirken

Tabelle 9: Kompetenzen (eigene Darstellung in Anlehnung an McCormack und McCance 2017, S. 42–47)

Die Kombination des Landwirtschaftssektors mit dem sozialen Sektor bietet aus landwirtschaftlicher Sicht neue betriebliche Perspektiven. Aus Sicht der Zielgruppen bietet es Integrations-, Beschäftigungs-, Betreuungs-, Wohn-, Bildungs-, Therapie- und Präventionsmöglichkeiten. Hauswirtschaftliche Berufe können sich hier im Rahmen der Alltagsgestaltung für Senioren einbringen.

Was wurde eigentlich aus ...

Jenny Pries, geb. Ekenhorst; Jahrgang 2008-2010

„Seinen Weg zu gehen, erfordert den größten Mut“, dieses Zitat von Confuzius war unser Abschlusssatz, als wir 2010 die Fachschule beendet haben.

Ein großartiger Satz, wie ich finde und so wahr!

Aber was ist denn nun mein eigener Weg? Sollte ich ihn in *beruflich* und *privat* trennen, womöglich sogar zwei Wege? Nein, ich finde es sollte ein Weg sein, der breit und lang genug ist Beidem gerecht zu werden.

Man könnte meinen, dass festzulegen sei zu schwer oder nicht wichtig.

Ich würde es nicht als schwer bezeichnen wollen, aber herauszufinden wer ich bin und was mich glücklich macht, ist sicher nicht immer einfach. Führt jedoch zu Ausgeglichenheit und Zufriedenheit mit sich selbst und seinem Umfeld. Klingt komplex? Ja, aber wenn diese Gewissheit gegeben ist, hat man auch den Mut, den eigenen Weg zu gehen und das halte ich sehr wohl für wichtig.

Mein Weg hat sich über viele Jahre entwickelt und dies tut er weiterhin.

Die Fachschule in Celle, die Mitarbeit auf dem landwirtschaftlichen Betrieb meiner Eltern, die Teilnahme am TOP-Kurs in Bonn, das Studium (Lebensmittelmanagement) in Triesdorf, die Berufstätigkeit als Produktmanagerin für Aufschnittwaren in den Niederlanden und der passende Deckel für meinen Topf (mein Ehemann 😊) all dies waren Stationen in meinem Leben über die sich mein Weg entwickelt hat und mir verdeutlicht haben, was mir wirklich Spaß macht:

Unternehmerisch tätig sein und mein eigener Herr, das ist mein Ding!

Unser kleines Unternehmen, **Vechtetal Weidefleisch** steht für nachhaltige Landwirtschaft: Mit natürlichen Ressourcen versuchen wir alles, was wir für unsere Tiere benötigen selbst anzubauen und zu produzieren. Das sichert unsere hohe Qualität.



Wir vermarkten Weidefleisch vom Belted Galloway und vom Bunten Bentheimer Landschwein, nach dem Prinzip: „From nose to tail!“ (Vermarktung d. ganzen Tieres)

Die Rinder gehören zum elterlichen Betrieb. Tolle Symbiosen haben sich ergeben. Mein Bruder kümmert sich um die Aufzucht der Galloways. Sie werden hier geboren und erfahren nach ca. drei Jahre einen stressfreien Tod mittels Kugelschuss auf der Weide. Anschließend reifen die Viertel für mindestens zwei

Wochen in der Kühlkammer. Weiterhin baut mein Bruder die verschiedenen Komponenten für unser Schweinefutter an.

Die Bunten Bentheimer Landschweine leben auf unserem Hof. Hier können die Tiere nach Herzenslust wühlen, sich suhlen und um die Wette laufen. Ein Strohstall steht ihnen jederzeit zum Faulenzen zur Verfügung. Unsere Schweine dürfen einmal Geburtstag feiern, bevor es zum Schlachter geht.

Verkauft wird überwiegend in „*Genießerpaketen*“ unterschiedlicher Art, die alles vom jeweiligen Tier enthalten. Edelteile und Innereien werden separat verkauft.

Der Großteil wird zu festgelegten Verkaufsterminen auf Vorbestellung vermarktet. Ein kleines Sortiment an Wurstwaren und Fleisch haben wir immer vorrätig, um auch spontaner Nachfrage gerecht zu werden.

Die Vermarktung von Weidehähnchen und ein Verkaufsraum sind in Planung. Der eigene Weg geht also weiter.

Ich habe zwei Ziele die ich in meinem Weg vereinen möchte, eine glückliche Familie und eine Hofmetzgerei. Wie schnell und auf welchem Weg ich dort hingelange, steht nicht fest. Aber zu wissen wofür ich brenne, motiviert mich jeden Tag aufs Neue, den Spagat aus Mutter, Ehefrau und Unternehmerin zu meistern.

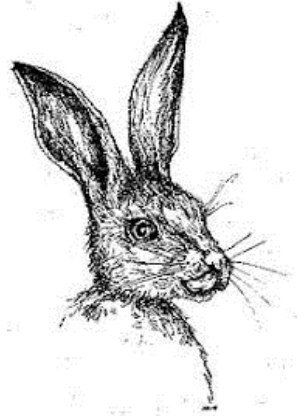
Sich also die Mühe zu machen, herauszufinden wer ich bin und was mich glücklich macht, ist wichtig und richtig! Den Mut genau das immer wieder zu tun und gegebenenfalls ursprüngliche Ziele anzupassen oder aufzugeben wünsche ich einer Jeden!

Jenny Pries
www.vechtetal-weidefleisch.de



Von Worten und Taten ...

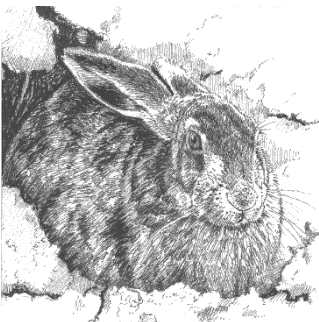
Die Häsin lag sehr krank. Da kam der Igel zu Besuch, brachte ein paar frische Kleeblätter mit und sagte: „Kommt Zeit, kommt Rat!“ Gut gemeint, aber wann kommt die Zeit, und welcher Rat wird es sein? – Tags drauf sah die Eule herein und meinte: „Gut Ding will Weile haben!“ Sprach`s und verabschiedete sich. Die Häsin dachte: Ich kann mir aber keine Weile leisten. – Als die Feldmaus durchs Fenster guckte, fiepte sie: „Kopf hoch, Frau Nachbarin, so trägt eben jeder sein Päckchen!“ – Die alte Katze sah auch kurz herein und erkundigte sich nach dem Befinden. „Es wird schon werden“, meinte sie schnurrend und meinte es ja ehrlich. – Als dann der Maulwurf seine Hemmungen überwand und durchs Fenster rief: „Keine Sorge! Ende gut, alles gut!“, da empfand die Häsin nur noch Bitterkeit. In der Küche tobten die Jungen, und nichts war fertig geworden.



Dazu noch die eigene Angst.

Witzig sollte es klingen, als die Elster vom hohen Baum rief: „Kommen wir über den Hund, kommen wir über den Schwanz! Geduld, Geduld, Geduld!“

Können die sich denn alle gar nicht vorstellen, wie es mir zumute ist?, dachte die Kranke. Müssen die denn alle solchen gut gemeinten Unsinn reden? Während sie noch voller Enttäuschung so nachdachte und merkte, dass all der gut gemeinte Trost im Grunde keiner war, kamen die Ameisen herein, grüßten kurz, stellten Feldblumen auf den Tisch, machten die Küche sauber, versorgten die jungen Hasen, waren bei alledem sehr leise und verabschiedeten sich ohne jeden Aufwand. Da trat viel Ruhe ein, und vor allem: Die Hoffnung wuchs.



Aus: Spangenberg, Peter:
Na gut, ...sagte der Bär, Fabelhafte Weisheiten;
© Agentur des Rauhen Hauses, Hamburg 1996

Absolventinnen des Jahrganges 2018 – 2020

Wir gratulieren den frischgebackenen Betriebsleiterinnen!
Vier von ihnen sind in den Ehemaligenverein eingetreten.



von links nach rechts sind zu sehen:

Nadja Behrens, Jasmin Ostermeyer, Annabel Dietz, Hanna Preuth, Sarina Müller,
Anna-Lena Meyer, Carmen Lüske, Doreen Tulke, Jessie-Jalana Dörre



Ehemalige Absolvent*innen der Landfrauenschule Celle – Heute Fachschule Hauswirtschaft – haben auch später oder nach einer Pause noch die Möglichkeit dem Ehemaligenverein (wieder) beitreten zu können.

Nutzen Sie gerne das Formular auf der Rückseite. Wir freuen uns auf Sie!

Familiennachrichten:

Möchten auch Sie ihre Familiennachricht hier lesen??? Nur was wir wissen, können wir veröffentlichen. Gern auch in einem späteren Jahresbrief.

Verheiratet:



Thomas Sunder und Nadine Sunder, geb Hollenbeck	2011 - 2013
Sascha Rutzen und Christa Rutzen, geb. Schulze	2007 - 2009
Jan-Klaus Gerken und Andrea Gerken, geb. Schulze	2001 - 2003
Jan Steger und Adda Konsek	2003 - 2005
Christoph Untiedt und Anna Rave	2010 - 2012

Geboren:



Andrea Gerken, geb. Schulze	Tochter Marie Marleen	2001 - 2003
Adda Konsek	Tochter Klara 2015	2003 - 2005
	Tochter Enne 2020	
Maren Warnecke, geb. Arlt	Tochter Ida	2007 - 2009
Jenny Pries, geb. Ekenhorst	Tochter Henny Dorothee	2008 - 2010
Lena Bröring, geb. Merßing	Tochter Ella	2008 - 2010
Anna Rave	Tochter Pia	2010 - 2012
Nadine Sunder, geb. Hollenbeck	Tochter Marie Sophie	2011 - 2013
Marie-Theres Neumüller	Tochter Emma	2015 - 2017

Verstorben:



Ilse Muth, geb. Schneeberg	1952 / 1953
----------------------------	-------------

Familiennachrichten bitte mit „Mädchennamen“ und Jahrgang an:

Sandra Raupers-Greune
Bilderlaher Str. 1, 38723 Seesen
Tel. 05381- 3408, Fax 05381 - 47325
Email : sandra.raupers@arcor.de



Datenschutz im Ehemaligenverein

Dem Verein ehemaliger SchülerInnen der Landfrauenschule Celle – heute Zweijährige Fachschule Hauswirtschaft ist der Datenschutz unserer Mitglieder wichtig. Zum 25.05.2018 ist eine europaweite Neuregelung zum Datenschutz in Kraft getreten: Die EU-Datenschutzgrundverordnung (EU-DSGVO) in Verbindung mit dem Bundesdatenschutzgesetz (BDSG). Aus diesem Grund informieren wir hiermit auch in dieser Ausgabe alle Mitglieder darüber, welche Daten wir als Ehemaligenverein verarbeiten und speichern:

Zur Ausübung unserer Vereinstätigkeit erheben wir von den Mitgliedern folgende Daten: *Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer, Mailadresse (sofern vorhanden), Schuljahrgang, Bankverbindung.*

- Diese Daten werden im Rahmen der Mitgliedschaft verarbeitet und gespeichert.
- Die Daten von Funktionsträgerinnen werden – ebenso zur Ausübung der Vereinstätigkeiten – gespeichert. An Dritte außerhalb des Ehemaligenvereins werden diese Daten von Mitgliedern nur weitergegeben, wenn sich diese entweder im Rahmen der Netzbildung (Unterstützung aktiver Schülerinnen) ausdrücklich und schriftlich damit einverstanden erklärt haben oder soweit sie für die Durchführung von Geschäftstätigkeiten und/oder Veranstaltungen des Ehemaligenvereins notwendig sind.

Fotos von unseren Veranstaltungen werden auf der Homepage des Ehemaligenvereins (www.vlfs-celle.de), im Jahresbrief und ggf. in sozialen Medien veröffentlicht.

Jedes Mitglied hat das Recht auf Auskunft über seine gespeicherten personenbezogenen Daten und ggf. ein recht auf Berichtigung, Sperrung oder Löschung der eigenen Daten.

Beitragseinzug über SEPA-Lastschriftmandat

Bitte beachten Sie:

Für alle Kund*innen der Sparkasse Celle ist nach der Fusion mit der Sparkasse Gifhorn-Wolfsburg keine neue Erteilung eines SEPA-Lastschriftmandates erforderlich.

Beitragseinzug - Bitte helfen Sie mit!

Liebe Ehemalige,

viele von Ihnen nehmen schon am Lastschriftverfahren teil. Das ist eine enorme Arbeitserleichterung, vielen Dank dafür.

Leider sind noch einige wenige Mitglieder dabei, die den nebenstehenden Vordruck übersehen haben, oder vielleicht noch Bedenken haben.

Es wäre wirklich eine große Hilfe, wenn Sie sich entschließen den **Jahresbeitrag** von **10,00 €** von Ihrem Konto abbuchen zu lassen.

Der Beitrag wird **jährlich bis zum 10. Oktober** abgebucht. Das Lastschriftmandat kann zu jeder Zeit problemlos wieder gelöscht werden.

Bitte teilen Sie uns daher unbedingt jede Änderung Ihrer Bankverbindung mit, andernfalls können Ihnen zusätzliche Kosten durch anfallende Säumniszuschläge entstehen.

Wer noch nicht am Lastschriftverfahren teilnimmt, kann dies zu jeder Zeit nachholen. Wenn Sie uns den ausgefüllten Vordruck zum SEPA-Lastschriftmandat zusenden bekommen Sie von uns ein Anschreiben mit ihren persönlichen Daten, der Mandatsreferenznummer (Mitgliedsnummer) und der Gläubiger-Identifikationsnummer unseres Vereins für Ihre Unterlagen.

Für die Ehemaligen, die weiterhin per Überweisung oder Dauerauftrag zahlen:

Denken Sie an die Beitragszahlung für 2021, die bis **spätestens 31. Oktober 2021** unter Angabe des Namen/Geburtsnamen, Vorname und Jahrgang bei uns eingegangen sein sollte.

Bankverbindung:

IBAN - DE43 2519 3331 0031 1715 00; BIC - GENODEF1PAT

Sollten Sie z.B. aufgrund vergessener Mitgliedszahlung aus dem Verteiler des Jahresbriefes verschwunden sein und diesen gern wieder beziehen, melden Sie sich gerne unter der angegebenen Telefonnummer.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen / Euch gern zur Verfügung.

Mieke Weber, Luxhoop 21, 29303 Bergen
Tel. 05054 - 98 79 91, E-Mail: weber.mieke@gmail.com





Bitte zurücksenden an:

Mieke Weber

Luxhoop 21

29303 Bergen

Verein ehemaliger SchülerInnen der

Landfrauenschule Celle

heute Fachschule Hauswirtschaft

!!! Bitte unbedingt alles in **Blockbuchstaben** ausfüllen!!!

SEPA-Lastschriftmandat

Mandatsreferenznummer: **wird separat mitgeteilt**

Ich ermächtige den Verein ehemaliger SchülerInnen der Landfrauenschule Celle - heute Fachschule Hauswirtschaft, Wittinger Straße 76, 29223 Celle, den fälligen Jahresbeitrag bis zum 10. Oktober jeden Kalenderjahres von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Verein auf mein Konto gezogene Lastschrift einzulösen.

Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belastenden Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Name/Geburtsname:

Vorname:

Straße:

PLZ : Ort :

Kreditinstitut-Name:

BIC

IBAN :

Schuljahrgang :

E-Mail :

Tel.: Handy:

Ort : Datum :

Unterschrift :

Vereins-Gläubiger-Identifikationsnummer: **DE 57 ZZZ 000 000 801 32**



Bitte zurücksenden an:

Mieke Weber

Luxhoop 21

29303 Bergen

Verein ehemaliger Schüler*innen der

Landfrauenschule Celle

heute Fachschule Hauswirtschaft

!!! Bitte unbedingt alles in **Blockbuchstaben** ausfüllen!!!

Beitrittserklärung

Hiermit trete ich in den Verein ehemaliger Schüler*innen der Landfrauenschule Celle - heute Fachschule Hauswirtschaft - ein.

Die Mindestdauer der Mitgliedschaft beträgt 36 Monate.

Ein Austritt aus dem Verein muss der Vorsitzenden oder der Kassenwartin schriftlich zum Ende eines Kalenderjahres mitgeteilt werden.

Name/Geburtsname:

Vorname:

Straße:

PLZ : Ort :

Schuljahrgang :

E-Mail :

Tel.: Handy:

Einverständniserklärung

Erklärung gegenüber dem Verein ehemaliger Schüler*innen der LFS Celle zur Nutzung meiner persönlichen Daten:

Ich bin mit der elektronischen Verarbeitung meiner Daten im Rahmen des Vereinszwecks einverstanden. Ich bin auch damit einverstanden, dass Fotos, auf denen ich im Rahmen von Aktivitäten mit der Schule/dem Ehemaligenverein zu sehen bin, für Vereinszwecke genutzt werden.

Ich bestätige, über die Nutzung meiner Daten umfassend aufgeklärt worden zu sein und willige ein, dass der Verein Fotos, auf denen ich abgebildet bin auf vereinseigenen Internetseiten veröffentlichen darf. Die Satzung des Vereins erkenne ich an.

Ort : Datum :

Unterschrift :