



Jahresbrief 2021



an die Altschüler/-innen
der Landfrauenschule Celle
heute Fachschule
Hauswirtschaft



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

wie immer zum Advent, erreicht Sie unser Jahresbrief. Er soll eigentlich so bei Ihnen eintreffen, dass Sie ihn am 1. Adventssonntag lesen können. Vielleicht beim Schein der ersten Adventskerze?!

Ja, jetzt ist sie da, die Zeit Kerzen anzuzünden. In meiner Kindheit war es bei uns Brauch, in der Adventszeit nur bei Kerzenschein zu frühstücken. Jeder von uns Kindern hatte einen eigenen kleinen Kerzenständer mit einem Licht vor sich. Ein Brauch, den ich auch mit in meine eigene Familie genommen habe und nach wie vor genieße. Die heute zunehmend beliebten Lichterketten können da für mich nicht mithalten.



Kerzen sind eine außergewöhnliche Beleuchtung. Man könnte sagen: Wir haben sie eigentlich nicht mehr nötig, aber gerade deshalb brauchen wir sie. Kerzen sind heute keine Erhellungsinstrumente mehr, sondern vielmehr Bedeutungsträger, Symbole. Und es gibt nichts, was sie vollständig ersetzen kann.

Wir kennen es alle: Man kommt in einen dunklen Raum, zündet eine Kerze an und sofort ist ein warmer Schein da. Egal, wie klein die Kerze ist, kann sie doch erhellen. Sanft, mit weichen Konturen, erahnen wir zunächst mehr als wir sehen. Es ist ein Zustand von „hell-dunkel“. Und doch ist das Dunkle nicht unheimlich. Es ist vielmehr angenehm. Ein chinesisches Sprichwort sagt: *„Besser, als über die Finsternis zu klagen, ist es, ein kleines Licht anzuzünden.“*

So will die Kerze, die wir anzünden, nicht nur die Dunkelheit im Zimmer erhellen, sondern auch die Finsternis in unserem Herzen. Denn in uns allen gibt es manchmal düstere Stimmungen oder depressive Gefühle. Das milde Licht der Kerze kann eine Hilfe sein, diese düsteren Stimmungen aus unserem Herzen zu vertreiben.

Viele Menschen empfinden bei Kerzenlicht etwas wie Beruhigung, Wärme und Geborgenheit. Die beruhigende Wirkung des Kerzenlichts ist vermutlich auf die

langsamen Bewegungen der Flamme zurückzuführen. Aber auch die spezielle Lichtfarbe ist dafür verantwortlich. Das Licht, das Kerzen erzeugen, hat ein sehr charakteristisches Farbspektrum: sehr wenige Blauanteile, sehr hohe Rotanteile.

Von der Wirkung her könnte man das so sagen: Licht mit hohen Blauanteilen, wie z.B. eine LED-Leuchte, entspricht einem Espresso, es macht uns wach. Licht mit sehr geringem Blauanteil, wie zum Beispiel Kerzenlicht, wirkt da eher wie ein Beruhigungstee. Es signalisiert uns: Zeit zum Ausruhen, Entspannen. Letztlich sind es die geringen Blauanteile, die das Kerzenlicht so anziehend für uns Menschen machen, perfekt für den Abend, wenn die innere Uhr für den Menschen Ruhe vorsieht.

Es gibt auch Untersuchungen, die belegen, dass Licht wie das von Kerzen zur Kreativität anregt und auch zum Austausch mit anderen Menschen. Je wärmer und gedimmter das Licht, desto wahrscheinlicher, dass es Gespräche sind, die gegenseitiges Vertrauen und Zutrauen ermöglichen. Also könnte man Kerzen verstehen als winzige Lagerfeuer, um die wir uns gerne versammeln und Geselligkeit in einem überschaubaren Raum pflegen oder Geschichten lauschen.

Liebe LeserInnen, viele von uns haben im vergangenen Jahr sicher Momente als dunkel und verunsichernd empfunden. Groß waren (und sind vielleicht) die Sorgen, die die Pandemie mit sich brachte.

Wenn Sie nun mit mir über die Bedeutung von Kerzenlicht philosophiert haben, so kommen Sie wie ich vielleicht auch zu dem Schluss, dass in einer Zeit der Unsicherheit all das, was Sicherheit und Geborgenheit vermittelt, von Vorteil ist.

Vor allem um Weihnachten herum, in der dunkelsten Zeit des Jahres. Deshalb haben Kerzen ja auch im Winter diese besondere Bedeutung. Das milde Licht der Kerze streichelt unsere Seelen! Der Geruch, die Wärme, wecken Erinnerungen und alte Gefühle in uns. Im Kerzenlicht fällt es Menschen leichter, die Mischung hinzubekommen, die jetzt so viele brauchen: die Erinnerung an schönere Zeiten und die Hoffnung auf Besserung.

Darum: Zünden Sie ein Licht an, nehmen Sie sich diesen Jahresbrief zur Hand und schwelgen Sie beim Lesen in Erinnerung an Ihre Schulzeit in der Wittinger Straße. Ich bin sicher, Sie kommen in eine gute Stimmung!

Vielleicht bekommen Sie anschließend auch Lust, für andere ein Licht anzuzünden...

Seien Sie ein Licht und bleiben Sie gesund!

Eine gesegnete Weihnachtszeit wünscht Ihnen

Ihre

Sandra Raupers-Grüne

Vorsitzende

Zwei Lichtlein

*Es sieht von deinem Fenster
Ein Lichtlein in die Nacht,
Es hat in meinem Herzen
Ein zweites Licht entfacht.
Ich muss es immer denken
Und denk es doch nicht aus:
Fänd' doch dies eigne Lichtlein
Zum Licht in deinem Haus!
Das gäbe dann ein Leuchten
Und Strahlen Nacht und Tag. -
Zwei Lichtlein brennen heller,
Als eines brennen mag.*



*Ernst Goll, 1887-1912
österreichischer Schriftsteller*

Liebe ehemalige Fachschüler/innen,

ich bin **Marie Kruse** und stelle mich für den Jahrgang 2019-21 als Jahrgangssprecherin vor. Die zweijährige Fachschule in Celle ist wie im Flug vergangen, jetzt können wir als hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen unsere eigenen Wege gehen.



Gebürtig komme ich aus Immensen, das liegt in der Region Hannover. Dort bewirtschaftet meine Familie einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Milchviehhaltung, Legehennen und einer kleinen Direktvermarktung. Meine Ausbildung als Hauswirtschafterin habe ich auf dem Hof Wegener mit dem Schwerpunkt Direktvermarktung und Hofcafé absolviert. Da mir diese beiden Bereiche sehr am Herzen liegen, entschied ich mich nach der Ausbildung für die Fachschule in Celle, um dort meinen Abschluss als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin zu machen. Diese zwei Jahre möchte ich nicht missen, es war eine sehr aufregende und lehrreiche Zeit!

Aufgrund meiner neuen Arbeitsstelle zog es mich in den Raum Oldenburg. Dort liegt das Gut Moorbeck in der Wildeshäuserner Geest, welches in diesem Jahr seine Eröffnung feierte. Hier bin ich unter anderem für das Hofcafé mit 220 Sitzplätzen und der Direktvermarktung verantwortlich. Außerdem bieten wir Tagungen oder Familienfeiern in unserem großen Saal an und unsere Ferienzimmer und Ferienwohnungen laden zu einem erholsamen Urlaub ein. Zusammen mit Caroline Behnke, ebenfalls eine ehemalige Schülerin der Albrecht- Thaer Schule (2014-16), und Beisitzerin im Vorstand, leiten wir den Betrieb gemeinsam. Ich heiße Sie recht herzlich auf dem Gut Moorbeck Willkommen und freue mich auf die Aufgabe als Jahrgangssprecherin.



Vielleicht können wir nächstes Jahr ein wenig mehr von unserem neuen Arbeitsplatz auf Gut Moorbeck erzählen.

Liebe Grüße, Marie Kruse Jg. 2019-21

„Bachelor Professional in Wirtschaft“

mit dem Besuch der Fachschule

In den letzten Jahren habe ich wiederholt von unserem Schulversuch an der zweijährigen Fachschule Hauswirtschaft berichtet. Im Jahr 2018 wurde von mir der Abschlussbericht erstellt. Die Ergebnisse unseres Schulversuchs stellen die Grundlage für die Entwicklung neuer Rahmenvorgaben durch das Kultusministerium dar, die dann für alle Fachschulen in Niedersachsen verbindlich werden. Aufgrund der Corona-Pandemie konnte dieses Vorhaben noch nicht umgesetzt werden.

Das hat zur Folge, dass es bisher nur an der Fachschule Hauswirtschaft in Celle den Unterricht in modularisierter Form gibt und die Absolvent*innen in Ergänzung zum Zeugnis ein Modulhandbuch erhalten, wodurch Anrechnungsverfahren erleichtert werden.

In diesem Zusammenhang ist es interessant, dass die Kultusministerkonferenz im September 2020 die Rahmenvereinbarung über Fachschulen verändert hat und die an Fachschulen erworbenen Berufsbezeichnungen nun ergänzt werden können.

Beginnend mit dem Schuljahr 2020/2021 wird mit dem erfolgreichen Besuch der zweijährigen Fachschule Hauswirtschaft die Berechtigung erworben, die Ergänzung „**Bachelor Professional in Wirtschaft**“ zu führen, was auf den Zeugnissen dann in folgender Form ausgewiesen wird:

- Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin (Bachelor Professional in Wirtschaft)
- Staatlich geprüfter hauswirtschaftlicher Betriebsleiter (Bachelor Professional in Wirtschaft)

Ich finde es sehr erfreulich, dass das hohe Niveau der Weiterbildung durch diese Ergänzung in angemessener Form betont wird. Bisher gab es auf den Abschlusszeugnissen lediglich den Hinweis zum Qualifikationsrahmen (DQR Stufe 6).

Der Weg nach „oben“ ist gesichert – nun müssen vor allem genügend Fachkräfte ausgebildet werden. Eine modernisierte Ausbildungsverordnung als Basis liegt vor – Es kann losgehen!

Mit diesem Appell möchte ich meinen Beitrag schließen und Ihnen ein gesegnetes Weihnachtsfest und für 2022 alles Gute wünschen.

Gabriele Passon, Leiterin des Bildungsganges Fachschule Hauswirtschaft Celle

Was macht die Rezeptsammlung?

Vielen Dank für die Rezepte, die mir zugesandt wurden.

Ja – es ist schon eine Weile her, in den Jahren 2017/18 habe ich gesammelt und nun interessiert es sicher, was daraus geworden ist.



Es ist noch nicht geworden, aber es wird!

Im nächsten Jahr wird „unsere Landfrauenschule“ 125 Jahre – welch eine Zeit!

Im Jahresbrief 2016 habe ich mit einem persönlichen Rückblick das 120jährige Bestehen im Jahre 2017 „angekündigt“. Und nun sind schon wieder fünf Jahre vergangen! Jahre voller neuer Erfahrungen, denn niemand konnte sich vorstellen, was im Rahmen der Covid-19-Maßnahmen in unserem täglichen Leben und Arbeiten alles so passieren kann ...

Jetzt, zum Ende des Jahres 2021 blicke ich vorsichtig optimistisch auf das neue Jahr 2022, in dem unsere Schule ihr Jubiläum hat und in dem ich mich aus der aktiven Tätigkeit als Lehrerin an der Albrecht-Thaer-Schule und Leiterin des Bildungsganges Fachschule Hauswirtschaft in unserer Außenstelle verabschieden werde.

Es ist also ein in jeder Hinsicht besonderes Jahr – ich finde das richtige Jahr für die „Rezeptsammlung“. Fertiggestellt bis zum Mai 2022 könnte sie im KräuThaerLaden zum Kauf angeboten werden – so ist der Plan.

Denn am 13. Mai 2022 soll eine Feierstunde mit unserem Herrn Ministerpräsidenten Stephan Weil anlässlich des Jubiläums stattfinden. Und da wäre es doch schön, wenn

Nun hoffe ich auf ein gutes Gelingen!

Herzliche Grüße

Gabriele Passon

Möhrenpuffer : 450 gr. Mören, 2 große, rote Karoffeln, 1
klarem Zucker, 1 Ei v. Kalb, 2-3 große fl. Karoffeln, 1
3-4 fl. Süßholzwurzel, Fett zum Ausbacken.
Die Mören werden gewaschen, auf dem Herd fern gerieben, dar-
auf die Karoffeln. Man fügt Milch, Mehl u. Ei v. Kalb zu-
zu, rührt, legt mit dem Löffel kleine Puffer in das heiße Fett
u. bratet sie auf beiden Seiten gelbbraun. Die Karoffeln
in Brühe kochen u. Karoffeln u. Kalb.

Was wäre, wenn...

Es ist Dezember. Es ist Advent. Nun geht es richtig los mit der vorweihnachtlichen Dekoration, den Adventskonzerten und den Weihnachtsmärkten allerorts. Vieles ist schön. Aber vieles nervt oder überfordert auch: übermäßige Beschallung in den Supermärkten und anderen Einkaufseinrichtungen beispielsweise oder Werbung für Geschenke, die wir und unsere Lieben angeblich dringend brauchen, um glücklich zu sein. Schnell sind wir im Stress, um letztendlich alles für die Feiertage perfekt zu organisieren (eben jene Geschenke, das Essen, den Baum usw.).



Doch was wäre der Dezember ohne den Advent und ohne Weihnachten? Mein Mann regte kürzlich diesen Gedanken an, als ich mich beschwerte: „Stell dir vor, es gäbe Weihnachten nicht. Wie wäre das wohl?“ fragte er mich. Dabei hatte er gar nicht die christlichen Ereignisse ansprechen wollen, auch wenn diese für viele natürlich Kern des Festes sind. Aber schließlich feiern auch Atheisten Weihnachten.

Was er meinte, ist: Wie wäre der Monat ohne all die Vorfreude – ob nun auf Jesu Geburt oder den Weihnachtsmann. Ohne das stimmungsvolle Licht, das uns – zugegeben, oft in übertriebenem bunt blinkendem Maße – den dunklen Monat erhellt? Ohne Adventsschmuck? Ohne die traditionellen Melodien? Ohne die köstlichen Düfte und Genüsse?

Vielleicht wäre es eine deprimierende Zeit. Das Jahr geht zu Ende. Die Tage werden immer kürzer, die Temperaturen sinken. Wäre es wie eine Verlängerung der grauen Novemberstimmung, die manchen befällt? Eventuell brächte uns erst die Wintersonnenwende ein wenig Hoffnung und dann Silvester, das uns mit dem Beginn eines neuen Jahres ebenfalls meist optimistisch stimmt.

Sicher, Weihnachten ist ein Konsumfest ohnegleichen geworden. Und wir alle tragen ein wenig dazu bei. Doch tief in uns drin wissen wir, was Weihnachten wirklich für uns bedeutet: neben dem frohen Ereignis für Christen ist es die Gemeinschaft – in Familie oder mit Freunden; sich besinnen auf das, was wir haben (dürfen); an andere denken, denen es nicht so gut geht und vielleicht etwas für sie tun. Bestimmt fällt Ihnen noch mehr ein. Überlegen Sie mal!

Es ist eine Zeit, die uns im Herzen verbindet, egal, woran wir glauben. Dieses gemeinschaftliche Gefühl ist es, was den Advent und die Weihnachtszeit so besonders macht.

Ihnen allen eine besinnliche Zeit!



Alles hat seine Zeit..

Inge Ripke, Ehrenvorsitzende unseres Vereins ehemaliger Schülerinnen der LFS Celle erzählt von der wechselvollen Entstehung ihres Luhmannshofes, dessen Geschichte bis ins Jahr 1589 zurückgeht und der bis heute in Familienbesitz ist.



Als ich 1956 auf den Hof heiratete, war dieser ein vielseitiger, landwirtschaftlicher Vollerwerbsbetrieb mit Milchvieherhaltung, Schweinemast und Zucht. Außerdem gab es verschiedene Geflügelarten, wie Hühner, Enten und Gänse.

Lehrlinge im Innen- und Außenbetrieb profitierten von dieser Vielseitigkeit während ihrer Ausbildungszeit. Saisonarbeitskräfte halfen das intensive Arbeitspensum zu bewältigen.

Ende der 80iger, Anfang der 90iger Jahre zeichnete sich ein Wandel in der Landwirtschaft ab, wie in keiner anderen Generation. Die Veränderungen machten auch vor unserem Hof nicht halt. Hinzu kamen allgemeine Probleme durch Stadtnähe, Zersiedlung, Geruchsprobleme durch Viehhaltung und Verkehrszunahme. Eine Zeit des großen Umbruchs begann.

Dies hatte, schweren Herzens, die Aufgabe der Viehhaltung zur Folge.

Zur gleichen Zeit wurden die Ländereien verpachtet, da sich mein Sohn und meine Schwiegertochter beruflich neu aufstellten.

Durch die leergewordenen Ställe bot sich die Chance, diese als Fremdenzimmer bzw. Frühstückspension umzugestalten. Die Nachfrage nahm ständig zu.

Die große Scheune wurde zeitweise fremdvermietet.

In den folgenden Jahren kam immer wieder die Frage auf, welche Nutzung für die großen Gebäude in Frage kommen, um den Charakter des traditionellen Bauernhofes zu erhalten, dem Verfall vorzubeugen und trotzdem einer innovativen Idee zu folgen.

Durch persönliche Initiative und mangelnde Verfügbarkeit von gemütlichen Räumen entwickelte sich ein ganz neues Konzept, das auch von der nachfolgenden Generation voll unterstützt und mitgetragen wird.

Mit Hilfe heimischer, kompetenter Fachleute begannen im Sommer 2017 die Planungen für das visionäre Projekt „*Zentrum für alternative Medizin*“. Mit viel Kraft, Energie, Herz und Ideen wurde diese Vision eines innovativen Co-Working-Space wahr. Unter Einbeziehung der Scheune, des Getreidespeichers und der Diele entstehen, nach Baubeginn im Herbst 2018, 13 unterschiedliche, modern ausgestattete Behandlungsräume für Therapeuten, Heilpraktiker und allen die sich zugehörig fühlen, um unterschiedliche Behandlungsmethoden, Seminare und Workshops anzubieten.

Als Herzstück des Zentrums gilt im ehemaligen Dielenbereich, ein Café mit einem Kunsthandwerkerbereich. Gleichzeitig dient es als Kommunikations-, Warte- und Wohlfühlraum, wo selbstgebackener Kuchen hilft, den Alltag zu vergessen.

Gäste sind immer herzlich willkommen

Die Eröffnung im Juni 2019 mit vielen Gästen war ein voller Erfolg und die Nachfrage überwältigend. Leider bremste Corona alles aus, und hoffen jetzt auf einen grandiosen Wiedereinstieg.



So wird der Luhmannshof nach vielen Generationen durch die Umstrukturierung einem neuen Sinn und Zweck zugeführt.

Meiner Familie, die sich mit viel Herzblut in die Umgestaltung und Erhaltung unseres Hofes eingebracht hat, wünsche ich von Herzen, dass alles gut wird.

Alles hat seine Zeit

Inge Ripke, Schülerin des Jahrgangs 55/56
und Vorsitzende des Vereins von 1969 - 91



Kennlertreffen des Ehemaligenvereins der Albrecht-Thaer Schule

Das Kennlertreffen mit dem Ehemaligenverein und den Schülerinnen der Fachschule Hauswirtschaft ist fester Bestandteil im zweiten Fachschuljahr. Durch die Corona bedingte Situation war dies auch der erste gemeinsame Betriebsausflug in unserer Fachschulzeit. Das Treffen fand am 7. Juni 2021 auf dem **MitMachHof** in Uetze-Schwüblingsen statt. Der Betrieb wird von Claudia Königsmann und Dr. Holger Hennies geführt.

Claudia Königsmann übernahm an diesem Tag die Führung über den Betrieb. 1870 kam der Betrieb in Familienbesitz und wuchs seitdem stetig.

Mittlerweile umfasst er eine Betriebsfläche von 7,5 ha Grünland und 90 ha Ackerland und hält max. 200 Weideschweine. Zudem ist er zu 20 % Anteilnehmer der Komb-i GmbH & Co KG. Dies bedeutet, dass durch einen Zusammenschluss (Gründung 2012), mit weiteren landwirtschaftlichen Betrieben insgesamt eine Ackerfläche von 684 ha bewirtschaftet wird. Die Besonderheiten sind der Kartoffellieferdienst, der Anbau von bunten Kartoffelsorten, eine Getreidesaatenvermehrung und schließlich die Getreidesortenversuche.

Die Schweinehaltung, der kleine Reitbetrieb, genauso wie der vielfältige Kartoffelanbau wurden durch den MitMachHof erweitert. Hier verbindet der landwirtschaftliche Betrieb Bauernhofpädagogik mit viel Liebe zum Tierwohl. Im Jahr 2020 entstand auf dem Hof auch das **MitMachHaus**, ein Gebäude das nun flexibel genutzt werden kann: als Seminarhaus, für Veranstaltungen, aber auch ein kleiner Hofladen ist dort integriert. In letzterem wird versucht, weitestgehend auf Plastik zu verzichten. So gibt es z.B. neben unverpacktem Obst und Gemüse ein besonderes Abfüllsystem für bestimmte Lebensmittel, wie z.B. Getreide, Nüsse oder Saaten (siehe Foto).





Für den Aspekt Bauernhofpädagogik sehr willkommen sind auch die 15 Pferde und Ponys, sowie die Hühner und Kaninchen auf dem MitMachHof. Regelmäßig werden Kindergeburtstage zu bestimmten Themen gefeiert, z.B. „Schweinegeburtstage“ bei denen Kinder mit in den Stall können oder aber der „Pferdegeburtstag“, bei dem die Kinder sich um die Pferde kümmern, sie sogar bemalen dürfen.

Außerdem können Schulklassen, Kindergartengruppen, Schulen und Vereine an Führungen teilnehmen und den Betrieb kennenlernen. Es werden Kräuterführungen und -workshops angeboten und landwirtschaftliche Erzeugnisse auf Märkten und Messen verkauft. Zusätzlich gehört der Betrieb zu den „Marktschwärmern“, welcher neu zum Verkaufskonzept kam: Kunden bestellen ihre Ware im Internet, bezahlen diese online und holen sie am vorgegebenen Tag und Ort zu einer bestimmten Zeit dort ab.

Der persönliche Eindruck der zweijährigen Fachschulklasse war sehr positiv. Nach der Besichtigung des Betriebes wurden Fachfragen beantwortet und so konnte die Klasse viele Eindrücke und Ideen von diesem Betrieb mitnehmen. Besonders das Konzept des Hofladens als „Unverpackt-Laden“ hat allen gefallen.

Anschließend stellten die beiden Vorsitzenden des Altschülerinnenvereins Sandra Raupers-Greune und Maren Thies den „Ehemaligenverein Fachschule Hauswirtschaft“ vor.

Die Schülerinnen erhielten Informationen über den Verein und ließen den Tag mit selbst gebackenem Kuchen aus dem Hofladen und einer Tasse Kaffee gemütlich auf der Terrasse ausklingen.

Über den Tellerrand geschaut -

Praktikum auf dem Dirtlerhof

Dieses Jahr durfte ich - gefördert durch das Programm durch **Erasmus +** - ein siebenwöchiges Praktikum in Österreich absolvieren. Mein Einsatzort war der **Dirtlerhof** in der Steiermark bei der Familie Promok.

Der Hof liegt auf 1035 m Seehöhe und besteht seit dem Jahr 1612. Durch mehrfache Umbaumaßnahmen entstanden vier Komfortzimmer und zwei Familienzimmer. Außerdem vermieten die Promoks auch drei Ferienappartements im Nachbargebäude und eine



Ferienhütte für 25 Personen. Rund um das Haus bieten die schönen Wiesen und die Spielmöglichkeiten Erholung für Groß und Klein.

Neben dem Betriebszweig „Urlaub auf dem Bauernhof“ betreibt die Familie Schafzucht mit Lämmermast nach Biorichtlinien.

Da an jedem Tag viele Aufgaben gleichbleibend waren, es aber immer unterschiedliche Zusatzaufgaben gab, gestaltete sich mein Arbeitstag durchaus abwechslungsreich. Mein Werktag begann morgens um 8.00 Uhr. Da das Frühstück bereits durch die Chefin zubereitet worden war, startete ich in der Regel mit den Vorbereitungen für das Abendessen wie z.B. Salate und Gemüse schneiden, Suppeneinlage vorbereiten, Kuchen/Torten/Kleingebäck backen, Dessert für den Abend vorbereiten.



Am Abend wurde u.a. häufig eine klare Brühe serviert, die durch jeweils unterschiedliche Einlagen variierte. Zu den bekanntesten Suppeneinlagen gehörten **Frittaten** (Rezept 1) - das sind kleingeschnittene Palatschinken, also eine Art so salzige Crêpes. Auch **Griesnockerln** (Rezept 2), Leberknödel und Backerbsen waren beliebt. Natürlich gab es zur

Abwechslung auch andere Suppen, wie Cremesuppen oder *Erdäpfel-*(Kartoffel)*Suppe*.

Nachdem die Gäste gefrühstückt hatten, räumte ich die Tische und das Buffet ab. Anschließend stand die Reinigung des Büfetts und der Stube an. Wenn dies erledigt war, widmete ich mich dem Abwasch in der Küche.

Da die Gäste nach dem Frühstück die Zimmer verließen, um verschiedenen Freizeitaktivitäten nachzugehen, konnten in dieser Zeit die Zimmer gereinigt werden. Wenn die Gäste abgereist sind, musste eine Grundreinigung gemacht werden. In den Zimmern, wo die Gäste noch weitere Nächte blieben, haben wir täglich eine Sichtreinigung durchgeführt. Gegen 11 Uhr, waren alle anstehenden Aufgaben für den Vormittag erledigt.

Nun war es meine Aufgabe, das Mittagessen für die Familie zuzubereiten, denn die Gäste werden auf dem Dirlterhof nur morgens und abends beköstigt. Von 12:30 bis ca. 13:00 Uhr reinigten wir die Küche und danach konnte ich mich in eine 4-stündige Mittagspause begeben.

Um 17:00 Uhr galt es dann alles für das Abendessen vorzubereiten. Dazu zählten Tätigkeiten wie Tische eindecken, Geschirr zählen, frische Salate vorbereiten, das Salat-Buffet aufbauen und die Beilagen zubereiten. Das Fleisch wurde von Frau Promok bereits in der Mittagspause zubereitet. Wenn das Abendessen leicht zuzubereiten war, und nicht so viele andere Tätigkeiten anstanden, war ich dafür zuständig, dass die Bettwäsche gemangelt wird. Um circa 18:30 Uhr, trafen die Gäste im Speisesaal ein. Josef Promok, der zweitjüngste Sohn, oder der Vater der Familie Promok, waren für das Servieren der Getränke zuständig. Währenddessen übernahmen wir in der Küche für das Einfüllen der Suppe.



Wenn die Suppe ausgeteilt war, stand noch ein wenig Abwasch an. In der Zeit, wo die Gäste aßen, bereiteten wir die Garnitur und die Teller vor. Sobald alle Suppentassen abserviert waren, fingen wir an tischweise den Hauptgang zu servieren.

Vater oder Sohn übernahmen dann wiederum das Verteilen des Desserts. Zum Abschluss reinigten wir die Küche vollständig. Gegen 20:30 Uhr hatte ich Feierabend.

Ich bewundere mit wieviel Liebe und Hingabe, Familie Promok mit den Gästen umgeht und die Zeit dafür investiert das die Gäste sich Wohlfühlen. Das Essen war immer so schön und dekorativ angerichtet und wirklich mit Liebe zubereitet. Das Gemüse und die Garnitur konnten wir aus dem wunderschönen Gemüsegarten entnehmen. Das Fleisch ist größtenteils aus eigener Zucht und der Jagdkunst von Reinhard Promok (Vater der Familie) bezogen worden. Alles natürlich in hervorragender Bio Qualität.



Natürlich kamen während des Praktikums auch die Freizeitaktivitäten nicht zu kurz. Da ich freundlicherweise das Auto benutzen durfte, habe ich viele schöne Orte und Landschaften entdecken dürfen. Außerdem haben wir mehrere Ausflüge gemacht.

An einem Mittag ging es rauf auf die Alm, die der Schwester von Veronika Promok gehört. Diese stellt dort den Steirerkäse und Almbutter her. Die Milch für den Käse wird von den eignen Kühen gewonnen, die auf der Alm frei herumspazieren und den Autofahrern den Weg versperren 😊

An einem Nachmittag habe ich den Steirischen Bodensee besucht und eine Wanderung um den See gestartet. Ich hatte jede Woche mindestens einmal frei und somit ausreichend Zeit mich zu erholen und die Zeit und die Natur in der Steiermark zu genießen.

Im Rückblick auf mein Praktikum bleibt mir vor allem die Bewunderung für die Familie Promok. Ich habe zuvor noch nie erlebt, dass so viel Liebe hinter einer Arbeit stecken kann.

Ihr Motto lautet:

*Gastgeber sein bedeutet für uns,
Menschen nicht nur auf unserem Bauernhof aufzunehmen,
sondern vor allem auch mit unserem Herzen!*

Durch diesen Umgang mit den Gästen ist mir noch einmal klargeworden, dass Arbeit auch Spaß machen kann.



Besonders gefallen hat mir auch die tolle Aussicht beim Arbeiten, der Blick in die Natur. Viele meiner Mitmenschen konnten nicht verstehen, warum es mich so in die Berge gezogen hat. Durch die ganzen Fotos, die ich gemacht habe, konnte ich ihnen im Nachhinein einen guten Eindruck geben, wie es ist auch mal raus in die Natur zu gehen, was zu erleben und dabei auch arbeiten zu können.

Ich würde jederzeit wieder ein Praktikum bei der Familie Promok auf dem Dirtlerhof absolvieren. Das Praktikum hat mich persönlich sehr bereichert, da ich viele verschiedene Möglichkeiten und Einsichten bekommen habe, Dinge anders anzugehen. **Besonders bei der Reinigung der Zimmer hat mir die Taktik und die Angewohnungsweise von Frau Promok sehr gefallen.**

Diese Taktik habe ich auch schon privat anwenden können und es hat mir allein schon privat das Leben erleichtert. In Zukunft werde ich auf jeden Fall auf die Vorgehensweisen von Frau Promok zurückgreifen.

Elisabeth Schwarz, Klasse 2, Jg. 2020-22



Welche Taktik ist das???

Rezept 1: Frittaten

125 ml	Milch
70 g	glattes Mehl
1	Ei
3 Prisen	Salz
	Öl zum Backen

1. Milch, Mehl, Ei und Salz glattrühren, so dass ein dünnflüssiger Teig entsteht.
2. In einer Pfanne ein wenig Öl erhitzen, vom Teig eine Kelle voll die rein gießen und auseinanderlaufen lassen, so dass der Boden der Pfanne bedeckt wird.
3. Wenn die untere Seite der Frittate gebacken ist, umdrehen und die andere Seite fertig backen lassen.
4. Die Frittaten ausgekühlt, einzeln zusammenrollen, feinnudelig schneiden und in die heiße Suppe, kurz vor dem Servieren geben.

Rezept 2: Grießnockerln

30 g	Butter
70 g	Grieß
1	Ei
	Salz, Muskatnuss

1. Butter cremig rühren, mit Grieß, Ei und Salz vermengen. 10 Minuten ruhen lassen.
2. Nockerln formen, in kochendes Salzwasser einkochen, 20-30 Minuten zugedeckt ziehen lassen.

Gutes Gelingen und guten Appetit!

Werde keine graue Maus

Es ist schon ziemliche lange her, da gab es überall auf der Welt bunte Mäuse.

Ihr Fell war rot oder blau, grün oder gelb, rosa oder violett. Manche Mäuse waren sogar bunt getupft oder gestreift.

Durch die Farbe ihres Fells verständigten sie sich. Sie zeigten einander damit, was sie besonders gut konnten und womit sie einander helfen wollten.

So waren die Roten klug, die Blauen stark, die Gelben fröhlich, die Grünen geschickt, die Rosafarbenen einfühlsam,

Da nun alle Mäuse nicht nur eine Stärke hatten, waren ihre Felle recht farbenfroh geraten. Und wenn sich ihre Fähigkeiten änderten, konnten die Mäuse auch die Farbe ihres Fells wechseln.

Das war für sie überhaupt kein Problem. Sie mussten nur ehrlich vor sich selbst sein, und schon gelang der Farbwechsel.

Es war eine sichere und freundliche Mäusewelt, denn jede Maus war für die andere da. Alle Mäuse waren glücklich und zufrieden.

Halt!

Jetzt habe ich etwas übertrieben! Es gab doch einige Mäuse, denen die offene Art der anderen nicht gefiel: Das waren die Grauen! Sie wechselten nie ihre Farbe, zeigten nie ihre Stärken und Gefühle, waren auch nicht bereit, ihre Fähigkeiten für andere einzusetzen. Sie verstanden es meisterhaft, sich hinter ihrem grauen Fell, einem gleichgültigen Lächeln und ein paar nichtssagenden Sprüchen zu verstecken.

Die offene Art der anderen machte ihnen Angst. So zogen sie los, um für eine graue Mäusewelt zu kämpfen. Und da sie gelernt hatten, sich gewandt auszudrücken, konnten sie bald alle Mäuse davon überzeugen, die bunten Farben ab- und das langweilige Grau anzulegen.

Dadurch veränderte sich die Mäusewelt völlig. Die Mäuse vertrauten einander nicht mehr und wurden misstrauisch und ängstlich.

Übrigens: Die Geschichte gilt nicht nur für Mäuse.

Also zeige deine Fähigkeiten und Gefühle und werde keine graue Maus!

Uwe Nachtwey, Pastor in Sankt Marien in Oldenburg



„Klappern gehört zum Handwerk“ - PR in eigener Sache

Erinnern Sie sich? Mit dieser Grußkarte hatte Ihnen der Vorstand des Vereins im April mitgeteilt, dass das für den 26.6.21 geplante Ehemaligentreffen erneut ausfallen musste.



Für den inzwischen dazugehörigen Workshop hatten wir eine neue Lösung gefunden: Wir haben ihn digital – also über das Internet – durchgeführt.

26 Teilnehmerinnen konnte die Referentin Ute Krützmann, Dipl. Oecotrophologin und wissenschaftliche Mitarbeiterin an der FH Münster begrüßen. Lesen Sie hier eine Zusammenfassung zu diesem digitalen Seminar.

Wir kennen das sicher alle aus Erfahrung: Die Hauswirtschaft wird nicht als großes Thema empfunden. Sprüche wie „*Hauswirtschaft – muss man das lernen?*“ hat wohl jede/r von uns schon gehört. Leider stellen jedoch viele gelernte hauswirtschaftliche Fachkräfte ihr Können und ihre beruflichen Erfolge auch nicht unbedingt in den Mittelpunkt, halten es für „selbstverständlich“ und reden nicht darüber.

Doch „Klappern gehört zum Handwerk“ und so begann das virtuelle Seminar damit, dass die Referentin darüber aufklärte, woher diese bis heute geläufige Redensart überhaupt stammte: Schöne Körbe, tolle Teppiche, das beste Mehl: Wer als Handwerker im Mittelalter seine Waren loswerden

wollte, musste auf sich aufmerksam machen. Je lauter desto besser – und das Klappern des Webstuhls, des Mühlrads oder auch der Hammer beim Schmied war laut: Die Geräusche zeigten den Menschen, dass hier hart gearbeitet wurde und lockte sie dorthin.

"Klappern gehört zum Handwerk" ist also nichts Anderes als Werbung und Öffentlichkeitsarbeit (englisch = public relation (PR)). Daran hat sich auch bis heute wenig geändert. Wer seine Sachen loswerden will, der muss sie auch bewerben bzw. schmackhaft machen.

So war das **Bewusstsein über eigene Leistungen** auch das Erste, was die Referentin Ute Krüztmann bei den Teilnehmerinnen hinterfragte:

- Wo haben Sie mehr geleistet als erforderlich?
- Welche herausfordernde Aufgabe haben Sie gelöst?
- Welche Aufgaben wurden Ihnen zusätzlich übergeben und wie haben Sie diese Belastung bewältigt?

Mit diesen und weiteren Anregungen versuchte die Referentin dem Auditorium klar zu machen, dass mit Sicherheit Jede/r durchaus nennenswerte Erfolge verbuchen kann!

Und so forderte sie die Ehemaligen auf, **sich** mal **zu trauen** und diese Erfolge auch nach außen hin kundzugeben. Dabei ginge es nicht um Prahlerei, sondern um einen zielgerichteten Einsatz. PR in eigener Sache wolle tatsächlich vorhandene Fähigkeiten und Leistungen ins rechte Licht rücken, um ein nachhaltig positives Image zu erlangen.

Es gelte, so die Referentin weiter, vorab **den richtigen Zeitpunkt zum Klappern und das Ziel das man damit verfolge** (z.B. das Vorantreiben von Projekten) herauszufinden.

„Nichts Besonderes“ will keiner hören, ...

...betonte die Expertin immer wieder, wenn einzelnen Teilnehmerinnen Zweifel kamen, ob denn die erbrachte Leistung so „herausragend“ sei.

Natürlich brauche es Übung und man solle erst darüber nachdenken, was man wann und wie erzählen sollte. Wichtig sei zudem, sich selber einen positiven Anker mitzunehmen, z.B. die Erinnerung an die Freude über ein Lob.

In virtuellen Gruppenräumen konnten sich die TeilnehmerInnen dann austauschen. Da wurden über bisher unbeachtete Kompetenzen und Erfolge ebenso diskutiert wie über Möglichkeiten der Profilierung und Abgrenzung. „Lieber Expertin als Mädchen für alles!“, lautete die Devise.

Als Fazit nahmen das die hauswirtschaftlichen TeilnehmerInnen mit, dass es sich durchaus lohnen kann, bei passender Gelegenheit zu klappern. Nicht nur das Selbstwertgefühl kann gesteigert werden, wenn wir Botschafter unserer Profession werden.

Abschließend machte Ute Krützmann Mut, sich auszuprobieren. Netzwerken sei dabei hilfreich. Gemeinsam berufliche Erfolge aus dem eigenen Arbeitsalltag identifizieren und eine Strategie entwerfen, wie, wem und warum man diese anderen gegenüber kommunizieren sollte. Gesprächsanlässe um diese beruflichen Leistungen und Kompetenzen in Worte zu fassen, gäbe es viele.

Noch lieber in Präsenz...

Obwohl dieser Workshop im Rahmen einer Präsenzveranstaltung sicher noch nachhaltiger gewirkt hätte, zeigten sich alle Teilnehmer zufrieden. Auch auf diesem Wege konnten Ansätze aufgezeigt werden, wie Frau oder Mann sich selber, den Beruf und die Hauswirtschaft positiv nach außen darstellen kann. Mit anderen Worten: Es gab Rüstzeug an die Hand, sich mit Hilfe erfolgreicher Selbstvermarktung „Gehör zu verschaffen“.

Sandra Raupers-Greune



Der kleine Wichtel

Eine kurze Weihnachtsgeschichte von Carina Schmitz



Der kleine Wichtel war schon alt, sehr alt und er hatte schon viele Weihnachten erlebt. Früher, als er noch jung war, ist er oft in der Adventszeit in das Dorf gegangen und überraschte die Menschen mit kleinen Geschenken. Er war lange nicht mehr im Dorf gewesen. Aber in diesem Jahr wollte der kleine Wichtel wieder einmal die Menschen besuchen. So machte er sich schließlich auf den Weg, setzte sich vor das große Kaufhaus der nahegelegenen Stadt und beobachtete still und leise das rege Treiben der vorbeieilenden Menschen. Die Menschen suchten Geschenke für ihre Familien und Freunde. Die meisten Menschen kamen gerade von der Arbeit und hetzten eilig durch die Straßen.

Die Gedanken des kleinen Wichtels wanderten zurück zu jener Zeit, wo es noch keine elektrischen Weihnachtsbeleuchtungen gab und er überlegte, ob die Menschen damals auch schon mit vollen Tüten durch die Straßen geeilt sind?

Nun, die Zeiten ändern sich, dachte der kleine Wichtel und schlich unbemerkt aus der überfüllten Stadt hinaus, zu dem alten Dorf, wo er früher

immer gerne gewesen ist. Er hatte genug von hetzenden Menschen, die scheinbar keine Zeit hatten. Ist die Adventszeit nicht eine ruhige und besinnliche Zeit?

So kam er an das alte Haus, in dem schon viele Menschen gewohnt hatten. Früher war dieses Haus sein Lieblingshaus gewesen. Früher, als es noch kein elektrisches Licht gab und die Menschen ihr Haus mit Kerzen erleuchteten. Er erinnerte sich, dass sie auch keine Heizung hatten und die Menschen Holz ins Haus schafften, um es warmzuhalten. Er sah damals während der Adventszeit immer wieder durch das Fenster und beobachtete jedes Jahr dasselbe. An manchen Abenden sah er die Mutter und Großmutter Plätzchen backen. Der Duft strömte durch das ganze Haus und drang sogar zu ihm nach draußen.

Der Vater und der Großvater machten sich auf, um im Wald einen Weihnachtsbaum zu schlagen und ihn mühevoll nach Hause zu bringen. Es war kalt und sie freuten sich beim Heimkommen auf den warmen Tee, den die Mutter gekocht hatte. Oftmals saßen die Menschen zusammen, um gemeinsam zu singen und der Großvater erzählte den Kindern spannende Geschichten. Die Kinder konnten es kaum erwarten, bis die Großmutter auf den Speicher stieg, um die Weihnachtskiste zu holen, denn das tat sie immer erst kurz vor Weihnachten. In dieser Kiste gab es viel zu entdecken. Sterne aus Stroh, Kerzen, Engel mit goldenem Haar und viele andere kostbare Dinge.

Aber das war schon lange her und es war eine andere Zeit. Eine Zeit des gemeinsamen Tuns, eine Zeit miteinander, eine Zeit füreinander. Von seinen Gedanken noch ganz benebelt, sah der kleine Wichtel auch heute durch das Fenster des alten Hauses und entdeckte die Familie, wie sie gemeinsam um den Adventskranz saß und der Vater den Kindern eine Geschichte vorlas. *Nanu, dachte der kleine Wichtel, eine Familie, die nicht durch die Straßen hetzt. Menschen die Zeit miteinander verbringen und die ihr Haus mit Kerzen erleuchten. Ja, heute ist eine andere Zeit, aber auch heute finden Menschen wieder füreinander Zeit.* Dem kleinen Wichtel wurde es ganz warm ums Herz und er schlich leise und unbemerkt dorthin, woher er gekommen war.

Quelle: weihnachtswuensche.com

Ein neuer Abschnitt für den MdH Niedersachsen



Dabei sein & Menschen erreichen!

In unserer Reihe der Vorstellung der Vereine und Verbände, die sich für die Hauswirtschaft engagieren, stellen wir in diesem Jahr den MdH - den Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe Niedersachsen vor.

Der MdH Niedersachsen ist ein Berufsverband für Menschen die im Herzen die Hauswirtschaft tragen. Ein Berufsverband mit Potential und Liebe zum Ehrenamt. Der MdH ist Veranstalter und Träger von Leistungswettbewerben in der Hauswirtschaft. Dieses findet in Kooperation mit der Landjugendberatung der Landwirtschaftskammer Niedersachsen und des Kuratoriums für den Berufswettbewerb statt. Zudem werden Weiterbildungen in Form von Schulungen, Vorträgen z.B. in dem Bereich Hygiene organisiert und durchgeführt. Hier sind wir gerne für Betriebe, Privatpersonen oder Schulen der Vermittler. Außerdem wird in diversen Prüfungs-, Berufsbildungsausschüssen, Facharbeitskreisen mitgewirkt und mitgearbeitet. Auf dieser Ebene lernt man nicht nur zu Netzwerken, sondern auch die Vielfältigkeit des Berufes neu zu entdecken.

Seit diesem Jahr hat der MdH einen neuen Vorstand. Ein junges Duo hat den Verband übernommen. Tabea Sackmann und Jolina Luttermann sind oder waren Schüler der Fachschule Hauswirtschaft Celle. Die Beiden haben sich auf einem Berufswettbewerb des MdH kennen gelernt, woraus sich dann eine Freundschaft entwickelte. Beide sind aus vollen Herzen Hauswirtschafterinnen und engagieren sich mit sehr viel Leidenschaft für den Beruf. Unterstützt werden die Beiden von Anja Wucherpfennig die seit vielen Jahren die Kassenführung im MdH übernimmt.

Als neues Team werden neue Ideen gesammelt, Veranstaltungen geplant und organisiert und die Vernetzung der Hauswirtschaft neu entdeckt. Bisher waren die Wettbewerbe der Arbeitsschwerpunkt des Verbandes. Auch dieses Jahr kann trotz Corona ein Landesleistungswettbewerb veranstaltet werden, dazu später mehr...

„Wir sind sehr gespannt auf die Zeit, die auf uns zukommt. Auf den Ausbau des Netzwerkes, die Arbeit mit Hauswirtschafter/innen in der Ausbildung, das Planen, Organisieren und Durchführen von Berufswettbewerben freuen wir uns sehr. Wir möchten den Beruf der Hauswirtschafter/innen sowie die möglichen Weiterbildungen in der Gesellschaft positiv vertreten und bewerben. Wir müssen uns dafür einsetzen, dass der Beruf den Anklang findet, den er verdient.“, so die beiden jungen Vorsitzenden.

„Durch den Social Media Auftritt wollen wir auch junge Leute gewinnen“, erklären die Beiden. Mit Infos, Tipps und Tricks, Rezepten sowie Einblicken in die Arbeit und die Veranstaltungen möchten sie dies erreichen. *„Durch die Zusammenarbeit mit anderen Verbänden können wir alle Generationen ansprechen und auf den Verband aufmerksam machen. Wir möchten den Mitgliedern ein vielseitiges Angebot bieten und dadurch zum Austausch untereinander anregen.“*

Mehr zum Landesleistungswettbewerb... dann halt Digital!

Zum ersten Mal findet der Landesleistungswettbewerb dieses Jahr digital - also online statt. Trotz Corona wollen wir die Traditionen und die Möglichkeiten für Auszubildende aufrechterhalten. Durch diesen Wettbewerb qualifizieren sich die Auszubildenden für die DJHW 2022 an der Inge-Katz-Schule in Bremen.

Die Aufgaben bestehen aus unterschiedlichen Schwerpunkten. Von dem Arbeiten an Artikeln aus der Fachzeitschrift des Fundus des MdH, über die personen- und zielorientierte Verpflegung von Personengruppen und das Reinigen und Pflegen von Textilien, Räume und Wohnumfeld, werden Aufgaben an die Auszubildenden gestellt.

Positive Rückmeldungen der Berufsschulen bestärken diese Form des Wettbewerbs. Dennoch hoffen wir im nächsten Jahr einen Wettbewerb in Präsenz durchführen zu können.

Wir freuen uns vielleicht schon bald Sie im MdH Niedersachsen begrüßen zu dürfen. Neue Mitglieder mit Engagement und Kreativität dürfen sehr gerne in den unterschiedlichsten Bereichen mitwirken.

zu präsentieren. Unterstützt wurde der Workshop durch einen Fotografen & Social- Mediaexperten, der uns verschiedene Tipps zum Umgang mit Fotografie, Bildbearbeitung aber auch sozialen Netzwerken und medialer Präsenz gab.

Trotz Pandemie und damit fehlenden Messeauftritte konnten bereits einige Projekte umgesetzt werden. So ist z.B. im vergangenen März (2021) zum „Tag der Hauswirtschaft“ die Internetseite des ZEHN **„Hauswirtschaft ist angesagt“** online gegangen (www.hauswirtschaft-ist-angesagt.de). Auf der Website stellen die Botschafter*innen sich und ihre beruflichen Hintergründe einzeln vor, erzählen von ihrem Arbeitsalltag und ihrer Motivation genau diesen Job auszuüben. Die Website ist so gestaltet, dass zukünftige Azubis schnell und übersichtlich einen Überblick über das Berufsbild und die Aufgabenfelder einer*s Hauswirtschafter*in erhalten. Zudem werden auch schon einzelne Ausbildungsbetriebe vorgestellt, um Interessierten die vielfältigen Einsatzbereiche näher zu bringen.

Neben der Erstellung der Website, waren die Botschafter*innen unter anderem am sogenannten *BoysDay* mit einem Angebot beteiligt, haben sich beim Netzwerktreffen im Bereich Hauswirtschaft und Ernährung vorgestellt und waren auch bei einer Online-Veranstaltung des Landjugendbezirks



Hildesheim-Braunschweig zum Thema *Ernährung und Verbraucherbildung in Schulen* vertreten.

Ein weiterer Schritt war die Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer, bei der ein Onlineangebot für Lehrkräfte

der Berufsorientierung in Niedersachsen entstanden ist. Es geht dabei darum, den Beruf zum/r Hauswirtschafter*in anhand von Einblicken in den Ausbildungs- und Berufsalltag vorzustellen und damit Interesse an diesem vielseitigen Beruf zu wecken. Zudem wurden Kontakte zur Agentur für Arbeit aufgebaut, um auch den Berufsberatern einen realistischen Arbeitsalltag in der Hauswirtschaft darzustellen.

Aktuell gibt es innerhalb des Botschafterteams einige Veränderungen. Die ersten Botschafter*innen haben ihre Ausbildung/Betriebsleiterprüfungen erfolgreich beendet und schlagen jetzt neue Wege im Bereich Hauswirtschaft ein. Eine Botschafterin verlässt unser Team. Daher wurde im September erneut ein Aufruf vom ZEHN gestartet und wir können in naher Zukunft drei neue Gesichter in unserer Runde begrüßen. Auf das erneute Kennenlernen und die zukünftige Zusammenarbeit freuen wir uns sehr.

Natürlich hoffen wir, sofern die Pandemie es zulässt, uns zukünftig auf Präsenzveranstaltungen und Berufsorientierungsmessen beteiligen zu können.

Des Weiteren planen wir aktuell einen Social- Mediakanal auf Instagram aufzubauen, um unsere Reichweite auch in den sozialen Netzwerken auszubauen. Wie schnell das erfolgen wird ist aktuell noch ungewiss.

Wir freuen uns auf weitere Zusammenarbeit mit dem ZEHN und ganz besonders unserer Fachreferentin Angrit Bade und sind gespannt darauf, wie sich unsere Vorhaben zukünftig entwickeln.

Sophie Raupers-Greune, Botschafterin für Hauswirtschaft

Nach der Schule noch ein Studium?!

Machen Ihnen Ihre Fächer an der Albrecht-Thaer-Schule Spaß? Möchten Sie noch tiefer in die Haushalts- und Ernährungswissenschaften einsteigen? Dann ist vielleicht ein Studium der Ökotrophologie in Osnabrück genau das Richtige für Sie!

An verschiedenen Standorten in Deutschland, wie u. a. in Osnabrück, Bernburg, Hamburg, Münster, Gießen, können Sie an (Fach-)Hochschulen und Universitäten Ökotrophologie studieren. Alle Standorte haben ihre Besonderheiten und Schwerpunkte. Wir in Osnabrück sind an der „grünen Fakultät“ angesiedelt, d. h. der Studiengang Ökotrophologie hat nicht nur räumlich, sondern auch fachlich eine große Nähe zu den produzierenden (Landwirtschaft) und verarbeitenden (Lebensmittelproduktion) Studiengängen.

Mit dem Bachelorstudiengang Ökotrophologie eröffnet sich Ihnen die Möglichkeit, Einblicke sowohl in verschiedene Produktionsstufen entlang

der Lebensmittelkette als auch in das Verbraucherverhalten zu bekommen. Daraus ergibt sich für unsere Studierenden in Osnabrück der Studienschwerpunkt „Information, Beratung und Bildung“.

Wie sieht das Studium aus?

Ein Bachelorstudium gliedert sich in sechs Semester. Ökotrophologie ist ein Studienfach, in dem Natur-, Sozial- und Wirtschaftswissenschaften zusammenkommen.

In den ersten Semestern erwerben Sie die Grundlagenkenntnisse in den verschiedenen Bereichen, um anschließend Ihr Studium durch die individuelle Auswahl von Vorlesungen und Seminaren, an Ihren Interessen auszurichten. Dadurch setzen Sie Ihre eigenen Schwerpunkte, d. h. Sie entscheiden, welches Berufsziel Sie nach dem Studium anstreben. Für die Ernährungsberatung belegen Sie beispielsweise neben den Grundlagen der gesunden Ernährung und den Ernährungsformen bei spezifischen Krankheitsbildern, Veranstaltungen, die Ihnen das Handwerkszeug zum Umgang mit Klienten in der Beratung mitgeben.

Geht Ihr Weg in die Lebensmittelwirtschaft und Sie möchten dort in der Qualitätssicherung tätig werden, dann legen Sie den Fokus eher auf Hygiene, Lebensmitteluntersuchung und Managementsysteme.

Mehr als nur Theorie und Vorlesungen

Hochschulen versuchen, möglichst viel Praxis in den Vorlesungsplan zu integrieren. Das beginnt in Osnabrück bereits mit dem Vorpraktikum oder einer spezifischen Berufsausbildung, die wir zum Studienbeginn von den Erstsemestern erwarten. So bringen Sie bereits erste Praxiserfahrungen für das Grundstudium mit, da Sie mit praktischen Arbeitsabläufen, fachlich einschlägigen Arbeitstechniken sowie Fragen der praktischen Betriebsorganisation vertraut sind.

Im Verlauf des Studiums sind dann zwei Projekte in das Studium integriert, die eine Auseinandersetzung mit konkreten Problemen aus der Berufspraxis von Ökotropholog*innen erfahrbar machen und das vorher erworbene theoretische Wissen erweitern.

Solche praxisbezogenen Projektarbeiten können wie folgt aussehen:

- Analyse der Ernährungssituation in Kindergärten, Bildungsstätten oder Seniorenheimen
- Vorbereitung eines Hygienemanagements im Lebensmittelbereich
- Informationskampagne für Nachhaltigkeit, in der Direktvermarktung oder zum Alltagskonsum
- Marketingkonzepte für regionale Produkte und Dienstleistungen
- Entwicklung von Printmedien zu Ernährung und Hauswirtschaft sowie zum Verbraucherschutz

Darüber hinaus bestehen immer wieder Möglichkeiten, an interessanten Exkursionen und Veranstaltungen teilzunehmen oder diese sogar selber durchzuführen.

- So stellen Studierende im Rahmen der Lehrveranstaltung **„Lebensmittelproduktion“** selber Käse her (Foto1) und probieren verschiedene Methoden der Haltbarmachung von Lebensmitteln (Foto 2) im WABE-Zentrum, dem Versuchsbetrieb der Hochschule Osnabrück, aus.



- Jährlich findet eine **Verbraucherwoche im WABE-Zentrum** statt. An den von den Studierenden geplanten Workshops nehmen neben Studierenden auch Osnabrücker Verbraucherinnen und Verbraucher teil. Unter anderem wurde in einem Workshop zum Thema "Umweltfreundliche Verpackung" Bienenwachsfolie selber hergestellt.



Fotos: HS Osnabrück

- Alle zwei Jahre findet die **anuga**, die weltweit größte Food-Messe in Köln statt. Bei einem gemeinsamen

Besuch bot sich den Studierenden während des Messebesuchs die Gelegenheit, sich über innovative Produkte und aktuelle Trends in der Ernährungsbranche zu informieren und schon einmal vor Markteinführung zu probieren.

Durch das Berufspraktische Projekt im Abschlussemester knüpfen Sie dann (erste) Kontakte zu Ihren potenziellen Arbeitgebern. Sie können an einer konkreten Fragestellung aus der späteren Berufspraxis in Zusammenarbeit mit einer externen Institution, Firma oder Behörde arbeiten. Dieses Projekt mündet in Ihrer Bachelorarbeit und damit dem Abschluss „Bachelor of Science“.

Was kommt danach? Chancen auf dem Arbeitsmarkt

Welche Berufschancen bieten sich den Bachelorabsolvent*innen nach dem Studium? Welche Kompetenzen helfen ihnen für einen Berufseinstieg? Mit diesen und weiteren Fragestellungen haben sich Ökotrophologie-Studierende im Rahmen eines Projektes auseinandergesetzt und dazu Absolvent*innen befragt.

Das wichtigste Umfrageergebnis: Die Berufs- und Tätigkeitsfelder von Ökotropholog*innen von der Hochschule Osnabrück sind ebenso vielseitig wie das gesamte Studium. Die bisherigen Absolvent*innen sind in den unterschiedlichsten Feldern beschäftigt: Aus- und Weiterbildung; Beratung bezüglich hauswirtschaftlicher Dienstleistungen wie Urlaub auf dem Bauernhof, Direktvermarktung, regionale Entwicklung; Budget- und Schuldnerberatung; Energie- und Umweltberatung; Ernährungsinformation und -beratung; Gesundheitsberatung; Lebensmitteleinzelhandel; Management hauswirtschaftlicher Dienstleistungen; Marketing und Vertrieb; Öffentlichkeitsarbeit und Journalismus; Produktentwicklung; Produktinformation und -beratung; Qualitäts- und Umweltmanagement; Tourismus; Verbraucherinformation und -beratung; Verbandsarbeit; Wohnberatung usw.

Was noch alles möglich ist, können Sie auch beim Verband der Oecotrophologen e.V. (VDOE) anschauen. Er bietet Ihnen einen aktuellen Überblick über den Arbeitsmarkt unter:

www.vdoe.de/studium-berufsbild.html

Möchten Sie mehr oder etwas Anderes?

Möchten Sie vielleicht als Berufsschullehrer*in tätig werden, dann können Sie in Osnabrück auch Ökotrophologie im Lehramt studieren. Oder Sie wollen nach dem Bachelorabschluss ein Masterstudium anschließen, so belegen Sie den Master „Nachhaltige Dienstleistungs- und Ernährungswirtschaft“ (in Kooperation mit Fachhochschule Münster).

Haben Sie Lust auf mehr bekommen? Bei Fragen zum Bewerbungsverfahren, Anerkennung von Ausbildungen etc. melden Sie sich:

Anette Harbord

Studiengangskoordinatorin

Hochschule Osnabrück

Studiengang B. Sc. Ökotrophologie

Am Krümpel 31

49090 Osnabrück

Tel.: 0541 969 5107

E-Mail: a.harbord@hs-osnabrueck.de; www.hs-osnabrueck.de



Kennen Sie die Blumenuhr?

Der schwedische Arzt, Naturforscher und Erfinder der Blumenuhr Carl von Linné wurde 1707 im südschwedischen Småland geboren. Schon bei den zahlreichen Exkursionen mit seinem Vater, machte sich seine Faszination für die Tier- und Pflanzenwelt bemerkbar. Kein Wunder, dass daraus sein Beruf wurde.

Linné war es auch, der 1735 ein System zur Bestimmung und Benennung von Pflanzen, Tieren und Mineralien entwickelte, die sogenannte **binominale Nomenklatur**.

Jede Pflanze erhielt einen zweiteiligen lateinischen Namen: Der erste Teil ist der Gattungsname und der zweite Teil das beschreibende Zusatzwort. Zum Beispiel heißt die **Kartoffelrose** nach der binären Nomenklatur **Rosa rugosa** und bedeutet übersetzt so viel wie „runzlige Rose“.

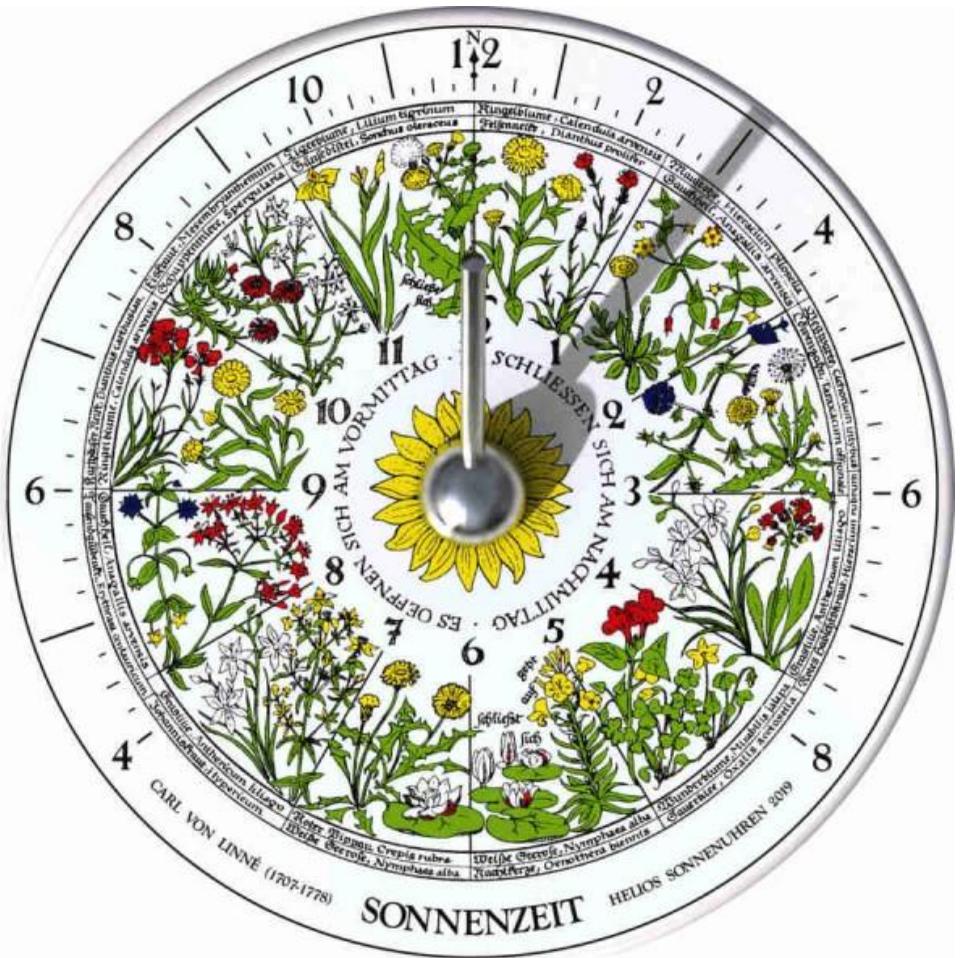
Diese Form der Namensgebung nach Linné hat bis heute Bestand und wird in der Botanik international einheitlich verwendet.

Bei seinen Beobachtungen stellte Linné fest, dass bestimmte Pflanzen immer nur zu bestimmten Zeiten blühten. Ebenso bemerkte der Forscher, dass die Aktivitäten der Pflanzen während der gesamten Wachstumsphase immer zur gleichen Tages- oder Nachtzeit stattfanden. Daraufhin erfand Carl von Linné eine botanische Uhr, an der er problemlos die Tages- und Nachtzeit anhand dieser Aktivitäten ablesen konnte.

Die erste Blumenuhr legte er im Botanischen Garten von Uppsala an – es war ein rundes Beet, das in zwölf kuchenstückförmige Teile gegliedert war. In die zwölf Teile pflanzte er Blühpflanzen, die zu einer bestimmten Tageszeit blühten, entsprechend des eigenen Biorhythmus. Dafür setzte Linné z.B. ins *Ein-Uhr-Stück* die Pflanzen, die entweder um 13 Uhr oder um 1 Uhr ihre Blüte ganz öffneten. In die Felder Zwei bis Zwölf pflanzte er entsprechende Pflanzenarten. Die historische Uhr Linnés entsprach der schwedischen Klimazone und folgte auch nicht der Sommerzeit.

Eine korrekte Ausrichtung der Blumenuhr ist demnach von der jeweiligen Klimazone, Jahreszeit und Blütensorte abhängig. Hierzulande ist ein zeichnerischer Entwurf der deutschen Illustratorin Ursula Schleicher-Benz verbreitet.

Er enthält nicht alle der ursprünglich von Linné verwendeten Pflanzen, ist jedoch weitgehend an die hiesige Klimazone angepasst und berücksichtigt Öffnungs- und Schließzeiten der Blüten.



Diese Illustration entwarf die Zeichnerin Ursula Schleicher-Benz um 1948 (Scheibe aus Karton, Thorbecke Verlag). Die darin gezeigten Pflanzen passen zu unserer Klimaregion.

Praktizierte Insektenförderung: Die Blumenuhr im eigenen Garten

Um der Enttäuschung vorzubeugen muss erst einmal erwähnt werden, dass eine Blumenuhr vermutlich niemals richtig pünktlich geht. Die Blüten halten sich nämlich nicht so genau an das Ziffernblatt, am ehesten noch im Sommer

an einem sonnigen Tag. Aber generell kann jeder Gärtner beobachten, dass sich die meisten Blüten an einen bestimmten Blühablauf halten.

Spannend ist, dass man inzwischen weiß, dass die unterschiedlichen Blühphasen der Pflanzen – ihre sogenannte "innere Uhr" – auch mit den bestäubenden Insekten zusammenhängen. Öffneten sich nämlich alle Blüten zur selben Zeit, müssten sie untereinander viel zu stark um Bienen, Hummeln und Schmetterlinge konkurrieren – ebenso wie diese für den Rest des Tages um die wenigen verbliebenen Blüten. Hat die Natur das nicht schlaue eingerichtet?

Wer eine eigene Blumenuhr anlegen möchte, sollte zunächst den Blüh-Rhythmus vor der eigenen Haustür beobachten. Dafür braucht es Geduld, denn das Wetter kann die Uhr durcheinanderbringen: An kühlen, verregneten Tagen bleiben viele Blüten geschlossen. Auch Insekten nehmen Einfluss auf die Öffnungszeit der Blüten. Ist eine Blume bereits bestäubt worden, schließt sie ihre Blüte früher als üblich. Im umgekehrten Fall bleibt sie länger geöffnet, damit sie noch bestäubt werden kann. Das bedeutet, dass die Blumenuhr manchmal an ein und demselben Standort vor- oder nachgehen kann. Und dennoch ist es faszinierend, diese sichtbaren Zeichen im Rhythmus der Natur zu entdecken – sie können eine Hilfe sein, um wieder ein eigenes Zeitgefühl zu entwickeln.

Die praktische Umsetzung

Zunächst gilt es einen sonnigen Standort für das Blumenuhrbeet zu finden. Die Uhr sollte möglichst nach Süden ausgerichtet sein und nicht im Schatten liegen. Nun wird das Beet in 4 oder 12 Segmente eingeteilt und bepflanzt. In den jeweiligen Bereich pflanzt man nur Blumen und Kräuter, die etwa zur gleichen Zeit blühen.

Wer möchte kann die einzelnen Segmente mit niedrigen Heckenpflanzen unterteilen, z.B. mit Buchs (*Buxus*), Kriechspindel (*Euonymus fortunei*) oder Kräutern. Ebenso könnten zwischen einzelnen Bereichen auch Ziergräser zur Auflockerung gepflanzt werden.

Die Anfängervariante der Blumenuhr besitzt 12 Pflanzen, in jedem Segment eine. Möchte man mehrere Pflanzen in den einzelnen Bereichen haben, sollte

darauf geachtet werden, dass die Gewächse ähnliche Standort- und Bodenansprüche haben. Allerdings funktioniert die Blumenuhr nur, wenn die Blumen im Sommer an einem sonnigen Tag auch blühen.

Folgendes Pflanzbeispiel kann eine Hilfestellung sein:

05 Uhr: Klatschmohn (*Papaver rhoeas*) und Kürbis (*Cucurbita*), Wegwarte (*Cichorium*) öffnen

06 Uhr: Roter Pippau (*Crepis rubra*), Zaunwinde (*Calystegia*), gelbrote Taglilie (*Hemerocallis*) öffnen

07 Uhr: Johanniskraut (*Hypericum*), Frauenmantel (*Alchemilla*), weiße Seerose (*Nymphaea*) öffnen

08 Uhr: Ackergauchheil (*Anagallis arvensis*), Sumpfdotterblume (*Caltha palustris*), Habichtskraut (*Hieracium*), Schlüsselblume (*Primula*) öffnen

09 Uhr: Margeriten (*Leucanthemum*), Ringelblume (*Calendula*) öffnen

10 Uhr: Malve (*Lavatera*), Waldsauerklee (*Oxalis acetosella*) Stockrose (*Alcea*) öffnen

11 Uhr: Gänsedistel (*Sonchus*) Stern von Bethlehem (*Ornithogalum*) öffnen

12 Uhr: Mittagsblume (*Delosperma*), Sprossende Felsennelke (*Petrorhagia*) öffnen; Bocksbart (*Tragopogon*), Gemeine Wegwarte (*Cichorium*) schließen

13 Uhr: Tigerlilie (*Lilium lancifolium*) öffnet, Pfingstnelke (*Dianthus gratianopolitanus*) schließt

14 Uhr: Löwenzahn (*Taraxum*), Wunderblume (*Mirabilis*) öffnen, Ringelblume (*Calendula*) schließt

15 Uhr: Wunderblume (*Mirabilis*) öffnet, Kürbis (*Cucurbita*) schließt

16 Uhr: Sauerklee (*Oxalis*), Zaunwinde (*Calystegia*) schließen

17 Uhr: weiße Seerose (*Nymphaea*) schließt

18 Uhr: Gewöhnliche Nachtkerze (*Oenothera*) blüht, Mohn (*Papaver*) schließt

19 Uhr: Geißblatt (*Lonicera*), Acker-Lichtnelke (*Silene noctiflora*) öffnen

20 Uhr: Sumpfdotterblume (*Caltha palustris*) schließt

21 Uhr: Schlüsselblume (*Primula*) schließt

Achtung: Die hier angegebenen Öffnungs- und Schließzeiten können variieren, da sich die Blumen an die regionalen Besonderheiten, also dem Sonnenstand auf dem jeweiligen Breitengrad und den dort jeweils herrschenden Hell-Dunkel-Rhythmus anpassen. Das heißt, jeder Hobbygärtner sollte als Erstes die Blumen im eigenen Umfeld für mindestens einen Sommer genau beobachten, die Blütezeiten im Tagebuch aufschreiben und erst dann, im nächsten Jahr, kann es mit dem Anpflanzen losgehen. Es ist also vor allem Geduld gefragt.



Eine prächtige Blumenuhr kann übrigens auf der Insel Mainau im Bodensee bestaunt werden.

*Die Vorratskammer ist gefüllt
für einen langen Winter.
Wie ein Eichhörnchen
habe ich gesammelt.
Sonne Luft und Augenblicke
voller Stille und Beschaulichkeit
fülle ich in Einmachgläser
die ich öffnen kann
wenn der Sommer vorbei ist
wenn das Licht und
die Farben verblassen.*

(Anne Steinwart)



Was wurde eigentlich aus...

... Kathrin Kaiser-Knoop, geb. Kaiser; Jg. 2002 - 04

Quereinstieg in die Direktvermarktung

Ich bin Kathrin Kaiser-Knoop (geb. Kaiser) und ehemalige Schülerin des Jahrgangs 2002-2004. Nach erfolgreichem Besuch der 2-jährigen Fachschule fing ich zunächst in einem Alten- und Pflegeheim in Osnabrück an. Schnell konnte ich aber feststellen, dass dieses noch nicht das war, was ich mir von meinem Berufsleben erhoffte. Nach einem knappen halben Jahr habe ich meine Zelte dort abgebrochen und dann einige Monate an verschiedenen Stellen gejobbt. Im Sommer 2005 konnte ich dann als HBL im Bildungszentrum HVHS Hustedt in Celle anfangen. Ich habe einige Azubis dort ausgebildet und war (und bin) zusätzlich im Prüfungsausschuss der Landwirtschaftskammer Niedersachsen tätig. In dieser Zeit habe ich nebenbei die Ausbildung zur Landwirtin an der Abendschule gemacht. Nach 2-maliger Elternzeit änderten sich dort die Rahmenbedingungen sehr. Es war nicht mehr der Job, wo ich mich einst so wohlgeföhlt hatte. Nach einem weiteren Jahr Elternzeit kündigte ich dort. Auf dem elterlichen Betrieb gab es mehr zu tun. Zusätzlich fing ich auf dem Demeter „Hof Michael“ im Seminar- und Freizeithem in Endeholz an für verschiedenste Seminarteilnehmer zu kochen. Das passte super. Ich konnte durch die Nähe zum Arbeitsplatz (200m) gut Familie und Beruf verbinden.

Auch betrieblich wollten wir uns verändern. So plante ich mit meinem Mann den Neubau eines 12.000er Legehennen Stalls für Bio- und Freilandhaltung.



Ein Standort wurde gefunden und sämtliche Gutachten wurden erstellt. Der Bauantrag war fertig und wurde eingereicht. Was wir dann aber an Widerstand aus der Bevölkerung erfahren würden, war uns vorher nicht bewusst...

Insbesondere eine Berufskollegenfamilie aus direkter Nachbarschaft zog alle Register, um diesen Stall zu verhindern. Deren Anwalt formulierte seitenweise Vorwürfe gegen uns und gegen diesen

Stall. Dem wollten und konnten wir uns irgendwann nicht mehr stellen. Der Bauantrag wurde unsererseits zurückgezogen.

Bereits vor dem Bauantrag haben wir uns die Mobilstallhaltung angeschaut. Waren aber dann schnell der Meinung, dass eine Direktvermarktung bei uns nicht funktionieren würde. Wir wohnen in Endeholz schließlich sehr ländlich. Nun wurde diese Idee doch wieder aus der Schublade hervorgeholt. Wir schauten uns verschiedenste Mobilställe an und haben uns schließlich für ein „Farmermobil Starter max“ entschieden. Der Stall wurde bestellt, nun mussten wir noch Junghennen finden. Auch das war lösbar. Aber wie stellt man nun eine Direktvermarktung auf?



Ein passendes Konzept musste her. Der Name „Endeholzer Wiesen-Ei“ wurde geboren. Logo und Layout wurden eigenständig entwickelt. Eine Packstelle wurde eingerichtet und abgenommen und das LAVES teilte uns eine Registriernummer für unseren Mobilstall zu. Für den Anfang wollten wir die Eier in einer Gartenhütte zur Selbstbedienung anbieten. In Garßen, an der Hofstelle meines Mannes, haben wir für den Eierverkauf einen alten Motorwagen restauriert. Auch hier sollte der Eierverkauf in SB starten. Zusätzlich haben wir noch einen Bäcker und einen weiteren Hofladen gefunden, die unsere Eier mit verkaufen wollten.

Nun war es endlich soweit. Die Hühner zogen im September 2020 ein und sehnsüchtig wurden die ersten Eier erwartet. Nach einer gefühlten Ewigkeit kamen auch die ersten Mini-Eier. Täglich wurde es mehr und bald konnten wir unsere SB Verkaufsstellen, den Bäcker und den Hofladen mit Eiern beliefern. Und wir



stellten fest, so ganz abgelegen ist Endeholz doch nicht. Die Landstraße bescherte uns Durchgangsverkehr und auch Corona spielte uns ganz klar in die Karten. Die Leute kauften wieder mehr direkt und durch die Transparenz

dieser Haltungsform findet auch der erhöhte Eierpreis Akzeptanz. Die Kunden sehen die Hühner auf der Wiese laufen und sind dann auch bereit diesen Preis zu bezahlen. Schließlich ist der Arbeitsaufwand nicht unerheblich höher: Regelmäßig neu einzäunen, regelmäßig den Stall umsetzen, Futter und Wasser in den Stall schaffen, Eier holen, sortieren, packen, ausliefern. Für die viele Arbeit erfährt man aber auch viel Wertschätzung der Kunden. Das motiviert. Das ist in der Landwirtschaft ja ansonsten auch sehr selten geworden.



Da es ja nicht nur makellose Eier gibt, sondern auch welche die die Hühner verlegen oder wo die Schale nicht ganz „schick“ ist, musste auch dafür eine Idee her. Zum selber Essen waren es zeitweise doch etwas viele Eier. So entstand die Idee, Kuchen im Glas anzubieten. Mittlerweile ein fester Bestandteil in unserem Sortiment und nicht mehr wegzudenken.

Unser erstes Weihnachtsgeschäft hat uns dann fast überfordert. Auf einmal waren wir täglich ausverkauft und kaum noch in der Lage unsere Wiederverkäufer mit Eiern zu beliefern. So schnell kann es dann doch gehen. Als die Feiertage und der Jahreswechsel dann vergangen waren wurde es deutlich ruhiger. Auf einmal waren wieder Eier über. Was nun? Wir ließen aus unseren Eiern Nudeln herstellen. Die goldgelben Eiernudeln fanden schnell viele Liebhaber und werden gerne gekauft.



Damit es im ersten Hühnerjahr spannend bleibt kam noch das Thema Vogelgrippe (Aviäre Influenza) auf uns zu. Im März kam die einstweilige Verfügung, dass jegliches Federvieh nicht mehr nach draußen durfte. Wie sollten wir das nun den Hühnern erklären? Sie waren es schließlich gewohnt, pünktlich um 10 Uhr das Hühnermobil Richtung freien Himmel nach eigenen Belieben verlassen zu können. Für uns war klar nur die Auslaufklappen schließen kommt für uns nicht in Frage. So zogen wir den gesamten Mobilstall in unsere Halle und verschafften den Damen so in der eingestreuten Halle einen vielseitigen Auslauf. Dort mussten sie dann auch Ostern und 1. Mai feiern ehe sie wieder raus auf die Wiese durften.

Das Ostergeschäft war dann wieder kaum leistbar für unsere Hühner. Täglich waren wir ausverkauft. Wie sollte es nun weitergehen? Reicht ein

Stall um ganzjährig Eier anbieten zu können? Schwierig. Wir entschieden uns für einen 2. Mobilstall. Auch unser Sortiment im SB Hüttchen wurde stetig erweitert. Im Sommer bieten wir nun leckeres Eis aus der Region mit an. Auch das Thema „Verbot vom Kükentöten“ beschäftigte uns. So haben wir uns nun von „Mein Bruderhahn“ zertifizieren lassen. Die Brüder unserer Hennen für unseren 2. Stall durften somit aufwachsen und wir bieten nun unter anderen Currywurst und Bolognese vom Bruderhahn im SB Verkauf mit an.

Neu ist nun das Projekt *Endeholzer Strohschwein*. Von unserer mittlerweile ausgelaufenen Sauenhaltung haben wir ein paar *Duroc Kreuzungsferkel* separat in einem großzügigen Außenklima Strohstall aufgezogen. Diese lassen wir nun von einem hiesigen Schlachter schlachten und das Fleisch in haushaltsüblichen Mengen vakuumieren. Dieses bieten wir unseren Kunden in Form von Fleischpaketen an. Und nach einem etwas schleppenden Start war das erste Schwein doch erfolgreich vermarktet. Zusätzlich ist noch Wurst im Glas für unseren SB Verkauf entstanden. Die nächsten beiden Schweine sind nun auch bereits vorbestellt.

Somit erweitern wir langsam Schritt für Schritt unseren SB-Hof Shop. Mittlerweile wurde das erste Hüttchen gegen eine größere Hütte ausgetauscht um dem wachsenden Sortiment genug Platz zu bieten. Bei SB sind wir aber geblieben, wenn auch mit einer Kameraüberwachung. Ohne geht es in der heutigen Zeit leider doch nicht.

Unsere nächste Herausforderung wird das Schlachten unserer Althennen sein. Dafür wird eine mobile Schlachterei zu uns auf den Hof kommen. Dann gilt es viele Suppenhühner pünktlich zum Weihnachtsfest 2021 zu vermarkten.

Wer weiterhin Neuigkeiten von uns und unseren Wiesenhühnern lesen möchte, kann uns unter **Endeholzer Wiesenei** auch auf Facebook finden und abonnieren.



Eine schöne Adventszeit allen ehemaligen Schüler/innen!

*Kathrin Kaiser-Knoop
Jg. 2002-04*

Wenn aus Zufall Leidenschaft wird, ...

Als ich im Jahr 2010 meine Weiterbildung an der Fachschule in Celle beendete, ahnte ich noch nicht was mir die Zukunft wohl so bringen wird.

Ich hatte das große Glück, gleich eine Anstellung als stellvertretende Hauswirtschaftsleitung im Altenheim bei uns in Amelinghausen zu haben.

Als unser Sohn 2011 das Licht der Welt erblickte, ich die Elternzeit in vollen Zügen genießen durfte, fragte ich mich, was machen mit der viel gewonnenen Freizeit? Wir bekamen zur Geburt einen Sitzsack geschenkt. Dieser war mit ganz viel Styroporkugeln befüllt. Leider hatte dieser Sitzsack einen Reißverschluss, sodass relativ zeitnah ganz viele Styroporkugeln bei uns im Wohnzimmer herumflogen. Um Abhilfe zu schaffen, habe ich meine damals ganz alte Nähmaschine, die ich mir mit wenig Geld in der Ausbildung zugelegt habe, hervorgekramt entstaubt und wieder Instand gesetzt... Und einen Sack für die ganzen Styroporkugeln genäht...

Nun stand sie da... die Nähmaschine... Ich fing an aus alten T-Shirts Bodys und Pumphosen für unseren Sohn zu nähen. Und so nahm der Wahnsinn seinen Lauf. Ich verbrachte nun ganz viele Tage an der Nähmaschine. Setzte mich mit den ganzen Stoffarten auseinander und probierte ganz viel aus. Eine Leidenschaft begann.

Und was soll ich sagen, auch heute hänge ich noch mit viel Freude und Begeisterung „an der Nadel“.

Nach und nach habe ich ganz viel für unseren Sohn und mich genäht. Von Taschen, über Utensilos bis hin zur Kleidung. Womit ich nicht gerechnet habe, dass ich im Laufe der Zeit ganz, ganz viele Anfragen bekam, ob ich nicht, dass ein oder andere Kleidungsstück nähen könnte und es dann verkaufe.

Anfangs habe ich dies immer abgelehnt, da ich meine Nähkünste noch nicht so perfekt fand. Auch war mir der rechtliche Rahmen anfangs völlig unbekannt.

2014 habe ich dann angefangen mich mit dem Thema Kleingewerbe zu beschäftigen. Und eine Idee reifte in meinem Kopf. Nach Monaten langen

Überlegungen, Paragraphen lesen und Telefonaten mit Behörden, bin ich diesen Schritt gegangen meine kleinen Nähkünste gewerblich zu vertreiben. Meine kleine Firma *Rocketbeu* war gegründet. Viele werden jetzt über den Namen schmunzeln oder sich gar fragen, was hat das mit Nähen zu tun?

Lasst es mich so erklären. Mein Mann und ich sind begeisterte Hobby Raketenflieger. Den Namen Rocketbeu hat er immer im Forum verwendet. Und als die Überlegung kam, dem Ganzen einen Namen zu geben, bot er mir an diesen zu benutzen. Rocket steht dabei für die Raketen und Beu ist unser Nachname.

Am Anfang hatte ich das große Glück bei uns auf dem Frühlingstag und Herbstmarkt in Amelinghausen stehen zu dürfen. Diese Tage waren sehr besonders für mich. Viele Stunden der Vorbereitung haben sich gelohnt. Sehr viele positive Rückmeldungen und Gespräche an diesen Tagen, haben mir gezeigt, dass was ich da mache kommt verdammt gut an.

In dieser Zeit bekam ich nach und nach immer mehr Aufträge. Anfangs waren es nur kleine Dinge wie Mützen, Tücher oder Pumphosen. Heute hingegen, viele Jahre später, habe ich mich komplett auf den Themenbereich Kleidung spezialisiert. Und seit gut vier Jahren auch auf das Nähen von Schultüten.



Ich habe mir einen kleinen Kundenstamm aufgebaut und Nähe mittlerweile vieles. Wichtig ist mir hierbei auf die individuellen Wünsche der Kunden eingehen zu können. Alles sind Unikate. Es wird nie ein Teil doppelt geben.

Über die Jahre habe ich mir ein kleines Nähatelier erstellt, indem ich am liebsten meine Freizeit verbringe. Auch Unterricht für Schüler/innen biete ich mittlerweile an. Es ist mir eine große Freude, mein Wissen und die Fertigkeiten weitergeben zu können.

Es ist und bleibt jedoch ein Hobby.

Neben Familie und Beruf, jetzt als Integrationsassistentin an unserer Grundschule, bleibt immer ein bisschen Zeit für die Nadel.

Unseren beiden Kinder tragen mittlerweile nur noch selbstgenähte Kleidung. Und noch möchten sie auch nichts Herkömmliches tragen. Das macht mich sehr stolz und ist zugleich unbezahlte Werbung.

Wer mich gern einmal besuchen möchte, darf sehr gern auf meiner Internetseite auf Facebook vorbeischaun:

www.facebook.com/rocketbeu

Ich betrachte es immer noch als großes Glück, mit meinem Hobby ganz viele Menschen und Kinder glücklich zu machen. Vielleicht ja auch bald mal euch?

Bis dahin ...

Tina Beu, Jg. 2008-10



Ein Hotel in der Pandemie – Von der einen Krise zur nächsten

Ein komisches Gefühl überkam mich immer wieder, als ich durch unsere Hotelgänge ging. Kein einziger Gast, keine Zimmermädchen, keine Servicemitarbeiter, nur leere Räume. Die Türen zu unseren 172 Hotelzimmern standen offen und es war so unheimlich leise. Immer wieder fragte ich mich, wie lange bleiben wir in so einem Dornröschenschlaf?

Das Einzige was mich aufmunterte war die Vorstellung, dass wir nicht alleine sind und wir alle Kurzarbeitergeld bekommen, in anderen Ländern ist dies nicht selbstverständlich.



Marie-Kristin Schulz bei der Zimmerkontrolle

Vielen anderen Hotels, Restaurants, Gaststätten geht es genauso wie uns. Und wahrscheinlich läuft irgendwo auf dieser Welt noch eine Hausdame durch ihre leeren Zimmer und würde sich freuen, wenn ihre Zimmermädchen endlich wieder da wären.

Mein Chef, Herr Kaiser von Rosenberg, schrieb uns alle zwei Wochen einen ausführlichen Mitarbeiter-Brief, in dem er unsere aktuelle Lage und seine persönlichen Gefühle mitteilte.

Es war schön zuhören, was mit anderen Mitarbeitern passierte, wo evtl. eine Umstrukturierung stattfand und wie eigentlich mein Chef mit so einer Krisensituation umgeht.

Ich persönlich war sehr froh darüber in einem privaten Hotel mit einer starken sozialen Ausrichtung zuarbeiten. Am Anfang, als die Pandemie losging und die ersten Hotels schlossen, wurde mir ein Fernstudium zur Innenarchitektur und Raumgestaltung angeboten. Dieses war nicht selbstverständlich für mich. Denn seien wir mal ehrlich, wer bietet einer jungen Frau ohne Kinder, die erst vier Jahre im Unternehmen ist,

Fernstudium an, in Krisenzeit, wenn eigentlich Geld gespart werden muss und man vielleicht überlegt Mitarbeiter zu kündigen?!

Im Sozialplan wäre ich eine der Ersten, die gehen müsste.

Knapp 16 Monate ging es sehr ruhig zu. Wir renovierten unsere Zimmer und auch unseren Eingangsbereich, bauten eine Dachterrasse und entwickelten neue Konzepte. Ich übernahm unsere Instagram Accounts:

Kleinhuis_hotels_u_restaurants und *kleinhuis_nordischeckueche*

Die Sommerferien kamen und damit zum Glück auch Gäste!

Aber wo sind all meine Kolleginnen hin?

Nun haben wir viel Arbeit, aber stehen alleine vor diesem großen Berg.

Wir haben nicht viele Mitarbeiter entlassen, nur leider sind viele freiwillig gegangen.

In der Kurzarbeit hatten alle viel Zeit zum Nachdenken und zum Schauen in welchen Berufen oder Firmen man vielleicht noch mehr Geld verdienen und bessere Arbeitsbedingungen hat. Denn wer möchte in der heutigen Zeit noch schnell laufen müssen an Tagen wo andere frei haben und das zu so einem geringen Lohn?



Eines der 107 Zimmer des Hotel Baseler Hof

Ich denke, wir sind uns alle einig, wenn ich sage, dass man dazu geboren sein muss um so etwas zu lieben.

Die Sommerferien haben wir irgendwie überstanden.

Wer hat auch damit gerechnet, dass die Coronalage es kurzfristig zuließ und eine Gästebeherbung wieder möglich war. Und das dann auch tatsächlich so viele Gäste anreisen würden....

Wir waren immer eher ein Geschäfts- und Messehotel, anstatt ein Familien- und Urlaubshotel, von daher habe ich nicht damit gerechnet, dass uns so viele Familien und Touristen besuchen würden.

Es hat Spaß gemacht, endlich wieder mit allen, die noch übrig waren, zu arbeiten. Nur wer von 0 auf 100 innerhalb von wenigen Tagen durchstarten muss, der wird irgendwann krank und somit sind wir mittlerweile nicht mehr nur in der Corona-Krise, sondern in der „*Wir haben keine Mitarbeiter mehr - und die die noch da sind, sind krank - Krise*“.

Wir befinden uns in einem Teufelskreis, aber ich bin zuversichtlich, dass wir diesen durchbrechen und irgendwann zur Normalität wiederkehren werden und vielleicht erzähle ich Ihnen im nächsten Jahresbrief, wie wir dieses geschafft haben.

*Marie-K. Schulz Jg. 2014-16
Hausdame im Baseler Hof Hamburg*

Weihnachten!

Weihnachten –

die Zeit, sich zu besinnen,
wenn dafür Zeit ist.

Weihnachten –

die Zeit, Freude zu schenken,
wenn nicht alle schon alles hätten.

Weihnachten –

die Zeit Kerzen anzuzünden,
wenn nicht schon viele Lichter brennen.

Weihnachten –

die Zeit, aufeinander zu zugehen,
wenn nicht so viel dazwischenkäme.

Weihnachten –

die Zeit, alles beiseite zu schieben,
was trennt vom Wesentlichen.

Weihnachten – trotz alledem!



Gisela Kempkens

2022 – ein Jubiläumsjahr für die Schule

Kaum zu glauben, im kommenden Jahr wird unsere Schule in der Wittinger Straße **125 Jahre** alt! Wenn das kein Grund zum Feiern ist!

Um dieses Jubiläum also besonders zu würdigen, plant die Schulleitung der Albrecht-Thaer-Schule einen besonderen Festakt im Garten, zu dem auch Ministerpräsident Stephan Weil, der Landrat und der Oberbürgermeister der Stadt Celle ihr Kommen zugesagt haben.



Am Freitag, den 13. Mai 2022 soll es so weit sein. Die Teilnahme von ehemaligen Schülerinnen ist möglich, wobei es begrenzte Platzkapazitäten gibt.

Näheres wird noch bekannt gegeben.



Der Ehemaligenverein kann noch nicht ganz auf 125 Jahre zurückblicken, denn wir wurden erst am 18. Juni 1924 gegründet. Dennoch – auch 98 Jahre sind schon eine lange Zeit. Wir hoffen, dass wir im kommenden Jahr – genauer am **25. Juni 2022** unser **Ehemaligentreffen** durchführen können. Hier sind Sie alle herzlich willkommen und selbstverständlich erhalten alle Mitglieder auch rechtzeitig eine separate Einladung.

Doch merken Sie sich den Termin gerne schon vor!

Aktuelles über den Verein können Sie zwischendurch auch immer über unsere **Homepage**: www.vlfs-celle.de, erfahren, sowie unter **Facebook**, wo wir unter „Ehemaligenverein Landfrauenschule Celle“ zu finden sind.

Und im Jahr 2024 feiern wir dann auch wieder ein rundes Jubiläum – 100 Jahre Ehemaligenverein!

Aufruf für den Jahresbrief 2022: Freundschaften

Liebe Ehemalige,

gerade in den letzten zwei Jahren haben wir alle erfahren, wie gut es tut, wenn man in Familie oder Freundeskreis Rückhalt hat. Und da stellte sich mir bei der Zusammenstellung des Jahresbriefes die Frage:

Haben Sie eigentlich noch Freundschaften aus Ihrer Schulzeit in der Wittinger Straße, auf die sie noch heute ganz besonders bauen können?



Früher gab es den Begriff „**Paarschwestern**“, dahinter steckte wohl, dass immer zwei Schülerinnen besonders stark zusammenarbeiteten, oder? Wie lange gab es dieses Tandemmodell???

Wer hat diese Zeit noch mitgemacht? **Wie** wurde das Tandem der Paarschwestern gebildet? Wurde es einfach so zusammengesteckt oder durfte man selber wählen? Was war das Ziel dieser Maßnahme, was wurde zusammen gemacht???

Und – genauso spannend – haben Sie noch heute (engen?) Kontakt mit Ihrer Paarschwester?



Und für alle, die diese Zeit nicht mehr kennen gelernt haben, haben auch Sie in Ihrer Schulzeit in der Wittinger Straße **enge Freundschaften** geschlossen, die bis heute andauern? **Wie** drücken die sich aus und warum hat Sie die Schulzeit so zusammengeschweißt?

Wir würden uns sehr freuen, wenn sich Ehemalige dazu entschließen können, uns darüber etwas zu schreiben, gerne auch mit Bild. Dazu müssen Sie nicht erst bis zum nächsten Jahr warten.

Wer Lust hat, kann es gerne sofort aufschreiben und an mich senden. Ich sammle... bis zum 1.10.2022.

Über Ihre Geschichten, Bilder und sonstige Beiträge aller Art freut sich:

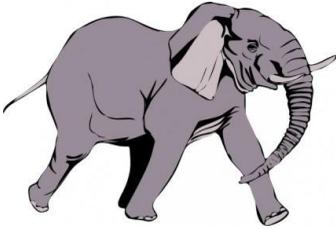
Sandra Raupers-Greune

Bilderlaher Str. 1

38723 Seesen

Email: sandra.raupers@arcor.de

Ein junger Mann läuft durch die Straßen



Signale nach Clemens Bittlinger

Ein junger Mann läuft durch die Straßen und klatscht alle 10 Sekunden in die Hände.

Ein anderer Mann nähert sich ihm, hält ihn an und fragt:

"Sagen Sie mal, warum klatschen Sie alle 10 Sekunden so laut in die Hände?"

Darauf antwortet der junge Mann: "Ich vertreibe die Elefanten!"

"Aber", empört sich der andere Mann, "hier sind doch gar keine Elefanten!"

Daraufhin schmunzelt der Klatschende: "Sehen Sie, es wirkt!"

Wir alle senden Signale aus, ob wir wollen oder nicht. Und wenn wir auch keine Elefanten vertreiben, so senden doch viele das Signal: "Lass mich in Ruhe! Ich habe genug mit mir selber zu tun!" Wir vertreiben damit auch Menschen, die unser Leben bereichern könnten. Oft merken wir gar nicht, welche Signale wir senden.

Gott hat seit jeher vor allem ein Signal gesendet:

"Halleluja! Fürchte dich nicht! Ich bin für dich da, hab keine Angst!"

Dieses Signal der Liebe Gottes hat Menschen über die Jahrtausende hinweg begleitet, getröstet und begeistert. Warum können wir – gerade in diesen Zeiten – nicht vermehrt solche Zeichen geben?

Achten Sie doch einmal wieder darauf, welche Signale Sie im Alltag senden, und lassen Sie sich inspirieren vom schönen Gefühl füreinander da zu sein.



Foto: GemeindebriefDruckerei

Verabschiedung 2021 - Absolventinnen Jahrgang 19/21



Oberer Reihe von links nach rechts:

Janina Ahrens, Annika Tesing, Francis Terhürne, Anna Burow,
Tabea Sackmann

Mittlere Reihe von links nach rechts:

Anna-Lena Ruth, Johanna Oelgeschläger, Johanna Knue, Hanne Lücke,
Anna Lena Förster

Vordere Reihe von links nach rechts:

Susan Stallfortt, Jennifer Schulenburg, Marie Kruse, Marina Fortmüller

Am 15. Juli 2021 konnten 13 frischgebackene hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen mit ihren Angehörigen und den Lehrkräften ihre Urkundenübergabe bei schönstem Wetter auf der Terrasse des Café KräuThaer feiern. 11 der Absolventinnen entschieden sich für den Beitritt in den Ehemaligenverein.

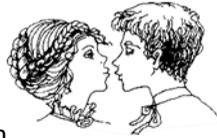
Herzlich willkommen!



Familiennachrichten

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

Verheiratet:



Nils Usler und Eva Usler, geb. Schierbaum
Anne Rhoden, geb. Aeissen

2012 - 2014
2001 - 2003

Geboren:



Katharina Keller
Marieke Götz, geb. Pries

Tochter Mina Katharina Zäh
Tochter Thea

2011 - 2013
2008 - 2010

Verstorben:



Marlies Lücke, geb. Daues
Anita Grünhagen, geb. Knabe
Ingeburg Freese, geb. Sebode
Helga Schenk, geb. Schulze

1952 / 1953
1957 / 1958
1952 / 1953
1955 / 1956

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.

Datenschutz beim Ehemaligentreffen

Mit der Teilnahme am Ehemaligentreffen oder am vorhergehenden Workshop erklären sich die TeilnehmerInnen bereit, dass die entstehenden Fotos, auf denen sie abgebildet sind, vom Ehemaligenverein für Veröffentlichungen in allen Medien genutzt werden können. Bei Aufnahmen, bei denen der Fokus auf Einzelpersonen liegt, haben die Teilnehmer das Recht und die Möglichkeit, den Fotografen darauf hinzuweisen, dass sie nicht aufgenommen werden wollen.

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 2022** unter Angabe des Namens/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**



FROHE
WEIHNACHTEN

*Besinnliche Festtage
und einen
guten Start in ein
erfolgreiches und
gesundes neues Jahr*

2022

*wünscht Ihnen und ihren Familien
Ihr Vorstandsteam des Vereins ehemaliger Schülerinnen
der Fachschule Hauswirtschaft Celle*

