

Jahresbrief 2022



an die Altschüler*innen
der Landfrauenschule Celle
heute Fachschule Hauswirtschaft



Wo Sie etwas über uns finden:



Café KräuThaer
KräuThaer Laden

Öffnungszeiten

nach Saisonstart am 26. Februar 2023
Donnerstag - Sonntag 14.00 - 18.00 Uhr

Veranstaltungen sind auch außerhalb der Öffnungszeiten nach Absprache möglich! Telefon: 05141-32425; www.cafe-kraeuthaer.de
E-Mail: info@cafe-kraeuthaer.de

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

Termine der „Landfrauenschule“ 2022 und 2023

- 3. und 4.12.2022 Saisonausklang; 2. Adventswochenende
- Samstag, 25.02.2023, 11.00 - 17.00 Uhr Tag der offenen Tür - (Vorstellung der Hauswirtschaft und der Schule)
- Samstag, 4.03.2023, der Vorstand des Ehemaligenvereins trifft sich - Einladung folgt. Evtl. ist dies auch eine erweiterte Vorstandssitzung.
- 7.10.2023 Apfelfest im Heilpflanzengarten
- 9. und 10. 12.2023 Saisonausklang; 2. Adventswochenende

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.

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, liebe Lehrkräfte und Freunde des Ehemaligenvereins,

Verbindung halten... informiert werden....

Das ist der alljährlich der Grund für unseren Advents- oder Jahresbrief. Er erfüllt eine wichtige Aufgabe zur Kontaktpflege und Information. In diesem Heftchen versuchen wir Wissenswertes um und aus der Schule und - soweit bekannt - von Ehemaligen kundzutun. Alle Ereignisse um und mit Ehemaligen können hier ihren Niederschlag finden, sei es das Mitgliedertreffen, aber auch selbstorganisierte Jahrgangstreffen, Familienangelegenheiten, persönliche Erlebnisse, Erfahrungen im Beruf etc..

Diese Funktion kann umso besser erfüllt werden, **je mehr jede*r Einzelne bereit ist, die Arbeit durch eigene Beiträge zu unterstützen.**

Im Zuge der Digitalisierung haben wir es leichter, unser Heft zu verbreiten. So wird schon jetzt das jeweils vorletzte Heft auch auf unserer Homepage zum Download bereitgestellt. Unsere Mitglieder im Ausland – z.B. in Kanada – erhalten das jeweils aktuelle Heft genau wie alle anderen (hoffentlich) pünktlich zum 1. Advent – aber auf **digitalem Weg**.

Diese Möglichkeit möchten wir künftig allen Mitgliedern, die dies möchten, ermöglichen. Aber keine Sorge, – es wird unseren Jahresbrief weiterhin in der gedruckten Variante für alle geben! Aber alle, die es wünschen – und sei es zusätzlich - schicken wir das Blatt auch gerne als pdf-Datei zu – sofern Sie uns Ihre Emailadresse dafür zur Verfügung stellen. Das hätte gleichzeitig den Vorteil, dass wir unsere Mitglieder auch einmal zwischendurch kontaktieren könnten. Sei es mit neuen Informationen, mit Anfragen o.ä..

So möchte ich Sie heute aufrufen, uns doch gerne eine Mail mit Ihrer Emailadresse zuzusenden – am einfachsten an die Kassenwartin Mieke Weber (**weber.mieke@gmail.com**), die auch gleichzeitig die Mitgliederliste führt.

Wir versichern Ihnen, dass Ihre Emailadresse **nicht** weitergegeben und ausschließlich zu Vereinszwecken verwendet wird! Für uns wäre das eine wertvolle Ergänzung der Mitgliederliste und eine Hilfe für schnellere und vor allem kostengünstigere Kontaktaufnahme.

Am 25.6.2022 konnten wir endlich wieder ein Ehemaligentreffen durchführen. Mehr dazu lesen Sie auf S. 24. Was aber auch wichtig ist: Wir haben diese Zusammenkunft ausgewertet! Alle Anwesenden konnten mittels eines kurzen Fragebogens u.a. mitteilen, was Ihnen gefallen hat und was sie gerne anders gehabt hätten. Des Weiteren wurde nach Wünschen für unser **100-jähriges Vereinsjubiläum 2024** gefragt. Und die Mehrzahl der Rückläufer ergab, dass sich viele Ehemalige dazu **ein Treffen direkt in der Schule in der Wittinger Straße** wünschen. So etwas gab es vor vielen Jahren schon einmal und es war schön. Dennoch stellt uns dieser Wunsch vor einige Herausforderungen: Spielt das Wetter mit? Wir würden größtenteils im Garten feiern müssen. Wie viele würden teilnehmen? Davon abhängig wäre die Größe des Festzeltes; der Garten hat Gefälle – wie groß kann das Zelt überhaupt sein...? Bestuhlung im Zelt – keine Bierzeltgarnituren - wie könnte das Kaffeetrinken laufen; ist das noch etwas für unsere älteren Mitglieder? Usw. usw. - Sie merken, da stellen sich viele Fragen.

Zum Glück hat es uns die Schule in diesem Jahr vorgemacht. Im Mai haben wir das 125-jährige Schuljubiläum genau dort im Heilpflanzengarten gefeiert. (vgl. dazu auch den Bericht von Susanne Fischer auf S. 11). Im Zelt gab es einfach nur Stühle für die Grußworte und Vorträge und das Essen gab es dann an mehreren Ständen im Garten, zudem haben Schüler*innen Platten mit Fingerfood gereicht. Weiterhin gab einzelne rustikale Sitzgruppen. Es war eine andere, aber wie wir fanden, sehr gelungene Möglichkeit, das Fest genau an dem Ort zu feiern, an dem unser Herz hängt. Gerne würden wir versuchen dies ähnlich anzugehen und hoffen natürlich auf Ihr Verständnis, wenn dann einiges vielleicht etwas anders als gewohnt ablaufen muss. Lassen Sie sich einfach überraschen!

Gerne nehmen wir aber schon jetzt Ideen für Durchführung oder Beiprogramm auf. Anruf oder Email an die Vorsitzende:
(Tel. 05381-3408 oder sandra.raupers@arcor.de)

Während ich dies schreibe merke ich, der Ausblick auf das Vereinsjubiläum stimmt mich gerade - trotz der Herausforderungen - froh und zuversichtlich. Wenn auch andere Dinge – wie z.B. die zurückgehenden Schülerzahlen uns bzgl. des Erhalts des Schulstandortes Wittinger Straße eher mit Sorge in die Zukunft blicken lassen.

Aber wie heißt es schon in einer alten Lebensweisheit des griechischen Philosophen Heraklit: ***Nichts ist beständiger als der Wandel.*** Schon damals, um 500 v. Chr. hat er scheinbar bemerkt, dass man in einer sich verändernden, dynamischen und unsicheren Umwelt flexibel und anpassungsfähig agieren muss.

Schon mehrfach hat die Schule schwere Zeiten erlebt in denen der Schulbetrieb ausgesetzt werden musste. Dies hoffen wir natürlich nicht.

Vielleicht gibt es neue Ideen, wie der Standort Wittinger Str. gehalten werden kann. Derzeit wird dort z.B. auch ein neuer Fachschulzweig der Albrecht-Thaer-Schule mit dem Schwerpunkt „Imkerei“ beschult. Vielleicht gibt es künftig auch hier gemeinsame Schnittmengen mit der Hauswirtschaft?

Liebe Leser*innen,

nur noch wenige Tage, dann ist es soweit, ein neues Jahr bricht an. Eine noch unbekannte Zeit. Im Rückblick hielt 2022 viel Unschönes bereit. Klimakrise, Corona, Krieg in Europa. In rascher Reihenfolge. Bilder von Waldbränden und Überschwemmungen lassen ahnen, dass es nicht besser, sondern schlimmer wird. Angesichts des Ausmaßes der drohenden Katastrophe scheinen alle Maßnahmen gegen die globale Erderwärmung ungenügend zu sein.

Energiekrise, Klimakrise ... - man mag das Wort *Krise* schon gar nicht mehr hören, sonst verfällt man in eine Art *Weltschmerz*, fühlt sich hilflos und ohnmächtig gegenüber der gegenwärtigen Situation.

Das Wort „Weltschmerz“ wird beschrieben als „*ein Gefühl tiefer Trauer und schmerzhafter Melancholie über die Unzulänglichkeit der Welt*“.

Ja, die Anlässe um in Weltschmerz zu versinken, häufen sich.

Was fehlt, sind Zuversicht und Gottvertrauen.

Trotzdem! Etwas lehnt sich dagegen auf. Gegen das Verharren im Weltschmerz.

Die Zuversicht, dass sich dennoch alles zum Besseren wendet, ist ja eine Bedingung dafür, dass sich die Dinge tatsächlich zum Besseren wenden. **Schon der Glaube an das Gute bewirkt oft das Gute.** Aus der Medizin ist bekannt, dass der Placebo-Effekt die Heilung begünstigt. Der Glaube des

Patienten an die Wirksamkeit erzeugt die Wirksamkeit – oder trägt zumindest wesentlich dazu bei.

So lassen Sie uns versuchen, uns mit Blick auf das Neue Jahr **positiv** einzustimmen! Im Vertrauen auf die Selbsterfüllung dieser Hoffnung.

Der Vorstand des Ehemaligenvereins wünscht Ihnen und Ihren Familien eine gesegnete Advents- und Weihnachtszeit. Möge sich der Vers aus dem Lukasevangelium „...*Frieden auf Erden unter Menschen guten Willens*“ im neuen Jahr erfüllen!

Mit besten Grüßen

Sandra Räupers-Greune

Vorsitzende

Auf Null stellen

**Umschalten
auf ein neues Jahr
alles auf Null stellen
und wieder neu beginnen**

**auf Null stellen:
überzogene Ansprüche
Erwartungen
Wünsche**

**auf Null stellen:
Erinnerungen an Kummer
Verletzungen Streit**

**auf Null stellen:
Schuld erlassen
meine, deine, alle**

Gisela Baltes

Der Vorstand stellt sich vor:

Sandra Raupers-Greune

aus dem Schuljahrgang 1988/89,
wohnhaft bei Seesen im Vorharz.

Hauptberuflich bei der Landwirtschaftskammer Niedersachsen an der Bezirksstelle in Braunschweig tätig, dort zuständig für die Bereiche Direktvermarktung, Garten, Hof- und Dorfgrün sowie für die Betreuung der beiden Kreisverbände der Landfrauen Braunschweig und Helmstedt.



Im Vorstand habe ich 2009 das Amt der **1. Vorsitzenden des Ehemaligenvereins** übernommen. Von der Mitgliederversammlung wurde ich im Rahmen des Ehemaligentreffens 2022 für 2 weitere Jahre gewählt. **Ich möchte dieses Amt im Jahr 2024 abgeben und suche eine Nachfolgerin.**

Maren Thies

geb. Knoop; Schuljahrgang 1988/89
wohnhaft in Altenhagen bei Celle.

Ich bin leidenschaftliche Kuchenbäckerin und habe als solche z.T. auch in einem Hofcafe gearbeitet.

Bin seit 2009 **2. Vorsitzende des Vereins** und unterstütze Sandra vor allem mit meiner örtlichen Nähe zur Schule bei allen Aufgaben, die direkt vor Ort erledigt werden müssen.



Mieke Weber

Im Jahr 2000 die Fachschule erfolgreich beendet; habe mich im In- und Ausland an verschiedenen Stellen ausprobiert und weitergebildet.

Heute bin ich nach 19 Jahren als Lehrkraft für Fachpraxis an die Albrecht-Thaer-Schule zurückgekehrt.

Im Vorstand bin ich zuständig für **Kassenführung und Mitgliederverwaltung.**



Anne-Kathrin Buhr

Ehemalige aus dem Jahrgang 2015-2017, wohnhaft in Eversen (Stadt Bergen, LK Celle).

Seit diesem Schuljahr arbeite ich als Fachpraxislehrerin für Hauswirtschaft an der Albrecht-Thaer Schule in Altenhagen.

Ich habe 2022 das Amt der **Schriftwartin** übernommen.



Annegret Fürstenau

geb. Giere; BFSR 1980/81 und Fachschule 1983/84, wohnhaft in Gestorf bei Springe am Deister.

Ich war Dorfhelferin, habe in hauswirtschaftlichen Bereichen und mit Kindern gearbeitet.

Im Vorstand des Ehemaligenvereins seit ca. 1999 als Jahrgangsvertreterin und **Beisitzerin**; zuständig für die Mitgestaltung und das Layouten des Jahresbriefes zusammen mit Johanna Oelgeschläger.



Johanna Oelgeschläger

Jahrgang 2019-2021

Moin, ich bin Johanna, 25 Jahre alt und komme gebürtig aus Osnabrück und wohne jetzt in Brokeloh bei Nienburg an der Weser. Hauptberuflich arbeite ich als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin auf dem Bickbeernhof Herse (landwirtschaftlicher Betrieb mit Heidelbeeranbau und Direktvermarktung) in Brokeloh. Dort bin ich zuständig für die Organisation in der Küche und im Hofladen, die Personalplanung, das Bestellwesen und die Organisation von Messen.

Seit August 2021 bin ich als **Besitzerin** im Vorstand und unterstütze bei der medialen Arbeit.



Birgit Rabe

Ich bin Altschülerin aus dem Jahrgang 1987/88.

Wir wohnen auf unserem Hof in Oldendorf im Landkreis Celle. Hier betreibe ich, zusammen mit meiner Familie und mehreren Mitarbeiterinnen einen Hofladen mit Sommer-Café und Catering-Angebot.

Seit über 25 Jahren bilde ich mit großer Freude Hauswirtschafterinnen aus, daher liegt mir unsere schöne Schule mit der sehr qualifizierten Ausbildung auch sehr am Herzen.

Im Vorstand bin ich als **Beisitzerin**.



Jana Northe

Schuljahrgang 2009/10; Wohnort: Hohwacht an der Ostsee in Schleswig-Holstein.

Hauptberuflich bin ich Consultant (Beraterin) für ein Softwareunternehmen aus der Gesundheitsbranche. Meine Hauptaufgaben liegen in der Projektleitung & Kundenservice im Außendienst. Dabei liegen meine Schwerpunkte in der Koordination der Projekte, Betreuung meiner Kunden und im Trainieren der Anwender mit unserer Software.

Im Vorstand des Ehemaligenvereins übernehme ich als **Beisitzerin** die Pflege unserer Webseite.



Ulrike Piplies

geb. Kohrs, aus dem Jahrgang 2003-2005

Ich wohne in Wardböhmen bei Bergen und arbeite als Betriebsleiterin im Café KräuThaer der Albrecht-Thaer-Schule, Wittinger Straße 76, in Celle.

Seit 2011 bin ich **Beisitzerin** im Vorstand des Ehemaligenvereins.



Kathrin Kaiser-Knoop

Schülerin des Jahrganges 2002-2004

Nach der Fachschule war ich lange Zeit als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin im Bildungszentrum Heimvolkshochschule Hustedt tätig. Dort auch für die Ausbildung der Hauswirtschafterinnen verantwortlich. Währenddessen wurde ich in den Prüfungsausschuss der Landwirtschaftskammer Niedersachsen berufen.

Nach der Elternzeit bin ich in einem Landschulheim in Endeholz und auf dem eigenen Betrieb mit Hühnerhaltung und Direktvermarktung tätig.

Seit 2 Jahren bin ich im Vorstand als **Beisitzerin** dabei.



Marieke Götz

geb. Pries, Jahrgang 2008-2010

Gerade bin ich mit unserem dritten Kind in Elternzeit zu Hause und versuche mich im kleinen Rahmen als „Marktgärtnerin“. Nach meinem Studium arbeitete ich als Produktionsleitung in einem kleinen Kosmetik-unternehmen. Durch die Ausbildung an der FSH habe ich die Liebe zur regionalen und saisonalen Versorgung mit hochwertigen Lebensmitteln entdeckt. Diese Ausbildung hat mich sowohl persönlich als auch fachlich sehr voran gebracht.

Ich zehre bis heute davon. Im Vorstand bin ich als **Beisitzerin** tätig.



Marie-Kristin Schulz

Jahrgang 2014-2016

Wohnsitz in Schwarzenbek, Schleswig- Holstein

Beruflich tätig als Hausdame im Viersterne Hotel *Baseler Hof* in Hamburg. Dort zuständig für die Abteilungen Housekeeping, Technik und Näherei.

Im Vorstand als **Beisitzerin** und Jahrgangsvertretung. Als Allrounderin helfe ich überall gerne mit.



Aufruf zum Ehrenamt

Wie man an der „Vorstellungsgalerie“ sieht, hat sich unser Vorstandsteam in den letzten Jahren schon erheblich verjüngt. Nun wollen weitere „alte Hasen“ aus dem Amt ausscheiden.

Gesucht werden nun Ehemalige, die Lust haben, den Vorstand zu unterstützen, reinzuschnuppern und mitzumachen.

In 2024 wollen wir neu wählen, insbesondere der Posten der Vorsitzenden und deren Stellvertreterin stehen zur Verfügung. Diese Position kann gern auch als Team wahrgenommen werden.

Überhaupt versuchen wir im Vorstand alles als Team zu entscheiden und gemeinsam umzusetzen.

Wer sich erstmal als Beisitzerin ausprobieren möchte, kann gerne auch als solche dazu kommen. Wenn jemand bestimmte Ambitionen oder kreative Ideen hat, kann gerade beim Posten der Beisitzerin viel ausprobiert oder Schwerpunkte gesetzt werden.

Haben Sie Interesse einfach mal in die Vorstandsarbeit reinzuschnuppern oder möchten Sie sich gar konkret für einen Posten bewerben?

Ich freue mich auf Rückmeldungen per Email an:
sandra.raupers@arcor.de oder telefonisch unter 05381-3408.

Sandra Raupers-Greune,
1. Vorsitzende



Die Jahrgangsvertreterin stellt sich vor:

Liebe ehemaligen Fachschüler*innen,
vor kurzem erst habe ich die Ausbildung zur Hauswirtschafterin abgeschlossen und nun sind die zwei Jahre an der Albrecht-Thaer-Schule schon vorbei. Die Zeit verging wie im Fluge und die meisten von uns sind jetzt Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin.

Ich bin stolz den Jahrgang 2020-22 als Jahrgangssprecherin vertreten zu dürfen.

Mein Name ist **Pia Döpke** und komme aus Burgwedel. Von der Albrecht-Thaer-Schule habe ich am Anfang meiner beruflichen Ausbildung erfahren und war direkt begeistert, weshalb für mich keine andere Fachschule in Frage kam. Ich habe in den letzten zwei Jahren nicht nur gelernt, wie ein organisiertes und getimtes Zeitmanagement aussieht, sondern auch die Verantwortung und Leitung einer Gruppe zu übernehmen. Besonders die Betriebswochen werden mir positiv im Gedächtnis bleiben, da diese dazu beigetragen haben, das Erlernte praktisch umzusetzen und sich als angehende Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin zu erproben.

In naher Zukunft möchte ich gerne als Fachpraxislehrkraft an Schulen oder als Ausbilderin in Betrieben arbeiten, um diesen großartigen Beruf an die Jugend weiterzugeben.



Liebe Grüße
Pia Döpke, Jg. 2020 - 22

125-Jahr-Feier der ehemaligen Landfrauenschule, heutige Fachschule Hauswirtschaft



Freitag, der 13. Mai 2022 war ein sonniger jedoch noch maikühler Tag. An diesem Tag fand die Feier anlässlich des 125-jährigen Bestehens der Landfrauenschule statt. Der Termin richtete sich von vornherein nach dem Terminkalender von Ministerpräsident Weil, dessen Büro diesen Termin auch zunächst zugesagt hatte. Leider gab es am Ende „unüberwindbare Terminkonflikte“, weswegen die Zusage leider in eine Absage verwandelt wurde.



Zu Gast waren u.a.
Frau Ministerin
Barbara Otte-Kinast,
Herr Flader, der
Landrat des
Landkreises Celle,
die Dezernentinnen
des Regionalen
Landesamtes für
Schule und Bildung,
Frau Phielpeit und
Frau Due sowie Frau
Raupers-Greune als
Vorsitzende des
Ehemaligenvereines.

Als Gäste waren des Weiteren geladen Vertreter und Vertreterinnen des Landkreises und der Stadt Celle, ehemalige Schulleiterinnen, aktive und pensionierte Kolleginnen und Kollegen, der Vorstand des Fördervereins der Schule, die Mitarbeiterinnen des Cafés,



Ausbilderinnen und Ausbilder, Vertreterinnen der Landfrauenvereine, Vertreter und Vertreterinnen der Landwirtschaftskammer, des Landvolkes, der Landesarbeits-gemeinschaft Hauswirtschaft, des Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft in Niedersachsen und des Schulvorstandes.

Vor allem waren selbstverständlich aktive und ehemalige Schülerinnen der Landfrauenschule bzw. Fachschule anwesend und haben ihre Schule gefeiert. In der Zeit von 10.00 bis 15.30 Uhr wurde die Hauswirtschaft und die hauswirtschaftliche Fachschulausbildung ausgiebig gewürdigt.

Unserer - mittlerweile ehemalige Schulleiterin – Sibylle Bolurtschi eröffnete die Veranstaltung. Frau Otte-Kinast übernahm die offiziellen Grußworte der Landesregierung.

Dass Frau Otte-Kinast aus der Hauswirtschaft stammt, erweist sich als positiv für diesen Beruf. Mit dem Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft hat sie dem Berufsstand viel Aufmerksamkeit zukommen lassen. Ihr Herz schlägt weiter für die Hauswirtschaft, was in dem energiegeladenen und erfrischenden Grußwort deutlich wurde.

Auch die anderen Redner lobten den Standort und die Ausbildung und hoben die gesellschaftliche Bedeutung der Hauswirtschaft hervor. Das Fachreferat von Frau Prof. Dr. Marianne Friesen bezog sich auf die berufliche Bildung in den Personen bezogenen und hauswirtschaftlichen Dienstleistungen. Die so genannte Care Gap, die sich in unserer Gesellschaft deutlich zeigt, wenn es um die Versorgung und Betreuung von z.B. Älteren und Kindern geht, stand im Mittelpunkt der Ausführungen.

Frau Angrit Bade vom Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft und Frau Köchermann von der Landesarbeitsgemeinschaft zeigten neueste Entwicklungen bei der Rekrutierung von Fachpersonal und Gewinnung neuer Interessierter auf.

Frau Passon, die viele Jahre die Fachschule als zuständige Oberstudienrätin betreut hat, hat anlässlich der Feier das Büchlein „Rezepte fürs Leben“ geschrieben, zusammengestellt und gestaltet. Neben Rezepten aus unterschiedlichen Jahrzehnten, gibt es dort ausführliche Berichte aus dem Schulleben der 125 Jahre nachzulesen. Viele Zitate, Anekdoten und Sprüche lassen einen beim Lesen schmunzeln.

Genauso wurde die Rede von Frau Raupers-Greune und die damit verbundenen Schilderungen der Schulzeit von ehemaligen Schülerinnen aufmerksam verfolgt und durch das **Vorführen der Schultrachten durch aktuelle Schülerinnen** lebhaft, interessant und amüsant wahrgenommen.



Die Zuhörerinnen konnten sich mit vielen Geschichten identifizieren und später in den Gesprächen noch einige beisteuern. Selbstverständlich gehört zu einer Geburtstagsfeier eine **Geburtstagstorte**. Diese wurde vom Café-Team kreiert, und von Frau Menecke wunderbar dekoriert.



Das Anschneiden und Verteilen der Torte durch die Ehrengäste war eine tolle gemeinsame Aktion und hat viel Freude bereitet. Nachdem die Fotos für die Zeitungen geschossen waren, ging Frau Otte-Kinast mit den übrigen Ehrengästen beherzt an das Verteilen der Tortenstücke.

In den Pausen wurden die Gäste durch die Berufsfachschule Gastronomie und das Berufliche Gymnasium Ökotrophologie Klasse 12 auf das Beste bewirtet.

Die Durchführung der Jubiläumsfeier wäre ohne die engagierte Vorbereitung vieler Lehrkräfte nicht möglich gewesen: das Gelände war mit Zelten und Sitzgelegenheiten für die 90 Gäste gut vorbereitet. Die Ankündigungen über Banner, Rollups, Pressemitteilungen waren sehr gut gestaltet, der Blumenschmuck war geschickt arrangiert, die Schulräume mit neuen Fotos und Dokumenten der Vergangenheit ausgestattet.

Der Ehemaligenverein hatte in diesem Zusammenhang Material zur Verfügung gestellt: Fotos, Rezepte, Festschriften, Kleider und Trachten.

Auch die **finanzielle Unterstützung des Ehemaligenvereins, die in die Rollups, Fotos mit Bilderrahmen und das Banner** geflossen ist, soll an dieser Stelle ausdrücklich erwähnt werden.



Noch in diesem Haushaltsjahr soll von dem restlichen gespendeten Geld ein neuer Tresen angeschafft werden, der selbstverständlich bei der Ausbildung der Fachschüler*innen gute Dienste leisten wird, da unsere Ausbildung ja weiter Projekt bezogen stattfindet.

Unser Dank gilt dem Vorstand und allen Mitgliedern des Ehemaligenvereins!

Martina Feulner schrieb im Jahresbrief 2010 und wurde von Frau Passon im Büchlein „Rezepte fürs Leben“ folgendermaßen zitiert:

„Man nehme:
eine gute Planung, Ordnung und klare Struktur, gepaart mit handwerklichem Wissen und Können und gebe dazu ganz viel für die Sinne – zum Wohlfühlen und für den Genuss.

Herauskommen:

- eine Grundstruktur, die den Alltag trägt
- Entfaltungs- und Gestaltungsräume für Kinder und Erwachsene
- Unterstützungs- und Förderkonstellationen in vielen Lebenslagen



Albrecht-THAER-Schule | BBS III Celle

Zukunft mit Geschichte

Fachschule Hauswirtschaft

Schwerpunkt: Tourismus und Direktvermarktung

Eine Fachschule für hauswirtschaftliches Management

Soll 1980 können sich junge Hauswirtschaftlerinnen und Hauswirtschaftler auf zum staatlich geprüften Wirtschaftsführer oder zum staatlich geprüften Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter ausbilden lassen.

Die Schülerinnen und Schüler der Fachschule kommen aus dem gesamten Bundesgebiet.

Neben fachlichen Können und Wissen sind betriebswirtschaftliches und kommunikatives Denken und Handeln sowie soziale und methodische Kompetenzen (z.B. Mitarbeiterführung, Ausbilderbegegnung) in der Fachschulbildung von zentraler Bedeutung.

Besondere Einsatzfelder: die angestrebten Führungsfächer in hauswirtschaftlichen Betrieben mit unterschiedlichen Strukturen.



Kreuztours 2018

Die Fachschule Hauswirtschaft setzt auf Eigenverantwortlichkeit

Die moderne fachliche Hauswirtschaft ist gekennzeichnet durch zahlreiche Schulungsaspekte.

Die Schülerinnen und Schüler werden in ihren Betriebswachen in eigenen Betrieben, dem Köchlein Läden, und dem Café Köchlein eigenverantwortlich eingesetzt. Die selbstgemachten Produkte des Köchlein Läden wie z.B. Marmeladen, Chutneys, Salate und Liköre erfreuen sich großer Beliebtheit bei den Eltern Kunden.

Nur auch das Café Köchlein mit seinen selbstgemachten, leckeren Torten und dem guten Service wird von den Eltern sehr gut angenommen.

Was Café Köchlein macht, einen Hauswirtschaftler-Ausbildung auf dem Hotelplanungsgebiet und die Betriebswirtschaft.

Zu den Projekten der Fachschule gehören:

- das Marketingprojekt, das Kuchlein aus „Zurück ins Heiligtum“, das Betriebswirtschaft, der Betriebswirtschaft, der Betriebswirtschaft, Messen und Kundenerleben und die Ausbildung eines Betriebswirtschaftlers.

„Zurück ins Heiligtum“, Betriebswirtschaft 2018



„Zurück ins Heiligtum“, Betriebswirtschaft 2018



„Zurück ins Heiligtum“, Betriebswirtschaft 2018

Eine starke Verbundenheit

Der letzten ehemaligen Schülerinnen der staatlichen Fachschule Celle ist heute – dank Social Media wie Facebook und Instagram – selbst dann je. Die Verbundenheit und die gegenseitige Unterstützung der „Alumni“ werden eine starke Verbundenheit von lang und Alt zwischen und zum Schulhaus in der Bismarckstraße. Über 100 Alumni geben die besten Rats.











- der heiß geliebten Apfelkuchen nach Großmutter's Rezept und andere Köstlichkeiten, damit neben dem Alltag auch die Festtage ihren Rahmen bekommen!

Das ist Hauswirtschaft!“

Ganz in diesem Sinne wurde die 125-Jahr-Feier in einem besonderen Rahmen begangen, Sie als Gäste oder als wohlwollende Begleiter haben das Fest entsprechend wahrgenommen und gewürdigt! Vielen Dank dafür!

Susanne Fischer, Abteilungsleiterin Hauswirtschaft

Wermutstropfen

Die Klassen der Fachschule sind in diesem Jahr bedauerlicherweise sehr schwach besetzt. Beide Klassen zusammen bilden eine Gruppe von 8 Personen.

Wir bemühen uns für diese 8 weiterhin um eine anspruchsvolle, fundierte und Praxis bezogene Ausbildung. Alle Schülerinnen sind engagiert bei der Sache.

Die Zahl der Auszubildenden im Land Niedersachsen hat sich in den vergangenen 10 Jahren etwa halbiert.

Die Hauswirtschaftlerinnen, die derzeit die Ausbildung abschließen, gehören einer neuen, anderen Generation an. Der Eindruck der Lehrkräfte ist, dass eine gute Ausbildung, die auch Anstrengung und Einsatz abverlangt, nicht immer von den Lernenden honoriert wird.

Im Vordergrund stehen offensichtlich einfach zu erreichende Abschlüsse. Das Kollegium steht daher vor großen Herausforderungen und Veränderungsprozessen. Wir sind gespannt, was die Zukunft bringen wird und hoffen, gemeinsam eine 150- Jahr-Feier organisieren zu dürfen!

*Susanne Fischer,
Abteilungsleitung Hauswirtschaft*



1897 – 2022

125 Jahre einer besonderen Schule

Liebe Ehemalige am 13.05.2022 wurde in der Wittinger Str. 76 das Jubiläum unserer Schule gefeiert. Gerne habe ich zu diesem Anlass eine Rede mit Blick in die Vergangenheit vorbereitet und gehalten. Besonders stolz war ich, dass es mir gelungen ist, die von Ihnen zugesandten „Schätze“ weiter mit Bildern und „Rezepten“ anzureichern.

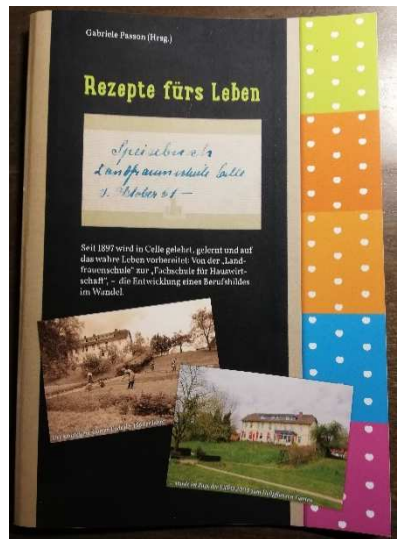
Herausgekommen ist das Büchlein **„Rezepte fürs Leben“** mit 44 Seiten.

Es ist eine geordnete Auswahl mit 36 Speiserezepten, angereichert mit historischen und aktuellen Bildern, Gedanken und Zitaten. Einige von Ihnen konnten sich beim letzten Ehemaligentreffen selbst überzeugen. **Es wird auch in Zukunft noch im KräuthaerLaden angeboten und kann erworben werden** – lassen Sie sich überraschen und überzeugen Sie sich selbst. Die Arbeit daran hat mir viel Spaß und Freude bereitet. Ich bin in historischem Material versunken, war gefesselt im Stöbern, Lesen und Betrachten der Bilder. Die Jahresbriefe des Ehemaligenvereins, bereits erstellte Zusammenfassungen anlässlich vorangegangener Jubiläen sowie alte Originale waren interessante Informationsquellen.

Früher war vieles ganz anders – und doch ähnlich.

Sicher, die Schrift, das Papier, die Fotografien, die Technik, die Mobilität und die Ansprüche ... – da hat sich unglaublich viel geändert.

Und doch konnte ich in den Schilderungen auch viel Vertrautes entdecken: das Heimweh, die Gemeinschaft, das Arbeiten, Organisieren, Lernen, Reisen, Feiern.



Haus und Standort

Im Jahr 1897 suchte die Landwirtschaftskammer Hannover nach einem geeigneten Standort für eine „Landwirtschaftliche Haushaltungsschule“. Die Stadt Celle zeigte Interesse und der „Leschengarten“ sollte unser Schulstandort werden.

Ein wunderbares Grundstück an der damaligen Lachtehäuserstraße mit einem großen Gebäude, das geeignet erschien. Es wurde von dem früheren Eigentümer Dr. Leschen an das Liner-Haus vererbt und später an die Stadt Celle verkauft.

Am 20. November 1896 wurde der Vertrag zwischen der Landwirtschaftskammer und der Stadt Celle geschlossen und 1897 wurde **hier** die „Landwirtschaftliche Haushaltungsschule“ gegründet, die später als „Landfrauenschule“ und aktuell als „Fachschule Hauswirtschaft“ geführt wird.

Dieses Institut der ländlichen Frauenbildung ist demnach die älteste Wurzel der gesamten heutigen Albrecht-Thaer-Schule, die seit 1977 ihren Hauptstandort in Altenhagen hat. (So hat es Herr Brammer in seiner Rede zum 100jährigen Bestehen formuliert).

Entgegen der modernen Schulzentren ist es gelungen, den ganz eigenen Charakter zu erhalten, trotz der auch hier erfolgten notwendigen Modernisierungen.

1954 wurde ein Umbau geplant – und ließ auf sich warten... die Jahre vergingen, der Hühnerstall wurde 1961 modernisiert und brachte die Hühner zu Legehöchstleistungen.

1964 – 10 Jahre nach Planungsbeginn – wurde endlich im großen Stil umgebaut. Dies hat Frau Mirow in der Festschrift zum 60jährigen Bestehen der Schule ausführlich beschrieben:

Für die Internatsräume wurde der zweite Stock ausgebaut. Es entstanden hübsche Zweier, Dreier und Viererzimmer nach Osten, Süden und Westen. Duschen und ein Bad wurden auch nach oben verlegt. Nun wurden alle Räume mit Heizung versehen und es gab ein Schülerinnenwohnzimmer in dem Radio und vielleicht auch später ein Fernsehapparat stehen könnte. Ein Teil des Esszimmers wird zur Küche genommen und es wird ein Ausbau in den Garten geschaffen, mit einer breiten Fensterfront.

Es folgten weitere Veränderungen, die ich in meiner Lehrtätigkeit mit begleiten durfte: Es entstanden Internatsküche und Internatswohnraum (vorher Krankenzimmer und Medienraum), der Serviceraum (vorher Wohn- und Lesezimmer der Schülerinnen „Schüwozi“), das Balkonzimmer als Unterrichtsraum (Wohnbereich früherer Schulleiterin).

Die 4er Kojenküche wurde zu einer modernen Unterrichts- und Café-Küche mit verschiedenen Produktionslinien und mit einer Spülküche ergänzt. Der Speiseraum wurde zum Café-Gastraum mit einer wunderbaren Fensterfront zum Garten - welch ein schöner Ausblick.

Und nicht zu vergessen: aus der ehemaligen, zum Abstellraum verkümmerten Orangerie nebst Garage wurde unser KräuThaerLaden.

Mit der Expo ist der Heilpflanzengarten als Teil des Expo-Projektes „KeimCelle Zukunft – Heilen im Dialog“ hier auf dem Gelände der Schule entstanden.

Der Garten wurde schon lange nicht mehr bewirtschaftet und diente dem damaligen Hausmeister Kolloge als freie Nutzfläche für alles. Er ist als Celler Garten den Besuchern frei zugänglich und wird gerne genutzt.

Bis heute findet auf diesem Grundstück und in diesem Haus Unterricht, Leben und Arbeiten mit allen Facetten, Wohnen und auch Genießen statt.

Es gibt viele, die etwas zu sagen haben, was es nicht immer einfacher macht. Schule, Landkreis, Stadt, der Fachdienst für Grün- und Straßenbetriebe, der Förderverein der Albrecht Thaer Schule, der Förderverein Heilpflanzengarten, die Lehrkräfte, Schülerinnen und Schüler, das Café-Team sowie Gäste, Nachbarn oder Gartenbesucher mit ihren gut gemeinten Ratschlägen. Von den vielen Ideen und Meinungen schwirrt einem manchmal der Kopf.

Der Satz „**Schule geht vor**“ schafft aus meiner Sicht eine gute Orientierung. Es ist eine **Schule** mitten im Wirtschaftsleben und doch mit einer ganz besonderen Atmosphäre, die die Menschen hier zur Ruhe kommen lässt.

Schülerinnen und Schüler erhalten das notwendige Fachwissen und können sich erproben, um ihrer zukünftigen beruflichen Rolle gewachsen zu sein. Sie dürfen Entscheidungen treffen und müssen im Anschluss ihre Erkenntnisse daraus ziehen, Optimierungen vornehmen, eigenes Wissen und Können einsetzen.

Wir wollen junge Menschen aus dieser Schule entlassen, die ihren Weg im Leben sicher gehen und aus den vielfältigen Möglichkeiten der Hauswirtschaft ihren Platz wählen und mit Freude ausfüllen können.

Aktuell wird der Fachunterricht im Rahmen eines Schulversuchs in Module unterteilt, die sich inhaltlich an den oben genannten Vorgaben orientieren aber auch die Voraussetzung für eine Anerkennung im Rahmen eines Studiums erfüllen.

Die Ergebnisse des Schulversuchs dienen als Grundlage für die Entwicklung des neuen Curriculums, an dem eine Kommission derzeit arbeitet. So werden Unterricht und Lehrauftrag an den Bedürfnissen und Gegebenheiten der jeweiligen Zeit orientiert.

Dieser Standort dient der Aus- und Weiterbildung seit Generationen, seit 125 Jahren – das ist auch eine Verpflichtung für die Zukunft.

Nun möchte ich noch einmal **Schulleitung und Verantwortung** in den Blick nehmen:

Im Gründungsjahr 1897 wurde die Schule von **Frl. Peters** geleitet, die ihre Erfahrungen aus Helmstedt mit einbrachte.

1898 übernahmen die Schwestern **Adolfine und Elisabeth Lüddecke** die Leitung bis zu ihrem Ruhestand im Jahr 1925.

Prägend für die Entwicklung der Schule war **Frau Margarete Mirow**. Ihr wurde im Jahr 1925 die Leitung übertragen, die sie für 35 Jahre bis 1960 behalten sollte. Tatkräftige Unterstützung erhielt sie durch die **Fachlehrerin Frl. Schwikkard**, die bis 1962 die Abläufe in Haus und Garten verantwortlich war.

Bis 1966 übernahm **Frau von Reden** die Leitung der Landfrauenschule, diese wurde dann an **Frau von Döhren** übergeben. Sie wechselte damals von Northeim nach Celle und wurde später von 1990 bis 1998 Äbtissin im Kloster Wienhausen.

Nach 1974 wurden die „Kammerschulen“ (Schulen in Trägerschaft der LWK) an das Land Niedersachsen „abgegeben“. Im Jahr 1977 wurde das Schulzentrum Altenhagen eröffnet und die Landfrauenschule gehörte nun als Außenstelle zur Albrecht-Thaer-Schule.

Frau Gaedke übernahm bis zu ihrer Pensionierung die Leitung der einjährigen Fachschule Hauswirtschaft. Danach hatte die „Landfrauenschule“ keine eigene Leitung mehr. Unter **Frau Schöllchen** als Schulleiterin der Albrecht-Thaer-Schule wurde die Fachschule ab 1996 als zweijährige Fachschule Hauswirtschaft mit dem Schwerpunkt „Produktion, Absatz und Fremdenverkehr“ bis 2000 in Blockform geführt.

Nun wurden der Förderverein der Albrecht-Thaer-Schule und dann der Schulbetrieb mit Café KräuThaer und KräuThaerLaden gegründet.

Da war sie gelandet – unsere kleine Schule mitten im Wirtschaftsleben, mit echten Gästen, Mitarbeiterinnen, Einnahmen und Ausgaben, Betriebswirtschaftlichen Zahlen zur Auswertung.

Im Jahr 2003 wurde mir die Leitung des Bildungsganges der zweijährigen Fachschule Hauswirtschaft offiziell übertragen, diese Aufgabe habe ich zwanzig Jahre bis zum Ende des Schuljahres 2021/22 mit viel Freude wahrgenommen und darf mich nun neuen Aufgaben stellen, da ich im Rahmen meiner Altersteilzeit nun vom aktiven Dienst freigestellt bin.

Im Schuljahr 1989/90 habe ich mit damals 28 Jahren diesen besonderen Unterrichtsort kennengelernt. Gerne habe ich an „meiner Außenstelle“ gearbeitet und durfte meine Worte in vielen Jahresbriefen an Sie – die Ehemaligen – richten.

So habe ich 32 Jahre als Lehrerin in der Fachschule Hauswirtschaft unterrichtet. Da werden sich so einige Jahrgänge an mich erinnern können -

....

Ganz besonders habe ich mich über das Lindenblatt gefreut, das ich im Rahmen des letzten Ehemaligentreffens als Geschenk erhalten habe. Sicher, es hat etwas länger gedauert, um nun auch dazu zu gehören. – Doch rückblickend erscheint es mir, als sei die Zeit im Flug vergangen.

Verabschieden möchte ich mich mit Worten nach **Theresa von Avila (1515 – 1582)**, die ich topaktuell finde und deren Worte übrigens auch Einlass in das „Rezeptbuch“ erhalten haben.

Du weißt besser als ich, dass ich von Tag zu Tag älter werde und eines Tages alt.

Bewahre mich vor der Einbildung, bei jeder Gelegenheit etwas sagen zu müssen.

Erlöse mich von der großen Leidenschaft, die Angelegenheiten anderer ordnen zu wollen.

Lehre mich nachdenklich, aber nicht grüblerisch – hilfreich, aber nicht aufdringlich zu sein.

Bei meiner „ungeheuren“ Ansammlung von Weisheit erscheint es mir ja schade, sie nicht weiterzugeben. Aber Du verstehst, dass ich mir ein paar Freunde erhalten möchte.

Bewahre mich vor der Aufzählung endloser Einzelheiten und verleihe mir Schwingen, zur Pointe zu kommen.

Lehre mich schweigen über meine Krankheiten und Beschwerden. Sie nehmen zu, und die Lust sie zu beschreiben wächst von Jahr zu Jahr.

Ich wage nicht, die Gabe zu erleben, mir Krankheits-Schilderungen anderer mit Freude anzuhören, aber lehre mich, sie mit Geduld zu ertragen.

Lehre mich die wunderbare Weisheit, dass ich mich irren kann.

Erhalte mich so liebenswert wie möglich. Ich möchte keine Heilige sein – mit ihnen lebt es sich so schwer – aber ein alter Griesgram ist sicher kein Krönungswerk des Himmels.

Lehre mich, an anderen Menschen unerwartete Talente zu entdecken – und verleihe mir, ich bitte Dich, die schöne Gabe, sie auch zu erwähnen.

Ich wünsche Ihnen ein gesegnetes Weihnachtsfest und für das neue Jahr und in Zukunft alles Gute, Gesundheit und Frieden.

Gabriele Passon

Dauerdeko

Er hat es geschafft. Ich habe beschlossen, dass er bleiben darf. Dabei drohte ihm schon öfter die Gefahr, entfernt zu werden. Zu Recht! Doch erfolgreich entzog er sich meiner Aufmerksamkeit stets aufs Neue. Nachdem ich ihn schon lange nicht mehr ‚gesehen‘ hatte, nahm ich ihn neulich wieder einmal bewusst wahr: Ich saß im Wohnzimmer auf dem Sofa, blätterte in einer Zeitung, und als ich kurz aufblickte, sah ich ihn am Schlüssel der Vitrinenschranktür hängen – den *Schneestern*.



Ich wage kaum zu schreiben, dass er schon seit Weihnachten letzten Jahres dort hängt. Schön sieht er aus, aus Holz gearbeitet. Ich habe ihn im Laufe des Jahres mehrfach bemerkt: im Frühjahr, im Sommer und auch im Herbst. Und jedes Mal nahm ich mir vor, ihn endlich wegzuräumen, - also bei Gelegenheit. Da ich aber nie sofort zur Tat schritt, verflüchtigten sich die Gelegenheiten eine nach der anderen wieder. Doch nun habe ich mir überlegt, dass es sich nicht mehr lohnt, den Stern in den Schrank zu verbannen. Schließlich rasen wir mit atemberaubender Geschwindigkeit auf den Winter zu. Und im Winter ist bekanntlich mit Frost und Schnee zu rechnen. Ende dieses Monats beginnt außerdem der Advent, da kommt man auch in Dekorierlaune. In den Supermärkten ist es ja leider mittlerweile üblich, die Regale schon im September mit Weihnachtsleckereien und -schmuck zu füllen (wenn die Sachen zu dieser Zeit niemand kaufen würde, wäre das sicher anders.). Da ist mein Schneestern doch eher harmlos. Gut, dafür hing er ganzjährig. Für allerlei Deko muss bei uns im Wohnzimmer auch regelmäßig mein mannshoher Hibiskus herhalten.

Letztes Jahr fand ich beim adventlichen Schmücken dort sogar noch ein kleines hölzernes Osterei. Es war mit seiner grünen Farbe im Blattwerk aber auch wirklich gut getarnt. Ich hatte es, im Gegensatz zum Stern, einfach vorher nicht entdeckt. Sie sehen also, dass mir so etwas öfter passiert. Ihnen vielleicht auch?

Ehemaligentreffen 2022 – ein Rückblick

Am Samstag, 25.Juni war es endlich wieder soweit, nach zweimaligem, pandemiebedingten Verschieben bzw.- Ausfall trafen sich ca. 75 Ehemalige zum Ehemaligentreffen. Da diese Zusammenkunft gleichzeitig auch immer unsere General- und Mitgliederversammlung ist, wo bestimmte Regularien wie z.B. die Wahl stattfinden muss, waren wir satzungsmäßig verpflichtet, diese Versammlung durchzuführen, obgleich es angesichts der geringen Teilnehmerzahl schon fast zu überdenken war.

Die Gründe, warum sich eine nur ungewohnt kleine Runde versammelt hatte, waren vermutlich vielfältig: Zum einen gab es zu der Zeit wieder steigenden Coronazahlen, die sicher manches Mitglied haben zögern lassen, sich anzumelden. Dann lag es vielleicht auch an der Fülle der Veranstaltungen, die gerade wieder angeboten wurden. Wo geht man hin – da musste sich entschieden werden. Nicht zuletzt lag es aber sicher auch am Wechsel des Veranstaltungsortes vom bekannten Celler Tor in Gr. Hehlen ins Landhotel nach Altensalzkoth – das zugegebener Weise etwas abgelegener ist. Diese Verlegung hatte jedoch ausschließlich wirtschaftliche Gründe! Die angepassten Raummieten im Celler Tor können von unserem Verein nicht getragen werden – und nur darum sind wir umgezogen.

Aber auch aus einem anderen Grund war ein erneuter Ausfall, ein erneutes Verschieben für den Vorstand keine Option. Denn mal ehrlich – wie schwer es ist, eine Veranstaltung neu anzuschieben, wenn sie viele Jahre nicht mehr stattgefunden hat, wissen sicher alle! Insbesondere vor dem Hintergrund, dass wir **2024** – bei unserem nächsten Treffen – unser **100-jähriges Vereinsjubiläum** begehen, welches wir in dann natürlich einem besonderen Rahmen feiern möchten, ließ uns an dem Treffen festhalten. Der besondere Dank der Vorsitzenden ging dann auch an alle die sich auf den Weg gemacht hatten. Und selbst wenn einige Anwesende nur wenige oder auch gar keine direkte Mitschülerin des eigenen Jahrgangs getroffen haben, war dies für die Teilnehmenden kein Grund, im Anschluss mit dem Gedanken nach Hause zu fahren „*da brauche ich nächstes Mal nicht mehr hin*“. Vielmehr schöpfte man Zuversicht und Freude aus dem eigentlichen Gründungsgedanken des Vereins: Die Jahre an der Schule, das Miteinander, die Freundschaften, die

Drei Rollups, die anlässlich des diesjährigen 125-jährigen Schuljubiläum entwickelt und von unserem Verein gesponsert waren, lieferten erste Anknüpfungspunkte für ein Gespräch. So konnte ein Austausch mit „Fremden“ die keine ganz Fremden waren, auch bereichernd sein!

3. Rollup siehe Beitrag Fischer zum Schuliubiläum. Seite 15.

Im Rahmen der Mitgliederversammlung galt es dann auch die 1. Vorsitzende neu zu wählen, bzw. im Amt zu bestätigen. Frau Raupers-Greune hatte sich bereit erklärt, noch einmal für eine halbe Amtszeit (2 Jahre) zu kandidieren und wurde in offener Abstimmung im Amt bestätigt. Die neue/alte Vorsitzende bedankte sich für das Vertrauen, rief aber gleichzeitig dazu auf, dass der **Vorstand auf der Suche nach neuen Mitmacher*innen** sei. Wer Lust habe, sich in irgendeiner Form einzubringen – egal ob für die Betreuung der Facebookseite, ob zum Fotografieren, Mitarbeit beim Jahresbrief oder, oder – alle sind herzlich willkommen.

Als nächstes stand die Ehrung der langjährigen Mitglieder auf der Agenda. In unserem Verein ist es üblich, die ehemaligen Absolvent*innen zu ehren, die dem Verein ununterbrochen bereits seit 25 – bzw. 50 Jahren angehören. Da es von 1993 -1996 keinen Schulbetrieb in der Witteringer Straße gab, konnten im Rahmen der Versammlung „nur“ die Damen mit 50 Jahren Mitgliedschaft geehrt werden. Da jedoch 2020 und 2021 kein Präsenztreffen stattgefunden hatte, gab es zahlreiche „50-er-Jubilarinnen“ zu ehren.

17 Damen waren der Einladung gefolgt und konnten für min. 50 Jahre ununterbrochene Mitgliedschaft im Ehemaligenverein geehrt werden.



*Aus dem Jahrgang **1969/70**: Ursula Aumann, Christina Gudehus, Heidelore Sauk, Elisabeth Timmermann und Angelika Vogel*





*Aus dem Jahrgang **1970/71**: Sunhild Andresen, Christa Brammer, Heidelore Fehling, Elisabeth Möller, Ingelore Mügge, Margret Tiedemann und Ingrid Wilke.*



*Sowie aus dem Jahrgang **1971/72**: Annemarie Adden, Marlene Kohrs, Annedore Rodehorst, Marianne Stubbemann und Hannelore Wentzien.*

Nachdem die Jubilare geehrt waren, stand noch eine weitere Besonderheit an: Die Leiterin der Außenstelle *Wittinger Straße*, **Frau Gabriele Passon** hatte mitgeteilt, dass sie im Juli 2022 nach Beendigung des Schuljahres, nach 32 Jahren in den (vorzeitigen) Ruhestand gehen wollte. Der Ehemaligenverein hat mit Frau Passon viele Jahre eng zusammengearbeitet, dabei sind auch neue Dinge wie z.B. das inzwischen obligatorische Kennenlernetreffen entstanden. So war und ist Frau Passon ein Teil unseres Vereins geworden.

Um dies unsererseits gebührend auszudrücken und als Dank für die Unterstützung, wurde der scheidenden Lehrkraft im Rahmen der Versammlung das *Lindenblatt* überreicht.



Nachdem im offiziellen Teil der Mitgliederversammlung viele Informationen und Eindrücke vermittelt wurden, konnte die Versammlung sich über Grußworte von **Frau Sybille Bolurtschi** freuen, die dabei gleichzeitig bekannt gab, dass auch sie zum Schuljahresende aus dem aktiven Schuldienst ausscheiden werde. Die Nachfolge der Schulleitung der Albrecht-Thaer-Schule ist bis dato nicht geklärt.

Nach einer gemütlichen Kaffeetafel hielt die Diplom Oekotrophologin Beatrix Flatt aus Helmstedt den Festvortrag zum Thema „**Unsere Gesellschaft braucht Hauswirtschaft**“, dessen Kurzfassung ebenfalls in diesem Jahresbrief abgedruckt ist.

S. Raupers-Greune



Kurzfassung des Vortrages zum Ehemaligentreffen am 20. Juni 2020 von Beatrix Flatt, Freie Journalistin und Diplom Ökotrophologin

Unsere Gesellschaft braucht Hauswirtschaft

Mehr als 41 Millionen private Haushalte in Deutschland beeinflussen mit ihren täglichen Entscheidungen, wie nachhaltig unsere Gesellschaft in Zukunft lebt und wirtschaftet. Hauswirtschaftliche Leistungen werden sowohl in Privathaushalten als auch in hauswirtschaftlichen

Dienstleistungsbetrieben erbracht. Die Gestaltung der Alltagsversorgung und die Lebensstile tragen entscheidend dazu bei, ob die Nachhaltigkeitsziele der Vereinten Nationen sowie die europäischen und deutschen Klimaziele erreicht werden. Die Hauswirtschaft kann einen entscheidenden Beitrag leisten, damit unsere Gesellschaft zukunftsfähig wird.

Hauswirtschaft findet nicht nur im privaten als unbezahlte Arbeit statt, sondern es gibt die professionelle Hauswirtschaft. Also Hauswirtschaft als Beruf, mit dem man seinen Lebensunterhalt verdienen und für seine Rente sorgen kann.

Die Ausbildungszahlen sind seit Jahrzehnten rückläufig, das heißt immer weniger Menschen lernen Hauswirtschaft als Beruf. Dadurch fehlen nicht nur Fachkräfte, sondern auch Führungskräfte. Es fehlen Ausbilder*innen und Lehrkräfte. Schulstandorte schließen. Ausbildungsbetriebe gibt es kaum noch. Es setzt eine Abwärtsspirale ein.

Auf der anderen Seite steigt die Nachfrage nach hauswirtschaftlichen Profis. Und laut Prognosen werden Menschen mit professionellen hauswirtschaftlichen Kenntnissen in Zukunft noch mehr gesucht.



Warum steigt der Bedarf an hauswirtschaftlichen Fachkräften?

- Familien: Die Anforderungen an Familien steigen. Familien sind oft am Limit – Berufstätigkeit, Familienarbeit, Hausarbeit, Kinderbetreuung und /oder Betreuung von älteren Angehörigen unter einen Hut zu bringen, ist für Familien eine Herausforderung. Viele Familien wünschen sich mehr Unterstützung in ihrem Haushalt. Es gibt Unternehmen für haushaltsnahe Dienstleistungen, die diese hauswirtschaftlichen Leistungen in den Privathaushalten erbringen können bzw. könnten. ABER: Ein Großteil der Dienstleistungen im Haushalt wird als Schwarzarbeit erbracht. Der Deutsche Hauswirtschaftsrat geht von 90 Prozent aus. Und das seit Jahrzehnten. Da hat auch die Möglichkeit, Haushaltshilfen über das Haushaltsscheckverfahren anzumelden, keine große Veränderung gebracht. Die Zahl der gemeldeten Frauen und Männer, die in Privathaushalten beschäftigt sind, stagniert seit Jahren bei einer Anzahl von rund 300.000 Minijobs. Der Deutsche Hauswirtschaftsrat spricht von einer entgangenen Wertschöpfung aufgrund des hohen Schwarzmarktvolumens im Privathaushalt von derzeit 7,6 Milliarden Euro jährlich. Das ist alles Hauswirtschaft, aber es taucht in keiner wirtschaftlichen Rechnung auf. Es entsteht eine Schattenwirtschaft, die nicht gesehen wird und keine Lobby hat. Für das Image der Hauswirtschaft ist das katastrophal, zeigt aber den tatsächlichen Bedarf an Hauswirtschaft.
- Ein weiterer Grund für den steigenden Bedarf an hauswirtschaftlichen Fachkräften ist die älter werdende Bevölkerung, die immer mehr hauswirtschaftliche Leistungen nachfragt. Menschen wollen möglichst lange in ihrer eigenen Wohnung bleiben, schaffen es aber oft nicht mehr, sich um alles selbst zu kümmern. Lange bevor Pflege benötigt wird, brauchen Senioren und Seniorinnen oft Unterstützung in ihrem Haushalt und ihrem Alltag. Aber auch Menschen mit einer Pflegestufe brauchen hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung. Dabei ist die Nachfrage nach Hilfe im Haushalt jetzt schon groß und Fachleute erwarten, dass sie weiter steigen wird. Pflegedienste machen Hauswirtschaft oft mit – „so nebenbei“ – aber glücklich ist damit keiner. Pflegekräfte haben Pflege gelernt, weil sie pflegen wollen. Das ist ihre Kernkompetenz.

Haushaltsnahe Dienstleistungsbetriebe könnten als Pendant zu ambulanten Pflegediensten diese Leistungen erbringen. Aber sie haben oft Schwierigkeiten, mit den Pflegekassen abzurechnen. Also auch hier arbeitet Hauswirtschaft versteckt und oft unsichtbar.

Auch in der Betreuung von pflegebedürftigen Menschen in Einrichtungen fallen hauswirtschaftliche Tätigkeiten an. Im Vordergrund stehen sollte immer die Lebensqualität und die Bedürfnisse der Bewohner*innen. Bei Menschen, die in Einrichtungen der Altenhilfe leben, steht in der Regel nicht die medizinische Pflege im Fokus, sondern der Alltag, also die hauswirtschaftliche Versorgung und Betreuung. Dazu gehört es, nicht nur die Menschen zu versorgen, sondern sie zu aktivieren und zu fördern, so dass sie möglichst lange selbstständig bleiben. Die Pflege hat die Bedeutung der Hauswirtschaft bei der Betreuung von älteren Menschen erkannt. Der Pflegenotstand hat diese Entwicklung sicherlich verstärkt. Aber es ist noch ein weiter Weg, bis Pflege und Hauswirtschaft Hand in Hand auf Augenhöhe arbeiten. In der Ausbildungsverordnung zur Hauswirtschafterin ist hauswirtschaftliche Betreuung mittlerweile verankert. Dadurch öffnet sich ein neues Berufsfeld in einer älter werdenden Gesellschaft.

- Immer mehr Menschen werden außerhalb der Familie, außerhalb des eigenen Haushalts versorgt, zumindest teilweise. Hauswirtschaftliche Leistungen werden ausgelagert, aber hauswirtschaftliche Fachkräfte fehlen oft. Ein Koch oder eine Köchin bzw. ein Caterer können das Schulessen liefern. Die Kinder werden wahrscheinlich satt. Aber reicht das? Wie kommt das Essen zu den Kindern? Wer sorgt für die Hygienestandards beim Verteilen des Essens? In welcher Atmosphäre essen Kinder? Wie motiviert man sie, gesunde Dinge zu essen? Wer kommuniziert mit dem Caterer, dass das Essen nicht nur im Kostenrahmen ist, sondern auch dem Leitbild der Schule entspricht? Das sind alles Aufgaben einer hauswirtschaftlichen Fachkraft, die es in Schulen kaum gibt. Nicht selten helfen Eltern bei der Essensausgabe. Haben wir nicht gerade davon gesprochen, wie überlastet Familien sind? Manchmal ist es der Hausmeister oder eine Minijobberin? Jede Schule sucht nach eigenen Lösungen, um es irgendwie zu schaffen.

Im Kindergarten ist es nicht anders. Die meisten Kindergärten haben den Anspruch, Alltagskompetenzen, also hauswirtschaftliche Kenntnisse zu vermitteln. Gesunde Ernährung und Bildung für Nachhaltigkeit sind im Kindergarten selbstverständlich. Aber in den wenigsten Kindertagesstätten gibt es ein Hauswirtschaftskonzept. Stattdessen gibt es Projekte und Aktionswochen, in denen hauswirtschaftliche Inhalte thematisiert werden. Alltag funktioniert aber nicht in Projekten, sondern wie der Begriff schon sagt, findet jeden Tag statt und funktioniert nur kontinuierlich. Hauswirtschaftliche Fachkräfte gibt es in Kindergärten nur in Ausnahmefällen. Das ist eine vertane Chance für hauswirtschaftliche Bildung und Vermittlung von Alltagskompetenzen, die Voraussetzung für ein gelingendes Leben sind.

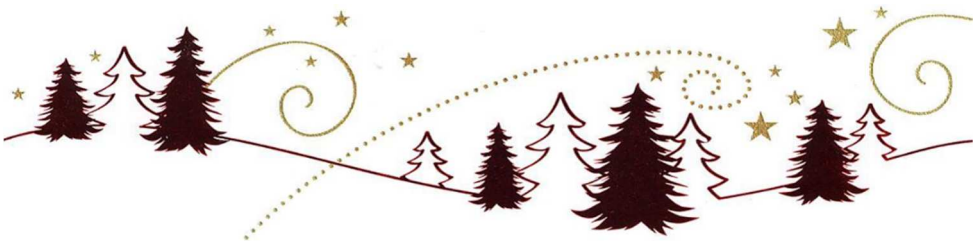
Was ist zu tun, damit Hauswirtschaft Zukunft hat und Hauswirtschaft Zukunft gestalten kann?

Die kurze Antwort lautet: Bildung, Bildung, Bildung

1. Die professionelle Hauswirtschaft muss gestärkt werden und das auf allen Ebenen. Wir brauchen niedrigschwellige Ausbildungen, wir brauchen Teilqualifizierungen, wir brauchen die duale Ausbildung, Fachschulausbildung, Weiterbildungen, aber auch die universitäre Ausbildung einschließlich Ausbildung von Lehrkräften. Und wir brauchen Lehrstühle für Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaften.
2. Wir brauchen aber nicht nur die professionelle Hauswirtschaft, sondern auch eine allgemeine hauswirtschaftliche Bildung in allen Schulformen. Hauswirtschaft ist schon lange kein Mädchen- oder Frauenkram mehr. Hauswirtschaft ist Alltagskompetenz, die jede Person benötigt. Also müssen Kinder und Jugendliche Hauswirtschaft in der Schule lernen. Dafür braucht es aber ausgebildete Fachlehrkräfte (siehe Punkt 1).
3. Hauswirtschaft muss zu einem Zukunftsberuf werden. Es muss bekannt sein, dass es ein systemrelevanter und krisenfester Beruf ist, der sinnstiftend ist und in dem man auch Karriere machen kann. Denn wie schon gesagt, professionelle Hauswirtschaft wird auf allen Niveaustufen bis hin zur wissenschaftlichen Forschung gebraucht.

4. Wir brauchen mehr hauswirtschaftliche und haushaltswissenschaftliche Forschung, um passgenaue Lösungen für Familien und Haushalte anzubieten und die Rolle der Hauswirtschaft beim Wandel zu einer nachhaltigen Gesellschaft zu definieren. Forschung ist auch notwendig, um Politikberatung auf Basis wissenschaftlicher Erkenntnisse zu machen.
5. Wir brauchen eine breite Anerkennung hauswirtschaftlicher Leistungen als festen Bestandteil unseres Lebens und für unsere Gesellschaft. Hier kann Wissenschaft Ergebnisse liefern.
6. Hauswirtschaft als unverzichtbarer Teil der SAHGE-Berufe (Soziale Arbeit, Hauswirtschaft, Gesundheit, Erziehung) braucht sowohl im professionellen als auch im unbezahlten Bereich mehr Anerkennung. Hauswirtschaft kann nur im Verbund mit anderen Berufen stark sein. Es darf nicht um Konkurrenz zwischen den einzelnen Berufsgruppen gehen, sondern es muss darum gehen, gemeinsam mit anderen Professionen, wie Pflege, Soziale Arbeit und Pädagogik für ein „Gutes Leben“ für Menschen in jeder Lebenslage zu sorgen.
7. Unbezahlte hauswirtschaftliche Leistungen müssen als Arbeit anerkannt werden, denn sie sind ein Beitrag zu einer starken und resilienten* Gesellschaft. Diese Leistungen müssen Bestandteil der wirtschaftlichen Gesamtrechnungen sein.
8. Die Rahmenbedingungen für legale haushaltsnahe Dienstleistungen müssen verbessert werden, so dass Schwarzarbeit in Haushalten eingedämmt wird.
9. Hauswirtschaftliche Berufe müssen sich von „Sackgassenberufen“ zu „Lebensberufen“ mit Perspektive entwickeln.

**resiliente Gesellschaft = eine optimistisch in die Zukunft gehende Gesellschaft, die Verantwortung übernimmt und lösungsorientiert die Zukunft plant*



Welpen zu verkaufen – eine kluge Geschichte



In einer Tierhandlung war ein großes Schild zu lesen, auf dem stand: „Welpen zu verkaufen“.

Ein kleiner Junge kam vorbei und sah das Schild. Da der Ladenbesitzer gerade an der Tür stand, fragte er ihn: „Was kosten die Hundebabys?“

„Zwischen 50,- und 80,- EUR.“ sagte der Mann.

Der kleine Junge griff in seine Hosentasche und zog einige Münzen heraus. „Ich habe 7 Euro und 65 Cents.“ sagte er. „Darf ich sie mir bitte anschauen?“

Der Ladenbesitzer lächelte und piffte nach seiner Hündin. Fünf kleine Hundebabys stolperten hinter ihr her. Eines von ihnen war deutlich langsamer als die anderen und humpelte auffällig.

„Was hat der Kleine dahinten?“ fragte der Junge.

Der Ladenbesitzer erklärte ihm, dass der Welpe einen Geburtsschaden hatte und nie richtig laufen würde.

„Den möchte ich kaufen.“ sagte der Junge.

„Also den würde ich nicht nehmen, der wird nie ganz gesund.“ antwortete der Mann. „Aber, wenn du ihn unbedingt willst, schenke ich ihn dir.“

Da wurde der kleine Junge wütend. Er blickte dem Mann direkt in die Augen und sagte: „Ich möchte ihn nicht geschenkt haben. Dieser kleine Hund ist jeden Cent wert, genauso wie die anderen auch. Ich gebe Ihnen meine 7,65 EUR und werde jede Woche einen Euro bringen, bis er abgezahlt ist.“

Der Mann entgegnete nur: „Ich würde ihn wirklich nicht kaufen – er wird niemals in der Lage sein, mit dir zu rennen und zu toben wie die anderen.“

Da hob der Junge sein Hosenbein und sichtbar wurde eine Metallschiene, die sein verkrüppeltes Bein stützte. Liebevoll auf den Hund blickend sagte er: „Ach, ich renne selbst auch nicht gut und dieser kleine Hund wird jemanden brauchen, der ihn versteht.“

Mein Praktikum in Österreich

Dieses Jahr durfte ich mithilfe von Erasmus+ ein siebenwöchiges Praktikum in Österreich - genauer gesagt in der Steiermark absolvieren. Während dieser Zeit war ich auf einer land- und forstwirtschaftlichen Fachschule in Hatzendorf beschäftigt.

Hatzendorf ist eine kleine Ortschaft der Stadtgemeinde Fehring im Bezirk Südoststeiermark mit ca. 1751 Einwohnern und liegt 298 m über dem Meeresspiegel.

Die Fachschule dort bietet eine an der Zukunft orientierte und praxisnahe Ausbildung in landwirtschaftlichen Kernbereichen an, um die Ausbilder*innen für Arbeiten in landwirtschaftlichen Bereichen und für das Führen von landwirtschaftlichen Betrieben bestmöglich vorzubereiten. Da die Schule vieles bieten kann, wie z.B. die Bewirtschaftung der Felder, Versorgung von Milchkühen, Kälbern, Zuchtstieren, Schweinen und darüber hinaus eine Molkerei, Fleischerei und Tischlerei besitzt, habe ich dort sehr viel erlebt und viele Erfahrungen gesammelt. Außerdem gibt es viel zu tun und man benötigt viele fleißige Hände, sodass auf diesem Betrieb 40 Mitarbeiter in den unterschiedlichen Bereichen arbeiten.



Während meiner Praktikumszeit gab es zusätzlich allerhand Programm, u.a. einige Ausflüge und Feiern, an denen ich teilnehmen konnte. So fand der jährliche Tagesbetriebsausflug statt, wo wir mit dem Bus verschiedene handwerkliche Unternehmen besichtigt haben, z.B. eine Pralinenmanufaktur, eine Weinplantage, eine Bierbrauerei und das *Bullinarium* (<https://www.bullinarium.com>), ein Hotspot für nachhaltigen Fleischgenuss, wo Rindfleisch vermarktet wird.

Auch an einem Busausflug auf die Alm habe ich teilgenommen. Dies kam mir vor wie im Fernsehen, denn dort in den Bergen sind wir zwischen einer Pferde- und Kuhherde gewandert.

Dazu hatten wir zwei Verabschiedungsfeiern der bestandenen Schüler*innen der Schule, und eine Willkommensfeier von zwei Angestellten. Dies alles hatte zum Vorteil, dass man sich sehr schnell kennengelernt hat und so viel Gesprächsstoff entstanden ist. Weiterhin haben mir die Mitarbeiter dabei viele Empfehlungen für Dinge gegeben, die ich mir in meiner Freizeit anschauen sollte.

Die größte Herausforderung für mich war jedoch anfangs, den Dialekt der Menschen in Österreich überhaupt zu verstehen. Mit der Zeit ging das dann etwas besser, und viele Mitarbeiter haben sich Mühe gegeben, mit mir hochdeutsch zu sprechen. Dazu ist mir später aufgefallen, dass sich der Dialekt sehr schnell ändert. Man kann sagen, dass er in jedem 3. Dorf anders ausgeprägt ist. Darüber war ich sehr erstaunt, hätte ich doch vor meiner Praktikumswahl nicht damit gerechnet, dass es mir schwerfallen würde, die Leute vor Ort zu verstehen.

Küche

Während meines Praktikums war ich die meiste Zeit in der Großküche beschäftigt. Das war für mich eine neue Aufgabe, da ich vorher im Privathaushalt tätig war und dort höchstens 30 Kinder anstelle von 150 Personen versorgt habe. Dennoch wurde mir viel zugetraut, sodass ich nach einer kurzen Zeit bereits selbstständig arbeiten konnte. An den meisten Tagen war zwischen 6:00 und 7:00 Uhr Arbeitsbeginn, abhängig davon, wann die Gäste frühstücken wollten und wie viel in der Küche zu tun war. Zu Arbeitsbeginn haben wir uns den Küchenplan angeschaut und besprochen, wer für welches Produkt zuständig sein soll. Ich habe fast täglich bunten Salat geschnitten und mit einem Kernöldressing und Joghurtdressing abgeschmeckt. Außerdem habe ich den Umgang mit einer Schneidemaschine gelernt, da ich öfters morgens Brot sowie Wurst- und Käsesorten geschnitten habe.



Die Wurst- und Käsesorten werden mithilfe der Schüler*innen und dem eigenen Fleisch/ der eigenen Milch aus dem Betrieb hergestellt. Dieses finde ich sehr gut, da die Schüler *innen so genau den kompletten Lebenszyklus der Tiere von Geburt bis zur Vermarktung kennenlernen. Genau aus diesem Grund der Umsetzung von Theorie und Praxis hat die Fachschule in Hatzendorf einen sehr guten Ruf in Österreich.

Während meines Praktikums haben wir viel im Team gearbeitet, da die Mengen meistens so groß waren und es zu zweit oder dritt immer schneller ging und zudem mehr Spaß gemacht hat. Wir haben z.B. an einem Tag 150 Burger-Pattys formen müssen oder die gleiche Anzahl an Rinderschnitzel verarbeitet. Ein großes Projekt war es, zwei Büfets für die Absolventen der Schule zuzubereiten und herzurichten. Ich habe geholfen die Produkte wie z.B. Schaumrollen, Pizzaschnecken, Fleischsalat, belegte Brote etc.



herzustellen. Bei besonders umfangreichen Aufgaben haben auch die Reinigungskräfte mitgeholfen, die Speisen zuzubereiten, sodass wir ungefähr 15 Leute in der Küche waren und so ein ganz anderer Arbeitsablauf entstand. Dennoch ist es uns gelungen die Ruhe und den Spaß beizubehalten und als Endergebnis

ein sehr ansprechendes Büfett vorweisen zu können.

Nachdem mittags die Leute versorgt waren, wurde täglich die gesamte Küche gereinigt, Dienstschluss war täglich gegen 16h.

Zuchtstiere

Da die Schule in der Umgebung einen Stall mit 150 Stieren hat, habe ich meine Anleiterin gefragt, ob ich diesen mal besichtigen könnte. Sie hat sich gefreut, dass dort auch meine Interessen liegen, sodass ich dort einen Nachmittag war und mir die Tiere angeguckt und soweit es ging beim Füttern geholfen habe. Ein paar Tage später



wurden die Stiere gewogen und ich durfte erneut mit. Ich hatte anfangs ziemlichen Respekt vor den Tieren, da der Umgang mit den Bullen dort ganz anders ist, als es mir aus Deutschland bekannt ist. Als später die jüngeren Stiere ebenfalls gewogen wurden, habe ich mich sogar getraut, einen Stier mithilfe eines Halfters, durch den Stall zu führen und zur Waage zu bringen.

Melkstand / Schweinestall

In meiner Freizeit war ich manchmal mit den Angestellten auf dem Hof im Stall und habe dort geholfen die Kühe zu melken oder die Kälber und Schweine zu füttern. Die Arbeit war immer sehr schnell erledigt, da dort nur 15 Milchkühe und 5 Kälber und 24 Sauen mit Nachzucht zu versorgen waren. Außerdem lief die Schweinefütterung automatisch, sodass man dort nur den Kot von den Spalten kratzen musste. Ferner galt es Ohrmarken einzuziehen und gelegentlich umzustallen. Ich fand es sehr schön diese Techniken auch mal gesehen zu haben. Gleichzeitig hat die Mithilfe bei diesen Arbeiten den Kontakt mit den anderen Mitarbeitern gefördert.

Molkerei

Die Schule besitzt ebenfalls eine Molkerei. Auch hier durfte ich einen Tag mithelfen und so mein Wissen erweitern. Mir wurde gezeigt, wie man die unterschiedlichen Joghurtsorten herstellt, abpackt, etikettiert und zum Verkauf in den Hofladenautomaten stellt. Außerdem haben wir Quark hergestellt und verkaufsbereit gemacht.

Ich fand es sehr schön, die Molkerei noch kennengelernt zu haben, da ich weiß, dass Joghurt machen nicht schwer ist, aber man viele Hygieneregeln einhalten muss, um diese Produkte überhaupt herstellen zu dürfen. Dasselbe gilt für den Käse. Dort fand ich es bewundernswert, wie die verschiedenen Sorten hergestellt werden und wie lange diese reifen müssen.

Ein Praktikum bereichert also in jedem Fall!



Tomke Oldewurtel
FSHW 2021

Die Paarschwestern

Früher gab es den Begriff „Paarschwestern“ in der Landfrauenschule. Dieser Begriff bezeichnete, dass immer zwei Schülerinnen zusammengesteckt wurden, um alle Arbeiten und Erfahrungen in ihrem Jahr an der Landfrauenschule mehr oder weniger gemeinsam zu machen.

*Ihre Erinnerungen zum Thema Paarschwestern (vgl. unser Aufruf im Jahresbrief 2021) schildert uns **Marianne Pilz**, geb. Reinecke, welche die Schule im Jahr 1955/56 besucht hat.*

Der Anreisetag in der Landfrauenschule Celle gestaltete sich als sehr aufregend. Zunächst bekam man sein Zimmer zugewiesen. Ich landete zusammen mit drei anderen Schülerinnen im „Allerstrand“ – einem Erkerzimmer. Am Nachmittag erhielten wir von der Direktorin Informationen über den Ablauf des Schulalltags und dann bekamen wir unsere Paarschwester zugewiesen. Mit dieser Paarschwester musste man künftig im Tandem arbeiten, das hieß, dass wir alle uns aufgetragenen Arbeiten – ob in Haus, Küche oder Stall – zusammen zu erledigen hatten. Die einzelnen Ämter in den aufgeführten Bereichen wechselten wöchentlich.



Hatte man Küchen- oder Stallamt, musste man auch über das Wochenende in der Schule bleiben. Wenn einmal etwas misslang oder etwas Besonderes „vorgefallen“ war, wurden beide Paarschwestern in das Wohnzimmer von Fräulein Mirow gebeten. Gemeinsam wurde der Vorfall besprochen und die Direktorin fand die passenden Worte, damit wir das Fehlverhalten einsahen.

Vorträge oder sonstige Veranstaltungen außerhalb der Schule besuchten wir überwiegend mit unseren Zimmerkameradinnen. Das Internatsleben mit 24 Mädels hat uns viel für unser späteres Leben mitgegeben. Es sind Freundschaften geschlossen worden, die über Jahrzehnte gepflegt wurden.

Meine Paarschwester hatte ich nach der Schulzeit zunächst aus den Augen verloren. Erst nach 40 Jahren hatte ich eine überraschende Begegnung: Bei einer Delegiertenversammlung der Landfrauen traf ich meine Paarschwester wieder. Obwohl sie mir gegenüber saß, habe ich sie nicht erkannt. Während eines Vortrags schob sie mir einen Zettel zu, darauf stand: „Ich war mal deine Paarschwester“!

Die Freude über das unverhoffte Wiedersehen war auf beiden Seiten groß.

Wie kamen wir zu unserer Paarschwester?

Ingrid Hahlbohm aus dem Jahrgang Frühjahr 1955/56 erinnert sich:

Unseren Frühjahrsschuljahrgang 1955/56 mit 24 Schülerinnen wurde die jeweilige Paarschwester bereits nach wenigen Tagen zugeteilt. Lehrerinnen und die Direktorin Frau Mirow haben uns dazu wohl erstmal ein wenig beobachtet. Meine Paarschwester Helga und ich wohnten damals mit 5 weiteren Mädchen in Zimmer 5.



... beim Volkstanz üben



Foto: „Mannschaft“ aus Zimmer 5



... beim Kartoffeln schälen

Der Schulalltag bestand damals aus 3 verschiedenen Ämtern: Das Hausamt, das Gartenamt und das Küchenamt, jeweils mit 6 genau beschriebenen Aufgabenbereichen, die jeweils zu zweit erledigt wurden – eben mit der Paarschwester, mit der man das gesamte Schuljahr zusammen eingeteilt war. Im Übrigen war über die gesamte Schulzeit ein Tagebuch zu führen.

(siehe ab Seite 42)

Helga und ich haben uns von Anfang an gut verstanden. Das war sicher nicht bei allen so, die man zusammengesteckt hatte. Doch bei uns passte es und so haben wir uns auch nach der Schulzeit noch regelmäßig besucht, zu Feierlichkeiten eingeladen und sind sogar zusammen verweist. Es war eben eine „Freundschaft fürs Leben“.

Überhaupt trafen sich zumindest die Mädels unserer Klasse, die aus der Region Uelzen kamen, später sehr regelmäßig; anfangs im Café Harder in Uelzen, später privat. Es kamen dann auch die anderen Mitschülerinnen aus den Kreisen Harburg, Celle, Lüchow-Dannenberg und Gifhorn dazu. Immer gab es viel zu erzählen und selbstverständlich kamen auch die Erinnerungen an die gemeinsame Schulzeit nicht zu kurz.

Noch immer versuchen wir diese Treffen aufrecht zu erhalten, wenn es leider altersbedingt auch immer weniger werden, die teilnehmen können. Wir sind alle um die 85 Jahre alt und fahren zwar noch selber Auto, tun dies aber nicht mehr gerne im Dunkeln. So beginnen unsere Treffen nun bereits um die Mittagszeit mit einem gemeinsamen Imbiss und schließen nach dem Kaffeetrinken ab. Seit 2003 ist das Café Hesse in Bad Bevensen unser Treffpunkt. Wir hoffen, dort noch einige Zeit weiter zusammen kommen zu können.

Inge Hahlbom, Bösel

Einblicke in das Tagebuch von Frau Hahlbohm:

Aus meinen Lehrjahren

vom 29. April 1955

bis 19

Tagebuch

des Lehrlings in der ländlichen Hauswirtschaft

Ingrid Hahlbohm

Bemerkungen:

Das Tagebuch enthält 53 Doppelseiten und ist daher für die Dauer eines Jahres eingerichtet. Für jede Woche ist eine Doppelseite vorgesehen.

Die Eintragungen beginnen stets mit **Sonntag** und enden mit **Sonabend**.

Die ersten Doppelseiten dienen zur Eintragung der **Wochen-Arbeitspläne**, d. h., des sich ständig in der Innen- und Außenwoche wiederholenden Arbeiten.

Es sind täglich **alle** im Haushalt ausgeführten Arbeiten einzutragen, die vom Lehrling selbst erledigt sind zu **unterstreichen**. Das Tagebuch ist einmal wöchentlich unaufgefordert der Lehrfrau zur Durchsicht vorzulegen.

Das Tagebuch ist zur Prüfung mitzubringen.



Verlag: „Pflug und Feder“, G. m. b. H., (22c) Beuel/Bonn - (24a) Ratsburg Hohenfels
Bestell.-Nr. 716/28

Tagesplan

- 6 Uhr Ämter aufstehen
6³⁰ „ Allgemeines Wecken
7 „ Morgenlied, Kaffeetrinken
7¹⁵ „ Schlafzimmer reinigen
7⁴⁵ „ Praktische Gruppenarbeit
9 „ Frühstück
12 „ Mittagessen
12⁴⁵ „ Ämter, praktische Arbeit
14 „ Mittagspause
15 „ Kaffeetrinken
15³⁰ „ Unterricht
18¹⁵ „ Ämter
18⁴⁵ „ Abendessen
20 „ Lesabend u. dergleichen
21³⁰ „ Abendlied
22 „ Licht aus

Stundenplan

Montag 7¹⁵ - 8⁰⁰ Naturlehre, Frl. Linders

9³⁰ - 12⁰⁰ Handarbeit für Küche-Gruppe, Frl. Linders o. Frl. Müller

15³⁰ - 16¹⁵ Gesundheitslehre, Frl. Müller

16³⁰ - 18⁰⁰ Gemeinschaftskunde, Frl. Miron

20⁰⁰ Singabend

Dienstag 14⁴⁵ - 15⁴⁵ Turnen, Frl. Hämpf

16³⁰ - 18⁰⁰ Tierhaltung, Dr. Blichschmidt

18⁰⁰ Zeitungsbericht, Frl. Schwickhard

Mittwoch 7¹⁵ - 8⁰⁰ Praktische Arbeitsbesprechung

15³⁰ - 16¹⁵ Gartenbau, Frl. Miron

17³⁰ - 18³⁰ Singen, Herr Ledig

16³⁰ - 17¹⁵ Ernährungslehre, Frl. Schwickhard

20⁰⁰ Vortrag, Dr. Alpers, Deutsche Sprache. 4 Uhr bis

Donnerstag 7¹⁵ - 8⁰⁰ Uhr Haushaltsführung, Frl. Minow

9³⁰ - 12⁰⁰ „ Nadelarbeit für die Hausgruppe, Frl. Müller

15³⁰ - 18⁰⁰ „ Nadelarbeit für die Küchegruppe, Frl. Linders

1 1/2 St. Gartenarbeit oder Haushaltsführung

Freitag 9³⁰ - 12⁰⁰ Uhr Nadelarbeit für die Gartengruppe, Frl. Linders

15³⁰ - 16¹⁵ „ Gartenbau, Frl. Minow

16³⁰ - 17¹⁵ „ Naturlehre, Frl. Linders

17³⁰ - 18¹⁵ „ Geflügelhaltung, Frl. Linders

Hausämter

1. Amt. Frl. Minow Wohnz., (Sbd), Frl. Minow Schlafzimmern (Fr.), Frl. Schwickhard Schlafz. (Di.), Servieren

2. Amt. Büro und Garderobe (Sbd), Klasse (Di.) Kautler, Frühstückstisch für Lehrerinnen decken, Post annehmen.

3. Amt. Frl. Schwickhards Wohnz. (Fr.), Waschraum und Toilette (Fr.), Klaus (Sbd), Wäsche (Mo. u. Di.), Servieren.

4. Amt. Schülerinnen Wohnz. (Mo.), Frl. Linders Schlaf- und Wohnz. (Di.), Epbrümm (Sbd.), Silberputzen (Mo. nach d. Essen), Servieren

5. Amt. Keller und Badz. (Sbd.), Waschraum u. Toilette (Fr.), Boden (Mo.), Wäsche (Mo. u. Di.), Frl. Schwinhages Zimmer (Mo.), Zum Baden beschuld sagen.

6. Amt. Bevorgungsamt, Vertretung für 3. Amt bei der Wäsche.
Zimmer 5 u. 1. Freitag gründlich, Mittwochmorgen Betten saugen.

Gartenämter

1. Amt. Liframt, Obstkeller sauber halten (Di.), Geräte zählen, Gartenschrank in Ordnung halten.

2. Amt. Blumenamt. Gartenmöbel in Ordnung halten, Düngerraum in Ordnung halten, Morgens Nachrichten hören.

3. Amt. Wasseramt. Abends gießen.

4. Amt. Mistbeiamt. Komposthaufenordnung.

5. Amt. Stallamt.

6. Amt. Friaramt. Abends gießen, half Bevorgungsamt mit Gruppe I.

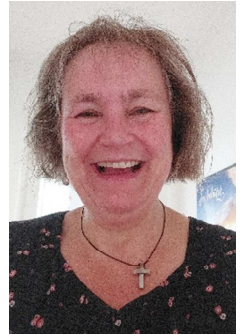
Küchenämter.

1. Amt. Herdamt: Früh aufstehen, wecken, Feuer versorgen, Herd u. Aluminiumtisch reinigen, Feuer anlegen, Kaffee kochen, Abendessen vorbereiten, nach dem Abendessen abdecken, Kaffeetisch decken, Gemüsekeller sauber halten, Kartoffeln holen. Gründlich: Gemüse- und Einnachkeller.
2. Amt. Arnrichtamt: Für Frühstück und Kaffee sorgen, anrichten, Reste sammeln, Verantwortung für Reste u. Vorräte, Speisekammer, Kühlraum u. Arnrichttisch sauber halten, nach dem Morgenkaffee abdecken, Abendessen vorbereiten, Vorratskeller, zu allen Zeiten gehen, Sonntagsküch. Gründlich: Vorratskeller, Speisekammer.
3. Amt. Abwaschamt: Nach allen Mahlzeiten abwaschen, Abwaschtisch und Tisch für schmutziges Geschirr sauber halten, Hängeschrank, Abfalleimer. Gründlich: Abwasch- u. Ecktisch, Fliesen, Hängeschrank.
4. Amt. Abtrockenamt: Nach allen Mahlzeiten abtrocknen u. forträumen, Kaff und Abendbruttisch abdecken, Küchentücher, Ordnung im Geschirrschrank, Tabetisch. Gründlich: Geschirrschrank, Tabetisch.
5. Amt. Silberamt: Nach allen Mahlzeiten Glas, Silber, Vasen abwaschen, abtrocknen, Messer putzen, Silber zählen, Bauernrechtisch u. linken Erschrank sauber halten, Milch u. Kartoffeln kochen. Gründlich: Silberschubladen aufräumen und Einnachraum.
6. Amt. Fußbodenamt: Ordnung auf dem Fußboden halten, rechten Eck- und Besenstange, Aluminiumtisch unten sauber halten, Ausgüsse, Fenster schließen, Küchenverantwortung. Gründlich: Lampen abwischen, Fenster putzen.

Was wurde eigentlich aus ...

...Heidrun Hemme, BFSR 1978/79 und FS 1980/81

Da flatterte mir eine E-Mail ins Postfach! „Wir waren zusammen in der Landfrauenschule! Schreibst Du uns mal was für die Rubrik „Was wurde aus ...“?



Das ist lange her! 1980/81 ... mehr als 40 Jahre – aber ich erinnere mich! Natürlich! Damals wollte ich „technische Lehrerin“ werden ... später hieß es „Lehrerin für Fachpraxis“ – gibt es das heute noch?

Heute bin ich auch Lehrerin. 6 Stunden Reli, das ist das Regelstundenmaß pro Woche für eine Pfarrerin im Gemeindedienst in der Bayerischen Landeskirche. Weil ich aber nur eine Dreiviertel-Stelle als Gemeindepfarrerin habe, muss ich auch nur $\frac{3}{4}$ von 6 Reli-Unterricht geben. Und weil ich schon 60 bin, ist das nochmal reduziert. Aber ich bin gerne Reli-Lehrerin in der Grundschule meines Nachbarortes – wo alle Kinder meiner Kirchengemeinde in die Grundschule gehen – und darum bin ich an zwei Tagen für insgesamt 5 Stunden dort.

Aber wie ist das alles gekommen – nach der Ausbildung als „Wirtschaftlerin“ jetzt zu der Tätigkeit als Pfarrerin mit Auftrag Reli-Unterricht an der Grundschule in Marktleugast?

Damals ... in der Wittinger Straße. Bügeln nach REFA – und was geht gründlicher und schneller, mit der Bügelmaschine oder mit dem Bügeleisen? Irgendwann habe ich gemerkt, dass das doch nicht meins ist. Dass ich doch was Anderes tun wollte – und dass ich „irgendwie was Eigenes“ machen möchte, etwas mit Menschen. Und so wurde ich Arzthelferin. Das war gut, hab ich gern gemacht. Aber die Umstände führten dann dazu, dass ich doch wieder in einer Großküche arbeitete. Zwei Jahre Küchenleitung – aber es hat mich wieder eingeholt. DAS war es nicht. Ich wollte ja was mit Menschen machen – und „Du kannst doch so gut mit Kindern, warum wirst Du nicht Erzieherin?“ sagte eine Freundin. Und das war es dann aber! Nach den 4 Jahren Ausbildung hab ich 12 Jahre als Erzieherin in einer Kindertagesstätte gearbeitet. Mit Leib und Seele. Etwas weiter geben von dem, was mir wichtig

ist. Wie das Leben funktioniert, das Miteinander in der Gesellschaft. Das Achten aufeinander. Auch in der Kirchengemeinde. Seit 1984 in Kempten in meiner Gemeinde als Kirchenvorsteherin, Kindergottesdienstleiterin, ehrenamtliche Mesnerin, Besuchsdienst und was man sich so vorstellen kann. Irgendwann auch eine ehrenamtlich erworbene Zusatzqualifikation als Laienpredigerin.

Und dann ... ein Zeitungsartikel im Münchner Sonntagsblatt, einer evangelischen Wochenzeitschrift in Bayern. Da wurde von zwei Männern berichtet, die den sogenannten Pfarrverwalter-Studiengang der ELKiB (Evangelisch-Lutherische Kirche in Bayern) wieder belebt haben – und mit „ohne Abitur“ Theologie nach einem besonderen Lehrplan studierten, an der kirchlichen Hochschule Augustana in Neuendettelsau bei Ansbach. Also: beworben, Auswahlverfahren bestanden, in Kempten alles aufgelöst und Möbel untergestellt, nach Neuendettelsau umgezogen und 4 Jahre Theologie studiert. 1. kirchliches Examen bestanden, ins Vikariat nach Augsburg geschickt – „Vikariat“, das ist der praktische Teil des Studiums und schließt mit dem 2. kirchlichen Examen ab. Jetzt war ich bereit fürs Pfarramt.

Meine Meldung an das Landeskirchenamt: „Ich möchte gerne in einer ländlichen Landgemeinde Pfarrerin sein!“ – Der Wunsch wurde mir erfüllt. Seit 2010 bin ich in Grafengehaig, im nordöstlichen Landkreis Kulmbach, in Bayern ganz oben, in Oberfranken, im Frankenwald. Es ist eine kleine Gemeinde mit jetzt gerade mal 800 Gemeindegliedern. Die Region hat eine extreme Alterspyramide, in manchen



Jahren reicht die Anzahl der Konfirmanden nicht mal für eine Gruppe, da lege ich dann zwei Jahrgänge zusammen. Die Arbeit mit alten Menschen überwiegt – gerade haben wir einen zweiten Seniorenkreis gegründet.

Und weil die Gemeinde nicht groß genug ist für eine ganze Pfarrstelle, habe ich noch eine 0,25-Beauftragung als Notfallseelsorgerin. Ich werde gerufen, wenn es gilt, Menschen in schwierigen Situationen zu betreuen – in Fällen von Suizid, bei Verkehrsunfällen, plötzlichen Todesfällen. Auch wenn die Polizei eine Todesnachricht überbringen muss, werde ich gebeten, dabei zu sein.

Alle Pfarrfrauen und Pfarrer eines Dekanats (in der hannoverschen Landeskirche mit den Kirchenkreisen zu vergleichen) haben zusätzliche Aufgaben auf Dekanatsstufe. Ich bin da z.B. zuständig für die Ausbildung und Weiterbildung von Laienprediger*innen. Und ich halte Rundfunk-Gottesdienste, die ich auch für unser Lokalradio koordiniere.

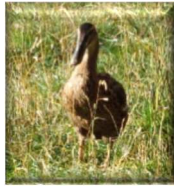


Ich bin Pfarrerin mit Leib und Seele. Pfarrerin auf dem Land – bei mir im Garten gibt es Schafe und Hühner und Laufenten, auch Bienen. Und in der Wohnung noch drei Katzen. Ein großer Hof mit Garten, auch Gemüsegarten. Die



Arbeit mit Tieren und Garten ist ein wunderbarer Ausgleich für manchmal schwierige Situationen. Wenn ich von einem Notfallseelsorge-Einsatz heimkomme, hilft es sehr, einmal über den Hof zu gehen. Im Garten Äpfel aufzulesen und zu überlegen, ob ich damit Apfelmus koche oder einen Apfelkuchen backe. Und wenn wie heute Morgen vor dem Gottesdienst wieder mal ein Schaf einen Weg durch den Zaun gefunden hat, weiß ich, dass ich hinterher nicht gleich wieder an den Schreibtisch gehen kann.





Mit meiner Vorbildung aus der Hauswirtschaftsausbildung und als Landwirtstochter habe ich bei vielen Kontakten mit Gemeindegliedern Anknüpfungspunkte.

„Die Pfarrana (Dialektwort für Pfarrerin) weiß wovon sie redet!“

Ich habe gefunden, was ich immer gesucht habe. Seit 12 Jahren hier in Oberfranken, in Grafengehaig.

Und wer das gern mal in bewegten Bildern sehen möchte:

<https://www.youtube.com/watch?v=QRAbAoEjI2U> ab Minute 11.50; ein kleiner Film vom Sender TVO über meinen Lieblingsort ...

Und überhaupt gibt es im Internet die Seite: www.kirche-grafengehaig.de – guckt mal rein!

Wer mag, nimmt gerne Kontakt mit mir auf: pfarrerin@kirche-grafengehaig.de

Was wurde eigentlich aus ...

... Jana Northe; Jg. 2008 – 2010

Weiterbildung zur HBL – eine Grundlage für jedes Berufsfeld



Liebe Ehemaligen,
über die Jahre habe ich immer mal wieder aus meinem Berufsleben geplaudert. Ich gebe zu, dass ich noch nie als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin gearbeitet habe und doch waren viele der Lerneinheiten eine Grundlage für jeden Job, den ich bisher absolviert habe. Aktuell arbeite ich als Consultant für ein Softwareunternehmen. Meine Schwerpunkte sind die Projektleitung und der Kundenservice im Außendienst. Hauswirtschaft und IT – das klingt erst mal so weit voneinander entfernt wie Schleswig-Holstein

zu Bayern. Und ja, bei meiner Vorstellung unterschiedlicher Unternehmen aus der Branche habe ich den ein und anderen ungläubigen Blick erhalten.

Wie bei einem Bewerbungsgespräch üblich geht man mit dem potenziellen Arbeitgeber den eigenen Lebenslauf durch, spricht von seinen Erfahrungen und Qualitäten. Ich habe mehr als einmal die Frage gestellt bekommen: „Was ist Hauswirtschaft?“

Die Komplexität des Berufs ist oft nicht in wenigen Sätzen zu beschreiben. Deshalb habe ich drei Fachbereiche gewählt, die meine gewünschte Position in der IT spiegeln.

Projekte leiten und umsetzen:

Projekt erfassen, präzise Analyse Ist/Soll, Kostenberechnung, Zeitfenster erstellen, Ziele setzen, Projektaufgaben delegieren, mehrdimensionale Aufgaben formen – ausprobieren – Probleme erkennen und bereinigen – umsetzen, Mitarbeiter leiten und führen, Projekt Abschluss, Nacharbeiten.

Zum Grundpfeiler der Weiterbildung in Celler gehört die praktische Umsetzung von unterschiedlichen Projekten. Die Erfahrungen, die ich durch die Projekte in der Schule gesammelt habe, sind meiner Meinung nach auf jeden Berufszweig mit Projektarbeit anwendbar. Über die Jahre habe ich mein Wissen und meine Fähigkeiten ausgebaut und mir ein solides Strategiesystem erarbeitet. In der Softwarebranche ist eine solide Projektarbeit als Kernkompetenz notwendig. Analytisches Denken und Handeln sowie eine weitreichende schriftliche Dokumentation aller Schritte sind die Grundlage für einen erfolgreichen Projektabschluss.

Wenn mein früheres Celler-Schul-„Ich“ gewusst hätte, dass ich in der Zukunft mit Freude schriftliche Projektdokumentationen erstelle – „Ich“ hätte sarkastisch gelacht und sich halbherzig an den Laptop gesetzt, um auf dem letzten Drücker das nächste Projekt für unsere Lehrer zu schreiben. Heute bin ich für den Drill damals dankbar.

Fachwissen weitergeben und Personen anlernen:

Wissensstand feststellen, Lernkonzept erstellen, Fachwissen vermitteln, praktisch anwenden, Lerneinheiten vertiefen.

Die Kür Personen anzulernen, deren Bedürfnisse festzustellen und somit ein eigenständiges als auch effizientes Arbeiten zu ermöglichen wird über die zwei Jahre in Celle stark gefördert. Für meinen aktuellen Job ist essenziell. Wenn ich bei meinen Kunden vor Ort bin, erwarten diese von mir ein fundiertes Wissen. Hierbei reicht es nicht dieses Wissen zu haben, ich muss es auch verständlich weitergeben können. Eine strukturierte Herangehensweise, die Kommunikation auf Augenhöhe und eine relevante Themenauswahl sind wichtig. Ebenso aber auch zu erkennen was mein Kunde aktuell kann und was er am Ende des Termins können muss.

Im Rahmen der Weiterbildung in Celle wird über den gesamten Ausbildungsverlauf ein Focus auf dieses Thema gelegt. So habe ich dort schon meine Fühler für unterschiedliche Personengruppen sensibilisiert. Einige Jahre später habe ich durch eine Trainerausbildung an der AHA dieses Wissen ausgebaut und gefestigt.

Dienstleitungen anbieten und Kundenzufriedenheit sicherstellen:

Wie in jeder Dienstleistungsbranche liegt mein Fokus auf meinen Kunden und deren Zufriedenheit. Doch muss ich auch wirtschaftlich arbeiten und mein Unternehmen voranbringen. Als Fundament der Weiterbildung zur hauswirtschaftlichen Betriebsleitung sind diese Herausforderungen Gegenstand des Lehrplans. Die Anreize, die uns durch die Schule und Lehrkräfte und durch die Projekte gegeben wurden, greife ich auch heute immer wieder auf.

In der IT geht es nicht ohne Budgetplanung. Der Kunde möchte eine kostengünstige und doch wirksame Lösung. Mein Unternehmen möchte möglichst wenig Aufwand aber einen guten Preis. Als Schnittstelle muss ich beide Seiten glücklich machen. Das erfordert Fingerspitzengefühl, eine gute Beobachtungsgabe und eine klare Kommunikation zu beiden Seiten.

Dabei stelle ich mir gerne nach einem Kundentermin die Fragen: Was erwartet mein Kunde – und was erwartet mein Unternehmen von mir? Was kann ich leisten und wie kann ich dem Kunden ein qualitativ hochwertiges Produkt kostengünstig bereitstellen? Welche Ressourcen stehen mir zur Verfügung und was brauche ich für eine zufriedene Lösung beider Seiten?

In der Hauswirtschaft sind diese Fragen ebenso Bestand der täglichen Arbeitsroutine. Die Zeit an der ehemaligen Landfrauenschule hat mich zur „Lösungsfinderin“ gemacht. Komplexe Themen schnell in unterschiedliche Bereiche gliedern und abarbeiten. In der IT werden diese Kompetenzen geschätzt.

In meinem Unternehmen bin ich durch meinen bisherigen beruflichen Weg in Hauswirtschaft und Landwirtschaft ein Unikat. Die Erfahrungen, die ich in diesen erdgebundenen Berufen gemacht habe, kann man nicht im IT-Studium lernen. Dafür erfordert es eine solide praktische Aus- und Weiterbildung. Die täglichen Herausforderungen in diesen verlässlichen Berufen formen einen starken Charakter, eine bodenständige Persönlichkeit und die Gabe schnelle und kompetente Lösungen zu finden. In der IT-Branche wird man damit schnell zum beliebten Ansprechpartner.

Celle hat sich also in jedem Fall gelohnt!

Jana Northe Jahrgang 2008-2010



*Vorankündigung
der
Freilandhähnchen!*



Wir Fachschülerinnen der Hauswirtschaft von der Albrecht-Thaer-Schule bieten auch in diesem Jahr wieder Freilandhähnchen an. Diese bekommen gentechnikfreies Maisfutter.

Um das Tierwohl zu beachten, werden die Tiere stressfrei vor Ort geschlachtet.

Verkaufstag: 10.12.2022

Bestellung unter

TEL.: 015752949056

E-Mail: emma.clarissa.dehrmann@ats-bbs3celle.de

Foto: Flyer des aktuellen Vermarktungsprojektes

Der Ehemaligenverein unterstützt Vermarktungsprojekt

Seit vielen Jahren schon führt die Klasse 1 unserer Fachschule Hauswirtschaft in Celle ihr sogenanntes „Vermarktungsprojekt“ durch. Zunächst unter der Leitung von Herrn Burkhard Dierks und seit seiner Pensionierung unter der Leitung von Frau Regina Dickel. Berichte dazu gab es bereits in den vergangenen Jahren, mal wurden Maishähnchen gemästet, mal Wachteln oder auch Perlhühner. In 2022 sollen es wieder Freilandhähnchen werden – siehe Ankündigung nebenstehend.

Lernziel dieses Projektes ist es, dass sich die Schüler*innen anhand eines realen Durchganges von Aufzucht bis Vermarktung damit auseinandersetzen sollen, was alles für so einen Betriebszweig zu bedenken ist: Woher bekommt man die Jungtiere, was kosten diese, welches Futter wird benötigt, welche rechtlichen Auflagen gehen mit der Durchführung einher (von Anmeldung im Tierbestandsregister, über der Planung der Fütterung bis hin Tierbeschau und Abfallentsorgung), wo werden die Tiere wie gehalten? Wie geht das mit dem Schlachten, welche Kosten entstehen und was muss demnach das Fleisch später in der Vermarktung kosten etc. etc..

Vor der Durchführung gründen die Schüler*innen dazu eine Gesellschaft mit eigener Kapitaleinlage.

Wie vielleicht aus anderen Beiträgen in diesem Jahresbrief schon zu entnehmen war, sind die Schülerzahlen in der Fachschule Hauswirtschaft seit einigen Jahren stetig gesunken. In den beiden aktuellen Klassen sind es jeweils nur 4 Schülerinnen, aufgrund dessen das diesjährige Vermarktungsprojekt auch von beiden Klassen gemeinsam durchgeführt wird, weil es ansonsten nicht zu leisten ist.

Aber auch andere Umstände wie Energiekriege und steigende Preise haben dazu geführt, dass die Umsetzung des Projektes immer schwieriger wird. Vor allem weil die Gesellschafterumlage auf weniger Schultern verteilt ist und diese auch nicht unendlich gesteigert werden kann. Wie finanzieren jetzige Klassen also die Küken, das Futter, etc.? Für diese Dinge müssen sie ja in Vorleistung gehen! Was also tun? Sponsoren suchen?

Der Ehemaligenverein hat sich satzungsbedingt zur Aufgabe gemacht, die Schule und ihre Schüler*innen zu unterstützen: Ideell und auch finanziell.

So haben wir uns im Vorstand dazu entschlossen, das Vermarktungsprojekt der Klassen in Form einer **Vorfinanzierung** zu unterstützen.

Dazu wurde mit der Projektleiterin Frau Dickel eine schriftliche Vereinbarung getroffen, in der festgelegt wurde ...

- dass der Ehemaligenverein die zweijährige Fachschule Hauswirtschaft auf unbefristete Zeit (*also auch die folgenden Jahrgänge, solange Bedarf besteht*) in Form einer Projektkasse mit einer bestimmten Einlagenhöhe unterstützt;
- dass die Projektkasse ausschließlich der VORFINANZIERUNG des Vermarktungsprojektes dient;
- dass die Schüler*innen-GbR die Summe nach Abschluss des Projektes umgehend an den Verein zurückzahlt;
- aber auch, dass der Ehemaligenverein bereit ist, das Risiko des Vermarktungsprojektes in Höhe der Projektkasseneinlage mitzutragen, sofern nicht grob fahrlässig gehandelt wurde.

Wir glauben, dass dies eine echte und vor allem SINNVOLLE Unterstützung der Schüler*innen ist, insbesondere in Zeiten, in denen die praktische Umsetzung von Gelernten an so vielen Stellen fehlt. Wir wollen ja nicht nur „Theoretiker“ ausbilden....

S.R-G.



Foto: GemeindebriefDruckerei

Escape Room auf dem Bauernhof?

„**Escape-Room**“ – zu deutsch „**Flucht Raum**“ – einige Leser*innen kennen diesen Begriff vielleicht noch nicht und fragen sich, was genau dahinter steckt. Hinter einem Escape Room steckt eigentlich ein intellektuelles Event, bei dem eine Gruppe von Personen (meist 2 bis 8 Leute) in einem Raum verschiedene logische Aufgaben und Rätsel lösen müssen. Der Gruppe wird dabei eine Hauptaufgabe gestellt, die mit Hilfe von vielen aufeinander aufbauenden Rätseln und mit Hilfe im Raum versteckter Hinweise und Gegenstände innerhalb der vorgegebenen Zeit gelöst werden muss. Dieses Event soll in erster Linie die Teambildung unterstützen, gleichzeitig soll aber auch der Spaßfaktor nicht zu kurz kommen.

Escape Rooms sind beliebt und liegen im Trend. Seit der Eröffnung des ersten Escape Room im Jahr 2007 ist die Branche enorm gewachsen und erreicht Leute aus der ganzen Welt, jeden Alters und Geschlechts. Mittlerweile findet man sie nicht nur in größeren Städten, sondern sogar auf Bauernhöfen! Einige findige Landwirte haben die Grundidee nämlich auf ihren Höfen kreativ umgesetzt, um ihren Hofbesuchern (z.B. im Rahmen von „Urlaub auf dem Bauernhof“) etwas Besonderes zu bieten.

So z.B. auch die Familie Feinen aus der Eifel. Familie Feinen betreibt eigentlich einen sogenannten *Arche-Hof*, d.h. man hat es sich hier zur Aufgabe gemacht, Tierrassen, die früher auf fast jedem Bauernhof anzutreffen waren, durch Erhaltungszucht vor dem Aussterben zu bewahren. Zugleich bietet die Familie „Urlaub auf dem Bauernhof“ an. Die bisherigen Freizeitangebote für die Urlaubsgäste waren schon vielschichtig: Ponyreiten, Kutsche fahren, Grillen, Pizza backen ... der Bauernhof ist ein Paradies zum Spielen und Toben. Und doch wollten Markus und Carmen Feinen ihren Hof weiterentwickeln und waren auf der Suche nach einem „neue Betriebszweig“ der im Verhältnis mit wenig Fläche auskommt. Der Zufall kam zu Hilfe:

Die Eifel gilt als Deutschlands Krimihochburg und da Markus Feinen als Hobbyautor selber gerne Kriminalgeschichten schreibt, die natürlich in der Eifel in unmittelbarer Nähe seines Hofes angesiedelt sind, entstand daraus die Idee, in Anlehnung an einen der schaurigen Romane des Bauern einen hofeigenen „Escape-Room“ einzurichten.



Das pfiffige Spiel scheint anzukommen: die Lust am Rätseln, Kombinieren und der Nervenkitzel durch die gelungenen Hintergrund-story lockt viele Familien auf den Hof. Selbst die trostlosen Jahreszeiten sind gut belegt, zum Beispiel zum Eifel-Krimi-Wochenende.

Ein Konzept, das auch im rheinland-pfälzischen Landwirtschaftsministerium überzeugte: Mit Angeboten wie dem Escape-Room und den Eifel-Krimi-Wochenenden bietet der Ferienhof mit seinen engagierten Gastgebern vielseitige Möglichkeiten zur Freizeitgestaltung, die in dieser Vielfalt nur wenige Ferienhöfe aufweisen können.

KONTAKT

Familie Feinen: <https://www.ferienhof-feinen.de>

Übrigens: Wer selber einmal einen Escape Room auf dem Bauernhof erleben möchte: Auch andere Bauernhöfe bieten dieses Event an z.B.

<https://www.lacknerhof.net/2019/06/09/escape-room/> (Allgäu)

<https://der-mysteryhof.de/> (Nähe Zwickau)

oder in den Niederlanden: <https://www.dommeltje.nl>

Vielleicht auch etwas für Norddeutschland?



Begrüßung im Ehemaligenverein!



Foto: Martina Wertheimer-Ehlers

Vier von sechs Absolventinnen des Jahrgangs 2020-22 haben sich entschlossen, dem Ehemaligenverein beizutreten.

Wir heißen herzlich willkommen: (von links nach rechts)
Anna Kassuhn, Caren Wrede, Lara Burmester und Pia Döpke



Familiennachrichten:

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

Verheiratet:



Astrid Meier, geb. Achilles

2007 - 2009

André Sakel und Lisa Sakel, geb. Dietrich

2010 - 2012

Geboren:



Astrid Meier, geb. Achilles

Tochter Charlotte

2007 - 2009

Sohn Philipp

Claudia Alex, geb. Heitmann

Tochter Mariella

2008 - 2010

Jenny Pries, geb. Ekenhorst

Tochter Käthe

2008 - 2010

Sohn Kurt

Verstorben:



Hildegard Gudehus, geb. Lodemann

1943

Liesel Matthies, geb. Reinecke

1959 / 1960

Ingrid Plesse, geb. Fründ

1959 / 1960

Anneliese Hasemann, geb. Alten

1967 / 1968

Andrea Beyer, geb. Mispelhorn

1973 / 74 u. 1975 / 76

Sabine Zieß, geb. Jäger

1977 / 1978

Renate Schröder, geb. Evers

1978 / 1979

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



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 2023, die bis **spätestens 31. Oktober 2023** 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**





Strahlend wie ein schöner Traum,
steht vor uns der Weihnachtsbaum.
Seht nur wie sich helles Licht
auf den bunten Kugeln bricht.
„Frohe Weihnacht“ klingt es leise
und ein Stern geht auf die Reise.
Leuchtet hell vom Himmelszelt
Hinunter auf die ganze Welt.
Fällt dann herab - vor eure Füße -
und bestellt Euch allen liebe Weihnachtsgrüße!!!