Jahresbrief 2024

100 Jahre
Ehemaligenverein

LANDFRAUENSCHULE CELLE
heute
FACHSCHULE HAUSWIRTSCHAFT

Wo Sie etwas über uns finden:

Öffnungszeiten
nach Saisonstart am 22. Februar 2025
Mittwoch - Sonntag 14.00 - 18.00 Uhr

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

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

Termine der „Landfrauenschule“ 2024 und 2025

- 30.11. und 1.12.2024 Saisonausklang; 1. Adventswochenende
- Samstag, 22.02.2025, 11.00 - 17.00 Uhr Tag der offenen Tür - (Vorstellung der Hauswirtschaft und der Schule)
- Samstag, 1.03.2025, der Vorstand des Ehemaligenvereins trifft sich - Einladung folgt.

Weitere und aktuelle Termine finden Sie unter **www.cafe-kraeuthaer.de**.

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-Weg 1, 29393 Groß Oesingen

Liebe Ehemalige, sehr geehrte Lehrkräfte und Freunde des Ehemaligenvereins!

Seit mittlerweile 15 Jahren lesen Sie hier ein Grußwort derselben Vorsitzenden. Mit den Worten "*Liebe Ehemalige*" habe ich Sie im Jahresbrief 2009 zum ersten Mal begrüßt. Eine Anrede, mit der Sie bereits meine Vorgängerin *Marianne Kohrs* im Jahresbrief 2008 ansprach, als sie mitteilte, ihr Amt in jüngere Hände abgeben zu wollen. Beim Sommertreffen am 13. Juni 2009 übernahm ich dann den Vorsitz.

Bereits im vergangenen Jahresbrief habe ich darauf hingewiesen, dass es im Vorstand einen Wechsel geben soll. Sowohl die 2. Vorsitzende Maren Thies als auch ich hatten darauf aufmerksam gemacht, dass wir Nachfolgerinnen im Amt suchen. Bis zur Mitgliederversammlung 2024 hatte sich leider niemand gefunden, woraufhin es keine Wahl gab und wir unsere Ämter vorerst weiter bekleiden.

Daher möchte ich dieses Grußwort noch einmal nutzen, um eine Lanze für dieses Ehrenamt zu brechen!

In den letzten 15 Jahren hat sich durchaus einiges in der Handhabung der Vorstandarbeit verändert, z.B.:

- wurde die **jährliche Wahl einer Jahrgangssprecherin** in den erweiterten Vorstand eingeführt, als aktiver Beitrag dazu, dass sich die Ehemaligen aller Generationen in diesem Verein vertreten fühlen.
- wurde auf Vorschlag aktiver Schülerinnen 2011 das sogenannte „**Kennenlerntreffen**" eingeführt, von dem Sie alle seitdem Berichte im Jahresbrief lesen können. Damit soll(te) erreicht werden, dass schon die aktiven SchülerInnen in den persönlichen Kontakt mit dem Ehemaligenverein kommen. Von Anfang an ist dieses Treffen gepaart mit einem Betriebsbesuch, so dass die SchülerInnen immer auch praktische Einblicke und Denkanstöße in ggf. später mögliche Tätigkeitsfelder erhalten. Dankenswerterweise wurde und wird uns dazu bis heute Unterrichtszeit zur Verfügung gestellt. Die SchülerInnen müssen keine persönliche Freizeit für dieses Treffen aufwenden.
- wurde 2014 anlässlich des 90. Geburtstag des Ehemaligenvereins ein professioneller **Imagefilm** gedreht

- wurden verschiedene kostenlose **fachliche Workshops** für Mitglieder im Rahmen des **Ehemaligentreffen**s durchgeführt, in Coronazeit sogar online
- wurde eine **Homepage** (https://vlfs-celle.de/) und ein Facebookauftritt erstellt (*letzterer wurde inzwischen wieder gelöscht*)
- insgesamt verständigen wir uns heute im Vorstand überwiegend digital (per Email oder über Signal bzw. in einer WhatsApp-Gruppe). Dies ermöglicht einen schnelleren und zeitnahen Austausch im Vorstand und eine einfache Mitbestimmungsmöglichkeit aller Vorstandsmitglieder. **Der zeitliche Einsatz für einen Vorstandsposten im Ehemaligenverein bleibt somit wirklich überschaubar**, er besteht i.d.R. aus *einer* jährlichen Präsenzsitzung! Zusätzlich begleiten Vorstandsmitglieder - je nach zeitlichen Möglichkeiten - das Kennenlerntreffen und die Verabschiedung/Zeugnisübergabe der Klasse 2.

Wie also kann es weitergehen mit unserem Ehemaligenverein? Derzeit sind wir 559 Mitglieder. Geringe Schülerzahlen in den Klassen bedingen weniger Eintritte, zudem ist es heute nicht mehr „selbstverständlich" Mitglied zu werden und lebenslang zu bleiben. Da kommt die Übernahme eines Ehrenamtes vermeintlich noch weniger in Frage – vielleicht will sich hier keiner mehr festlegen?!

Von Selbstzweifeln geplagt, habe ich mich zeitweilig gefragt, ob das, was wir bieten, noch zeitgemäß ist. Brauchen wir vielleicht nur noch den digitalen Kontakt, den ständigen Blick auf das Smartphone? Das Sommerfest aus Anlass unseres 100-jährigen Vereinsjubiläums hat mich vom Gegenteil überzeugt. Selten war die Atmosphäre bei dieser Art Treffen, an dem diesmal auch viele Jüngere teilgenommen haben, so auf einen längeren Austausch im Gespräch angelegt.

So möchte ich die Gesamtsituation des Vereins lieber positiv betrachten: Es gibt jedes Jahr immerhin noch Neueintritte die zeigen, dass auch heute junge Menschen unserem Verein aufgeschlossen gegenüberstehen. Absolvent-Innen, die die anstrengende Schulzeit *nicht* einfach nur als *abgeschlossen* und *„endlich zu Ende"* abtun möchten, sondern sich der Schule doch in irgendeiner Form verbunden fühlen, weil sich vielleicht doch ein Gemeinschaftsgefühl entwickelt hat. Das gibt Mut für die weitere Arbeit!

Dazu benötigen wir jedoch wirklich neue/zusätzliche Vorstands- und Beisitzermitglieder!

Wie bereits erwähnt, ist eine Mitwirkung im Vorstand des Ehemaligenvereins **ein Ehrenamt, was übersichtlich und leistbar ist**, denn über das Kalenderjahr verteilt gibt es im Wesentlichen nur 3 Veranstaltungen (die zudem nicht immer vom gesamten Vorstand begleitet werden müssen): **Eine Vorstandssitzung, das Kennenlerntreffen** und **eine Verabschiedung** (Zeugnisübergabe).

Darüber hinaus gibt es die Möglichkeit zur Mitarbeit beim Jahresbrief und alle 2 Jahre die gemeinsame Organisation und Ausrichtung eines Ehemaligentreffens – ggf. mit Workshop.

Bezüglich der Zusammenarbeit im Vorstand möchte ich behaupten, dass wir sehr offen miteinander umgehen, jede/r Ideen und Vorschläge einbringen kann, jede/r sich auch mal für eine begrenzte Aufgabe verantwortlich fühlt, mit anderen Worten: **Nichts ist starr festgelegt und auf ewig so geregelt**.

Nur so haben wir auch unsere letzte besondere Veranstaltung – unser Vereinsjubiläum im Sommer 2024 - gewuppt. Entgegen der Tradition waren wir so mutig, es als *Sommerfest* auszurichten, bei dem das Wiedersehen und der Austausch im Vordergrund stand und kein extra Festredner geladen war. Mut bedurfte es z.B. bzgl. der Ausrichtung in der Schule mit begrenzter Platzzahl und der Wetterabhängigkeit. Immer im Raum stand die bange Frage: *Bieten wir den Gästen genug…? Entsprechen wir den Erwartungen?*

Soweit der Aufruf zum Mitmachen im Vorstand.

Ich würde mich über Ihre Aufgeschlossenheit gegenüber einer ehrenamtlichen Tätigkeit sehr freuen und habe den Wunsch und die Hoffnung, dass sich auch jüngere Absolventinnen hier gerne ausprobieren und sie von den Mitgliedern getragen und unterstützt werden.

Selbstverständlich können hier auch in Zukunft eigene Schwerpunkte gesetzt werden.

Wenn Sie Lust und Interesse haben, schreiben Sie mich einfach an oder greifen Sie zum Telefonhörer. Generell möchten wir niemanden auf einen *fixen Posten* festnageln – bei uns kann sich jede/r ausprobieren! Vielleicht kann für den nächsten Vorsitz – *die Wahl ist 2026* - auch ein Team gewählt werden.

Das es immer irgendwie weitergeht, zeigt sich auch in der Schulleitung. Seit 2024 hat die Albrecht-Thaer-Schule (BBS 3) Celle mit **Claudia Hermann** eine neue Schulleiterin, deren Herzblut durchaus auch der Hauswirtschaft gilt und die viel dafür tut, damit unsere Fachschulklassen auch bei Unterbesetzung (noch) fortgeführt werden können. Frau Hermann stellt sich dem Verein in Ihrem Grußwort auf Seite 6-8 vor.

Welcher Schulstandort für die Hauswirtschaft in Niedersachsen letztlich übrig bleiben wird weiß heute niemand. Aber die Aufgeschlossenheit, mit der in Celle auch Veränderungen angepackt werden, macht mir Hoffnung, dass unsere Schule in der Wittinger Straße auch weiter mit Leben gefüllt ist und hoffentlich ein Ort bleibt, den wir als Ehemalige auch fortan besuchen können.

Pflegen wir also unsere jahrgangs- und generationsübergreifenden Kontakte! Resignation ist nicht angebracht! Seien wir stolz darauf, dass wir eine Ehemaligenvereinigung sind, zu der noch eine **aktive** Fachschule Hauswirtschaft existiert! Pflegen wir diese Tradition mit zeitgemäßen Akzenten, wie dies seit 100 Jahren geschieht.

Damit dies gelingen kann, bringen auch Sie sich in unsere Gemeinschaft ein. Nehmen Sie nicht alles als gegeben, sondern engagieren Sie sich für den Verein! Schon eine Rückmeldung auf eine Emailanfrage, ein kleiner Artikel für den Jahresbrief, ein kurzes Feedback zu den Mitteilungen, zur Homepage oder zu den Veranstaltungen ist ein Engagement!

Liebe Mitglieder, ich hoffe Sie sehen mir nach, dass ich dieses Grußwort vor allem dazu genutzt habe, um ernsthaft für eine Mitarbeit im Vorstand des Ehemaligenvereins zu werben!

Doch Ihnen allen danke ich für Ihre Treue! Sie ist in der heutigen Zeit nicht selbstverständlich, aber nur so können wir unsere Werte weitertragen. Werben Sie daher für unsere Schule, wecken Sie im Bekanntenkreis Neugier für die Hauswirtschaft. Und bleiben Sie auch weiter Mitglied im Ehemaligenverein. Auch Ihre Mitgliedschaft bedeutet eine Unterstützung unseres ehrenamtlichen Engagements für die Fachschule Hauswirtschaft Celle.

Im Namen des Vorstands sende ich Ihnen allen nun herzliche Adventsgrüße und wünsche Ihnen viel Freude beim Lesen der Mitteilungen. Wenn nicht: Was vermissen Sie? Worüber möchten Sie lesen?

Und dann ist auch hier wirklich **Ihr Engagement** gefragt: Bitte schreiben Sie uns! Vielleicht haben Sie einen Beitrag, um die Kommunikation zu beleben.

Sehr herzlich danke ich allen, die unsere diesjährige Ausgabe durch Texte und Fotos bereichert haben, insbesondere die aktiven Schülerinnen haben diesmal viel dazu beigetragen!

Schauen Sie bitte auch gelegentlich auf unsere Homepage, auf der Sie bis zum Erscheinen des nächsten Jahresbriefes immer mal wieder aktuelle Informationen finden. (https://vlfs-celle.de)

Nun wünsche ich Ihnen allen ein gesundes und erfolgreiches Jahr mit dem nötigen Maß an Muße &. Entspannung! **Erfreuen Sie sich an den kleinen Dingen des Lebens**. Sie machen jeden Tag zu einem Erlebnis. Wenn ich zurückblicke und bedenke, wie viel Freude ich z.B. in der vergangenen Saison an einem neu angelegten Hochbeet hatte oder wie bereichernd im Nachgang eine unliebsame Vortragsausarbeitung war, zeigt mir das: **In der Nähe liegt das Glück!**

Wenn Sie in den kommenden Wochen am Adventskranz sitzen, denken Sie daran: Die vier Kerzen des Adventskranzes stehen für Friede, Vertrauen, Liebe und Zuversicht. Sorgen Sie dafür, dass die Vierte nie erlischt, dann werden auch die anderen drei ständig brennen!

Herzlichst Ihre

Sandra Raupers-Greune

Sandra Raupers-Greune
Email: sandra.raupers@arcor.de, Tel. 05381-3408

Grußwort der neuen Schulleitung:

Liebe Mitglieder des Ehemaligenvereins der Landfrauenschule,

gerne möchte ich Ihren Jahresbrief nutzen, um mich Ihnen als neue Schulleiterin der Albrecht-Thaer-Schule – BBS III Celle vorzustellen. Mein Name ist **Claudia Hermann**. Geboren wurde ich am 10.02.1970 in Celle, aufgewachsen bin ich in Lachendorf. Mittlerweile wohne ich in Altencelle, wir betreiben einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Pensions- und Schulpferdehaltung und wir haben drei gemeinsame Kinder, die mittlerweile 21, 23 und 26 Jahre alt sind.

Nach meinem Abitur am Kaiserin-Auguste-Viktoria-Gymnasium entschied ich mich, eine dreijährige Ausbildung als Köchin im Fürstenhof Celle zu absolvieren. Im Anschluss daran absolvierte ich mein Studium für das Lehramt an berufsbildenden Schulen in Hannover mit den Fächern Lebensmittelwissenschaften und Gemeinschafts- und Wirtschaftskunde. Nach meinem Referendariat an der BBS 1 Gifhorn erhielt ich meine erste Planstelle ebenfalls dort, bevor ich an die Albrecht-Thaer-Schule BBS III Celle versetzt wurde. Zunächst war ich hier für die Internationalisierung und Europaprojekte zuständig, bis ich 2018 die Funktion der ständigen Vertreterin von Frau Bolurtschi übernahm. Meine Vorgängerin, Frau Bolurtschi, ist vor zwei Jahren in den wohlverdienten Ruhestand gegangen, und seit dem 22.05.2024 habe ich nun die Verantwortung als Schulleiterin übernommen.

Ich habe diese Entscheidung bewusst getroffen, da ich überzeugt bin, dass es die richtige Wahl war, die herausgehobene Verantwortung für alle am Schulleben beteiligten Menschen sowie für die Organisation und Entwicklung der Albrecht-Thaer-Schule BBS III zu übernehmen. Unsere Schule ist ein Ort, an dem Werte wie Gemeinschaft, Bildung und Tradition eine herausragende Rolle spielen – Werte, die mir sehr am Herzen liegen.

Was hat sich nun im Schulleben getan seit dem letzten Jahr?

Mit großer Freude möchte ich Ihnen mitteilen, dass uns der Erweiterungsbau auf dem ehemaligen Sportplatz in Altenhagen am 01.10.2024 vom Schulträger zur Nutzung übergeben wurde. Der Erweiterungsbau umfasst 25 moderne Unterrichtsräume und eine neue Sportanlage, die die Bedingungen für unsere Schülerinnen und Schüler nochmals erheblich verbessern werden. Wir sind dem Schulträger sehr dankbar, dass er diese Erweiterung ermöglicht hat und uns so die Möglichkeit gibt, unsere Bildungsarbeit weiterhin auf hohem Niveau zu gestalten. Die Abteilung Sozialpädagogik und das Berufliche Gymnasium werden nun in den neuen Räumlichkeiten beschult. Die Mobilen Raumzellen, umgangssprachlich als Container bekannt, gehören nun endlich nach knapp 4 Jahren der Vergangenheit an.

Weiterhin sind wir dabei, die Kooperation mit externen Partnern zu intensivieren. Projekte wie die Einführung eines Schulhundes oder die Ausbildung zum Waldpädagogen sind spannende Entwicklungen, die uns neue Perspektiven eröffnen. Zudem möchten wir unser Profil als Europaschule weiter ausbauen und noch mehr Möglichkeiten für internationale Mobilitäten schaffen – für Schülerinnen, Schüler und Lehrkräfte gleichermaßen.

Die Schülerzahlen an unserer Schule sind stabil – wir beschulen rund 1660 Schülerinnen und Schüler in 93 Klassen. Viele unserer Bildungsgänge wie Agrarwirtschaft, Ernährung, Gesundheit, Körperpflege, Pflege und Sozialpädagogik entwickeln sich weiterhin positiv. Diese Stabilität ist für uns eine wertvolle Basis, die es uns erlaubt, auch in Zukunft eine gute Ausbildung in diesen Bereichen zu gewährleisten.

Leider kann ich diese positive Entwicklung nicht für alle Bereiche berichten. Die Hauswirtschaft bereitet uns aktuell große Sorgen. Wir beschulen in diesem Fachbereich keine Auszubildenden mehr. Die rückläufigen Zahlen betreffen auch unsere Fachschule, die uns besonders am Herzen liegt. Unser Abschlussjahrgang umfasste im letzten Jahr lediglich drei Schülerinnen, und auch im vergangenen Jahr sah die Situation zahlenmäßig genauso aus. Leider spiegeln diese Entwicklungen auch den landesweiten Trend wieder. Außer uns gibt es in Niedersachsen nur noch den Standort in Oldenburg, an dem die Fachschule Hauswirtschaft (noch) angeboten wird. Es ist schmerzhaft zu sehen, wie ein traditionell so wichtiger Bereich zunehmend an Bedeutung

verliert. Doch auch in dieser Situation blicken wir nach vorn und suchen nach Lösungen. Seien Sie versichert, dass wir bereits an einem Konzept arbeiten, um unser wunderschönes Café KräuThaer und den KräuThaerLaden, die beide bestens angenommen werden, zu erhalten. Diese Einrichtungen sind nicht nur Lernorte für unsere Schülerinnen und Schüler, sondern auch wichtige Treffpunkte für die Gemeinschaft.

Wir blicken also positiv nach vorn, auch wenn die Herausforderungen groß sind. Die Werte unserer Thaerschule – Gemeinschaft, Bildung und Tradition – haben nach wie vor Bestand, und es liegt an uns, dieses Erbe zu bewahren und an die nächsten Generationen weiterzugeben. Unsere Tradition ist lebendig, und wir möchten sie gemeinsam mit Ihnen weitertragen.

Mit herzlichen Grüßen

Ihre Claudia Hermann, Schulleitung der Albrecht-Thaer-Schule

Weihnachten

N. Schwarz@Gemeindebriefdruckerei.de

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

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

Weihnachten –
die Zeit Kerzen anzuzünden,
wenn nicht schon viele Lichter brennten.

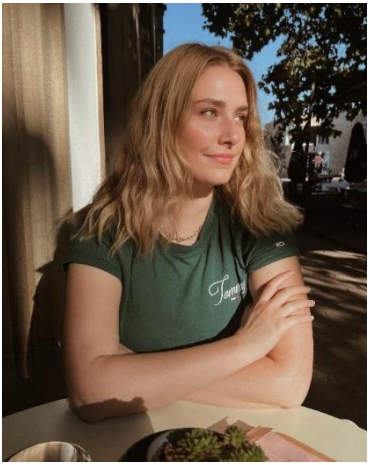
Weihnachten –
die Zeit, aufeinander zuzugehen,
wenn nicht so viel dazwischen käme.

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

Weihnachten – trotz alledem!

Gisela Kempkens

Die Jahrgangsvertreterin stellt sich vor:



Liebe Ehemalige,

wieder ist ein Jahr vergangen und ein weiterer Jahrgang verabschiedet sich aus der Fachschule in Celle.

Mein Name ist **Sophie Raupers-Greune** und ich bin die Jahrgangsvertreterin des wohl kleinsten Jahrgangs seit Langem: 2022/24.

Nach unserem Abschluss wehte es uns 3 (!) Betriebsleiterinnen in ganz unterschiedliche Richtungen - von Sylt über Thüringen bis in die Mitte Niedersachsen - nämlich nach Hannover.

Frei nach dem Motto, „*Klassenfahrt war gestern, Leitung ist heute*“ habe ich in Hannover im Juli meine neue Stelle als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin und Assistenz der Hausleitung in der Jugendherberge Hannover International begonnen.

In der Jugendherberge mit etwa 300 Betten bin ich zuständig für die Warenwirtschaft, das Hygienemanagement, Speiseplanung, die Personalplanung, die Bewirtschaftung von Tagungen und viele weitere Dinge, die in einem Betrieb mit Übernachtungsgästen so anfallen.

Wer also mal eine Übernachtungsmöglichkeit in Hannover sucht oder eine passende Räumlichkeit für eine Tagung, ist bei uns herzlich willkommen.

Ich freue mich auf einen Austausch im Vorstand!

Sophie Raupers-Greune

Jugendherberge Hannover International
Ferdinand-Wilhelm-Fricke-Weg 1
30169 Hannover
Tel. +49 511 12359080
hannover@jugendherberge.de
www.jugendherberge.de/jugendherbergen/hannover/

100 Jahre

EHEMALIGEN VEREIN
LANDFRAUENSCHULE
CELLE

Unser Sommerfest 2024

Am Samstag, 1.6.2024 feierte der Ehemaligenverein der Fachschule Hauswirtschaft anlässlich seines 100-jährigen Bestehens ein Sommerfest auf dem Gelände der Wittinger Straße 76 in Celle. Viele waren gekommen um mitzufeiern, um die Schule mal wiederzusehen, aber vor allem um den KlassenkameradInnen von einst, aber auch anderen Ehemaligen und Lehrkräften zu begegnen. Manche waren nach vielen Jahren des Abstandes zum ersten Mal wieder an ihrer ehemaligen Lernstätte. Mit 120 Personen war die Veranstaltung voll ausgebucht.

Leider mussten wir einigen Mitgliedern aufgrund der begrenzten Platzzahl eine Absage erteilen, etwas, was uns sehr schwerfiel.

Zwar war dem Vorstand von Anfang an bewusst, dass davon ausgegangen werden konnte, dass ein Jubiläum besser besucht werden würde, als ein „gewöhnliches Ehemaligentreffen". Auch dass sich die Versicherungsvorgaben bzgl. Brandschutz etc. begrenzend auf die Teilnehmerzahl auswirken, war klar. Doch der Wunsch der Mitglieder, die Veranstaltung in/an der Schule zu organisieren, war seit Jahren gegeben. Diesem sind wir nachgekommen. Zeltalternativen im Garten konnten nicht umgesetzt werden. **Ein großes Dankeschön geht daher an das Team des Café KräuThaer, das uns das vor Ort-Treffen ermöglicht hat!**

Was im Zusammenhang mit den Absagen besonders ärgerlich war, ist, das 15 (!) angemeldete Teilnehmerinnen dem Fest unentschuldigt ferngeblieben sind. Hätten wir das gewusst, hätten andere noch einen Platz haben können.

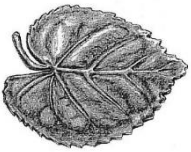
Was zieht man als Lehre daraus? Vorabkasse? Eine Inrechnungstellung bei unentschuldigtem Fernbleiben im Nachgang? Oder ist einfach immer mit „Schwund" zu rechnen? Wir fanden es in jedem Fall unfair gegenüber den Mitgliedern, die gern noch gekommen wären. Der Anrufbeantworter lief, daher waren Absagemöglichkeit auf vielfache Weise gegeben!

Wir erwähnen diesen Missstand an dieser Stelle, damit wirklich allen deutlich wird, dass an die Organisation vielerlei Dinge geknüpft sind. Nicht nur das alle angemeldeten Plätze auch mit dem Café abgerechnet wurden (egal ob anwesend oder nicht), sondern dass man anderen Ehemaligen die Chance nimmt, ggf. noch kurzfristig teilzunehmen. **Hier wünschen wir uns in Zukunft mehr Verlässlichkeit!**

Insgesamt verlief die Veranstaltung jedoch sehr harmonisch, wobei das schöne Wetter und die sich daraus ergebende Möglichkeit, sich auch draußen aufzuhalten, einen erheblichen Beitrag geleistet hat.

Nach der Begrüßung durch die Vorsitzende Sandra Raupers-Greune wurden die anwesenden Mitglieder aus den Schuljahrgängen 1972/73, 1973/74 sowie 1996-99 für 50- bzw. 25 Jahre ununterbrochene Mitgliedschaft im Ehemaligenverein geehrt. Sie bekamen eine kleine Motivkarte von der Schule und ein Kräutersalz aus dem KräuThaerLaden überreicht.

Aus dem **Jahrgang 1972/73** waren
Marita Bombeck, geb. Pommerien
Sabine Braatz, geb. Poppenberg
Marlene Lange, geb. Kruse
Hanna Neben, geb. Pries und
Jutta Tostmann- Müller ,
geb. Tostmann gekommen.



Die Vereinsmitglieder des **Jahrgang 1973/74** waren durch
Krimhilde Bade
Annelore Grünhagen,
geb. Warnecke
Annegret Hage, geb. Ripke
Marianne Kohrs,
geb. Wegner
Margret Rehwinkel, geb. Brennecke und
Roswitha Wulf, geb. Hardege vertreten.

Beiden Jahrgängen ein herzliches Dankeschön für 50 Jahre Treue!

Für **25 Jahre** ununterbrochene Mitgliedschaft im Ehemaligenverein wurde der **Jahrgang 1996/99** geehrt. Hier waren

Insa Auer, geb. Blatnik
Birthe Detmering -Volker, geb. Detmering
Silke Habrecht, geb. Tiedemann
Hilke Meyer-Wiertzema, geb. Meyer erschienen.
Barbara Wucherpfennig gehörte ebenso zu diesem Jahrgang.

Im Anschluss sprachen die Schulleiterin der Albrecht-Thaer-Schule (BBS 3), Claudia Hermann, sowie die Leiterin der Abteilung Hauswirtschaft, Susanne Fischer, jeweils ein Grußwort. Danach erfolgte die Überleitung zum Kaffeetrinken und dem kurzweiligen Verlauf des Nachmittags nichts mehr im Wege.

Empfangschef *Theo Retisch* hatte die Gäste bereits am Eingang begrüßt und sorgte später mit seinem Tischzauber für Unterhaltung an den Kaffeetischen. Für die musikalische Untermalung sorgte der Celler Bläserkreis. Das ganze Haus stand zur Besichtigung offen, dies wurde eifrig von allen Besucherinnen genutzt. Ob beim Besuch der Ausstellungen im „Balkonzimmer“ oder beim Anblick eines offenen Internatszimmers – immer wieder hörte man *„weißt Du noch…“*.

So war die anfängliche Sorge des Vorstands, ob man wirklich auf eine/n Festredner/in verzichten könne, schnell gebannt. Die vielfältigen Begegnungs- und Austauschmöglichkeiten waren den Mitgliedern genug.

Während des Festes wurden die Gäste von Jana Northe zu ihren Eindrücken und Erinnerungen *befragt. (Was fällt Ihnen zu einem der Stichworte „Ehemaligenverein / Jubiläum / Hauswirtschaft / Schule Wittinger Straße“ ein?).*

Die Ergebnisse hat sie in zwei ***Jubiläumszahlen*** zusammengefasst. Manches Stichwort erschließt sich dabei sicher nur Insiderkreisen (* *Aloha Heja…?* ☺?), aber vielleicht sind auch diese Resümees nochmal eine Erinnerung für Sie persönlich – finden Sie sich wieder?

lebenslange Freundschaften
viele praktische Projekte
kleine Streiche spielen
Kniggekurs mit Frau Gädke
Hauswirtschaft, ein unterschätzter Beruf
Schlittschuhlaufen auf den Allerwiesen
Vier-Bett-Zimmer
Grüne Woche Berlin
Leistungsbereitschaft
gemeinsam lachen
Ehemaligenverein
Aloha Heja He
Schulausflüge und Betriebsbesichtigungen
Fensterputzen nach Refa

Frau von Dören und ihr Hund
Fräulein Schneider und die "Elemente"
Direktvermarktung
Morning has broken- der Morgen had gebrochen...
"Strom in der Decke läuft quer, deshalb hängen die Lampen in der Mitte"
Direktvermarktungsprojekt mit Herrn Dierks
lebenslanges lernen
"Männliche Elemente"
Lindenblatt
tolle Internatszeit
Kreativ sein
Eine Kutte für die Küche, eine Kutte für den Garten
Herausforderungen
Sterneköche
Thaerfete in der Lönsklause
Vorurteil "Puddingschule"
"Im Sinne der Volkgesundheit"
Thaerfete
viele Abschnitte und viele neue Schüler-innen
Weihnachtsmarkt Celle
Wo wir uns finden- wohl unter Linden...
Großküchenprojekt
Thaergarten
viel Wissen wurde vermittelt
Gruppe "Garten"
Vielfalt
die "Villa" als Ausbildungsort
"Jana! Kannst du die Kurven bitte gerade hochfahren."
Frühstücksmüsli im Internat *lecker*
die Schule als Heimat
gemeinsame Erfolge
"Regeln sind da um gebrochen zu werden"
Zusammenarbeit

Klaviermusik im Haus
Gemeinschaft
Vorfreudenmarkt
Zusammenhalt
Spaß
Thaerball
Abschied nehmen
Erinnerung an die Falten von Frau Herrosse
Freude
Gruppe "Küche"
Betriebswochen
Ernährungslehre
Glückseligkeit
Lebenserfahrung
Hauswirtschaft und Landwirtschaft gehören zusammen
"Dasch ischt interessant, meine Damen"
Textilindustrie und eine 1000der Kavasaki
Heimweh

Frau von Dören und ihr Hund
Thaerfete in der Lönsklause
Ernährungslehre
"Im Sinne der Volkgesundheit"
"Männliche Elemente "
Gruppe "Garten"
Thaergarten
Vielfalt
"Dasch ischt interessant, meine Damen"
Hauswirtschaft und Landwirtschaft gehören zusammen
Heimweh
Textilindustrie und eine 1000der Kawasaki
Grüne Woche Berlin

Hauswirtschaft, ein unterschätzter Beruf
Aloha Heja He
Morning has broken- der Morgen had gebrochen...
Fräulein Schneider und die "Elemente"
die "Villa" als Ausbildungsort
viele praktische Projekte
Zusammenhalt
"Regeln sind da um gebrochen zu werden"
Schlittschuhlaufen auf den Allerwiesen
viele Abschnitte und viele neue Schülerinnen
Vorurteil "Puddingschule"
Herausforderungen
Glückseligkeit
Großküchenprojekt
Thaerfete
Zusammenarbeit
kleine Streiche spielen
Sterneköche
Klaviermusik im Haus
Vorfreudenmarkt
Kniggekurs mit Frau Gädke
lebenslange Freundschaften
"Strom in der Decke läuft quer, deshalb hängen die Lampen in der Mitte"
Direktvermarktungsprojekt mit Herrn Dierks
die Schule als Heimat
Schulausflüge und Betriebsbesichtigungen
Frühstücksmüsli im Internat *lecker*
Ehemaligenverein
Lindenblatt

Weihnachtsmarkt Celle
Spaß
Erinnerung an die Falten von Frau Herrosse
tolle Internatszeit
Morgendliches gemeinsames Lied "Wacht auf Kameraden..."
Eine Kutte für die Küche, eine Kutte für den Garten
Fensterputzen nach Refa
Vier-Bett-Zimmer
Abschied nehmen
Lebenserfahrung
gemeinsam lachen
Leistungsbereitschaft
Freude
Thaerball
Gemeinschaft
lebenslanges lernen
Gruppe "Küche"
viel Wissen wurde vermittelt
"Jana! Kannst du die Kurven bitte gerade hochfahren."
Direktvermarktung
gemeinsame Erfolge
Kreativ sein
Betriebswochen
Wo wir uns finden- wohl unter Linden...

Thaer

ALBRECHT THAER SCHULE

Rede von Frau Susanne Fischer, Abteilungsleiterin Hauswirtschaft an der Albrecht-Thaer-Schule Celle anlässlich unseres 100-jährigen Jubiläums 2024

Sehr geehrte Damen,
eine junge Frau ist 19 Jahre alt geworden, ihr Schulabschluss liegt längst hinter ihr, auch die Ausbildung zur Hauswirtschafterin, die im Nachbarort stattgefunden hat, ist bereits bewältigt. Die Entscheidung stand schon früh fest, bei der Hauswirtschafterin sollte es nicht bleiben, mindestens Wirtschafterin, am besten hauswirtschaftliche Betriebsleiterin sollte der Abschluss schon lauten. Und Celle soll es sein, da ist ihre Oma auch schon gewesen.

Der Koffer mit der Sommerkleidung ist gepackt, einige wärmere Sachen sind ebenfalls dabei. Es wird 4 Wochen dauern bis die erste Heimfahrt ansteht. Bis dahin wird die Aufregung, von zu Haus auszuziehen, komplett für sich selbst verantwortlich zu sein, mit den Mitbewohnerinnen und Mitschülerinnen sowie den Lehrkräften auskommen zu müssen, überwunden sein. Eigentlich ist das so genannte Internat ja lediglich ein Wohnheim – zum Glück – Kontrollen fallen weg! Die junge Frau hat schon etwas läuten gehört von Ämtern bzw. Betriebswochen, Hühner schlachten, Berlin und Apfelfest.

Sie will ihre bisherige gute Strategie nicht aufgeben und nimmt sich vor, erst einmal in Deckung zu bleiben. Mal sehen, wie sich das Ganze entwickelt. So oder ähnlich ist es Ihnen allen ergangen vor 10 Jahren, vor 20 oder vor 50 Jahren. Ihre Lebenswege haben sich dann in unterschiedlicher Art und Weise entwickelt: Der landwirtschaftliche Betrieb, Lehrerin für Fachpraxis, die Leitung der Direktvermarktung, das Housekeeping im renommierten Hotel, die Küchenleitung im Kindergarten, die gemeinschaftliche Versorgung kleiner Gruppen im Seniorenheim….

Und trotz der unterschiedlichsten Lebensläufe haben Sie entschieden, sich mit Ihren Klassenkameradinnen von damals zu verabreden und sich hier zu treffen.

Was ist es also, was jemanden dazu veranlasst in einen Ehemaligenverein einzutreten, dort viele Jahre Mitglied zu sein und von Zeit zu Zeit an Treffen teilzunehmen?

In jedem Fall drückt dies viel Wertschätzung gegenüber Ihrer Schule, Ihrer Schulzeit und der Klassengemeinschaft aus!

Sie bringen m.E. zum Ausdruck, dass die Schulzeit hier in der Wittinger Straße 76 mindestens auszuhalten war, vielleicht war der Unterricht bei einer Lehrkraft sogar richtig toll, vielleicht hat das Verhalten einer anderen Lehrkraft dazu geführt, dass sie gemeinsam gelernt haben, um den Anforderungen gerecht zu werden und das hat Sie in Teilen zusammengeschweißt. Vielleicht haben Sie sich auch trefflich über Ämterpläne oder über Projektplanungen ausgetauscht.

- *Unterricht* war dabei ja nur das eine, das andere waren ja die Ausflüge in Schultracht, Betriebsbesichtigungen, Bälle oder Thaer-Feten, bzw. Faschings-Thaer-Feten, das gemeinsame Drehen vor dem Spiegel, die Kontrolle des Make-ups, die kritische Begutachtung der Frisur, die Frage, ob man ausreichend Geld dabei hat usw. usf.

Sicherlich haben Sie alle Situationen und Personen vor Augen. Dies sind Ereignisse und Erlebnisse, die Sie miteinander verbinden. Sie werden ganz überwiegend positive Erinnerungen haben, Sie verbindet das Gefühl der Gemeinschaft und Zusammengehörigkeit, Sie alle verbinden gute Erfahrungen und Erlebnisse. Und das halte ich für ein zutiefst menschliches Bedürfnis, mit anderen die Erinnerungen zu teilen und verstanden zu werden.

Ich bin daher ganz sicher, dass Sie am heutigen Nachmittag einen fröhlichen, positiven Austausch haben werden und ich bin auch ganz sicher, dass es nicht bei der Erinnerung bleiben wird, sondern dass sich der Austausch über Gegenwart und Zukunft anschließen wird.

Wir verstehen uns z.B. auch alle gegenseitig, wenn es um unsere Erwerbsarbeit in der Hauswirtschaft geht. Wir wissen wovon wir sprechen, wenn man dem zukünftigen Chef die Inhalte der Qualifikation erklären muss oder man sich in einer Diskussion gezwungen sieht, hauswirtschaftliche Dienstleistungen zu erläutern.

Ich selbst bin davon überzeugt, dass es nach einer Bewegung immer eine Gegenbewegung geben wird, nach einem Ab ein Auf, dass Werte, Ideen und Ansichten durchaus eine Renaissance erleben können.

Dass zum Beispiel ältere Menschen in Senioreneinrichtungen professionell versorgt werden müssen, ist unbenommen, dass Kinder noch umfassender in Tageseinrichtungen versorgt und betreut werden müssen, steht als gesellschaftliche Aufgabe fest, dass Tourismus und Direktvermarktung eine wichtige Einkommensquelle von Betrieben sein kann, ist nicht wegzudenken. Als Schule setzen wir uns weiter für den Berufsbereich ein, hoffen auf die Renaissance der Hauswirtschaft und konkret die Fortsetzung der Weiterbildung zur HBL.

In dem Zusammenhang sind wir dankbar, Sie als Ehemaligenverein an unserer Seite zu Wissen. Sie unterstützen uns finanziell und ideell. Wir tauschen Informationen zu z.B. Fachtagungen und Stellenanzeigen aus. Sie unterstützen die aktuellen Schülerinnen, den Schulstandort Wittinger Straße und haben uns z.B. beim 125.igsten Geburtstag der Schule sehr geholfen! Aus der Festschrift „*Rezepte fürs Leben*“ von Frau Passon möchte ich Herrn Brammer zitieren: „*Grundstück und Gebäude: trotz einiger Um- und Anbauten hat sich nichts daran geändert, dass das Anwesen zu den schönsten in Celle gehört – meiner Meinung nach ist es das schönste überhaupt*.“ Dass das so bleibt, dafür setzen Sie sich als Verein genauso ein wie unsere neue Schulleiterin Claudia Hermann!

Und die 19-Jährige, die hier die Schule besucht hat? Sie sitzt bestimmt mitten unter Ihnen, hat das Zeugnis längst in der entsprechenden Akte sorgfältig abgelegt, hat 12 Jahre Berufserfahrung und leitet mittlerweile… - na, ja, bekommen Sie es heraus!

Susanne Fischer, Koordinatorin Abteilung Hauswirtschaft

ALBRECHT THAER
SCHULE

Auch im Nachgang wurden die Mitglieder aufgefordert, Ihre Meinung zum Jubiläumsfest zu äußern:

*„**W**ir würden uns sehr freuen, wenn Sie uns Ihren Eindruck vom Fest ODER Ihre Wünsche für den Ehemaligenverein ausgedrückt in einem Satz (oder in 3 Adjektiven) per Mail zukommen lassen würden".*

Dazu erreichten uns folgende Antworten*:*

Zu Besuch in dem „Zuhause meiner Jugend".

gefreut, erwartet, erfüllt

Sehr schöne Veranstaltung. Ansprechendes Beiprogramm! Gute Stimmung! Organisation- Top! Alles hat gepasst!

Es war einfach wunderschön, ein Urlaubstag in Celle in unserer alten Schule

„Treue im Kleinen bringt Treue im Großen"

Es war ein so schönes Fest, auf dem Erinnerungen an das Schuljahr noch einmal geweckt wurden und ich bedanke mich ganz herzlich an das Organisationsteam für die Ausrichtung dieses tollen Tages!!!

Lächelnde, schmunzelnde Gesichter in allen Räumen, treppauf, treppab und in den sonnigen Gartenanlagen: Ein fröhliches und auch würdiges Fest, unseren Ehemaligenverein zu feiern!

Herzlichen Dank an alle, die ein Feedback gegeben haben!

Daraus zieht der Vorstand sein Fazit: Auch das nächste Treffen (in 2026) soll wenn möglich wieder in der Wittinger Straße abgehalten werden. Wir hoffen, dass Sie dann dabei sein können – eine frühzeitige Anmeldung sichert den Platz.

*Anmerkung der Redaktion:

***V**ielleicht stecken spannende Geschichten hinter den Stichworten & Gedanken der WORT-HUNDERT?! Was steckt z.B. hinter „Aloha Heja…"? War das Ihr typisches Thaerfetenlied? … Schreiben Sie doch gerne Beiträge zu einzelnen Stichworten für den nächsten Jahresbrief, vielleicht dürfen wir alle schmunzeln… ☺- wäre auch wieder ein gemeinschaftliches Engagement* *SRG*

Besuch der IGW vom 23.01. - 25.01.2024

Vom 23.01. bis 25.01.2024 besuchten die Klassen 1 und 2 der Fachschule Hauswirtschaft die ***I****nternationale* ***G****rüne* ***W****oche* in Berlin. Wir fuhren gemeinsam ab Celle mit dem Zug nach Berlin. Angekommen in der Hauptstadt, gingen wir zuerst zur Grünen Woche, wo wir viele interessante Eindrücke sammeln konnten. So verkosteten wir z.B. Kartoffelsushi oder auch Mehlwürmer als „Proteinquelle der Zukunft“ und schauten auf Innovationen auf dem Erlebnisbauernhof. Am Abend checkten wir in unsere Unterkunft ein und verstauten unser Gepäck. Anschließend fuhren wir gemeinsam mit der U-Bahn in ein Restaurant, wo wir zusammen zu Abend aßen. Am 2. Tag teilten wir uns morgens in zwei Gruppen auf, eine Gruppe besuchte erneut die Grüne Woche, die andere erkundete Berlin und seine Sehenswürdigkeiten. Am Nachmittag besuchten wir das Zukunftsforum, wo wir Vorträge zu unseren individuell, ausgewählten Themen hörten. Das Gesamtthema der Vorträge war "*Land*, *Schöpft*, *Wert: Starke ländliche Regionen“*. Insgesamt gab es 4 Blöcke mit jeweils 7 Foren. Eines der Foren war *„Alle reden von Regionalität - so kann es gelingen*“. Hier konnte man einen Eindruck darüber bekommen, wie regional Einkaufen auch im Lebensmittel Einzelhandel (LEH) funktionieren kann. Es wurde ein Rewe-Markt aus dem niedersächsischen Kreis Höxter vorgestellt, indem Produkte aus der Umgebung vermarktet werden. So hat jeder Bürger auch im LEH die Entscheidungsmöglichkeit, ob er ***regional*** einkaufen möchte.

Für den Abend wurde ein Abendempfang ausgerichtet, wo es ein warm-kaltes Buffet gab, mit kleinen Desserts, verschiedenen vegetarischen und veganen Speisen und dem ein oder anderen Gläschen Wein. Wieder in der Unterkunft angekommen, ließen wir den Abend mit Gesellschaftsspielen in unserer Unterkunft ausklingen. Am 25.01.2024 ging es für uns wieder mit dem Zug zurück nach Celle.

Leider ist die Fachschule Hauswirtschaft Celle auf der IGW derzeit nicht mehr selbst tätig, aber als Klassenfahrt bot sich diese Messe gut an um Kontakte zu knüpfen und viele neue Eindrücke zu sammeln.

Im Namen des Jg. 23/25, Jolie Rückert

Einige Eindrücke von unserer Reise:

Vermarktungsprojekt Wildfleisch

Das Vermarktungsprojekt dient dem Zweck, den Schülerinnen der Albrecht-Thaer-Schule BBS III Celle, anhand eines Projektes nahezubringen, wie man ein Unternehmen aufbaut, dieses wirtschaftlich führt und die Produkte vermarktet, sowie ein Marketingkonzept erstellt. Gleichzeitig lernen die Schülerinnen, wie man Mitarbeiter einbindet und Aufgaben delegiert. Dem Verbraucher soll ein besonders hochwertiges Produkt angeboten werden.

Die Klasse 1 der Fachschule Hauswirtschaft hatte in 2024 Jahr ein ganz besonderes Projekt mit dem Namen **"Wild geht's weiThaer"**! auf die Beine gestellt. Sie vermarkteten Wildfleisch, das sie selbst von Wildschweinen und Rehen verarbeitet haben. Am Tag der offenen Tür konnten Interessierte schließlich diese leckeren Produkte probieren und vorbestellte Fleischpakete abholen. Die angehenden HBLs haben im Rahmen ihres Unterrichtsmoduls "*Betriebsereignisse erfassen, beurteilen und Marketing-konzepte projektbezogen entwickeln*" dieses Projekt ins Leben gerufen. Ziel war es, ein Projekt zu gestalten, das den Anforderungen der Weiterbildung entspricht und gleichzeitig einen Mehrwert für die lokale Gemeinschaft schafft. Die Hegeringe Soltau und Celle unterstützen die Arbeit der Schülerinnen im Vorfeld und lieferten jagdfrische Wildschweine und Rehe. Das Fleisch wurde im Januar von der Klasse zu verschiedenen Produkten verarbeitet, darunter Fleischpakete, Bolognese, Gulasch und Wildfond. Wir haben uns für die Zubereitung von Fertiggerichten entschieden, um zu zeigen, wie die gesamten Tiere zu hochwertigen und schmackhaften Produkten verwerten werden können.

Da den Fachschülerinnen sowohl Natur als auch qualitativ hochwertige Produkte am Herzen liegen, entschieden sie, Reh und Wildschwein zu vermarkten. Bei der Auswahl des Schulprojektes war und ist es ihnen wichtig, mit Qualitätsfleisch aus der Region zu arbeiten.

Am Tag der offenen Tür konnten die Besucherinnen und Besucher die selbstgemachten Wildburger und Wildbratwurst probieren und die vielfältigen Fleischprodukte kaufen. Die schmackhaften Wildburger und Bratwürste sorgten für zufriedene Besucher/innen.

Kl. 1 der Fachschule, Jg. 23/25

Was wurde aus …

Uta Herbst, geb. Schormann; Jahrgang 1980 / 81

Ich stamme von einem landwirtschaftlichen Betrieb aus der Nähe von Uslar am Solling. Ursprünglich wollte ich Erzieherin werden und hatte auch einen Platz an einer Erzieher-Schule in Hildesheim. Ziemlich spät habe ich mich doch umorientiert und bin dann in die ländliche Hauswirtschaft gegangen. Dafür brauchte ich einen Schulplatz für die Berufsfachschulklasse für Realschulabsolventinnen und anschließend zwei praktische Lehrjahre auf landwirtschaftl./hauswirtschaftlichen Betrieben für die Ausbildung zur ländlichen Hauswirtschafterin.

Danach konnte man aufbauen, 1 Jahr Fachschule (Unterklasse) zur ländl. Wirtschafterin und die 2jährige Fachschule (Oberklasse) zur ländl. Hauswirtschaftsleiterin mit Ausbildereignung.

Meine favorisierte Schule war Hildesheim, da meine Mutter aus dem Kreis stammte. Dort wurde ich nicht angenommen, da die Schulplätze schon alle vergeben waren. Ich gehöre zu dem „Boomer-Jahrgang“ und es war schwierig einen Schulplatz zu ergattern. Die 2. Wahl war die Hauswirtschaftsabteilung der Albrecht-Thaer-Schule Celle in der Wittinger Straße.

Dort habe ich meine lieben Mitschülerinnen kennengelernt und es war ein schönes Jahr mit Internatsleben; wo wir in Puschen zum Unterricht und Essen gehen konnten. Alles in einem Haus. Wir waren in einem schwierigen Alter, gerade mal 16 Jahre alt. Nie war man allein, die Zimmer waren mit 3–4 Schülerinnen belegt. Die Schränke standen auf dem Flur, Wasch- und Duschmöglichkeiten gab es für alle 15 Internatsschülerinnen gemeinsam, da musste sich abgesprochen werden, wer wann duschen konnte. Nur der Schreibtisch, das Bett und ein Nachtschränkchen waren im Zimmer.

Das Internatsleben hat mein Leben bereichert und ich möchte es nicht mehr missen. Die Gemeinschaft, das Miteinander der einzelnen Charaktere und nicht zu vergessen die Feierlichkeiten und besonders die Weihnachtszeit. Dinge, die wir dort so intensiv erlebt haben, gab es danach nicht mehr.

Meine weitere praktische Ausbildung habe ich in der Nähe von Northeim und in der Hildesheimer Börde auf einem wunderschönen Betrieb absolviert. Dann war ich zwei Jahre (Unter- und Oberklasse) auf dem Trilke-Gut in Hildesheim. Auch hier war ich im Internat und möchte es nie in meinem Leben missen. Es war so eine tolle, prägende Zeit.

Die Fachschule habe ich als ländliche Hauswirtschaftsleiterin mit Ausbildereignungsprüfung verlassen. Die Ausbildung in der Schule und in der Praxis hat mir immer viel Spaß gemacht.

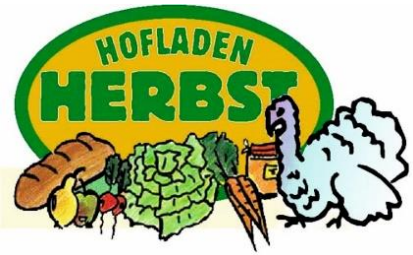
Als ich dann später geheiratet habe und zu meinem Mann auf den Hof gezogen bin, gab es dort keine Tiere mehr und auch keinen Hofladen. Da mein Vater bei uns zu Hause in Uslar schon in den 60er Jahren Tiere hatte und in den 70ern mit der Direktvermarktung eingestiegen ist, bin ich damit aufgewachsen.

Meine Eltern hatten Hähnchen und Puten. Auch war mein Vater Vorreiter für damalige neue Technologien; eine Strohheizung wurde eingebaut und unsere Hähnchen wurde in zwei Etagen aufgezogen. Erst waren es große Hähnchenställe in den 60er Jahren, später wurde umgestellt auf Putenmast.

Ich habe es mit auf unseren Hof gebracht und ganz klein, wirklich ganz klein, mit der Direktvermarktung angefangen.

Geschlachtet wurde in der Waschküche und nur zu Weihnachten. Dann haben die Kunden gefragt, ob ich das Sortiment nicht etwas erweitern könnte.

Anfang der 90er Jahre habe ich es langsam vergrößert. So, wie es sich auch mit der Außenwirtschaft vereinbaren ließ. Der Verkauf erfolgte aus einer kleinen Garage unter unserem Wohnhaus heraus. Wir haben nach ein paar Jahren erweitert mit einem kleinen Gartenhaus, das hat ca. 10 Jahre gestanden. Nach reiflicher Überlegung wurde das heutige Verkaufshaus gebaut. Erweiterungen ergeben sich durch zwei große Marktschirme, die den Verkaufsraum und die ehemalige kleine Garage als Überdachung verbinden.



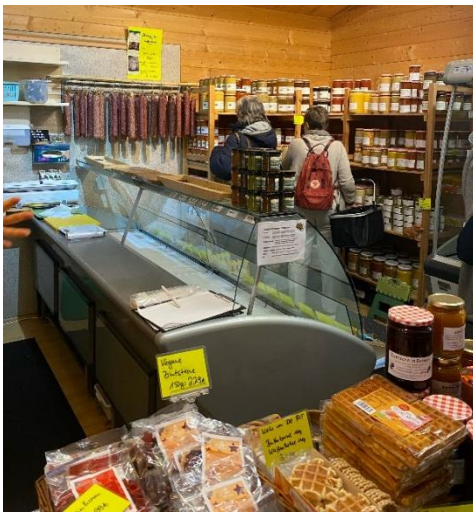
unser Hoflogo seit dieser Zeit:

Von Anfang an habe ich nur an zwei Wochentagen, Freitag ganztags 8 bis18 Uhr und samstags 8 bis 13 Uhr geöffnet. Das hat sich in den ganzen 31 Jahren, die ich diesen Hofladen betreibe nicht geändert. Es gab zwar immer mal wieder Überlegungen, auch durch Kundenwünsche, die Öffnungszeiten zu erweitern. Der Vorschlag, doch auch am Wochenende auf zu haben wurde unterbreitet.
„Dann könnten wir in Ruhe shoppen gehen.“, so die Aussage.

Zurzeit arbeiten wir mit 3 Vollzeitkräften und 2 Aushilfen in der Produktion und im Verkauf. Das Problem ist aber, dass wir es arbeitstechnisch nicht schaffen würden und ich mehr Personal bräuchte. Meine Woche ist streng durchgetaktet:

Montags und dienstags wird gekocht: Fruchtaufstriche; Suppen, Eintöpfe, Fleischgerichte, so genannte Convenience. Die Rezepte sind oft noch aus meiner Schulzeit in Celle und Hildesheim. Die Produkte sind bei meinen Kunden sehr stark nachgefragt.
Mittwochs schlachten wir Puten und Hähnchen für die Verkaufstage.
Donnerstags wird das Fleisch zerlegt und eingelegt und es werden die Vorbestellungen abgepackt, auch das Etikettieren der Produkte für den Verkauf muss erledigt werden.
Dann folgen am Freitag und Samstag die beiden Verkaufstage. Die Tage beginnen für mich um 2 Uhr, da auch Brot und samstags Brot und Brötchen selbst gebacken werden. Den Sauerteig dafür muss ich am Abend vorher ansetzen ☺

Blick in unseren Hofladen



An diesen beiden Tagen und manchmal auch schon donnerstags, fährt mein Mann zum Großmarkt nach Hannover, um Obst und Gemüse frisch vom Erzeuge oder Importeur zu kaufen. Dadurch haben wir die Möglichkeit immer sehr gute Qualitäten der Ware anzubieten.

Ach ja, die Buchführung, Vorplanung und Bestellungen bleiben dann immer für das Wochenende. Ich habe nach all den Jahren immer noch große Freude daran, diese Arbeiten zu machen. Ansonsten könnte ich dieses hohe Arbeitspensum nicht schaffen.

Der Hofladen wird in der zweiten Generation nicht weitergeführt werden, da unsere drei Kinder, die während der Aufbau- und Ausbauphase aufgewachsen sind, andere Berufe, außerhalb der Landwirtschaft, ergriffen haben. Diesen/unseren Hofladen wird es irgendwann so nicht mehr geben.

Die Hauswirtschaft, so wie ich/wir sie kennengelernt haben, ist immer noch sehr wichtig für die Gesellschaft, früher wie heute. Leider hat sie in den letzten Jahrzehnten immer mehr einen negativen Touch bekommen. Dabei ist sie so wichtig im Zusammenleben der Menschen. Die Grundkenntnisse über Mahlzeiten zubereiten, Wäsche waschen, Wohnung reinigen usw. werden heute leider nicht mehr von den älteren Generationen zu den Jüngeren weitergegeben.

Auch die Aus- und Weiterbildung von Wirtschafter*innen und Betriebsleiter*innen ist heute so wichtig. Sie werden gebraucht in kleineren Betrieben, Alters- und Seniorenheime, Krankenhäuser, Cafés, Restaurants, Event-Lokationen usw... Gut ausgebildete Kräfte wissen mit Personal, Technik und großen Mengen von Lebensmitteln umzugehen.

Diese Ausbildung ist so vielfältig, meine gemeinsame Zeit mit den Mitschülerinnen, das kann uns keiner mehr nehmen. Ich würde es jederzeit wieder so machen.

Liebe Uta, vielen Dank für das Gespräch.

geführt mit Annegret Fürstenau

Was wurde aus …

Anja Rosenbrock (Jahrgang 2006/2008)

Die Herrin des Herrenhauses

Bericht in der Celleschen Zeitung vom 18. September 2024

Anja Rosenbrock hat ihre Bestimmung gefunden. Sie ist für 21 Mitarbeitende auf Gut Sunder verantwortlich.

Sie leitet das Team, das in dem historischen Gemäuer zuständig ist. Fotos @ A. Babel

Wenn ein Gast einen ihrer Schützlinge beleidigt, dann wird Anja Rosenbrock zur Löwenmutter. „Das ist aber auch bei meinen anderen Kolleginnen so“, sagt sie bescheiden. Die 37-jährige leitet seit zwölf Jahren das Team, das für das gastronomische Angebot im Herrenhaus von Gut Sunder verantwortlich zeichnet. Das sind 18 Menschen mit Beeinträchtigung, die von der Lobetalarbeit betreut werden, und drei Mitarbeiterinnen des sogenannten ersten Arbeitsmarktes.

Gast vor die Tür gesetzt

Die meisten Gäste hier in Meißendorf begrüßen das Inklusionsprojekt. Nur selten kommt es zu Vorfällen. So wie vor etwa zehn Jahren. Da setzte Anja Rosenbrock einen uneinsichtigen Gast kurzerhand vor die Tür. Was war geschehen? Dem Gast wurde ein falsches Stück Torte vorgesetzt. Darüber beschwerte er sich und erhielt prompt das bestellte Stück. „Doch er bekam sich gar nicht mehr ein, meinte, die seien doch alle zu bescheuert und früher, da hätte man sie vergast“, erinnert sich Rosenbrock. Auf solche Gäste verzichtet sie gern.

Manchmal wünscht sie sich, dass auch sie so gelassen wie die meisten ihrer Schützlinge auf Beleidigungen reagieren könnte. „Manche meiner Betreuten verstehen gar nicht, was die Beleidigungen bedeuten sollen. Und sie bleiben auch in stressigen Situationen total gelassen. Aber auch ich bin mit den Jahren schon ruhiger geworden“, sagt sie.

Anja Rosenbrock wuchs zusammen mit ihrer eineinhalb Jahre älteren Schwester Sonja behütet in Hermannsburg auf, besuchte dort die Schulen, die die man so besucht, und es war ihr eigentlich schon immer klar, was sie mal werden wollte. Die Eltern Waltraud und Helmut hatten neben dem Hof ein Taxi- und Planwagengeschäft, das sie erst in diesem Jahr aufgegeben haben. 45 Jahre lang haben sie dieses Geschäft betrieben. Und die Töchter, die waren immer mit dabei. „Es gab von vornherein immer eine Trennung: Meine Schwester war für draußen zuständig, hat sich immer um die Pferde gekümmert. Ich war für drinnen zuständig, habe gekocht und gebacken“, erzählt sie.

Welpe bereichert ihr Leben

Natürlich saß auch Anja Rosenbrock mit zwei Jahren schon auf dem Pferderücken. Auf dem 36-jährigen Pferd Daniel‘s hat sie das Reiten gelernt. Er bekommt heute sein Gnadenbrot bei den Rosenbrocks. Überhaupt sind Pferde und Hunde heute noch ihre Hobbys. Erst vor kurzem hat sie sich einen Berner-Senn-Mischlingswelpen angeschafft. Der wiegt mit seinen 20 Wochen schon 18 Kilogramm. „Der Vorteil von Berner-Senn-Mischlingen ist, dass sie nicht so viele Krankheiten bekommen wie die hochgezüchteten reinrassigen Vertreter“, sagt sie.

Anja mit ihrem Daniel´s im Jahr 2000

Anja Rosenbrock liebt die Ruhe der großen Vierbeiner. Da sie viel arbeitet, kümmert sich Mutter Waltraud momentan um den Heranwachsenden. Als weiteres Hobby bleibt der 37-Jährigen nur das Lesen.

„**I**ch lese Liebesschnulzen. So etwas, was so gar nichts mit dem wirklichen Leben zu tun hat“, sagt sie. Und wie ist das im wirklichen Leben? „Ich habe meine große Liebe noch nicht gefunden. Meine Betreuten sagen mir

manchmal, ich sei ja ohnehin mit der Arbeit verheiratet“, erzählt sie augenzwinkernd.

Vielfältiges Berufsbild

Dass die Arbeit als Hauswirtschafterin kein Zuckerschlecken ist, wurde ihr schon zu Beginn der dreijährigen Ausbildung klar. Eine Ausbilderin sagte den jungen Damen damals: „Ihr lernt hier 26 Berufe.“ Doch das schreckte sie nicht ab. Bäckerin, Köchin und Reinigungsfachfrau war sie von zu Hause aus ohnehin schon, nun kamen noch jede Menge Tätigkeiten hinzu: „Gärtnerin, Konditorin, Dekorateurin, Veranstaltungsfachfrau“, beginnt sie aufzuzählen.

mit ihrer Schwester Sonja beim Kuchenbacken

Dass Anja Rosenbrock Hauswirtschafterin werden würde, lag auch an ihren beiden Patentanten. Die waren nämlich beide Hauswirtschaftsmeisterinnen - die eine für den städtischen, die andere für den ländlichen Haushalt. „Wähle bloß nicht den ländlichen Haushaltsbereich, dann musst du auch schlachten“, war ein gut gemeinter Rat. Doch Rosenbrock hielt sich nicht daran. Sie ist nun mal ein Landmensch und als solcher war der Bereich, in dem sie lernen wollte, vorgegeben. Geflügel zu schlachten stellte für sie kein Problem dar, aber beim Schlachten von Rindern und Schweinen schaute sie während der Lehrzeit nur zu.

Zur Ausbildung im Kreis Lüneburg

Nur während der Lehrzeit kam sie mal für ein Jahr heraus aus Hermannsburg. Sie lernte im Landkreis Lüneburg. Dort absolvierte sie später auch ihre sonderpädagogische Zusatzqualifizierung. Die brauchte sie, um noch besser mit den Menschen mit Beeinträchtigung arbeiten zu können.

An die Gesellenprüfung schloss sich eine zweijährige Ausbildung zur hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin mit Ausbildereignung in der Albrecht-Thaer-Schule an der Wittinger Straße in Celle an. Und sofort fand sie eine Anstellung bei der damaligen Nabu-Akademie Gut Sunder. „Im April 2011

habe ich dann die Straßenseite gewechselt und bin als Produktionshelferin ins Herrenhaus zur Lobetalarbeit gekommen“, erzählt die 37-Jährige.

Viel auf Straßen unterwegs

Zwei Jahre später war Anja Rosenbrock schon Chefin im Herrenhaus, sozusagen die Herrin im Herrenhaus. Sie hat aber ihre Betreuten zu großer Selbstständigkeit erzogen. Doch hin und wieder braucht es eben auch eine klare Ansage. Seit 16 Jahren fährt sie nun immer von Hermannburg nach Meißendorf. Da sie die Platzrandstraße benutzt, benötigt sie dafür nur eine halbe Stunde. Oft holt sie dann noch ihr Team mit dem Bulli aus Celle ab und bringt es auch wieder zurück. An solchen Tagen kommen mehr als hundert Kilometer zusammen.

Schon im Kleinbus merkt sie, wie ihre Schützlinge drauf sind. „Wenn einer schon muffelig einsteigt, dann weiß ich, dass ich ihm an dem Tag schwierige Aufgaben nicht übertragen darf“, sagte sie. Ihre Arbeit erfordert eben auch besonders stark ausgeprägte soziale „Fühler“. Und genau das ist es auch, was sie möglichst bis zum Ruhestand machen möchte. „Hier ist kein Tag wie der andere. Das gefällt mir eben daran!“

von Andreas Babel@Cellesche Zeitung

Das Sockenwunder

Eine Freundin wird seit vielen Jahren mit selbstgestrickten Socken beschenkt.

Das ist so ungewöhnlich nicht, wohl aber die Tatsache, dass der Schenker oder die Schenkende anonym bleibt und dass meine Freundin immer nur eine einzige Socke bekommt, befüllt mit weihnachtlichen Naschereien. Neun Socken hat sie bereits bekommen, kein Paar passt zusammen, weil alle unterschiedliche Muster und Farben haben – rätselhaft!

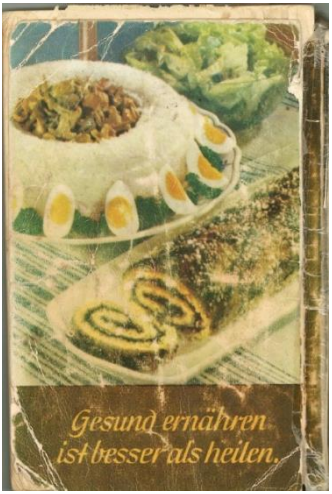
Aber meine Freundin gibt die Hoffnung nicht auf und verwahrt die Socken sorgfältig.

Dieses Jahr dann endlich, ich erlebte es zufällig mit, das Wunder:
Die zehnte Socke passt zu einer der neun anderen, welch eine Freude! Ein komplettes, wunderbar wärmendes Sockenpaar! Die Freundin ist beglückt, probiert sie gleich an und wackelt mit den Zehen. „Acht Einzelsockenhabe ich noch", überlegt sie. „Wer weiß...?!" Ihr Blick schweift in die Ferne. Dann sagt sie unvermittelt: "Da will wohl jemand meine Geduld auf die Probe stellen!" Und sie zwinkert mir mit einem ahnungsvollen Lächeln zu, gerade so als ob ich Bescheid wüsste, was, unter uns gesagt, nicht vollkommen unmöglich ist!

von: Angelika Wolff

@ landfrauen-nlv

Omas kulinarisches Erbe



Unserem Aufruf aus dem Jahresbrief 2023 nach dem ureigenen „Familienrezept“, dem kulinarischen Erbe, sind leider nur zwei Mitglieder nachgekommen. Schade!

Wir möchten diese Einsendungen dennoch gern veröffentlichen. Danke an Susanne Northe und an Bärbel Gotthardt für das Engagement und das nette Feedback zum Jahresbrief! Von so etwas **lebt dieser Brief!**

Grießauflauf aus Gollern

Rezept von Hilde Meier – eingesandt von Susanne Northe, geb. Meier, Jg. 1979/80

***S**usanne schreibt:*

Der Grießauflauf ist mein absolutes Lieblingsrezept aus meiner Kindheit, das ich noch heute gerne esse. Das Rezept ist auch in unser LandFrauenkochbuch unseres Kreisverbandes Stendal gekommen. Eben, weil lecker und kaum noch jemand so etwas macht.

Meine Mutter wusste übrigens von meiner Vorliebe, und als ich später "aus dem Haus" war machte sie ihn mir zuliebe immer kurz vor dem Wochenende an dem ich nach Hause kam und hob mir eine große Menge davon für mich auf. Schmeckt nämlich warm und kalt lecker!!!

Liebe Grüße aus Fischbeck von Susanne Northe

Zutaten

1 l	**Milch**	Milch aufkochen und mit dem Grieß zum Pudding kochen
250 g	**Grieß**	abkühlen lassen
40 g	**weiche Butter**	
60 g	**Zucker**	schaumig schlagen

3 **Eigelb** nach und nach dazu geben und hellcremig aufschlagen

---

3 **Eiweiß** steif schlagen

Grießpudding mit der Eimasse verrühren und den Eischnee unterheben.

In eine gefettete und mit Paniermehl ausgestreute Auflaufform <u>die Hälfte</u> der Masse geben.

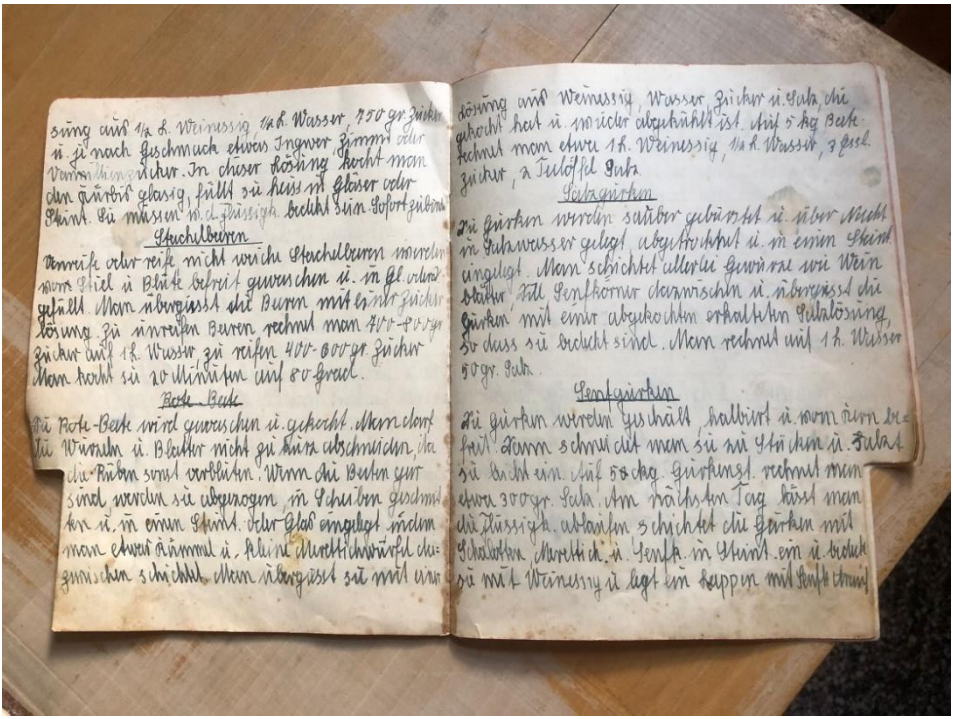
Darauf:

2 **zerkleinerte Äpfel** und

1 kl. Glas abgetropfte Sauerkirschen geben. Rest Grießpudding obenauf

Auflauf **mit Butterflöckchen** belegen und mit **gehackten Mandeln** bestreuen.

1 Std. bei 170° C im Backofen backen. Wer mag, kocht aus dem Saft der Sauerkirschen noch eine Soße und reicht diese dazu.



Aus dem Kochbuch ihrer Mutter kocht *Bärbel Gotthardt, geb. Schulz, Schuljahrgang 1963/64* heute immer noch bewährte Rezepte. *SRG*

@Pixabay (Netzwerk)

Bildung ist ein durchaus relativer Begriff. Gebildet ist jeder, der das hat, was er für seinen Lebenskreis braucht.

Friedrich Hebbel

Nach 29 Jahren: Neue Inhalte für den Unterricht in der Fachschule Hauswirtschaft

Als letzte Fachschulform in Niedersachsen wurde die Fachschule Hauswirtschaft „reformiert". 2022/23 wurden neue Rahmenrichtlinien entwickelt, deren Inhalte seit August 2024 unseren Unterricht bestimmen.

Folgende **Ziele der Fachschule** werden in dem Anhörungsentwurf des Kultusministeriums Niedersachsen *„Rahmenrichtlinien für den berufsbezogenen Lernbereich in der Fachschule Hauswirtschaft"* (Stand: Oktober 2023) formuliert:

*„**D**ie Fachschule hat die Aufgabe, die Persönlichkeit der Schülerinnen und Schüler weiterzuentwickeln. Dies geschieht auf der Grundlage des Christentums, des europäischen Humanismus und der Ideen der liberalen, demokratischen und sozialen Freiheitsbewegungen.[1] In der Fachschule werden Schülerinnen und Schüler nach Maßgabe ihrer schulischen Abschlüsse nach einer einschlägigen beruflichen Erstausbildung oder einer ausreichenden einschlägigen praktischen*

Berufstätigkeit mit dem Ziel unterrichtet, ihnen eine vertiefte berufliche Weiterbildung zu vermitteln. In der Fachschule können die Schülerinnen und Schüler auch schulische Abschlüsse erwerben, die sie befähigen, nach Maßgabe dieser Abschlüsse ihren Bildungsweg in anderen Schulen im Sekundarbereich II oder an einer Fachhochschule fortzusetzen." (Vgl. § 20 NSchG)

Der erfolgreiche Besuch der Klasse 2 der zweijährigen Fachschule berechtigt zum Führen der Berufsbezeichnung „**Staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin**" (Bachelor Professional in Wirtschaft). Zudem kann die Fachhochschulreife erworben werden. Außerdem besteht die Möglichkeit, die Anrechnung einzelner Module bei einschlägigen Hochschulstudiengängen zu beantragen.

Didaktische Grundsätze für die Fachschule bilden die **Handlungsorientierung** (die wir ja in der Wittinger Str. schon jahrzehntelang mit unseren zahlreichen Projekten gelebt haben) und die **Handlungskompetenz**. *„Handlungskompetenz entfaltet sich in den Dimensionen von Wissen und Fertigkeiten (Fachkompetenz), Selbstkompetenz und Sozialkompetenz (Personale Kompetenz)". (Quelle s.o.)*

Ich möchte diese Kompetenzen im Original anfügen, um die Komplexität und den hohen Anspruch der Fachschulausbildung zu verdeutlichen.

Fachkompetenz umfasst Wissen und Fertigkeiten

***S**ie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, auf der Grundlage fachlichen Wissens und Könnens Aufgaben und Probleme zielorientiert, sachgerecht, methodengeleitet und selbst ständig zu lösen und das Ergebnis zu beurteilen.*

Personale Kompetenz umfasst Selbst- und Sozialkompetenz

***S**elbstkompetenz: Sie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, als individuelle Persönlichkeit die Entwicklungschancen, Anforderungen und Einschränkungen in Familie, Beruf und öffentlichem Leben zu klären, zu durchdenken und zu beurteilen, eigene Begabungen zu entfalten sowie Lebenspläne zu fassen und fortzuentwickeln. Sie umfasst Eigenschaften wie Selbstständigkeit, Kritikfähigkeit, Selbstvertrauen, Zuverlässigkeit, Verantwortungs- und Pflichtbewusstsein. Zu ihr gehören insbesondere auch die Entwicklung durchdachter Wertvorstellungen und die selbstbestimmte Bindung an Werte. Unterricht in der Berufsschule. Der Begriff „Selbstkompetenz" ersetzt den bisher verwendeten Begriff „Humankompetenz". Er*

berücksichtigt stärker den spezifischen Bildungsauftrag der Fachschule und greift die Systematisierung des DQR auf.

Sozialkompetenz

***S**ie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, soziale Beziehungen zu leben und zu gestalten, Zuwendungen und Spannungen zu erfassen und zu verstehen sowie sich mit anderen rational und verantwortungsbewusst auseinanderzusetzen und zu verständigen. Hierzu gehört insbesondere auch die Entwicklung sozialer Verantwortung und Solidarität. Methodenkompetenz, kommunikative Kompetenz und Lernkompetenz sind immanenter Bestandteil von Fachkompetenz, Selbstkompetenz und Sozialkompetenz.*

Methodenkompetenz

***S**ie ist die Bereitschaft und Fähigkeit zu zielgerichtetem, planmäßigem Vorgehen bei der Bearbeitung von Aufgaben und Problemen (zum Beispiel bei der Planung der Arbeitsschritte).*

Kommunikative Kompetenz

***S**ie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, kommunikative Situationen zu verstehen und zu gestalten. Hierzu gehört es, eigene Absichten und Bedürfnisse sowie die der Partner wahrzunehmen, zu verstehen und darzustellen.*

Lernkompetenz

***S**ie ist die Bereitschaft und Fähigkeit, Informationen über Sachverhalte und Zusammenhänge selbstständig und gemeinsam mit anderen zu verstehen, auszuwerten und in gedankliche Strukturen einzuordnen. Zur Lernkompetenz gehört insbesondere auch die Fähigkeit und Bereitschaft, im Beruf und über den Berufsbereich hinaus Lerntechniken und Lernstrategien zu entwickeln und diese für lebenslanges Lernen zu nutzen.*

Didaktische Grundsätze

Alle in den Modulen abgebildeten Kompetenzen sollen übergreifend aktuelle Entwicklungen, insbesondere Digitalisierung, Nachhaltigkeit und Ganzheitlichkeit beinhalten:“

Der berufsbezogene Lernbereich gliedert sich für die zwei Jahre in 12 Module.

Modulübersicht - Klasse 1 und 2 August 2024

	Modul	U-Std./Woche
Klasse 1		
1	Verpflegungsangebote entwickeln und beurteilen	6
2	Maßnahmen der Objekt- und Textilreinigung begründen	3
3	Qualitätsmanagement im hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbereich weiterentwickeln	4
4	Berufliche Kommunikation und Personalführung erfolgreich gestalten	3
5	Betriebswirtschaftlich handeln im hauswirtschaftlichen Management	6
6	Optionale Lernangebote: Marketing	2
Klasse 2		
1	Projektbasierend hauswirtschaftliche Dienstleistungen gestalten	5
2	Objekt- und Textilpflege organisieren	4
3	Personalmanagement qualifiziert weiterentwickeln	4
4	Ausbildung im Betrieb realisieren	4
5	Hauswirtschaftliche Unternehmen gründen und managen	5
6	Optionale Lernangebote: Hightech in der Großküche	2

Die Module konkretisieren wir in einem eigenen Schulcurriculum spezifisch für die Albrecht-Taher-Schule.

Die optionalen Lernangebote kann jede Fachschule mit eigenen standortbezogenen profilgebenden Themen füllen. An der Albrecht-Thaer-Schule wird in Klasse 1 ein Marketing-Projekt durchgeführt und in Klasse 2 wird der Großhaushalt/die Großküche im Mittelpunkt stehen.

Jedes Modul wird in verschiedenen Lernsituationen bearbeitet und am Ende muss ein Handlungsprodukt erstellt werden.

Ich würde Ihnen das gern an dem Modul 2 „Objekt- und Textilpflege“ beispielhaft darstellen:

LS 1: „Auswahl und Beschaffung von Bodenbelägen begründen“ (Referat schreiben)

LS 2: „Wie Bodenbeläge und Werkstoffe reinigen und pflegen?“ (Steckbriefe erstellen)

LS 3: „Meine Bluse hat ihre Farbe verloren! – Textilien beschaffen und pflegen“ (Reader zusammenstellen)

LS 4 „Mein Rücken tut so weh!“ (AuG-Schulungsmaterial entwerfen)

Ich hoffe, ich konnte Ihnen einen kleinen Einblick in die “neue“ Unterrichtsgestaltung geben.

Da wir in Celle seit Jahren schon nach einem von uns entwickelten Modellversuch unterrichten, sind die didaktischen Änderungen weniger gravierend. Der andere Zuschnitt der Module machte es allerdings erforderlich, neue Lernsituationen nach geänderten Standards zu entwickeln.

Aktuell führen nur Oldenburg und Celle Fachschulklassen in der Hauswirtschaft.

Sabine Bosse

Praktikum an der „Fachschule Gartenbau“ in Großwilfersdorf, Österreich

Im Sommer 2024 habe auch ich, Svenja Meyer, das mehrwöchige Praktikum absolviert, dass Voraussetzung für den Besuch der Klasse 2 der Fachschule HW ist.

Mein Weg führte mich nach Großwilfersdorf in der Steiermark an die Fachschule Gartenbau.

Der Schulstandort Großwilfersdorf ist seit 1993 gärtnerische Ausbildungsstätte für die Steiermark. Alle Schülerinnen und Schüler, die den Beruf der Gärtnerin/des Gärtners erlernen, absolvieren ihre Berufsschulpflicht in Großwilfersdorf.

Für Erwachsene gibt es hier die Möglichkeit den Beruf berufsbegleitend im 2. Bildungsweg zu erlernen. Des Weiteren gibt es Speziallehrgänge für Feldgemüsebau, die in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer und dem LV Steirischer Gemüsebauern angeboten werden.

Der Schulbesuch ist kostenlos. Der Besuch ist sowohl als Tagesschüler möglich, die Schule bietet aber auch den Aufenthalt im Internat an.

Zu Beginn meines Praktikums an der Fachschule Gartenbau wurde ich sehr freundlich empfangen. Die Direktorin und die Wirtschafterin der Küche begrüßten mich herzlich und führten mich durch die Schule. Nach dem Kennenlerngespräch mit der Direktorin, arrangierte sie zwei Besichtigungen an den Schulen „Land- und Forstwirtschaft Fachschule“ sowie an der Fachschule „Land- und Ernährungswirtschaft“ Schloss Stein – St. Martin.

Die Fachschule für Gartenbau in Großwilfersdorf

Während meines Praktikums bei der Betriebsleitung fiel mir jedoch auf, dass ich von der Wirtschaftsleiterin der Küche kaum in die täglichen Abläufe eingebunden wurde. Dies betraf sowohl den normalen Betrieb als auch spezielle Veranstaltungen. Ich erhielt zwar Informationen über den Beginn meiner Schichten, jedoch keine weiteren Details zu den Aufgaben, die mich erwarteten, oder den Ablauf der Veranstaltungen. Auf meine Nachfragen erhielt ich oft die knappe Antwort: "Warum möchtest du das wissen?"

Die Arbeitsanweisungen waren häufig unvollständig. Auch die Bezeichnungen der Gerichte halfen mir oft nicht weiter, den Verwendungszweck der Teige zu verstehen. Wenn ich die Wirtschaftsleiterin um weitere Erklärungen bat, antwortete sie oft: "Ich kann es schlecht erklären, ich zeige es dir, wenn du soweit bist." Da sie jedoch oft mit Büroarbeiten beschäftigt war, war sie nicht immer verfügbar, wenn ich Fragen hatte oder Hilfe benötigte. Die Kollegen verwiesen mich ebenfalls stets zurück an die Wirtschaftsleiterin, was dazu führte, dass ich oft meine Aufgaben nicht abschließen konnte. Dies zog schließlich Kritik nach sich, ich solle schneller arbeiten.

Im Laufe des Praktikums gewann ich den Eindruck, dass die Wirtschaftsleiterin ungern umfassende Einblicke in ihre Tätigkeiten geben wollte. Dieser Eindruck verstärkte sich, als ich spezifische Fragen stellte und nur knappe oder ausweichende Antworten erhielt. Besonders auffällig war ihre Reaktion auf meine Frage zur Handhabung von Überstunden. Dies führte zu dem Eindruck, dass ein offener Austausch und eine konstruktive Zusammenarbeit nicht gewünscht waren, was mein Lern- und Arbeitserlebnis negativ beeinflusste und mich abschreckte, ihr weitere Fragen zu stellen.

Gemeinsam mit der Direktorin suchte ich das Gespräch mit der Wirtschaftsleiterin, um ihr Verhalten mir gegenüber zu besprechen. Danach verbesserte sich das Verhalten der Wirtschaftsleiterin deutlich, und ich konnte in den letzten fünf Tagen des Praktikums noch einige wichtige Einblicke in ihre Arbeit gewinnen.

Als Fazit meines Praktikums in diesem Betrieb konnte ich wertvolle Einblicke in die österreichische Küche und ihre vielfältigen Speisen gewinnen. Diese Erfahrung war besonders lehrreich für das Kennenlernen und Zubereiten traditioneller Gerichte. Allerdings würde ich den Betrieb

nicht für Fachschüler*innen empfehlen, die angehende "staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiter*innen" werden möchten und spezifische Einblicke in die Aufgaben einer Küchenleitung suchen. Die mangelnde Kommunikation und Unterstützung seitens der Wirtschaftsleiterin schränkte die Möglichkeit ein, umfassende Kenntnisse im Bereich der Küchenleitung zu erlangen. Daher eignet sich dieser Betrieb eher für diejenigen, die ihre kulinarischen Fähigkeiten erweitern möchten, als für solche, die eine gezielte berufliche Ausbildung zur Küchenleitung anstreben.

Auf die Dekoration der Speisen wurde viel Wert gelegt.

Svenja Meyer, Kl. 2, Jg. 2023/25

Urlaub auf dem Bauernhof – ein Perspektivwechsel

Ich, Kim Milena Eckhardt, habe mein Auslandspraktikum in Österreich/ 8962 Gersdorf über das Programm *Erasmus+* in den Betrieben von Frau Maderebner, verteilt auf zwei Standorte, absolviert.

Die 4 Wochen, die ich dort verbrachte, war nicht nur beruflich, sondern auch persönlich äußerst bereichernd und lehrreich.

Angebote und Besonderheiten des Betriebes

Der Betrieb von Frau Maderebner ist weit mehr als nur die Ferienwohnungsvermietung über „Urlaub am Bauernhof“:

Das Gesamtangebot umfasst:

Unterkünfte: Fünf gemütliche Apartments mit einer Gesamtanzahl von 30 Betten für Übernachtungsgäste.

Reitunterricht: Das vielfältige Reitangebot beinhaltet Ponyreiten, Einzel- und Gruppenreitstunden, Therapiereiten, Kutschen- und Schlittenfahrten, Almausritt und weitere Aktivitäten mit Ponys und Pferden, die für jede Altersgruppe und jedes Erfahrungsniveau geeignet sind.

Infrastruktur: Zusätzliche Annehmlichkeiten wie eine Saunahütte mit finnischer Sauna und Infrarotkabine, ein privater Fischteich zum Baden und für Grillabende, gelebtes Brauchtum und mehr sorgen für ein vielfältiges Freizeitangebot.

Darüber hinaus gibt es viele Tiere, die den Aufenthalt zu einem besonderen Erlebnis machen. Zu den tierischen Bewohnern gehören:

- Pferde und Ponys auf der eigenen Koppel
- Kühe beim Nachbarn und dem Bauernhof der Schwester
- ein Hund, drei Laufenten, ein paar Kaninchen und Meerschweinchen
- Hühner und Ziegen, die dem dreizehnjährigen Sohn gehören. Aus der Milch, der zwei Milchziegen, macht er selbstständig Ziegenmilchprodukte (Joghurt, Frischkäse, etc.)

Gerne dürfen die Übernachtungsgäste auf dem Hof aktiv mithelfen beim Stall ausmisten, Tiere füttern, auslassen und einholen, und allem was sonst noch so anfällt.

Ich empfand den Ort als ideal zum Entspannen. Die Umgebung ist geprägt von Natur und wunderschönen Aussichten – ein wahrer Ort, um "den Himmel zu berühren".

Team und Unterstützung

Frau Maderebner wird von einem engagierten Team unterstützt, das aus ihrem Vater, ihren zwei Kindern und insgesamt fünf weiteren Helfern besteht.

Als ausgebildete Reit-Pädagogin bietet Frau Maderebner Kindern und Jugendlichen, die zuhause mit unterschiedlich schwierigen Umständen konfrontiert sind, auch die Möglichkeit, eine Zeit lang bei ihr zu leben und im Betrieb sowohl eine spannende, als auch lehrreiche Zeit zu verbringen. Dies geschieht nach Absprache mit den Eltern und gibt den jungen Menschen die

Gelegenheit, dem Alltag zu entfliehen, andere Strukturen kennenzulernen und neue Erfahrungen zu sammeln.

Der Betrieb zeichnet sich durch eine besonders freundliche und offene Atmosphäre aus. Das Vertrauen, das mir und den anderen Mitarbeitern entgegengebracht wurde, war spürbar und trug wesentlich zur positiven Arbeitsumgebung bei.

Tätigkeiten und Erfahrungen

Während meines Praktikums erhielt ich umfassende Einblicke in verschiedene Betriebsabläufe. Dazu gehörten:

- Planung und Durchführung der Reinigung: Hier konnte ich lernen, wie wichtig eine gründliche und regelmäßige Reinigung für den Betrieb ist und welche Maßnahmen zur Qualitätsverbesserung ergriffen werden. Von Vorteil ist, dass Frau Maderebner mir von Anfang an das Vertrauen entgegengebracht hat, dass ich alle Arbeiten selbstständig bewerkstellige. Seit Tag 1 habe ich bereits die Ferienwohnungen gereinigt und somit zur Zufriedenheit und Betreuung der Gäste beigetragen.

- Buchführung und Urlaubsbuchungen der Gäste: Ich bekam die Möglichkeit, die Buchführung näher kennenzulernen und erlernte den Umgang mit den diversen Buchungssystemen über die Gäste eine Ferienwohnung buchen können. (Eigene Website, booking.com, Urlaub am Bauernhof und weitere)

- Gestaltung von Flyern: Dies ermöglichte mir meine kreativen Fähigkeiten anzuwenden, bei der Entwicklung von Foldern mitzuhelfen und diese zu verbessern.

Fazit

Mein Praktikum bei Frau Maderebner war eine äußerst wertvolle Erfahrung. Ich habe viel über die verschiedenen Aspekte des Betriebsmanagements gelernt und konnte in einer inspirierenden und unterstützenden Umgebung arbeiten.

Der Betrieb von Frau Maderebner ist ein Ort, der weit über die reine Ferienunterkunft hinausgeht, sowohl für Gäste als auch für Mitarbeiter.

Kim Milena Eckhardt, Kl. 2 (Jg. 23/25)

Das Gute sehen

Der Bär fragte sich, warum die Tiere immer nur jammern über das Leben. Warum sind sie so unzufrieden? Die einen klagen über das Wetter, den anderen sind die Tage zu kurz; der eine bekommt wenig Lohn, der andere wird nicht richtig beachtet. Irgendwie hatte jeder zu klagen.

Da ging der Bär zum Reh und sagte: „*Hast du schon mal bedacht, wie schön dein Fell ist*?“

Zum Hasen meinte er: „*Kaum jemand kann so herrlich laufen wie du. Es muss schön sein, wenn einem der Wind so um die Löffel fegt*.“

Als er das Schaf traf, sagte er: „*Weißt du, von dir geht so viel Ruhe aus. Das tut gut in dieser hektischen Zeit*.“

Am Bach begegnete er der Forelle und rief ihr zu: „*Es macht Spaß, dir zuzusehen, du bist wunderbar in deinen Bewegungen.*“

Dann sah der Bär den Uhu oben im Baum, stellte die Tatzen an den Stamm und brummte gemütlich: „*Uhu, ist dir eigentlich klar, dass du durch deine Augen eine Sonderstellung hast?*“

Als er am Lager des schwerkranken Eichhörnchens vorbeikam, blieb er stehen und flüsterte: „*Ich wollte dir mal richtig danken, weil du immer so gut zuhören kannst und zu schweigen verstehst*.“

„*Ich finde*“, sagte er zum Elefanten, „*du bist großartig gebaut und kannst glücklich sein, dass so viele Tiere bei dir Hilfe suchen*.“

Auf die Ameisen hätte er bald getreten, als er meinte: „*Hört mal, ihr Kleinen, toll finde ich euch, weil ihr so fleißig seid und zusammenhaltet.*“

Nach diesen Gesprächen legte der Bär sich unter einen Baum und sah den Wolken nach, und er bemerkte, wie die Birkenzweige sich zärtlich voreinander verneigten. „*Schön*“, dachte er. Und er nahm auch wahr, wie der gelbe Schmetterling vorübergaukelte. „*Da ist einer so richtig glücklich*“, dachte er. „*Das ist schön*“!

So schlief er ein und träumte von einer Tierwelt, wo jeder den anderen anerkannte in dem, was er selbst nicht hatte. Und er dachte, dass die Tiere

sich eigentlich untereinander mehr bestätigen und loben sollten. Als der Bär schließlich wieder aufwachte, wusste er, dass er etwas ganz Wichtiges geträumt hatte. Und er war sich sicher: **Wichtige Träume muss man leben!**

Anmerkung: *Ähnlichkeiten mit der menschlichen Bevölkerung nicht ausgeschlossen ;-)*

Kennenlerntreffen 2024:
Zu Besuch in Papes Gemüsegarten, BS-Watenbüttel

Am 06. Mai 2024 besuchten die Klassen 1 und 2 der Fachschule Hauswirtschaft auf Einladung des Ehemaligenvereins den Betrieb "*Papes Gemüsegarten*" in Braunschweig-Watenbüttel. Nach der Begrüßung durch Frau Raupers-Greune und Frau Fürstenau führte uns Anna-Lena Meyer, eine ehemalige Fachschülerin aus dem Jahrgang 2018-20, durch den Betrieb, bei dem sie als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin angestellt ist.

Angebot im Hofladen

Olaf und Mareike Puls, das Betriebsleiterehepaar, begrüßten uns im Außenbereich des Cafés und gaben uns einen Einblick in die Geschichte und die aktuellen Aktivitäten und Entwicklungen des Betriebs.

"***P****apes Gemüsegarten*", ursprünglich als kleiner Familienbetrieb 1885 gestartet, hat sich als Unternehmen zu einem wichtigen Betrieb in der Region entwickelt. Durch riskante Geschäftsentscheidungen (Ausbau eines 2. Betriebsstandortes) und eine starke Kundenorientierung konnte das Ehepaar Puls seine Marktpräsenz weiter ausbauen, anpassen und optimieren. So vermarkten sie heute an diversen Standorten eine Vielzahl von Produkten, darunter Kartoffeln, Erdbeeren, Spargel und Fenchel. Exotische Früchte wie Bananen, Ananas und Kiwi werden zusätzlich vom Großmarkt bezogen. Der Betrieb bietet auch zahlreiche Veranstaltungen, wie z.B. den „Ackerlauf“ (ein Hindernislauf über die Felder mit verschiedenen Hindernissen und Schwierigkeiten), die Kürbis- und die Weihnachtsscheune

an. Insbesondere durch die günstige Lage am Stadtrand von Braunschweig wird sowohl der Einkauf im Hofladen, als auch die Besuche der Hofevents immer gut angenommen.

Es ein Unternehmen, dass nicht nur auf Tradition und Beständigkeit aufbaut, sondern auch aktiv Neuerungen vorantreibt, um den wandelnden Bedürfnissen des Marktes bzw. dessen Kunden gerecht zu werden.

Ein wesentlicher Teil des Betriebs ist der gut sortierte Hofladen. Aber auch die stilvolle Erweiterung um das kürzlich eingerichtete „Hofcafé“ in einem Container verlängert die Verweildauer auf dem Betrieb. Hier können Besucher neben Kaffee und Kuchen auch hausgemachte Imbisse - von Suppe bis zum Auflauf - genießen.

Seit 2014 betreibt der Hof einen Mobilstall mit rund 3.000 Legehennen, deren Eier und daraus hergestellte Nudeln im Hofladen verkauft werden. Darüber hinaus werden die Hühner als Suppenhühner oder Fertiggerichte angeboten.

"***P****apes Gemüsegarten*" beliefert Supermärkte wie Rewe und Edeka sowie Schulen, Kitas und Firmen mit eigenem Gemüse. Seit 2020 bietet der Betrieb einen Lieferservice für Obst- und Gemüsekisten an, der während der Corona-Pandemie stark nachgefragt wurde und inzwischen wöchentlich etwa 350 Kisten ausliefert.

Anna-Lena Meyer stellt den Schülerinnen ihren Arbeitsplatz vor

Diese Begegnung ermöglichte uns einen Einblick in die Vielfältigkeit zwischen lokaler Landwirtschaft und in die engagierten Akteure, die zur Entwicklung der regionalen Wirtschaft

beitragen, sowie den Bezug zu unserem Berufsfeld Hauswirtschaft durch Frau Meyer als ausgebildete HBL.

Bei einem Mittagsimbiss erfuhren wir mehr über den Ehemaligenverein, dessen Geschichte und Hintergrund. Zum Abschluss hatten wir die Gelegenheit, den Hofladen eigenständig zu erkunden. Der Besuch hinterließ bei uns einen sehr positiven Eindruck von der Organisation und dem Engagement des Teams bei "Papes Gemüsegarten". Es hat uns gefallen ein Betriebsbeispiel zu sehen, das eine künftige Arbeitsstelle für uns Schülerinnen darstellen könnte.

Ein liebevoll eingerichtetes Container-Café erweitert den Hofladen und lädt zum Verweilen ein.

Eine Sommeraktion im Zeichen der Bildung – Tombola im Heilpflanzengarten Celle

In diesem Sommer verwandelte sich der Heilpflanzengarten in Celle in eine wahre Schatzkammer für Bildung und soziales Engagement. Vom 30. Juni bis 30. September 2024 organisierte der Förderverein des Heilpflanzengartens Celle e.V. eine besondere Tombola, die nicht nur durch attraktive Gewinne bestach, sondern auch einem guten Zweck diente. Unterstützt von großzügigen Spendern aus Celle und der Umgebung, gab es fast 2.000

Gewinne zu ergattern – von Celler City Gutscheinen über Theaterkarten bis hin zu Familienausflügen. Der Hauptpreis war ein echtes Highlight: Zwei Übernachtungen im Schlaf-Fass, gesponsert von Landtouristik Niedersachsen e.V. und dem Ferienhof Meutstege in Haren (Ems). (*ehem. Schüler Jahrgang 1999/2001*)

Doch bevor das große Losziehen beginnen konnte, mussten zunächst wichtige rechtliche Rahmenbedingungen geklärt werden. Eine Tombola ist in Deutschland rechtlich gesehen ein Glücksspiel, das unter staatlicher Aufsicht steht. Daher war es notwendig, die Aktion bei der Stadtverwaltung Celle anzumelden und das Finanzamt Hannover Nord zu informieren. Erst als diese Genehmigungen vorlagen, konnten die Planungen so richtig starten: Sponsoren wurden angesprochen, Gewinne eingeworben, Flyer erstellt und die Celler Öffentlichkeit informiert.

Die Lose waren in mehreren Standorten erhältlich: im Café KräuThaer und dem dazugehörigen KräuThaerLaden am Heilpflanzengarten sowie im Reformhaus Ende in der Celler Altstadt. Die Resonanz war überwältigend – zahlreiche Besucherinnen und Besucher des Heilpflanzengartens griffen begeistert zu und hofften auf einen der vielen Gewinne.

Das Motto der Tombola lautete *„Jedes verkaufte Los unterstützt mehr Bildungsangebote und Weiterbildungschancen*“ – ein klarer Appell für lebenslanges Lernen. Die Einnahmen der Aktion gingen vollständig an den Förderverein für berufliche Bildung der Albrecht-Thaer-Schule (BBS III Celle). Dieser setzt sich seit Jahren für praxisnahe Bildungsangebote ein und betreibt gemeinsam mit den Schülerinnen das Café KräuThaer und den KräuThaerLaden. Schulleiterin Claudia Hermann betont den pädagogischen Mehrwert der Betriebe: „Unsere Schülerinnen übernehmen hier Verantwortung und sammeln wertvolle Praxiserfahrungen. Das fördert nicht nur Kreativität und Teamarbeit, sondern bereitet sie auch bestens auf ihre berufliche Zukunft vor.“

Christina Jung, Vorsitzende des Fördervereins für den Heilpflanzengarten, unterstreicht die enge Verbindung zwischen Bildung und Praxis: „Beide Betriebe tragen über den Schulzweck hinaus zur Attraktivität des Heilpflanzengartens bei und fördern die Bildung auf vielfältige Weise.“ Auch Harald Otte, Vorsitzender des Fördervereins für berufliche Bildung, ist stolz

auf den Erfolg der Sommeraktion: „Dass die Schüler*innen in so jungen Jahren bereits Verantwortung übernehmen dürfen, ist ein großer Vertrauensbeweis. Wir sind sehr dankbar für die Unterstützung der Celler Bürgerinnen und Bürger."

Dank des großen Engagements und der regen Teilnahme war die Tombola ein voller Erfolg. Der Erlös von mehr als 4.000 Euro fließt in die weitere Verbesserung des Schulstandorts an der Wittinger Straße und sorgt dafür, dass noch mehr praxisnahe Bildungsangebote geschaffen werden können. So war die Sommeraktion nicht nur ein Gewinn für die Fördervereine, sondern auch ein wichtiger Beitrag zur Stärkung der Bildung in der Region.

Ein großer Dank gilt allen Unterstützer*innen, die diese Tombola möglich gemacht haben!

Christina Jung, Vorsitzende des Fördervereins für den Heilpflanzengarten Celle e.V.
www.celle-heilpflanzengarten.de

Losverkäufe für die Bildung

Rosinenstuten

Im Himmel sieht es aus wie in einer Stadtverwaltung aus den Siebzigern. Der diensthabende Engel sitzt hinter einem Schreibtisch in Nussbaum-Optik. Vor ihm steht ein Becher mit der Aufschrift: Systemrelevant.

Ich habe einen Hilfsjob angenommen und sammle Weihnachtswünsche der Menschen ein: „37 Einhörner, 18 Küchenmaschinen und sehr viel Trost", lese ich von meinem Zettel ab.

„Für Einhörner und Küchenmaschinen sind wir nicht zuständig", brummt der Engel. „Und Trost…", er tippt etwas in einen alten Commodore-Computer, „… ist im Umlauf."

„Alles? Haben wir denn gar nichts zurückgehalten?" Der Engel trinkt einen Schluck und schüttelt den Kopf. „Wir halten nie was zurück. Wir geben immer alles." „Und jetzt?" „Na, jetzt geben die Menschen den Trost weiter. Ist ja genug da. Bei Erna Subottke zum Beispiel findet man immer welchen. Und ein Stück Rosinenstuten kriegt man auch."

Der Engel macht eine Pause und guckt mich an. „Eigentlich spielt sich mittlerweile alles auf der Erde ab. Ich halte hier oben die Stellung, aber Gott ist unten unterwegs. Näher am Geschehen. Bei Erna zum Beispiel. Einfach mal klingeln."

Tante THAER's Apfelsaft:
Ein nachhaltiges und regionales Marketingprojekt

Wir, die jetzige Klasse 1 (Jg. 24/26) der Fachschule für Hauswirtschaft, haben uns in diesem Jahr die Vermarktung unseres eigenen Apfelsaftes als Marketingprojekt überlegt. Unsere Auswahl begründen wir mit den Grundwerten, die wir in unserer hauswirtschaftlichen Ausbildung gelernt haben. Besonders wichtig war es für uns, auf Regionalität, Saisonalität und eine schonende, langfristige Haltbarmachmethode zu achten.

***T**ante THAER's Apfelsaft* vereint diese Grundwerte. Wir haben über die sozialen Medien einen Aufruf gestartet und nach Spenden in Form von Äpfeln gebeten. Auf diesen Aufruf haben sich einige Menschen aus dem Raum Celle gemeldet, woraufhin wir zu den uns genannten Pflückstellen gefahren sind und die Äpfel umsonst pflücken durften. Diese Methode hat es uns ermöglicht, sehr kostengünstig und nachhaltig Äpfel zu bekommen. Die größten Kosten sind in der Mosterei entstanden, ebenso fielen Treibstoffkosten für die Fahrten zu den Pflückstellen und in die Mosterei an. Weiterhin kamen noch Kosten für den Zukauf anderer Obst- und Beerensorten hinzu, die wir zum Mischen mit unserem Äpfeln verwenden wollten.

Zu dem dadurch entstandenen Sortiment gehören neben reinem Apfelsaft nun auch die Sorten *Apfel-Ingwer-Zitrone*, *Apfel-Aronia*, *Apfel-Birne* und *Apfel-Quitte*.

Bei der Auswahl der Saftmischungen haben wir möglichst auch auf regional und saisonal verfügbare Früchte geachtet, so kam bspw. der Aroniasaft für die Sorte *Apfel-Aronia* von der Familie Heise aus dem Landkreis Gifhorn. Die Sorten *Apfel-Birne* und *Apfel-Quitte* konnten wir durch Spenden produzieren.

Unsere Äpfel haben wir in der Mosterei Wenderoth in Beedenbostel mosten lassen. Bei Wenderoths sind wir auf einen sehr freundlichen und hilfsbereiten Kontakt getroffen. Herr Wenderoth stand uns stets für Nachfragen zur Verfügung und hat uns auch bei den Saftmischungen mit kompetentem Fachwissen unterstützt.

Nun steht demnächst die Vermarktung unserer Produkte an: So wollen wir unseren Saft am **06.12.2024** auf unserem selbstorganisierten **winTHAERlichen Nikolausmarkt** in der Albrecht-Thaer-Schule, in der Wittinger Straße 76 in Celle verkauft.

Dort werden dann zusätzlich selbstproduzierte, weihnachtliche Fruchtaufstriche aus unseren Säften, selbstgebackene Kekse, Waffeln und vieles mehr im Angebot sein. Auch die landwirtschaftlichen Fachschulklassen und die Bäckerklassen unterstützen uns in unserem Vorhaben und bieten ihre Produkte auf unserem Nikolausmarkt an. Somit haben wir eine große und vielseitige Produktauswahl.

Vielleicht haben Sie Lust vorbeizuschauen?!

Für Fragen oder Interesse an unseren Säften sind wir jederzeit über unseren **Instagram-Account**, *tante_thaers_apfelsaft*, erreichbar. Hier folgen auch regelmäßig neue Informationen zu unseren Produkten und Rezeptideen rund um den Apfel.

Die 7 Schülerinnen der Klasse 1 (Jg. 2024/26) haben sich ein neues Marketingprojekt einfallen lassen:

Apfelsaft herstellen und vermarkten!

Los ging es mit dem Sammeln der Äpfel

Äpfel sortieren und säubern im Wasserbad

Äpfel mosten

Maische in Pressbeutel füllen

fertiger Saft

Saft abgefüllt (Bag in Box)

Vielen Dank an Mosterei Wenderoth - Beedenbostel

Klassentreffen in „unserer“ Schule nach 40 Jahren

Unser Jahrgang 1983/84 hat sich am 30. August in unserer ehemaligen Schule in der Wittinger Straße 76 getroffen. Bei Kaffee und leckerer Torte in unserem alten Klassenzimmer fand sofort ein reger Austausch statt.

Interessant zu hören war, was aus jeder einzelnen geworden ist. Von Partyservice, Kochkursen für Wildzubereitung, Direktvermarktung, Feriengäste, Begleiterin in Kindergärten und Schulen, Altenpflegerin, Dorfhelferin, Logopädin bis hin zur Leitung von großen landwirtschaftlichen Betrieben, war alles dabei.

Eine ehem. Mitschülerin berichtete von ihrer Tochter, die mit ihrer Freundin Rührei zubereiten wollte. Die Freundin war ganz erstaunt, dass diese wusste, wie frau das macht. Sie kannte Rührei nur als Fertigprodukt ☹

Eine Andere berichtete, das in der Kartoffelernte Studenten mithelfen. Für sie ist es das Schönste in großer Runde leckere Hausmannskost zu essen.

Eine weitere Ehemalige ist Mutter von neun Kindern geworden und sagte: „Ohne meine hauswirtschaftliche Ausbildung wäre ich untergegangen.“

Zum Ende hin, waren wir uns alle einig, die Hauswirtschaft mit ihrem Grundwissen und unser gutes altes Blaues Kochbuch möchten wir nicht missen.

Sabine Knupper geb. Brockmann Jg. 1980/81

Tischgemeinschaft

Was meine Mutter mir am intensivsten vermittelt hat, war die Nächstenliebe. In der Notzeit nach dem Krieg klopften Kriegsversehrte an die Tür, denen fehlte ein Arm oder ein Bein, sie verkauften nadeln und Garn. Wenn meine Mutter öffnete, und das tat sie immer, sagten die: Guten Tag, junge Frau. Das fand ich eine Anmache. Meine Mutter bat sie herein und platzierte sie am Küchentisch, wo ich meine Schularbeiten machte. Sie rochen nicht gut. Sie hatten Hunger. Meine Mutter sagte: Geld gebe ich keines, ihr versauft es nur. Ne Schnitte Brot oder ne einfache Milchsuppe, die hätte ich. Mir gefiel das alles nicht und ich habe sie später gefragt. Weshalb machst du das? Lass sie doch draußen warten und bring ihnen die Schnitte Brot raus. Da hat sie gesagt: Man zwingt Menschen nicht, im Stehen zu essen. Das vergesse ich mein ganzes Leben lang nicht. Du akzeptierst den Menschen, der am Tisch essen darf.

Franz Müntefering
aus: „Der andere Advent“

Joyeux Noel

Feliz Navidad

MERRY CHRISTMAS

Frohe Weihnachten

Boas Festas

GOD JUL

BUON NATALE

Der Jahrgang 2022/24:

Wir gratulieren dem kleinen, aber feinen Jahrgang 2022/24 zur erfolgreich bestandenen Prüfung zur

Staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin.

Die Absolventinnen erhielten vom Ehemaligenverein ein Geschirrtuch mit eingesticktem Lindenblattsymbol.

<u>von links nach rechts:</u>
Katharina Wozniak, Johanna Wozniak, Sophie Raupers-Greune

Familiennachrichten:

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

Verheiratet:

René und Lea Holz, geb. Ackermann	2011 - 2013
Lukas und Karin Brüggemann, geb. Bruns	2011 - 2013
Maik und Kathrin Behrens, geb. Endebrock	2011 - 2013

Geboren:

Beke Puckhaber, geb. Friedrichs	Sohn Hannes Paul Joris	2007 - 2009
Lea Holz, geb. Ackermann	Sohn Louis	2011 - 2013
	Sohn Emil	
Karin Brüggemann, geb. Bruns	Tochter Finja	2011 - 2013
	Tochter Luzie	
Kathrin Behrens, geb. Endebrock	Tochter Sophia	2011 - 2013
	Sohn Elian	

Verstorben:

Irene Raether, geb. Kunz	1949 / 1950
Ingrid Körner, geb. Ellenberg	1950 / 1951
Inge Behrens, geb. Buchholz	1951 / 1952
Christa Vogt, geb. Klare	1951 / 1952
Christa Otte, geb. Rehwinkel	1954 / 1955
Annefriede Schröder, geb. Dubbels	1960 / 1961
Gerda Baxmann, geb. Heine	1960 / 1961
Ursel Vogel, geb. Bormann	1980 / 1981 und 1983 / 1984

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-Identifikations-nummer unseres Vereins für Ihre Unterlagen.

Für die Ehemaligen, die weiterhin per Überweisung oder Dauerauftrag zahlen:
Denken Sie an die Beitragszahlung für 2025, die bis **spätestens 31. Oktober 2025** 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

Der Heilpflanzengarten im Schnee; Foto: Pia Döpke

Der Vorstand des Ehemaligenvereins,
der Landfrauenschule Celle,
heute Fachschule Hauswirtschaft
wünscht Ihnen und Euch allen frohe
Weihnachten und
ein gesundes Neues Jahr 2025