

an die Altschüler*innen

der Landfrauenschule Celle

heute Fachschule Hauswirtschaft

Wo Sie etwas über uns finden:



Öffnungszeiten Café
nach Saisonstart am 28. Februar 2026
Mittwoch – Samstag 13.30 – 17.30 Uhr
Öffnungszeiten Laden
Freitag und Samstag 13.30 – 17.30 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“ 2025 und 2026

- Samstag, 28.02.2026, 11.00 - 17.30 Uhr, Tag der offenen Tür – (Vorstellung der Hauswirtschaft und der Schule)
- Samstag, 14.03.2026, der erweiterte Vorstand des Ehemaligenvereins trifft sich – Einladung folgt.
- Samstag, 13. 06.2026, **Ehemaligentreffen** im Café KräuThaer und der Schule; 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!

Das neue Jahr steht bevor und ich wünsche Ihnen – im Namen des Vorstandes – alles Gute für die Zeit, die jetzt vor uns liegt.

Der Jahreswechsel ist ja immer ein guter Moment, um sich zu fragen: *An welcher Schwelle stehe ich gerade im Leben?* Vielleicht geht es Ihnen ähnlich: Ich gehe mit einem etwas mulmigen Gefühl in dieses neue Jahr.

Wer diesen Jahresbrief aufmerksam liest wird merken – es werden gerade viele Weichen gestellt, die darüber entscheiden, in welche Richtung wir uns in den nächsten Jahren weiterentwickeln. Ich frage mich: Was bedeutet das für mich? Für den Ehemaligenverein? Für die Fachschule Hauswirtschaft in Celle?

Gut, wir wissen – das Leben ist im ständigen Wandel und alles, was Menschen tun, hat Auswirkungen für die Gemeinschaft und Gesellschaft, in der wir leben.

In Bezug auf unseren Verein kommt mir ehrenamtliches Engagement in den Sinn: Wie kann Vorstandsarbeit dem Wohl des Vereins und seiner Mitglieder dienen? Was müssen wir tun, um Mitglieder zum Mitmachen zu bewegen - auch wenn wir eher ein Verein mit einem sehr eingeschränkten Vereinsleben sind? Wie bringen wir unsere Mitglieder zu Rückmeldungen, zum Schreiben von Berichten, zum Kommen zu den Ehemaligentreffen? Und wie tun wir dies besonders in einer Zeit, in der die Zukunft der Fachschule Hauswirtschaft auf der Kippe steht?

Die Übernahme eines Ehrenamtes ist immer eine Etappe auf der Lebensreise. Irgendwann braucht es dann auch einen Schluss, um sich selbst neu zu orientieren und um den Verein mit neuen Leuten eine frische Ausrichtung zu ermöglichen. Bereits beim Jubiläum 2024 und im letzten Jahresbrief wurden die Veränderungen im Vorstand angekündigt. Sowohl die 2. Vorsitzende Maren Thies als auch ich werden im kommenden Jahr unsere Posten abgeben. Nach 15 Jahren ist es Zeit ….

Beim **Ehemaligentreffen** am **Samstag, 13.06.2025** (BITTE VORMERKEN!), dessen offizieller 1.Teil ja immer aus der Mitgliederversammlung besteht,

stellen sich Ihnen neue Personen zur Wahl! Drei junge Frauen, denen unsere Schule am Herzen liegt, haben sich bereit erklärt, als TEAM den Vorsitz zu übernehmen.

Mit Jana Northe, Marieke Götz, geb. Prieß (beide aus dem Jahrgang 2008/10) und Marie Kristin Brunotte, geb. Schulz (aus dem Jahrgang 2014/16) soll die Arbeit in jüngere Hände gelegt werden. Wir freuen uns, wenn Sie dieses Team bei der Wahl befürworten!



von links nach rechts: Marie-Kristin Brunotte, Jana Northe, Marieke Götz

In unserem Verein ist nichts starr und für immer, jede/r kann sich ganz nach den eigenen Möglichkeiten einbringen. Daher wird es ganz sicher zu Veränderungen kommen, die Sie als Mitglied dann bitte mit unterstützen und anerkennen!

Und deshalb lautet die wichtigste Botschaft für das neue Jahr: **Jede nach Ihren Möglichkeiten!** Das Ehrenamt sollte nicht danach bewertet werden, was man leistet oder schafft. JEDE ist wichtig. Ich bin dankbar, dass sich diese jungen Frauen gefunden haben, um in diesem Amt zu wirken und zum Gemeinwohl beizutragen. Deshalb schon an dieser Stelle: Danke!

Mein besonderer Dank gilt aber auch den anderen, die sich bisher engagiert haben – verantwortungsbewusst, geduldig und mit dem Blick auf die Vereinsinteressen – das ganze Vorstandsteam – von der Kassenwartin bis zur Beisitzerin!

Und ein Dank nicht zuletzt an alle Mitglieder, die uns mit Worten, Taten und Zeit unterstützen – Ihr seid das ***lebendige Herz*** unseres Vereins! Wir hoffen, dass sich weiterhin neue Mitglieder finden, die aktiv mitwirken auf, dass unser Austausch lebendig bleibt – im Sinne der Gemeinschaft, der beruflichen Orientierung und der Verbindung zur Fachschule Hauswirtschaft in Celle.

Mein Ausblick ins neue Jahr: Mein mulmiges Gefühl bleibt. Schon allein beim Blick in die Welt. Die vielen brutalen Kriege in Europa, in Nahost, in

Afrika; das Ringen um Demokratie bei uns, in Europa, in den USA, in Syrien …, das bringt mich schon manchmal an die Grenzen meiner Zuversicht. Ich spüre die Erschöpfung – meine eigene, aber auch die von Menschen um mich herum.

Und doch glaube ich, dass uns alle Krisen – die persönlichen und die gesellschaftlichen – immer auch einladen wollen, ganz da zu sein im Hier und Jetzt. Nicht (all)wissend – nicht mit Kontrolle. Sondern in Berührbarkeit, Anteilnahme, Mut und Solidarität.

Ich wünsche Ihnen für 2026 viele klare Entscheidungen, bewusste Augenblicke und die Kraft, die richtigen Dinge loszulassen – für ein leichtes, erfülltes und bewusstes Jahr.

Auf ein zahlreiches Wiedersehen beim Ehemaligentreffen in unserer Schule am 13.Juni 2026 freut sich

Ihre

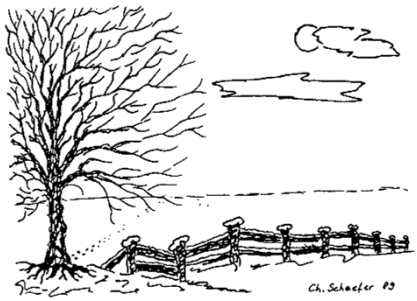
Sandra Raupers-Greune

Vorsitzende

Raureif vor Weihnachten

Das Christkind ist durch den Wald gegangen,
sein Schleier blieb an den Zweigen hangen.
Da fror er fest in der Winterluft
Und glänzt heut´ morgen wie lauter Duft.
Ich gehe still durch des Christkinds Garten.
Im Herzen regt sich ein süß Erwarten:
Ist schon die Erde so
reich bedacht,
was hat es mir da
erst mitgebracht!

Anna Ritter



Die Jahrgangsvertreterin stellt sich vor:



Liebe Ehemalige,

mein Name ist Mirell Meyer, ich bin 21 Jahre alt und komme aus dem kleinen aber lebendigen Wietzendorf (Klein-Amerika). Wer dort aufwächst, kennt den Geruch frisch gemähter Wiesen, das Rufen der Kühe am Morgen und weiß, was es bedeutet, mit anzupacken. Auf dem landwirtschaftlichen Milchviehbetrieb meiner Familie habe ich von klein auf gelernt, dass Arbeit nicht nur eine Pflicht, sondern auch eine Herzenssache sein kann.

Meine Ausbildung begann auf dem Rabehof in Hermannsburg-Oldendorf, später führte mich mein Weg ins Evangelische Bildungszentrum in Hermannsburg. Während meiner Ausbildung habe ich festgestellt, dass ich mir noch nicht sicher bin, ob der Beruf in der Form, wie ich ihn bisher kannte, wirklich zu mir passt. Mir war es wichtig, nicht stehenzubleiben, sondern neue Bereiche auszuprobieren und meine Fähigkeiten weiterzuentwickeln. Ich habe schnell gemerkt, dass ich mehr wollte. Deshalb habe ich die Weiterbildung in der Schule genutzt, um unterschiedliche Bereiche auszuprobieren und mir neue Qualitäten anzueignen. Für mich war das eine wertvolle Zeit, um herauszufinden, welche Möglichkeiten die Hauswirtschaft noch bereithält und wo ich meinen Platz finden kann.

Heute arbeite ich im Landhaus Averbeck, in Hassel bei Bergen, einem Ort, an dem Gastfreundschaft nicht nur ein Wort, sondern gelebter Alltag ist. Meine Position ist multifunktional, vielseitig und verantwortungsvoll. Ich mitverantworte das Qualitätsmanagement im Housekeeping, damit jedes Zimmer so einladend ist, als wäre es für einen guten Freund hergerichtet und sorge dafür, dass jeder Gast einen makellosen ersten Eindruck erhält. Darüber hinaus bin ich in der operativen und administrativen Gästebetreuung tätig, von der Bearbeitung und Koordination von Reservierungsanfragen über die Erstellung individueller Angebote bis zur Verwaltung aller relevanten Daten. Dabei ist es mein Ziel, bereits vor der Anreise eine Atmosphäre von Vertrauen und Wertschätzung zu schaffen, die sich durch den gesamten Aufenthalt zieht.

Stillstehen kommt für mich nicht infrage. Ich möchte meine Fähigkeiten weiter ausbauen, vielleicht als Lebensmittelkontrolleurin, vielleicht als Fachpraxislehrkraft oder indem ich nochmal eine völlig neue Richtung einschlage. Für mich ist jede Möglichkeit eine Chance, meinen Horizont zu erweitern und die Vielfalt der Hauswirtschaft in all ihren Facetten zu erleben.

In meiner Freizeit findet man mich oft auf dem Handballfeld, wo Teamgeist und schnelle Entscheidungen gefragt sind oder vertieft in kreative Projekte, bei denen meine Hände genauso arbeiten wie mein Kopf.

Ich freue mich sehr, unseren Jahrgang zu vertreten, Brücken zwischen den Generationen der Hauswirtschaft zu schaffen und von euren Erfahrungen zu lernen. Vielleicht sehen wir uns ja bei einem der kommenden Treffen.

Herzliche Grüße,
Mirell Meyer, Jahrgangssprecherin 2023/25

Veränderungen in der Albrecht-Thaer-Schule BBS III Celle

„Nichts ist so beständig wie der Wandel“

Das Thema des diesjährigen Heftes soll „Veränderungen“ sein. Darüber zu schreiben, fällt mir leicht, weil sich in unserer Schule das Sprichwort jederzeit bewahrheitet.

Drei Veränderungen möchte ich Ihnen näherbringen:

1) Schulleitung an der Schule
2) Entwicklungen in der Ausbildung
3) Veränderungen in den Projektbetrieben, Wittinger Straße 76

zu 1) Schulleitung an der Schule

Im Heft 2015 habe ich schon einmal im Zuge der Fusion der BBS 3 und 4 über die Zusammensetzung der Schulleitung berichtet. Von dem damals gezeigten Schulleitungsteam, gehöre nur noch ich dem Schulleitungsteam an. Heute sieht die erweiterte Schulleitung so aus:



Die Funktionen sind:

Frau Hermann	Schulleiterin (2. von links)
Frau Frost	stellvertretende Schulleiterin (links)
Frau Dr. Cantrup	Abteilungsleiterin für Agrarwirtschaft, Stundenplan (4. von links)
Frau Fischer	Abteilungsleiterin Hauswirtschaft, Gastronomie, Lebensmittelhandwerk, Berufseinstiegsschule (5. von links)
Frau Iwannek	Abteilungsleiterin Pflege- u. Gesundheitsberufe, EDV (2. von rechts)
Frau Pitter	Berufe und Schulformen der Sozialpädagogik (3.von links)
Herr Rasch	Fachoberschule, Körperpflege, Qualitätsmanagement (fehlt auf dem Foto)
Herr Voges	Berufliches Gymnasium, Lernmittelleihe (rechts)

Zu 2) Entwicklungen in der Ausbildung

Die Ausbildungszahlen im Beruf Hauswirtschafter/in im Land Niedersachsen nehmen weiter dramatisch ab. Die letzte Statistik der Landwirtschaftskammer von 2024/25 nennt bei der Vollausbildung 191 Auszubildende in 3 Ausbildungsjahren. Die Zahlen haben sich gegenüber 2015 halbiert! Rechnerisch befinden sich etwa 70 Auszubildende im 3. Ausbildungsjahr. Wenn man davon ausgeht, dass von diesem Personenkreis etwa 10 % eine Fachschule besuchen möchte, sind das 7 Personen im Land Niedersachsen.

Im Zuge dieser Entwicklung hatten wir nur noch 2 ernstzunehmende Bewerbungen für die Fachschule Hauswirtschaft für das Schuljahr

2025/26.Wir haben also keine neue Klasse 1 eröffnet und führen derzeit die Klasse 2 mit 7 Schülerinnen zu Ende. Im Februar werden wir zwar erneut einen Tag der offenen Tür durchführen und für die Ausbildung werben, aber Sie können aus der Darstellung der Zahlen ableiten, dass wir skeptisch in die Zukunft schauen.

Auch von der Klasse Berufsfachschule Hauswirtschaft und Pflege für Realschulabsolventen/innen haben wir uns in diesem Jahr auf Grund mangelnder Nachfrage verabschieden müssen.

In der Berufseinstiegsschule (BES) haben wir jedoch stabile Schülerzahlen und konnten insgesamt 12 Klassen eröffnen. Die Klasse 1 gibt es in der Kombination Hauswirtschaft und Pflege, und drei Mal als Ernährung und Hauswirtschaft. Auch Agrarwirtschaft und Körperpflege sind mit Hauswirtschaft kombiniert.

In der Klasse 2 der BES gibt es die Kombinationen*:*

Hauswirtschaft - Sozialpflege
Pflege - Hauswirtschaft
Körperpflege – Pflege - Hauswirtschaft
Ernährung – Wirtschaft – Agrarwirtschaft

Weiterhin gibt es eine Berufsfachschulklasse Hauswirtschaft für Hauptschulabsolventen/innen, welche ja als erstes Ausbildungsjahr gilt.

An vielen Stellen ist die hauswirtschaftliche Bildung in den Schulformen eingebunden, was aus meiner Sicht gesamtgesellschaftlich gesehen gewinnbringend ist. Es ergeben sich daraus jedoch nur selten Ausbildungsverträge.

Die Nachfragen an unsere Schule nach hauswirtschaftlichen Führungskräften sind jedoch weiterhin stark.
In den vergangenen 18 Monaten absolvierten an der ATS zwei hauswirtschaftlich Referendarinnen ihre 2. Ausbildungsphase. Frau Brandes wird zukünftig an unserer Schule, Frau Wiedenbrügge in Soltau unterrichten.

Zu 3) Veränderungen in den Projektbetrieben

Schon seit 2024 suchten wir für unser Projekt *Café KräuThaer* nach familienfreundlicheren Arbeitszeiten und leichten Umstrukturierungen zur Verminderung der Arbeitsbelastung der beiden Betriebsleiterinnen.

Folgende Veränderungen probieren wir in dieser Saison aus:

Das **Café** ist **sonntags geschlossen** und die Öffnungszeiten sind leicht verändert:

Das Café ist Mittwoch bis Samstag in der Zeit von 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr geöffnet.

Die Telefonnummer 05141 32425 und die E-Mail: info@cafe-kraeuthaer.de sind unverändert! ☺

In der Regel ist auf der Terrasse **Selbstbedienung**, wir experimentieren mit einem Pager - System.

Auch die Idee, den Laden zuverlässiger zu öffnen, wurde umgesetzt: Freitag und Samstag 13.30 Uhr bis 17.30 Uhr. Damit ist auch das Ziel verbunden, wieder mehr Produkte aus den Unterrichtsstunden anderer Schulformen im Laden zu präsentieren. Im Winter werden wir die Veränderungen evaluieren.

Die langjährigen Mitarbeiterinnen Frau Rodewald und Frau Piplies haben uns dennoch beide im Laufe des ersten Halbjahres 2025 verlassen. Frau Rodewald wollte aus persönlichen Gründen vorzeitig in den Ruhestand versetzt werden und Frau Piplies hat aus familiären Gründen eine Beschäftigung in der Nähe ihres Wohnortes und ohne Wochenenddienst gesucht.

Beide haben das Café in den letzten Jahren geprägt, die unterrichtlichen Belange unterstützt und mit dem Förderverein, dem Träger des Cafés, intensiv zusammengearbeitet. Wir als Schule haben sie sehr ungern gehen lassen!

Nun haben wir ein sehr junges Betriebsleiter-Team. Frau Meyer (links) und Frau Reinstorf (rechts) haben den Sprung aus der Klasse 2 in die Verantwortung der Betriebsleitung gewagt und üben sich in der Leitung des Cafés.



Frau Menecke unterstützt weiterhin in der Produktion der Torten und zwei junge Frauen, die aus der Lobetalarbeit kommen, absolvieren jeweils ein Langzeitpraktikum im Café.

Vom Apfelfest haben wir uns ebenfalls nach 25 Jahren wegen mangelnder Schülerzahlen verabschieden müssen. Dies führte zu 2 umfangreichen Artikeln in der Celleschen Zeitung und zu viel Resonanz in Form von Anfragen und „Rettungsversuchen“ dieses traditionsreichen Festes.

Der Standort der ehemaligen Landfrauenschule ist selbstverständlich trotzdem sehr belebt. Außer der Klasse 2 der Fachschule Hauswirtschaft sind dort 2 Sprachlernklassen zu finden, 3 Klassen der BES Klasse1 und das Gymnasium Ökotrophologie im fachpraktischen Unterricht. Sehr froh sind wir als Schule, dass Frau Dierks den Standort treu im Blick hat!

Auch der Vorstand des Fördervereins der Schule hat sich in seiner Zusammensetzung leicht verändert. Die Damen Meyer-Knoop, Passon, Auer sowie Herr Otte kümmern sich mit Herzblut um die Belange des besonderen Schulstandortes.

Aus dem Fachbereich der Neurowissenschaften wissen wir, dass das menschliche Gedächtnis nicht dafür gemacht ist, sich besonders gut zu erinnern, sondern es ist dafür ausgerüstet, die Zukunft zu bewältigen, konstruktiv zu sein, Lösungen zu finden und Pläne zu schmieden und umzusetzen. In diesem Sinne nehmen wir die Veränderungen an, planen neu und versuchen hauswirtschaftliche Inhalte auch in Zukunft unter veränderten Bedingungen bestmöglich zu vermitteln!

Ihre Susanne Fischer

Gesucht: Lehrerin für Fachpraxis

Lehrkräfte für Fachpraxis unterrichten in allen Schulformen einer berufsbildenden Schule, vornehmlich jedoch in der Berufseinstiegsschule und den Berufsfachschulen, aber auch im Gymnasium und in der Fachschule.

Die Zugangsvoraussetzung ist die abgeschlossene Weiterbildung zur HBL oder Meisterin sowie 2 Jahre Berufserfahrung.

Die Ausbildungszeit im Studienseminar und Schule beträgt 2 Jahre.

Bitte bewerben Sie sich mit den üblichen Unterlagen per E-Mail an: buero@ats-bbs3celle.eu oder per Post.

Gern erteilen wir Ihnen vorab telefonisch Auskunft unter 05141/88 66 80.

Wir freuen uns auf Sie!

Albrecht-THAER-Schule | BBS III Celle
Zukunft mit Geschichte

Neues Team im Café KräuThaer

Seit Juli 2025 hat sich im Café KräuThaer einiges verändert – ein neues, junges und engagiertes Team hat die Arbeit übernommen!

Mit viel Herzblut, frischen Ideen und Freude am Miteinander führen wir das Café weiter und möchten sowohl den gewohnten Charme des KräuThaer bewahren als auch neue Impulse setzen.

Wir möchten uns an dieser Stelle kurz vorstellen:

Svenja Meyer, 22 Jahre alt, kommt aus Friedeburg in der Nähe von Wilhelmshaven. Sie ist als Betriebsleitung tätig und verantwortet unter anderem den Servicebereich im Café. Besonders viel Freude bereitet ihr der direkte Kontakt mit den Gästen, die Teamarbeit und die enge Zusammenarbeit mit dem Küchenteam. Mit ihrer offenen und herzlichen Art sorgt Svenja dafür, dass sich alle Gäste willkommen fühlen und das Café ein Ort der Begegnung bleibt.

Laura Reinstorf, 21 Jahre alt, kommt aus Bütlingen bei Lüneburg. Auch sie ist als Betriebsleitung tätig und leitet die Küche. Am meisten Spaß macht ihr das Herstellen von Torten sowie das Herstellen von Ladenprodukten und das harmonische Zusammenspiel mit dem Serviceteam. Mit viel Liebe zum Detail und Leidenschaft fürs Backen sorgt Laura dafür, dass unsere Kuchentheke stets ein kleines Highlight bleibt.

Beide haben wir im Sommer 2025 unseren Abschluss zur Betriebsleitung erfolgreich bestanden und bringen nun frisches Wissen, neue Ideen und große Begeisterung in das Café KräuThaer ein. *„Gemeinsam möchten wir das Café KräuThaer zu einem Ort machen, an dem sich Gäste wohlfühlen, genießen und einfach eine gute Zeit haben*“.

Öffnungszeiten Café
nach Saisonstart am 28. Februar 2026
Mittwoch - Samstag 13.30 - 17.30 Uhr
Öffnungszeiten Laden
Freitag und Samstag 13.30 – 17.30 Uhr

Überall ist Hauswirtschaft gefragt
– Zukunft mit Thaer-Tradition

Wir sind die Klasse 2 der Fachschule Hauswirtschaft an der Albrecht-Thaer-Schule Celle – und derzeit der einzige Jahrgang. Sieben Schülerinnen, die unterschiedlicher kaum sein könnten: von der Hofbewohnerin bis zur Großstädterin, vom Internat bis zum Pendelweg. Uns eint die Freude an unserer Weiterbildung, eine gute Portion Humor und die Überzeugung, dass Hauswirtschaft Zukunft hat.

Hauswirtschaft bedeutet für uns, Genuss, Struktur und Wohlbefinden zu schaffen. Sie sorgt dafür, dass Abläufe funktionieren, Ressourcen sinnvoll eingesetzt werden und Menschen in den verschiedensten Lebensbereichen gut versorgt sind. Ob in Hotels, Großküchen, Kitas, Schulen, Seniorenheimen oder sozialen Einrichtungen – überall ist Hauswirtschaft gefragt. Besonders auch in der Direktvermarktung, in Hofläden und im Tourismus, weil wir genau dort unseren Schwerpunkt haben. Gerade im Verantwortungsbereich zeigt sich ein enormer Bedarf: Fachkräfte, die den Überblick behalten, wirtschaftlich handeln und Verantwortung tragen, sind gefragter denn je. Damit bietet Hauswirtschaft ein großes Potenzial auf dem Arbeitsmarkt.

Unsere Schule arbeitet sehr praxisbezogen: Mit einem eigenen Café und einem Ladengeschäft verbinden wir Theorie und Praxis direkt miteinander. Dort verkaufen wir Produkte, die wir selbst entwickelt und hergestellt haben – von hausgemachten Aufstrichen über Kuchen bis hin zu kleinen Geschenkideen. Genau diese Nähe zur Praxis macht die Ausbildung besonders wertvoll für alle, die später in Hofläden oder der Direktvermarktung arbeiten möchten. Man lernt nicht nur die Herstellung, sondern auch Kalkulation, Präsentation und den direkten Kontakt mit Kundinnen und Kunden. Besonders unterstreicht unsere Arbeit auch, dass der Schulbetrieb selbst von zwei Betriebsleiterinnen aus der Fachschule Hauswirtschaft geführt wird. Ein starkes Zeichen dafür, dass wir zukunftsfähig ausbilden und Verantwortung praktisch erlebbar machen.

Nach zwei Jahren halten wir gleich mehrere Abschlüsse in den Händen: staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, Fachhochschulreife und Bachelor Professional in Wirtschaft. Ergänzt wird das durch

Zusatzqualifikationen wie den Ausbilderschein (AEVO), den REZA-Schein oder die Weiterbildung zur Hygienebeauftragten. Diese Kombination macht die Weiterbildung attraktiv – sowohl für junge Fachkräfte nach der Ausbildung als auch für Menschen, die sich beruflich neu orientieren möchten.

Außerdem kooperieren wir mit der Lobetalarbeit, einem Verein, der Menschen mit Beeinträchtigung begleitet. Gemeinsam zu arbeiten, voneinander zu lernen und Teilhabe zu ermöglichen, gehört fest zu unserem Schulalltag.

Aktuell sind wir eine reine Frauengruppe – aber wir betonen gerne: Hauswirtschaft ist längst kein „Frauenberuf" mehr. Verantwortung übernehmen, Strukturen gestalten und Menschen versorgen sind Aufgaben, die für alle interessant sind, die Zukunft gestalten möchten.

Darum unser Appell: **Diese Schule muss weitergehen!** Kommt zur Albrecht-Thaer-Schule Celle – einer Schule, deren Motto „Zukunft mit Geschichte" verdeutlicht, wie sehr wir auf Traditionen aufbauen und diese in die Zukunft tragen. Wir Sieben halten hier die Stellung, doch wir wünschen uns dringend, dass bald wieder ein neuer Jahrgang starten kann.



Denn wir sind überzeugt: Wer Hauswirtschaft lernt, lernt fürs Leben – und gewinnt einen Beruf mit Verantwortung, Perspektive und Herz.

Die Klasse 2 der Fachschule Hauswirtschaft an der Albrecht-Thaer-Schule Celle geschrieben von Korinna Küster Jahrgang 2024/26

Bleibende Zeichen

Ein Mann schickt seine beiden Söhne hinaus, um sich in den Dörfern umzusehen. Sein Auftrag:

„**H**interlasst deutliche Zeichen auf eurem Weg!“ Die beiden Söhne brachen auf. Der Ältere knickte immer wieder einen Zweig an einem Busch oder machte Richtungspfeile auf den Erdboden. So war sein ganzer Weg voller Zeichen.

Ganz anders verhielt sich der jüngere Sohn. Er machte keine Zeichen auf dem Weg. Aber im ersten Dorf setzte er sich zu den Menschen auf dem Marktplatz, unterhielt sich angeregt mit ihnen und erzählte von seinem Leben.

Im nächsten Dorf sprach er einen Jungen an, der ihn in seine Familie mitnahm und die Dorfgemeinschaft einführte. Im dritten Dorf nahm der Sohn mit großer Freude an einem Dorffest teil.

Als die beiden Söhne nach ihrer Heimkehr dem Vater von ihren Erlebnissen erzählten, macht er sich zusammen mit seinen Söhnen auf den Weg.

Überall wurde der Jüngere herzliche aufgenommen. Den Älteren aber kannte kein Mensch, was ihn sehr verärgerte.

Da sagte der Vater:
„Es gibt Zeichen, die haben bleibenden Wert. Das sind Zeichen, die wir in den Herzen anderer Menschen hinterlassen, wenn wir auf sie zugehen, mit ihnen reden und Freundschaften schließen.

Solche Zeichen haben auch dann noch einen Wert, wenn abgeknickte Zweige und Pfeile auf dem Boden längst von Wind und Wetter zerstört werden.“



Foto: GBD 817

Was ist Konsum? Und warum es Zeit für Veränderung ist!

Im Rahmen der Veranstaltungsreihe „Dialogforum Hauswirtschaft“ kamen Fachkräfte der Hauswirtschaft aus ganz Niedersachsen zusammen, um sich mit dem aktuellen Thema auseinanderzusetzen.

„**W**as ist Konsum und warum müssen wir ihn neu denken?“

Impulse dazu lieferte Dr. Christian Bala, Leiter des Kompetenzzentrums Verbraucherforschung der Verbraucherzentrale Nordrhein-Westfalen. Eingeladen hatte das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN), das regelmäßig Online-Veranstaltungen anbietet. Anlass war der Welttag der Hauswirtschaft, der jährlich am 21. März stattfindet und in diesem Jahr unter dem Motto: „Konsum neu denken“ stand.

Was bedeutet Konsum eigentlich?

Dr. Bala spannte einen weiten Bogen: Von den menschlichen Grundbedürfnissen über die wirtschaftliche und politische Bedeutung des Konsums bis hin zu ökologischen Herausforderungen.

In der Entwicklung von Konsum spielen die Wirtschaftswunderjahre eine entscheidende Rolle. Konsum hat diese Jahre geprägt und ist kein Phänomen der heutigen Konsumgesellschaft. Denn Konsum ist weit mehr als nur der Kauf von Produkten – er ist Ausdruck unserer Bedürfnisse und Teilhabe am gesellschaftlichen Leben.

Ein Bedürfnis ist ein Gefühl von Mangel, mit dem Wunsch diesen Mangel zu beseitigen. Besonders in der Nachkriegszeit standen die sogenannten physiologischen Bedürfnisse, wie Nahrung, Wohnung, Kleidung, Mobilität und medizinische Versorgung, im Vordergrund.

Dazu kommt das Bedürfnis der Menschen nach Sicherheit und sozialen Kontakten. Der Austausch mit anderen Menschen, das Leben in einer Gemeinschaft und das Gefühl der Zusammengehörigkeit gehören zu den sozialen Bedürfnissen, die sich steigern bis hin zum Bedürfnis der Selbstverwirklichung.

Durch Konsum hat sich der Stellenwert von Bedürfnissen verändert und das Konsumverhalten stark geprägt. Je mehr gekauft wird, umso mehr muss produziert werden und umgekehrt. Der Markt wird geregelt über das

Zusammenspiel von Angebot und Nachfrage. Konsum ist eine ökonomische und rechtliche Handlung und prägt die modernen Verbraucher*innen.

Konsum ist also nicht nur ein ökonomischer Akt – er ist eingebettet in ein komplexes Zusammenspiel von Arbeit, Wirtschaft, Recht und Politik. Arbeit ist Voraussetzung für Konsum und das bedeutet Teilhabe am gesellschaftlichen Wohlstand.

Warum müssen wir Konsum neu denken?

Die Zeit der Massenproduktion hat viele Produkte günstiger und für mehr Menschen zugänglich gemacht. Doch sie hat auch zu einem enormen Ressourcenverbrauch und zu Umweltbelastungen geführt. Klima-veränderungen, CO2-Ausstoß und knappe Rohstoffe sind nur einige der Folgen.

Deshalb ist es heute wichtiger denn je, sich zum Konsum folgende Fragen zu stellen:

- Was brauche ich wirklich?
- Wie oft und in welchem Umfang?
- Welchen Wert hat das Produkt – ökologisch, sozial und ökonomisch?

Denn daraus ergibt sich die Art und Weise, wie Wirtschaftsgüter produziert und wie viele Ressourcen verbraucht werden. Ein bewusster Konsum bedeutet, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren und Ressourcen verantwortungsvoll zu nutzen.

Hauswirtschaft als Vorreiterin für nachhaltigen Konsum

Ein angemessenes Konsumverhalten muss gelernt sein. Hauswirtschaft hat sich schon immer als ressourcenschonend und bedürfnisorientiert verstanden. Professionelles Handeln in diesem Berufsfeld bedeutet auf individueller und gesellschaftlicher Ebene zu überlegen, wie ein gutes Leben für alle mit den vorhandenen Ressourcen möglich ist.

Jede*r Einzelne kann einen Beitrag leisten – durch bewussteres Einkaufen, Vermeidung unnötiger Anschaffungen und hauswirtschaftliches Handeln im Alltag.

Bewusster Konsum orientiert sich am tatsächlichen Bedarf und bedeutet, sich auf das Wesentliche zu konzentrieren. Denn unsere Konsum-

entscheidungen haben direkte Auswirkungen auf das Klima und die Zukunft unserer Gesellschaft.

Für eine nachhaltigere Zukunft

Das Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN) setzt sich für die Bereiche Hauswirtschaft und Ernährung und speziell für die Schwerpunkte Alltagskompetenzen und Lebensmittelwertschätzung ein. Gemeinsam mit Multiplikator*innen und Fachinstitutionen bildet das ZEHN ein Netzwerk und stärkt die Wertschätzung von Lebensmitteln und die Handlungskompetenzen in Ernährung und Hauswirtschaft. 2019 ist das ZEHN als Projekt gestartet und 2024 als Institution in Niedersachsen verstetigt worden.

Mehr Informationen unter: www.zehn-niedersachsen.de

Die Schwerpunkte für die Hauswirtschaft im ZEHN:

- Aufmerksamkeit auf das Berufswelt Hauswirtschaft lenken und Interesse wecken
- Vernetzung und Austausch von Fachkräften der Hauswirtschaft
- Multiplikator*innenschulungen

Weitere Infos unter: www.hauswirtschaft-ist-angesagt.de

Sie haben Interesse an Austausch und Vernetzung. Dann melden Sie sich bei:

Angrit Bade, geb. Göbbert; Ehemalige Schülerin: BFS 1979/1980, Einjährige Fachschule 1981/1982; unter angrit.bade@zehn-niedersachsen.de

ZEHN
ZENTRUM FÜR ERNÄHRUNG UND HAUSWIRTSCHAFT NIEDERSACHSEN

Mit Exkursion Einblick in die Praxis gewinnen

Im Juni 2025, unternahm die Klasse FSHW 23/25 der Fachschule Hauswirtschaft eine Exkursion zu zwei landwirtschaftlichen Betrieben im LK Nienburg. Ziel war es, praktische Eindrücke zu den Themen Direktvermarktung und Lebensmittelverarbeitung zu sammeln.

Der erste Besuch führte zum **Bickbeerhof in Brokeloh**. Die Führung übernahm Johanna Oehlgeschläger, eine ehemalige Schülerin der Fachschule Celle. Der Betrieb besteht seit 1968 und ist auf den Anbau von Kulturheidelbeeren spezialisiert. Aktuell werden rund 25 Hektar Anbaufläche bewirtschaftet, zertifiziert nach Bioland und Demeter.



Besonders spannend ist es, wenn Betriebe besucht werden, auf denen ehemalige Fachschülerinnen arbeiten. Hier zu Besuch bei Johanna Oelgeschläger, vgl. Bericht Seite 46

Im Anschluss gab es im Hofcafé eine Kostprobe regionaler Produkte - unter anderem Pfannkuchen mit Heidelbeerkompott und herzhafte Mettwurst-Stullen. Auch die Direktvermarktung über den hofeigenen Laden mit Produkten wie *„Blaumelade*" oder *„Heidelbeerdressing“* wurde vorgestellt.

Am Nachmittag ging es weiter zum **Hof Graue**. Hier standen der Hofladen, die Küche und die Backstube im Mittelpunkt des Besuchs. Der Betrieb baut unter anderem Erdbeeren, Spargel und Kartoffeln selbst an, die direkt im Hofladen vermarktet werden. Auch eigene Suppen und eingewecktes Gemüse werden dort hergestellt und verkauft. Zum Abschluss gab es ein Stück Erdbeerkuchen - ein gelungener Ausklang des ersten Exkursionstags.

Die Besuche boten praxisnahe Einblicke in verschiedene Vermarktungskonzepte und Produktionsweisen - mit vielen Anknüpfungspunkten für die spätere Tätigkeit im hauswirtschaftlichen Bereich.

Am nächsten Tag führte uns eine weitere Betriebsbesichtigung nach Otze in der Region Hannover, wo wir den landwirtschaftlichen Familienbetrieb **Meyers Hof** besichtigten.

Der Hof betreibt einen liebevoll gestalteten Hofladen mit eigenen Produkten sowie regionalem Obst, Gemüse, Fleisch, Wurst und frischen Backwaren. Auch Blumen gehören zum Angebot.

Besonders beeindruckend war der Erdbeeranbau. Neben Freiland-erdbeeren gibt es dort auch Gewächshauserdbeeren, die in etwa 1,50 m hohen Behälter wachsen. Diese Methode sorgt für saubere Früchte, ist pflückfreundlich und ermöglicht eine Verlängerung der Erntesaison. Zudem bietet der Hof Spargel, Kartoffeln, Himbeeren und Heidelbeeren aus eigenem Anbau an.



Der Erdbeeranbau auf „Meyers Hof" erfolgt in pflückfreundlicher Höhe auf Stellagen in Blumenkästen ähnlichen Behältern. So werden auch Fruchtfolgeprobleme umgangen.

Saisonkräfte aus dem Ausland helfen bei der Ernte und wohnen direkt auf dem Hof.

Der Betrieb zeigt anschaulich, wie moderne Landwirtschaft, Direkt-vermarktung und soziale Verantwortung erfolgreich miteinander verbunden werden können.

Ein letztes Mal zusammen



Um ein letztes Mal gemeinsame Zeit als Klasse zu verbringen und den Tag entspannt ausklingen zu lassen, gingen wir nach der Besichtigung zum Swin-Golf spielen auf den **Erlebnishof Lahmann**, ebenfalls in Otze. Es war ein gelungener und schöner Tag für alle.

Beim SwinGolf ist es das Ziel, den Ball mittels eines Schlägers mit möglichst wenig Schlägen vom Abschlag über eine Spielbahn in ein Loch zu befördern. Gespielt wird auf einem speziell dafür hergerichteten Gelände, welches ohne große Eingriffe in die Landschaften auf einer Fläche von 5 bis 10 ha erstellt werden kann.

Kennenlerntreffen auf „Homeyers Hof“ in Garbsen

Auf Einladung des Ehemaligenvereins der Fachschule Hauswirtschaft durften wir im Mai 2025 einen ganz besonderen Tag auf ***Homeyers Hof*** - einem Veranstaltungshof mit kleinem Café, Backhaus und Werkstadt in Garbsen-Horst, erleben.

Der Hof bietet neben Räumlichkeiten zum Feiern auch einen Cateringservice an (Business-Catering, Outdoor Catering, Flammkuchenmobil).

Aber auch nachhaltige Kochkurse und feste Veranstaltungen sind Teil des Programms. Alles in einem Rahmen, was mit möglichst wenig Fremdpersonal zu schaffen ist.



Bei strahlendem Sonnenschein wurden wir herzlich von der Vorsitzenden des Vereins, Sandra Raupers-Greune, begrüßt. Mit einer Tasse Kaffee auf dem idyllischen Hofplatz stimmte sie uns freundlich auf den bevorstehenden Tag ein.

Anschließend begann eine spannende Führung durch den Betrieb der Familie Buch-Kreid. Besonders beeindruckend war die Kombination aus gelebter (und erlebbarer!) Nachhaltigkeit, einem denkmalgeschützten Hof als außergewöhnlicher Veranstaltungsort und einem vielfältigen Jahresprogramm. Der Hof liegt idyllisch im kleinen Ort Horst bei Garbsen in der Region Hannover. Etwas zurückgelegen bietet er mit dem Eichenbestand und dem vielen Grün eine besondere Atmosphäre, die zum Verweilen einlädt.



Uns wurde die Betriebsgeschichte erzählt, und zwar eine, die ganz anders ist als gewöhnlich.



Zur Geschichte des Hofes siehe auch Auszug aus dem Buch „Glücksmomente“ von Heike Wolpert, erschienen im Wartberg Verlag 2021; ISBN: 978-3-8313-3329-5

Auszüge aus dem Buch:

„Hier sollte man ein Café eröffnen! Das waren die Gedanken von Constanze Buch, als sie Homeyers Hof in Garbsen sah.

… Edgar Kreid, ihr Lebensgefährte, ist begeisterter Hobby-Restaurateur und gab seinen Beruf als IT-Manager in Frankreich auf.

… 2009 setzte Kreid das angegliederte Backhaus instand und es wurde eine erste Veranstaltung geplant.

… Im Nachhinein betrachtet stellte sich die Kündigung als ein Glücksfall heraus, denn das Ambiente des denkmalgeschützten Hofs eignet sich hervorragend dafür, schöne Accessoires, stilvolle Dekorationsobjekte und originelle Geschenkartikel anzubieten.

… 2017 organisierten die Eheleute ein erstes Konzert mit Gillian Grassie, einer Harfinistin aus den USA. Es folgten weitere Konzerte, Lesungen und andere kulturelle Events. … ein kleines Paradies geschaffen, in dem nicht nur sie selbst ihr Glück gefunden haben, … anderen Menschen zu kleinen und großen Glücksmomenten verhelfen.

Der Betrieb wurde komplett eigenfinanziert, ohne Kredite. Die Inhaber wuchsen langsam, Schritt für Schritt, immer mit dem Fokus auf das Wesentliche. Besonders vorteilhaft ist, dass der Betriebsleiter ein talentierter Handwerker ist. Nahezu alle handwerklichen Arbeiten kann er selbst übernehmen, was dem Betrieb viel Flexibilität ermöglicht.

Ein echtes Highlight des Tages war das umgebaute Feuerwehrauto, das nun als **Flammkuchen-Mobil** genutzt wird und mit dem vor allem Event-Catering betreiben wird. In einem eingebauten Ofen wird frischer Flammkuchen direkt vor Ort gebacken und serviert - ein echter Blickfang auf jedem Fest. Das Motto „*Wir kommen und wir gehen - und es entsteht kein Müll*" steht beispielhaft für



das gelebte Nachhaltigkeitskonzept des Betriebs. Die Flammkuchen werden mit wenigen, aber hochwertigen Zutaten hergestellt und auf wiederverwendbaren Holzbrettern serviert ganz im Sinne von Einfachheit und Umweltbewusstsein.



Zum Abschluss durften wir den Flammkuchen in diversen Varianten dann selbst probieren - und waren begeistert vom außergewöhnlich guten Geschmack.

Dieses gemeinsame Essen, zu dem der Ehemaligenverein eingeladen hatte, rundete den Tag perfekt ab.

Ein herzliches Dankeschön an den Ehemaligenverein und an das Team von Homeyers Hof!

Jahrgang 2024/26

Sie haben Lust den Hof selbst zu besuchen? Infos unter:
www.homeyers-hof.de





Auslandspraktikum in der Südoststeiermark – Hof Unger

Mein Name ist Annelie Bähre- Voltmer und ich habe im Sommer 2025 im Rahmen der Fachschule Hauswirtschaft mein vierwöchiges Praktikum in Österreich bei der Familie Unger gemacht.

Ich habe mich schon vor der Fachschule für ein Praktikum im Ausland interessiert und daher auch vorher schon mal nach Betrieben geschaut. Bei dieser Recherche bin ich auf den *Hof Unger* aufmerksam geworden der mir mit seiner familiäreren Betriebsform sehr zugesagt hat. Meine Ausbildung habe ich in einer städtischen Einrichtung absolviert, daher galt mein vorrangiges Interesse für das Praktikum einem landwirtschaftlich orientierten Betrieb.



Foto: Ferienhof Unger

Mein ausgewählter Betrieb liegt in der Südoststeiermark kurz vor der Grenze zu Slowenien, die nächstgrößere Stadt ist Gnas. Auch Graz ist nur ca. 45 min mit dem Auto entfernt.

Der Hof wurde 1904 erbaut, seit 1977 setzt man mit 14 Gästezimmer auf die Ferienvermietung. Seitdem wurde immer wieder umgebaut, um den Feriengästen den Aufenthalt angenehmer zu gestalten. Für Gruppen mit Menschen mit Beeinträchtigung stehen 3 barrierefreie Zimmer zur Verfügung. Zudem ist ein kleiner Campingplatz mit 7 Stellplätzen dazugekommen sowie ein Seminarraum für Gruppenseminare.

Der Hof ist sehr kindgerecht gestaltet und bietet die Möglichkeit über 20 Tierarten kennenzulernen und sich an verschiedenen Spielgeräten auszutoben. Die Gäste erwartet ein abwechslungsreicher, regionaler Speiseplan, der auf Allergien und Unverträglichkeiten abgestimmt wird. Zudem ist der Betrieb sehr familiär strukturiert. Auch wenn nicht alle Familienmitglieder dauerhaft mitarbeiten, helfen sie immer wieder aus, sogar die Oma steht regelmäßig mit in der Küche. Neben der Familie leben zwei Mitarbeitende mit Beeinträchtigung auf dem Hof. Dazu kommt ein Team aus externen Mitarbeitern, darunter auch ein Koch, mit dem ich während meines Praktikums viel zusammengearbeitet habe.

Meine Aufgabenbereiche auf dem Hof bezogen sich auf alle hauswirtschaftlichen Tätigkeiten: in der Küche, im Servicebereich und im Housekeeping. Ich durfte täglich das Team unterstützen regionale Speisen zuzubereiten, jeden Tag gab es für die Gäste ein Frühstücksbuffet und ein drei Gänge Menü bestehend aus einer Suppe, einer Hauptspeise mit Salat und einem Dessert. Die Gäste konnten selbst entscheiden ob sie mittags oder abends warm essen möchten, wenn sie sich für Mittagessen entschieden haben, gab es abends eine kalte Speise.

Im Service bin ich in den Austausch mit Gästen gekommen, habe die Speisen im Schüsselservicesystem serviert und die Tische eingedeckt beziehungsweise abgeräumt. Zudem habe ich geplant welche Gäste an welchem Tisch sitzen, da jede Familie ihren Tisch zugewiesen bekommen hat.



Im Housekeeping bin ich mit den beiden Hausdamen mitgelaufen und habe die Zimmer fertig gemacht, entweder für neue Gäste oder für die Bleibenden. Meine Arbeitszeiten waren fast immer gleich: Vormittags von 7 Uhr bis 14 Uhr und nachmittags von 17 Uhr bis 20 Uhr also hauptsächlich Teildienst.

An meinen freien Tagen habe ich mir die Riegersburg angeguckt, die mit ihrer Ausstellung und der atemberaubenden Aussicht auf jeden Fall einen Besuch wert ist. Außerdem war ich in der Schokoladenfabrik Zotter welche



sehr interessant gestaltet ist und den gesamten Prozess der Schokoladenherstellung mit Probierstationen näherbringt. Zudem war ich in Graz habe mir dort den Uhrenturm angeguckt, von dem man eine sehr gute Übersicht über Graz hat. In meinen Mittagspausen durfte ich den hofeigenen Pool nutzen, oder nach Gnas oder Feldbach fahren zum Einkaufen und Umgucken. Meinen größten Ausflug habe ich nach Italien gemacht, es ging ganz früh morgens los quer durch Slowenien nach Triest ans Mittelmeer. Dort habe ich einen wunderschönen Tag verbracht und bin abends wieder zurückgefahren.

Insgesamt bin ich sehr zufrieden mit dem Praktikum und kann es nur weiterempfehlen. Vor allem Auszubildende der Hauswirtschaft lernen dort einige wichtige Bereiche der Hauswirtschaft kennen und eine Betriebsform, die sehr interessant ist.

Adresse: Urlaub am Bauernhof Unger O.G., *Grabersdorf 59, 8342 Gnas*
Tel.: +43 664 131 20 93; E-Mail: unger.uab@aon.at; Internet: www.uab-unger.at

Annelie Bähre -Voltmer, Jg. 2024/26

ES
IST ZEIT,
STILLE UND RUHE
ZU GENIEßEN.
ES IST ZEIT FÜR DIE
WICHTIGEN MENSCHEN, DIE
UNS BEGLEITEN.
ES IST ZEIT FÜR WORTE
UND GESTEN DER DANKBARKEIT.
ES IST ZEIT, ZURÜCK ZU BLICKEN UND
AUF ERREISCHTES STOLZ ZU SEIN. ES IST ZEIT,
KRAFT ZU TANKEN FÜR DIE AUFGABEN, WELCHE
VOR UNS STEHNEN.

ES IST WEIHNACHTSZEIT

Ein etwas anderer Praktikumsbericht



Liebe Leserinnen und Leser,
im Juni 2025 habe ich im Rahmen meiner zweijährigen Weiterbildung zur hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin ein Praktikum in einer Tagespflegeeinrichtung absolviert.

Für mich war es ein neuer und spannender Einblick, denn obwohl ich in meinen 17 Jahren Berufserfahrung viel in Gastronomie, Landwirtschaft und Direktvermarktung gearbeitet habe, war ich bisher noch nie im Pflegebereich tätig.

***E**in paar Worte zu mir:* Ich bin 34 Jahre alt, gelernte Köchin und alleinerziehende Mutter von drei Kindern. Acht Jahre lang habe ich gemeinsam mit meinem damaligen Mann einen landwirtschaftlichen Betrieb geführt, daneben war ich viele Jahre in Hofcafés beschäftigt – fast immer in leitender Funktion. Dort habe ich neue Produkte entwickelt, Mitarbeitende angeleitet und die Backstube organisiert. Nach all diesen Jahren hatte ich das Gefühl: Das war es noch nicht. Ich möchte mein Wissen weitergeben, neue Wege gehen und auch aufzeigen, welche Bedeutung Hauswirtschaft in ganz unterschiedlichen Lebensbereichen haben kann. Deshalb habe ich mich bewusst für diese Weiterbildung an der Fachschule entschieden.

In der Tagespflege habe ich schnell gesehen, wie wichtig Hauswirtschaft für das Wohlbefinden der Gäste ist. Der Tagesablauf war klar gegliedert: Frühstück um 9:00 Uhr, Mittagessen um 12:00 Uhr, Nachmittagskaffee um 14:30 Uhr. Zwischendurch gab es Angebote wie Bewegungsübungen, Gedächtnistraining oder kleine Aktivitäten in der Küche. Besonders schön war es, die Freude der Gäste zu erleben, wenn sie eingebunden wurden – sei es beim Schälen von Obst oder beim gemeinsamen Backen. Solche Momente haben mir gezeigt, wie sehr Hauswirtschaft den Alltag strukturiert und gleichzeitig Teilhabe ermöglicht.

Neben diesen positiven Eindrücken gab es aber auch Herausforderungen. Besonders deutlich wurde mir, wie sehr feste Strukturen fehlen können, wenn es keine hauswirtschaftliche Leitung gibt. Vorräte wurden ohne

Konzept eingekauft, Zuständigkeiten waren nicht klar geregelt und viele Entscheidungen wurden spontan getroffen. Das führte dazu, dass manche Aufgaben doppelt erledigt wurden, während andere unerledigt blieben. Für mich war das ein wichtiger Lernmoment: Eine funktionierende Vorratshaltung, klare Absprachen im Team und eine übergeordnete Koordination sind unverzichtbar, wenn man Qualität und Verlässlichkeit gewährleisten will.

Gerade im Pflegekontext habe ich auch die besondere Verantwortung in Bezug auf Hygiene gespürt. Vorschriften allein reichen nicht aus – Hygiene muss im Alltag gelebt werden. Vor allem ältere Menschen haben ein hohes Infektionsrisiko, und hier trägt die Hauswirtschaft eine tragende Rolle, die nicht unterschätzt werden darf.

Ein Erlebnis hat mich besonders nachdenklich gemacht: Ein Mitarbeiter mit Migrationshintergrund fiel mir durch seine große Sorgfalt und sein Engagement auf. Trotzdem erhielt er aufgrund sprachlicher Barrieren keinen Anschlussvertrag. Das hat mich sehr bewegt und mir gezeigt, dass wir beim Thema Inklusion noch viel zu tun haben. Ich möchte in meinem späteren Berufsleben genau hier ansetzen: Menschen Chancen geben, Potenziale sichtbar machen und Mut machen, ihre Fähigkeiten einzubringen.

Rückblickend nehme ich viele wertvolle Erkenntnisse mit. Ich habe meine organisatorischen Fähigkeiten geschärft, Prozesse kritisch hinterfragt und neue Erfahrungen im Bereich Kommunikation und Hygiene gesammelt. Vor allem aber ist mir bewusstgeworden, wie wichtig die Rolle einer hauswirtschaftlichen Leitung ist: Sie hält die Fäden zusammen, schafft Strukturen und sorgt dafür, dass alle Bereiche Hand in Hand arbeiten.

Mir ist wichtig zu betonen: Dies ist nur *mein* persönlicher Einblick und eine Momentaufnahme. Deshalb nenne ich bewusst keinen Namen der Einrichtung – jeder Mensch erlebt einen Betrieb anders, und Eindrücke können sich im Laufe der Zeit verändern.

Für mich war dieses Praktikum ein bedeutender Baustein meiner Weiterbildung. Es hat mir gezeigt, wo meine Stärken liegen, und mich in meinem Ziel bestärkt, später Verantwortung als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin zu übernehmen und mein Wissen an die nächste Generation weiterzugeben.

Herzliche Grüße

Korinna Küster Jg. 2024/26



Weihnachtsgeschichte - Paulo Coelho

Der alte Mann, die glatzköpfige Frau und der traurige Junge

Wie jedes Jahr hatte der König seinen Premierminister an Heiligabend zu einem Spaziergang eingeladen. Er genoss es, durch die geschmückten Straßen zu gehen. Doch um unerkannt zu bleiben, verkleideten sich beide immer als Händler aus fernen Landen.

Sie schlenderten durch das Stadtzentrum, betrachteten die Girlanden, die brennenden Kerzen auf den Treppenstufen vor den Häusern, die Verkaufsstände, die Männer, Frauen und Kinder, die zu ihren Verwandten eilten, um an diesem Abend um einen reich gedeckten Tisch zu feiern.

Der Rückweg führte sie durch ein Armenviertel. Dort sah es ganz anders aus. Keine Lichter, Kerzen, kein Duft leckerer Speisen. Und es war auch kaum jemand auf der Straße zu sehen. Wie jedes Jahr wies der König seinen Premierminister an, sich künftig besser um die Armen im Reich zu kümmern. Der Minister nickte, wusste aber genau, dass die Angelegenheit im Mahlstrom der Bürokratie, wegen der Verteilung der Staatsfinanzen und der anstehenden Gespräche mit ausländischen Würdenträgern schon bald in Vergessenheit geraten würde.

Plötzlich hörten sie Musik. Sie schien aus einer morschen Bretterhütte zu kommen. Durch eine Ritze konnten sie in die Hütte hineinsehen. Es bot sich ihnen ein seltsamer Anblick: Ein alter Mann saß in einem Rollstuhl und schien zu weinen, während ein kahlgeschorenes junges Mädchen tanzte und ein traurig dreinblickender Junge eine Volksweise sang und dazu auf einem Tamburin den Takt schlug.

„Merkwürdig! Lass uns herausfinden, was da los ist“, sagte der König zum Premierminister.

Er klopfte an die Tür. Der junge Mann hörte auf zu singen, öffnete und bat sie herein.

*„**W**ir sind Händler auf der Durchreise und suchen einen Schlafplatz. Da haben wir die Musik gehört und gesehen, dass Sie noch wach sind. Können wir bei Ihnen übernachten?“*

*„**S**ie werden bestimmt in einer der Herbergen der Stadt unterkommen. Wir können Sie leider nicht aufnehmen. Die Musik mag darüber hinwegtäuschen, aber in unserem Haus herrschen Trauer und Leid.*

*„**U**nd dürfen wir erfahren weshalb?“*

*„**M**einetwegen“, sagte der Alte. „Ich habe meinem Sohn eine gute Ausbildung ermöglicht, damit er eines Tages Sekretär im königlichen Palast werden kann. Aber die Jahre vergingen, und es wurde nie eine neue Stelle ausgeschrieben. Letzte Nacht nun hatte ich einen merkwürdigen Traum: Ein Engel erschien mir und bat mich, einen silbernen Becher zu kaufen, weil der König mich besuchen würde. Er würde etwas trinken und anschließend meinem Sohn eine Anstellung geben.*

***D**er Engel war so überzeugend, dass ich beschloss zu tun, was er gesagt hatte. Da wir kein Geld haben, ist meine Schwiegertochter heute auf den Markt gegangen und hat ihr Haar verkauft, und wir haben mit dem Erlös den Becher gekauft, der dort steht. Jetzt versuchen die beiden mich aufzuheitern, sie singen und tanzen, weil Weihnachten ist, aber es hilft nichts …“*

***D**er König sah den silbernen Becher, bat, man möge ihm darin etwas Wasser bringen, weil er durstig sei. Bevor er wieder ging, sagte er zu den Dreien:*

*„**W**as für ein Zufall! Heute waren wir beim Premierminister, und der hat uns gesagt, nächste Woche würde die Stellung wieder ausgeschrieben.“*

***D**er Alte nickte gutmütig, glaubte aber nicht recht, was er da hörte, und verabschiedete sich von den Fremden. Doch am nächsten Tag wurde eine Proklamation des Königs auf allen Straßen der Stadt verlesen. Ein neuer **Sekretär** wurde gesucht. Zu einer festgesetzten Stunde war der Audienzsaal voller Leute, die sich alle um den begehrten Posten bewerben wollten. Der Premierminister trat ein und bat alle Anwesenden, Papier und Stift bereit zu halten.*

*„**H**ier ist das Thema des Aufsatzes: Warum weint ein alter Mann, tanzt eine kahlrasierte Frau und singt ein trauriger Junge?“*

Ein entsetztes Raunen ging durch den Saal: Niemand wusste, wie er daraus eine Geschichte machen sollte. Nur ein ärmlich gekleideter junger Mann in einer Ecke des Raumes lächelte und begann zu schreiben.

(Nach einer indischen Erzählung)
Übersetzung: Maralde Meyer-Minnemann

Einmalhandschuhe – hygienischer als Händewaschen?

Überall dort, wo mit Lebensmitteln umgegangen wird, in Großküchen, Kantinen, Bedientheken oder in der Gastronomie hat Hygiene oberste Priorität. Ein zentrales Element dabei ist für viele der Einsatz von Einweghandschuhen. Doch wie sinnvoll ist ihr Gebrauch tatsächlich? Wann sind sie erforderlich – und wann überflüssig oder sogar kontraproduktiv? Und wie steht es um Umweltaspekte und Materialwahl?

Einweghandschuhe – kein Allheilmittel

Ein häufiges Missverständnis ist, dass das Tragen von Einweghandschuhen automatisch für mehr Hygiene sorgt z.B. bei der Ausgabe von Lebensmitteln oder der Arbeit in gewerblichen Küchen. Das Gegenteil kann der Fall sein: Wird mit Handschuhen weitergearbeitet, die mit Keimen kontaminiert sind, steigt das Risiko der Kreuzkontamination. Bei dieser können Keime auf ein anderes Lebensmittel oder einen anderen Gegenstand übertragen werden.

Nur weil ein Handschuh „sauber aussieht“, bedeutet dies nicht, dass er auch hygienisch sauber ist. Die mikrobielle Belastung kann trotzdem hoch sein – insbesondere, wenn er über längere Zeit bei unterschiedlichen Tätigkeiten getragen wird. Bereits ab dem ersten Kontakt mit potenziellen Keimen oder Verunreinigungen gilt der Einweghandschuh als kontaminiert. Also z.B. nach Kontakt mit rohen Lebensmitteln, insbesondere Fleisch, Fisch, Eiern oder unverarbeitetem Gemüse oder nach dem Berühren von Oberflächen, wie Türgriffen, Geräten, Reinigungsutensilien. Oft reicht es schon, wenn sich die Person mit den Handschuhen unbewusst an die Nase oder ins Gesicht fasst.

Was folgt daraus?

Einweghandschuhe müssen regelmäßig gewechselt werden – nach jedem Arbeitsgang oder wenn eine potenzielle Kontamination stattgefunden hat. Zwischen verschiedenen Produktgruppen, etwa von Rohware zu

verzehrfertigen Lebensmitteln, ist der Wechsel Pflicht. Auch bei beschädigten oder durchfeuchteten Handschuhen ist sofortiges Wechseln angesagt.

Ganz zentral gilt, dass der Handschuh niemals die Händehygiene ersetzt, d.h. auch vor und nach dem Handschuhtragen sind die Hände gründlich zu waschen und ggf. zu desinfizieren!

Wann ist der Einsatz von Einweghandschuhen sinnvoll?

- Bei der Zubereitung und Ausgabe von verzehrfertigen Speisen, wenn kein weiterer Erhitzungsschritt erfolgt (z. B. belegte Brötchen, Salate, Kuchen).
- Im Umgang mit besonders empfindlichen Lebensmitteln, etwa bei Allergenen oder bei der Ausgabe von Fleisch oder Aufschnitt an der Bedientheke.
- Bei sichtbaren Hautverletzungen oder Pflastern an den Händen.
- Bei Reinigungsarbeiten mit chemischen Mitteln, wo Hautschutz erforderlich ist.

Riskant oder weniger sinnvoll ist der Einsatz:

- Bei Dauergebrauch ohne Wechsel: Werden Handschuhe zu lange getragen, entsteht ein feuchtwarmes Milieu, das Mikroorganismen begünstigt.
- Als Ersatz für Handhygiene: Das Tragen von Handschuhen erzeugt häufig ein falsches Sicherheitsgefühl was dazu führt, dass Hygienevorgaben dann vernachlässigt werden.
- Bei einfachen Küchenarbeiten, wie Gemüseputzen oder Arbeiten mit hitzebehandelten Speisen, sofern keine besondere Kontaminationsgefahr besteht.

Nachhaltigkeit: Ein kritischer Aspekt

Einweghandschuhe sind Einwegprodukte – und tragen zur Müllproblematik bei. Eine bewusste, aufgabenspezifische Nutzung kann helfen, den Einsatz auf das notwendige Maß zu reduzieren. Zudem sollte das Personal entsprechend geschult werden: Wann sind Handschuhe wirklich erforderlich – und wann ist gute Händehygiene die bessere Option?

Alternative Konzepte wie wiederverwendbare Handschuhe sind in der Lebensmittelverarbeitung meist nicht praktikabel oder hygienisch bedenklich. Daher bleibt die Optimierung beim Einsatz und die richtige Wahl des Materials entscheidend.

Welche Handschuhe sind zu bevorzugen?

Am Markt sind vorrangig drei Materialien verbreitet: Vinyl, Latex und Nitril.

Aus hygienischer und gesundheitlicher Sicht ist Nitril derzeit die beste Wahl. Nitrilhandschuhe lösen im Gegensatz zu Latex keine allergischen Reaktionen aus. Des Weiteren weisen sie eine höhere Reißfestigkeit auf; sie sind somit widerstandsfähiger und schützen damit besser vor Rissen und Durchlässigkeit.

Bei Reinigungs- und Marinierarbeiten haben sie eine gute Barriere-Eigenschaft gegenüber Fetten, Ölen und auch Chemikalien, zudem bleibt bei Nitrilhandschuhen die Tastsensibilität erhalten.

Fazit:

Einweghandschuhe sind in der Gemeinschaftsverpflegung dort sinnvoll, wo sie gezielt eingesetzt werden – nicht als pauschale Lösung. Sie ergänzen die Händehygiene, ersetzen sie aber nicht. Die richtige Schulung des Personals, klare Einsatzregeln und ein bewusster Umgang können den Verbrauch reduzieren und die Hygiene verbessern. Bei der Materialwahl ist Nitril aus Sicht von Sicherheit, Allergieprävention und Funktionalität klar zu bevorzugen.

Sandra Raupers-Greune
LWK Niedersachsen,
BSt Braunschweig



Zusammenarbeit der Generationen: Babyboomer und Gen Z im Berufsalltag

Jutta Rump / Silke Eilers

Seit mehr als 50 Jahren beschäftigt sich die Wissenschaft mit den Unterschieden und Gemeinsamkeiten zwischen verschiedenen Generationen. In den Fokus rückt die Thematik jedoch in den letzten Jahren insbesondere durch das Miteinander von immer mehr Generationen am Arbeitsplatz und durch den beginnenden Übergang der sogenannten Babyboomer in den Ruhestand, durch den der sich immer stärker abzeichnende Mangel an Arbeitskräften noch einmal an Dramatik gewinnen wird. Denn mit den Babyboomern, geboren zwischen 1955 und 1970, verlässt die zahlenmäßig stärkste Generation den Arbeitsmarkt. Jeder vierte Beschäftigte ist heute schon über 55 Jahre alt. Grund genug, die verbleibende Zeitspanne, in der die Babyboomer und die jüngeren Generationen im beruflichen Kontext aufeinandertreffen, für alle Beteiligten optimal zu gestalten. Denn der ungeschönte Blick auf die Statistik zeigt, dass die nachrückenden geburtenschwachen Generationen vor der Herausforderung stehen, eine immense Lücke möglichst gut zu füllen. Im Jahr 2038 werden 100 Menschen im erwerbsfähigen Alter bereits 44 Rentner und Rentnerinnen gegenüberstehen, verglichen mit nur 32 im Jahr 2021.

Die Rolle der Sozialisation

An dieser Stelle sollten wir kurz innehalten und klären, worüber wir im Folgenden sprechen und was wir vergleichen (können): Die Thematik der Generationen-Vielfalt beschäftigt sich NICHT mit menschlichen Basiswerten. Diese verändern sich nicht über die Generationen hinweg. Das Bedürfnis von Menschen, anerkannt, wertgeschätzt und geliebt zu werden, hat nichts mit der Generationen-Thematik zu tun. Dies gilt ebenso für kulturelle Werte. Auch diese ändern sich kaum bzw. sehr langfristig. Was sich jedoch hinter der Generationen-Diversität verbirgt, sind Sozialisationsmuster und die damit verbundenen Einstellungen. Unter Sozialisation wird die Spanne der ersten 20 Lebensjahre verstanden, die sehr prägend sind. Es folgt dann noch eine sogenannte Anpassungsphase von ca. 10 Jahren. Die Sozialisation eines Menschen wird durch zahlreiche Faktoren beeinflusst.

Familienleben, Schulzeit, Technologien, wirtschaftliche Situation, politische Bedingungen, Peer-Groups, Optionen und Handlungsmöglichkeiten, Klima, (In-)Stabilitäten, Wohlstand, Sicherheit, ... Im Laufe der letzten Jahrzehnte ist zu beobachten, dass sich einige dieser Faktoren erheblich geändert haben. Damit zeigen auch die Sozialisationsmuster im Zeitablauf Änderungen. Darüber hinaus ist davon auszugehen, dass die sich in den ersten 20 Lebensjahren ausgeprägten Sozialisationsmuster einen Menschen ein Leben lang begleiten. Mit anderen Worten: die Prägungen sind im Lebenszeitablauf vergleichsweise stabil.

Babyboomer und Generation Z im Vergleich

Wie lassen sich nun die unterschiedlichen Generationen charakterisieren? Der Fokus soll hierbei auf der derzeit jüngsten und ältesten Generation im Erwerbsalter, den Babyboomern und der sogenannten Generation Z mit Geburtsjahrgängen ab Ende der 90er Jahre liegen.

Eine beherrschende Erfahrung der Babyboomer in Kindheit und Jugend war die des Wettbewerbs, der herausfordernden Suche nach einem Ausbildungsplatz und der überfüllten Hörsäle, während die Vertreter und Vertreterinnen der Generation Z überwiegend in Einkind- oder Zweikinderfamilien aufwuchsen bzw. aufwachsen und ein hohes Maß an Aufmerksamkeit und Fürsorge erfahren. Mit Blick auf ihren beruflichen Werdegang ist für sie schon heute klar zu erkennen, dass Ausbildungsbetriebe um sie werben und ihnen nach einem erfolgreichen Studium viele Wege offenstehen. Allerdings wurden und werden sie andererseits in einer sehr viel instabileren Lebens- und Arbeitswelt sozialisiert als die Babyboomer. Die Sicherheit einer Ausbildung für ein ganzes Leben und einer Anstellung über eine gesamte Erwerbslaufbahn hinweg kennen sie nur noch bedingt. Bei ihrer Elterngeneration oder älteren Geschwistern haben sie wechselhafte berufliche Werdegänge und den Wandel von der „Normalbiografie“ zur „Multigrafie“ (mit Phasen der Vollzeit- bzw. Teilzeitbeschäftigung, Sabbaticals, Selbstständigkeit etc.) erlebt. Nicht zuletzt machen sie in den vergangenen fünf Jahren ihrer Sozialisation die Erfahrung disruptiver Krisen, die viele vermeintliche Selbstverständlichkeiten ins Wanken geraten lassen. Zudem ist vielfach zu beobachten, dass die Generation Z mit zwei beruflich vergleichsweise stark eingespannten Elternteilen aufwächst. Sie kennt infolgedessen die negativen

Folgen zu stark verschwimmender Grenzen zwischen Beruf und Privatleben, beobachtet diese auch sehr genau bei älteren Kollegen und Kolleginnen – und lehnt sie daher für sich selbst oft ab. Auch Karriere um jeden Preis erscheint den meisten nicht mehr erstrebenswert, wenngleich ihr Engagement hoch ist, wenn das Umfeld stimmt und sie sich mit ihrer Tätigkeit identifizieren. Das Wissen um Alternativen lässt sie jedoch auch nicht zögern, den Arbeitgeber zu wechseln, wenn sie sich und ihre Leistung nicht angemessen wertgeschätzt sehen – ein Verhalten, das erfahrene Kollegen und Kolleginnen nicht selten als disloyal empfinden.

Während die Babyboomer gerade beim Berufseinstieg sehr darum bemüht waren, sich den Weg für eine langfristige Tätigkeit bei einem Arbeitgeber zu ebnen und sich daher den damaligen Älteren eher anpassten, sehen gerade die gut qualifizierten Jüngeren diese Notwendigkeit nicht mehr im gleichen Maße, sondern fordern offen Arbeitsbedingungen, die ihrem Selbstverständnis entsprechen, insbesondere im Hinblick auf eine ausgewogene Balance zwischen Be- und Entlastung. Auch stellen sie durchaus bewährte Strukturen und Prozesse, die die Älteren geschaffen haben, in Frage oder sprechen offen Missstände, Verbesserungspotenziale oder betriebliche Abläufe, die ihnen ineffizient erscheinen, an. Es stellt für sie einen hohen Wert dar, die eigene Meinung kundzutun und sich aktiv an Diskussionen zu beteiligen, um Veränderungen mitzugestalten. In engem Zusammenhang hierzu steht auch das Gewicht, das der Sinnhaftigkeit der eigenen Tätigkeit, dem Zweck, eingeräumt wird – man möchte etwas bewirken mit dem, was man tut und verstehen, wofür man es tut. Diesbezüglich wünscht sich die Generation Z auch ein kontinuierliches offenes und konstruktives Feedback zu ihrer Arbeitsleistung – etwas, das den Babyboomern eher fremd ist, die gemäß des Grundsatzes „Nicht geschimpft ist schon gelobt" groß geworden sind und sich schwer damit tun, vermeintlich Selbstverständliches mit explizitem Lob zu honorieren.

Für die Generation Z stellen die Errungenschaften der Digitalisierung den Normalzustand dar und sind in jeden ihrer Lebensbereiche integriert. Sie bevorzugen bei der Mediennutzung den Weg des geringsten Aufwandes sowie der ständigen Verfügbarkeit und selektieren insofern sehr bewusst aus der Vielzahl der Angebote die für sie passenden. Dabei praktizieren sie mit großer Selbstverständlichkeit Multi-Tasking – parallel an verschiedenen

Geräten und über unterschiedliche Kanäle, nicht selten auch ungeniert während eines persönlichen Gesprächs. Ihre Aufmerksamkeits- und Konzentrationsspanne wird dabei gleichzeitig immer geringer. Dies empfinden viele Babyboomer in der Regel als unhöflich und wenig wertschätzend.



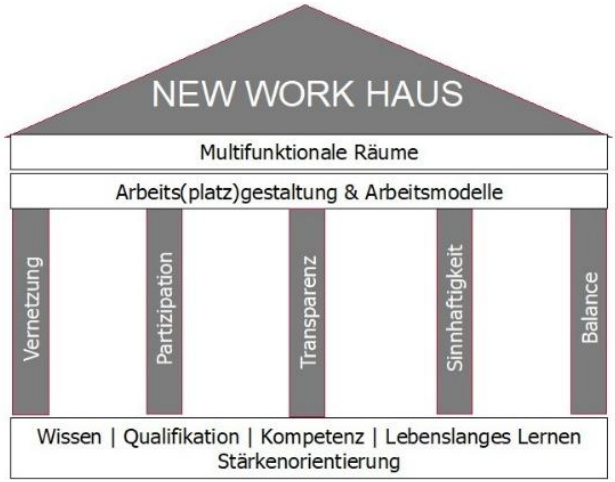
Abb. 1.: Erwartungen an Arbeit und Arbeitgeber (IBE 2025)

So gelingt das Miteinander

Unweigerlich wird die Wahrnehmung jedes Einzelnen von seiner individuellen Perspektive und Prägung stark beeinflusst. Das heißt, die Babyboomer messen die jüngere Generation an den Werten und Normen, mit denen sie selbst aufgewachsen sind, sodass es angesichts der beschriebenen Sozialisationsmerkmale zu den genannten Reibungspunkten und unterschiedlichen Interpretationen desselben Verhaltens kommen kann. Generell ist allerdings zu konstatieren, dass die Verschiedenheit der Sozialisationsmuster der Generationen durchaus befruchtend sein und Kreativität sowie Innovation anregen kann. Gemischt zusammengesetzte Teams profitieren von ihren unterschiedlichen Herangehensweisen und Perspektiven und erzeugen nachweislich bessere Ergebnisse als homogene. Zudem können die Generationen ihre jeweiligen Stärken optimal kombinieren: Neben dem Transfer von Erfahrungs- und Prozesswissen auf die Jüngeren, der den Übergang der Babyboomer in den Ruhestand begleiten sollte, lässt sich der Lernweg auch umdrehen. Einige Unternehmen

praktizieren ein sogenanntes „Reverse Mentoring“, bei dem ein Vertreter bzw. eine Vertreterin der Generation Z älteren Kollegen und Kolleginnen Hilfestellung beim Umgang zum Beispiel mit sozialen Medien leisten und sich auf diese Weise Tandems bilden, die in unterschiedlichster Weise voneinander profitieren können.

Eine entscheidende Rolle spielt es dabei, alle Beteiligten für bestehende Unterschiede und Gemeinsamkeiten zu sensibilisieren, gerade auch im Kommunikationsverhalten, sowie Wertschätzung des bzw. der jeweils anderen im Sinne seines oder ihres ganz individuellen Beitrags zum gemeinsamen Erfolg. Das Fundament stellt dabei eine werteorientierte Unternehmenskultur dar, die Raum für Andersartigkeit und Vielfalt lässt, die Reflektion über eigene Denk- und Verhaltensmuster anregt, sich proaktiv mit Generationenstereotypen und -konflikten auseinandersetzt – gerne auch mit einem Augenzwinkern – und die Vorteile der Generationendiversität in den Fokus rückt. So eint alle Generationen der Wunsch nach einem guten Betriebsklima sowie nach Transparenz, Offenheit und Wertschätzung. Entscheidend ist daher auch, die Kommunikation zwischen den Generationen zu fördern und zu begleiten und damit Verständnis füreinander zu schaffen.



Quelle: IBE: New Work Haus, Ludwigshafen 2024

Erstveröffentlichung in den vlb-Informationen Ausgabe 2025-1
mit freundlicher Genehmigung der Autorin

IBE INSTITUT FÜR BESCHÄFTIGUNG UND EMPLOYABILITY
Hochschule für Wirtschaft und Gesellschaft Ludwigshafen
Institut für Beschäftigung und Employability IBE
Prof. Dr. Jutta Rump
Ernst-Boehe-Str. 4
67059 Ludwigshafen



Telefon +49 (0) 621 5203 238
Mobil +49 (0) 172 5265 003
jutta.rump@ibe-ludwigshafen.de
www.ibe-ludwigshafen.de
www.jutta-rump.de

Das kleine Schneeflöckchen



Es war Winter, dicke Schneeflocken wirbelten durch die Luft und bedeckten die Stadt mit einer dicken, weißen Decke. In den Fenstern funkelten Kerzenlichter, es wurde gebacken und der Christbaum geschmückt, denn morgen war Heiligabend. Alle freuten sich auf das Weihnachtsfest, Kinder spielten vergnügt im Garten. Auf den Straßen roch es nach frischem Lebkuchen.

Doch nicht alle Kinder waren fröhlich. Ein kranker Junge saß mit traurigen Augen am Fenster und beobachtete das Schneetreiben. Er hatte einen Schal um den Hals gewickelt und seine Nase war ganz rot. Während die Kinder draußen ausgelassen Schneeflocken fingen und einen großen Schneemann bauten, musste er in seinem Bett liegen., weil er Schnupfen und husten hatte.

So saß er da und schaute den Schneeflocken nach, die an seinem Fenster vorbei wehten. Eine von ihnen – die Kleinste – setzte sich auf sein Fensterbrett, um sich vom Fliegen zu erholen. Sie sah den kranken, traurigen Jungen am Fenster und erzählte es den anderen Schneeflocken. Sie fassten einen Plan. Zusammen flogen sie zu dem kranken Jungen und setzten sich an die Fensterscheibe. Der kranke Junge schaute immer noch mit traurigen Augen aus dem Fenster.
Leise flüsterte das kleine Schneeflöckchen der Schneeflocke neben ihr etwas ins Ohr und die flüsterte es zu der nächsten. Dann steten sie sich alle so auf die Fensterscheibe, dass sie aussahen wie ein großer, weißer Eisstern. Die Augen des kranken Jungen fingen an zu leuchten; jetzt war er gar nicht mehr traurig.

Um das kleine Schneeflöckchen berühren zu können, streckte er seine Hand zum Fenster. Vorsichtig fasste der kleine Junge an die Scheibe und legte seine Hand auf den Stern aus Schneeflocken. Für ein paar Augenblicke konnte er das kleine Schneeflöckchen ganz nah spüren. Und als er seine Hand wieder wegnahm, hatten sich die Flocken plötzlich zu einem Herz geformt. Sie änderten ständig ihre Form und erfreuten den kranken Jungen mit immer neuen Bildern.

Lachend spielte der kranke Junge mit den Schneeflocken an seinem Fenster. Am nächsten Tag war Weihnachten und er würde weiter aus dem Fenster schauen, um die Schneeflocken zu beobachten und gesund zu werden, denn morgen war ja Heiligabend.

Autor unbekannt

Der Weg ist das Ziel – zu Fuß von Frankreich bis ans „Ende der Welt“

Der Jakobsweg.

Für viele ein Traum, der seit Hape Kerkelings *„Ich bin dann mal weg“* einen festen Platz auf der Bucket List gefunden hat. Für andere ist es ein sicheres Zeichen dafür, dass Familienmitglieder, Freunde oder Nachbarn endgültig den Verstand verloren haben – spätestens dann, wenn sie plötzlich verkünden: *„Ich gehe nach Santiago de Compostela!“*

Auch mir erschien diese heroische Selbstkasteiung immer wieder als ein großes Abenteuer – aber irgendwie war nie der richtige Zeitpunkt. Doch in diesem Jahr rief der Jakobsweg laut und klar: **Es ist Zeit.**

Spontan, ohne großes Training und mit den falschen Schuhen, machte ich mich auf den Weg. Ein unbeschwertes, grenzenloses und wunderschönes Abenteuer begann – von Frankreich quer durch spanische Weinberge und Gebirgsketten, entlang der endlosen Meseta bis hin zum Atlantischen Ozean.



Erster Wegstein in St. Jean Pied de Port: „St-Jacques de Compostelle“

Die Botschaft.

Bis zum Tag meiner Ankunft in Saint-Jean-Pied-de-Port – dem französischen Ausgangspunkt – hatte ich mich gedanklich noch kaum mit dem Weg beschäftigt. Zur Einstimmung buchte ich mir ein Bett im Mehrbettzimmer eines Hostels. Eine quirlige Französin schaute mich bei meiner Ankunft mit großen Augen an, zeigte mir mein Bett und fragte mich ohne Umschweife, ob sie mir die Karten legen dürfe.

Puh. Naja … Ich glaube da ja eigentlich nicht dran – aber gut, man soll ja nichts unversucht lassen.

Tatsächlich überraschte mich ihre Botschaft sehr:

*„**M**ach langsam. Bleib stehen. Schau dich mal um. Atme. Und wenn alles trotzdem zu schnell geht – werde langsamer. Sieh zurück auf das, was du schon geschafft hast. Atme! Mach langsam. Und wenn auch das noch zu schnell ist – dann werde noch ein bisschen langsamer. Du hast Zeit.“*

Oh ha! (norddeutsche Panikattacke). Diese Intensität hat mich ziemlich überrumpelt. Und wie recht diese mir völlig fremde Frau doch hatte.

Am selben Abend – nach mehreren Gläsern Pastis, internationaler Gesellschaft und einem fantastischen Abendessen – bekam ich fast dieselben Worte von einem pensionierten Grundschullehrer aus Italien zu hören. Na dann! Vertraue ich da wohl besser mal drauf.

Mach langsam. Atme.

Diese Worte trugen mich durch den gesamten Camino. Wenn kleine Zweifel aufflammten, löschten sie den Brand bereits im ersten Funken. Jeder Aufstieg wurde erträglicher, jeder Abstieg schmerzte ein wenig weniger. Jeder zurückgelegte Kilometer – ein Abenteuer, das ich bewusst erleben durfte. Ob Regenschauer, Schneesturm oder ein schweißtreibender 30-Grad-Tag – ich blieb bei mir, Schritt für Schritt.



Ankunft an der Compostela in Santiago

Auch jetzt, lange nach dem Camino, ist dieses Motto geblieben.

Beim Training für einen Lauf, bei stressigen Tagen im Job oder einfach mitten im Alltag – ich höre wieder diese Stimme:

Mach langsam. Atme.

Denn es geht nicht darum, der Schnellste zu sein, sondern bei sich zu bleiben. **I**ch schaue zurück auf das, was ich schon geschafft habe – und erkenne: Da ist so viel mehr, als ich oft wahrnehme.



Sonnenuntergang am Kap de Finesterre
Fotos: Jana Northe

Der Weg endet nicht in Santiago – er beginnt dort erst richtig. Für mich ging er noch ein klein wenig weiter. Bis ans Kap Finesterre – dem sogenannten „Ende der Welt".

Die +-900km zu Fuß haben mich gelehrt, dass echte Stärke nicht in Tempo liegt, sondern im Durchhalten mit Achtsamkeit.

Manchmal reicht es, nur einen Schritt zu machen – aber bewusst.

Und wenn ich mich verliere, dann erinnere ich mich: *Schau dich mal um. Atme.*

Denn jeder Tag ist ein kleiner Camino – und ich bin immer noch unterwegs.

Jana Northe, Jg. 2008/10

Was wurde eigentlich aus …



Ingrid Hahn-Müller, geb. Hahn, Jahrgang 1972/1973

Mein Leben – von Rosdorf in die Welt

Ich wurde 1954 in Rosdorf bei Göttingen geboren. Dort wuchs ich in einer großen Familie mit sechs Kindern auf, und weil meine Eltern zusätzlich Zimmer an Studenten vermieteten, war unser Haus selten leer. Oft saßen fünfzehn Menschen gemeinsam am Tisch. Es war ein quirliges, lautes, manchmal auch enges Leben, aber nie langweilig.

Schon meine Einschulung verlief ungewöhnlich. Eigentlich wollte ich nur meinen Geschwistern bei der Prüfung Gesellschaft leisten. Doch weil niemand zu Hause war, prüfte man kurzerhand auch mich. Mit fünf Jahren wurde ich für schulreif befunden. Von da an war ich immer die Jüngste, musste mithalten, leisten und kämpfen. Kind sein durfte ich nur am Rande.

Nach der Realschule, die ich durch die Kurzschuljahre schon mit 15 Jahren abschloss, stellte sich die Frage nach dem Beruf. Viele Ausbildungen durfte man erst mit 18 beginnen. Mein Vater entschied, dass der Haushalt für Mädchen immer eine gute Wahl sei. So begann ich an der Berufsfachschule in Hildesheim. Es war ein Jahr voller Uniformen, Schwesternhauben und exakt vorgeschriebener Rockfalten, streng und wenig frei.

Ganz anders wurde es dann in Celle. 1973/74 besuchte ich dort die Wirtschafterinnen-Fachklasse. Schon der Start war deftig, gleich zu Beginn stand Gänseschlachten auf dem Programm. Die Ausbildung war fordernd, aber auch frei und bewusst. Sie bot viel Raum zum Wachsen und machte Freude. Vor allem der Zusammenhalt unserer Klasse war großartig. Viele Freundschaften von damals bestehen bis heute.

Doch in mir wuchs ein Traum, den ich schon als Zwölfjährige gefasst hatte. Ich wollte nach Kanada. Ein Bruder meines Vaters war dorthin ausgewandert, und seine Geschichten hatten eine Sehnsucht geweckt. Also arbeitete ich in den Ferien, sparte jeden Pfennig und nutzte gleich nach meiner Ausbildung die Gelegenheit. Mit 18 flog ich nach Alberta, an den Rand des Alaska Highways, um auf einem Hof als hauswirtschaftliche Mitarbeiterin zu arbeiten. Es war nicht leicht. Arbeitsgenehmigungen mussten per Luftpost beantragt werden, und kurz vor meiner Abreise starb meine Mutter. Den Hof und meine Geschwister zurückzulassen, darunter die

Kleinste mit gerade einmal anderthalb Jahren, fiel mir unendlich schwer. Aber ich wusste, dass diese Chance einmalig war.

Dieses Jahr in Kanada wurde zu einem der Schönsten meines Lebens. Ich arbeitete mit Menschen aus 28 Nationen, lernte andere Kulturen kennen und führte viele Gespräche bis tief in die Nacht. Die Welt wurde plötzlich groß und bunt.

Zurück in Deutschland führte mich der Weg nach Stade. Dort absolvierte ich die Oberklasse, legte das Abitur ab und machte den Anleitungsschein für Lehrlinge. Danach arbeitete ich als Hauswirtschaftsleiterin im Rot-Kreuz-Heim auf Amrum. Schon damals spürte ich, dass ich mehr wollte. Ich besuchte Fortbildungen, lernte Rhetorik, Kamerapräsenz und Gesprächsführung. Für den Bauernverband reiste ich bis ins Europaparlament nach Brüssel, eröffnete die Grüne Woche in Berlin und erhielt tiefe Einblicke in die Politik. Ich stellte jedoch fest, dass diese Welt nicht die meine war.

Während dieser Zeit musste mein Vater das Leben als Witwer meistern. Er hatte unseren Hof in Rosdorf verkauft und zusammen mit meiner Mutter ein Rittergut in der Nähe von Rethem an der Aller gekauft. Nach ihrem Tod blieb er jedoch allein zurück. Die Arbeit und die Verantwortung wurden ihm zu viel, und so entschied er sich 1977, auch dieses Gut wieder zu verkaufen. Schließlich wanderte er nach Paraguay aus. Einige Jahre später folgte ihm mein jüngster Bruder, nachdem er seine Ausbildung auf einem Lehrhof und seine Schulzeit in Ebstorf abgeschlossen hatte.

Also schlug ich eine andere Richtung ein. Ich wurde „Landfrauenberaterin" bei der Landwirtschaftskammer. In Bad Gandersheim beriet ich Betriebe, betreute Bauvorhaben, plante Gärten und stand abends in den Landfrauenvereinen im Vorharz am Overheadprojektor. Diese Jahre waren erfüllend und vielseitig, eine Mischung aus Theorie, Praxis und Gestaltung.

Dann lernte ich meinen Mann kennen. Mit ihm gemeinsam etwas aufzubauen bedeutete auch, Kompromisse einzugehen. Da es in unserer Region keine passende Stelle für mich gab, übernahm ich zunächst andere Aufgaben. Ich arbeitete als technische Lehrerin, später leitete ich Küche und Betrieb einer Heimvolkshochschule. Dann kamen die Kinder. Zwei innerhalb kurzer Zeit. Acht Jahre blieb ich zu Hause, führte den Hof, kümmerte mich um Stall, Familie und Schwiegereltern.

Als die Kinder größer wurden, wagte ich erneut einen Neubeginn. Ich lernte Marketing am Computer und arbeitete mehrere Jahre in diesem Bereich, bis ich meine Schwiegermutter pflegte. Nebenbei entdeckte ich die Naturheilkunde und die Kinesiologie. Anfangs behandelte ich damit meinen

Sohn, der häufig im Krankenhaus war. Doch bald kamen Nachbarn und Freunde, die ebenfalls Hilfe suchten.

Mit über 40 Jahren packte ich meinen Rucksack und fuhr nach Hamburg. Dort besuchte ich zwei Jahre lang die Heilpraktikerschule. Die Ausbildung war hart, die Durchfallquoten lagen bei über 90 Prozent. Aber ich hielt durch und bestand. Ende 1999 durfte ich mich Heilpraktikerin nennen. Alles, was ich bis dahin gelernt hatte – Hauswirtschaft, Verwaltung, Beratung, Organisation – fügte sich nun zusammen. Ich gründete meine Praxis, baute sie auf und ergänzte sie später durch ein Badehaus mit Hydrostar, ein in Norddeutschland einzigartiges Gerät zur Entgiftung.



Heute, mit 71 Jahren, arbeite ich nur noch teilweise in der Praxis. Mein Mann braucht meine Unterstützung, unser landwirtschaftlicher Betrieb ist an einen Demeter-Hof verpachtet, und ich kümmere mich um unseren großen Garten und unser Handelsunternehmen, das ich seit vielen Jahren führe.



Wenn ich auf mein Leben zurückblicke, sehe ich viele Wendungen, harte Prüfungen und große Chancen. Von Rosdorf über Celle nach Kanada, von Amrum bis Hamburg. Jede Station hat mich geprägt.

Eines steht fest. Langweilig war mein Leben nie.

Ingrid Hahn-Müller, Jg. 1972/73



05808-539
0157 56 397 123
info@Biohof-heidelicht.de
www. Biohof- heidelicht.de
Am Berge 7
29581 Gerdau
Niedersachsen

Ingrid Hahn-Müller
Biohof-Heidelicht
Heilpraktikerin
zert. Vitarightspartnerin

Was wurde eigentlich aus …



Lisa Hoppe, geb. Seefeldt, Jahrgang 2013/2015

Fachpraxislehrerin und kreative Unternehmerin

Wenn ich auf meinen beruflichen Werdegang zurückblicke, erfüllt mich große Dankbarkeit. Heute stehe ich als Fachpraxislehrkraft für Hauswirtschaft vor Schülerinnen und Schülern, bin Mutter von zwei Kindern – und gleichzeitig Gründerin meines eigenen Kleingewerbes *Handfest Dekoverleih*. Diese Kombination hätte ich mir früher kaum vorstellen können. Doch jeder Schritt auf meinem Weg hat mich genau hierhergeführt und mir gezeigt, wie sehr sich pädagogische Arbeit und kreative Selbstständigkeit bereichern können.

Hauswirtschaft als Wegbereiterin

Mein beruflicher Weg begann mit der einjährigen Berufsfachschule für Hauswirtschaft – dem Fundament, auf dem sich vieles aufgebaut hat. Es folgten praktische Ausbildungsjahre: zunächst auf einem landwirtschaftlichen Betrieb, dann in einem Alten- und Seniorenheim. Schon früh erkannte ich die Vielseitigkeit der Hauswirtschaft – sie umfasst weit mehr als Kochen oder Reinigen. Es geht um Organisation, Gestaltung, Verantwortung und vor allem um den Menschen im Mittelpunkt.

Diese Vielseitigkeit faszinierte mich so sehr, dass ich die Ausbildung an der Fachschule in Celle fortsetzte, mit dem Ziel, Betriebsleiterin in der Hauswirtschaft zu werden. Während dieser Zeit sammelte ich auch im schuleigenen Café KräuThaer wertvolle praktische Erfahrungen – insbesondere im Service, in der Planung und im Umgang mit Gästen.

Nach der zweijährigen Fachschule arbeitete ich zunächst zwei Jahre an der BBS in Soltau. Als ich mit dem Umzug zu meinem Mann auf seinen landwirtschaftlichen Betrieb nach Sonnenborstel zog, wechselte ich gleichzeitig an die Berufsschule in Nienburg. Dort begann für mich ein neuer Lebensabschnitt: Ich entschloss mich, meine pädagogischen Fähigkeiten auszubauen, und absolvierte mein Referendariat am Studienseminar Hannover. Die Ausbildung zur Fachpraxislehrkraft war für mich nicht nur ein

beruflicher Schritt, sondern auch eine persönliche Bereicherung. Sie ermöglichte es mir, meine Leidenschaft für Hauswirtschaft mit der Freude an der Arbeit mit jungen Menschen zu verbinden.

Von der Fachpraxis zur Unternehmerin: Die Gründung von *„Handfest Dekoverleih“*

Parallel zur Arbeit als Lehrkraft entstand aus einer ganz persönlichen Erfahrung mein Kleingewerbe *Handfest Dekoverleih*. Die Initialzündung war unsere eigene Hochzeit auf dem Hof in Sonnenborstel. Ich plante und gestaltete die gesamte Dekoration selbst – mit viel Liebe zum Detail. Danach stellte sich die Frage: Was sollte mit all den handgefertigten Dekoartikeln passieren? Verkaufen wollte ich sie nicht – aber ungenutzt verschwinden lassen auch nicht. So entstand die Idee, sie zu vermieten – nachhaltig, individuell und liebevoll gestaltet für andere Feste.



Heute umfasst mein Angebot eine Vielzahl an Dekoartikeln, die jedes Fest zu etwas Besonderem machen: LOVE-Aufsteller aus Paletten, Lichterketten, Vasen, Kerzenständer, Tischläufer, Donutwalls, Sitzpläne, Willkommensschilder, Platzsets, Gästebücher, Schnapswagen, Outdoorspiele, Kartenboxen, Candybars – kurz: alles, was man für eine gelungene Feier braucht.





***H**andfest Dekoverleih* ist für mich kreativer Ausgleich und professionelles Herzensprojekt zugleich. Hier fließen viele Kompetenzen zusammen, die ich in der Ausbildung zur Hauswirtschafterin, an der Fachschule und im Berufsleben erworben habe: Planung, Gestaltung, Organisation und betriebswirtschaftliches Denken. Ich plane heute Dekorationskonzepte, gestalte ganze Räume und verleihe hochwertige, wiederverwendbare Elemente – von der Tischdeko bis hin zum Gesamtbild eines Festes.

Beruf(ung) mit Wirkung – dank vieler Bausteine

Für mich bedeutet Erfolg nicht nur, beruflich anerkannt zu sein, sondern auch, die eigenen Stärken sinnvoll zu verbinden. Als Lehrkraft kann ich jungen Menschen zeigen, wie vielseitig und zukunftsorientiert die Hauswirtschaft ist. Gleichzeitig erlaubt mir mein Kleingewerbe, meine kreative Ader auszuleben und Menschen bei besonderen Anlässen zu unterstützen. Diese Kombination erfüllt mich und gibt mir täglich neue Energie.

Rückblickend bin ich sehr dankbar für alle Stationen meines Weges – und für die Menschen, die mich dabei begleitet und ermutigt haben. Ohne diese Unterstützung wäre ich nicht dort, wo ich heute bin.

Zukunft mit Herz und Hand

Mein Weg ist noch lange nicht zu Ende. Ich freue mich darauf, weiterhin meine beiden Leidenschaften zu vereinen – junge Menschen zu begleiten und mit Kreativität kleine und große Feste zu etwas Besonderem zu machen. Mein beruflicher Werdegang hat mir gezeigt: Es gibt keinen geraden Pfad – aber es gibt einen roten Faden. Und dieser Faden zieht sich für mich durch Hauswirtschaft, Pädagogik und kreative Selbstständigkeit gleichermaßen.

Lisa Hoppe, geb. Seefeldt, Jg. 2013/15

@HANDFEST_DEKOVERLEIH

Was wurde eigentlich aus …



Johanna Oelgeschläger, Jahrgang 2019/2021

Gebürtig komme ich aus dem Landkreis Osnabrück, ganz genau aus Herringhausen, am Rande des Wiehengebirges. Ich bin nicht direkt nach meiner Schulzeit auf die Ausbildung zur Hauswirtschafterin gekommen. Nach meinem Fachabitur und einem Jahr in Israel habe ich schließlich meine Ausbildung an der Landvolkhochschule in Oesede absolviert. Ein ganz wunderbarer Ausbildungsort, den ich nur wärmstens weiterempfehlen kann.

Im Anschluss ging es für zwei Jahre nach Celle zur Fachschule. Während des Übergangs zum 2. Fachschuljahr wollte ich eigentlich mein Praktikum im Ausland verbringen, doch da hat uns Corona einen Strich durch die Rechnung gemacht. So ging es an einem warmen Sommertag mit meinen Eltern Richtung Brokeloh, zum Bickbeernhof Café. Inhaberin Sylke Herse war selbst damals in Bückeburg auf der Fachschule. Wir kamen ins Gespräch und ein paar Minuten später hatte ich für sechs Wochen eine vorübergehende Wohnung in Brokeloh und einen Praktikumsplatz auf dem Bickbeernhof. Ich schrieb meine Facharbeit über diesen Betrieb und auch über das gesamte 2. Fachschuljahr blieben wir in Kontakt, bis schließlich feststand, dass ich nach meinem Abschluss dort die Café- und Hofladenleitung übernehmen sollte.

Es folgte der Umzug nach Brokeloh und der Sprung ins „wirkliche“ Berufsleben. Mittlerweile bin ich vier Jahre dort und lebe mit meinem Partner in einer gemeinsamen Wohnung mitten im Ort.

Brokeloh liegt im Landkreis Nienburg/Weser, nahe des Steinhuder Meeres. Der Bickbeernhof wurde 1958 von Horst und Helga Herse gegründet, Sylke Herse führt den Betrieb in zweiter Generation fort. Der Betrieb vergrößerte sich über die Jahre und so folgte 2013 ein kompletter Neubau des Hofcafés und der landwirtschaftlichen Halle.

Heidelbeeren werden hier auf 22ha angebaut, ein Teil davon wird im Hofladen vermarktet und im Café angeboten, welches 400 Sitzplätze umfasst. Hier können unsere Gäste alle Speisen und Getränke rund um die Heidelbeere mit Blick auf einer unserer Plantagen genießen. Geöffnet haben wir von Mai bis Ende September, das bedeutet auch für mich Hochsaison, aber mit sehr viel Freude dabei.



Im Hofladen gibt es alles rund um die Heidelbeere: Gin, Ketchup, Marmelade, Kompott, Secco, Wein, Saft, Senf, Sirup, Met, Brand, Smoothie und Dressing …

Neben Hofgottesdiensten, dem Märchenwaldtag und anderen wechselnden Veranstaltungen, wirken wir jedes Jahr beim *ConQuest of Mythodea* mit. Es ist das größte Live-Rollenspiel mit ca. 10.000 Spieler:innen.

Seit zwei Jahren haben wir dort die Getränkelogistik übernommen, beliefern die anderen Tavernen mit Getränken und diversen Kühlgeräten und sind mit unserer „Blue Pearl“ selbst mit einer im „Tross“ vertreten.



Die Blue Pearl ist unsere große Taverne, die wir auf dem Festival betreiben.

In der Nebensaison habe ich flexible Arbeitszeiten, die ich mir relativ frei einteilen kann. Freitags öffnen wir immer den Hofladen, an den restlichen Tagen werden Bürozeiten abgesprochen. Das Café ist in dieser Zeit geschlossen. Ich kümmere mich dann um die Nachbereitung der vergangenen und Vorbereitung der kommenden Saison - was lief gut, was werden wir für die kommende Saison verbessern….

Das ist schon ein großer Vorteil, da wir quasi einmal auf „Pause“ drücken und schauen können, an welchen Stellschrauben wir wieder etwas drehen können.

Und ich kann natürlich viel mehr Zeit mit der Familie und Freund: innen in der Heimat verbringen. Eine Stunde Fahrtzeit ist zwar nicht die Welt, während der Hochsaison dann aber eher nicht so häufig machbar. Dort besuche jetzt ganz neu auch meine kleine Nichte und schau ab und zu nach Berta, dem Huhn aus erster Generation und mit fast 7 Jahren Lebenserfahrung (manch einer kennt sie von Bildern). Ich bin dankbar dafür, was sich durch diesen Beruf alles ergeben hat. Gerade in meinem Betrieb ist kein Tag wie der andere und das macht es ziemlich spannend.



Johanna mit Lieblingshuhn Berta

Wer Interesse hat schaut gerne mal auf: www.bickbeernhof.de
und Instagram: bickbeernhofcafe

Johanna Oehlgeschläger, Jg. 2019/21

***W**er Lust hat, an dieser Stelle ebenfalls **seinen Werdegang bzw. seine Geschichte** zu erzählen, wende sich an Annegret Fürstenau, Email: a-fuerstenau@web.de.*

Mit diesem Kuchen wurde bei uns zu Hause immer die Adventszeit eingeläutet. Die Tradition führe ich heute mit meiner Familie fort.

Weihnachtskuchen von meiner Oma

300g Margarine
250g Zucker
2 Päckchen Vanillin
5 Eier
etwas Zimt
1 Ebl. Kakao
1 Paket Schokoraspel
100g gehackte Mandeln
250g Mehl
3Tl. Backpulver
1/8 ltr. Rotwein



Abb.: ähnlich

Alle Zutaten gut verrühren. Backen: 30min bei 175°C
Heißen Kuchen mit Zuckerguss überziehen.

Christina Pröfrock, geb. Ridder, Jg.2012/14

Nachlass & Fundsachen

Immer mal wieder kommt es vor, dass Ehemalige oder deren Angehörige im Nachlass der Eltern etwas aus der Zeit des Schulbesuchs finden. Mitunter wird dann gefragt, ob der Ehemaligenverein dafür Verwendung hat.

Da wir nur einen kleinen Schrank in der Schule als „Archiv“ zur Verfügung haben und auch privat nicht alles aufheben können, kann leider nicht alles, was zugedacht wurde, aufgenommen werden. Insbesondere Fotoalben ohne jegliche Beschriftung sind mittlerweile für unsere Generation kaum noch nachzuvollziehen.

Natürlich – Fotoschätze des Schulgebäudes, des Gartens, der Klassenzimmer, Küche etc. werden gern genommen. Bilder von Klassenfahrten o.ä. können wir leider nicht mehr annehmen.

Nichtsdestotrotz werden so im „Archiv“ einige Schätze bewahrt, die wir dann u.a. bei den Ehemaligentreffen immer mal wieder herausholen und präsentieren oder die mitunter als Grundlage für Ausstellungen dienen. Dazu gehören z.B. auch die Schultrachten &. Hauskleider aus den verschiedenen Generationen oder die Originalbroschen der ersten Jahrgänge mit Ähre oder Schulgebäude als Motiv.

In diesem Jahr haben wir 2 weitere Schätze bekommen, die wir an dieser Stelle gerne einmal vorstellen wollen.

Zum einen wurde über das Internet und unsere Homepage www.vlfs-celle.de Herr André Dausin aus Meppen auf uns aufmerksam. Und so landete eines Tages eine E-Mail in meinem Postfach mit der Anfrage und einem Bild bzgl. einer **Münze von der Haushaltungsschule Celle**, die Herr Dausin im Nachlass seiner Eltern gefunden hatte. Leider ließ sich die Münze niemandem aus der Familie zuordnen und so schickte er sie uns für das Archiv.

Die Rückseite ist datiert mit der Jahreszahl 1904/05, Signatur die Anfangsbuchstaben L und M (?). Es handelt sich definitiv nicht um die erste Brosche der Schule, die seit der Gründung 1897 bis zur Gründung des Ehemaligenvereins 1924 herausgegeben wurde.

Weiß noch jemand, was es mit diesen Münzen auf sich hat?

Wurden sie vielleicht anlässlich der Gründung ausgegeben?

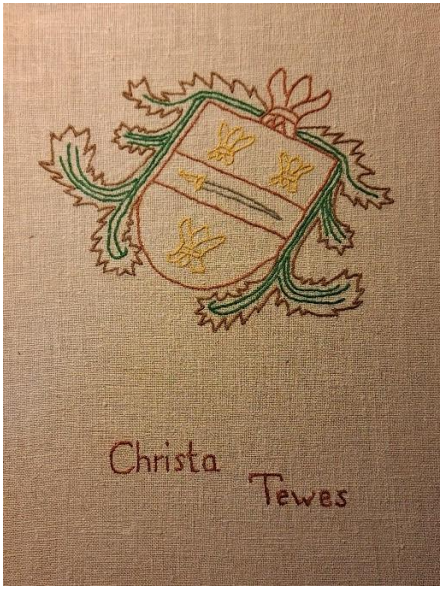




Über Rückmeldung hierzu würden wir uns freuen!

Der 2. Schatz waren drei sehr gewissenhaft geführte und interessante **Berichtshefte** aus dem Nachlass von Christa Hiestermann, geb. Tewes aus Hankenbostel bei Faßberg, die in der Zeit von 1954 bis 1956 in der Ausbildung bzw. Schülerin in der Landfrauenschule Celle war.

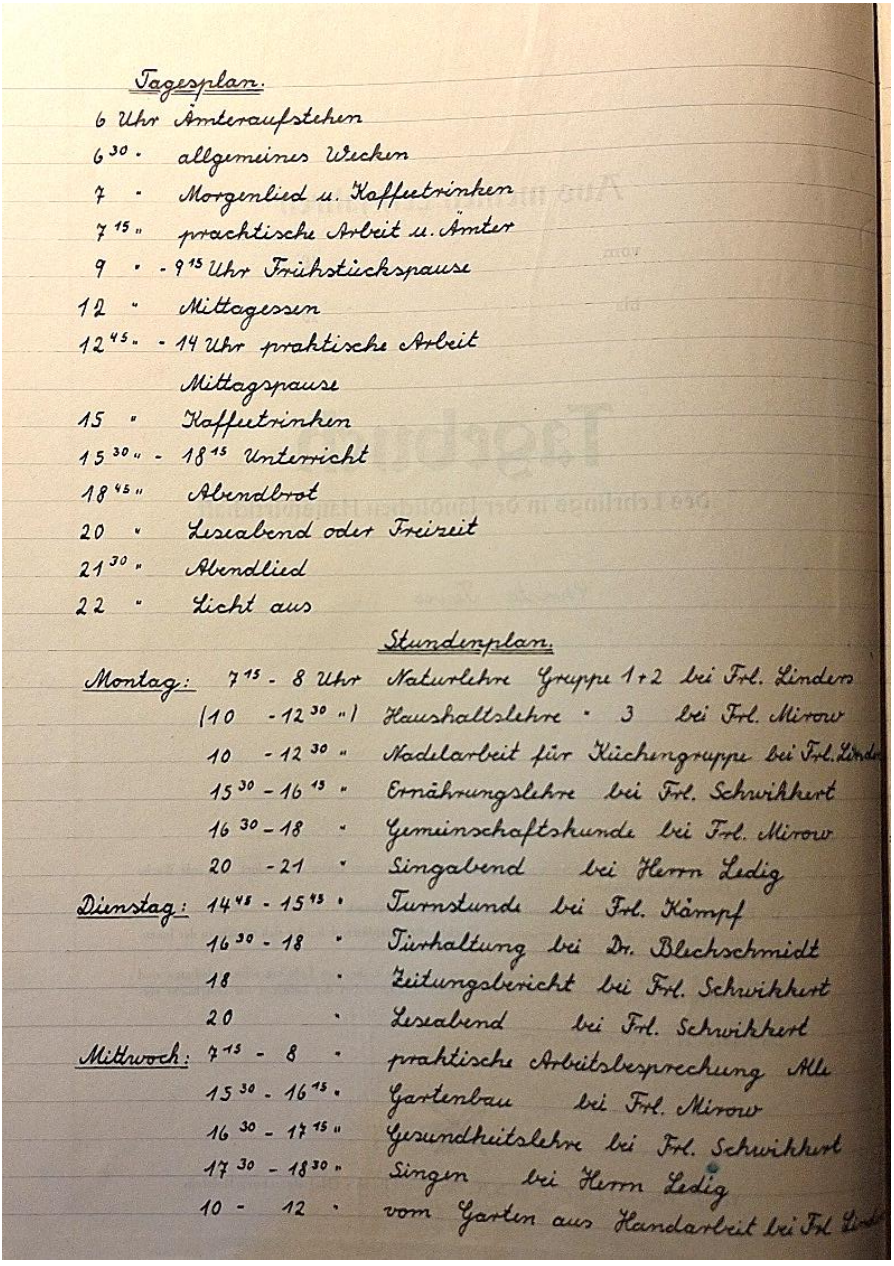
Diese Berichtshefte hatte die Tochter Heike Hiestermann gefunden und auch hier zusammen mit Bildern angefragt, ob für diese Fundstücke Platz für eine würdige Verwahrung im Archiv des Ehemaligenvereins sei.





Allein die Fotos machten neugierig: Zwei der Tagebücher besitzen einen handgenähten Umschlag, mit dem eingestickten Namen und Familienwappen der Mutter.

Ämterpläne vom Ablauf des Schulalltags versetzen uns Ehemalige teilweise zurück in die eigene Schulzeit ☺.



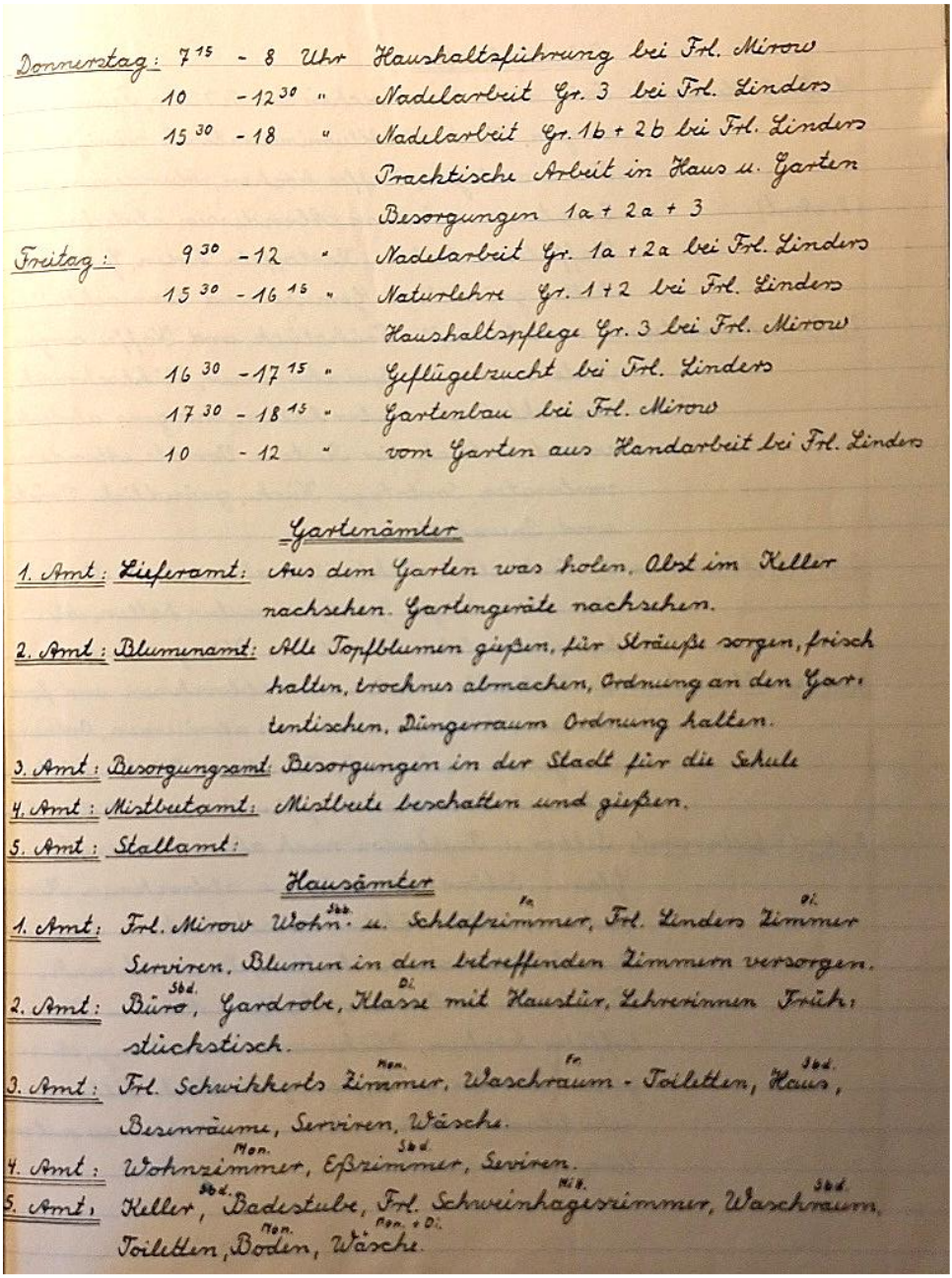
Tagesplan.

6 Uhr Ämteraufstehen
6 30 " allgemeines Wecken
7 " Morgenlied u. Kaffeetrinken
7 15 " praktische Arbeit u. Ämter
9 " - 9 15 Uhr Frühstückspause
12 " Mittagessen
12 45 " - 14 Uhr praktische Arbeit
Mittagspause
15 " Kaffeetrinken
15 30 " - 18 15 Unterricht
18 45 " Abendbrot
20 " Lesabend oder Freizeit
21 30 " Abendlied
22 " Licht aus

Stundenplan.

Montag: 7 15 - 8 Uhr Naturlehre Gruppe 1+2 bei Frl. Linders
(10 - 12 30 ") Haushaltslehre " 3 bei Frl. Mirow
10 - 12 30 " Nadelarbeit für Küchengruppe bei Frl. Linders
15 30 - 16 15 " Ernährungslehre bei Frl. Schwikkert
16 30 - 18 " Gemeinschaftskunde bei Frl. Mirow
20 - 21 " Singabend bei Herrn Ledig
Dienstag: 14 45 - 15 45 " Turnstunde bei Frl. Kämpf
16 30 - 18 " Tierhaltung bei Dr. Blechschmidt
18 " Zeitungsbericht bei Frl. Schwikkert
20 " Lesabend bei Frl. Schwikkert
Mittwoch: 7 15 - 8 " praktische Arbeitsbesprechung Alle
15 30 - 16 15 " Gartenbau bei Frl. Mirow
16 30 - 17 15 " Gesundheitslehre bei Frl. Schwikkert
17 30 - 18 30 " Singen bei Herrn Ledig
10 - 12 " vom Garten aus Handarbeit bei Frl. Linders

Frau Hiestermann nahm meinen Vorschlag an, begab sich auf die Spuren ihrer Mutter, besuchte die Fachschule Hauswirtschaft im Rahmen des *Tages der offenen Tür* im Februar 2025 und überließ uns die Berichtshefte.



Donnerstag: 7 15 - 8 Uhr Haushaltsführung bei Frl. Mirow
10 - 12 30 " Nadelarbeit Gr. 3 bei Frl. Linders
15 30 - 18 " Nadelarbeit Gr. 1b + 2b bei Frl. Linders
Practische Arbeit in Haus u. Garten
Besorgungen 1a + 2a + 3

Freitag: 9 30 - 12 " Nadelarbeit Gr. 1a + 2a bei Frl. Linders
15 30 - 16 15 " Naturlehre Gr. 1+2 bei Frl. Linders
Haushaltspflege Gr. 3 bei Frl. Mirow
16 30 - 17 15 " Geflügelzucht bei Frl. Linders
17 30 - 18 15 " Gartenbau bei Frl. Mirow
10 - 12 " vom Garten aus Handarbeit bei Frl. Linders

Gartenämter

1. Amt: Lieferamt: Aus dem Garten was holen, Obst im Keller nachsehen. Gartengeräte nachsehen.
2. Amt: Blumenamt: Alle Topfblumen gießen, für Sträuße sorgen, frisch halten, trockne abmachen, Ordnung an den Gartentischen, Düngerraum Ordnung halten.
3. Amt: Besorgungsamt: Besorgungen in der Stadt für die Schule
4. Amt: Mistbeetamt: Mistbeete beschatten und gießen.
5. Amt: Stallamt:

Hausämter

1. Amt: Frl. Mirow Wohn. Sbb. u. Schlafzimmer, Frl. Linders Zimmer Fr. Di.
Serviren, Blumen in den betreffenden Zimmern versorgen.
2. Amt: Büro Sbd., Gardrobe, Klasse Di. mit Haustür, Lehrerinnen Frühstückstisch.
3. Amt: Frl. Schwikkerts Zimmer Mon., Waschraum - Toiletten Fr., Haus Sbd.,
Besenräume, Serviren, Wäsche.
4. Amt: Wohnzimmer Mon., Eßzimmer Sbd., Serviren.
5. Amt, Keller Sbd., Badestube, Frl. Schweinhagenzimmer Mit., Waschraum Sbd.,
Toiletten, Boden Mon., Wäsche Mon. + Di.

Besonders schön war dann die Nachricht im Nachgang des Besuchs. Hier schrieb Frau Hiestermann:

*„…**d**er gestrige Nachmittag war für mich ein besonderes Erlebnis, das ich in meiner Erinnerung bewahren werde. Erfüllt und glücklich bin ich nach Hause zurückgekehrt.*

***D**ie Atmosphäre Ihres Hauses und Gartens zu spüren, war für mich sehr berührend. Alle Kontakte – wirklich alle – waren so freundlich und zugewandt. Der Kuchen war grandios, der Service hervorragend, und ich weiß meine Tagebücher nun in den besten Händen. Es war auch schön, dass ein Gästebuch bereitlag, so konnte ich diesen besonderen Moment dort noch einmal festhalten.*

***T**atsächlich war mir bisher nicht bewusst, welch ein Juwel sich dort auf der anderen Seite der Aller befindet. Auch möchte ich die beiden jungen Frauen im Laden und das Team in der Imkerei hervorheben. Ihr Herzblut und Engagement haben mich so beeindruckt. Es war schön zu sehen, mit wie viel Leidenschaft und Liebe sie ihre Arbeit leben und auch welch großartige Inhalte in dieser Ausbildungsstätte vermittelt werden. Könnte ich die Zeit noch einmal zurückdrehen …“.*

Wir freuen uns sehr, dass auch Angehörige noch das besondere Flair unserer Schule nachempfinden können und hoffen daher, dass sich auch weiterhin Interessentinnen finden, um diesen besonderen Ort zu besuchen!

Sandra Raupers-Greune





Bastelzeit – Geschenkpapier selbstgemacht

Wie wäre es in diesem Jahr mit selbstgemachtem Geschenkpapier in Form von Kleisterpapier?

Kleisterpapiere entstehen, indem Papier (Zeichenpapier, Packpapier, Schreibmaschinenpapier) mit einer dünnen Kleisterschicht (mit einem Pinsel) eingestrichen wird.

Mit mechanischen Hilfsmitteln (Pappkamm, Holzspatel, Gabel) entfernt man den Kleister an einzelnen Stellen wieder.

Dadurch ergeben sich die vielfältigen Muster.

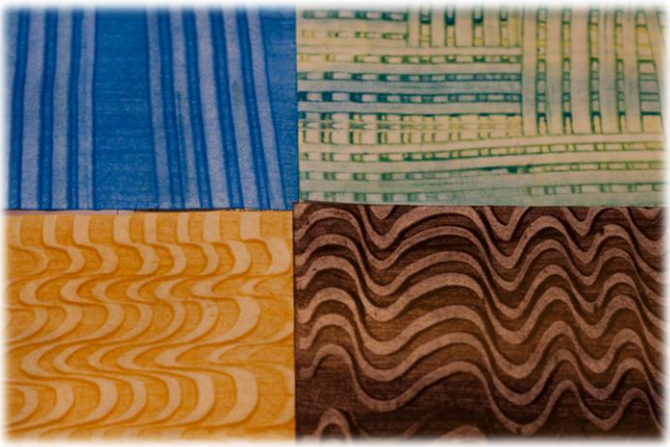
Mehlkleister:

60g Weizenmehl (Type 405) in 0,2 ltr. kaltem Wasser gut verrühren,
0,5 ltr. Wasser zum Kochen bringen und den Mehlbrei einrühren und
etwa 5 Minuten köcheln lassen, dabei ständig mit dem Schneebesen rühren.

Abkühlen lassen und die Farbe einrühren.
Es eignen sich alle wasserlöslichen Farben wie Tusche, Tinten, Deckweiß, Goldbronze.

Die fertigen Bögen trocknen lassen, von hinten kurz bügeln und evtl. Mit Bohnerwachs einreiben und polieren.

Aus: „Leben mit den Jahreszeiten"; LandFrauenverein Hoya, Seite 177



Neue Lehrkräfte in der Wittinger Straße

Als neuste Teammitglieder halten wir die Fahne der Hauswirtschaft an der Albrecht-Thaer-Schule hoch.

Mein Name ist *Stephanie Bockholt*. Ich lebe mit meiner Familie am Ortsrand von Celle. In meiner Freizeit mache ich gerne Sport, verbringe die Zeit mit meinen zahlreichen Haustieren oder treffe mich mit meinen Freunden. Beruflich nehme ich gerne neue Herausforderungen an. So habe ich im vergangenen Schuljahr die Leitung der Fachgruppe Religion und Werte und Normen von Frau Bosse sowie das Amt der Sicherheitsbeauftragten von Herrn von der Lanken übernommen. Dieses Jahr durfte ich die Ausbildung zur Schulseelsorgerin abschließen. Es ist also immer etwas los.



Christin Brandes; Stefanie Bockholt

Hallo, ich bin *Christin Brandes* und lebe im schönen Winsen an der Aller. Ich bin ein Mensch, der gern lacht, neugierig bleibt und sich sowohl privat als auch beruflich gerne weiterentwickelt. Menschen und ihr Alltag interessieren mich, besonders, wenn es darum geht, wie Ernährung und Lebensgestaltung unser Wohlbefinden beeinflussen.

Wie ist Ihr beruflicher Werdegang bislang verlaufen?

***S**tephanie Bockholt*: Seit nunmehr vier Jahren habe ich endlich meinen Platz an der ATS BBS3 gefunden und bin sehr glücklich an dieser wunderbaren Schule ein Teil des Teams „Hauswirtschaft“ sein zu dürfen. Doch wie kam es dazu?

Nach meiner Ausbildung zur Hotelfachfrau, habe ich einige Jahre in der Gastronomie in der Nähe von Langenhagen gearbeitet, bevor ich mich in Hannover zum Studium für das Lehramt an Berufsbildenden Schulen mit dem Schwerpunkt Lebensmittelwissenschaften und evangelische Religion angemeldet habe. Das Referendariat absolvierte ich erfolgreich an der BBS2 in Hannover. Da es für meine Fächerkombination keine freie Stelle an einer BBS gab, habe ich für einige Jahre mein berufliches Zuhause an einer Oberschule in Celle gefunden. Dort habe ich Religion, Hauswirtschaft und

das Fach „Gesundheit und Soziales“ unterrichtet. Trotz vieler Erfahrungen und tollen Kolleg*innen blieb die Sehnsucht nach der BBS bestehen, sodass ich eines Tages einfach mal eine Bewerbung an die BBS geschickt habe. Und wie es der Zufall so wollte, wurde genau in diesem Moment eine Stelle für mich frei, sodass ich die Einjährige Berufsfachschule „Hauswirtschaft und Pflege - Schwerpunkt Hauswirtschaft“ als Klassenleitung übernommen habe.

C*hristin Brandes*: An die ATS BBS 3 Celle kam ich im Mai vergangenen Jahres, zunächst für mein Referendariat – und zu meinem großen Glück durfte daraus ein dauerhaftes Bleiben werden.

Ich kenne die ATS BBS 3 Celle nicht nur als Lehrerin, sondern auch aus Schülerperspektive. Schon damals habe ich am Beruflichen Gymnasium mit der Fachrichtung Ökotrophologie meine Begeisterung für das Fach entdeckt. Nach dem Abitur folgte eine Ausbildung zur Diätassistentin an der Medizinischen Hochschule Hannover, wo ich durch die Beratungspraxis merkte, wie sehr mir der Austausch mit Menschen liegt. Der Wunsch, Wissen weiterzugeben und junge Menschen auf ihrem Bildungsweg zu begleiten, wurde immer stärker.

Deshalb zog es mich schließlich nach Osnabrück, wo ich das berufliche Lehramt mit der Fachrichtung Ökotrophologie und dem Unterrichtsfach Deutsch studierte. Im Anschluss kehrte ich in meine Heimat Celle zurück – mit einem klaren Ziel: Mein Referendariat wollte ich an der ATS BBS 3 Celle absolvieren. Heute bin ich Teil des Teams der Hauswirtschaft und freue mich, genau hier meinen beruflichen Weg fortzusetzen.

Welche beruflichen Wünsche haben Sie?

Welche beruflichen Herausforderungen sehen Sie?

S*tephanie Bockholt*: In dieser Zeit habe ich den vielfältigen Beruf der Hauswirtschafterin/des Hauswirtschafters sehr zu schätzen gelernt und versuche in jeder Stunde die Lernenden der BFHW von diesem tollen Beruf zu überzeugen und Werbung dafür zu machen.

So ist in dem vergangenen Jahr eine Auszubildende als Hauswirtschafterin hervorgegangen und mindestens eine Schülerin besucht die Klasse 2 der Berufsfachschule Schwerpunkt Hauswirtschaft in Uelzen.

Herausfordernd ist für die jungen Menschen, dass es nur noch ganz wenige Betriebe gibt, in denen sie eine Ausbildung absolvieren können oder es ihnen an Mobilität fehlt. Obwohl der Bereich der Hauswirtschaft um einen Imagewechsel bemüht ist - und glauben Sie mir- ich kenne und zeige in der Klasse derzeit jeden Werbe- und Imagefilm für einen hauswirtschaftlichen Beruf - benötigt dieses Berufsfeld gesellschaftliche Anerkennung, um die jungen Lernenden zu locken und zu überzeugen. Aber wem erzähle ich das…

C*hristin Brandes*: Eine besondere Herausforderung sehe ich darin, dass für viele Schüler der berufliche Weg noch mit großen Unsicherheiten verbunden ist. Gleichzeitig ist es mein Wunsch, Schüler für die Hauswirtschaft zu begeistern und ihnen zu zeigen, wie vielseitig, modern und zukunftsorientiert dieses Themenfeld ist. Besonders am Herzen liegt mir, den Unterricht so zu gestalten, dass er neben dem Spaß am Lernen die Neugier weckt und den Schülern die Relevanz hauswirtschaftlicher Themen für ihr eigenes Leben und für ihren möglichen beruflichen Werdegang verdeutlicht.

Was sind Ihre hauswirtschaftlichen Ziele und Visionen?

S*tephanie Bockholt*: Mein Ziel ist es, weiter Werbung für diesen Beruf zu machen und dem Rabehof in Hermannsburg-Oldendorf noch viele weitere, tolle Auszubildende vorschlagen zu können.

Auch für die betriebliche Ausbildung suche ich, mit Unterstützung meines Klassenteams, ständig attraktive Praktikums- bzw. Ausbildungsbetriebe.

Wie ich bei dieser Suche schon mehrfach festgestellt habe, steigt der Bedarf an hauswirtschaftlichen Mitarbeitenden wieder stark. Auch wenn bislang viele Betriebe (noch) nicht ausbilden.

Auch gebe ich die Hoffnung nicht auf, dass wir eines Tages wieder mehr Berufsfachschulklassen haben werden und die Klasse 2 wieder eröffnen können. Die Hoffnung stirbt bekanntlich zuletzt.

C*hristin Brandes*: Mein Ziel ist es, den Fachbereich der Hauswirtschaft zu stärken und sein vielseitiges Potenzial sichtbarer zu machen. Durch lebendigen und praxisnahen Unterricht möchte ich das Interesse der Schüler fördern, Vorurteile gegenüber der Hauswirtschaft abbauen und den Schülern Mut geben, diesen vielseitigen und gesellschaftlich wichtigen Berufsweg für sich zu entdecken.

Die Absolventinnen des Jahrganges 2023/25

Im Juni 2025 haben 6 junge Damen erfolgreich Ihren Abschluss zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin geschafft. Der Ehemaligenverein gratuliert allen sehr herzlich!

Besonders freuen wir uns, dass 4 der Damen ihren Beitritt in den Ehemaligenverein erklärt haben. Herzlich Willkommen Mirell Meyer, Svenja Meyer, Laura Reinstorf und Lea Baden!



Von oben nach unten: Mirell Meyer
Svenja Meyer
Laura Reinstorf
Jolie-Maxime Rückert
Kim-Milena Eckhardt
Lea Baden

Herzlich Willkommen im Ehemaligenverein

Familiennachrichten:

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

Verheiratet:



Tim und Silke Voß, geb. Wiebe	1987 / 1988
Nils und Freya Konerding	2008 – 2010
Relef Buhrfeind und Elke Geering	2010 – 2012
Florian und Christina Pröfrock, geb. Ridder	2012 – 2014
Niklas und Marie-Kristin Brunotte, geb. Schulz	2014 – 2016
Nico und Carina Hollerieth, geb. Schultze	2014 – 2016
Sven und Ann-Kathrin Büttner, geb. Detmer	2015 – 2017
Jan-Onno und Maike Frerichs, geb. Heyen	2016 – 2018



Geboren:

Elke Geering	Tochter Helene	2010 – 2012
Karin Brüggemann, geb. Bruns	Sohn Till	2011 – 2013
Nadine Sunder, geb. Hollenbeck	Sohn Leon Theo	2011 – 2013
Christina Pröfrock, geb. Ridder	Sohn Felix	2012 – 2014
Gesa Schröder	Sohn Siebe Remmer	2014 – 2016

Verstorben:



Elisabeth Plinke, geb. Brockmann	1952 / 1953
Christa Hiestermann, geb. Tewes	1954 / 1955
Marianne Pilz, geb. Reinecke	1955 / 1956
Irmgard von der Brelie, geb. Kämpfer	1959 / 1960
Annemarie Mehlhop, geb. Kehlbeck	1966 / 1967
Erika Fink, geb. Thoms	1957 / 1958
Elisabeth Heine, geb. Knoop	1959 / 1960
Ingrid Wiechers, geb. Harms	1978 / 1979

Familiennachrichten bitte mit „Mädchennamen“ und Jahrgang an:

Annegret Fürstenau
Steinkuhler Garten 6, 31832 Springe
Tel. 05045 - 8093
Email : a-fuerstenau@web.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 2026, die bis **spätestens 31. Oktober 2026** 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**

Du magst diese Zeit

Du magst diese Zeit, wenn die Nächte länger werden
die Lichter in den Fenstern der Häuser leuchten
alles langsamer zu gehen scheint
Du magst diese Zeit, der Vorfreude auf das Fest der Liebe
wenn dein Fuß im Schnee seine Spuren hinterlässt
und die Luft kühl und klar ist
Du magst diese Zeit, weil sie dir Hoffnung gibt
auf Frieden unter den Völkern



Foto: GBD 1223

*Diese Zeit möge Sie alle tragen über den Jahreswechsel und ins Neue Jahr. Das wünscht ihr Vorstandsteam des Vereins ehemaliger Schüler*innen der Fachschule Hauswirtschaft Celle.*

Kommen Sie gesund ins Jahr 2026!