Zum 120jährigen Jubiläum der Schule ...



JAHRESBRIEF AN DIE ALTSCHÜLERINNEN DER LANDFRAUENSCHULE CELLE HEUTE FACHSCHULE HAUSWIRTSCHAFT IM DEZEMBER 2017

Wo Sie etwas über uns finden:



Öffnungszeiten

nach Saisonstart im März Mittwoch - Sonntag 14.00 – 18.00 Uhr November bis Saisonausklang Donnerstag - Sonntag 14 – 18.00 Uhr

Veranstaltungen sind auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich!

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

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

E-Mail: info@cafe-kraeuthaer.de

Termine der "Landfrauenschule" 2018

- Tag der offenen Tür am Samstag, 3.03.2018, 11.00 17.00 Uhr (Vorstellung der Hauswirtschaft und der Schule)
- Der Vorstand des Ehemaligenvereins trifft sich am 10.03.2018 zur Vorstandssitzung in der Schule.
- Ehemaligentreffen am 26.05.2018, mit einem Workshop ab 10.00 Uhr und dem Mitgliedertreffen ab 12.00 Uhr im Ringhotel "Celler Tor" in Groß Hehlen, Einladung folgt

weitere Infos unter:

→ ehemaligenverein landfrauenschule celle

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 1.10. des Jahres

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

Wer einen Fehler findet, darf ihn behalten. ☺

Liebe Ehemalige,

in diesem Jahr beging die Fachschule Hauswirtschaft in Celle ihr 120-jähriges Jubiläum. Das Feiern dieses Jubiläums wurde aufgrund der Fusion der beiden berufsbildenden Schulen und den damit verbundenen Bauarbeiten verschoben – 2022 soll das 125-Jährige dann gebührend begangen werden. Doch einen Rückblick halten und Ausblick geben, das wollen wir in diesem Jahresbrief dennoch und haben darum **den Wandel der (Schul)Zeit** als Themenschwerpunkt gewählt. Für uns relativ neu dabei ist die **neue Schulleiterin** der Albrecht Thaer-Schule – BBS III, Frau **Sibylle Bolurtschi**. Sie stellt sich Ihnen in diesem Brief auf S. 4 - 5 vor. Wir wünschen Frau Bolurtschi eine glückliche Hand bei der Lenkung dieser großen Bildungseinrichtung und freuen uns besonders, dass ihr auch "unser Haus" in der Wittinger Straße am Herzen liegt.

120 Jahre Schulbetrieb in der Wittinger Straße 76 – eine stolze Zeit! Wie viele junge Damen (und später auch einige Herren) in dieser Spanne ihre Ausbildung hier wohl durchlaufen haben? Leider lassen sich die genauen Zahlen nicht mehr nachvollziehen, aber einige Hunderte werden es schon gewesen sein. Besonders spannend finde ich die Vorstellung, was das Gebäude wohl zu erzählen hätte, wenn es denn reden könnte... von Freude, Erfolgen, manchen Streichen aber sicher auch von Traurigkeiten und Mühen wird es wissen.

Um uns allen nochmal vor Augen zu führen, wieviel Entwicklungen es über die Jahrzehnte (man kann auch sagen über die Generationen) schon gegeben hat, haben wir in dieser Ausgabe des Jahresbriefes wieder einige Fotos aus früheren Schuljahrgängen eingefügt. Besonders die Unterlagen von Frau Dorothea Garlisch, geb. Klare, die 1939/40 unsere Schule besucht hat und die uns ihre Nichte Dorothee Abel, geb. Klare (selbst im Jg. 83/84 an der Schule gewesen) zur Verfügung gestellt hat, zeigt ein Bild von der Schule, was sich die jungen Absolventinnen von heute wohl kaum mehr vorstellen können. (S. 26)

Das findet auch Ausdruck in den beiden **Interviews** (S. 29 - 37), die wir **mit einem der ältesten Mitglieder und einem der Jüngsten unseres Vereins** geführt haben. Beide sollten ihre Gedanken und Eindrücke zu gleichen Fragen schildern und allein in diesen Antworten spiegeln sich Welten der Unterschiede aber auch der Gemeinsamkeiten. Seien Sie gespannt und schwelgen Sie gerne in Ihren eigenen Erinnerungen. Wenn Ihnen bei dieser Gelegenheit oder beim zur Hand nehmen alter Fotoalben wieder eine Geschichte aus Ihrer Schulzeit einfällt, scheuen Sie sich nicht, mit uns Kontakt aufzunehmen. Wir freuen uns über Beiträge, die Alt und Jung ansprechen.

Im Zusammenhang mit dem 125-jährigen Schuljubiläum 2022 ist übrigens auch geplant, ein **besonderes Kochbuch** herauszugeben, in dem die "Lieblingsrezepte"

der Ehemaligen zu finden sind. Bereits jetzt sammelt Frau Passon Beiträge und Rezepte für dieses Werk. Wenn Sie auch besondere Rezepte aus Ihrer Schulzeit oder Ihrer späteren Berufstätigkeit haben, freuen wir uns über Ihren Beitrag! Folgen Sie dazu gerne unserem Aufruf auf Seite 46.

So wie Lehrplan, Berufsbezeichnung und auch manche Räumlichkeit der Schule sich mit den Jahren verändert hat, gibt es auch im Ehemaligenverein einige Neuigkeiten, die wir Ihnen in diesem Brief vorstellen möchten. Auf der letzten Sitzung des erweiterten Vorstandes hat es einen **Wechsel** in der Zusammensetzung des **engeren Vorstands** gegeben, den wir Ihnen auch bildlich auf S. 6 und 7 vorstellen.

Ebenso haben wir auf dieser Sitzung nochmals das Ehemaligentreffen 2016 Revue passieren lassen und uns die Frage gestellt, was denn daran verändert werden müsste, damit auch jüngere Jahrgänge diese Veranstaltung attraktiver finden.

Herausgekommen ist eine Idee, die wir im kommenden Jahr – beim **Treffen** am **Samstag, 26. Mai 2018** – (**SAVE the DATE!**) bereits ausprobieren möchten.

Geplant ist die Veranstaltung zu erweitern und etwas umzustellen. So werden wir morgens eine fachliche Weiterbildung/Workshop zu einem hauswirtschaftlichen Thema anbieten, dann mit einem Brunch oder Mittagessen gegen 11.30 Uhr das reguläre Ehemaligentreffen incl. Mitgliederversammlung beginnen, welches nach einem Vortrag gegen 15 Uhr endet. Während des Essens und im Anschluss gibt es natürlich auch Zeit für Gespräche und Austausch.

Wer sich dann noch in seiner "alten Klassenrunde" treffen möchte, hätte dann am Nachmittag/Abend Gelegenheit dazu. So wird es auch leichter sein, am Nachmittag die Schule mit dem Café KräuThaer zu besuchen.

Es wird bei dieser Neuorganisation möglich sein, **wahlweise an beiden Teilen der Veranstaltung** (Vormittagsseminar) und Brunch plus Ehemaligentreffen teilzunehmen, oder auch nur jeweils morgens <u>oder</u> mittags/nachmittags.

Wir hoffen sehr, dass die Idee einer neuen Veranstaltungsform auf Resonanz stößt und auch Sie einfach einmal ausprobieren, wie Ihnen das Ehemaligentreffen so gefällt Diesen 1. Workshop wird im Übrigen auch eine ehemalige Schülerin bestreiten: **Anna Rave**. Sie war von 2010 – 2012 an unserer Schule und arbeitet mittlerweile als **Tutorin im Unternehmen** *kompass Präsenz- und Fernlernen*.

Wir sind immer selber ganz erstaunt und erfreut über die Karrieren, die so manch eine der Ehemaligen inzwischen hingelegt hat und freuen uns besonders, dass jemand "aus unseren Reihen" das Seminar bestreitet. Einen kleinen Vorgeschmack dazu gibt Ihnen Frau Rave bereits in diesem Brief auf Seite 18.

Sicher wird Ihnen in diesem Jahresbrief auffallen, dass wir noch weitere Beiträge von Werdegängen ehemaliger Schülerinnen aufgegriffen haben. Wir sind davon überzeugt, dass diese Beiträge zum einen motivieren können, sich für seinen Beruf zu engagieren bzw. wir damit verfolgen können, wie sich Ehemalige ihren Herausforderungen des

Alltags gestellt haben. In den Beiträgen über **Marieke Götz** (S. 21) und **Regina Wegener** (S. 23) lesen sie mehr dazu.

Von derartigen Entwicklungen, Biografien und auch Karrieren würden wir künftig gerne auch häufiger als nur einmal im Jahr berichten. Beim letzten Kennenlerntreffen mit den aktiven Schülerinnen kam heraus, dass sich vor allem die jüngeren Jahrgänge bzw. die derzeit Aktiven von einem Ehemaligenverein mehr wünschen, als "nur" einen Jahresbrief und ein Ehemaligentreffen alle 2 Jahre. Sie wünschen sich ein echtes Netzwerk, in dem Termine, Wissenswertes und andere Informationen rund um die Hauswirtschaft ausgetauscht werden und wo auch die Weiterbildung noch einmal zum Tragen kommt. All dies war Grund für den Vorstand, sich aktiv mit Veränderungen auseinanderzusetzen und auch der Versuch etwas davon umzusetzen. Die neue Form des Ehemaligentreffens mit Workshop und die Gestaltung einer eigenen Homepage für den Verein incl. Newsletter sind die ersten Dinge, die wir dazu angefasst haben. Eines jedoch muss klar sein: Wünschen und ändern kann man viel, jedoch müssen sich auch Leute finden, die sich aktiv beteiligen und entsprechende Infos schicken. Jana Northe und Ivonne Kuhlmann-Rog werden sich künftig besonders engagieren, das angesprochene Netzwerk aufzubauen. Meine Bitte: Unterstützen Sie dies aktiv!

Weil wir Entwicklung als Verbindung zwischen Gestern und Morgen verstehen, hoffen wir, dass es uns so gelingt, Brücken zu schlagen zwischen den älteren und den jüngeren Generationen der Absolventinnen dieser Schule.

Liebe Ehemalige, ich denke Sie haben allein an diesem Grußwort schon gemerkt, dass sich im Jahr 2017 einiges getan hat. Aber die Chance liegt im Wandel. Hätte unsere Schule dies nicht schon vor Jahren begriffen (danke an Frau Schöllchen und alle anderen, die den Mut hatten, neue Wege zu bestreiten!) gäbe es sie heute mit Sicherheit nicht mehr und wir würden als Ehemalige wie viele Altschülerinnenvereine anderer Hauswirtschaftsschulen auch (siehe Hildesheim, Bückeburg, Wöltingerode) ein Dasein ohne aktiven Hintergrund und eine bestehende Schule führen. Was sollte man da Neues berichten?

So seien Sie mit mir stolz auf das, was in Celle geleistet wird und tragen Sie gerne auch Ihren Beitrag dazu, diese Schule, die Hauswirtschaft und auch das NETZWERK daraus aktiv zu gestalten!

Ich wünsche Ihnen allen und Ihren Familien eine gesegnete Weihnachtszeit und ein gesundes Neues Jahr 2018!

Auf ein zahlreiches Wiedersehen beim Ehemaligentreffen im Mai 2018 freut sich

Sandra Paupes-Grecice

Liebe Ehemalige,

gerne möchte ich Ihren Jahresbrief nutzen, um mich Ihnen als neue Schulleiterin der Albrecht-Thaer-Schule - BBS III Celle vorzustellen.

Mein Name ist Sibylle Bolurtschi. Geboren wurde ich am 28.12.1955 in Lüneburg, aufgewachsen bin ich in Celle. Hier habe ich auch das Abitur am Kaiserin-Auguste-Viktoria-Gymnasium abgelegt.

Nach meinem Studium für das Lehramt an berufsbildenden Schulen in Hannover mit den Fächern



Hauswirtschaft und Biologie absolvierte ich mein Referendariat an der Anna-Siemsen-Schule in Hannover. Im Anschluss daran bekam ich eine Planstelle an den Berufsbildenden Schulen III Celle. Dieser Schule blieb ich treu, sicher auch, weil ich die Möglichkeit hatte, durch die Übertragung unterschiedlicher Funktionen Verantwortung zu übernehmen und weil ich mich immer wieder neuen Herausforderungen stellen konnte.

Viele Jahre war ich als Koordinatorin u.a. für den Bereich Pflege an der ehemaligen BBS III Celle tätig. Nach der Fusion der alten BBS III mit der alten BBS IV im Schuljahr 2014/15, habe ich die Leitung des Standorts Bahnhofstraße übernommen. Seitdem habe ich auch die Menschen und den Schulalltag an den Standorten Altenhagen und Wittinger Straße immer besser kennenlernen können.

Am 20. Dezember 2016 wurde ich von unserem damaligen Dezernenten, Herrn LRSD Blohm, mit der Leitung Schule beauftragt.

Nach einigen Monaten im Amt kann ich feststellen, dass es für mich die richtige Entscheidung war, die herausgehobene Verantwortung für die am Schulleben beteiligten Menschen und für die Organisation und die Entwicklung der Albrecht-Thaer-Schule zu übernehmen.

Es erfüllt mich mit Stolz und großer Freude, diese Schule in ihrer Vielfalt und mit dem interessanten Bildungsangebot leiten zu dürfen. Ich erlebe mich eingebunden in ein starkes, kompetentes und engagiertes Kollegium, das gemeinsam mit den Kooperationspartnern die Schülerinnen und Schüler in ihrer persönlichen und beruflichen Entwicklung unterstützt und begleitet.

Die alte BBS III und die alte BBS IV sind zu einer Schule fusioniert, aber wir befinden uns weiterhin in dem Prozess der Zusammenführung und des Zusammenwachsens. Für die Kolleginnen und Kollegen, aber auch für viele Schülerinnen und Schüler, die den Standort wechseln müssen, bringt dieses große Veränderungen mit sich. Altes, lieb

Gewonnenes und Vertrautes muss hergegeben und es muss sich auf Neues eingelassen werden. Daneben steht die Schule vor weiteren Herausforderungen wie Inklusion, Flüchtlingsbeschulung, abnehmende Schülerzahlen in einigen Bereichen und den Anforderungen der Wirtschaft, dem Fachkräftemangel entgegenzuwirken. Die Schule verändert sich, wie die ganze Gesellschaft.

Daher sehe ich es auch als meine bedeutungsvolle Aufgabe als Schulleiterin an, die am Schulleben beteiligten Menschen in ihrer Arbeit zu unterstützen.

Veränderung bietet auch immer Chancen und die Möglichkeit, an der Gestaltung, dem Aufbau von etwas Neuem mitwirken zu können, ist interessant und kann sehr erfüllend sein. Damit es gelingt, durch den Veränderungsprozess etwas Gewinnbringendes zu schaffen, ist es wichtig, zur Erreichung dieses gemeinsamen Zieles zusammenzuhalten und anzupacken.

Das erlebe ich in vorbildlicher Weise bei Ihnen, liebe Ehemalige. Die Bedeutung Ihres Wirkens für die Gesellschaft ist nicht hoch genug einzuschätzen.

Ein Herzstück unserer Schule ist die ehemalige "Landfrauenschule", unser jetziger Schulstandort Wittinger Straße. Die Leistungen unserer Schülerinnen und Schüler der Fachschule Hauswirtschaft, die in vielen Projekten sichtbar werden, beeindrucken mich sehr. Viele Berufe im Berufsfeld Hauswirtschaft sind ausgesprochen anspruchsvoll und interessant. Es ist auch ein Anliegen von mir, als Schulleiterin darauf hinzuwirken, das Image der Hauswirtschaft wieder aufzuwerten und das Berufsfeld für junge Menschen attraktiver zu machen.

Ich werde alles in meinen Möglichkeiten Stehende geben, damit unsere Schule regional und überregional an Stärke und Bedeutung noch gewinnt und freue mich, so starke Kooperationspartner wie Sie an unserer Seite zu wissen! Sie sind die beste Werbung für unsere Fachschule Hauswirtschaft!

Ich freue mich auf eine weiterhin gute Zusammenarbeit mit Ihnen über den Altschülerinnenverein und wünsche Ihnen für Ihr Wirken alles Gute und viel Erfolg!

Herzliche Grüße Sibylle Bolurtschi



Wechsel im Vorstand ...

Im Rahmen der erweiterten Vorstandssitzung im März 2017 wurden Almut Thies und Anne Cordes auf eigenen Wunsch nach vielen Jahren Tätigkeit als Schriftführerin bzw. stellvertretende Schriftführerin aus dem Vorstand des Ehemaligenvereins verabschiedet. Wir danken beiden nochmals für die gute Zusammenarbeit und den Austausch! Almut Thies wird künftig als Jahrgangsvertreterin dem erweiterten Vorstand angehören.

Das Amt der Schriftführerin wird künftig Frau Mieke Weber übernehmen.

Frau Annegret Fürstenau wird ihr Amt als **Kassenwartin** nach einer schrittweisen Einarbeitung im Laufe des Jahres 2017 an Frau **Gülistan Güler** abgeben. Doch auch in Zukunft wird Frau Fürstenau als Beisitzerin weiter im engeren Vorstand tätig sein und sich hier schwerpunktmäßig um die Mitgestaltung und das Layouten des Jahresbriefes kümmern.

Frau **Caroline Behnke** und Frau **Jana Northe** wurden als **neue Beisitzerinnen** in den engeren Vorstand berufen.

Als **neue Jahrgangsvertreterin 2015 / 2017** im erweiterten Vorstand wurde Frau **Ivonne Kuhlmann-Rog** beauftragt.



Sandra Raupers-Greune

1. Vorsitzende



Maren Thies stellvertr. Vorsitzende



Mieke Weber Schriftführerin



Gülistan Güler Kassenwartin



Dorothee Struß stellvertr. Kassenwartin



Annegret Fürstenau Beisitzerin (Jahresbrief)



Ulrike Piplies Beisitzerin (Kontakt Schule/Café)



Birgit Rabe (Beisitzerin)



Jana Northe Beisitzerin (soz. Medien)



Caroline Behnke Beisitzerin

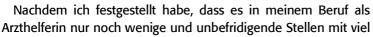
Manchmal werden gewöhnliche Dinge außergewöhnlich, einfach, weil man sie mit den richtigen Leuten macht. (Elisabeth Green)

Vorstellung neue Jahrgangsvertreterin

Hallo liebe Ehemalige,

am 15.06.17 sind für mich 2 aufregende, anstrengende, lustige und wahnsinnig lehrreiche Jahre zu Ende gegangen. Nun bin ich Jahrgangsvertreterin 2015/17 und möchte mich hier vorstellen.

Mein Name ist Ivonne Kuhlmann-Rog, ich bin 38 Jahre alt und alleinerziehende Mutter von 2 Kindern (17 und 7 Jahre alt).





zu wenig Gehalt und keine Chance auf Karriere gibt habe ich meine Ausbildung zur Hauswirtschafterin 2014/15 bei der LEB Hannover, nach dem § 45,2 gemacht. Das ist ein Prüfungsvorbereitungskurs über 7 Monate gewesen inkl. 4 Wochen Praktikum im Betrieb. Danach kann man die Prüfung zur Hauswirtschafterin ablegen. Vorraussetzung dafür ist der Nachweis, über eine Zeitspanne von 4 Jahren einen Haushalt mit betreuungsbedürftigen Personen, z.B. Kinder, Großeltern usw. geführt zu haben. Im Januar 2015 habe ich die Prüfung bestanden und habe im Februar in meinem damaligen Praktikumsbetrieb angefangen zu arbeiten. Im Pflegewohnstift an der Mühle in Hänigsen war ich als stellvertretende Leitung der Reinigung und Wäsche, sowie für die Dekoration und Pflanzen im Haus zuständig. Zudem habe ich dort die Fortbildung zur Hygienebeauftragten gemacht.

Schnell war mir aber klar, dass ich gerne noch weiter machen möchte und ich begann zu überlegen ob Meister oder HBL. Nachdem ich mich über die Albrecht-Thaer-Schule informiert hatte und nur positives erfahren habe, stand mein Entschluss fest und 2 Wochen vor Beginn der Sommerferien meldete ich mich an. Nun sind die 2 Jahre schon rum und ich habe meine Entscheidung nicht bereut. Durch die Unterstützung meiner Eltern war es mir möglich, an allen Projekten teilzunehmen, die außerhalb der Schule stattfanden.

Seit dem 01.08.2017 bin ich für 2 Jahre befristet als Fachpraxislehrerin an der BBS-Burgdorf angestellt und darf mit 16-20 jährigen Jugendlichen und jungen Erwachsenen arbeiten. Dort unterrichte ich die Klassen Hauswirtschaft, Hauswirtschaft und Pflege und die Pflegeassistenten. Mein Einsatzbereich ist die Küche, in der ich hauptsächlich tätig bin. Da ich schon immer gerne ausbilden wollte und eine gewisse Erfahrung durch meine eigenen Kinder mitbringe, konnte ich mich schnell in die neue Aufgabe einfinden.

Durch die Möglichkeit die Ausbildung zur Hauswirtschfterin nach § 45,2 zu absolvieren und der Besuch der Fachschule Hauswirtschaft an der Albrecht Thaer Schule Celle, habe ich meinen Traumberuf gefunden. Nun möchte ich mich auch im Ehemaligen Verein einbringen und stehe für Fragen und Anregungen gerne zur Verfügung.

Ivonne Kuhlmann-Rog Jahrgang 15/17



Kennenlerntreffen auf dem Bauernhofkindergarten Teichgut

Am 22.05.2017 trafen sich die Klassen 1 und 2 der Fachschule Hauswirtschaft und die leitende Lehrkraft Frau Passon mit Frau Sandra Raupers-Greune, Annegret Fürstenau, Maren Thies, Mieke Weber und Gülistan Güler vom Vorstand des Ehemaligenvereins der Landfrauenschule Celle zu einer gemeinsamen Betriebsbesichtigung auf dem Bauernhofkindergarten Teichgut. Der Betrieb befindet sich in Wahrenholz-Teichgut im Landkreis Gifhorn auf einem ehemaligen landwirtschaftlichen Betrieb.

Imke Harms, Wiebke Thölke und Kirsten Richter hatten gemeinsam die Idee einen Bauernhofkindergarten zu eröffnen. Für die Umsetzung dieser Idee machten sie sich auf die Suche nach einem Hof. In Wahrenholz-Teichgut wurden sie fündig. Der Eigentümer wollte wieder Leben auf dem Hof und stellte einen Teil seiner Gebäude zur Verfügung. Der alte Kuhstall wurde beispielsweise zu einem Aufenthaltsraum mit einer integrierten Küche umgebaut, die alte Scheune dient seitdem als Werkstatt für

die Kinder, in der sie sich kreativ entwickeln können. Zu Beginn wurde der Verein "Abenteuerland - Hof in Bewegung e.V." gegründet, welcher Träger des Kindergartens ist. Der Start wurde allein durch Stiftungen und Spenden finanziert. Im August 2011 wurde der Kindergarten mit einer Gruppe von 25 Kindern eröffnet. Mittlerweile ist die Anzahl der Kinder auf 35 gestiegen und es gibt bereits die ersten Anmeldungen



In der Werkstatt dürfen sich die Kinder nach Herzenslust ausprobieren.

für 2020. Die Gruppen bestehen aus Regelkindern aber auch aus Kindern mit Handicap.

Auf dem Hof gibt es auch Tiere: eine Ziege, zwei Hängebauchschweine, Meerschweinchen, Hasen und Hühner. Die Kinder lernen, was die Tiere fressen dürfen und lernen gleichzeitig Obst- und Gemüsesorten zu unterscheiden. Parallel dazu müssen die Kinder auch lernen, mit dem Tod von Tieren umzugehen. Wenn eines der Tiere verstirbt, wird die Geschichte mit der Regenbogenbrücke erzählt und die Kinder können auf dem eigenen kleinen Tierfriedhof Abschied von den Tieren nehmen. An Wochenenden, Feiertagen und Schließzeiten kümmern sich die Mitarbeiter abwechselnd um die Tiere. Der Kindergarten verfügt über einen eigenen kleinen Gemüsegarten, der gemeinsam mit den Kindern bepflanzt wird. Unter anderem

werden Kartoffeln und Kräuter angebaut, außerdem gibt es Himbeer- und Johannisbeersträucher, Erdbeeren und einen Apfel- und Kirschbaum. Die Edeka Stiftung hat ein Hochbeet gespendet, welches sie jedes Jahr gemeinsam mit den Kindern bepflanzt. Auch beim Krauten und Gießen der Pflanzen werden die Kinder mit einbezogen. Neu im Angebot ist der Bewegungsraum mit vielseitigen Schaukel- und Spielmöglichkeiten. Wer es etwas ruhiger braucht, kann im kleinen Raum spielen. Das



alte Silo des Bauernhofes wurde zu einer Kletterwand umgebaut, außerdem wurde eine neue Wasserspielanlage gebaut.

Angrenzend zum Kindergarten betreibt Wiebke Thölke Therapeutisches Reiten, welches sie auch regelmäßig mit den Kindern des Bauernhofkindergartens durchführt.

Jeder Morgen beginnt im

sogenannten Bewegungsraum, hier findet eine Besprechung statt in der die Kinder erfahren, wo sie die Erzieherinnen finden können. Danach können sie frei entscheiden, was sie machen möchten. Entweder helfen sie beispielsweise bei der Zubereitung des Frühstücks und frühstücken zunächst, helfen bei der Versorgung der Tiere oder sie werden in der Werkstatt kreativ. Im Mai 2012 wurden die Brottaschen der Kinder abgeschafft und jedes Kind bekommt von nun an sein Frühstück im Kindergarten. Bis 11.00 Uhr können die Kinder frühstücken, ihr Besteck und den Teller räumen sie selbstständig ab. Die Kosten für das Frühstück betragen pro Kind und Monat 18 €.

Nach der Betriebsbesichtigung saßen die Fachschülerinnen, die anwesenden Ehemaligen und die Gründerinnen Imke Harms und Kirsten Richter gemeinsam bei Kaffee und Kuchen zusammen. So konnten noch weitere interessante Fragen geklärt werden. Anschließend stellte Frau Raupers-Greune den Ehemaligenverein der Fachschule Hauswirtschaft Celle vor und klärte uns über die Vorteile und Aufgaben des Vereins auf, wie zum Beispiel die Bedeutung des Lindenblatts.

Die Idee eines Bauernhofkindergartens ist für mich sehr positiv ausgefallen. Der Bereich der Bauernhofpädagogik ist uns bereits vom Wissenshof der Internationalen Grünen Woche aus Berlin bekannt, so wurde uns ein gutes Beispiel für die Umsetzung im Alltag aufgezeigt. Auch, dass die Gründerinnen uns unter anderem sehr offen die Bedingungen zur Gründung, aber auch die Möglichkeiten der Finanzierung genannt haben. Den Kindern nahelegen wo unsere Lebensmittel herkommen, wie sie zubereitet werden können, aber auch, wie sie mit Tieren verschiedener Art umzugehen haben. Dies bietet eine Zukunftsperspektive für uns.

Die gute Auswahl des Betriebes verdanken wir natürlich dem Ehemaligenverein. Die Neuerung bei den zweijährigen Treffen der Ehemaligen auch an einer fachlichen Weiterbildung teilnehmen zu können, stimmt uns sehr positiv. Wir sind sehr stolz darauf nach unserem Abschluss zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin ein Teil dieses Vereins zu sein.

Magdalena Riebold/FS2H/Jg. 15-17



Auch aus dem Gruppenraum kann durch eine Fensterscheibe das Kleintiergehege im Stall beobachtet werden.



Auf dem großen Gelände gibt es neben Spielfläche und Tiergehegen auch einen Garten.

Internationale Grüne Woche 2017 - Neue Herausforderungen

Die Internationale Grüne Woche (IGW) fand in diesem Jahr vom 20.-29.01.2017 in Berlin statt. Eine neue Herausforderung für die Schülerinnen der Zweijährigen Fachschule Hauswirtschaft war das **Catering** in der Halle 3.2 "Erlebnisbauernhof" in Zusammenarbeit mit der DBV-Service GmbH (Dt. Bauernverband Service-GmbH).

Unter anderem gab es dort täglich Käse-Lauch-Suppe, Ofenkartoffeln in unterschiedlichen Variationen, Flammkuchen und Pulled pork Burger (Schweinebraten im Brötchen) mit Cole slaw (Weiß-/Rotkohlsalat). Insgesamt 8 Schülerinnen waren täglich in der Küche für die Speisenausgabe, das Unterstützen der Köche und für die Vorbereitung der Speisen eingeteilt. Durch diesen neuen Arbeitsbereich konnten sie

viele Erfahrungen im Bereich der Organisation und Planung einer Großküche erhalten.





Grüne Woche 2017 – Neue Erfahrungen bei der

Verpflegung: Corinna Cohrs in der Messeküche und Fenja Schröder an der Ausgabe

Lifebühne

Auch beim Life-Kochen auf der Showbühne waren die Schülerinnen vertreten und zwar gemeinsam mit der Landfrau Agnes Rösing (Kreisvorsitzende der LF Aschendorf-Hümmling, Landfrau des Jahres 2016).

Frau Rösing lobte die Mädchen und betonte, dass die Fachschule Hauswirtschaft Celle zu der Mercedesklasse unter den Fachschulen gehöre...



Hier bereitet Marina Weber einen Vollkornpfannkuchen auf der Showbühne zu.

Wie kam es zum neuen Arbeitsbereich?

Im Vorfeld der Grünen Woche gab es in Celle ein Probekochen mit Hans-Michael Lenz, Geschäftsführer der DBV-Service-GmbH. Man einigte sich auf verschiedene Speisen, probierte diese gemeinsam aus und bewertete sie hinsichtlich ihrer Umsetzung auf einer Messe.

Auf Nachfrage, warum der Bauernverband sich Verstärkung aus Celle geholt habe, sagte Hans-Michael Lenz: "Wir fanden die Idee einfach klasse, Praktikerinnen der Hauswirtschaft einzubeziehen. Wir schlagen so eine direkte Brücke vom Berufsstand zum Verbraucher und sind so ganz nbah an der Urproduktion. Außerdem macht es großen Spaß zu sehen, mit welcher Begeisterung und Hingabe die Schülerinnen in Celle ihre Ausildung machen. Zu diesem Beruf gehört neben der Fachkenntnis in erster Linie einmal eins: Liebe. Und zwar für die Arbeit selbst - und gleichsam für die Menschen, für die man sie tut. Für Sozialkompetenz und gutes Handwerk gibt es nun mal kein Substitut!"

So wurde letztlich ein Gesamtkonzept erarbeitet und das Catering auf der IGW wurde als neuer Arbeitsbereich für die Albrecht-Thaer-Schule angegangen. Dies lässt die Schülerinnen ganz neue Erfahrungen sammeln: Wie organisiert man eine Küche für so viele Gäste und wie führt man hier Kundengespräche? Wie läuft das Arbeiten im Team? Durch diese Erfahrungen wuchsen die Schülerinnen beider Klassen in Berlin noch mehr zusammen. Es machte ihnen nicht nur riesen Spaß, sie lernten zusätzlich ganz viel Fachliches und vor allem auch Verantwortung zu tragen. Die Köpfe rauchten ständig - was kann wie noch optimiert werden...

Doch auch für die bereits bewährten Aufgabenbereiche **Messekindergarten und Wissenshof** waren die Schülerinnen wieder zuständig. Im Messekindergarten konnten sie das thematische Betreuen von Kindern intensivieren und den Kontakt mit Kunden üben, denn die Schülerinnen haben dort die Aufsichtspflicht für die Kinder und es ist wichtig, dass diese nur an die Erziehungsberechtigten wieder "herausgegeben" werden.

Auf dem Wissenshof erklärten die Schülerinnen den Städtern, aber vor allem städtischen Schulkindern, die Zusammenhänge zwischen Landwirtschaft und Küche: kommen Lebensmittel her und wie werden Wο die sie produziert. Da sich in diesem Jahr in der Erlebnisbauernhofhalle alles "rund um das Frühstück" drehte, konnte dies besonders praxisnah unter Einbezug der verschiedensten Produkte (Milch - Butter, Eier, Honig, Getreide etc....) aufgezeigt werden. Im "grünen Labor" wurden Experimente gemacht und im Backbus Brezeln gebacken. Im Anschluss an den Besuch der einzelnen Wissensstationen stellten sich die Schulkinder ihr (ideales) Frühstück aus den Lebensmitteln der Stationen zusammen.

Den Thaer-Schülerinnen stellte sich die Frage, ob die Brottaschen dieser Kinder in Zukunft wohl anders bestückt sind... ©

IGW Berlin – immer ein großer Aufwand und eine große Herausforderung für Schule, Lehrkräfte und vor allem für die Schülerinnen. Doch missen möchte diese Aktion inzwischen keiner der Beteiligten mehr. "Durch die unterschiedlichen Aufgabenbereiche können wir den Menschen zeigen wie vielfältig der Beruf der Hauswirtschaft ist und damit das negative Image des "Kochen, Putzen und Backens" ein Stück weit beseitigen", sagen die Schülerinnen.

Außerdem ist aus den dort gemachten Erfahrungen in kürzester Zeit viel mehr zu lernen, als im normalen Schulalltag. Des Weiteren könnte sich daraus für die Schülerinnen später auch ein neues Betätigungsfeld ergeben, nämlich die **Bauernhofpädagogik**. Diese wäre beispielsweise im Bereich "Urlaub auf dem Bauernhof" oder "Bauernhofkindergarten" umsetzbar.

Alle sind überzeugt, die IGW ist eine tolle Werbung für den Beruf "Hauswirtschaft" und für die Schule!

Magdalena Riebold, FSH Kl.2; Jg. 15-17

Zweites Fachforum Hauswirtschaft

Am Donnerstag den 11.05.2017 besuchte die erste Klasse der Fachschule Hauswirtschaft die 2. Fachtagung der Hauswirtschaft. Diese fand in der Walsroder Stadthalle unter dem Motto "Das Rad drehen menschlich-technisch-wirtschaftlich" statt.

die Organisiert wurde Veranstaltung von der Landwirtschaftskammer Niedersachen. Das Fachforum informierte über aktuelle Entwicklungen, Angebote und Möglichkeiten neuer Technologien in Großhaushalten. Es waren verschiedene Referenten geladen, die Vorträge über eine Welt ohne Wirtschaftswachstum, Ressourceneinsatz, Trends in der Gebäudereinigung, digitale Vernetzung in der Großküche und



Gesundheitsvorsorge am Arbeitsplatz hielten.

Besonders zugesagt hat mir der Vortrag "Aufbruch in eine neue Welt ohne Wirtschaftswachstum" von Prof. Dr. Niko Paech, da dies ein klassisches Thema der modernen Hauswirtschaft darstellt. Der Vortrag gab hinsichtlich des Umweltschutzes

und dem generellen Verbrauch von hauswirtschaftlichen Kapazitäten einige Denkanstöße. Stetig wird in der Hauwirtschaft versucht die gegebenen Ressourcen nachhaltig und optimal zu nutzen, wozu der Vortrag einige praktische Möglichkeiten zur Umsetzung präsentierte. Als ein Beispiel schlug der Dozent für HW an der Universität Siegen vor, dass Bewohner eines Mehrfamilienhauses sich die Waschmaschinen teilen könnten, so dass es nicht mehr pro Haushalt eine Maschine gibt sondern nur noch pro Haus. Diese Möglichkeit fand ich sehr gut und auch leicht umsetzbar.



Neben den Vorträgen gab es auch Informationsstände von verschiedenen Unternehmen aber auch von Fachschulen aus Niedersachen. Wir, die Schülerinnen der Albrecht- Thaer-Schule Celle, haben unsere Schule ebenfalls repräsentiert. Hier hatten wir die Möglichkeit auf unsere zahlreichen Projekte, den Schulversuch und das Schulleben aufmerksam zu machen.

Unser damit verbundenes Ziel war es, andere Schüler auf unsere Schule aufmerksam zu machen und gleichzeitig für unsere Schule zu werben. Zudem war es uns wichtig, die Vorzüge der Schule besonders zu präsentieren.

Des Weiteren konnten wir uns in den Pausen zwischen den Vorträgen, an den unterschiedlichsten Ständen informieren und uns mit Berufskollegen austauschen.

Die Fachtagung war meines Erachtens eine sehr gelungene Veranstaltung, aufgrund der guten Organisation seitens der Landwirtschaftskammer Niedersachen.

Der Tag in Walsrode war für uns sehr interessant und aufschlussreich, wir wurden ausführlich über die Zukunft der Hauswirtschaft informiert.

Deike Neide, FS1H, Celle, den 22.05.2017



Aufbruch in eine neue Welt ohne Wirtschaftswachstum

So hieß der Vortrag von Prof. Dr. Niko Paech auf dem 2. Fachforum Hauswirtschaft in Walsrode. In dem mit Spannung erwarteten Vortrag ging er auf die Gefahren und Herausforderungen durch die zunehmende Digitalisierung unserer Wirtschaft ein.

Prof. Dr. Paech begann mit der Aussage, dass wir "Homo konsumens" aussterben würden, wenn 4 Wochen lang kein Kauf möglich wäre....

Nico Paech gliederte den Vortrag in folgende Punkte:

- 1. Vor welchen Wachstumsgrenzen stehen wir?
- 2. Digitale Technologien verschärfen das Wachstumsproblem
- 3. Mit der Energiewende scheitert das "grüne Wachstum"
- 4. Postwachstumsökonomie: Bescheidener leben geht das?
- 5. Auf die Vorbilder kommt es an

Zu 1.) "Die lang gehegte Hoffnung, dass wirtschaftliches Wachstum durch technischen Fortschritt nachhaltig oder klimafreundlich gestaltet, also von Umweltschäden entkoppelt werden kann, ist längst an der Realität zerschellt. Weiterhin scheint ein auf permanente ökonomische Expansion getrimmtes System kein Garant für Stabilität und soziale Sicherheit zu sein", so Paech.

Lang- und teilweise kurzfristig, wird alles knapp werden, Erdöl, seltene Erden und viele weitere Rohstoffe. Die Digitalisierung hat die Ausbeute weiter beschleunigt. Über kurz oder lang wird alles teurer auf Grund der Energieknappheit, denn in jedem Teil/Ding (Kleidung, Möbel, Lebensmittel) steckt Rohöl in irgendeiner Form. Z.Zt. ist Öl so günstig, weil in vielen Regionen, wie den USA durch Fracking noch genug Öl zu bekommen ist, trotz großer Umweltschäden.

Wachstumsgrenzen durch: Finanzkrisen, ökologische Grenzen und psychische Grenzen. In den letzten 10 Jahren hat sich die Verschreibung und die Einnahme von Psychopharmaka vervielfacht. Denn neben anderen Ursachen haben der Druck und die Schnelligkeit im privaten, wie beruflichen Leben enorm zugenommen, was viele Menschen langfristig nicht durchhalten.

Zu 2.) Es hat bislang 3 große Entwicklungsschübe/Industrialisierungswellen gegeben, die 4. kommt bald: Die erste ging einher mit der Entwicklung und dem Einsatz der Dampfmaschine. Die 2. wurde ausgelöst durch die Elektrifizierung, die 3. durch die Mikroelektronik (Automatisierung, Industrieroboter). Die 4. wird kommen durch die Industrie 4.0 = Digitalisierung. Durch diese Technisierungswellen wurden immer wieder viele Arbeitsplätze eingespart. Arbeitslosigkeit blieb aber weitgehend aus, weil es jedes Mal durch Wirtschaftswachstum ausgeglichen werden konnte. Man geht aber heute davon aus, dass dieses nicht mehr der Fall sein wird, wenn sich die Digitalisierung/ 4.0 komplett durchgesetzt hat. Laut Studien werden in einigen Jahren nicht mehr 30 Mio. arbeitende Menschen gebraucht, sondern nur noch die Hälfte.

Darauf müssen Antworten gefunden werden....

Zu 3.) Zurzeit sind wir bei 11 Tonnen CO2 Ausstoß pro Person und Jahr, müssten das eigentlich auf 2,5 Tonnen CO2 reduzieren. Das soll die Energiewende bringen. Aber so eine starke Reduktion ist gar nicht möglich bei unserem Lebensstandard und Lebensstil, auch wenn wir die alternativen Energien weiter stark ausbauen. Alle Photovoltaikanlagen produzieren z.B. nur 1 % der Energie, die wir brauchen. Viele energieaufwendige Wirtschaftszweige wurden in andere Länder verlagert. Laut Prof. Paech sinken die CO₂ Mengen nur, wenn die Wirtschaft schwächer wird, das konnte man 2008 bei der Finanzkrise gut erkennen.

Laut Paech hängt es maßgeblich von der Anzahl der Flugreisen ab, die wir machen, ob wir klimafreundlich leben oder nicht. Mit keinem Verhalten können wir umweltfreundlicher sein. Das Bundesumweltministerium hat einen CO₂ Rechner, damit kann jede Privatperson ausrechnen, was sie persönlich an CO₂ verbraucht.

Zu 4.) Ist Postwachstum möglich? Verlustangst ist die größte der Ängste. Je mehr ich habe, desto größer ist die Angst. An das "Mehr" haben wir uns in vielen Jahren gewöhnt. Zeitknappheit ist die Geißel der Konsumgesellschaft, je mehr Konsumgüter, je weniger Zeit für die einzelnen Dinge. Doch auch das merken wir nicht wirklich, denn daran sind wir gewöhnt. Was dürfen wir einzelnen uns weiter an Freiheiten erlauben, ohne auch weiterhin über unsere ökologischen und zugleich sozialen Verhältnisse zu leben?

Können wir uns vorstellen, dass das Leben wieder bescheidener wird...? Prof. Dr. Paech zeigt Möglichkeiten auf, wie Postwachstumsökonomie möglich sein und Menschen damit leben können.

In seinem Gegenentwurf, der Postwachstumsökonomie, fordert er, lokale Selbstversorgungsmuster zu stärken. Das bedeutet eine Produktion, in der handwerkliches Erfahrungswissen und Selbstversorgungsstrategien Vorrang haben sowie eine Beschränkung auf das Notwendige. Dabei schreibt er der professionellen Hauswirtschaft bei der die Menschen im Mittelpunkt stehen und moderne Technik elementar notwendig zur Umsetzung von Dienstleistungen ist, eine grundlegende Bedeutung zu. Viele Menschen werden nur noch in Teilzeit arbeiten und in der übrigen Zeit wieder viel mehr selbst herstellen und erzeugen. Menschen wieder die Freude am Anbauen und Verarbeiten von Gemüse zu vermitteln oder am Stopfen und Nähen von Kleidung usw., auch darauf wird es ankommen und dafür ist hauswirtschaftliches Wissen und Beratung wichtig.

Zu 5.) Auf Vorbilder kommt es an. Befragt, ob er denn mit gutem Beispiel vorangehe, antwortet Prof. Dr. Paech: "Meine Reisen führen mich vermehrt ins deutsche Inland, ich kaufe so regional wie möglich ein und arbeite in Repair-Cafés mit. Das könnte jeder umsetzen, im Kleinen wie im Großen."

Dieser Vortrag war sehr spannend und hat zum Nachdenken angeregt!

Edda Möhlenhof-Schumann; Jahrgang 77/78

Die Zukunft ist jetzt

Die HBL und Oecotrophologin (B. Sc.) Anna Rave ist seit 2017 Mitglied im rhw-Expertenrat für Fragen rund um Bildungsthemen.

Sie arbeitet u.a. als Tutorin im Unternehmen kompass Präsenz- und Fernlernen. Im Rahmen ihrer Bachelorarbeit hat sie ein Konzept für Fernlehrgänge "Ausbildung der Ausbilder in der Hauswirtschaft" entwickelt. Darüber hinaus ist Anna Rave Mitglied im Berufsverband



Hauswirtschaft und arbeitet dort ehrenamtlich im Redaktionsteam der vereinsinternen Zeitschrift "Infodienst". Ferner ist sie Referentin für das Themenfeld "Handlungsorientiert ausbilden" und gibt Seminare auf Honorarbasis.

Neue Weiterbildungsmethoden entdecken und die (eigene) Zukunft gestalten.

Es ist doch immer wieder das Gleiche: Kaum hat man die Schulbank verlassen heißt es wieder lernen. Doch warum eigentlich? Bin ich als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin (HBL) nicht schon genug ausgebildet?! Ein Plädoyer für selbstorganisierte Weiterbildung.

Die Gedanken sind oft die Gleichen: "Bin ich froh, dass ich jetzt nicht mehr lernen muss." Doch mein Großvater pflegte zu sagen "Du hast erst genug gelernt, wenn alle Finger gleich lang sind." - weise Worte. Wie wichtig Weiterbildung in der heutigen Zeit ist, zeigt sich an der schnellen Entwicklung am Markt. Wer hätte vor einigen Jahren gedacht, dass heute so viel Technik Einzug in die Küchen gehalten hat. Unternehmen, die ihre Unternehmensziele langfristig erreichen möchten, kommen an Weiterentwicklung und damit an Bildung nicht vorbei. Mitarbeiter spielen dabei eine Schlüsselrolle. Was bringt ein highend Self-Cooking-Center, wenn es keiner richtig bedienen kann? Vom Unternehmen angebotene Kurse und Workshops sind der Schlüssel zum Erfolg. Doch können da sicher einige von uns aus Erfahrung sprechen, dass dies in kleinen Unternehmen oft auf der Strecke bleibt. Die notwendigen Hygieneschulungen werden jährlich wiederholt und eventuell gibt es nochmal einen Kurs für die neu angeschaffte Einscheibenmaschine. Doch reicht das wirklich aus, um sich am Markt zu beweisen?

Genauso lässt es sich auf die Ausbildung in der Hauswirtschaft übertragen. Die gesamte Branche thematisiert regelmäßig das Imageproblem und die damit einhergehenden Ausbildungszahlen. Ein Grund für die geringe Zahl von Auszubildenden und die hohe Abbruchquoten ist – wer hätte es gedacht – gering

qualifiziertes Personal. Damit will ich nicht sagen, dass wir in unserer Ausbildung nichts gelernt haben. Im Gegenteil. Aber nun frage sich mal jede aktive Ausbilderin, wann sie zuletzt eine intensive Weiterbildung in Anspruch genommen hat. Ich behaupte, dass besonders die Themen Ausbildungsorganisation und methodische Gestaltung von Ausbildungssituationen oft auf der Strecke bleiben. Häufige Begründung "Das hat die letzten Jahre auch gut funktioniert." oder "Das haben wir immer so gemacht.". Killerphrasen, die sicher vielen von uns bekannt sind. Und das ist der Knackpunkt. Auszubildende von heute erwarten etwas Anderes als Gleichaltrige vor 10 Jahren. Man soll ihnen etwas bieten, man muss sie mehr aus der Reserve locken. Eine praktische Ausbildung ist heute – leider – nicht mehr so attraktiv wie früher. Das lässt sich nur ändern, indem wir die Ausbildung so attraktiv wie möglich gestalten. Und dafür ist es notwendig, sich auf den neuesten Stand der Methodik zu bringen.

Die Ausbildungsverordnung hat sich seit 1999 nicht verändert, aber in der Didaktik kommen immer neue Fakten hinzu. Haben Sie zum Beispiel schon einmal vom Modell der vollständigen Handlung gehört? Und haben Sie dieses schon einmal für eine Ausbildungssituation angewendet? Was ist die Leittextmethode und welcher Wind weht mir bei einem Brainstorming durch den Kopf? All das sind Fragen, die eine moderne Ausbilderin beantworten können sollte. Können Sie das nicht, ist das kein Grund das Handtuch zu werfen und im Selbstzweifel zu versinken. Ich bin sicher, dass alle Ausbilder und Ausbilderinnen die der Albrecht-Thaer-Schule entsprungen sind, hervorragende Ausbildungserfolge erzielen. Aber, und das ist sicher auch allen Ehemaligen klar, es geht immer noch ein bisschen besser.

Und jetzt komme ich ins Spiel. Ich kann Ihnen dabei helfen, die Methodenkenntnis zu erweitern, die Unterweisung zu vergessen und Ihnen die handlungsorientierte Ausbildung näherbringen. Und das sogar ganz flexibel von zuhause aus. Klingt interessant? Ist es auch.

Stellen Sie sich vor, Sie erarbeiten sich neue Inhalte ganz nach Ihrem Zeitplan zuhause am eigenen Schreibtisch oder auf der Wiese im Park. Ein Fernlehrgang macht es möglich. Leicht verständlich und strukturiert aufbereitet, finden Sie in den Lehrheften alle wichtigen Inhalte. Nach jedem Kapitel lösen Sie Aufgaben zur Selbstkontrolle und schicken einmal im Monat eine Hausarbeit per E-Mail an mich. Diese bewerte ich und gebe Ihnen, wenn nötig, Hinweise zum Nacharbeiten. Am Ende des Lehrgangs treffen Sie andere Teilnehmer bei einem zweitätigen Workshop. Hier führen Sie eine praktische Ausbildungssituation durch, schreiben eine simulierte schriftliche Prüfung und schulen die anderen Lernenden in einem selbstgewählten Thema.

Fernlernen klingt stressig und Sie sehen keinen Nutzen? Sicher ist es nicht von der Hand zu weisen, dass es eine zusätzliche zeitliche Belastung ist. Aus Arbeitgeber-sicht ist das Fernlernen jedoch optimal, da die Mitarbeiter nicht mehrere Tage oder Wochen ausfallen. Darum ermöglichen einige Vorgesetzte das Lernen während der Arbeitszeit. Darüber hinaus lernen Sie sozusagen berufsbegleitend und können neu Erlerntes unmittelbar anwenden und das Wissen damit festigen. Sind Sie derzeit ohne festen Arbeitsplatz oder in Elternzeit bieten Fernlehrgänge eine gute Möglichkeit, um Eigeninitiative, Selbstmotivation und Lernbereitschaft zu beweisen. Das sind Eigenschaften, die jeder Personaler gerne bei Bewerbungen sieht. Damit steigern Sie Ihre Chancen für den Wiedereinstieg. Das Argument Zeit fällt nun schon einmal weg. Ausreden wie "zu teuer!" und "unseriös" schaffe ich in den nächsten Zeilen aus der Welt.

Sicher kostet Bildung Geld. In der heutigen Zeit ist nichts umsonst. Allerdings gibt es viele Möglichkeiten, sich Zuschüsse für Weiterbildungen zu holen. Zum Beispiel über den Bildungsgutschein, den Arbeitgeber oder weitere Angebote der Agentur für Arbeit. Bei Ihrer Agentur können Sie sich über die Angebote informieren. Auch Arbeitnehmer haben ein Recht auf staatliche Förderung. Und wer glaubt, dass Präsenzseminare seriöser sind als Fernunterricht, den muss ich enttäuschen. Jeder Fernlehrgang in Deutschland wird von einer zentralen Stelle staatlich zugelassen. Dabei muss der Lehrgang die Prüfung durch einen fachbezogenen Ausschuss bestehen. Eine detaillierte Planung, schlüssige Lernziele, deren Erreichung belegbar ist und eine lückenlose Betreuung spielen dabei eine wichtige Rolle. All das muss kein Präsenzseminar nachweisen.

Und nun sind Sie an der Reihe: Gründe für Weiterbildungen gibt es genug und weit verbreitete Vorurteile sind nun beseitigt. Informieren Sie sich bei Verbänden oder der zuständigen Kammer über Weiterbildungen. Auch private Anbieter speziell für hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte bieten hilfreiche Lehrgänge an. Nehmen Sie es in die Hand und machen die Hauswirtschaft zu einem modernen und beliebten Ausbildungsberuf.

Wer sich nochmal intensiv mit dem Thema Fernlernen auseinandersetzen möchte, ist herzlich eingeladen, in meinem Workshop beim Ehemaligentreffen 2018 angeregt darüber zu diskutieren.

Anna Rave, Jahrgang 2010 – 2012

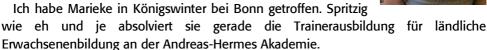


Was wurde eigentlich aus...

Marieke Götz, geb. Pries; Jahrgang 2008-2010

Beeindruckende Lebenswege kommen nicht vom Himmel geflogen

Marieke Pries hat für ihre 27 Jahre schon einiges erlebt. 2010 hat sie ihren Abschluss zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin an der Albrecht-Thaer Schule gemacht. Seit dem kann sie nichts aufhalten. Nach der Fachschule der Bachelor, Master und schließlich eine Position in der Führungsetage eines Kosmetikproduzenten.



Die macht sie locker neben dem Vollzeitjob, der Hochzeitsplanung und der Vorbereitung auf ihr erstes Kind. Marieke gehört klar zur Generation der Powerfrauen, die sich ihren Weg bewusst und überlegt gestalten. Wie viele der ehemaligen Thaerschülerinnen, hat sie die Chancen der Schule als Sprungbrett genutzt. Mit dem Blick zurück, kann sie sagen: "Das waren große Sprünge."

Bayrisch. Eine neue Fremdsprache.

Während der Fachschule hat sie sich für einen Studienplatz an der Hochschule Weihenstephan in Triesdorf/Mittelfranken qualifiziert und kurz nach dem Abschluss ihre Koffer gepackt. Den Studienschwerpunkt legte sie ins Versorgungsmanagement und in die Ernährung von Menschen. Das Ganze mit einem technologischen Hintergrund. "Das ist wie Hauswirtschaft studieren." fasst sie mit einem Lächeln in der Stimme zusammen. Ohne Zweifel, sie kennt die Fragen Ungläubiger zu ihrem Wahlstudienfach.

Als ich Marieke kennen lernte, war ich schnell beeindruckt von dieser Frau, die so unbeschwert intelligent war. Ich fragte mich damals "What the hell... was macht die in Celle und warum lernt sie Hauswirtschaft...?". Ohne weiteres hätte sie jeden anderen Studienweg einschlagen und bewältigen können. Doch Lebensmittel haben es in sich und in einer Führungsposition der Hauswirtschaft braucht man vor allem eines: Ganz viel Köpfchen!

Ein Stipendium aus der bayrischen Wirtschaft sollte zu einer der nachhaltigsten Erfahrungen in ihrem Leben werden. Sie nutzte es für die Führungskräfteweiterbildung der Bayrischen Eliteakademie. "Plötzlich fand ich mich zwischen Medizinern, Juristen oder Physikern- mit den abgefahrensten Ideen wieder", sagt die ehemalige Stipendiatin. Mit ihrem doch sehr bodenständigen Blick, waren die Blickrichtungen der anderen Teilnehmer faszinierend. Inklusive Lovestory.

Denn der niederbayrische Ingenieur Michael sollte sie am meisten faszinieren und bis heute an ihrer Seite sein.

Auch die landwirtschaftliche Rentenbank war von Mariekes Leistungen überzeugt und spendierte ihr ein Stipendium für den Top-Kurs. Wieder ein Seminar, in dem man sich mit Politik, Persönlichkeit und Ehrenämtern auseinandersetzt. Durch den landwirtschaftlichen Background fühlte sie sich "back to the roots". Nach ihrem Masterabschluss festigte die Weiterbildung noch einmal ihren Blick auf das was sie kann und was sie tun möchte.

Aus den Erfahrungen des Studiums und der Bayrischen Eliteakademie heraus hat sie sich für das Masterstudium entschieden und ist dafür nach Trier gewechselt. Dort legte sie ihren Schwerpunkt auf die Lebensmittelwirtschaft mit dem Hintergrund der Technologie.

Der Traum aller Studenten...

wird wahr, wenn man zur richtigen Zeit das Richtige vor hat. Im Bachelorstudium kam sie erstmals zur Dr. Rimpler GmbH. Das Kosmetikunternehmen aus der Wedemark stellt Depotkosmetik für Fachkosmetikerinnen her. Nach einem Praxissemester, wollte Marieke auch ihre Masterarbeit in dem Unternehmen schreiben. Die Unternehmensspitze ging noch einen Schritt weiter. Die Masterarbeit sollte in Anbindung an eine Festanstellung in einer Führungsposition enden.

Und so kam sie als Betriebsleiterin für Hauswirtschaft an ihren derzeitigen Job als Produktionsleitung/ Technische Betriebsleitung zur Dr. Rimpler GmbH. Eine große Herausforderung, in Anbetracht ihres Alters und der Aufgabenbreite.

Marieke ist verantwortlich für die Produktion, also das Mischen und Abfüllen der Kosmetikprodukte. Organisiert nebenbei die Lohnkundenbetreuung und gehört zu dem Team, dass neue Produkte entwickelt.

Es kann einem schon mal die Kinnlade runter fallen, wenn man sich die Tiefe der Aufgaben genauer durch den Kopf gehen lässt. 27 Jahre alt...

Auch die zielstrebige Niedersächsin sagt: "Trotz der Bereicherung, der riesengroßen Chance und meinem Stolz in so einer Position zu arbeiten, bin ich gerade einmal 27. Ich wünsche mir noch mehr Handwerkszeug um diesen Job noch sicherer und prägnanter ausüben zu können."

Wenn alle Stricke reißen, der Rückhalt der Mädels bleibt.

In diesen Momenten denkt sie an die Zeit in Celle zurück. Die Fachschule hat ihr viel Rüstzeug und Rückhalt gegeben. Rein fachlich gesehen war diese prägende Zeit der Anstoß für alles was danach gekommen ist und ihr Fundament für den didaktischen Umgang in einer Führungsposition. Format behalten, sich selbst und den Betrieb von der besten Seite präsentieren. Die Grundlagen dafür hat sie im geschützten Kreis der ehemaligen Klasse gelernt.

"Rein menschlich gesehen, hat mir die Fachschule einen Kreis von Frauen gebracht, zu denen ich eine tiefe Freundschaft pflege. Wenn junge Menschen zusammen kommen, ein gemeinsames Ziel haben und darauf zu arbeiten, dann entsteht eine Dynamik die eine Gruppe lebenslang zusammen schweißt. Diese Freundschaften halten, auch wenn man sich lange nicht gesehen hat. Man bleibt auf einer Wellenlänge und kann sofort an gemeinsame Punkte anknüpfen. Auch der geschützte Raum bleibt. Und so fällt es nicht schwer ausgiebig über jeden Lebensbereich zu quatschen, sich aufzuregen oder ganz simpel- man selbst zu sein."

Schöne Worte einer Frau, die schon so viele Schritte für ihre Karriere und Zukunft gegangen ist und dabei allgegenwärtig ihren Background behält.

"Seinen eigenen Weg zu gehen, erfordert den größten Mut."

Ein Sprichwort von Konfuzius und das Abschlussmotto aus ihrem Jahrgang. Bis heute trägt sie diesen Spruch mit sich. Sich neue und außergewöhnliche Dinge trauen. Mal links und rechts vom Weg gucken, was es da sonst noch so gibt. Mal in die andere Richtung abbiegen. Eben mutig den eigenen Weg gehen. Das wünscht sie sich nicht nur für sich selbst, sondern auch für die Ehemaligen. Gute und schlechte Erfahrungen gehören zum Leben. Sie prägen und formen dich. Die Schule und die Ehemaligen geben ihr das Gefühl von "ein Stück weit nach Hause kommen". Dort sagt man, was einen durch den Kopf geht. Und auch Marieke sagt was sie denkt:" Probiert euch aus und traut euch was!"

Das Interview führte Jana Northe

Direktvermarktung der Zukunft -

nicht mehr nur Kartoffeln, Gemüse und Wurst

Seit gut 40 Jahren betreibt die Familie meines Mannes in Liethe, einem Ortsteil von Wunstorf, Direktvermarktung. Alles fing an mit Kartoffeln und Gemüse aus eigenem Anbau und steigerte sich in den Jahren zu einem Hofladen mit Vollsortiment, in dem fast kein Kundenwunsch offen bleibt. Neben dem Hofladen betreiben wir seit 1999 ein Bauernhof Café.



Regina Wegener Jg. 1999 - 2001

Leider mussten wir, wie die meisten Direktvermarkter, in den letzten 10 Jahren feststellen, dass der Absatz an frischem Obst, Kartoffeln und Gemüse rückläufig ist. Um dem entgegen zu wirken, kochen wir für unsere Kunden nicht nur klassisch Obst

und Gemüse in Gläser ein, sondern auch Suppen und Fleischgerichte. Bis Sommer 2016 in der kleinen Backstube unseres Cafés an dessen Ruhetagen.

2014 haben wir uns dann entschieden, eine neue Küche mit Lager und Sozialräumen zu bauen, da die Kapazitäten der alten Backstube mehr als ausgeschöpft waren.

Mitte März 2014 war Baubeginn und die Fertigstellung war für August 2014 geplant. Zu unserem Erschrecken stellten sich die zwei Architekten, die mit dem Bau beauftragt worden waren, als nicht besonders versiert heraus und hatten sich, trotz unserer Nachfrage, nicht ausreichend in Themen, wie Fußböden in Großküchen, Fluchtwegeplanung etc. eingearbeitet.

Das bedeutete für uns keinen Einzug im August 2014, sondern nach zwei Gutachten, diversen Ortstermin bei uns, vor Gericht und beim Anwalt, langen Wartezeiten und noch ausstehender Schadensersatzforderung endlich der Einzug im Juli 2016!

Wir haben die Erfahrung gemacht, dass viele Handwerker besser Bescheid wissen, als die Architekten und immer, parallel zur Planung der Architekten, das Fachgespräch mit dem Handwerker gesucht werden muss, der Materialien benennen kann und auch dort gesetzliche Vorgaben einhält.

Für mich war selbstverständlich, dass ich mit der Küchenplanung auseinander setze, Geräte hinterfrage, abwäge, welche für uns in Frage kommen. Es war selbstverständlich Arbeitsabläufe zu planen, um die Räumlichkeiten aufzuteilen. Dass ich mich aber auch damit auseinander setzen muss, welcher Estrich geeignet ist, aufzupassen, dass Außentüren auch nach außen zu öffnen sind, wie von der Baubehörde gefordert, damit hätte ich nicht gerechnet, dafür hatten wir ja Architekten.......

Seit Juli 2016 ist sie nun endlich fertig, unsere Küche – und was soll ich sagen – wir sind begeistert!

Nicht nur, weil wir uns von 15qm Küchenfläche auf 75qm Küchenfläche zzgl. Lager und Sozialräumen vergrößert haben. Nein, durch neue Geräte, wie zwei Kombidämpfer, Kippbratpfanne und Korimat (Druckkochkessel für Eintöpfe und Haltbarmachung von Konserven), schaffen wir ein Vielfaches der Mengen, die wir früher geschafft haben. Die Mitarbeiter sind motiviert und haben Spass an der Arbeit.

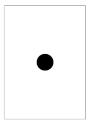
Wir sind uns sicher, dass dieser Schritt für unsere Direktvermarktung der richtige Weg ist, denn: Unsere Kunden sind begeistert und manches Mal können wir Hochzeitssuppe, Gyros in Metaxasauce und Wildgulasch etc. gar nicht so schnell nachproduzieren, wie es ausverkauft ist.

Regina Wegener, Jahrgang 1999 - 2001 www.wegeners-hof.de; facebook: Wegeners Hof, Landwirtschaft, Hofladen und Café

Der schwarze Punkt

Schmunzelgeschichte zum Lesen, Schmunzeln und Weitergeben

Eines Tages kam ein Professor in die Klasse und schlug einen Überraschungstest vor. Er verteilte sogleich das Aufgabenblatt, das wie üblich mit dem Text nach unten zeigte. Dann forderte er seine Studenten auf die Seite umzudrehen und zu beginnen. Zur Überraschung aller gab es keine Fragen – nur einen schwarzen Punkt in der Mitte der Seite. Nun erklärte der Professor folgendes:



"Ich möchte Sie bitten, das aufzuschreiben, was Sie dort sehen."

Die Schüler waren verwirrt, aber begannen mit ihrer Arbeit. Am Ende der Stunde sammelte der Professor alle Antworten ein und begann sie laut vorzulesen. Alle Schüler ohne Ausnahme hatten den schwarzen Punkt beschrieben – seine Position in der Mitte des Blattes, seine Lage im Raum, sein Größenverhältnis zum Papier etc.

Nun lächelte der Professor und sagte:

"Ich wollte Ihnen eine Aufgabe zum Nachdenken geben. Niemand hat etwas über den weißen Teil des Papiers geschrieben. Jeder konzentrierte sich auf den schwarzen Punkt – und das gleiche geschieht in unserem Leben. Wir haben ein weißes Papier erhalten, um es zu nutzen und zu genießen, aber wir konzentrieren uns immer auf die dunklen Flecken.

Unser Leben ist ein Geschenk, das wir mit Liebe und Sorgfalt hüten sollten und es gibt eigentlich immer einen Grund zum Feiern – die Natur erneuert sich jeden Tag, unsere Freunde, unsere Familie, die Arbeit, die uns eine Existenz bietet, die Wunder, die wir jeden Tag sehen

Doch wir sind oft nur auf die dunklen Flecken konzentriert – die gesundheitlichen Probleme, der Mangel an Geld, die komplizierte Beziehung mit einem Familienmitglied, die Enttäuschung mit einem Freund usw.

Die dunklen Flecken sind sehr klein im Vergleich zu allem, was wir in unserem Leben haben, aber sie sind diejenigen, die unseren Geist beschäftigen und trüben."

Nehmen Sie die schwarzen Punkte wahr, doch richten Sie ihre Aufmerksamkeit mehr auf das gesamte weiße Papier und damit auf die Möglichkeiten und glücklichen Momente in ihrem Leben und teilen sie es mit anderen Menschen!



120 Jahre Schule – Einblicke in ganz verschiedene Zeiten an dieser Bildungseinrichtung stellt uns Dorothee Abel zur Verfügung:

Unsere Verbundenheit kam über die Schule...

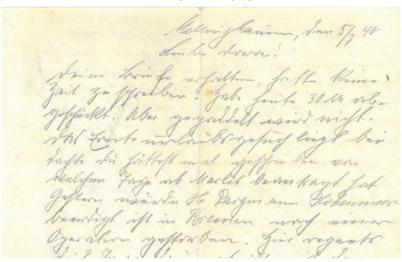
Frau Dorothea Garlisch geb. Klare war meine Tante und Patentante, die im Jahre 1939/40 die Landfrauenschule Celle besuchte. Da sie selbst kinderlos blieb, fühlte sie sich mit uns, den Kindern ihres Bruders, besonders verbunden. Da sowohl ich, als auch meine Schwester Susanne Jahn (geb. Klare) später diese Einrichtung in der Wittinger Straße besucht hatten, war da eine weitere Verbundenheit, denn wir Nichten konnten die Erzählungen unserer Tante besonders nachempfinden.





Oft hat Tante Dora mit uns über ihre Schulzeit dort gesprochen, für sie war das Jahr in Celle etwas ganz besonderes. Sie war sehr stolz darauf, dass ihre Eltern es ihr ermöglicht hatten, die Schule zu besuchen, das wurde in den Gesprächen immer wieder deutlich. So fuhr sie dann auch nur zu gern mit uns gemeinsam zu den Ehemaligentreffen oder wir drei kamen einfach so immer wieder auf das Thema "Landfrauenschule Celle".

Dorothea Klare war sehr humorvoll und oft hat man Tränen gelacht, wenn sie erzählte. Eine Geschichte war, dass sie ihre Eltern um eine *Paddelerlaubnis* auf der Aller fragen musste... Lesen Sie selbst die Korrespondenz dazu, die damals im Jahre 39/40 von Celle ins heimatliche Mellinghausen ging.



Mellinghausen, den 5/7 40

Liebe Dora!

Deine Briefe erhalten, hatte keine Zeit zu schreiben. Hab heute 30 M abgeschickt. Aber gepaddelt wird nicht. Das Ernteurlaubsgesuch liegt bei. Dachte Du hättest mal geschrieben, von welchem Tage an Marlies beantragt hat. Gestern wurde H Pargen (?) von Hohenmoor beerdigt, ist in Bremen nach einer Operation gestorben. Hier regnets diese Tage dauernd ist mit dem Heu nicht weiter zu kommen. Es grüßt dein Vater

Nun liebe Dora will ich den Brief fertig machen. Wie Du schreibst hast Du schon gewartet auf Antwort, hatten wirklich keine Zeit. Viel neues ist hier auch gerade nicht, die Kochschule in S. haben Sonnabend Prüfung gehabt, getanzt ist nicht geworden. Thea Radecke hat Donnerstag Mädchen bekommen u. Dienstag Hochzeit, also die Braut im Bett. Das Ihr so fot im



Keller müßt ist ja nicht schön, hoffentlich hat der Krieg bald ein Ende. Unseren Garten haben wir fertig, Emilie läuft immer zu Fuß nach den Melken, haben viel Milch 172 Liter. Die herzlichsten Grüße Deine Mutter





Beim bähndren rupten.







Diese Bilder und Briefe stammen aus Tante Doras Fotoalbum, das ich gemeinsam mit einigen anderen Unterlagen aus ihrer Schulzeit nach ihrem Tod geerbt habe.

Tante Doras Lindenblatt hat übrigens meine Schwester bekommen. Da waren wir uns einig, denn sie hatte ihr eigenes an einer Bluse aus Versehen mit in die Reinigung gegeben. Leider ist es dabei verloren gegangen.

Um einen Bogen von früher zu heute zu spannen, würde mir noch viel einfallen. Zum Beispiel die Tatsache, dass Tante Dora nur in den Ferien nach Hause fuhr. Sie erzählte auch von Heimweh und dass sie ihre jüngeren Brüder vermisste, verpasste Ernten zu Hause auf dem Hof...

Was für ein unglaublicher Unterschied zu heute, zumindest was die Möglichkeiten der Kommunikation betrifft. Aber Heimweh gibt es immer noch, zum Glück...

Aber, da geht es mir wie meiner Tante, die 7eit in Celle berührt mich sehr

Dorothee Abel, geb. Klare Jg. 1983/84

bzw. Fachschule Hauswirtschaft Celle

Wir möchten von unseren ältesten Ehemaligen bzw. von den Jüngsten hören, was sie aus ihrer Schulzeit fürs Leben mitgenommen haben. Mittels einiger festgelegter Fragen die bei einem Gespräch gestellt wurden, wollten wir erfahren, was sich in den Generationen der Schulabgängerinnen geändert hat oder ob ggf. auch Werte und Erfahrungen beständig geblieben sind.

Befragt wurden **Frau Marianne Bahrs**, geb. Rehwinkel aus dem Schuljahrgang 1950/51 und **Frau Marie Kristin Schulz**, Jg. 2014/16.



Zusammenfassung des Interviews mit Frau Marianne Bahrs, geb. Rehwinkel, geführt im August 2018

Marianne Bahrs wurde als Tochter von Ella und Helmut Rehwinkel aus Scheuen am 27.02.1932 geboren und verbrachte Kindheit und Jugend zusammen mit ihrer Schwester Christa Otte in Scheuen bei Celle. Sie gehörte 1950/51 zum 2. Jahrgang nach dem 2. Weltkrieg und der Wiedereinrichtung der Landfrauenschule Celle – heute Fachschule Hauswirtschaft.

Schon die Großtante vom Marianne Bahrs – Frieda Leisenberg, geb. Wietfeldt aus Bennebostel – besuchte als einer

der ersten Absolventinnen, ca. 1898, die damals neu gegründete Landfrauenschule. Weiterhin waren ihre Schwester Christa Otte, geb. Rehwinkel (1954/55) und die Cousine Irmgard Lehmann, geb. Knoop und die Tochter Christine Thies, geb. Bahrs (1980/81, 1982/83) Schülerinnen der "Landfrauenschule" in der Wittinger Straße. Die Enkeltochter Friederike Thies arbeitete als Praktikantin 2009 im ThaerCafé.

Frage 1:

Welche Voraussetzungen (auch Vorbildung) mussten Sie mitbringen, um die "Landfrauenschule" (Fachschule HW) besuchen zu dürfen bzw. zu können?

"Eigentlich war die erfolgreich absolvierte Prüfung in Hausarbeitslehre die Voraussetzung, um als Schülerin der Schule aufgenommen zu werden. Ich hatte diese Prüfung noch nicht, durfte aber trotzdem die Schule besuchen – vermutlich weil noch Plätze frei waren. Die Hausarbeitslehreprüfung konnte ich dann in der Schule ablegen.

Ich hatte meine (allgemeine) Schulpflicht bereits 1946/47 beendet und habe danach zu Hause auf unserem Hof gearbeitet, vor allem "draußen" auf dem Feld, im Stall und im Garten, aber auch im Haushalt. Zu meinen Lieblingsarbeiten im Haushalt

zählte das Backen. Mein Vater war krank aus dem Krieg zurückgekehrt, da war meine Mitarbeit im Außenbetrieb erforderlich.

Der Schulunterricht begann im Frühjahr 1950 nach Ostern und endete 1951 vor Ostern, ich wechselte dann auf meinen Ausbildungsbetrieb im Landkreis Gifhorn mit dem Ziel die "Gehilfenprüfung" (Anmerkung - Abschluss: ländliche Hauswirtschafterin) zu erlangen.

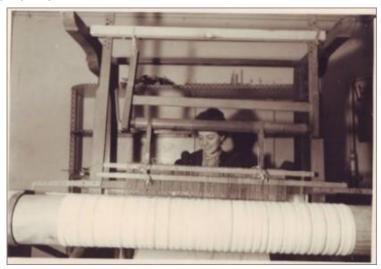
Als anteiliges "Schulgeld" musste jede Schülerin im Laufe des Schuljahres 120 Eier liefern und auch Fleisch, wir lieferten zum Beispiel Schafsbraten." Hinzu kam aber auch Bargeld.

Frage 2:

An welches Lehrfach des Stundenplans erinnern Sie sich am liebsten und warum?

Unsere Fächer waren Kochen & Vorratshaltung, Hauswirtschaft/Hauspflege, Gartenbau, Ernährungslehre, Tierhaltung, Handarbeiten (Nähen), Fachrechnen (z.B. Berechnung der Düngung im Hausgarten), auch Musik und Singen. An diese Fächer kann ich mich besonders gut erinnern, es gab aber auch noch andere.

Besonders gern mochte ich das Fach Nähen. Auch das Weben haben wir in der Schule noch gelernt, den Stoff für einen Rock und für eine Schürze webten wir unter Anleitung von Fräulein Osthus selbst. Die Ausgehkleider trugen wir auf Ausflügen, Reisen, am Wochenende oder wenn wir mal in die Stadt gehen durften – das aber immer nur zu zweit!



"Nähunterricht" – Nähen, der Umgang mit der Nähmaschine, Handarbeiten, Weben, Instandhaltung von Wäsche und Kleidung war in den Jahren kurz nach dem Krieg ein wichtiges Thema – hier Frl. Osthus – am Webstuhl

Weiterhin erinnere ich mich sehr gut an den Unterricht von Fräulein Schwickert. Sie war besonders für die "Küche", aber auch für die Instandhaltung der Wäsche oder das "Stopfen" zuständig. Fräulein Schwickert war aufgrund ihrer Strenge, ihrer "ausgeprägt guten "Beobachtungsgabe" und ihres sehr guten Gehörs gefürchtet. Sie "las" während des Kochunterrichts Zeitung. In die Zeitung hatte sie allerdings Löcher hineingeschnitten, um die Schülerinnen heimlich beobachten zu können.

"In der Landfrauenschule wurden 1950 4 Schafe, 2 Schweine, 70 bis 80 Hühner, 4 Perlhühner gehalten und leider auch die - unerwünschten und gefürchteten - Ratten!!! Die Schweine wurden für den Schulbedarf geschlachtet und von den Schülerinnen selbst be- und verarbeitet. Auf den besonderen Wunsch von Inge Ellenberg und mir stellte der Schlachter "Celler Magenwurst" her (bestehend aus Mett, Grütze, Zwiebeln, Speck, gut gewürzt mit Salz und Pfeffer). Dieses Gericht - zusammen mit Grünkohl aus dem schuleigenen Garten und Kartoffeln – mochte ich besonders gern."

Frage 3:

Wie/Wo haben Sie während der Schulzeit in Celle gewohnt? Wie haben Sie das Internatsleben erlebt? (Beengt, ohne Rückzugsmöglichkeiten? Oder haben Sie die Gemeinschaft genossen...?)

"Ich habe damals Glück gehabt, denn ich wohnte im Dachgeschoss zusammen mit Christa Freise und Ursula Bäßmann in einem Drei-Bett-Zimmer."

Allerdings hatte Fräulein Schwickert ihr Schlafzimmer auch im Dachgeschoss direkt neben unserem Zimmer und teilte es mit Fräulein Schweinhage.

Fräulein Schwickert hörte und sah - wie bereits erwähnt - (fast) alles, auch das, was sie nicht hören und sehen sollte! Sonst gab es vier weitere Fünfer-Zimmer. Die Enge waren wir nach dem Krieg gewohnt und haben es nicht als belastend wahrgenommen. Auf unserem Zimmer verstanden wir uns gut.

In einem weiteren Zehner-Zimmer(!) waren die Mädchen aus der "Mädchenabteilung" untergebracht. (<u>Anmerkung</u>: junge Frauen aus der Umgebung besuchten im Winterhalbjahr die "Puddingschule" oder "Mädchenabteilung", um dort Haushaltsführung, Hauswirtschaft, Kochen, Gartenbau und Vorratshaltung zu erlernen).

Die Zimmer selbst waren nicht mit einer Dusche oder einem Waschbecken ausgestattet, wir hatten unsere Waschschüssel und einen Wasserkrug oder -eimer, das verbrauchte Wasser entleerten wir morgens in der Toilette zwischen dem Obergeschoss und dem 1. Stock.

Im Keller befand sich ein Raum mit zwei Badewannen. Ein wöchentlicher Badeplan legte fest, wer, wann einmal in der Woche baden durfte. Wir hatten dafür 30 Minuten

Zeit. Das konnte ganz schön knapp werden, wenn man aus dem Garten kam, seine Kleidung von oben holen musste, sich baden und anziehen wollte in 30 Minuten."

Frage 4:

Thema "Feiern". Früher gab es "Hausbälle", heute die Thaer-Feten. Wie war das mit den Jungs und dem Herrenbesuch im Haus?

"Im Laufe des Jahres gab es einige Feiern, an die ich mich erinnern kann: Es wurde u.a. ein "Vergnügen" (veraltetes Wort für Feier, Originalwortlaut M. Bahrs) veranstaltet, zu der die Herren des Thaer-Seminars ins Haus eingeladen wurden. Selbstverständlich fand die Begegnung unter Beobachtung und mit Anwesenheit des "Lehrkörpers" statt. Weiterhin gab es eine Weihnachtsfeier und wir erhielten während der Karnevalszeit eine Einladung zu einer Karnevalsveranstaltung in einem Lehrlingsheim für jugendliche Männer."

Herrenbesuche waren zwar möglich, aber nicht so gern gesehen. Die Herren, die es überhaupt wagten, in die Schule zu kommen, konnten im sog. "Schülerinnenwohnzimmer" empfangen werden. Besuche auf unseren Zimmern? Undenkbar! Auch Kontakte mit "Herren" waren schwierig, wir lebten und arbeiteten die ganze Woche in der Schule – auch an den Wochenenden.

Wir durften nach vorheriger Erlaubnis zu zweit ausgehen oder in der Gruppe, nie allein. Alle 6 Wochen fuhren wir nach Hause, mussten allerdings am Sonntagabend bis spätestens 22.00 Uhr in der Schule zurück sein.



Ein besonderes Kuriosum war folgende Begebenheit: Wenn die Schülerinnen ausgingen, mussten sie sich bei Fräulein Mirow – der Schulleiterin – oder Fräulein Schwickert (Schwickie genannt) abmelden.

Das Ungewöhnliche für uns heute: Sie mussten ihren Rock oder ihren Kleidersaum anheben, damit kontrolliert werden konnte, ob sich die Schülerinnen gewaschen hatten und saubere Unterwäsche trugen!

Frage 5:

Gab es "Strafen" bei Nichtbeachtung der Regeln oder nicht erledigten Aufgaben? Wenn ja, welche?

"An direkte Strafen kann ich mich nicht erinnern. Wir waren es gewohnt, zu erledigen, was getan werden musste, ohne zu fragen, ob man es wollte oder wie lange es dauerte."

Arbeits- oder Leistungsverweigerungen gab es aus Marianne Bahrs Sicht im Allgemeinen nicht. Mit einem Schmunzeln erinnert sie sich an eine Mitschülerin, die sich weigerte, Hühner zu schlachten, "sie hat später aber einen Landwirt geheiratet, der sich auf Hühnerhaltung spezialisiert hatte und da hat sie dann geschlachtet…"

Ohne konkret zu werden beschreibt Frau Bahrs, dass es wohl doch Schülerinnen gab, die "sich etwas herausnahmen", dann vielleicht mit Repressalien von einzelnen Lehrkräften zu rechnen hatten. Marianne Bahrs: "Man schwieg – geredet wurde darüber nicht", eventuell besprach man die Situation heimlich mit einer Freundin.

Frage 6:

Von welchen, in der Wittinger Straße erlernten fachlichen/methodischen/ menschlichen) Dingen konnten Sie im späteren Leben am meisten profitieren?

"Besonders prägend für mich war, dass es "ein anderes Leben" - ein Leben außerhalb des bäuerlichen Alltags - gab. Als Beispiele seien die Besuche von Theater- und Kinoveranstaltungen, Vorträgen, Veranstaltungen der Volkshochschule, die Schulausflüge in die Heide und insbesondere die Schulfahrt an den Rhein genannt.



Ihr bisheriges Leben auf dem elterlichen Hof war sehr gezeichnet von der Kriegs- und Nachkriegszeit, dem Mangel, der Erkrankung des Vaters und zeitweise auch der Mutter, der vielen Arbeit auf dem Hof und den beengten Wohnverhältnissen im Elternhaus mit den Geflüchteten und Vertriebenen.

Für Marianne Bahrs war es insgesamt "ein gutes und glückliches Jahr". "Zuerst hatte ich Heimweh! Geholfen hat mir, dass ich sonntags mit dem Fahrrad nach Hause fahren durfte, weil meine Mutter anfangs krank war".

In ihrem weiteren Leben habe sie am meisten davon profitiert, dass sie in der Landfrauenschule die systematische Haushaltsführung, Kochen, Vorratshaltung und Nähen gelernt habe. "Ich bin dadurch selbstständiger und selbstbewusster geworden."



Hier sind die Schülerinnen in ihrem "guten" Ausgehkleid zu erkennen, in der dritten Reihe (die dritte von links, leicht verdeckt stehend Marianne Bahrs). Die fünfte Schülerin in der oberen Reihe: eine der externen Schülerinnen; M. Bahrs erinnert sich, dass diese Mitschülerin nie die "Tracht der Landfrauenschule" truq.

Dieses Interview führte Christine Thies, geb. Bahrs mit Ihrer Mutter HERZLICHEN DANK!

Hier antwortet Marie-Kristin Schulz, Jg. 2014/16 auf unsere Fragen:

Frage 1:

Welche Voraussetzungen (auch Vorbildung) mussten Sie mitbringen, um die "Landfrauenschule" (Fachschule HW) besuchen zu dürfen bzw. zu können?

Ich habe vor der Fachschule Hauswirtschaft meine Ausbildung zur Hauswirtschafterin absolviert und durfte mit diesem Abschluss die Unterklasse besuchen. Weitere Voraussetzungen sind mir nicht bekannt.



Frage 2:

An welches Lehrfach des Stundenplans erinnern Sie sich am liebsten und warum?

Ich erinnere mich allgemein gerne an die Schulzeit zurück, aber besonders sind mir der Unterricht bei Frau Cantrup und Frau Bosse in Erinnerung geblieben. Frau Cantrup unterrichtete Ernährung bei uns und "brannte" für ihr Unterrichtsfach. In einer Unterrichtsstunde warf sie sogar mal mit Kreide um uns die Verdauung des menschlichen Körpers näher zu bringen (Das Aufsplittern der Kreide symbolisierte das Aufspalten der Nahrung). Außerdem werde ich auch nie vergessen wie sie uns damals die Photosynthese mit einem Schaubild an der Tafel beibringen wollte, denn ihre Tafelbilder waren immer seeehr besonders. ©

Frau Bosse war immer eine sehr disziplinierte Lehrerin. Oftmals kam der Satz: "Ich mach Unterricht bis zur letzten Minute!". Irgendwie mochte man sie trotzdem sehr gerne. Sie hatte nämlich auch häufig einen witzigen Spruch auf Lager und war immer auf dem neusten Stand beim Thema "Hygiene".

Frage 3:

Wie/Wo haben Sie während der Schulzeit in Celle gewohnt? Wie haben Sie das Internatsleben erlebt?

Im ersten Jahr habe ich in einer Wohngemeinschaft mit Gesa Schröder und Mareike Scheller zusammen gewohnt. Unsere Wohnung war ganz in der Nähe der Schule, so dass wir häufig mit dem Fahrrad gefahren sind. Ich muss dazu sagen, dass Gesa die Sportlichste von uns war und eigentlich jeden Tag mit dem Fahrrad gefahren ist. Es gab dann immer Ärger, wenn ich zu faul war und das Auto genommen habe.

In einer Gemeinschaft zu wohnen heißt immer den anderen zu respektieren. Ich finde, das hat in unserer WG sehr gut geklappt. Wenn es mal Streit gab, dann war dieser auch schnell wieder vergessen.

Im zweiten Jahr blieben Gesa und ich dort wohnen und aus einer Dreier-WG wurde nun eine Vierer. Zu uns kamen dann noch Carina und Veronika. Carina ging mit uns gemeinsam in eine Klasse und wir hatten vorher schon die meiste Zeit etwas mit ihr unternommen. Veronika ging in die Landwirtschaftsklasse und war auch schon um einiges älter als wir.

In diesem Jahr mussten wir lernen, dass man sich nicht immer aufeinander verlassen kann und es meist jemanden gibt der weniger macht als die anderen. Trotzdem war auch dieses Jahr eine Erfahrung wert, die ich absolut nicht missen möchte. Ab und zu vermisse ich das Leben mit Gesa und Carina in einer Wohnung sehr. Es hat sich eine schöne Freundschaft entwickelt, die ich gerne viele Jahre noch aufrechterhalten möchte!

Frage 4:

Thema "Feiern". Früher gab es "Hausbälle", heute die Thaer-Feten. Wie war das mit den Jungs und dem Herrenbesuch im Haus?

Herrenbesuch war in unserer Wohngemeinschaft immer erwünscht! Oft besuchten wir aber die Jungs in deren Wohnungen.

Thaer-Feten wahren für Carina, Gesa und mich immer ein absolutes **Muss**! Es gab vorher in unserer WG immer zum Abendbrot Pizza. Nebenbei machten wir uns dann hübsch und tranken schon ein/zwei Cola-Korn.

Nach dem wir uns fertig gemacht hatten ging es mit dem Fahrrad in "Die Kneipe", das war ein Haus wo die Jungs und Mädels aus der Landwirtschaft gewohnt haben. Dort trafen sich immer alle und feierten schon mal vor. Mit dem Taxi ging es dann weiter zu der Thaerfete. Bei der Thaerfete tanzten, tranken und schnackten wir viel. Man lernte schnell neue Leute kennen und wer weiß, vielleicht war da ja auch für jemanden schon der Mann fürs Leben dabei.

Aber wir feierten nicht nur einmal im Monat auf der Thaerfete, denn es haben auch viele WG-Partys bei den Jungs stattgefunden. Und wenn in Celle nichts los war fuhren



für eine gute Party z.B. in langen Abendkleidern und Anzug nach Osnabrück zum "Bullenball".

wir eben auch mal 100 km

Aufbruch zur Weihnachts-Thaerfete ...

Frage 5:

Gab es "Strafen" bei Nichtbeachtung der Regeln oder nicht erledigten Aufgaben? Wenn ja, welche?

Ich denke früher war es strenger als bei uns. Wenn wir die Hausaufgaben nicht gemacht haben oder wir zu spät gekommen sind, dann gab es eine schlechte Note für das Fach, aber richtige Strafen gab es keine mehr.

Frage 6:

Von welchen, in der Wittinger Straße erlernten fachlichen/methodischen/menschlichen) Dingen konnten Sie im späteren Leben (bisher) am meisten profitieren?

Am meisten konnte ich von den vielen Projekten und Ausarbeitungen profitieren. Ich bin durch die Fachschule viel organisierter geworden. Aber auch was das Fachliche betrifft, hilft mir heute viel des Gelernten im Beruf weiter z.B. bei der Mitarbeiterführung oder die Hygienerichtlinien.

Ich denke allgemein ist unser Beruf wirklich ein "Beruf für das Leben". Wir können viele Dinge aus der Hauswirtschaft in unser privates Leben mitnehmen. Und genau das macht diesen Beruf so faszinierend und toll. Und die Wittinger Straße hat uns allen noch einmal den letzten Schliff gegeben.

Marie-Kristin Schulz, Jq. 2014-16



Unsere Fachschule Hauswirtschaft früher und heute -

ein Bildervergleich:



Die Schule von Hinten

1939 Foto: D. Klare



Foto: Raupers-Greune



Foto: I. Kämpfer, geb. Rust Jg. 65/66

Die Schulkleidung, früher oft auch "Kutte" genannt.



Heute definitiv moderner © Foto: E. Bromann Jg. 59/60 Schulbekleidung heute:

Blau im Haus und im Verkauf, weiß in Küche und Service





Praktischer Unterricht:



Nähen (oder doch mehr auftrennen?) Foto: I-M Kämpfer, geb. Rust Jg. 65/66

Die "Schnittmuster" sind heute etwas anders: Vorbereitungen fürs Apfelfest

Foto: I. Kuhlmann-Rog Jg. 15/17





Hühner schlachten (Aufbereitung von Geflügel)

Foto: I. Kämpfer

Fertig zum Verkauf: Aufbereitetes Geflügel vom Vermarktungsprojekt "KräuThaerhähnchen"

Foto: I. Kuhlmann-Rog





Foto: Christa Otte, geb. Rehwinkel, Jg. 1954/55



Foto: I-M Kämpfer, geb. Rust Jg. 1965/66

Früher gab es natürlich auch noch die Gartenarbeit in jeglicher Form!

(vergleiche Jahresbrief 2016)



Heute werden in dieser Richtung leider nur noch Kränze gebunden oder der Blumenschmuck für das Haus besorgt.

Auch das Feiern kennt man nicht erst seit heute... ©







früher allerdings eher "unter sich" und mit Aufsicht…

Fotos: I. Metzig und I-M. Kämpfer



Foto: I. Metzig "Unbeaufsichtigt" machte man andere Dönekens...



Heute gibt es Motto-Thaer-Feten:
Faschings-Thaer, Weihnachts-Thaer
Irgendein Anlass findet sich immer und wenn nicht, wird trotzdem gefeiert... ©

Hier lesen Sie noch einige weitere Eindrücke aus der Erzählung von Frau Marianne Bahrs. Wir fanden sie so interessant, dass wir sie Ihnen nicht vorenthalten wollen, zumal die Jüngeren sich vieles davon heute nicht mehr vorstellen können. Die "Älteren" dürfen in Erinnerungen schwelgen ©

Wie sah der Schulalltag 1950/51 aus?

Insgesamt wurden damals 24 Schülerinnen in die Klasse aufgenommen wurden, 22 davon lebten im Internat und 2 Schülerinnen aus Celle und Winsen/Aller besuchten als sog. "Externe" die Schule, d.h. sie nahmen am Unterricht teil, wohnten jedoch außerhalb.

Bei der Betrachtung der alten Fotoaufnahmen erinnert sich Marianne Bahrs:

"In der Schule trugen wir alle die gleiche Kleidung. Die Schule bestellte den Stoff für zwei Arbeitskleider und legte den Schnitt fest. Die nach dem vorgegebenen Schnitt gefertigten Arbeitskleider wurden zum Schuljahresbeginn in die Schule mitgebracht. Eins wurde getragen, das andere war "in der Wäsche". Das hieß: Wir trugen eine ganze Woche lang unser Arbeitskleid, gaben es dann am Wochenende in die Wäsche und trugen in der kommenden Woche das andere Kleid."

Die in die Schule mitgebrachte Kleidung musste mit Namensschild ausgezeichnet sein. Die Namenschilder wurden entweder bei Wäschemüller in der Hehlentorstraße (heute eine Spielothek) oder bei Göedcke und Mittelmann (Ecke Poststraße/Zöllnerstraße - heute Karstadt Hobbyhaus) bestellt und per Hand eingenäht – in jedes Wäschestück vom Waschlappen bis zur Oberbekleidung!



Im Gemüsegarten; Marianne Bahrs - von links

"Auf den Bildern ist zu erkennen, dass wir immer (Schwestern)-Schürzen trugen, um die Kleidung zu schützen".



<u>Namen der Schülerinnen - von links nach rechts:</u> Elsbeth Schröder, Ilse Seemann, Ilse Herbst geb. Hasselmann, Marianne Bahrs, Gerda Paul, Ursula Bäßmann

"Der Stoff für das Ausgehkleid in blau-weiß wurde von der Schule bestellt und anschließend nähten wir im Nähunterricht unser Kleid selbst – alle (wieder) nach dem gleichen Schnitt. Wir waren damit sofort als Schülerinnen der Landfrauenschule zu erkennen."

Die Küche war mit einem Elektroherd und zwei Kohleherden ausgestattet, Dunstabzugshauben und Spülmaschinen standen nicht zur Verfügung.

Es gab weiterhin einen Staubsauger, im Keller eine Waschmaschine und acht Bügelplätze. Die Bügeleisen wurden mit Gas betrieben. Gefürchtet war die Gasflamme, die häufig Ursache von Verbrennungen war.

Exkurs zu den Wohn- und Lebensbedingungen der Lehrerinnen in der Schule:

Nahezu unvorstellbar für die heutige Generation waren die Wohn- und Arbeitsbedingungen der Lehrkräfte. Die Lehrerinnen waren allesamt unverheiratet, lebten und arbeiteten rund um die Uhr in der Schule und wurden mit "Fräulein" angesprochen: Fräulein Mirow, Fräulein Schwickert, Fräulein Osthus und Fräulein Schweinhage.

Die Schulleiterin verfügte über zwei Zimmer, die anderen Lehrkräfte über ein Zimmer, Fräulein Schwickert besaß ein Wohnzimmer und ein Schlafzimmer, das sie sich mit Fräulein Schweinhage teilte.

Fräulein Schweinhages Status war besonders bemerkenswert und traurig: Als ehemalige Schülerin (1950 ungefähr 25 Jahre alt und nur wenig älter als die Schülerinnen) war sie nach Aussagen von Marianne Bahrs nach 1945 über die "grüne Grenze" (*Grenze zwischen der Bundesrepublik und der DDR*) gekommen – wohl ohne familiären Rückhalt und hatte Schutz in der Landfrauenschule gesucht.

Sie arbeitete dort als "Aushilfslehrerin" ohne Lehrerausbildung, teilte ihr Privatleben und ihr Zimmer mit dem gefürchteten, strengen Fräulein Schwickert, die als "Spitzel" der Schulleitung galt. Frau Schweinhage lebte daher ziemlich isoliert, da die Schülerinnen "lieber keinen Kontakt" mit ihr wollten, sie wurde von ihnen als "Hilfslehrerin" (Zitat) und verlängerten Arm von Fräulein Schwickert wahrgenommen.

<u>Anmerkung</u>: Im Übrigen galt 1950 noch das Lehrerinnenzölibat, das besagte, dass Lehrerinnen, wenn sie heirateten, "stets" zu entlassen waren und außerdem die Ansprüche für ihre Beamtenversorgung und Rentenansprüche verloren.

(Quelle: https://www.betzold.de > Home, download, 28.07.2017)



Internatszimmer früher

120 Jahre – das verdient etwas Besonderes...

Gemäß seiner Satzung versteht sich der Ehemaligenverein vor allem auch als Förderer der Schule. Anlässlich des 120-jährigen Schulbestehens wollten wir darum dem Schulbetrieb eine größere Spende zukommen lassen und haben Lehrer, Schülerinnen und Caféleitung gefragt, was sie in der Wittinger Straße denn gut gebrauchen könnten.

So haben die Schülerinnen des Internats für ihre Teeküche, in der sie sich selbst verpflegen, bereits in 2016 eine Kühl-Gefrierkombination erhalten.





Für das Café gab es eine mobile Tortenvitrine, die auch bei den Veranstaltungen auf der Terrasse zum Einsatz kommen kann. Pünktlich zum diesjährigen Apfelfest konnte die Vitrine in Betrieb genommen werden.

Wir freuen uns, die Schule in ständiger Entwicklung zu sehen und unterstützen ihren Fortbestand und das Miteinander dort gerne!

> Für den Vorstand Sandra Raupers-Greune

Aufruf an alle Absolventinnen der Fachschule Hauswirtschaft Celle



Ab dem Jubiläumsjahr "120-Jahre Fachschule Hauswirtschaft" in der Wittinger Straße sammeln Frau Passon und ihre Mitstreiterinnen im Lehrerkollegium Rezepte für ein

Kochbuch "Lieblingsrezepte"

In dieses sollen Rezepte der "Ehemaligen" gelangen, die als **geling sicher, erprobt, bestaunt etc**. im privaten Rezeptschatz der Absolventinnen existieren.

Ob Sie bereits aus der Schulzeit in Celle stammen oder später in Beruf und/oder Haushalt dazu gekommen sind, ist egal. So möchte ich Sie auffordern, einmal Ihre Unterlagen nach einem solchen Rezept zu durchforschen: Egal ob Suppe, Hauptspeise, Dessert oder Kuchen, - irgendeinen Schatz hat ja sicher jede von uns. Mögen Sie diesen teilen? (Bitte keine Kopien aus anderen Kochbüchern)

Bitte schicken Sie uns baldmöglichst ein solches "Lieblingsrezept" per Email/Post/Fax, gerne mit Angabe von Name (*Mädchenname und Schuljahrgang*) zu. **Sollte es eine nette Geschichte dazu geben, darf auch diese gerne beigefügt werden**.

Das aus dieser Sammlung entstehende Kochbuch soll spätestens im September 2022 zum 125-jährigen Jubiläum der Schule gedruckt und verkauft werden.

Wir freuen uns über Ihren Beitrag zu diesem geplanten Werk – freuen Sie sich dann darauf, Mitgestalterin eines solchen Jubi-Kochbuches zu sein!

Es freut sich auf Ihre Beiträge Sandra Raupers-Greune, Bilderlaher Str. 1, 3723 Seesen Fax: 05381-47523; Email: sandra.raupers@arcor.de

Rezepte umrechnen für Kuchen aus Sonderbackformen

Kennen Sie das auch: Da möchte man sein Lieblingskuchenrezept verwenden, aber es soll in eine andere Backform als ursprünglich vorgesehen. Hat



man zu viel Teig ist das i.d.R. kein Problem, aber was tun wenn die Teigmasse nicht ausreicht?

Wer die angegebene Backform nicht zur Hand hat oder einen kleineren Kuchen zubereiten möchte, kann die Zutatenmenge an andere Formgrößen anpassen. Dazu werden die Gewichte aller Teigzutaten addiert. Mit dem Gesamtgewicht kann man durch Umrechnen auf Milliliter bestimmen, in welche Form die Teigmenge passt – die Ausdehnung durch das Backen ist dabei schon berücksichtigt.

Wenn das Grundrezept z.B. für eine 26-er Springform bestimmt ist, kann man mithilfe eines Faktors die Zutatenmenge für andere Formen berechnen. Soll eine 28-er Form Verwendung finden, muss jede Zutat mit 1,16 multipliziert werden, nimmt man eine 22-er Form mit 0,72 und bei einer 18-er mit 0,48.

Es geht auch anders: Soll es eine Herzform sein oder ein Osterlamm? Füllen Sie die Form bis zum Rand mit Wasser und messen Sie diese aufgenommene Wassermenge dann in Milliliter ab. Teilt man die Zahl durch die Milliliter der im Rezept angegebenen Form (siehe Tabelle), so erhält man ebenfalls einen Umrechnungsfaktor mit dem man alle Zutaten multiplizieren muss. Kommt bei den Eiern eine Kommazahl raus, diese aufrunden. Den Faktor auch zum Berechnen der ungefähren Backzeit verwenden.

Für welche Backform die Teigmenge aus Ihrem Rezept reicht, zeigt die Tabelle:

Form	Volumen	Gesamtgewicht Biskuit	Gesamtgewicht Rührteig
rund, 22 cm Ø	1800 ml	ca. 500 g	ca. 750 g
rund, 26 cm Ø	2500 ml	ca. 700 g	ca. 1380 g
Backblech 40 x 30 cm	3600 ml	ca. 1000 g	ca. 2070 g
eckig, 23 x 23 x 5,5 cm	2800 ml	ca. 780 g	ca. 1550 g
Kastenform 25 x 11 cm	1600 ml	ca. 480 g	ca. 680 g
Kastenform 30 x 11 cm	2300 ml	ca. 780 g	ca. 1000 g

Ein Beispiel: Rührteigrezept für 25er Kastenform

200 g Fett,

300 g Mehl,

4 Eier.

20 g Milch,

200 g Zucker,

1/2 P. Backpulver,

1 Prise Salz;

60 min. Backzeit

Anstelle der Kastenform soll eine Lammform verwendet werden, diese fasst 500 ml Volumen.

Rechnung: 500 ml (Volumen der Lamm Form) = 0,32 (Faktor)

1600 ml (Volumen der 25er Kastenform)

Jetzt werden die Zutaten mit diesem Faktor multipliziert, das Ergebnis ist die Menge der Zutat, die für die Alternativform verwendet wird.

Beispiel: 200 g Fett x 0.32 = 64 g Fett;

300 g Mehl x 0,32 = 96 g Mehl etc....

Backzeit 60 Minuten x 0.32 = ca. 19 - 20 Minuten für die Lamm Form

Mögest du einen Platz haben,
An dem du dich geborgen fühlen kannst
Den Frieden aller stillen Dinge
Eine Kerze, die dir in der Dunkelheit leuchtet
Einen Schimmer Emigkeit in deinem Herzen
Eine Tür, die weit geöffnet ist
Und alle willkommen heißt, die durch sie gehen.

Irischer Segensspruch

S. R.-G.

Liebe Ehemalige,

"Wir gehen mit der Zeit" Das war der allgemeinen Konsens der Vorstandssitzung beim letzten großen Treffen im Februar.

Als Ehemaligenverein stehen wir für Gemeinschaft, Zusammenhalt und Freundschaft. Nicht weniger verbindet uns. Doch – und das werden viele von Ihnen und Euch nachempfinden können - verliert sich so manche Spur; ist die Zeit ein Mangel oder das Interesse versiegt. Ich selber habe Glück: Immer wenn ich abends um 19.00 Uhr Zuhause bin, werde ich an die Zeit in der Wittinger Straße erinnert. Denn täglich spielt



dort in die Stille des Abends ein Glockenspiel die Melodie, die wir mit unserem Verein verbinden - "Wo wir uns finden, wohl unter Linden, zur Abendzeit".

Das Netz der Mitglieder hat zahlreiche Möglichkeiten, um den Kontakt zu den Ehemaligen zu halten. Und da gibt es für jede "Generation" eine geeignete Form. Plattformen wie Facebook, Snapchat und Instagram ermöglichen es vor allem für die Jüngeren, einige Ehemalige wieder zu finden. Wie wertvoll ein reger Austausch zum Beispiel auf Facebook sein kann, hat der Jahrgang 2015-2017 bewiesen. Fleißig haben sie in den letzten zwei Jahren fotografiert, gepostet und ausprobiert und damit eine beachtliche Anzahl an Follower generieren können. Das hatte auch positive Auswirkungen auf die Gästezahl zum "Tag der offenen Tür". Auch die aktuellen Jahrgänge haben sich Social Media auf die Fahnen geschrieben und teilen ein Stück ihres Schulalltags mit der Facebook Welt.

"Networking" ist das Wort der Branche. Auch wir als Ehemaligenverein wollen das Netz zum Vernetzen nutzen. Wir wollen mehr als ein zweijährliches Treffen. Wir wollen jahrgangsübergreifend miteinander kommunizieren und voneinander profitieren.

Als Verein haben wir die Chance uns und unser Wissen miteinander zu verbinden. Beispielweise durch gegenseitiges Informieren, wann eine Veranstaltung zum Thema Hauswirtschaft in der Nähe stattfindet, welches Buch oder E-Book zu empfehlen ist oder wo man einen Rabatt auf interessante Produkte bekommt.

Doch das können wir vom Vorstand nicht alleine stämmen. **Dazu brauchen wir Sie und Euch als Botschafter mit offenen Augen und Ohren!** Welche Infos sollen wir bringen? Welche Fachmesse lohnt - egal ob im Norden, Süden, Osten oder Westen der Republik? Gibt es die Möglichkeit sich irgendwo gemeinsam zu treffen um zum Beispiel einen Markt zu besuchen? Laufen Ihnen/Euch ab und zu Jobangebote über den Weg die für Absolventen oder die Vereinsmitglieder interessant sein können? Klasse, solche

Nachrichten brauchen wir! Wir werden die Infos teilen. Wir wollen die Mitglieder des Vereins aktiv in die Vernetzung mit einbeziehen. Nutzt dazu gerne eine schnelle SMS, What's App oder Mail. Schreibt uns und kommuniziert mit uns, damit wir alle Vorteile voneinander nutzen können. Vernetzt euch mit uns. Die Kontaktdaten sind unter diesem Artikel zu finden.

Aber auch die "Nicht-Facebooker" sollen nicht vergessen werden. In den kommenden Monaten wird der Ehemaligenverein eine eigene Webseite (Homepage) bekommen. Über diese schicken wir alle wichtigen Infos via Newsletter an interessierte Mitglieder. Mehr dazu im nächsten Jahresbrief.

Was wurde eigentlich aus...?

Im diesjährigen Brief finden Sie/ findet Ihr erstmals zwei Interviews unserer neuen Rubrik. Denn wir möchten Ihre/Eure Geschichte erzählen. Wer ist welchen Weg gegangen, welche Chancen und Möglichkeiten sind genutzt worden? Welche Berge mussten überquert bzw. welche Schwierigkeiten überwunden werden? Wir wollen uns kennen lernen und uns gegenseitig die Möglichkeit geben, von den Erfahrungen jeder /s Einzelnen zu profitieren. Ob aus der Herausforderung eines beruflichen Werdegangs oder aus einem baulichen/technischen Problem bei der Arbeit im Hofladen, wie es unsere Beispiele berichten oder sonst einer interessanten Begebenheit.

In einem Verein, wo so viele Generationen und Jahre einer Schule vertreten sind, gibt es auch immer spannende Geschichten aus der Vergangenheit. Frau Hildegard Gudehus aus dem Schuljahrgang 1943/44 ist eine unserer ältesten Mitglieder. Sie erzählte uns zum Beispiel, dass zu den Hausbällen ihrer Zeit- noch die ortsansässigen Offiziere zum Tanz geladen wurden. Rückblickend hat sie noch einiges aus ihrer Zeit und dem Internatsleben zu erzählen. Wie heute auch, schätzte auch sie die Abwechslung der Grundfächer und hat besonders vom Fachpraxisunterricht für ihren späteren Werdegang profitiert. Dieser hat sich zwar im Laufe der Jahre immer wieder gewandelt, ist aber auch früher schon bedeutend gewesen.

Die Hauswirtschaft lebt von Vielfalt. Und so bunt die Mitglieder unseres Vereins, so unterschiedlich sind die beschrittenen Wege. Deshalb suchen wir Ihre/Eure Geschichte.

Also: Was ist aus Ihnen/Euch geworden?

Oder: Wer kennt jemand aus seinem Jahrgang mit einer interessanten Anekdote?

Trauen Sie sich/Traut Euch und schreiben Sie uns! Wir freuen uns über jede Story, jeden Tipp zur Hauswirtschaft und jeden fachlich informativen Termin zum Weitergeben aus unserer Mitte.

Lassen Sie uns gemeinsam den Ehemaligenverein gestalten!

Herzlichst Jana Northe

Lebensläufe, Termine, Veranstaltungen, Lesenswertes per Email oder WhatsApp an

Jana Northe oder Ivonne Kuhlmann-Rog
Jana.northe@gmx.de ikuhlmannrog@gmail.com
Mobil: 0179 - 24 00 24 3 Mobil: 0152 - 53 75 90 63

oder per Post an Sandra Raupers-Greune, Bilderlaher Str. 1, 38723 Seesen

Digitaler Nachlass – was passiert mit den Daten nach meinem Tod?

In Deutschland gilt: Alle Vermögenswerte des Verstorbenen gehen an den Erben. Das betrifft auch den digitalen Nachlass, also Informationen auf Festplatten, USB-Sticks und Speicherkarten. Kompliziert wird es bei Konten von sozialen Netzwerken und Versandhäusern. Auch hier gehen die Rechte und Pflichten auf den Erben über. Der Erbe muss also den bestellten Mantel bezahlen, die gebuchte Kreuzfahrt stornieren und sich um die ersteigerten Schnäppchen bei eBay oder um das Konto bei der Online-Partnerbörse kümmern.

Fakt ist: Nahezu jeder Verstorbene hinterlässt Daten und Spuren im Internet. Der Erbe muss die Nutzerkonten auflösen und bestehende Verträge kündigen. Aber woher weiß der Erbe, wo der Verstorbene zuletzt online unterwegs war? Und vor allem, wie kann er auf die Konten zugreifen? Oft laufen die Fäden im elektronischen Postfach zusammen. In den E-Mails findet man viele Informationen. Aber auch dafür benötigt der Erbe die Zugangsdaten. Hat er diese nicht parat, kommt er nicht ohne weiteres an die E-Mails. Er kann sich zwar an den E-Mail-Anbieter wenden, das ist aber häufig umständlich und langwierig. Obwohl das Telekommunikationsgeheimnis unter dem Begriff Fernmeldegeheimnis im Grundgesetz verankert ist, ist die rechtliche Lage nicht immer eindeutig.

Also heißt es vorzusorgen! Manchmal reicht es schon, die Zugangsdaten für das E-Mail-Konto bei Angehörigen zu hinterlegen. Im Fall der Fälle bekommen diese im Postfach einen Überblick, wo der Verstorbene angemeldet ist und können Nutzerkonten auflösen und kostenpflichtige Verträge und Abos kündigen. Wer will, kann seinen digitalen Nachlass im Testament regeln oder in einer so genannten Vorsorgevollmacht bestimmen, wer die digitalen Daten verwaltet im Fall von Krankheit oder Tod. Alternativ reicht es aber auch, eine aktuelle Liste aller Nutzerdaten zu hinterlegen.

Facebook bietet an, das Konto in einen "Gedenkzustand" zu versetzen. D.h. man kann nicht mehr darauf zugreifen und es verändert sich nichts mehr. In den USA können Facebook-Nutzer eine Vertrauensperson bestimmen, die im Falle des Todes beschränkten Zugriff hat. Wann das in Deutschland eingeführt wird, ist allerdings noch fraglich.

Haben Sie Interesse an einem Vortrag zu dem Thema "Digitaler Nachlass" Dann wenden Sie sich an:

Anne Dirking
Landwirtschaftskammer Niedersachsen
Bezirksstelle Uelzen
Tel. 0581 8073-142

Mail: anne.dirking@lwk-niedersachsen.de

Aufruf zum Themenschwerpunkt des Jahresbriefes 2018

Den meisten dürfte die TV-Kuppelshow des Senders RTL bekannt sein: "Bauer sucht Frau". Auch die 13. Staffel (2017) dieser Serie bietet sicher wie gewohnt große Weisheiten, unvergessliche Fremdschäm-Momente und die Erkenntnis: Es geht immer noch ein bisschen schlimmer.



Wir haben in unserem Jahresbrief 2016 von unserer Schule als "*Traumfrauenschmiede*" gesprochen, denn tatsächlich ist die Ausbildung in Celle hinsichtlich einer späteren Tätigkeit auf einem landwirtschaftlichen Betrieb mit Einkommenskombinationen (Hof Café, Direktvermarktung etc.) aber auch bezüglich hauswirtschaftlicher Arbeiten eine ideale Vorbereitung.

Im Gründungsjahr 1897 war der Zweck der "Anstalt", …"junge Mädchen so auszubilden, dass sie befähigt sind, einen ländlichen Haushalt führen zu können…". Und in Zeiten schwacher Schülerinnenzahlen (1930-33) wurden sogar Kurzkurse angeboten, um junge Mädchen aus Stadt und Landkreis auf das "Leben als Ehefrau" vorzubereiten.

Aber fachliche Eignung hin oder her, die Liebe geht ganz eigene Wege. **Und doch** haben sich etliche Paare in ihrem Jahr in Celle gefunden! Ob Thaer-Fete oder gemeinsame Aktionen mit den Herren des "Thaer-Seminares" (der heutigen Zweijährigen Fachschule Landwirtschaft), viele Gelegenheiten wurden genutzt und so manche Liebe ist entfacht.

Aus Erzählungen haben wir erfahren, dass sich die "Bewerber" früher - wollten sie denn etwas mit ihrer Auserwählten unternehmen -, sogar bei der Schuldirektorin vorstellen mussten. Das gibt es heute nicht mehr, aber solche und andere kurze Geschichten von Ehemaligen, die ihre Liebe in Celle gefunden haben, würden wir gerne hören.

Haben auch Sie Ihren Partner in Celle gefunden? Wobei? Was ist draus geworden?

Wir freuen uns auf nette Anekdoten und Erlebnisse dazu. Wer möchte, darf auch anonym schreiben. Schicken Sie Ihre Geschichte bitte an

Sandra Raupers-Greune Bilderlaher Str. 1, 38723 Seesen Email: sandra.raupers@arcor.de

Liebe Ehemalige,

nach nunmehr 10 Jahren hat sich das Vorstandskarussell mal wieder ein bisschen gedreht.

Ab August dieses Jahres hat **Gülistan Güler** aus dem Schuljahrgang 2008 - 2010 die **Kassengeschäfte** übernommen. Sie ist für die Überwachung der Ein- und Auszahlungen, sowie der Beiträge zuständig.

Und ab Januar 2018 zeigt sich **Mieke Weber**, geb. Rabe Jahrgang 1998 - 2000 für die **Mitgliederverwaltung** verantwortlich. Das bedeutet alle personenbezogenen Daten werden von ihr in ein Vereinsprogramm eingetragen und verwaltet. Im Oktober eines jeden Jahres wird sie den Beitrag von 10,00€ mit dem erteilten SEPA-Mandat einziehen.

Beide wurden von mir in ihren Aufgaben eingewiesen und ich stehe ihnen auch weiterhin mit Rat und Tat zur Seite. In der heutigen Zeit sind auch größere Entfernungen kein Problem, da wir uns mit dem Computer weltweit austauschen können. Besuchsfahrten sind also gar nicht mehr nötig, es wird über Internet geregelt.

Ich selber werde, wie in den letzten 10 Jahren, gern den Jahresbrief gestalten und zum 1. Advent an Sie alle versenden. Es ist immer wieder spannend, was für Berichte und Fotos zusammenkommen. Dann der Druck, Postversand fertig machen und hoffen, dass alles vor dem 1. Advent bei den Ehemaligen SchülerInnen ankommt.

Stress (positiver) pur auf den letzten Metern - im nächsten Jahr mache ich es anders - klappt aber nicht!

Ihre Annegret Fürstenau



Und wieder gibt es **10 frischgebackene Hauswirtschaftliche Betriebsleiterinnen** aus der "Celler Traumfrauenschmiede" auf dem Arbeitsmarkt. Wir gratulieren zum bestandenen Abschluss und freuen uns über 9 neue Mitglieder im Ehemaligenverein!



Von links nach rechts - hinten

Sandra Hölters, Melissa Rodermond, Anna Röhrs, Marie-Theres Neumüller, Ivonne Kuhlmann-Rog, Ann-Kathrin Detmer

vorne:

Corinna Cohrs, Anne-Kathrin Buhr, Magdalena Riebold, Michelle Kruse

Ich will dir einen Engel schenken, ganz unsichtbar und leicht, er möge Deine Schritte lenken, soweit der Himmel reicht·
Ich will Dir einen Engel schenken, damit Du fröhlich bist und all Dein Tun und all Dein Denken zu jeder Zeit gesegnet ist·
Ich will Dir einen Engel schenken, der Dich behüten mag, er soll sich ganz in Dich versenken, zur Nachtzeit und bei Tag·



Familiennachrichten:

Dies ist die Seite, die als Erstes aufgeschlagen wird. Möchten auch Sie ihre Familiennachricht hier lesen??? Nur was wir wissen, können wir veröffentlichen.

Gern auch in einem späterem Jahresbrief.

Verheiratet:

Ulrike Piplies, geb. Kohrs	Z	2003 - 2004
Alexander Dern und Beke Dern, geb. Beeck		2006 - 2008
Marieke Götz, geb. Pries		2008 - 2010

Geboren:

Iris Warmbold	Sohn Felix	2000 - 2001
Luisa Alms, geb. Kaiser	Sohn Tamme	2004 - 2006
Beke Puckhaber, geb. Friedrichs	Sohn Jost Johann Jakob	2007 - 2009
Jenny Pries, geb. Ekenhorst	Sohn Heinrich Emil	2008 - 2010

Verstorben:

Elfriede Rostalski, geb. Behrens	1951 / 52
Marianne Hasselmann, geb. Thiele	1951 / 52
Ilse Heuer, geb. Bollsmann	1951 / 52
Giesela Kamps, geb. Tietjen	1964 / 65
Ilse-Dorothea Gaus	1965 / 66
Annelore Busse, geb. Kuhlmann	1968 / 69
Anette Eßmann, geb. Schulze	1977 / 78
Gunda Schasse, geb. Laue	1978 / 79
Friedemann Roß, ehem. Direktor der Albrecht-Thaer-Schule in Celle	
Heinrich Raupers, Mann von Emmy Raupers, geb. Brunotte	1957 / 58
und Vater von Sandra Raupers-Greune	1988 / 89
Heinz von der Brelie. Mann von Irmgard v.d. Brelie, geb. Kämpfer	1959 / 60

Familiennachrichten bitte mit "Mädchennamen" und Jahrgang an:

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



Beitragseinzug und Bankverbindung

Wichtig! Wichtig! Wichtig! Wichtig! Wichtig!

Liebe Ehemalige,

der Jahresbeitrag ab 2015 beträgt 10,00 €. Wir werden den Jahresbeitrag 2018 in Höhe von 10,00 € bei allen Mitgliedern, die ein SEPA-Lastschriftmandat erteilt haben bis zum 10. Oktober 2018 abbuchen.

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

Erleichterung bringt uns Ihr SEPA-Lastschriftmandat auf dem Vordruck!

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

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

Denken Sie an die Beitragszahlung für 2018, die bis **spätestens 31. Oktober 2018** unter Angabe des Namen/Geburtsnamen, Vorname und Jahrgang bei uns eingegangen sein sollte.

Bankverbindung: siehe Umschlaginnenseite

Für uns wäre es eine große Erleichterung, wenn Sie sich entschließen, den Beitrag vom Konto abbuchen zu lassen.

Bitte senden Sie uns dann das nebenstehende ausgefüllte Exemplar des SEPA-Lastschriftmandats in der nahen Zukunft zu.

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:





wünschen Ihnen ein frohes Weihnachtsfest 2017,

ein paar Tage
Gemütlichkeit mit viel Zeit
zum Ausruhen und
Genießen, zum Kräftesammeln für ein
neues Jahr. Ein Jahr
ohne Seelenschmerz und ohne Kopfweh,

ein Jahr ohne Sorgen, dafür
mit viel Erfolg, wie man und frau braucht,
um zufrieden zu sein, und nur so viel Stress,
wie man oder frau verträgt, um gesund zu bleiben,
mit so wenig Ärger wie möglich und

so viel Freude wie nötig, um dreihundertfünfundsechzig Tage lang rundum glücklich zu sein.

Diesen Weihnachtsbaum der guten Wünsche übereichen wir Ihnen mit vielen herzlichen Wünschen für das Jahr 2018 und ebensolchen *G*rüßen!

Ihr Vorstandsteam des Vereins ehemaliger SchülerInnen der Fachschule Hauswirtschaft Celle

