

Jahresbrief 2023



an die Altschüler*innen
der Landfrauenschule Celle
heute Fachschule Hauswirtschaft



Wo Sie etwas über uns finden:



Café KräuThaer
KräuThaer Laden

Öffnungszeiten

nach Saisonstart am 24. Februar 2024
Mittwoch - Sonntag 14.00 - 18.00 Uhr

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

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

Termine der „Landfrauenschule“ 2023 und 2024

- 9. und 10.12.2023 Saisonausklang; 2. Adventswochenende
- Samstag, 24.02.2024, 11.00 - 17.00 Uhr Tag der offenen Tür - (Vorstellung der Hauswirtschaft und der Schule)
- Samstag, 9.03.2024, der Vorstand des Ehemaligenvereins trifft sich - Einladung folgt. Dies ist auch eine erweiterte Vorstandssitzung.
- 28.09.2024 Apfelfest im Heilpflanzengarten
- 7. und 8. 12.2024 Saisonausklang; 2. Adventswochenende

Der Ehemaligenverein ist mit einer eigenen Homepage im Internet zu finden:

www.vlfs-celle.de

Schauen Sie gern mal rein,
es gibt interessante Dinge zu entdecken.

Konto des Altschülerinnenvereins:

IBAN: DE43 2519 3331 0031 1715 00

BIC: GENODEF1PAT • Volksbank eG - Hildesheim-Lehrte-Pattensen

Gläubiger-ID: **DE57 ZZZ 000 000 801 32**

Jahresbeitrag 10,00 € - zahlbar jeweils bis 31.10. des Jahres

Druck: GemeindebriefDruckerei, Martin-Luther-Weg 1, 29393 Groß Oesingen

Liebe Ehemalige, verehrte Lehrkräfte und Freunde des Ehemaligenvereins!

Im Verlauf des Jahres 2023 ist im Leben jedes Einzelnen von uns viel passiert und hoffnungsvoll zu bleiben fällt mitunter schwer. Dazu noch *Krieg in Europa, Klimakrise, Sorge wegen Migrationszahlen, Inflation, Angst vor Altersarmut...*

Können wir trotz allem hoffnungsvoll aufs kommende Jahr blicken?

Zum Jahreswechsel können wir die Menschen vermeintlich in 2 Gruppen einteilen: **Die Silvesterfans und die Silvestermuffel.**

Die eine Gruppe stößt auf die Zukunft an und "rutscht" feiernd ins neue Jahr. Sie fasst Vorsätze, macht Pläne und verbindet das neue Jahr mit Hoffnung. Andere können dem Trubel wenig abgewinnen und empfinden zum Jahreswechsel vor allem Unsicherheit. Für wieder andere hat er wenig Bedeutung.

Die Zahl der Silvestermuffel ist wohl größer geworden. Denn viele sehen in der Sache mit dem Jahresende und dem Neubeginn mittlerweile eine große Lüge. Wirkt es nicht wie eine Einladung, alles Unangenehme zu vergessen, es liegen zu lassen und sich nicht mehr zu scheren um das was war 2023?

Es ist sicher so, dass das Unrecht nach mehr Aufmerksamkeit verlangt als das, was gerecht ist. Stimmt! Aber: Aufmerksam bleibt nur, wer Hoffnung hat. Und selten ist mehr **Hoffnung** als dann, wenn ein neues Jahr beginnt!

Ich bin Neujahrsfan! Nicht wegen Knallerei und Silvesterparty. Im Gegenteil. Mir bringt ein Jahreswechsel Zeit und Muße, um innezuhalten, Luft zu holen und zurückzuschauen. Um Dinge hinter sich zu lassen und Neues in den Blick zu nehmen. Auch ich schaue eher pessimistisch auf die Weltlage, aber als "hoffnungslose Romantikerin" gilt mein Blick **dem Möglichen und den Handlungsspielräumen** – darin liegt die Hoffnung!

Getreu Hermann Hesses bekanntem Satz "*jedem Anfang wohnt ein Zauber inne*" sammle ich Kraft und nehme mir vor, das Beste aus den Dingen zu machen, egal was kommt. Wo wenig Zuversicht ist, braucht es zumindest Zutrauen. Der Blick zurück hilft mir dabei, auch in diesem Jahr. So

besorgniserregend viele Entwicklungen sind und waren, so zeigen sie auch, was es im kommenden Jahr braucht: Klarheit und mutige Entscheidungen.

Für unseren Ehemaligenverein gibt es bzgl. 2024 auch eine solche Situation, wo genau das gefragt ist: **Mutig sein, eine Entscheidung treffen** – und zwar im Hinblick auf unser **100-jähriges Vereinsjubiläum, welches wir am 1.6.2024 in der Wittinger Straße** feiern wollen. Lesen Sie dazu auch S. 4-5!

Jetzt vor Weihnachten aber auch zum Jahreswechsel ist wieder die Zeit der Wünsche. Die meisten dieser Wünsche sind materieller Art. Viele Menschen (und vielleicht besonders, wenn man älter wird?) wünschen sich aber auch ideelle Dinge. Und da steht der Wunsch nach Frieden auf unserer Welt ganz oben auf der Liste.

Wenn auch nicht für jeden die Wünsche in Erfüllung gehen, sollten wir uns gerade jetzt vor Augen führen, dass wir alle auch selber ein Stück dazu beitragen können, wie es mit unserer Welt, aber auch mit unserem unmittelbaren Umfeld weitergeht.

Gehen wir doch einfach einmal auf andere Menschen zu oder hören uns an was sie zu sagen haben. Vielleicht begleiten wir einige von ihnen, gehen ein kleines Stück unseres Lebensweges gemeinsam und interessieren uns für ihre Kultur und Lebensweise. Lassen wir zu, das etwas anders entschieden wird, als wir es selber befürwortet hätten. Probieren wir Neues aus, geben allem eine Chance...

Ich wünsche Ihnen und Ihren Familienangehörigen in den restlichen Tagen des alten Jahres ein wenig Zeit um von der Hektik des Alltages Abstand zu bekommen und vielleicht lange verschobene, persönliche Dinge zu erledigen.

Ihnen allen ein frohes Weihnachtsfest und nicht nur einen gelungenen Jahreswechsel, sondern auch einen guten Verlauf des kommenden Jahres!

Auf ein Wiedersehen - vielleicht beim Jubiläum am 1.6.2024 (!) - freut sich

Ihre

Sandra Raupers-Greune

Sandra Raupers-Greune

Ist schon wieder Jahresende

von Rita Lechenmayr

Ist schon wieder Jahresende?
Egal, wie ich es dreh' und wende
es ändert nichts daran
bald schon fängt ein Neues an.
Freud und Leid war dabei
egal - es ist vorbei.

Was steht vor der Tür?

Was mag es sein, was bringt man mir?
Auch das muss jetzt noch nicht belasten
besser ist es, mal zu rasten,
ein bisschen zu verweilen,
anstatt ständig nur zu eilen.

Ein bisschen innehalten, hier und jetzt
so dass für dieses Jahr zu guter letzt
ein bisschen Ruhe einkehrt und Besinnen
dann kann ein Neues bald beginnen.

Ich wünsche dir einen guten Rutsch zu
gegebener Stunde
und einen frohen Start zur neuen Runde
Glück, Gesundheit, Wohlergehen
und daß die Menschen sich verstehen.

© 2011 – Mikat22

Ehemaligentreffen einmal anders....



Liebe Mitglieder,
am **Samstag, 1. Juni 2024** möchten wir unser **100-jähriges Vereinsjubiläum**
in Form eines

Sommerfestes

in unserer Schule, in der Wittinger Straße 76, feiern.

Sie alle kennen die Schule und wissen: Da gibt es weder eine Aula noch einen Festsaal!

„**Wie soll das gehen?**“, mögen Sie sich fragen.

Und dennoch, die Auswertungsbögen der letzten Mitgliederversammlung 2022 ergaben, das mehr als 90 % der damaligen Teilnehmer*innen sich für das Jubiläum ein Treffen am Schulstandort wünschten.

Tatsächlich hat der Vorstand des Ehemaligenvereins lange versucht es ähnlich zu organisieren wie beim *Schuljubiläum 2022* – mit einem großen Zelt im Garten. Doch obwohl wir bereits im März 2023 mit der Suche nach einem Zeltanbieter begonnen hatten (*der Letzte war inzwischen in Konkurs*), ist es uns nicht gelungen ein passendes und bezahlbares Unternehmen zu finden.

Nach langem Abwägen und auch einer Suche nach örtlichen Alternativen haben wir uns im Vorstand entschieden, **mutig zu sein und neue Wege zu wagen.**

Wir feiern in der und rundum die Schule (Terrasse, Garten, Klassenräume, Café).

Dabei wird vermeintlich klar, dass dieses Treffen nicht so wie gewohnt ablaufen kann! Es wird schwer, alle Teilnehmer*innen gleichzeitig in einer Runde zu versammeln, zumindest, wenn das Wetter *nicht* mitspielen sollte.

Darum werden wir diesmal von der üblichen Versammlungsform absehen. Haben wir nicht auch früher schon die Rückmeldung erhalten, dass es mehr Freiraum für Gespräche und Erinnerungen geben sollte? Wo geht das besser als in der Schule?!

Nach einer kurzen gemeinsamen Begrüßung und einigen Formalitäten (es ist ja immer auch eine Mitgliederversammlung...) wird es anstelle eines Festvortrags einen Unterhaltungskünstler geben, der von Ort zu Ort wandert. Gleiches macht die eingeladene Musikgruppe.

Das Kaffeetrinken wird verteilt auf Terrasse und Klassenräume, im Garten sind Pavillons mit Sitzgelegenheiten aufgestellt.

Sie können wandern, flanieren, Treffpunkte wechseln, sich in der Schule umsehen....

Im April werden Sie alle eine konkrete Einladung erhalten, in der genau beschrieben wird, wie der Ablauf geplant ist. Freuen Sie sich drauf und **seien Sie gerne mit uns mutig! Tragen Sie unsere Idee mit** und besuchen Sie unser aller Jubiläum - egal welches Wetter! Wir würden uns freuen!

Der Vorstand



Die Jahrgansvertreterin stellt sich vor:

Liebe Ehemalige,

ich bin **Tomke Oldewurtel**, die neue Jahrgangssprecherin des Jahrgangs 2021-2023, und möchte mich gerne kurz vorstellen.

Gebürtig stamme ich von einem landwirtschaftlichen Milchviehbetrieb aus der Stadt Norden, die in dem schönen Ostfriesland liegt. Da sich Ostfriesland durch den Wintersport „Bosseln“ auszeichnen lässt, zählt dieses selbstverständlich zu meinen Hobbys, welches ich hier mit meiner ganzen Familie ausüben kann.



Meine Ausbildung habe ich auf einem Ferienreiterhof absolviert. Dort standen die Betreuung und die Verpflegung der Kinder im Vordergrund. Nach dieser Zeit wollte ich mich gerne weiterbilden, sodass ich beschloss die lange Reise nach Celle anzutreten und dort die Fachschule zu besuchen. Dieses war für mich die richtige Entscheidung, denn damit konnte ich mich vielseitig qualifizieren, z.B. für das Führen eines hauswirtschaftlichen Betriebes, die Ausbildung von Lehrlingen, alles rund um die Haushaltsführung und viele weitere praktische und theoretische Dinge. Außerdem habe ich in der Zeit viele wundervolle Menschen kennengelernt und konnte viele schöne Orte sehen.

Nachdem ich den Abschluss zur hauswirtschaftlichen Betriebsleiterin erfolgreich bestanden habe, habe ich mich dazu entschieden Teilzeit auf einem landwirtschaftlichen Betrieb im Bereich der Hauswirtschaft zu arbeiten und habe mich außerdem bei dem Dorfhelferinnenseminar in Loccum angemeldet. Sobald ich das bestanden habe, möchte ich in meiner weiteren beruflichen Laufbahn als Dorfhelferin arbeiten und viele weitere Menschen und Familien kennenlernen.

Liebe Grüße

Tomke Oldewurtel, Jg. 2021-23

Spuren im Schnee

Endlich hat es über Nacht geschneit und die ganze Landschaft liegt unter einer dicken, glänzenden Schneedecke. Jakob und Ludwig holen sogleich ihre Schlitten aus dem Schuppen und machen sich freudig auf den Weg zu ihrem Schlittenberg.

Die beiden Brüder bestaunen die Schneepacht, auf der noch keine einzige Spur zu erkennen ist. So wetten sie um eine Tafel Schokolade, wer die geradeste Spur den Hügel hinauf ziehen kann.



Der gewissenhafte Jakob setzt sorgfältig einen Fuß möglichst gerade neben den anderen. Der sorglose Ludwig stapft einfach drauflos.

Oben angekommen, sieht Jakob zu seinem Entsetzen, dass er eine Zickzacklinie hinterlassen hat. Sein Bruder hingegen zeichnete in geradester Linie seine Spur.

»Das verstehe ich nicht«, meint Jakob, »ich habe mich auf jeden meiner Schritte konzentriert. Wie hast du es nur geschafft, auf die Schnelle den geradesten Weg zu wählen?«

»Das ist doch ganz einfach!«, meint Ludwig, »ich habe mich nur auf den Baum oben am Berg konzentriert. Das war mein Zielpunkt und auf diesen bin ich zugegangen.«

An diesem Tag hat Jakob zwar eine Tafel Schokolade verloren, dafür aber die Erkenntnis gewonnen, dass man nicht nur auf seine nächsten Schritte achten muss, sondern seine Ziele nie aus den Augen verlieren darf.

Rund um die Milch – ein Praktikumsbericht

Zum Abschluss der Einjährigen Fachschule steht für uns Schüler*innen im Modul 5 ein mindestens dreiwöchiges Praktikum auf dem Plan. In diesem Praktikum sollen wir bereits Erlerntes praxisbezogen anwenden und erste Erfahrungen in der Ausführung von Betriebsleitertätigkeiten sammeln. Mein Praktikum fand im Zeitraum vom 16.06.2023- 16.07.2023 statt.

In meinem Praktikum wollte ich einen **Betrieb mit Milchverarbeitung** kennenlernen, da mich die Thematik Milchverarbeitung interessiert und ich während meiner Ausbildung noch keine Erfahrung in diesem Bereich sammeln konnte. Daher habe ich über die Internetseite des Verbandes für handwerkliche Milchverarbeitung (www.hofkaese.de) nach Betrieben gesucht, die für ein Praktikum interessant sein könnten. Über ein Webseminar der Fachzeitschrift *Hof direkt* bin ich auf Arne Sierck und somit Hof Fuhlreit gestoßen. Nachdem ich mich dann bei einigen interessanten Betrieben beworben hatte und mehrere positive Rückmeldungen bezüglich des Praktikums erhalten habe, habe ich 4 Betriebe in die engere Auswahl gefasst. Diese habe ich persönlich besucht. Hof Fuhlreit hat mich sowohl vom Konzept und der Struktur als auch vom zwischenmenschlichen Miteinander am meisten überzeugt. Daher habe ich mich entschlossen mein Praktikum dort zu verbringen.

In meinem ausgewählten Praktikumsbetrieb gibt es verschiedene Betriebszweige, dazu gehören:

- der Hofladen
- das Milchtaxi
- die Molkerei
- die Vermarktung des eigenen Rindfleisches
- nachhaltige Legehennenhaltung (Hühnermobile, Bruderhahnkonzept)
- Landwirtschaft
- Hof Fuhlreit Maschinen KG
- AgroFORST

Der Schwerpunkt meines Praktikums lag vor allem auf der Arbeit in der Meierei, aber auch das Milchtaxi und den Hofladen konnte ich kennenlernen.

Hof & Mitarbeiter

Hof Fuhlreit ist der Familienbetrieb der Familie Sierck. Dessen Leitung wurde in den Jahren 2017/2018 hauptsächlich durch die beiden ältesten Söhne Arne und Hauke Sierck von deren Eltern übernommen. Hauke Sierck ist seit Sommer 2018 zusammen mit seinem Vater Jörn für die Belange des landwirtschaftlichen Betriebes verantwortlich. Arne Sierck kümmert sich seitdem zusammen mit seiner Mutter Gunda um die Verarbeitung und die Vermarktung der Produkte. Mittlerweile werden auf Hof Fuhlreit insgesamt 26 Mitarbeiter in den verschiedenen Arbeitsbereichen und mit unterschiedlicher Stundenzahl beschäftigt.

Eine Mitarbeiterin ist eine hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, die die Fachschule in Hademarschen besucht hat. Seit August 2023 hat nun zum ersten Mal auch eine hauswirtschaftliche Auszubildene auf Hof Fuhlreit ihre Ausbildung begonnen, die dort unter der Leitung der HBL ausgebildet wird.

Betriebslage

Der Hof Fuhlreit liegt in der Gemeinde Kropp, etwa 12 km südlich von Schleswig in Schleswig-Holstein. Die Gemeinde Kropp hat etwa 6400 Einwohner. Da der Betrieb im Außenbereich und etwas versteckt gelegen ist, lockt der Hofladen vor Ort zwar Stammkunden und einige



Der Hof von oben; © Hof Fuhlreit

interessierte Touristen an, wird aber nicht von der Masse an Pendlern etc. besucht. Darum hat sich der Betrieb einen **Lieferdienst** aufgebaut. In einem sehr großen Lieferumkreis werden die Kunden mit allen Produkten bedient, die auch im Hofladen zu kaufen sind. Mit insgesamt 14 Touren (jede 2x wöchentlich) werden bestellte Produkte an Kunden im Umkreis von Schleswig, Rendsburg, Eckernförde, Flensburg, Kappeln, St. Peter Ording bis nach Hamburg geliefert.

Sortiment

Der Hofladen vermarktet die hofeigenen Milchprodukte wie Milch, Käse, Eis, Joghurt, Quark, Butter und Sahne, sowie hofeigenes Fleisch und Wurstwaren vom Rind. Zusätzlich wird das Ladensortiment erweitert durch verschiedene Produkte der Hofladenküche z.B. Rouladen, Suppen, Fruchtaufstriche sowie ein regionales Zukaufsortiment.

Zudem achten die Mitarbeiter*innen im Hofladen auch darauf, Lebensmittel (wie z.B. Gemüse aus dem Garten der Familie Sierck oder Käse mit kurzem MHD) zu länger haltbaren Produkten zu verarbeiten. In meinem Praktikum haben wir beispielsweise Käseplätzchen aus dem Käse hergestellt oder Sirup aus der Zitronenmelisse im Garten produziert. Dadurch findet man neben dem Grundsortiment des Hofladens auch immer wieder saisonale, neue Produkte.

Eine Besonderheit, die den Hof Fuhlreit ausmacht, ist neben der Herstellung der vielfältigen Molkereiprodukte ihr **Mehrweg-Verpackungssystem**. Das bedeutet, dass die befüllten Gläser, Flaschen etc. nach dem Verbrauch beim Kunden zurück zum Hof Fuhlreit gelangen und hier wiederaufbereitet und neu befüllt werden. Gerade in der heutigen Zeit, in der es wichtig ist Ressourcen zu sparen, fand ich es interessant zu erfahren, wie ein Betrieb in dieser Größenordnung mit einem solchen Konzept arbeitet.

Der Weg zum Kunden

Die Liefertouren werden so organisiert, dass die Mitarbeiter*innen des Hofladens die Touren mit den Produkten aus dem Hofladen, Eis und allen Milchprodukten (außer der Milch) packen und diese in Lieferkisten in das Molkereikühlhaus bzw. den Froster stellen. Die Milch wird morgens beim Abfüllvorgang durch die Mitarbeiter*innen der Meierei für die Touren gepackt. Die Aufgabe der Milchtaxifahrer ist es, die Kisten für ihre



Tour aus dem Kühlhaus/Froster zu holen, in ihr Taxi zu laden, die Produkte auszuliefern und nach dem Wiedereintreffen das mitgebrachte Leergut zu sortieren.

Dieses wird dann bei Gebrauch in der Molkerei gereinigt und neu befüllt. So entsteht ein Kreislauf. Privatkunden werden bei einem Mindestbestellwert von 6,50 € pro Bestellung kostenlos angefahren, ansonsten kostet die Lieferung für sie 0,50 €. Schulen und Kindergärten werden kostenlos beliefert. Weiterverkäufer und Gastronomen zahlen unterschiedliche Anfahrtspauschalen je nach Lage etc.

Molkerei

In der Molkerei, die seit 2010 in Betrieb ist, wird zum einen die tagesfrische Milch abgefüllt. Hier entstehen neben der Milchabfüllung aber auch der hofeigene Joghurt, Butter, Sahne, Quark, Molke, Dickmilch und über 40 verschiedene Eissorten.

Die Herstellung verschiedener Molkereiprodukte war Schwerpunkt meines Praktikums. Dieser Aufgabenbereich war komplett neu für mich und es dauerte schon 1-2 Wochen, bis ich mich selbstständig aktiv in den Arbeitsablauf und die anfallenden Arbeiten integrieren konnte. Um nachvollziehbar zu beschreiben, wie so eine Produktionswoche in der Meierei abläuft, möchte ich mal einen Wochenablauf beschreiben:

Arbeitsbeginn war unter der Woche jeden Tag um 03:30 Uhr (!), außer mittwochs (5 Uhr,) da an diesem Tag keine Milch abgefüllt wird. Am Wochenende konnte der/die diensthabende Mitarbeiter*in selbstständig entscheiden, wann sie beginnen wollte. Meistens war aber auch der Wochenendarbeitsbeginn früh, da so im Falle eines auftretenden Problems mit den Melkern etc. kommuniziert werden konnte.



Reinigen der Arbeitsgeräte beschreiben:

Reinigungsarbeiten =

beinhaltet das Reinigen der am jeweiligen Tag benutzen Geräte und Arbeitsmittel mit alkalischem/saurem Reiniger und ggf. Desinfektion.

Vorbereitungen für jeweiligen Tag =

beinhaltet benötigte Mehrwegbehälter für nächsten Produktionstag bereitzustellen und vorzuwaschen, Milchplan berechnen, zu produzierende Produktmengen planen, Pasteure anschließen.

Wochentag	Aufgaben
Samstag	Milch zentrifugieren → Quark für Montag ansetzen Reinigungsarbeiten Vorbereitungen für Sonntag
Sonntag	Milch für Montag pasteurisieren Arbeitsgeräte für Montag desinfizieren Reinigungsarbeiten Vorbereitungen für Montag
Montag	Milch abfüllen Quark abfüllen Milch für Dienstag pasteurisieren Butter ansetzen Eis ansetzen Reinigungsarbeiten Vorbereitung für Dienstag
Dienstag	Milch abfüllen Joghurt ansetzen Sahne abfüllen Butter abfüllen Eis abfüllen Reinigungsarbeiten Vorbereitungen für Mittwoch
Mittwoch	Joghurt abfüllen Buttermilch ansetzen Milch pasteurisieren für Donnerstag saure Reinigung aller Geräte Reinigungsarbeiten Vorbereitungen für Donnerstag

Donnerstag	Milch abfüllen wenn benötigt Marmelade kochen (für Joghurt) Eis ansetzen variable Arbeiten (z. B. Erdbeeren portioniert einfrieren für Eis/Joghurt) Reinigungsarbeiten Vorbereitungen für Freitag
Freitag	Milch abfüllen Buttermilch abfüllen Butter abfüllen Zentrifuge für Samstag aufbauen Sonderarbeiten Gullis/Mülleimer reinigen Reinigungsarbeiten Vorbereitungen für Samstag

In der Meierei konnte ich viele neue Dinge zur Verarbeitung von Rohmilch und handwerklicher Milchverarbeitung lernen. Eine davon, war die ***Joghurtproduktion***.

Der Joghurt wird auf Hof Fuhlreit immer dienstags angesetzt und mittwochs abgefüllt. Da das Abfüllen eine zeitaufwendige Arbeit ist, wird diese mittwochs gemacht, da dies der einzige Tag der Woche ist, an dem keine Milch abgefüllt wird (Milch für Mittwoch wird bereits Dienstag mit abgefüllt).

Zuerst werden am Dienstag die zu produzierenden Joghurtmengen mit Hilfe von ***Frachtpilot*** (einer Software für Direktvermarktung, Einzelhandel und Lieferdienste) geplant. Dann werden die dafür benötigten Joghurtpfandbehälter und 5-Liter Eimer gewaschen und für die Abfüllung bereitgestellt. Für die Joghurtproduktion werden wöchentlich etwa 650 Liter Milch pasteurisiert und danach auf 85 °C erhitzt. Auf diesen 85 °C „zieht“ die Milchmenge dann 10 Minuten, im Milchhandwerk heißt dieser Schritt „anreifen“. Nach diesen 10 Minuten wird die Milch im Joghurtbereiter dann auf 40 °C runtergekühlt. Bei dieser Temperatur werden dann die Joghurtkulturen hinzugefügt. Diese Kulturen werden 2-5 Minuten in die Milchmenge eingerührt, danach beginnt die 12-stündige Reifung bei einer gleichbleibenden Temperatur von 40 °C.

Nachdem der Joghurt dann zu Mittwoch lange genug gereift ist, beginnt Mittwochmorgen um 5 Uhr das Abfüllen. Die abzufüllenden Mengen werden dem am Dienstag erstellten Produktionsplan entnommen. Die Aufteilung erfolgt in 5 kg Eimer, 250 ml Gläser und 500 ml Pfandbehälter.

Die benötigte Menge Naturjoghurt wird mithilfe eines Maßstabs mit Skalierung aus dem Joghurtbereiter entnommen und in eine Abfüllmaschine gefüllt. Diese Menge wird dann mit der jeweils benötigten Fruchtmischung in der Abfüllmaschine gemischt. Ein Standardrichtwert für die Fruchtmenge ist hier 1 Liter Frucht auf 5 Liter Joghurt.



Erdbeerfruchtmischung in die zu verarbeitende Menge Naturjoghurt geben

Nachdem die selbstgekochte Fruchtarmelade hinzugefügt und untergerührt wurde, erfolgt die Abfüllung in die Behältnisse. Die Abfüllung erfolgt nach dem farblichen Ablauf der Joghurtsorten (von hell zu dunkel, Schokolade zum Schluss) um eine unnötige Zwischenreinigung der Abfüllmaschine zu vermeiden.

Nach dem Befüllen werden die Behältnisse gedeckelt, mit Etiketten beklebt, mit einem MHD versehen und in Kisten gestapelt. Dann werden die Kisten sortenweise im Kühlhaus sortiert. Zudem erfolgt das Entnehmen einer Rückstellprobe. Die Produktion, Abfüllung und Fertigstellung des Joghurts dauert den kompletten Vormittag, da alle Schritte von Hand gemacht werden – es ist tatsächlich eine handwerkliche Milchverarbeitung!

Die Joghurtsorten wechseln auf Hof Fuhlreit zur Sommer- und Wintersaison. Im Winter wird ebenfalls eine Abfüllreihenfolge eingehalten, bei der Joghurt, der Nüsse enthält, immer zuletzt abgefüllt wird, um kein Risiko für Allergiker entstehen zu lassen.



Fertigen Erdbeeryoghurt abfüllen; links in 500ml Kunststoffbehälter mit der Abfüllmaschine, rechts in 200g Gläser mit Litermaß.

Nachhaltigkeit als Leitbild

Jedes Jahr wird die Menschheit gefühlt neu auf die Probe gestellt. Immer neue – unkalkulierbare – Einflüsse wirken auf uns ein. Hof Fuhlreit ist sehr bestrebt, sein Leitbild – die Waage zwischen Ökonomie, Ökologie und sozialer Ebene – (weiter) zu



entwickeln und mit seinen Kunden in der Region umzusetzen. Nachhaltigkeit ist das Wort, welches für Familie Siercks hier am besten passt. Nachhaltigkeit der Verpackungsmaterialien, um Ressourcen zu sparen, Nachhaltigkeit der Kunden, die die Entscheidung getroffen haben sich regionaler zu ernähren und evtl. auch aufgrund dieser Nachhaltigkeitsentscheidung auf gewisse Konsumgüter verzichten und sich Gedanken machen: *Ist mein Handeln nachhaltig und gebe ich den nächsten Generationen eine Motivation für noch mehr Nachhaltigkeit?*

Für die Milchprodukte auf Hof Fuhlreit gibt es darum verschiedene Mehrwegsysteme. Ich wollte herausfinden, wieso die Wahl auf verschiedene Rohstoffe (Glas und Kunststoff) fiel und welche Kriterien dafür bei der Auswahl eine Rolle spielten.

Bei den Mehrwegbehältern des Hof Fuhlreit´s handelt es sich um 1L, 2L, 3L -Flaschen sowie 500ml Becher **aus Kunststoff**, die aufgrund ihrer gewährleisteten Produktstabilität besonders für hochsensible Bereiche wie z. B. der Rohmilchverarbeitung geeignet sind. Zudem werden 1L Plastikschaalen für das Abfüllen von Butter und 5L Eimer (ebenso Mehrweg) für das Abfüllen von Joghurt verwendet.

Der Einzelhandel, der von Hof Fuhlreit beliefert wird, bekommt die Produkte **im Glas** (1L Milch, 200g Glas Joghurt, 250g Gläser Quark/Frischkäse, 500ml Flasche Buttermilch und Eiskaffee). Der Betrieb hat sich bewusst für ein anderes Pfandsystem im LEH entschieden, da der Privatkunde der vom Hof beliefert wird die Flaschen sonst ggf. im Supermarkt zurückgibt, Pfand kassiert und der Hof seine Mehrwegbehälter nicht zurückbekommt.

Da LEH-Kunden die Glasbehältnisse ja nicht zum Hof zurückgeben, erfolgt das Recycling hier über die normale Glaswertstoffsammlung. Beim Kauf eines Produktes im Hofladen (Glas oder Kunststoff) werden 50 ct -1 € Pfand pro Behältnis berechnet, um Anreiz zur Rückgabe zu geben. Gläser werden mit Blechdeckeln gedeckelt, die bei der Rückgabe in einem Container für Recycling gesammelt werden. Für das Recyceln erhält Hof Fuhlreit Geld. Die Kunststoffbehälter werden aus hygienischen Gründen mit Plastikdeckeln gedeckelt, die nur einmal verwendet werden können. Die Mehrwegbehältnisse werden teilweise nach Gebrauch umbeklebt, Glas wird nach Notwendigkeit neu dazu genommen und ebenfalls mit passenden Produktetiketten versehen.



auch weitere Vorteile mit sich: Zum einen wird das Gewicht der beladenen Milchtaxis durch Kunststoff wesentlich leichter als z. B. durch Glas, was einen geringeren Dieserverbrauch der Taxis zur Folge hat. Des Weiteren werden die Mitarbeiter durch das leichtere Tragegewicht entlastet. Der zudem geringere Platzverbrauch der Kunststoffflaschen in den Transportkisten, und somit das Sparen von zusätzlichen Fahrten war dann zuletzt das entscheidende Kriterium. Arne Sierck schätzt, dass sich aktuell etwa 25.000 Behältnisse im Besitz des Hofes Fuhlreits befinden. Je nach Kundenverschleiß werden beizeiten neue Kunststoffflaschen dazu gekauft. Die Behältnisse werden nach Gebrauch und Rückgabe durch die Kunden in der Betriebsspülmaschine gereinigt und danach neu befüllt. Die ersten Mehrwegflaschen wurden bereits 2009 gekauft und **sind somit schon an die 14 Jahre im Betrieb!** Schätzungsweise wurden einige dieser Behältnisse **bereits über 1000 x wieder befüllt.**

Was natürlich erwähnt werden muss, ist der zusätzliche Arbeitsaufwand der durchs Sortieren der Behältnisse in die richtigen Kisten, das Spülen und Umbekleben entsteht. Bei einer Kundenzahl von aktuell etwa 1000 Kunden ist dieser Aufwand noch machbar, bei wachsenden Kundenzahlen müssten bei diesem System auch die Anzahl an Arbeitskräften wachsen.

Es hat sich gelohnt!

Rückblickend kann ich sagen, dass ich mit meinem Praktikum insgesamt sehr zufrieden bin, auch wenn ich aufgrund der begrenzten Praktikumszeit lange nicht alle Betriebsbereiche kennengelernt habe. Die Kommunikation mit dem Juniorchef Arne Siercks vor und während des Praktikums lief sehr unkompliziert ab und vor Ort bestätigte sich mein gutes „Bauchgefühl“ von der vorherigen Besichtigung. Mit Arne hatte ich einen sehr guten Ansprechpartner für alle Fragen zur Meierei, den Betrieb aber auch privatere Themen wie meine berufliche Zukunft. Zudem hatte ich immer das Gefühl auf Augenhöhe mit ihm zu kommunizieren, bei der auch Kritik oder Verbesserungsvorschläge meinerseits von ihm ernst genommen wurden. Auch die Kommunikation mit den Mitarbeitern der Meierei, dem Hofladen und dem Rest der Familie lief sehr gut. Ich habe mich immer willkommen und dadurch im Betrieb gut integriert gefühlt.

Arbeitstechnisch, aber auch privat wurde ich von Familie Sierck sehr herzlich aufgenommen. Ich durfte an gemeinsamen Mahlzeiten sowie einer

Familienfeier teilnehmen. Untergebracht war ich aus platztechnischen Gründen bei einem befreundeten Betrieb der Familie Sierck, etwa 7 Autominuten entfernt. Auch dort wurde ich sehr herzlich aufgenommen und habe gerne nach frühem Feierabend in der Meierei auch auf diesem Betrieb im Kuhstall mitgeholfen.

Ich habe in den vier Wochen jeden Arbeitsschritt in der Meierei miterlebt und mit durchgeführt. Dadurch würde ich meinen Lernerfolg auch als hoch einstufen, da ich nach vier Wochen ohne jegliche Vorkenntnisse eine Menge Erfahrungen und Wissen über Rohmilchverarbeitung mitnehmen konnte. Auch die zusätzliche Woche um die ich das Praktikum verlängert habe, halte ich rückblickend für sehr angemessen, da man eben erst einige Zeit benötigt, um richtig im Arbeitsablauf anzukommen und erst nach der 2. Woche selbstständiger und produktiver mitarbeiten kann.

Besonders ungewohnt waren für mich zu Beginn allerdings die Arbeitszeiten (3:30 Uhr- 13 Uhr) und auch die durchaus körperlich schwere Arbeit (schwere Geräte, alle Arbeiten im Stehen, kraftaufwendig). Nach den vier Wochen habe ich ein sehr gutes Feedback von Arne Sierck und der Familie erhalten und freue mich schon diese irgendwann mal wieder zu besuchen.

Generell kann ich Hof Fuhlreit als Praktikumsbetrieb sehr empfehlen. Wer sich nicht vor körperlicher Arbeit scheut und Lust hat diese in einem motivierten, aufgeschlossenen Team und einem Arbeitsplatz mit innovativen Ideen zu machen, ist hier auf jeden Fall gut aufgehoben!

Kontakt:

<https://meierei-geestfrisch.de/hof-fuhlreit.html>

Sophie Raupers-Greune
FSHW 2022-24



Mein Praktikum in Baden-Württemberg

Auch ich, Greta Nanke, absolvierte zum Abschluss der Klasse 1 an der Fachschule Hauswirtschaft ein dreiwöchiges Praktikum. Im Zeitraum vom 15.06.2023 bis zum 07.07.2023 war ich auf dem Heslerhof der Familie Maier, gelegen in Sommersbach, im Landkreis Ravensburg, in Baden - Württemberg.

Die Betriebszweige auf dem Heslerhof sind u.a. die Milchviehhaltung mit 80 Kühen plus Nachzucht, der Ackerbau (Grünroggen, Mais und Silphie) sowie die Stromerzeugung mit Biogasanlage und Photovoltaik (von denen rd. 800 Privathaushalte mit Strom versorgt werden können).

Des Weiteren ist der Betrieb als „**LERNORT BAUERNHOF IN BADEN-WÜRTTEMBERG**“ anerkannt. Auf solchen Höfen sollen Kindern und Jugendlichen angepasst an die jeweilige Altersstufe, die Herkunft, die Erzeugung und die Verarbeitung von Lebensmitteln erlebbar vermittelt werden.



Als Besonderheit hält der Betrieb **Alpakas**, die z.B. für Kindergeburtstage oder Teambuildingmaßnahmen in Form von Alpakawanderungen eingesetzt werden. Zusätzlich bietet Familie Maier in regelmäßigen Abständen auch Rindfleischpakete zur Vermarktung an. Ein Hofladen und auch Ferienwohnung sind in Planung.



© Heslerhof

Die Lage des Betriebes ist zunächst mal sehr abgelegen. Da der Hof von Familie Maier jedoch öffentlich begehbar ist und zusätzlich von einem Schotter-Radweg durchlaufen wird, den viele Bürger nutzen, um in die nächstgelegene Stadt *Isny im Allgäu* oder in die anderen Dörfer zu kommen, herrscht auch Publikumsverkehr.

Am Tag fahren/gehen ca. 50 Personen über den Betrieb, von denen viele auch mal stehen bleiben um sich die Tiere anzuschauen.

Die Haltung von Alpakas und das Angebot mit den Tierwanderungen sind im Landkreis Ravensburg eine Besonderheit. Für die Führungen ist die abgelegene Betriebslage sehr gut, gibt es doch genügend Wege und Natur,

um ungestört mit den Tieren loszuziehen. Außerdem hat die Familie Maier an den Wegen Bänke aufgestellt, damit bei den Führungen ein Stopp eingelegt werden kann, wo dann auch ein Getränk ausgegeben wird. Die Wanderungen dauern ca. 2 Stunden. Am Anfang wird etwas über die Alpakas allgemein und deren Wolle erzählt. Pro Führung kommen immer 5 bis 6 Alpakas mit, die Fohlen laufen ohne Leine nebenher. Die Führung wird immer individuell gestaltet und an das Alter / Interesse der Kunden angepasst.

Der Familienbetrieb Heslerhof wird von drei Generationen bewirtschaftet. Georg und Clemens Maier haben 1999 den landwirtschaftlichen Betrieb ihrer Eltern (Anton und Anneliese Maier) übernommen. Georg und Clemens arbeiten beide nebenbei noch bei der Firma Biogastechnik Süd GmbH und danach und am Wochenende auf ihrem Betrieb. Gabriele Maier ist u.a. für den Bereich Hauswirtschaft zuständig, sie bildet in diesem Bereich auch aus. Seit 2021 betreibt sie auch den Bereich „*Lernort Bauernhof*“.

Auf dem vielseitig aufgestellten Hof sind in der Landwirtschaft 4 festangestellte Mitarbeiter sowie 3 Minijobber tätig. Des Weiteren gibt es einen Idw. Auszubildenden und einen Studenten der Agrarwissenschaft, der sein Praktikum auf dem Betrieb absolviert. Zusätzlich helfen weitere Familienmitglieder.

Seit dem 01.08.2023 hat Gabriele Maier eine Auszubildende in der Hauswirtschaft (2. Lehrjahr), die zweimal die Woche bei ihr ist. Die Ausbildung Hauswirtschaft erfolgt in Kooperation mit der Berufsfachschule Triesdorf. Zu den Aufgaben an den Berufspraxistagen der Auszubildenden gehören u.a. die Mahlzeitenzubereitung für die Familie, aber auch Vorbereitungen und Unterstützung bei den Hof- und Alpakaführungen.

Ich habe mich vor allem für ein Praktikum auf dem Heslerhof entschieden, weil es ein vielfältig aufgestellter Betrieb ist und mich am meisten der *Lernort Bauernhof* interessierte. In meiner Ausbildungszeit habe ich noch keine Erfahrungen sammeln können, mit Kindern im Grundschulalter und Jugendlichen zusammen arbeiten zu dürfen. Dies möchte ich gerne in meinem Praktikum nachholen. Durch das Zusammenarbeiten mit Kindern und Jugendlichen, wollte ich herausfinden, ob es mir Spaß macht und ich es mir vorstellen kann, auch in Zukunft in diesem Bereich zu arbeiten.

Die vorher abgesprochenen Aufgaben und Ziele meines Praktikums sollten es sein, zunächst den Bereich Lernort Bauernhof kennenzulernen und bei den Tätigkeiten zu unterstützen. Ab der zweiten Woche hoffte ich eigenständig die angemeldeten Grundschulklassen über den Hof führen und bestimmte Lerninhalte vermitteln zu können. Außerdem sollte es meine „große“ Aufgabe sein, einer besuchenden Landfrauengruppe die Herstellung von Joghurt und Frischkäse zu zeigen und es mit ihnen gemeinsam durchzuführen.

Tatsächlich war es dann meine durchgehende Aufgabe, die Familie und Mitarbeiter mit Frühstück und Mittagessen zu versorgen, dazu kamen die Bereiche Wäschepflege und Reinigungsarbeiten. Zusätzlich gehörten Unkraut entfernen und die Gemüsebevorratung zu meinen Tätigkeitsfeldern. Weder aus der geplanten Präsentation der Joghurt-/Frischkäsezubereitung noch aus der Führung der Klassen ist etwas geworden, da mir jedes Mal anderen Aufgaben zugewiesen wurden.

Letztlich konnte ich auf dem Heslerhof mein bereits erworbenes Fachwissen unter Beweis stellen. Neu gelernt habe ich von der Betriebsleiterin, wie man Spätzle selber macht.

Wie bis hierher sicher schon herauszulesen ist, lief das Praktikum anders, als ich es mir vorgestellt hatte. Zum Teil war dies vermutlich der mangelnden Kommunikation der verschiedenen Bereichsleiter untereinander geschuldet. Die Familie untereinander hat sich in vielen Dingen nicht richtig abgesprochen, was z.B. schon daran zu bemerken war, dass niemand außer der Hauswirtschaftsmeisterin Gabriele Maier wusste, dass eine Praktikantin kommt!

Ein anderes Beispiel, welches zeigt, dass sich diese Kommunikationsdefizite auch durch den Betriebsalltag zogen war, dass auch Führungen nicht allgemein angekündigt waren. Dies war insofern negativ, als dass z.B. während die Schülergruppen über den Hof liefen, der Stall ausgemistet wurde, unterdessen aber keine weiteren Sicherheitsvorkehrungen für die Schüler getätigt wurden.

Mein Versuch, die Betriebsleiterin auf meine zuvor mit ihr abgesprochenen Aufgaben und Ziele anzusprechen, um Kompromisse zu finden oder vielleicht auch Missverständnisse zu beseitigen, blieb leider ohne Erfolg. Sie blockte ziemlich schnell ab und beendete das Gespräch.

Fazit

Mein Fazit zum Heslerhof ist, dass ich ihn als Praktikumsbetrieb nicht weiterempfehlen möchte. Ich empfand mich dort einfach nur als „billige Arbeitskraft“. Die Familie ist viel zu eingespannt in die alltäglichen Betriebsabläufe, als dass sie Zeit hätte, Praktikant*innen in neue Aufgaben einzuführen. Jede*r macht einfach sein Ding.

Ich lerne für mich jedoch auch aus diesen Negativerfahrungen: Das Treffen von Absprachen, die zeitliche Einteilung und das Integrieren aller betrieblichen Abläufe in einen gemeinsamen Alltag sind wesentlichen Herausforderungen eines vielfältigen Betriebes.

Greta Nanke
FSHW 2022-24



Endlich Feierabend

Der Inhaber einer großen Firma war den ganzen Tag über außer Haus, um wichtige geschäftliche Dinge zu regeln. Nachdem er auf dem Rückweg noch eine gefühlte Ewigkeit im Stau stand, ist er nun heilfroh, endlich sein gemütliches Büro wieder zu betreten.

Verwundert betritt er sein Arbeitszimmer, das während seiner Abwesenheit weder beheizt noch gelüftet wurde. Der volle Aschenbecher sowie seine Kaffeetasse und weiteres Geschirr vom Vortag stehen noch auf dem Schreibtisch. Die Blumen lassen ihre Köpfe hängen und der Anzug aus der Reinigung hängt nicht wie gewohnt am Haken.

Seine Tageszeitung sowie das Wirtschaftsmagazin liegen nicht bereit, ebenso wenig die bestellten Opernkarten – dafür aber jede Menge ungeöffneter Briefe.

Er fährt seinen Computer hoch und sieht im Augenwinkel, dass der Anrufbeantworter blinkt und etliche Anrufer eine Nachricht für ihn hinterlassen haben.

Es trifft ihn beinahe der Schlag, als er unzählige Spams und über hundert, noch nicht beantwortete E-Mails vorfindet. Erschwerend kommt hinzu, dass er nirgends die von ihm diktierten Briefe vorliegen sieht.

Völlig entgeistert rennt er nach nebenan, um seine Sekretärin zu suchen. Er findet sie mit einem Glas Prosecco und sich die Nägel lackierend an ihrem Schreibtisch.

Lächelnd begrüßt sie ihren Chef und fragt, wie sein Tag gewesen ist? Mit hochrotem Kopf schreit dieser: »Wie mein Tag gewesen ist? Ich möchte wissen, was hier heute geschehen ist!«

Die Sekretärin antwortet freundlich und gelassen. »Wissen Sie, Sie fragen mich jeden Abend, was ich um Himmels Willen den ganzen Tag über tue.« Sie nimmt noch genussvoll einen kleinen Schluck aus ihrem Glas und spricht weiter: »Und heute – hab ich einfach einmal nichts gemacht!«

Runde Tische Hauswirtschaft –

Wie sieht der Beruf (in) Zukunft aus?

*In verschiedenen Regionen Niedersachsens haben "Runde Tische Hauswirtschaft" stattgefunden, um über die Zukunft des Berufs Hauswirtschafter*in zu diskutieren. Vertreter*innen der Agentur für Arbeit, der Berufsbildenden Schulen, der Ausbildungsbetriebe, der Maßnahmeträger, der LandFrauen und des ZEHN (Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen) wurden von der Landwirtschaftskammer eingeladen. Ziel war ein Austausch von Erfahrungen, Wünschen und Herausforderungen rund um die Ausbildung in der Hauswirtschaft und die Entwicklung von gemeinsamen Maßnahmen zur Stärkung des Berufs.*

Dabei wurde die Notwendigkeit hauswirtschaftlicher Versorgung und Betreuung betont. Sie ist in allen sozialen Einrichtungen (Kindertagesstätten, Schulen, Wohnheimen und Senioreneinrichtungen sowie Tagungshäusern und Kantinen) die Voraussetzung für jede weitere medizinische, pflegerische und/oder pädagogische Arbeit. Genauso ist eine volle Erwerbsfähigkeit von Personen nur möglich, wenn auch die zu betreuenden Haushaltsmitglieder versorgt werden können. Die Situation um unbesetzte Stellen in der Hauswirtschaft könnte sich in den nächsten Jahren noch weiter verschärfen: der demographische Wandel sorgt für den Wegfall von erfahrenen Fachkräften, auch in leitenden Positionen.

Früher hat eine erfolgreiche Hauswirtschaft im Hintergrund gearbeitet – unsichtbar. Das hat unter anderem dazu geführt, dass viele Menschen heute nicht mehr wissen, dass es sich bei der Hauswirtschaft um eine Profession handelt, einen Ausbildungsberuf mit zahlreichen Weiterbildungsmöglichkeiten. Und das Leistungsspektrum der Hauswirtschaft muss sowohl den Geschäftsführer*innen von Einrichtungen als auch Politiker*innen bekannt sein. Nur so können die Versorgungs- und Betreuungsleistungen von qualifizierten Fachkräften durchgeführt und offene Stellen fachgerecht ausgeschrieben und neu besetzt werden. Betriebe können mit ihren hauswirtschaftlichen Leistungen als Qualitätsmerkmal werben, z. B. der Zubereitung von Speisen in der eigenen Küche ohne Rückgriff auf Versorgung durch Cateringunternehmen. Doch vor allem muss auch das Image der Hauswirtschaft bei den zukünftigen Auszubildenden aufgebessert

werden. Dabei wurde schon häufig die Berufsbezeichnung als ein wichtiger Faktor genannt. Es wurde daher angeregt, den Arbeitstitel „Dienstleister*in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement“ einzuführen.

Doch wie werden interessierte junge Menschen auf die Ausbildung aufmerksam? Die Erfahrung aller Beteiligten zeigte, dass die Lehrkräfte an den Oberschulen und an den Berufsbildenden Schulen großen Einfluss auf das Berufswahlverhalten junger Menschen haben. Vor allem (Kurz-)Praktika in Betrieben, in denen Schüler*innen sowohl Aufgabe als auch Orientierung und Unterstützung erfahren, bleiben positiv im Gedächtnis. Hier ist auch das Engagement der Betriebe gefragt. Als weitere Idee wurde der Kontakt zu Hochschulen, z. B. dem Campus Lingen, genannt. Die Studierenden der Kommunikationswissenschaft, Mediengestaltung etc. können in der Erstellung von Imagefilmen sowie Materialien für Soziale Medien unterstützen.

Am Ende konnte Jede*r Aufgaben für sich mitnehmen. So möchte das ZEHN ihr Angebot für Berufsinformationen sowohl für Schulen als auch für Berater*innen der Agentur für Arbeit ausbauen und ermutigte Betriebe dazu, beispielsweise am Zukunftstag teilzunehmen. Die Vertreter*innen der Agentur für Arbeit baten darum, freie Stellen und Ausbildungsplätze der Betriebe an sie weiterzuleiten, damit diese beworben werden können. Die Berufsbildenden Schulen sind gefragt in der Vernetzung mit den Ausbildungsbetrieben, z. B. um ein Praktikum zu vermitteln. Die Landwirtschaftskammer wird in der nächsten Zeit vermehrt inaktive Ausbildungsbetriebe ansprechen, aber auch um Betriebe und Auszubildende für die Teilnahme an Berufsorientierung, Zukunftstag und anderen Aktionen zu gewinnen.

*Juliane Pegel, LWK Niedersachsen
Leiterin Sachgebiet Hauswirtschaft*



TikTok in der Schulküche

Mein Name ist Ivonne Kuhlmann-Rog und ich gehörte zu dem Jahrgang 2015-2017.

Nach meinem Abschluss habe ich an der Berufsbildenden Schule in Burgdorf (Region Hannover) als Fachpraxislehrkraft angefangen, bin 2019 ins Studienseminar gegangen, um die Qualifizierung für eine Lehrkraft auf Lebenszeit zu erlangen und seit 2021 fertig und nun für meine Berufszeit im Schuldienst.

Was mir im Umgang mit den Schülerinnen und Schülern (SuS) ziemlich schnell bewusst wurde, ist der große Einfluss der Sozialen Medien auf diese Altersgruppe. Die SuS verbringen viel Zeit auf den unterschiedlichsten Plattformen, gerade TikTok ist sehr beliebt und immer wieder gibt es verschiedene Food Trends (Lebensmittelrends) und Filmformate, die die SuS faszinieren.

Um die verschiedenen digitalen Plattformen besser nutzen zu können, habe ich verschiedene Online-Kurse bei *Fobizz* besucht, ein Weiterbildungsangebot, welches die BBS-Burgdorf uns Lehrkräften zur Verfügung stellt. Die Onlinekurse erklären nicht nur die Funktion verschiedener Plattformen, sondern auch wie man diese für den Unterricht gewinnbringend einsetzen kann. Diese Kenntnisse nutze ich jetzt für meinen Unterricht.

Oft kommen SuS zu mir und fragen, ob man dieses oder jenes mal ausprobieren könne. Oder sie haben etwas auf einer Plattform gesehen und würden so etwas selber gerne machen. Und ich denke: Wenn die SuS schon mit Ideen auf mich als Lehrkraft zukommen, dann muss ich die einfach nutzen!

Nachdem sich die SuS die Grundlagen der Arbeit in der Küche (wie Hygiene, Arbeitsplatzaufbau, Schneidtechniken, Garmethoden, Nachhaltigkeit usw.) angeeignet haben, werden die mitgebrachten Rezepte, Ideen, Videos, TikToks eingebracht.

Ich arbeite dann nach folgendem Ablauf:

- im Unterricht wird das Rezept vorgestellt;
- es wird geschaut, welche Zutaten in welcher Menge benötigt werden

- Fragen dazu werden besprochen: Stimmt die Menge mit der Personenzahl überein? Sind die Zutaten regional und saisonal? Was ist, wenn die Zutaten schwer zu bekommen sind, - können Alternativen gefunden werden?
- Welche Garmethoden werden verwendet?
Dabei wird geschaut, ob es tatsächlich die passende Garmethode ist oder ob es vielleicht eine bessere gäbe.
- Machen alle Arbeitsschritte Sinn oder gibt es Schritte, die fehlen oder unnötig sind?

Gerade wenn mit Fleisch oder Fisch gearbeitet wird, gibt es immer

wieder von den SuS die Anmerkung, dass die Lebensmittel doch zwischendurch kaltgestellt werden sollten.

Auch in Bezug auf Hygiene werden immer wieder die gern genommenen schwarzen Handschuhe von den SuS hinterfragt: Braucht man für den Arbeitsschritt Handschuhe und warum eigentlich?

Die Sus merken bei diesem Gespräch, dass eben nicht alles passt und richtig ist, was da immer so ins Netz gelangt und das tatsächlich hinterfragt werden muss, ob das alles so stimmen kann.

So arbeiten sich die SuS durch die Rezepte durch und bereiten sie dann natürlich auch zu. Oftmals lasse ich zwei Gruppen die Rezepte auf unterschiedliche Weise zubereiten, einmal die von den SuS überarbeitete Variante und im Gegenzug die vorgegebene



Variante. Immer wieder verblüffend, wie unterschiedlich die Ergebnisse sein können oder halt auch gar nicht.

Um für Abwechslung zu sorgen, können die SuS auch ganz ohne Vorbereitung die mitgebrachten Videos nachkochen. Meist ergeben sich während der Zubereitung Unstimmigkeiten. Die SuS sind dann sehr stolz auf ihre Ergebnisse und ihre Erkenntnisse, die sie im Unterricht anwenden können. Da werden auch die Erziehungsberechtigten zu Hause plötzlich von den Kindern eines Besseren belehrt.

Die Hauswirtschaft vermittelt an dieser Stelle den Jugendlichen Wissen auf ganz vielen Ebenen mit Medien, die die SuS sowieso in ihrer Freizeit nutzen. Zudem dürfen die SuS selbstverständlich auch Fotos machen, Videos oder Snaps erstellen, die dann voller Stolz gepostet und versendet werden.

Für die Zukunft ist geplant, dass auch kleine Videos für TikTok und Youtube erstellt werden.

Meine Erfahrung ist: Social Media hat ganz viel Potential, die Jugendlichen lieben es! Sie sind so stolz, wenn ich die Ergebnisse auf Instagram poste und immer auch ein Lob für meine SuS da lasse, sie selber folgen mir auf Instagram, so wie auch viele der Eltern, die immer wieder reinschauen, was ihre Kinder so gelernt und hergestellt haben.





Mit Bezeichnung der Klasse, stelle ich Bilder vom Herstellungsprozess und vom Endergebnis ein.

Selbstverständlich werden Aufnahmen von den SuS selber nur im Rahmen von Projekten und mit Genehmigung gepostet. Allerdings gibt es immer wieder SuS, die gerne mit auf die Fotos wollen und sich gerne präsentieren und wenn alle einverstanden sind, mache ich das natürlich gerne.

Hauswirtschaft ist ein Beruf der Zukunft, da kann man ruhig auch mit der Zeit gehen und klassisches Wissen mit neuen Mitteln paaren und sich davon überraschen lassen wie gut es funktioniert.

*Ivonne Kuhlmann-Rog,
Jahrgang 2015-17*



N. Schwarz © Gemeindebriefdruckerei.de



Das passt so

Ich habe mein Vorbild für die Weihnachtszeit gefunden. Gestern am späten Nachmittag war es. Es war ein feuchtkalter Nebeltag, ich stand am Küchenfenster und sah auf den Spielplatz hinunter, auf dem kein einziges Kind spielte, das Wetter war so überhaupt nicht einladend.

Da trat ein Mann auf, der durch einige mitgeführte Ausrüstungsgegenstände als jemand zu erkennen war, der für Müllbeseitigung und Ordnung zuständig ist. Große Müllsäcke, ein Greifer, eine Harke, so etwas. Außerdem trug er robuste Arbeitskleidung, die Sache war ziemlich klar.

Es hat nun nicht viel Sinn, im November auf einem Spielplatz Müll aufsammeln zu wollen, da ist ja kaum jemand, der Müll macht, aber vielleicht war es der benachbarte Kirchhof, der in seine Zuständigkeit fiel, was weiß ich. Es ist auch egal.

Denn der Mann kümmerte sich sowieso nicht um Unrat. Er sah sich um, stellte sein Zeug ab, ging zur Schaukel und sah sie einen Moment an.

Dann setzte er sich darauf, wie es jemand tut, der schon lange nicht mehr geschaukelt hat. Es war ein großer und schwerer Mann, er setzte sich ganz vorsichtig. Und nahm dann etwas Schwung und schaukelte.

Das wäre bis dahin nicht weiter erstaunlich, man wird ja mal schaukeln dürfen. Aber wissen Sie was, er schaukelte, bis es dunkel wurde, er schaukelte über eine Stunde lang. Mit nur wenig Schwung, ernsthaft und versonnen, mit beiden Händen an den Ketten, wie es sich gehört, und ganz für sich.

Dann wurde es dunkel und ich konnte ihn nicht mehr sehen. Er hat seinen eigentlichen Auftrag sicher nicht erfüllt, aber ich nehme seinen Auftritt jetzt gerne als Hinweis – im Dezember einfach mal irgendwo nicht mitmachen und zur Ruhe kommen. Mit wenig Schwung, ernsthaft und versonnen. Ich glaube, das passt so.

Verfasser unbekannt



Was wurde eigentlich aus...

...Simone Welzien, Jahrgang 1984/85

Lebenslinien:

Was aus mir wurde? Vielleicht eine soziale Netzwerkerin oder einfach ein Mensch, der Glück hatte und sein ganzes Berufsleben das machen durfte, was er als „sinnstiftend“ empfand?



„**A**us der Art geschlagen“ war ich eigentlich von Anfang an: Eine Abiturientin aus der Hansestadt Lübeck, die eine Lehre in der ländlichen Hauswirtschaft in Niedersachsen machen wollte – ich wurde milde belächelt...

Die Lehrzeit im Landkreis Lüneburg und die sich anschließenden zwei Fachschuljahre in Celle (1984/ 1985) und Hildesheim hinterließen Spuren, die mich ein Leben lang prägten: Ich lernte strukturiertes Arbeiten, planvolles Handeln, einen ressourcenschonenden und nachhaltigen Umgang mit Materialien, Respekt vor der ländlichen Kultur und vor allem – ich fand Freundinnen, die mich seitdem begleiten, mir immer wieder ermöglichen, aus den verschiedensten Perspektiven heraus auf ein Thema zu blicken.

Danach folgte ein (leider viel zu kurzes) Studium an der Fachhochschule Osnabrück, im damals ganz frisch gegründeten Diplom-Studiengang Oecotrophologie mit dem Schwerpunkt Erwachsenenbildung und Beratungsmethodik. Meine erste Stelle: Energieberaterin in Hamburg, die mich schnell langweilte: Entweder waren die Kolleginnen Hauswirtschaftsleiterinnen oder Oecotrophologinnen..., für mich als Praktikerin und „Studierte“ zu wenig Input...

Ich wechselte zum Babynahrungshersteller Hipp und war dort 10 Jahre lang als wissenschaftliche Mitarbeiterin für „halb Deutschland“ zuständig und erlernte „das Handwerkszeug des Marketings“, um Produkte erfolgreich auf den Markt zu bringen. Besonders begeisterte mich das Engagement des Familienunternehmers Claus Hipp für die ökologische Landwirtschaft und so organisierte ich u.a. zahlreiche Exkursionen für Ernährungsexperten auf Biohöfen in ganz Deutschland. „Währenddessen“ wurde 1995 unsere

Tochter Franziska geboren, mein Mann und ich teilten uns die Elternzeit in Teilzeit. „Gelandet“ waren wir als Familie im Landkreis Celle.

Doch wie so oft bei der Familiengründung: Der persönliche Blickwinkel ändert sich und 1997 wurde „mein Schicksalsjahr“: Ich gründete mit Freundinnen ein Familienzentrum (www.familienzentrum-kess.de), deren ehrenamtliche Geschäftsführerin ich bis heute bin, wurde grüne Kommunalpolitikerin, die ich heute - in den verschiedensten Funktionen - immer noch bin, wir kauften auf der Insel Föhr einen Teil eines alten Friesenhofes (www.friesenhof.de), auf dem wir seitdem - ein Hoch auf die Hauswirtschaft - erfolgreich zwei Ferienwohnungen vermieten. Und ich wechselte den Job in die Landesgeschäftsstelle der Grünen, wo ich mich in den nächsten fünf Jahren als Wahlkampf-Koordinatorin und „PR-Frau“ ganz wacker durchschlug. Durch meinen damaligen Chef, einen Professor für öffentliches Recht, kam ich mit dem Themenfeld „Mediation“ in Kontakt, absolvierte verschiedenste Weiterbildungen und arbeitete dann mehrere Jahre selbstständig im Bereich gesellschaftlicher Kooperationsprozesse für das Bundesumweltministerium bei der Suche nach einem Atomendlager.

Und als „Netzwerkerin“ - Ihr könnt es Euch denken - begann nun alles, sich miteinander zu verbinden: Unser Familienzentrum KESS (die Abkürzung steht für Kinder, Eltern, Singles und Senioren) wurde größer und größer und erhielt immer mehr Funktionen in unseren Samtgemeinden Wathlingen und Flotwedel: Es wurde Betreuungseinrichtung für U3-Kinder, Familien- und Seniorenbüro, später Integrations- und Bildungsbüro, ein Ort für Kurse von der Geburtsvorbereitung bis zum Bereich „Fit im Alter“ und natürlich ein Begegnungsort für Jung und Alt mit der Anerkennung als Bundes-Mehrgenerationenhaus. Mit insgesamt 26 Mitarbeitenden, zahlreichen Ehrenamtlichen und wöchentlich ca. 1000 Nutzerinnen und Nutzern haben wir alle gut zu tun. Und da es mir irgendwann „etwas zu langweilig“ wurde, absolvierte ich noch einmal eine pädagogische EEC-Weiterbildung und eine systemische Beraterinnen-Ausbildung an der Uni Hannover und Sohn Peter „erweiterte 2006 unsere Familie“.

Neben dem Ehrenamt im KESS verdiene ich noch „fleißig“ Geld für die Rentenzeit, indem ich seit 20 Jahren als Referentin für pädagogische Teams, als Sachbuchautorin und e-Learning-Autorin für pädagogische Verlage und Landesinstitute oder auch als Prozessbegleiterin für sozialräumliche

Entwicklung im Auftrag großer Jugendhilfeträger (z.B. seit 10 Jahren für die Stadt Salzgitter) arbeite und (immer mehr) für das Land Schleswig-Holstein tätig bin, denn...

So langsam verschieben wir unseren Lebensmittelpunkt wieder gen Norden auf die Insel in Richtung unseres Friesenhofes. Und auch dort kann ich mich nützlich machen und organisiere mit „Insulanern“ und „Nicht-Insulanern“ seit drei Jahren ein Literaturfestival (www.föhr-erLesen.de).

Unseren Beruf habe ich immer mit Stolz in den verschiedensten Zusammenhängen erklärt und „seit dem Erscheinen der Landlust“ haben wohl auch die meisten Menschen eine grobe Vorstellung davon, wie vielfältig unser Bereich ist.

Was ich von der Hauswirtschaft mitgenommen habe?

- Mache immer erst einen Plan, bevor Du loslegst!
- Schau genau hin, alles braucht seine Zeit!
- Unsere ländliche Kultur ist ein Schatz, den wir nicht verlieren dürfen!
- Und: Ein Leben ohne die Neugier auf Neues und neue Menschen ist möglich, aber langweilig!

Was wurde eigentlich aus...

...Mieke Weber, geb. Rabe Jahrgang 1998 - 2000

Es ist der 1. September 2023...heute habe ich die Urkunde zur Verbeamtung auf Lebenszeit erhalten...ich bin Lehrkraft für Fachpraxis...und das auch noch an der Albrecht Thaer Schule... 😊



Wie kam es dazu ...

Ich fange mal ganz vorne an, weil ich eigentlich nicht als überzeugte Hauswirtschafterin gestartet bin.

Als ich 1995 die Realschule beendet habe, war ich echt ratlos, wie soll es weitergehen? Durch ein Praktikum in einem Reisebüro wusste ich nur, dass die reine Büroarbeit nichts für mich ist.

In der *Land & Forst* hat die Fachschule in Stade freie Plätze beworben, mit Unterbringung im Internat. Eine bessere Idee hatte ich nicht, also habe ich mich einfach mal angemeldet.

Es war ein tolles Jahr, mit netten Menschen und lustigen Erinnerungen. Für mich hat aber eher das Miteinander einen positiven Eindruck hinterlassen, als die erlernten hauswirtschaftlichen Kenntnisse. Nach einem Praktikum im Krankenhaus konnte ich zumindest einen weiteren Werdegang in Kranken- und Pflegeberufen ausschließen. Nun hatte ich die Berufsfachschule – und somit auch das erste Ausbildungsjahr zur Hauswirtschafterin abgeschlossen. Immer noch etwas unentschlossen und ideenlos, war es für mich erstmal der einfachste Weg die Ausbildung zur Hauswirtschafterin zu beenden. Das waren zwei weitere Jahre, und dann sieht man weiter...

Da ich auf einem landwirtschaftlichen Betrieb aufgewachsen bin, war irgendwie klar, dass es eine Ausbildung im ländlichen Bereich wird. Die Ausbildungsbetriebe waren schnell gefunden. Die Ausbildung habe ich eher mittelmäßig bestanden. Und ich glaube, auch meine Ausbilderinnen habe ich nicht ganz mit meinen hauswirtschaftlichen Fähigkeiten überzeugen können 😊. Einige *tägliche Arbeiten* haben sich mir bis heute nicht gänzlich erschlossen...

Aber ich konnte nach den beiden Jahren auf jeden Fall sagen, dass mir das Arbeiten mit Kindern und jungen Menschen viel Freude bereitet hat! Und auch beim Planen und Organisieren von Festen konnte ich erste positive Erfolge verzeichnen.

Das Schicksal nahm seinen Lauf...

Während meiner Ausbildung hatte die Fachschule in Celle gerade wieder den Betrieb aufgenommen. Eigentlich wollte ich eher weg von zu Hause, aber das Angebot mit den neuen Schwerpunkten (Direktvermarktung, Tourismus im ländlichen Raum) und auch die Möglichkeit in der längeren Sommerpause praktische Erfahrungen sammeln zu können, haben mich schließlich überzeugt.

Von August 1998 bis Dezember 2000 habe ich die Fachschule besucht.

In der Zeit haben wir das Café KräuThaer und den KräuThaerLaden eröffnet. Wir haben den Seniorenmittagstisch ins Leben gerufen. Und wir

haben den Messekindergarten auf der Grünen Woche in Berlin organisiert und begleitet. Auch das jährliche Apfelfest ist ein Projekt der ersten Stunde.

Und fast alle Projekte bestehen bis heute.

Ich habe die Sommermonate genutzt um verschiedene Betriebe im In- und Ausland (Irland) kennenzulernen.

Und endlich konnte ich dem Beruf tatsächlich etwas Positives abgewinnen! Für mich war es das richtige Maß an Arbeit. Wir konnten uns um den Unterricht herum tatkräftig einbringen.

Als eher lernfaule Schülerin konnte ich mich mit der Produktivität, eigenen kreativen Ideen und Organisationstalent tatsächlich motivieren jeden Tag zur Schule zu gehen.

Und ich habe festgestellt, dass ich mir sehr gut vorstellen kann, weiterhin in Direktvermarktungsbetrieben und/ oder Cafés zu arbeiten.

So ging es weiter...

Anfang 2001 – ich bin staatlich geprüfte hauswirtschaftliche Betriebsleiterin, habe die Ausbildereignungsprüfung gemacht und die Fachhochschulreife erworben – was mache ich damit?

Ich habe in der Top-Agrar ein Stellengesuch aufgegeben.

Zu den Anfragen könnte ich einen separaten Artikel schreiben, dass glaubt mir aber kein Mensch!!!

Über die Anzeige habe ich eine Stelle auf einem Direktvermarktungsbetrieb mit Café in Schleswig-Holstein gefunden und habe dort auch sehr gerne gearbeitet. Allerdings habe ich gemerkt, dass diese Saisonarbeit (über den Winter tatsächlich arbeitslos) nichts für die Dauer ist.

Dann habe ich mich auf eine Stellenanzeige in Irland beworben. Es wurde ein Housekeeping mit Gästebetreuung für die Ferienhäuser auf einer irischen Farm gesucht. Durch meinen Irlandaufenthalt während der Fachschulzeit konnte ich mich zumindest sprachlich beweisen und mir wurde diese Stelle angeboten. Das habe ich ca. 2 Jahre gemacht. Auf längere Sicht war die Farm aber doch sehr einsam und abgelegen.

Zurück in Celle ...

Auf Bitten einer Bekannten: „*in einem Café in einer Werkstatt für behinderte Menschen wird dringend jemand gesucht...*“, bin ich zur Lobetalarbeit gekommen.

„**Na ja**“, dachte ich, „machst du erstmal...“. Daraus sind 10 Jahre geworden! Ich habe eine Sonderpädagogische Zusatzausbildung für Gruppenleiter*innen gemacht und in dieser Zeit 2 Cafés mit aufgebaut. In diesen Cafés haben Menschen mit Behinderung ihren festen Arbeitsplatz und werden von den Gruppenleiter*innen angeleitet.

2013 bin ich Mutter von Zwillingen geworden. Nach der Elternzeit musste ich mich entscheiden: Da die Arbeitszeiten in den Cafés mit einer geregelten Kinderbetreuung nicht zu vereinen waren, musste ich mir etwas Neues überlegen.

Der Landkreis Celle hat für die Fortbildung zur Tagespflegeperson geworben. Die Arbeit mit Kindern hat mir bisher ja wirklich viel Freude bereitet, ich kann von zu Hause aus Arbeiten und meine eigenen Kinder sind auch mitbetreut. Perfekt! Nach einer Prüfung der örtlichen Gegebenheiten und meiner Person konnte ich mit der Betreuung starten und habe nebenbei die Qualifizierung zur Kindertagespflegeperson absolviert.

Back to the roots... ☺

Mit dem Alter der eigenen Kinder ändern sich dann auch die Betreuungsanforderungen und die eigenen Ansprüche an (Privat-)Leben und Beruf. Fast pünktlich zur Einschulung meiner Kinder kam ein Anruf von der Albrecht-Thaer-Schule: *Ob ich mir vorstellen könnte, als Fachpraxislehrerin zu unterrichten?*

Nach reiflicher Überlegung habe ich zugesagt, erstmal für 2 Tage in der Woche, zum „Schnuppern“. Die Probephase hat ergeben, dass ich mir das Unterrichten durchaus zutrauen würde. Über den praxisorientierten Unterricht findet man schnell einen Draht zu den Schülern. Und auch nicht ganz lernwillige Schüler holt man mit selbst erbrachten Erfolgen ins Boot. So habe ich mich auf die nächste passende Stelle als Lehrkraft für Fachpraxis beworben. Die Anforderungen zum Quereinstieg (*Realschulabschluss, abgeschlossene Berufsausbildung, Abschluss einer Fachschulausbildung – oder*

Meisterprüfung, mindestens zwei Jahre Berufserfahrung) waren gegeben. Mittlerweile habe ich mein 2-jähriges berufsbegleitendes Studienseminar abgeschlossen und die darauffolgende einjährige Bewährungszeit bestanden. Jetzt unterrichte ich 24 Stunden in der Woche und arbeite in einem Team von hauptsächlich ehemaligen Fachschülerinnen aus der Wittinger Straße.



Die neuen fertigen und angehenden Lehrkräfte: (von links nach rechts) Mieke Weber, Maika Pollakowski, Anne-Kathrin Buhr, Insa Auer, Francis Terhürne, Es fehlt: Beke Dern

Im Nachhinein kann ich sagen... **Hauswirtschaft ist genau mein Ding...** aber manchmal braucht es etwas Zeit, um das zu erkennen!

„Nicht am Ziel wird der Mensch groß,
sondern auf dem Weg dorthin“

- Autor unbekannt -

Ende offen...

Sein Leben gut zu organisieren, mit vielen Situationen flexibel umzugehen, kreative Lösungen zu finden, wenn es darauf ankommt auch *einfach mal machen und nicht quatschen*, mit Rückschlägen umzugehen und positiv nach vorne zu schauen - das sind für mich grundlegende Fähigkeiten, die ich aus dem Berufsfeld Hauswirtschaft ziehe.

Mieke Weber, Jg. 1998-2000

Nachhaltigkeit alltagstauglich!

Das Thema Nachhaltigkeit beschäftigt. Egal ob die Weltpolitik oder wir als Bewohner unseres schönen Planeten Erde. Ein(e) Jede(r) von uns macht sich Gedanken dazu, dass ist zumindest meine Hoffnung.

So auch wir von den Jungen LandFrauen Grafschaft Bentheim. Wie integriere ich Nachhaltigkeit in meinen Alltag und wie bleibt es praktisch?! Gibt es reizvolle nachhaltige Alternativen, am besten regional, fair, ökologisch und preislich interessant?! Hierzu haben wir den Verein „Nordhorn nachhaltig!“ eingeladen und uns einen Vortrag, mit vielen praktischen Beispielen angehört. Denn es bedarf Willen und Anreiz aus dem gewohnten Trott auszubrechen und den Alltag umzustrukturieren.

Vorab wurde die Begriffe Nachhaltigkeit, Regionalität und Saisonalität definiert, welches ich an dieser Stelle zitieren möchte.

„**Nachhaltigkeit** = Prinzip, nach dem nicht mehr verbraucht werden darf, als jeweils nachwachsen, sich regenerieren, künftig wieder bereitgestellt werden kann.“

„**Regionalität** = Bezug zur Region“

„**Saisonalität** = Ist ein Produkt saisonal, verkauft es sich nur bzw. verstärkt während einer bestimmten Saison oder Jahreszeit.“



Diese Definitionen lesen sich gut, wie ich finde. Doch was bedeutet das nun für unseren Alltag? Zu allererst möchte ich hier die Konsumpyramide nennen. Sie fasst nachhaltiges Handeln treffend

zusammen. Statt jeden Bedarf gleich mit einem Neukauf zu befriedigen, werden in der Konsumpyramide die zahlreichen anderen Alternativen betont, mit denen wir auf ressourcenschonende Weise an die Dinge kommen,

die wir brauchen. Etwas Neues zu kaufen, wird damit bestenfalls sogar überflüssig.

- **Nutze, was du hast** = Kleidung haben wir sicherlich genug. Konsumverzicht bei Kleidungsneukauf oder Secondhandladen.
- **Repariere was du hast** = Defekte Dinge repariere ich selbst oder bringe sie zum einen Reparatur-Café.
- **Mach selber** = z.B. Kleidung oder Toilettenreinigung mit Natron und Essig.
- **Leihe aus** = Gartengeräte ausleihen - nur einmal angeschafft, gemeinsame Nutzung.
- **Tausche** = Nutze Aktionen wie Kleidungswechsel oder Kleidertauschparty.
- **Kaufe gebraucht** = Flohmärkte, Gebrauchtwarenhäuser oder Kleinanzeigen
- **Kaufe neu** = Ab und zu steht auch ein Neukauf an. Möglichst lokal konsumieren, um Verpackung und Transportwege gering zu halten.

Schritt 1 in einen nachhaltigeren Alltag ist also sich die Konsumpyramide täglich bewusst zu machen, z.B. indem sie ausgedruckt am Kühlschrank hängt. Wenn wir zuerst andere Möglichkeiten prüfen, ehe wir etwas Neues kaufen, wird unser Leben wieder ein Stück umweltfreundlicher.

Schritt 2 ist es den eigenen Konsum sinnvoll zu hinterfragen. Zugegeben, nicht grade bequem, aber es lohnt sich. Wir können an so vielen Stellschrauben unser Konsumverhalten nachhaltig verändern. Denn Verzicht kann auch guttun und er schont das Portemonnaie.

Kauf-Nix-Liste – Fragen:

Brauche ich das?

Wieviel habe ich davon bereits?

Wie oft werde ich es benutzen?

Wie lange wird es halten?

Kann ich es auch ausleihen?

Habe ich etwas, das genauso ist?

Kann ich ohne auch leben?

Kann ich es selbst reparieren?

Brauche ich das? Will ich das auch wirklich?

Wer bekommt mein Geld dafür?

Wie lange wird es mich glücklich machen?

Wie und wo wurde es produziert?

Was mache ich damit, wenn ich es nicht mehr brauche?

Schritt 3: Müllanalyse

Wie viel Müll produziere ich und kann ich ihn verhindern/reduzieren? Sehr hilfreich ist es nach zwei oder vier Wochen den Inhalt der gelben Säcke auszuschütten und alles aufzuschreiben. Mit dieser Liste muss man sich dann einmal auseinandersetzen und mögliche Alternativen dahinter schreiben. Uns privat (7-köpfige Familie) ist es gelungen den Müll von ca. fünf Säcke/Monat auf zwei Säcke/Monat zu reduzieren. Das ist ein gutes Gefühl und motiviert uns weiterzumachen.

Wichtig beim Thema Müll ist auch, wenn ich etwas kaufe, welchen Müll kaufe ich da?! Verbundstoffe (z.B. Tetra-Pack) sind viel schwerer zu recyceln, als eine sortenreine Plastikverpackung.

Schritt 4: Mehrweg beim Lebensmitteleinkauf

Ob beim Bäcker, im Lebensmitteleinzelhandel oder auf dem Markt. Mehrwegbehälter sparen Plastikverpackungen. Nach Möglichkeit sollte man immer mindestens einen Stoffbeutel dabei haben, um auch für Spontaneinkäufe gewappnet zu sein. Nach unserer Müllanalyse war ein „etwas anderer Einkauf“ die Folge. Wille und Anreiz aus dem gewohnten Trott auszubrechen hatte ich ja nun bekommen. Nicht wie gewohnt, alles im Lebensmitteleinzelhandel zu konsumieren, kaufe ich nun schon seit vielen Jahren unser Gemüse, Obst, Käse- und Wurstwaren, Fisch und Geflügel auf dem regionalen Wochenmarkt direkt bei den Erzeugern. Milch kaufen wir bei einer Milchtankstelle. Saft pressen wir einmal im Jahr mit der Apfelpresse der LandFrauen und kochen ihn anschließend in Glasflaschen ein. Für Chips (und die esse ich wirklich sehr gerne) gibt es bei uns einen Imbiss, der frische Kartoffelchips herstellt. Ein luftdichtverschließender Eimer als Verpackung eignet sich wunderbar. Backartikel und Müsli können wir in einem Unverpackt Laden bekommen. Mehle bestellen wir bei einer Erzeugergemeinschaft in 5kg Gebinden und backen unser Brot selbst. Deo

kaufen wir in Sticks, die aus Papier sind und Duschcreme in Stückform. Shampoo habe ich auch in Stückform ausprobiert, die hat mir jedoch nicht gefallen, da meine Haare sehr strohig davon wurden. Hier bin ich aktuell wieder beim herkömmlichen Shampoo in einer Plastikflasche. Nudeln kaufen wir lose in 15kg Kartons bei einem regionalen Unternehmen. Süßigkeiten kaufe ich meist in einer großen Dose, welche ich anschließend noch benutzen kann. Dem Regenwald zuliebe, verzichten wir auf Produkte mit Palmöl. Es ist nicht immer leicht es gleich zu erkennen, da hilft nur Etiketten studieren. Feuchttücher setzte ich nur noch unterwegs ein. Zuhause gebrauchen wir ausschließlich Waschlappen. Fleisch- und Fleischwaren stellen wir selbst her. Wir betreiben eine Direktvermarktung mit Weidefleisch vom Bunten Bentheimer Landschwein und vom Belted Galloway (Vechtetal Weidefleisch). Wo es geht, verwenden wir hier Mehrweggläser. Wir konsumieren max. dreimal pro Woche Fleisch, dies schon das Klima und ist gut für unsere Ernährung.

Das war ein kurzer Einblick in unseren etwas nachhaltigeren Alltag.

Zugegeben, es bedarf wirklich Wille neue Alternativen herauszufinden und sie sich zur Gewohnheit zu machen. Doch wenn man sie sich erst zur Gewohnheit gemacht hat, möchte man sie nicht mehr missen.

Wer nun denkt, „*Ja aber in meiner Nähe ist kein Markt oder kein Unverpackt Laden, dann kann ich das auch nicht ändern! Und sowieso, das ist mir alles viel zu teuer!*“ Falsch! Es muss nicht der Markt sein, auch im Lebensmitteleinzelhandel kann man plastikfreies Obst oder Gemüse kaufen, es gibt Milch und Säfte in Glasflaschen und es gibt viele tolle Angebote und Aktionen. (z.B. Das gelbe Band – organisiert vom Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN). Mit dem gelben Band werden Obstbäume markiert, die zur allgemeinen freien Verfügung stehen. Eine Standortkarte gibt es auf der Internetseite vom ZEHN.) Teurer ist der nachhaltigere Einkauf aus meiner Erfahrung häufig auch nicht. Regionales und saisonales Gemüse und Obst vom Wochenmarkt ist meist genauso teuer oder günstiger als im Lebensmitteleinzelhandel und schmeckt meiner Meinung nach auch noch viel besser. Natürlich findet man auch günstigere Angebote im Laden, nur sollte man dann hinterfragen, wo kommt es her und wie wurde es produziert? Wichtig beim Preisvergleich ist also, bitte Gleiches mit Gleichem vergleichen. 😊

Keiner ist perfekt und muss alles radikal ändern, aber wenn Jede(r) von uns etwas ändert, hat dies einen positiven Effekt auf unsere Umweltressourcen.

Um etwas zu ändern, müssen wir uns informieren. Welche Angebote gibt es in meiner Region. Vielleicht gibt es auch in deiner Region einen Verein, der sich mit dem Thema Nachhaltigkeit intensiv auseinandersetzt und bereits tolle Angebote kennt.

Und während wir uns informieren, können wir auch etwas für die Nachhaltigkeit tun. Jede(r) besitzt ein Smartphone, mit dem wir täglich irgendetwas im Internet nachlesen. Ich habe von meinem Smartphone die vorinstallierte Suchmaschine Chrome gelöscht und Ecosia installiert. Ecosia ist eine Suchmaschine, mit deren Gewinnen ökologische Ziele verfolgt werden. Es werden jede Menge Bäume gepflanzt und andere tolle Projekte unterstützt. Das Beste daran, es tut überhaupt nicht weh, kostet mich nichts und es leistet einen großartigen Beitrag für unseren Planeten.

Wertvolle Ratgeber zum Thema Nachhaltigkeit sind „smarticular“ und „UTOPIA“. Beiden kann man heute in den sozialen Netzwerken folgen.

Hier ein paar unserer Alternativen:	
Chips	Imbiss Crazy Pommes / Nordhorn
Nudeln	Pasta Grande / Wietmarschen
Reis, Milchreis, Müsli, Backartikel	Unverpacktladen / Lingen
Mehle	R(h)einbauern Mehle bei Horbacher Mühle oder Mühle Korte
Deo	Ben & Anna im Papierstick
Duschgel	Festes Duschgel von Share
Milch	Milchtankstelle Reimink
Nutella	Bionella, Nusspli,
Zahnpasta	Ben & Anna im Glas
Waschmittel	Frosch oder Everdrop
Reiniger	Frosch, Everdrop oder Multi-Star Gescha

Unterstützende
Links:

  Werden Sie Follower*in auf Facebook und Instagram:



smarticular



**Keiner kann alles, aber jeder kann etwas
ändern! Fang auch du damit an.**

*Herzlichst, Jenny Pries
Jahrgang 2008-10*

Die Krippe aus dem Meer

Es ist eine dieser kleinen Geschichten, die man mit einem ungläubigen Lächeln abtun könnte. Aber diese hier ist wahr. Sie hat einen handfesten Beweis. Die Krippe des Oberstaufener Bildhauers Fidelis Bentele, ursprünglich geschnitzt als Auftragsarbeit aus Chicago. Für den dortigen Bischof hatte der bayrische Künstler drei Krippen angefertigt, die er wunschgemäß und signiert auf den Weg nach Amerika schickte. Doch dort kamen sie nie an. Ihr Transportfrachter, die „Flying Enterprise“, sank nach einem schweren Orkan im Ärmelkanal. Kein Mensch kam zu Schaden, aber die Krippen schienen verloren. 70 Jahre ist das her.

Erst 2001 wurde das Wrack der „Flying Enterprise“ auf dem Meeresgrund wiederentdeckt. Da jedoch stand eine der Krippen schon längst wieder nahezu wohlbehalten und trocken in Oberstaufen. Sie war ganze fünf Jahre nach der Havarie und gut 1000 Kilometer entfernt an den Strand der dänischen Insel Röm gespült worden. Der Finder, ein Junge, bot sie einem Kunstmaler zum Verkauf an. Diesen Handel beobachtete eine Touristin, die die Treibgut-Krippe genauer unter die Lupe nahm. Unübersehbar stand noch immer auf der Bodenplatte: „F.B. Oberstaufen/Germany“.

Überrascht von der so exakt zu bestimmenden Herkunft schickte sie eine Nachricht an den Oberstaufener Bürgermeister, der Fidelis Bentele von dem Fund erzählte. Bentele nahm Kontakt zu dem dänischen Kunstmaler auf und holte seine Krippe zurück in ihre Heimat.

Der Stern über dem Stall fehlt und Josef hat seine rechte Hand mit der Laterne verloren. Eine leicht silbrige Patina auf dem hellen Lindenholz erzählt von fünf Jahren im Salzwasser. Kurator Peter Scheu bringt die Besucher und Besucherinnen der Bentele-Kunstaussstellung mit der Geschichte zum Staunen: „Die Krippe ist hunderte Meter tief gesunken. Hunderte von Kilometern im Meer unterwegs gewesen. Im stark befahrenen Ärmelkanal ist sie in keine Schiffsschraube gekommen, nicht nennenswert beschädigt worden. Und hat dann diesen unfassbaren Weg nach Hause gefunden. Für mich ist das ein Wunder.“

Geschichte von Iris Macke aus „Der andere Advent 2022“



Krippe von Fidelis Bentele

Herzlichen Dank...

Im letzten Jahr berichteten wir, dass der Ehemaligenverein der Landfrauenschule Celle anlässlich des 125-jährigen Schuljubiläums einige Dinge gesponsert hatte.

Dies waren u.a. ein Banner mit der Aufschrift „Von der Landfrauenschule zur Fachschule Hauswirtschaft“, sowie 3 Rollups, die über die Geschichte der Schule in den verschiedenen Generationen berichten und die Rahmung einiger Fotos, die nun den Treppenaufgang in der Schule verschönern.

Vergessen haben wir leider, uns bei der Person zu bedanken, die mit viel Zeitaufwand und Engagement die Fotos ausgewählt, redigiert, den Text gesetzt und die Umsetzung getätigt hat. Entschuldigung dafür!

Ganz herzlichen Dank darum an dieser Stelle **an Frau Oberstudienrätin Martina Wertheimer-Ehlers** für diese umfangreiche Arbeit und vor allem für das tolle Ergebnis! Wir sind froh, die Materialien auch im Ehemaligenverein nutzen zu können!



Omas kulinarisches Erbe

Kennen Sie das auch – das es bestimmte Rezepte in der Familie gibt, die von Generation zu Generation weitergegeben werden – als kulinarisches Erbe sozusagen? Die speziellen Plätzchen, der extravagante Eintopf oder z.B. die spezielle Bratensauce gehören dazu.

Bei uns in der Familie gibt es ein Keksrezept der Oma, welches noch aus der Kriegszeit stammt, wo es bestimmte Zutaten nicht gab oder nur schwer zu bekommen waren. Das „Kriegsrezept“ haben wir diese Kekse im Nachhinein genannt. Sie lagen immer auf dem Weihnachtsteller – immer, bis Oma es irgendwann nicht mehr schaffte, sie zu backen.

Das fiel auf: Auf dem Teller fehlt was! „Wo sind die Kriegsplätzchen?“ hieß es.

Mutter fand das Rezept in Omas Aufzeichnungen – Sütterlinschrift – für sie kein großes Problem das zu lesen. So gab es die Plätzchen im nächsten Jahr wieder – zur Freude aller.

Inzwischen ist auch die Mutter alt, backen fällt ihr schwer. Das Rezeptbuch hat sie noch, die Tochter schreibt die Sütterlin-Notizen mithilfe von Mutters „Übersetzung“ nochmal daneben – so können auch nachfolgende Generationen es weiter benutzen. Die Familie hat Glück gehabt.



Doch nicht immer gelingt es, alte Rezepte zu retten oder manchmal müssen sie auch verändert werden, wenn sie als Tradition bewahrt werden sollen, denn Essgewohnheiten, veränderte Zutaten, aber auch die Globalisierung beeinflussen heute nachhaltig was auf den Tisch kommt.

Wer hat gekocht, wenn „Mädchenröte“, „Himmel und Erde“ oder „Kaltschale“ gereicht werden? Menschen unter 50 Jahren sind dann oft ratlos. Diese Worte muten für sie fast exotisch an, so wie einst Gambas,

Taccos oder Burger für ihre Eltern etwas ganz Besonderes waren. Hinter den klingenden Namen verbergen sich fast vergessene Rezepte.

Lebensweisheiten vom Herd

Damals wie heute steht Essen - vor allem wie man es aus seiner Kindheit kennt - für Erinnerungen. Oft reicht schon ein Geruch, um Nostalgie zu wecken. Haben Sie auch bei einem Gespräch mit der älteren Generation schon mal gemerkt, wie da plötzlich die Erinnerungen wieder hochkommen? Wie dann auf einmal erzählt wird von zahlreichen Handgriffen und Tipps – etwa, dass man eine gute Mehlschwitze immer so lange rühren muss, bis sie braun wird, und dass man ein Ei an fast alles rangeben kann?

Ich denke, dass das kulinarische Wissen vieler Familien in kleinen, unscheinbaren Kochbüchern wurzelt, vergilbt, ungebildet und in Frakturschrift verfasst. Man sieht ihm an, dass es unzählige Male aufgeschlagen und gelesen wurde – es hat Eselohren, die Seiten sind locker und hier und da wurde etwas mit Bleistift ergänzt. Dieses Buch war häufig Lehrmeister für alle besonderen Rezepte, die Oma oder Mutter beherrsch(t)en: Sonntagsbraten mit Meerrettichsoße, Schmorgurken und leckere Spritzkuchen.

Damit ist das kleine, vergilbte Kochbuch ein echter Schatz, mit dessen Hilfe unsere Familienrezepte die Generationen überdauern können. Ich hoffe, dass unseres einmal in meinen Besitz übergehen wird, damit nichts in Vergessenheit gerät.

Nostalgie leben

Vielleicht haben Sie ja auch Lust bekommen, mal in Ihren alten Schätzen zu schmökern – was war das perfekte Sonntagsessen damals? Gab es ein spezielles Weihnachtsrezept?

Und wenn Sie das Nostalgie-Feeling perfekt abrunden wollen, kochen Sie es doch mal wieder nach – vielleicht sogar zubereitet in schönen Emaillekochtöpfen und Pfannen, serviert dann natürlich stilgerecht auf dem guten Porzellan, das zusammen mit dem Silberbesteck und dem weißen Tischtuch nur sonntags auf den Tisch kommt – genau wie früher bei Oma.

Dann fehlt hoffentlich nichts mehr, um die Familie samt Mutter, Oma oder Tante zum Essen einzuladen und sich Geschichten von damals erzählen zu

lassen. Oder Sie überraschen Ihre Mitschülerinnen bei einem Klassentreffen mit einem schicken „alten“ Rezept (vielleicht aus der Schulzeit?!) und schaffen neue Erinnerungen, die zu Geschichten werden.

Auf der Suche nach dem kulinarischen Erbe

Wie sieht es bei Ihnen aus, gibt es in Ihrer Familie auch ein solches Kochbuch, das schon an Sie weitergereicht wurde? An welche Rezepte aus ihrer eigenen Kindheit erinnern diese sich noch besonders gern?

Verraten Sie uns doch für den nächsten Jahresbrief gerne einen Ihrer Familienschätze und erzählen Sie uns Ihre Geschichte/Erinnerung dazu!

Wie schmeckt für Sie die Kindheit?

Schicken Sie Ihre Erinnerungen und/oder Ihr Rezept (gern auch mit Foto) dazu, für den nächsten Jahresbrief schon jetzt:

Sandra Raupers-Greune
Bilderlaher Str. 1
38723 Seesen
oder per Mail an: sandra.raupers@arcor.de



Wir begrüßen im Ehemaligenverein...

Aus dem Jahrgang 2021-2023 dürfen wir drei Absolventinnen im Ehemaligenverein begrüßen.



*Herzlich willkommen:
(von links nach rechts)*

**Tomke Oldewurtel,
Miriam Kickartz und Sandra
Rickert**

Erstmals gab es ein neues Begrüßungsgeschenk für die neuen Vereinsmitglieder:
Ein Geschirrtuch mit aufgesticktem Lindenblatt.

Bei der Urkundenübergabe der frischgebackenen Betriebsleiterinnen überreichte die Vorsitzende Sandra Raupers-Greune den Damen

dieses mit der Bemerkung, das Mitgebsel sei „im übertragenen Sinne“ zu verstehen: Geschirrtücher brauche man immerzu – zum Trocknen von Geschirr, Polieren von Gläsern, Abwischen von Arbeitsflächen, zum Einwickeln von Brot, um Früchte abzuseihen, Lebensmittel abzudecken oder auch zum Fensterputzen...

Kurzum: Ohne Geschirrtücher ginge in der Küche gar nichts. Selbst wenn die Küche sonst Hightech und mit Spülmaschine, selbstreinigendem Backofen oder WLAN-fähigem Kühlschrank ausgestattet sei - wenn es um Geschirrtücher ginge, schwören die meisten auf Tradition und Bewährtes.

Genau wie der Ehemaligenverein, der für Absolvent*innen ebenfalls Tradition hat. Und als kleines Zeichen für etwas Traditionelles, Bewährtes, was trotz aller Technik und Entwicklung nicht entbehrt werden kann, gäbe es eben dieses besondere Geschirrtuch, mit dem man sich am Abschiedstag die

Tränen trocknen oder den ehemaligen Klassenkameradinnen nachwinken könne.

Da aber ja Geschirrtücher nahezu täglich in Gebrauch sind, war die Idee des Vorstandes bei dem Geschenk die, dass die Gedanken der Absolvent*innen immer, wenn sie dieses Tuch mit dem Lindenblatt nutzen, hoffentlich nach Celle zu Mitschüler*innen, Schulzeit und vielleicht auch zum Ehemaligenverein wandern.

Familiennachrichten

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

Geboren:

Dörthe Wentrot, geb. Kortenbruck	Tochter Henriette	2006 - 2008
Marieke Götz, geb. Pries	Sohn Arthur Alois	2008 - 2010
Elke Geering	Tochter Frieda	2010 - 2012



Verstorben:

Uta Wiedemann, geb. Schulze		1954 / 1955
Edda Schulze, geb. Wienecke		Ostern 1960 / 61
Helga Busse		Ostern 1963 / 64
Gundula Mehler, geb. Marcks		1971 / 1972

Familiennachrichten bitte mit „Mädchennamen“ und Jahrgang an:

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



Beitragseinzug - Bitte helfen Sie mit!

Liebe Ehemalige,

viele von Ihnen nehmen schon am Lastschriftverfahren teil. Das ist eine enorme Arbeitserleichterung, vielen Dank dafür.

Leider sind noch einige wenige Mitglieder dabei, die den nebenstehenden Vordruck übersehen haben, oder vielleicht noch Bedenken haben.

Es wäre wirklich eine große Hilfe, wenn Sie sich entschließen den **Jahresbeitrag** von **10,00 €** von Ihrem Konto abbuchen zu lassen.

Der Beitrag wird **jährlich bis zum 10. Oktober** abgebucht. Das Lastschriftmandat kann zu jeder Zeit problemlos wieder gelöscht werden.

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

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

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

Denken Sie an die Beitragszahlung für 2024, die bis **spätestens 31. Oktober 2024** unter Angabe des Namens/Geburtsnamen, Vorname und Jahrgang bei uns eingegangen sein sollte.

Bankverbindung:

IBAN - DE43 2519 3331 0031 1715 00; BIC - GENODEF1PAT

Sollten Sie z.B. aufgrund vergessener Mitgliedszahlung aus dem Verteiler des Jahresbriefes verschwunden sein und diesen gern wieder beziehen, melden Sie sich gerne unter der angegebenen Telefonnummer.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen / Euch gern zur Verfügung.

Mieke Weber, Luxhoop 21, 29303 Bergen

Tel. 05054 - 98 79 91, E-Mail: weber.mieke@gmail.com





Bitte zurücksenden an:

Mieke Weber

Luxhoop 21

29303 Bergen

Verein ehemaliger SchülerInnen der

Landfrauenschule Celle

heute Fachschule Hauswirtschaft

!!! Bitte unbedingt alles in **Blockbuchstaben** ausfüllen!!!

SEPA-Lastschriftmandat

Mandatsreferenznummer: **wird separat mitgeteilt**

Ich ermächtige den Verein ehemaliger SchülerInnen der Landfrauenschule Celle - heute Fachschule Hauswirtschaft, Wittinger Straße 76, 29223 Celle, den fälligen Jahresbeitrag bis zum 10. Oktober jeden Kalenderjahres von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Verein auf mein Konto gezogene Lastschrift einzulösen.

Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belastenden Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Name/Geburtsname:

Vorname:

Straße:

PLZ: Ort:

Kreditinstitut-Name:

BIC

IBAN:

Schuljahrgang:

E-Mail:

Tel.: Handy:

Ort: Datum:

Unterschrift:

Vereins-Gläubiger-Identifikationsnummer: **DE 57 ZZZ 000 000 801 32**



es
war
einmal
ein mensch
der betrat ein
geschäft hinter der
theke stand ein engel,
den fragte er: was haben
sie mir denn anzubieten? der
engel antwortete, alles was sie
wünschen und das umsonst. da rief
der mensch: dann hätte ich gerne für
mich und alle wesen auf der ganzen welt
gesundheit und genug zu essen und sauberes
wasser und freiheit und liebe und keinen mehr
der einsam ist und schmerz oder leid ertragen muss
und strahlende kinderaugen und ein lächeln an jedem
tag und eine gesunde natur und glück und gute luft und
keine armut und nie mehr krieg und, und ...
da fiel ihm
der engel
ins wort
lieber mensch, wir bieten keine fertigen
produkte an – wir führen hier nur samen

Ihr Vorstandsteam des Vereins ehemaliger Schüler*innen
der Fachschule Hauswirtschaft Celle
wünscht Ihnen und Ihren Familien eine ruhige und besinnliche
Weihnachtszeit und alles Gute für das Jahr 2024!