

2_Editorial | 4_Kooperation mit der Hofgemeinschaft Lindenhof | 5_Selbst kochen im Weidenweg 4 | 6_Neuerkeröder Gastronomie | 9_Saft aus Neuerkerode | 10_Standpunkt | 12_Neuerkeröder Weihnachtsmenü | 14_Daniel Schwerdtfeger: Erst Azubi, dann Ausbilder | 15_Etta Fecht: Neuerkeröder Küchenteam | 16_prisma | 19_Adressen | 21_Spendenprojekt | 22_Danke für Ihre Hilfe



NeuErkerode
Evangelische Stiftung

NeuErkeröder Blätter

| HEFT 86 | DEZEMBER 2011 |



Schwerpunkt
Ernährung

LIEBE LESERIN UND LIEBER LESER!

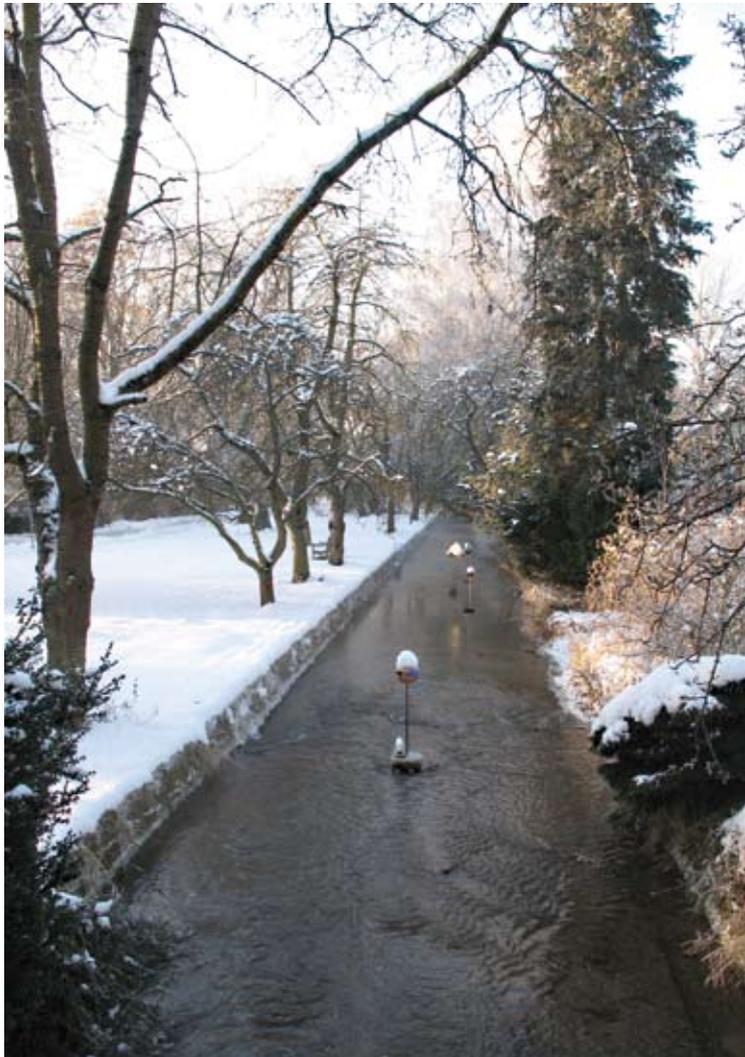


Diesmal geht es um die Wurst. Es geht auch um die Gans, nämlich die zu Weihnachten. Und der Bratapfel fällt mir auch ein, mit Marzipan, Nüssen und Rosinen gefüllt, vielleicht auch mit einem Spritzer Rum. Der Mensch ist, was er isst? Zumindest gibt es Zusammenhänge zwischen unserem Leben, unserer Lebensqualität, der Qualität unserer Umwelt, der Ökologie und unserer Ernährung. Diesen Zusammenhängen haben wir uns in der Stiftung gestellt und denken gemeinsam mit den Verantwortlichen der Küche darüber nach, wie wir die Qualität des Essens verbessern und unserer Verantwortung gegenüber der Umwelt gerecht werden können. Essen mit Biokomponenten, Zutaten und Produkte aus der Region, Waren aus der eigenen Gärtnerei – diese drei »Quellen« wollen wir künftig noch stärker nutzen, als wir es bisher tun. Mit der Qualität unseres Essens konnten wir in den letzten Jahren auch viele externe Partner überzeugen. Der Catering-Betrieb und die Essensversorgung der Braunschweiger Schulen entwickeln sich gut. Schüler und Eltern wissen das Essen aus der Stiftung zu schätzen. Ganz sicher wird es in der Evangelischen Stiftung Neuerkerode auch in absehbarer Zeit keinen Kantinenaufstand geben!

Es ist wichtig, sich darüber Gedanken zu machen, was auf den Teller kommt. Es ist wichtig, sich darüber Gedanken zu machen, wie, wann und mit wem man isst und eine Tischgemeinschaft bildet. Zu Weihnachten geschieht das bei den meisten Menschen sehr intensiv: Was wollen wir Heiligabend essen, was kommt am ersten Feiertag auf den Tisch? Wen laden wir ein? Kommt die ganze Familie zusammen? Das gemeinsame Essen steht häufig am Anfang einer Geschichte oder Bindung zwischen Menschen. Auch wenn das Weihnachtsevangelium bei Lukas nichts davon berichtet, können wir sicher davon ausgehen, dass Maria und Joseph die Hirten zum Bleiben eingeladen haben, miteinander Brot und vielleicht Wein und Wasser teilten. Und gewiss haben die beiden auch die Weisen aus dem Morgenland im Stall zu Bethlehem zum Essen eingeladen. Im Vergleich zu damals hat sich aber eine Sache radikal verändert: Ganz sicher war Maria in der Lage zu kochen, Brot zu backen und Lebensmittel zu konservieren. Mit diesen Kompetenzen unterscheidet sie sich von uns. Während wir einerseits immer mehr Überfluss an Nahrungsmitteln haben, - anders als damals in Bethlehem und auch im Unterschied zu weiten Teilen der Menschheitsbevölkerung - verlieren wir mehr und mehr die Kontrolle darüber, was wir essen, weil viele von uns nicht in der Lage sind, das tägliche Essen selbst zuzubereiten. Deshalb gehen wir davon aus, dass Schul- und Betriebskantinen zukünftig eine noch wichtigere Rolle spielen werden. Wir gehen auch davon aus, dass die qualitativen Ansprüche an die Speisen steigen werden. Fragen nach der Herkunft der Produkte und des Standards ihrer Erzeugung werden künftig die Menschen mehr interessieren als heute. In dieser Frage arbeitet die Stiftung – in aller Bescheidenheit – vorbildlich: Wir beziehen erstklassige Bioprodukte und wir verfügen über kompetente Fachkräfte in der Küche. Unsere Köche und deren Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter kochen mit Herz und Verstand und es entstehen Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderungen. Entwickelt wurde damit ein Modell, das uns allen zu Gute kommt: Das Essen ist gesund und schmeckt, Menschen finden Arbeit und unsere Inklusion wird ausgeweitet, weil Menschen mit Behinderung in unserer Küche, in den Schulen und anderen Betrieben ganz normal mitarbeiten.

Nun kann es bald Weihnachten werden. In diesem Heft finden Sie auch ein paar Rezepte aus unserer Küche, die Ihnen, liebe Leserin, lieber Leser, bestimmt schmecken werden. Falls zu den Festtagen ein Neuerkeröder Gericht auf Ihrem Tisch steht, dann freuen wir uns! So wünschen wir Ihnen ein gesegnetes Weihnachtsfest und ein von Gott behütetes Jahr 2012 mit der guten Erfahrung aus Psalm 104, dass der Wein Ihr Herz erfreue, Ihr Antlitz vom Öl schön werde und das Brot Ihr Herz stärke.

Ihr Pfarrer Rüdiger Becker
Direktor der Evangelischen Stiftung Neuerkerode



WINTERLICHE IMPRESSIONEN
aus Neuerkerode

Fotos: Fotoagentur Hübner | Stephan Querfurth



KOOPERATION MIT DER HOFGEMEINSCHAFT LINDENHOF

FRISCHE AUF DEM TELLER

Foto:
Stephan Querfurth

Es ist einer dieser frühen Morgen im Oktober, von dem man weiss, dass er ein strahlend sonniger Herbsttag werden wird, auch wenn jetzt noch die Kälte fröstelnd macht und die Schuhe im Grass feucht werden. Einer dieser Tage also, an dem man gern Gärtner sein möchte. Von Stephan Querfurth

Ich bin rausgefahren in die Gemüse­gärtnerei der Eilumer Hofgemeinschaft Lindenhof, mit der Neuerkerode seit zwei Jahren kooperiert. Seit dreißig Jahren gibt der Hof in der Nähe Neuerkerodes mit seinem biologischen Landbau eine Antwort auf die Zeichen unserer Zeit. Die weitläufigen Felder, über die jetzt kurz nach dem Aufgang der Sonne immer wieder der Schatten der Rotoren eines Windrades huscht, zeigen Artenvielfalt, belegen, dass der Anbau von saisonalen Gemüsesorten das Marketingkonzept dieses Wirtschaftsbetriebes beherrscht.

Nur saisonale und regionale Gemüse

Auf den Feldern des Hofes in Apelnstedt bei Neuerkerode und in Braunschweig-Riddagshausen werden in siebenjähriger Fruchtfolge vorwiegend Kartoffeln, aber auch Getreide wie Weizem, Roggen, Dinkel, Hafer und Emmer angebaut. In der Gemüse­gärtnerei bei Apelnstedt werden im Jahreslauf etwa dreißig verschiedene Gemüsearten geerntet. Allein hier wird eine Fläche von 3,5 ha bewirtschaftet. Ilse Rakowski, die seit zwanzig Jahren dabei ist, erklärt mir, dass sich der Anbau dieses Kollektivbetriebes auf regionale und saisonale Gemüsesorten beschränke. »Jetzt, bis zu Weihnachten pflanzen wir beispielsweise Feldsalat, Endivien, Wirsing und Grün-

kohl an«, sagt sie. Von Januar bis zum März würden hier dann Weißkohl, Salate und Kräuter geerntet. Der Lindenhof wiederum habe eine Kooperation mit anderen Gemüse­gärtnereien, die in ihrem Auftrag dann auf anderer Bodenbeschaffenheit Möhren, Zwiebeln, Rettich, Rote Beete und Sellerie anbauen.

Allein fünfhundert Kilogramm Kartoffeln liefere der Biobetrieb wöchentlich an Neuerkerode, erläutert sie mir.

Mit Albert Bossenberger, dem Neuerkeröder Küchenchef, wurde damals, als die Zusammenarbeit begann, grundsätzlich besprochen, welche Artikel für die Neuerkeröder Küche interessant sind. »Danach haben wir dann auch weitgehend unseren Anbau ausgerichtet«, so Ilse Rakowski. Regelmäßig wird zwischen dem Lindenhof-Team und Neuerkerode geklärt, was derzeit erntbar ist, und in welchen Mengen. Und danach stellt der Küchenleiter den Speiseplan auf. »Zwei Dinge stehen für mich im Vordergrund«, erläutert Bossenberger, »die Qualität und der Bezug auf die Saison«. Die Qualität sei hervorragend, sagt er. »Mehr saisonbezogen geht nicht. Qualität, Frische, Regionalität und saisonalen Bezug, das wollen wir, und das bringen wir jeden Tag auf die Teller«. |



SELBST KOCHEN IM WEIDENWEG 4

NUR EIER WERDEN NICHT EINGEKauft

Immer wieder dienstags. Nein, stimmt eigentlich so nicht: Immer wieder sonntags. Also, immer wieder sonntags wird geplant und immer am Dienstag wird dann im Supermarkt der lange Einkaufszettel abgearbeitet. Von Stephan Querfurth

Foto:
Carola Friedrich

Sonntags sitzt die Gruppe zusammen. Elf Frauen und Männer im Alter von 19 bis 74 Jahren sind es, die hier in der Wohngruppe Weidenweg 4 leben. Seit 18 Jahren wohnen sie hier, sind damals in den Neubau eingezogen, und haben vor elf Jahren damit begonnen, selbst für sich zu kochen. Und dabei ist es geblieben. »Abwechslungsreich und ausgewogen, das ist wichtig« beschreibt Wolfgang Friedrich das Ernährungskonzept der Gruppe. Gleichzeitig sei es auch ganz wichtig, dass jeder seine Wünsche mit einbringen könne. »Deswegen stricken wir gemeinsam am Speiseplan. Unsere Sonntagsnachmittagstätigkeit eben.« Aber Friedrich und seine Kolleginnen und Kollegen in diesem Wohnbereich haben im Laufe der Zeit auch noch etwas anderes wahrgenommen: Es stärke ungemein das Selbstwertgefühl der Menschen im Weidenweg, Hausnummer 4. Und ganz viel von dem, was dann noch als Gemüsebeilage auf den Tisch und die Teller kommen soll, das wird im eigenen Garten hinter dem Haus angebaut und geerntet.

Und jeweils am Dienstagnachmittag fährt Astrid Knothe dann mit einer Mitarbeiterin oder einem Mitarbeiter aus der Gruppe in den Supermarkt. Hier kennt sie sich aus. »Der Einkaufszettel wird nach Regalen geschrieben«, sagt sie, »Das spart un-

nötige Lauferei«. Und den Mitarbeitern im Supermarkt ist sie auch bekannt und vertraut. Pro Person stehen 2,15 Euro für das Mittagessen zur Verfügung. Eins stehe nie auf dem Speiseplan: Eier, verrät Astrid Knothe. Auch diesbezüglich muss man nur vor die Tür gehen. Auf einem eingezäunten Gelände am Haus scharren und picken die Hühner, die der Gruppe gehören. Und die Hühner legen viel mehr Eier, als die Gruppe für sich verbrauchen kann. Astrid Knothe verkauft sie überall in Neukerode. »Morgen kommt wieder die Eierfrau«, hört man oft sagen.

Jeder ist wichtig und mit verantwortlich

»Auch die Menschen, die schwerer behindert sind, werden mit beim Zubereiten des Essens einbezogen«, betont Mitarbeiterin Stefanie Steinmann. »Jeder trägt irgendwie dazu bei. Und jeder fühlt sich wichtig und mit verantwortlich«, betont sie. »Es herrscht so das Gefühl, da ich mithilfe, habe ich Anteil, dass das Essen pünktlich auf dem Tisch steht.« Und wer aus dem Weidenweg 4 noch in den Werkstätten zur Arbeit geht, der isst nicht im Mensabereich der Werkstätten, sondern geht nach Hause in den Weidenweg. »Warum am Sonntag mitplanen, wenn man dann doch nicht mitessen kann«. |



NEUERKERÖDER GASTRONOMIE

30 WILDSCHWEINE

Fotos:
Fotoagentur Hübner
Stephan Querfurth

»En cuisine, comme dans tous les arts, la simplicité est le signe de la perfection«. Dieser Satz ist von dem französischen Philosophen Brillat Savarin (1755-1826) überliefert: »In der Küche ist, wie in allen Künsten, die Einfachheit der Ausweis der Perfektion«. Wie recht hat dieser Mensch, der Gourmet und Kochkünstler, gehabt. Von Stephan Querfurth

»Schmeckt herrlich«, sagt einer der Schüler und steht auf, um sich noch einen Nudelnachschlag zu holen. Und Lehrerin Katrin Unger wird in einem Bericht der Braunschweiger Zeitung vom 5. September mit den Worten »Die Qualität des Essens ist großartig« zitiert.

Für die Verpflegung von Schülern in der IGS Braunschweig-Volkmarode durch Mensa und Cafeteria sorgt als Betreibergesellschaft die Neuerkeröder Werkstätten GmbH. Nahezu 500 Mittagessen täglich bringt das Team aus Köchen und Küchenhilfen an vier Tagen der Woche vor Ort direkt vom Topf auf den Teller, die Mahlzeiten werden von den Neuerkerödern in der Küche der Mensa frisch zubereitet. Integriert im Team sind auch Menschen mit Behinderung aus Neuerkerode, die hier, je nach Fähigkeiten und Neigung, einen Arbeitsplatz bei Tätigkeiten der Vorbereitung des Essens, wie Kartoffelschälen oder Salatputzen, beim Reinigen von Geschirr, beim Aufräumen oder im Service finden. »Das ist durchaus eine sehr anstrengende Arbeit«, sagt Beate Oertel vom Begleitenden Dienst der Werkstätten. »Es ist ein Stressfaktor, da auch hohes Tempo erwartet wird.« Deswegen sei für jeden, der sich für diese Arbeit interessiere, zunächst Hospita-

tion am neuen Arbeitsplatz ganz wichtig, erläutert sie. »Wenn jemand aber die Ansprüche dieses professionellen Caterings aus unseren Augen erfüllen kann und für sich selbst diesen Arbeitsplatz wählt, dann entdecken unsere Beschäftigten hier auch Kompetenzen, die bislang vielleicht verborgen waren.« Zwischen zwei Gerichten können die Schüler auswählen. Das geht von A wie Asiagemüse mit Putencurry über G wie gebratenes Seelachsfilet zu O wie Omas Milchreis bis V wie vegetarische Paprikaschote. Und dann gibt es noch den Nudelpoint mit täglich wechselnden Nudelsorten und immer zwei Saucen zur Auswahl. Zum Beispiel: Tomatensauce und Käsesauce, Champignonsauce und Gemüserahmsauce oder Schinken-Sahnesauce und Basilikumrahm, Kräuter und Sojasauce. »Aber man kann sich aus den Menüanteilen durchaus auch sein ganz individuelles Gericht zusammenstellen. Und davon machen die Schüler auch Gebrauch, durchaus regen Gebrauch«, schmunzelt Tim Zabel, der Mensaküchenteam-Chef vor Ort. »Wir haben uns damit auf Neuland begeben«, erläutert Zabel auch. Einen ernährungsphysiologisch ausgewogenen Speiseplan zu erstellen, dessen Resultat nachher auf dem Teller auch den Schülern schmeckt, ist nicht leicht. Au-

| 1 | Etwa 1.000 Menschen verköstigt die Neuerkeröder Küche allein täglich vor Ort

| 2 | Die Schüler der IGS Braunschweig-Volkmarode können in ihrer Mensa zwischen zwei Gerichten und dem Nudel-Point wählen



ßerdem muss die der Strenge des Zeitplanes eingehalten werden. Schulglocke ist nun mal Schulglocke. Aber: Neuerkerode ist seinem Ziel, Arbeitsplätze für Menschen mit Behinderungen am Ersten Arbeitsmarkt zu schaffen, einen erheblichen Schritt näher gekommen. Und selbstverständlich werden in der IGS-Mensa auch bevorzugt Bio-Lebensmittel verbraucht. Wie auch in Neuerkerode.

Kochen nach Angeboten der Saison

Täglich verköstigt die Neuerkeröder Küche allein vor Ort eintausend Menschen. Immer werden zwei Gerichte täglich vom 24-köpfigen Küchenteam zur Auswahl gestellt. Der Blick fällt beim Schreiben dieses Textes auf einen Speiseplan von Anfang November: Da gibt es montags beispielsweise zarte Kalbsbratwurst auf feinen Rahm-Schwarzwurzeln mit Salzkartoffeln. Für Vegetarier wird Grießbrei mit buntem Beerenobst angeboten. Zu beiden Gerichten gibt es dann auch noch Kompott. Mittwochs stehen Deftige Gulaschsuppe ungarischer Art mit Kartoffeln und Vollkornbrötchen oder Gekochte Eier in kräftiger Senfsoße und hausgemachtem Kartoffelbrei auf dem Plan. Zum Nachtsch gibt es dann Weintrauben. Und noch ein Blick auf den Freitag: Gegrillte Schweinsrippchen im eigenen Saft, Bayrisch Kraut, Bratkartoffeln oder Bio-Salat Nizza aus allerlei frischen Salaten der Saison, Zwiebeln und Thunfisch mit Kräuterbaguette. Und hinterher gibt es eine Fruchtdickmilch.

Bereichsleiter Albert Bossenberger betont, dass der Speiseplan nach Angeboten der Saison zusammengestellt werde. »Und er wiederholt sich auch nicht nach einigen Wochen, wie es beispielsweise so oft in Krankenhäusern üblich ist«, betont er. Ganz beliebt,

und daran rüttele er auch nicht, sagt er, seien Kartoffeln als Beilage in allen Variationen in Neuerkerode. Fisch und Wildgerichte seien ihm auch sehr wichtig.

»Wir gehen im Vergleich zu Großküchen in anderen Einrichtungen einen sehr eigenen Weg«, erläutert Bossenberger: Dort werde oft schon Tage vorproduziert und gekocht, dann heruntergekühlt und dann wieder regeneriert. »Wir bereiten täglich frisch zu. Das bedeutet nicht nur höchste Qualität, sondern spart auch erheblich Energie.« Gemüsekonserven werden nicht genutzt. Auf die Frische kommt es an. Deswegen gibt es auch die Kooperation mit dem Lindenhof, dem Biobetrieb in der Nähe.

Und dann erzählt Bossenberger noch, allein im Jahr 2010 seien 30 Wildschweine verarbeitet worden. »Und im Laufe diesen Jahres haben wir auch schon mehrere Dammhirsche aus der Decke geschlagen, wie es in der Jägersprache heißt. Unsere Auszubildenden«, sagt er, »und darauf bin ich richtig stolz, müssen noch alles lernen. Auch eine Schweinekeule wird ausgelöst, sie wird eben nicht tief gefroren und bereits zerlegt eingekauft. Sie müssen Hefeteige selbst herstellen und lernen, Saucen zu kochen.

Und selbstverständlich werden bei der Ausgabe der Mahlzeiten in der Kantine Neuerkerodes, in der vorwiegend Mitarbeiter, aber auch Neuerkeröder aus den Außenwohnheimen essen, die Azubis der Gastronomie eingesetzt.

Längere Mittagspause

Ja und dann gibt es noch den Servicebereich der Neuerkeröder Werkstätten GmbH. In der WfbM, der Werkstatt für Menschen mit Behinderung, wird eine Ganztagsbetreuung angeboten, damit also auch



das Mittagessen. In zwei Speiseräumen der Werkstätten essen hier täglich etwa sechzig Beschäftigte. Der Service wird von den Gruppenleitern der Werkstätten und einigen der Beschäftigten organisiert. Gerade Menschen, die auf Rollatoren und andere mobile Hilfen angewiesen sind, genießen diesen Service sehr, verlängert sich doch dadurch erheblich ihre Mittagspause, da oft lange Wege in die Wohngruppe oder den Speiseraum zum Essen entfallen.

Catering- und Buffetservice

Zum Servicebereich der Werkstätten gehört auch noch das Catering-Angebot, das für andere Beschäftigte der Werkstätten im Kleinen Speiseraum Neuerkerodes angeboten wird. »Eine Gruppe von neun Beschäftigten ist hier für die Vorbereitung des Raumes zuständig, deckt die Tische, gibt das Essen aus oder serviert es an den Plätzen und reinigt die Tische«, erläutert Gruppenleiterin Amelie Pfab die Aufgaben. »Schnelligkeit und Verlässlichkeit«, sagt sie, »sind hier auch ganz hohe Anforderungen an jeden Einzelnen, die erfüllt werden müssen.«

KONTAKT CATERING- UND BUFFETSERVICE:

Albert Bossenberger
Telefon (05305) 201 303
Albert.Bossenberger@neuerkerode.de

Übrigens werden aus der zentralen Küche Neuerkerodes auch noch drei Kindergärten und die Haupt- und Realschule in Lehre mit Mittagessen beliefert. Aber Arbeitsplätze in der Neuerkeröder Gastronomie, das sind auch Lebensmittelläden und Dorfkrug.

Selbst im Lebensmittelladen einkaufen zu können, das schaffe gerade auch Menschen mit schwereren Behinderung ein hohes Maß an Transparenz, erläutert Bossenberger. Und ein Treff für Neuerkeröder, Besucher und Mitarbeiter, das ist einfach der Dorfkrug. Warme und kalte Speisen, Kaffee und Kuchen und Kommunikation in gediegener Atmosphäre sind hier ein Magnet. Natürlich werde auch in das neue Dorfgemeinschaftshaus Gastronomie einziehen, die von Neuerkerödern bewirtschaftet wird, berichtet Bossenberger. »Und nicht zu vergessen«, erinnert er, »da ist auch noch das Catering für Empfänge, Außenveranstaltungen und dergleichen, das wir bieten.« Ab 30 Personen wird je nach Wahl ein Bauernbuffet, ein Bürgerbuffet oder ein Skandinavisches Buffet angerichtet. »Jeder kann anrufen und uns mit unserem Catering- und Buffetservice in Anspruch nehmen«, erklärt Bossenberger. »Für jeden Anlass liefern wir die passende Zusammenstellung; vom kleinen Imbiss über warme Speisen bis hin eben zu den themenbezogenen Buffets. Geschirr und Komplettgedecke können wir gegen eine geringe Gebühr zur Verfügung stellen.«

Und es schmeckt den Neuerkerödern auch im Vollwertcafé. Donnerstags mittags wird auch hier warmes Essen angeboten. »Dann ist es einfach rappellvoll«, sagt Bärbel Ziehm, die dieses Projekt zusammen mit einigen Neuerkeröderinnen seit 14 Jahren begleiten. Und wenn es dann beispielsweise einen großen Teller voll »Scharfe Mitternachtssuppe« gibt, wird auch geduldig auf einen frei werdenden der fünfzehn Plätze gewartet. »Und selbstverständlich bereiten wir alles ohne Zusatzstoffe zu und beziehen unser Obst und Gemüse aus biologischem Anbau, überwiegend aus der Region«, sagt Bärbel Ziehm. |



SAFT AUS NEUERKERODE

APFEL, QUITTE, BIRNE UND HOLUNDER

Wenn man Pech hat, ist er bereits im Februar schon ausverkauft, so wie in diesem Jahr, denn er hat mittlerweile viele treue Kunden in der Region gefunden, die sagen: »Dieser Saft ist der Beste.« Es gibt ihn als Apfelsaft pur, aber auch mit Quitte, Traube, Birne und Holunder. Von Horst Waßmann

Foto:
Stephan Querfurth

Viele Köche sollen ja den Brei verderben, so sagt ein altes Sprichwort. Viele Menschen können aber auch gemeinsam ein tolles Produkt herstellen, und so ist es beim Neuerkeröder Saft.

In den Randbereichen des Dorfes befinden sich viele Streuobstwiesen, die in den letzten Jahren gepflegt und erweitert wurden. Zu Beginn des Herbstes sind viele Beschäftigte der Gärtnerei unterwegs, um Äpfel, Birnen, Quitten und Holunder zu ernten und sie zur Obstpresse zu bringen. Dort wird dann der Saft gepresst, sterilisiert und auf Flaschen oder 3-Liter-Packs abgefüllt.

Die dazu nötig technische Ausstattung verdankt die Gärtnerei dem Neuerkeröder Förderverein und den Lesern der Neuerkeröder Blätter, die die Anschaffung einer Presse und einer Abfüllanlage seit 2008 finanziell ermöglicht haben.

Für die in der Gärtnerei Beschäftigten ist die Erntezeit ein besondere Herausforderung. Das Obst muss möglichst kurz nach der Ernte verarbeitet werden. Zudem müssen notwendige Hygienevorschriften beachtet werden. So muss nach jeder Pressung die ganze Anlage gereinigt werden, und auch das benötigt entsprechend Zeit. Die Gestaltung des Etikettes und das Aufkleben auf die Flaschen übernimmt die Neuerkeröder Tagesförderung. Iris Scheiber, Mitar-

beiterin der Gärtnerei und in diesem Jahr für den Saft zuständig, fasst es so zusammen: »Über 40 Beschäftigte der Tagesförderung sind an der Herstellung der Neuerkeröder Säfte beteiligt und alle können stolz auf das Produkt sein.«

In diesem Jahr wurden 2500 Liter Saft hergestellt. Zusätzlich hat auch das Haus der helfenden Hände Obst nach Neuerkerode gebracht und den fertigen Saft für die Eigenversorgung mitgenommen.

Besonders gefreut haben sich die Beschäftigten über Besuchergruppen aus Kindergärten und Altenheimen der Region, die bei der Pressung zugeschaut haben und für die es dann auch noch eine Verkostung der Säfte gab.

Auf dem Neuerkeröder Weihnachtsmarkt wird in jeden Jahr etwas ganz besonderes ausgeschenkt, nämlich Apfelpunsch.

Gärtnereileiter Otto Höcherl hat uns auch das Rezept verraten: Apfelsaft warm machen, mit Vanille (am besten Schote miterwärmen und oder Vanillezucker) würzen, geschlagene Sahne drauf, nach Geschmack mit Zimt bestreuen und wer mag mit Calvados oder Amaretto zum Glühen bringen.

Den Neuerkeröder Saft erhält man im Blumenladen in Neuerkerode.

Öffnungszeiten: Mo.-Fr. 9.00-13.30 Uhr. |

ESSEN FÜR LEIB UND SEELE

Zur Bedeutung von Essen und Trinken. Von Annegret Jäkel, Schulleiterin der Fachschule für Heilerziehungspflege der Evangelischen Stiftung Neuerkerode

Am großen Esstisch herrscht reges Treiben; hier findet das Leben statt: Beim gemeinsamen Essen erzählen wir von unserem Tag, hier können schöne Erlebnisse, aber auch Ärger und Sorgen ausgetauscht werden, wir können miteinander lachen und streiten. Vielleicht werden Lösungen für ein Problem gesucht und gefunden, gemeinsame Belange abgesprochen und organisiert.

Auf alle Fälle ist hier der Platz, um sich auszutauschen, Vertrauen zueinander aufzubauen und Spaß zu haben... und dann kann Essen so gut dabei schmecken! Wie in diesen wenigen Sätzen schon deutlich wird, spielen Essen und Trinken im Leben eines Menschen eine weit größere Rolle als den Körper mit Kohlenhydraten, Eiweißen, Fetten und Vitaminen zu versorgen. Sobald wir beginnen, uns mit dem Thema »Essen und Trinken« auseinandersetzen, entfaltet sich ein buntes Spektrum von Facetten: Die physiologischen Voraussetzungen der einzelnen Personen müssen beachtet werden. Für manche Menschen bieten sie sehr enge Rahmenbedingungen für die Essensauswahl. Ein Diabetiker muss jede Mahlzeit auf Kohlenhydrate abschätzen und entsprechend Insulin spritzen. Andere Personen sehen Essen immer in Zusammenhang mit ihrer Figur, andere können essen, was sie wollen, ihr Gewicht verändert sich nicht, andere fühlen sich ein Leben lang zu dick und eine Diät folgt der nächsten.

WOHNGRUPPE SONNENSCHNITT 4:

Ja, der große Tisch. Wir brauchen ihn. Alle können Platz daran finden. Zum Essen natürlich auch. Es ist der zentrale Ort unserer Kommunikation. Hier schmieden wir Pläne. Und das Essen ist da oft ein guter Motivator. Auch wenn plötzlich Gäste dazu kommen, hier ist es sehr entspannt für alle. Es wird lange gegessen, gegessen und geredet. Wir überlegen gerade, Essen auch am großen Tisch zuzubereiten, mit einer großen elektrischen Pfanne beispielsweise. Überbackenen Camembert, Würstchen... Also Essen, bei uns, das ist eine ganz ganz wichtige Sache, das ist Kult. *Edmund Rusnak, Mitarbeiter der Wohngruppe*

Aber: Essen kann auch zur Last werden, vielleicht wenn die Nahrungsaufnahme selbst mit großen Anstrengungen verbunden ist, weil jedes Schlucken schwer fällt oder eine Essstörung den unkomplizierten Umgang mit Essen unmöglich macht.

Die psychologischen Aspekte und soziologischen Bedingungen geben Auskunft über erworbene Vorlieben und Abneigungen von Menschen und darüber, wie Essgewohnheiten und Rituale bei jedem Einzelnen

von uns entstanden sind und was sie jeweils bedeuten. Hieraus ergibt sich eine unglaubliche Vielfalt im Umgang mit Essen und Trinken: Manchen Menschen liegt eine gesunde, abwechslungsreiche und ökologische Ernährung am Herzen, anderen steht der Genuss, den ein schmackhaftes Essen bereitet, im Vordergrund; andere schaffen es, beide Aspekte miteinander zu verbinden! Die einen lieben Essen in netter Gemeinschaft, andere messen ihrer Nahrungsaufnahme nur wenig Bedeutung zu. In jedem Fall jedoch ist Essen und Trinken (über)lebenswichtig.

Mit einer ausgewogenen Ernährung können wir unseren Körper in seinen Grundfunktionen essentiell unterstützen. Unser Abwehrsystem ist ein gutes Beispiel dafür, dass es sich lohnt, auf gesundes Essen zu achten, denn es ist sehr aktiv und leistungsstark, wenn entsprechende Vitamine, Mineralstoffe und sekundäre Pflanzenstoffe aus Obst und Gemüse dem Körper zur Verfügung stehen.

Unter ernährungsphysiologischen Gesichtspunkten ist festzuhalten, dass eine abwechslungsreiche Vollwertküche, in der Fleisch reduziert und der Gemüse- und Obstanteil erhöht sind, am besten abschneidet. In diesem Rahmen wird der Konsum von Zucker, Salz und gesättigten Fetten gesenkt und auf Nahrungsmittel mit vielen oft undurchschaubaren Zusatzstoffen weitgehend verzichtet. Wenn in dieser Weise im Alltag gegessen wird, sind Ausnahmen ausdrücklich möglich und erhöhen die Lebensfreude! (Schokolade und Nudeln machen schließlich glücklich, oder?)

In Deutschland landen allerdings nach Aussagen unterschiedlicher Autoren nur die Hälfte aller Lebensmittel auf dem Tisch, der Rest geht in den Müll. Unglaublich, angesichts der hungernden Menschen auf dieser Welt! Weiterhin werden trotz des großen (Über-)Angebotes an Nahrungsmitteln und des Überflusses in diesem Land auch immer wieder erschreckend hohe Zahlen von mangelernährten Menschen bekannt. Häufig sind Menschen betroffen, die nicht (mehr) für sich selbst sorgen. Also Personen, die in Einrichtungen leben oder von Pflegediensten betreut werden und eigentlich gut versorgt sein müssten. Wie ist das möglich?

Ein häufig beklagter Zeit- und Personalmangel allein erklärt diese Tatsache nicht. Ist es nicht auch ein Hinweis darauf, dass selbst ausgebildetes Personal die Bedürfnisse der zu betreuenden Personen nicht mehr erkennt, Einfühlungsvermögen in die Essenssituation fehlt und Ungeduld immer wieder drängt, so dass alle Weichen dafür gestellt sind, dass die auf

Unterstützung angewiesenen Menschen nicht mehr ausreichend essen und trinken wollen, keinen Appetit (appetere = begierig sein, streben nach) entwickeln und körperliche Mangelerscheinungen und psychische Beeinträchtigungen auftreten?

Mahlzeiten sind Ereignisse

Das Angebot »Essen anreichen« nicht als zusätzliche Arbeit verstanden, sondern als potentielle Möglichkeit erkannt und genutzt, Kontakt zu den einzelnen Menschen aufzubauen und zu kommunizieren ist eine unschätzbare Chance für alle Beteiligten.

Im Dorf Neuerkerode gibt es ganz viele unterschiedliche »Essgemeinschaften«, in denen sehr individuelle Bedingungen und Regeln herrschen. Für viele Menschen mit Behinderungen sind die Mahlzeiten wirklich wichtige Ereignisse, bei denen Wünsche und Bedürfnisse ausgelebt werden können. Hier hat Selbstbestimmung viele Chancen. Mahlzeiten unterbrechen gerade für Menschen mit schweren Behinderungen den Alltag und wirken tagesstrukturierend. Sie bieten eine wohltuende Abwechslung, interessante Kontaktmöglichkeiten und sinnliche Erfahrungen, die jedem Menschen zustehen. Hier kann mitten im Alltag basale Stimulation erlebt werden.

Die Selbstbestimmung einzelner Personen sollte nur einschränkt werden, um gesundheitliche Risiken zu vermeiden. Hier geht es manchmal sicherlich um schnelles und direktes Handeln, um Gefahren abzuwenden, manchmal aber auch um langfristige kreative Lösungen, damit sich der Gesundheitszustand einer Person nicht verschlechtert.

Besonders wichtig ist jedoch die Reflektion der Mitarbeitenden über ihren eigenen Umgang mit Essenssituationen, der Auswahl von Lebensmitteln, die eigene Art zu essen sowie die Atmosphäre, die bei Tisch verbreitet wird. Alle diese Aspekte haben natürlich Modellwirkung auf die gesamte Gruppe.

Regelmäßiges, langsames Essen ist gesund, also muss eine gewisse Zeit dafür eingeplant sein. Eine harmonische Situation bei Tisch fördert den Appetit genauso wie die Gestaltung eines schön gedeckten Tisches und das liebevolle Dekorieren von Mahlzeiten. Das gilt natürlich auch für die Gestaltung von pürierter Kost. Hier ist die Herausforderung groß. Manchmal wird das Essen erst am Tisch zerkleinert, dann kann es vorher noch betrachtet werden und seine Gerüche verströmen. Das wiederum regt den Appetit und die Verdauungssäfte an.

Eine Person mit Ernährungssonde freut sich vielleicht auf wenige ausgewählte Lebensmittel, die sie nebenbei essen kann. Dafür bedarf es Zeit und das Einfühlen in diese Person seitens der Assistierenden. Werden Wünsche und Bedürfnisse der beteiligten Personen bei der Auswahl, dem Einkauf und der Zubereitung der Speisen berücksichtigt und Kochrezepte zum Mitmachen umgestaltet, steigert das die Lust und das Vergnügen, sich gemeinsam mit Essen

und Trinken zu beschäftigen. Rituale beim gemeinsamen Essen fördern weiterhin das Gemeinschaftsgefühl innerhalb einer Gruppe.

All das wird in Neuerkerode sehr individuell umgesetzt – je nachdem, wer in einer Wohngruppe lebt und wer dort arbeitet. Je nachdem, wer im ambulanten Wohnen unterstützt wird und wie sich die Bedürfnisse darstellen. Und vor allem auch, welche Kompetenzen die betreuenden Personen einbringen können und wollen.

So ist das Thema Ernährung in seiner vollen Breite ein wichtiger Bestandteil im Ausbildungsplan unserer Fachschule. Während der Ausbildung lernen Schülerinnen und Schüler eine Mahlzeit sinnvoll und ausgewogen zusammenzustellen. Sie lernen aber auch, Essen so anzurichten, das es als angenehm erlebt wird. Sie üben sich darin, gemeinsam mit Menschen, denen sie assistieren, eine Mahlzeit zu planen, dafür einzukaufen und das Rezept des Lieblingsgerichtes zum Nachkochen vereinfacht bildlich darzustellen. Es wird diskutiert, wie möglichst kreativ schmackhafte und gesunde Lebensmittel als Naschereien für zwischendurch im Wohngruppenalltag ihren Platz finden. Weitere Themen sind Sondernahrung, Mundpflege und Essstörungen. Und um gut vorbereitet auf den Arbeitsalltag zu sein, werden unsere Schulfeste von Schülerinnen und Schülern unter Anleitung selbstständig geplant und reichhaltige Buffets hergestellt. Das übt, macht Spaß und ist ein Genuss für die Sinne aller Beteiligten.

Ich finde es erstrebenswert, der Mentalität von »Fast Food« -einfach nebenbei gegessen- entgegenzuwirken und der Fülle von Möglichkeiten und Genüssen, die uns das Thema Ernährung bietet, in unserem Alltag und Arbeitsalltag zur vollen Entfaltung zu verhelfen!

AUS DEM AMBULANT BEGLEITETEN WOHNEN:

Wenn ich von der Arbeit in meine Wohnung am Rotdornweg in Wolfenbüttel komme, mache ich mir ein kaltes Abendessen, manchmal koche ich mir eine Suppe, manchmal brate ich mir ein Gyros. Das ist abhängig von Zeit und Lust und davon, ob ich mittags in Neuerkerode im Dorfkrug vielleicht schon warm gegessen habe. Am Wochenende sieht es ähnlich aus. Ich mache, wie und was ich koche, davon abhängig, was ich vorhabe.

Ralf-Dieter Kürschmer

Die Slow-Food-Bewegung (www.slowfood.de) arbeitet entsprechend: Es werden Regionalgruppen gebildet, die Kochkurse anbieten und Bücher über genussvolles, bewusstes und sorgfältig zubereitetes Essen schreiben. In Italien ist als Gütesiegel dieser Bewegung an den entsprechenden Restaurants eine rote Schnecke zu finden. Eine schöne Idee! Und in diesem Sinne: Guten Appetit! |

EINKAUFSZETTEL

Suppe

400 g Kürbis
100g Möhren
25 g frischen Ingwer
400 ml Geflügelbrühe
1 Orange
100 ml Kokosmilch
1 EL Kokosflocken
1 EL Honig
Sesamöl
50 ml Creme fraiche

Ente und Orangensoße

1 Ente ca. 3KG
2 säuerliche Äpfel
1 cl Cognac
6 Orangen
1 EL Tomatenmark
200 ml Rotwein
1 kl. Zwiebel
1 kl. Möhre

1 kl. Stück Sellerie
1 Glas Entenfond ca. 250ml
1 EL kalte Butter
1 Bnd Majoran

Apfelrotkohl

1 gr. Glas Rotkohl ca. 800g
1 große Zwiebel
1 Apfel
etwas Schmalz

Kartoffelklöße

1 Packung Kartoffelklöße für
mind. 8 Stück
3 Scheiben Weißbrot
50 g Butter

Mousse au Chocolat mit heißen Himbeeren

200 g Dunkle Kuvertüre (am
besten mind. 70% Kakaoanteil)

1 Vollei
2 Eigelb
75 g Zucker
4 cl Creme de Cacao, oder Amaretto
400 g TK Himbeeren
1 TL Speisestärke

aucherdem

4 Lorbeerblätter
4 Wacholderbeeren
2 Nelken
1/3 Stange Zimt
Zucker
Salz
Pfeffer

NEUERKERÖDER WEIHNACHTSMENÜ

Rezept von Daniel Schwerdtfeger, Koch in Neuerkerode

Hauptgericht: Gefüllte Ente in Orangesoße

Morgens:

Ente von den Innereien entfernen (sind oft in einer Tüte im Inneren). Die Flügel der Ente am ersten Gelenk abschneiden, die Haut am Hals etwas kürzen. Die abgeschnittenen Flügel, die Haut und den Hals aus der Ente zusammen mit der kleingeschnittenen Zwiebel, Möhre und dem Stück Sellerie schön dunkel in etwas Öl rösten, das Tomatenmark kurz mitbraten und mit dem Rotwein ablöschen, dann mit dem Entenfond auffüllen.

Zusammen mit 2 Lorbeerblättern, 2 Wacholderbeeren, 1 Nelke, grobem Pfeffer und etwas Salz zwei Stunden langsam simmern lassen. Kurz vor Schluss Abrieb und Saft von den Orangen zugeben und nur kurz mitkochen. Die Soße passieren (durch ein feines Sieb geben).

Für die Füllung, 2 Äpfel und 4 Orangen schälen, kleinschneiden und mit 1 cl Cognac, etwas Salz, frischem Majoran und Pfeffer mischen und die Ente füllen. Die Öffnung der Ente waagrecht mit Zahnstocher durchstechen und dann wie einen Schnürsenkel mit Küchengarn zuschnüren.

2,5 Stunden vor dem Essen die Ente mit Salz, Pfeffer und etwas Majoran einreiben, in einen Bräter legen und bei 150 Grad in den vorgeheizten Backofen schieben und alle 15 min. mit der vorbereiteten Soße etwas übergießen. Sollte die Soße zur Neige gehen,

einfach etwas Flüssigkeit aus dem Bräter nehmen.

Die letzte Viertelstunde den Grill des Ofens zuschalten und die Haut aufknuspern lassen oder aber die Temperatur des Ofens erhöhen.

Den Fond aus dem Bräter durch ein Sieb geben und erneut kurz auf dem Herd aufkochen, die eiskalte Butter einrühren und sofort servieren.

Apfelrotkohl

Zwiebelstreifen in Schmalz anschwitzen, das Glas Rotkohl zugeben, 1 Nelke, 2 Wacholderbeeren, 2 Lorbeerblätter, 1/3 Stange Zimt, 1 EL Zucker und eine Prise Salz zugeben und 10 min durchkochen.

Am nächsten Tag die Äpfel schälen und in dünne Spalten schneiden, zum Rotkohl geben und ihn bei Bedarf nochmals 5 min kochen. Mit etwas Salz, Zucker und ggf. ein Spritzer Essig abschmecken (zum Verfeinern gute 3 EL von dem Entenfond im Bräter zugeben).

Kartoffelklöße

Rinde von den Weißbrotscheiben abschneiden und die Scheiben in Würfel schneiden. Die Brotwürfel in schäumender Butter knusprig braten, salzen und beiseitestellen. Kartoffelklöße nach Packungsanweisung zubereiten, dabei in jeden Kloß ein paar Croutons drücken.

Die übrigen Croutons können später wunderbar über die Suppe gestreut werden

Am Tag vorher erledigen:

Kürbis-Ingwer-Suppe kochen
Apfelrotkohl vorkochen
Mousse au chocolat vorbereiten
Himbeeren auftauen

Vorspeise: Kürbis-Ingwer-Suppe

Kürbis, Möhren und Ingwer putzen und grob würfeln, alles zusammen in etwas Öl anschwitzen, Kokosflocken kurz mitrösten. Mit dem Saft aus der Orange ablöschen und mit Geflügelbrühe auffüllen. Etwa 10 min weichkochen, Kokosmilch zugeben und dann fein pürieren. Erneut aufkochen und mit Honig, Salz und etwas Pfeffer abschmecken. Auf jeden Teller Suppe kommt ein Teelöffel Creme fraiche.

Dessert: Mousse au chocolat

Sahne steif schlagen und in Kühlschrank stellen. Kuvertüre im Wasserbad (nicht zu heiß) oder in der Mikrowelle (auf kleiner Stufe) auflösen. Eier und Eigelb mit Zucker über einem Wasserbad warm schlagen. Die Masse muss leicht andicken, darf aber nicht gerinnen (Zur Rose schlagen). Die Masse in einem kaltem Wasserbad wieder kalt schlagen und den Likör und die flüssige Kuvertüre unterziehen.

Erst 1/3 der Sahne gründlich unterrühren, danach die anderen 2/3 vorsichtig unterheben, portionieren und kalt stellen (mind. 2 Stunden, am besten über Nacht).

Heiße Himbeeren:

TK Himbeeren am Tag vorher auf einem Sieb mit 50 g Zucker vermischen und im Kühlschrank auftauen, Tauwasser auffangen.

Bei Bedarf die Stärke mit 2 EL Tauwasser vermischen und den Rest mit ¼ Himbeeren aufkochen und mit der Stärke abbinden, dann den Rest Himbeeren zugeben.



Foto: Fotogentur Fabner



DANIEL SCHWERDTFEGER: ERST AZUBI, DANN AUSBILDER

BACKEN IST NICHT SEIN DING

Fotos:
Stephan Querfurth

Nein. Es ist nicht so. Auch wenn jeder wohl so denkt: Wenn Kochen Beruf ist, wenn die Küche der Arbeitsplatz ist, dann, ja dann macht man in der verbleibenden freien Zeit sonst etwas, nur, man kocht nicht auch dann noch. Bei Daniel Schwerdtfeger jedoch ist das nicht so. Von Stephan Querfurth

Kochen ist für Daniel Schwerdtfeger Leidenschaft und Berufung. Und zu Hause, nach langem Arbeitstag in der Neuerkeröder Küche ist der junge Familienvater auch Herr über Töpfe und Pfannen, Fleisch und Gemüse und kreative und fantasievolle Rezeptideen. Daniel Schwerdtfeger ist in Braunschweig aufgewachsen. Schon als Kind hat er gern seiner Mutter beim Kochen geholfen. Der Berufswunsch ging dann aber in eine völlig andere Richtung: Holzbau. Und in diesem Fachbereich machte er auch auf einer Bautechnikerschule eine Ausbildung.

Das Kochen war schon Berufung

Dem Kochen konnte er sich aber nicht entziehen. Berufung – so sagt man wohl, wenn einen etwas nicht loslässt. Nach einer Zeit bei der Bundeswehr entschied er sich für eine erneute Berufsausbildung: Daniel Schwerdtfeger bewarb sich in Neuerkerode – und wurde genommen. Als er dann im dritten Lehrjahr in Braunschweig auch noch die Jugendmeisterschaft der Köche gewann, da waren alle Skeptiker still geworden, die gefragt hatten, ob man denn in der Küche einer sozialen Einrichtung kochen lernen könne. »Dass dort immer frisch gekocht wird, das war für mich ein Beweggrund, mich in der Stiftung zu bewerben«, erinnert er sich. Der

Kontakt mit behinderten Menschen war zunächst für ihn neu, wurde dann aber schnell zu einer Selbstverständlichkeit: »Wir Auszubildenden mussten auch die Ausgabe im Speisesaal machen. Da habe ich meine ersten Erfahrungen mit Menschen mit Behinderungen gemacht, habe gelernt, mit ihnen umzugehen«, sagt Daniel Schwerdtfeger. »Und ich habe dabei auch eine ganze Menge für mich gelernt.« Das sagt er auch noch.

Viele Dinge lerne man in der Ausbildung in Neuerkerode, die in anderen Häusern schon längst aus dem Ausbildungsplan genommen seien. »Die Basics sind das«, sagt er. »Und die sind so wichtig.« So beispielsweise noch ein ganzes Schwein, manchmal sogar einen Hirsch, zu zerlegen. »In anderen Betrieben wird das Fleisch fertig angeliefert, da lernt niemand mehr, wo welches Fleisch sitzt.« Backen, ja das musste er auch lernen. »Aber das war überhaupt nicht mein Ding«, gesteht er. »Ich mag alles, was mit Fleisch und Nudeln zu tun hat. Und die große Kreativität der mediterranen Küche.« Im Jahr 2009 hat Daniel Schwerdtfeger seine Ausbildung mit einem Notenschnitt von 1.0 beendet. Bald darauf machte er seinen Ausbildungsschein. Heute bildet er selber in der Neuerkeröder Küche die Azubis aus. |



ETTA FECHT: NEUERKERÖDER KÜCHENTEAM

»ICH SCHENKE GERN WEIN AUS«

Etta Fecht ist manchmal sehr still und wirkt fast etwas schüchtern. Seit ihrem 12. Lebensjahr wohnt sie in Neuerkerode. Sie hat schon in unterschiedlichen Werkstätten gearbeitet, aber vor zwei Jahren hat sie ihren Traumjob gefunden: Sie gehört jetzt zum Neuerkeröder Küchenteam. Von Horst Waßmann

Foto:
Horst Waßmann

Es platz fast aus dieser sonst so ruhigen Frau heraus: »Die Arbeit in der Küche und im Catering-Service macht mir total viel Spaß. Am liebsten arbeite ich beim Catering und am allerliebsten schenke ich Wein aus. Die anderen sagen dann immer: Du bist unsere Weinkönigin. Vorher habe ich in der Werkstatt Wabeweg gearbeitet. Das war auch sehr schön. Aber ich finde alles, was mit Essen zusammenhängt, noch besser.«

Zu ihren Aufgaben im Küchenteam gehört die Arbeit direkt in der Küche und die Essenausgabe in der Kantine. Besonders mag sie aber große Veranstaltungen, bei denen das Neuerkeröder Küchenteam den Catering-Service übernimmt. »Da lernt man viele neue Leute kennen und es ist schön, wenn man merkt, dass es allen gut schmeckt.«

Ihre Arbeit ist auch eines ihrer Hobbys. Sie wohnt im Haus Bethanien mit noch vier anderen Bürgern Neuerkerodes zusammen. Das ist eine Wohngemeinschaft, in der alle sehr selbstständig ihren Tag gestalten.

Aber es gibt auch gemeinsame Aktionen. Dazu gehört, dass dort am Wochenende immer zusammen gekocht wird. »Das macht immer viel Spaß. Am liebsten koche und esse ich Buletten oder Schnitzel«, sagt die 49-Jährige.

Hat sie auch noch andere Hobbys? »Natürlich. Ich fahre sehr gern Fahrrad, z.B. nach Sickte, um dort einzukaufen. Ich bin auch viel im Dorf unterwegs und fahre gern nach Braunschweig.«

Ihr gemütlich eingerichtetes Zimmer teilt sie mit ihrer Katze Minka, die sie in ihrer Freizeit allein versorgt und mit der sie gern kleine Spaziergänge unternimmt.

Weihnachten wird sie in diesem Jahr in Neuerkerode verbringen. Sie wird Heiligabend in die Kirche gehen. Danach gibt es dann Abendbrot mit allen anderen aus ihrer Wohngemeinschaft. Und dann ist Bescherung. Sie wünscht sich in diesem Jahr einen neuen Schreibtischstuhl, CDs und DVDs. Aber sie hat auch schon ein Geschenk für Ihre Katze gekauft. Die bekommt einen neuen Kratzbaum.

Auch für den Jahreswechsel hat sie schon Pläne. Sie wird zur großen Silversterparty des Freizeitbereiches gehen und bis spät in die Nacht feiern.

Was wird es bei ihr Weihnachten zu essen geben? »So weit sind die Planungen noch nicht«, sagt sie. »Aber es wird nicht selbst gekocht. Im letzten Jahr haben wir uns das Weihnachtessen bei einer Schlachtereier aus der Region bestellt. So wird es auch in diesem Jahr sein. Man muss ja auch mal selbst Feiern und kann nicht immer nur arbeiten,« sagt Etta Fecht. |



Foto: Horst Waßmann

Baumaßnahmen für Dorfgemeinschaftshaus haben begonnen

Momentan ist es noch ganz unspektakulär: Ein Bauzaun und ein Container stehen vor dem ehemaligen Lagerhaus am Dorfplatz in Neuerkerode. Nur der Presslufthammer ist im ganzen Dorf zu hören. Aber das ist für alle ein gutes Zeichen: Es geht los. Das alte Lagergebäude wird zum Dorfgemeinschaftshaus umgebaut. Dort werden ein großer Veranstaltungssaal und Gruppenräume für den Freizeitbereich entstehen. Auch der Kiosk wird sich dann in diesem Haus befinden. Wenn die Arbeiten zügig vorankommen, wird das Dorfgemeinschaftshaus im Frühsommer nächsten Jahres fertiggestellt. Und darauf warten alle ganz gespannt. Dieses Projekt gehört zu den Maßnahmen, die im Rahmen des Dorferneuerungsprogrammes des Landes Niedersachsen, in das Neuerkerode vor drei Jahren aufgenommen wurde, durchgeführt und finanziell gefördert werden. | *hw*



Foto: Stephan Querfurth

Projekt »Brücken bauen« und »Eine kleine Seifenfabrik«

Vermögensberater des Bankhauses Löbbecke in Braunschweig hatten bereits alles vorbereitet, als die Jugendlichen dann am Nachmittag dazukamen. Ätherische Öle, Kräuter und Blüten, Seifenblocks, Reiben, Raspeln, Messer, alles war vorhanden. Alles hatten die Mitarbeiter des Bankhauses zur Verfügung gestellt. Eine kleine Seifenfabrik sozusagen eingerichtet.

Im Raum Braunschweig, Salzgitter, Gifhorn und Wolfsburg gab es vierundsechzig Aktionen des Projektes »Brücken bauen«, das von der Bürgerstiftung Braunschweig, dem Magazin »RegJo« und der »Braunschweig Zukunft GmbH« getragen wird. Dabei engagieren sich Großunternehmen, Dienstleister, Banken, Gewerbetreibende, Freiberufler und Werbeagenturen ehrenamtlich.

So waren also auch im Landhaus Querum der Stiftung Neuerkerode vier Mitarbeiter des Bankhauses Löbbecke AG im Rahmen einer Corporate Social Responsibility (CSR), einer Verantwortlichkeit im sozialen Bereich, wie es Helmut Borchert von der Bürgerstiftung Braunschweig formulierte, im Einsatz. Wieder einmal auch hier im Landhaus Querum, wie in den vergangenen Jahren auch schon. Da wurde dann die Seife gerieben, geknetet, mit den Duftölen und Blüten oder Kräutern vermischt.

Die in schöne Formen gebrachten Seifenstücke mussten dann eine Woche trocknen und können dann von den Jugendlichen, die im Landhaus Querum am Stadtrand von Braunschweig leben, als ganz individuelles Geschenk genutzt werden. | *sq*

Goldene Konfirmation in Neuerkerode

Das Fest der Goldenen Konfirmation konnten jetzt in der Neuerkeröder Peter-und-Paul-Kirche zwanzig Konfirmandinnen und Konfirmanden aus den Jahrgängen 1952 bis 1961 zusammen mit Pastorin Marita Bleich feiern.

Einer der ‚Goldenen Konfirmanden‘ war auch Dr. Martin Kleemeyer, der ehemalige Verbandsdirektor des Zweckverbandes Großraum Braunschweig, der damals wie alle anderen in Neuerkerode lebenden Mitarbeiterkinder hier auch konfirmiert wurde. »Mein Vater war damals Pfarrer hier in Neuerkerode«, erzählte Kleemeyer, der auch Vorsitzender der Bibel+KulturStiftung der Braunschweiger Bibelgesellschaft ist und noch heute guten Kontakt zur Stiftung hat. Er kann sich noch gut an seine Konfirmandenzeit in Neuerkerode erinnern: »Aber der Konfirmandenunterricht, der war damals völlig anders. Wir mussten fast ausschließlich auswendig lernen.« | sq

Foto: Stephan Querfürth



Stiftungsempfang Neuerkerodes im Dom

Für Banken und Finanzdienstleister sei es Kern ihrer Aufgabenstellung, Transmissionsriemen der Wirtschaft zu sein. Aufgabe sei nicht die Schaffung und Vermarktung immer komplizierterer Finanzprodukte.

Dr. jur. Henneke Lütgerath von der Warburg Bank und Aufsichtsrat im Bankhaus Löbbecke sprach anlässlich des Stiftungsempfanges der Evangelischen Stiftung Neuerkerode vor mehr als 200 geladenen Gästen aus Politik, Kirche, Gesellschaft und Wirtschaft im Braunschweiger Dom St. Blasii.

Vertrauensmangel und Erschütterungen erlebten, so Lütgerath, derzeit nicht nur Geld- und Kapitalmarkt, Vertrauensschwund erfahre auch die Kirche. Banken und Kirchen befänden sich damit in der Parallelität einer Vertrauenskrise.

Der Direktor Neuerkerodes kritisierte weltweite Spekulationsgeschäfte. Man mache es sich aber auch zu einfach, so Becker, ausschließlich auf geldgierige Angestellte von Banken hinzuweisen, und ihnen die ausschließliche Schuld an der Finanzkrise zu geben. »Wie immer ist der Ernstfall der ethischen Entscheidung die Entscheidung im Alltag.« Becker erinnerte daran, dass Luise Löbbecke, die einmal mit die Evangelische Stiftung Neuerkerode begründet habe, dafür sorgte, »dass Menschen mit geistigen Behinderungen nicht länger ihre Menschenrechte, die Würde und das Recht auf körperliche Unversehrtheit vorenthalten wurden.« Das große Engagement und die wertvolle Arbeit der über tausend Mitarbeiterinnen der Stiftung werde gesellschaftlich manchmal unterschätzt, sagte Becker »Die Stiftung Neuerkerode setzt ihre Akzente als sozialpolitische und kulturelle Institution der Region, als Arbeitgeber und Auftraggeber.« | sq

Fotos: Stephan Querfürth





Foto: Stephan Querfurth

Sich auf andere verlassen können

Ob an der acht Meter hohen mobilen Kletterwand, ob an der Riesenleiter, die 18 Meter weit in den blauen Himmel ragt, an den Niedrigseilelementen, an den Hochseilelementen, 1500 Kletterer erprobten ihre Kraft, Geschicklichkeit und auch Mut in der Evangelischen Stiftung Neuerkerode.

»Es ist die dritte Seil- und Kletterwoche, die wir jetzt in Neuerkerode durchführen«, berichtet Torsten Radon. Es sind Konfirmanden und Schüler aus den umliegenden Ortschaften in den Seilen, Studenten und Fachschüler aus Braunschweig und Wolfenbüttel.

Die zwanzigjährige Sarah aus Wolfenbüttel ist noch ganz aus der Puste, »aber es hat riesigen Spaß gemacht und man merkt, wie wichtig es ist, sich auf andere verlassen zu müssen – und sich auf andere verlassen zu können.« | *sq*



Foto: Stephan Querfurth

Der Wahrnehmung eine Chance geben

Ein volles Haus bei der Premiere und heftigen Beifall bekam ein Projekt des LOT-Theaters in Braunschweig. Mehr als dreißig Beteiligte hatte die szenische Collage »Die Wahrheit über die Wahrheit« nach Gedanken des Philosophen Heinz von Foerster (1911-2002). Eine Inszenierung, die Konzentration verlangte, eine Inszenierung, die wunderbare Feinheiten hatte.

Die Koproduktion des LOT-Theaters und des Neuerkeröder Theaters Endlich war die Aufforderung an ganz unterschiedliche Akteure, ihre Wahrnehmungen zum Thema Wahrheit ganz individuell auf die Bühne zu bringen und gemeinsam miteinander auszudrücken. Das Ergebnis war dann eine mehr als zweistündige Collage aus Zitaten, Biografiearbeit, Revue, Tanz, Metaphern, Gesang, szenischem Spiel und Lecture Performance. Die Neuerkeröder Theaterleute zeigten, dass Gefühle keine Schweigepflicht haben. | *sq*



Foto: Stephan Querfurth

Gesellschaftliche Teilhabe weltweit

Mehr als 60 Schüler der Fachschule für Heilerziehungspflege der Evangelischen Stiftung Neuerkerode beschäftigten sich an einem Thementag mit Menschenrechten. Von der Organisation ICJA waren einige Mitarbeiterinnen nach Neuerkerode gekommen, um die Fachschüler über die Menschenrechtssituation in anderen Staaten zu informieren.

Zweifelsohne gehöre die im Jahr 2008 in Kraft getretene UN-Konvention über die Rechte von Menschen mit Behinderungen zu den großen Menschenrechtsdokumenten, sagte Susanne Becker, Fachlehrerin an der Neuerkeröder Ausbildungsstätte. | *sq*

Evangelische Stiftung Neuerkerode
Kastanienweg 3
38173 Sickinge-Neuerkerode

Telefon (05305) 201 0
Telefax (05305) 201 474
info@neuerkerode.de
www.neuerkerode.de

SO ERREICHEN SIE UNS

Vorstand

Pfarrer Rüdiger Becker (Vorsitzender)
Jessica Gümmer

Direktion

Direktor: Pfarrer Rüdiger Becker
Telefon (05305) 201 211
Ruediger.Becker@neuerkerode.de

Sekretariat: Katrin Schneemelcher
Telefon (05305) 201 215
Telefax (05305) 201 474
Katrin.Schneemelcher@neuerkerode.de

Personalabteilung

Leiterin: Jessica Gümmer
Telefon (05305) 201 224
Jessica.Guemmer@neuerkerode.de

Sekretariat: Marlen Meyerhöfer
Telefon (05305) 201 289
Telefax (05305) 201 168
Marlen.Meyerhoefer@neuerkerode.de

Verwaltung und Finanzen

Leiter: Ingo Beese
Telefon (05305) 201 492
Ingo.Beese@neuerkerode.de

Sekretariat: Barbara Ewers
Telefon (05305) 201 216
Telefax (05305) 201 455
Barbara.Ewers@neuerkerode.de

Presse- und Öffentlichkeitsarbeit

Leiter: Pfarrer Rüdiger Becker
Sekretariat: Oliver Berndt
Telefon (05305) 201 252
Telefax (05305) 201 167
Oliver.Berndt@neuerkerode.de

Besuche und Besuchergruppen

Horst Waßmann
Telefon (05305) 201 275
Horst.Wassmann@neuerkerode.de

Infotelefon für Menschen mit Behinderung und ihre Angehörigen

Montag - Sonntag:
8.00 bis 22.00 Uhr
Telefon (0180) 12 01 226
(aus dem Festnetz 3,9 Cent/Minute, aus Mobilfunknetzen max. 42 Cent/Minute)

Wohnen und Betreuen Neuerkerode

Leitung: Christiane Redecke
Telefon (05305) 201 219
Christiane.Redecke@neuerkerode.de

Sekretariat: Barbara Hartmann
Telefon (05305) 201 226
Telefax (05305) 201 214
Barbara.Hartmann@neuerkerode.de

Aufnahmeberatung

Christiane Redecke
Matthias Böhnig
Telefon (05305) 201 226
Christiane.Redecke@neuerkerode.de
Matthias.Boehning@neuerkerode.de

Ambulante Begleitung in Wolfenbüttel

Jens Wollenhaupt
Mobil (0151) 580 44 340
ABF-WF@neuerkerode.de

Familientlastender Dienst (FED) in Wolfenbüttel

Jens Wollenhaupt
Telefon (05331) 935 97 44
Mobil (0175) 26 33 455
FED-WF@neuerkerode.de

Wohnen und Betreuen Region Braunschweig

Leitung: Matthias Böhnig
Telefon (0531) 123 117 17
Matthias.Boehning@neuerkerode.de

Ambulante Begleitung in Braunschweig

Matthias Ludwig
Telefon (0531) 26 15 916
Matthias.Ludwig@neuerkerode.de

Familientlastender Dienst (FED) in Braunschweig

Cornelia Kuhlmann
Telefon (0531) 84 49 73
FED-BS@neuerkerode.de

Begegnungsstätte in Braunschweig

Christina Treuchel
Telefon (0531) 26 15 910
Begegnungsstaette@neuerkerode.de

FamilienEntlastender Dienst (FED) in Wolfsburg

Torsten Radon
Telefon (05361) 276 38 67
Mobil (0151) 40 22 55 19
FED-WOB@neuerkerode.de

Neuerkeröder Werkstätten GmbH (WfbM)

Leiter: Fred Umlauf
Telefon (05305) 201 277
Fred.Umlauf@neuerkerode.de

Sekretariat: Bärbel Rohowsky
Telefon (05305) 201 390
Telefax (05305) 201 192
Baerbel.Rohowsky@neuerkerode.de

Tagesförderung (TGF)

Leiter: Andreas Steffens
Telefon (05305) 201 237
Andreas.Steffens@neuerkerode.de

Sekretariat: s. Neuerkeröder Werkstätten GmbH

Integrierter Medizinischer Dienst (IMD)

Leitende Ärztin:
Dr. Antonia Felchner
Telefon (05305) 201 225
Antonia.Felchner@neuerkerode.de

Sekretariat: Jutta Lüer
Telefon (05305) 201 280
Telefax (05305) 201 321
Jutta.Lueer@neuerkerode.de

Psychologischer Dienst

Leiter: Henning Michels
Telefon (05305) 201 281
Henning.Michels@neuerkerode.de

Sekretariat: s. Integrierter Medizinischer Dienst

Kirchlicher Dienst

Pfarrerinnen Marita Bleich
Telefon (05305) 201 603
Marita.Bleich@neuerkerode.de

Bürgervertretung

Vorsitzender: Ralf-Dieter Kürschner
Telefon (05331) 945 15 05
Mobil (0151) 54 63 35 94
Buergervertretung@neuerkerode.de

Vertrauensperson der Bürgervertretung:
Jens Zimmermann
Telefon (05305) 201 204
Jens.Zimmermann@neuerkerode.de

Angehörigenbeirat

Vorsitzende: Heike Seffers
Am Mühlenberg 4
31234 Edemissen
Telefon (05176) 90555
Angehoeigenbeirat@neuerkerode.de



Impressum

Verleger: Evangelische Stiftung Neuerkerode
Kastanienweg 3 | 38173 Sickinge-Neuerkerode
Herausgeber: Pfarrer Rüdiger Becker
Redaktion: Stephan Querfurth | sq (V.i.S.d.P.)
Horst Waßmann | hw | Oliver Berndt | ob
Titelbild: Andreas Greiner-Napp
Gestaltung: Oliver Berndt
Konzept: Elisabeth D. Müller | agd
Auflage: 7.200
Herstellung: Ruth Printmedien GmbH | Braunschweig
Erscheinungsweise: 1x vierteljährlich
Bezug: Kostenlos. Spender erhalten die Neuerkeröder
Blätter automatisch. Wenn Sie Mehrfachlieferungen
bekommen und Ihnen ein Exemplar reicht oder Sie
keine Zusendung mehr wünschen: Schreiben oder
mailen Sie uns (info@neuerkerode.de) oder rufen
Sie uns an: (05305) 201 252.



Spenden Sie Zeit!

Ob in unseren Werkstatt- und Bücherläden in Neuerkerode und Wolfenbüttel, ob in Wohngruppen, im Freizeitbereich oder im Sportverein: In vielen Bereichen unserer Arbeit sind wir auf die Hilfe und Unterstützung von ehrenamtlich Tätigen angewiesen.

Wenn Sie z.B. gern verkaufen oder spazieren gehen oder gern vorlesen, oder wenn Sie über besondere Fähigkeiten verfügen oder ein spezielles Hobby haben und andere Menschen daran teilhaben lassen möchten, wenden Sie sich bitte an die untenstehende Kontaktadresse.

Zunächst können Sie aber die Arbeit der Stiftung kennenlernen und sich dann entscheiden, wo und in welchem Umfang Sie ehrenamtlich tätig werden möchten. Wir bieten Ihnen interne Fortbildungsmöglichkeiten.

Kontakt: Horst Waßmann, Tel. (05305) 201 275

Mail: Horst.Wassmann@neuerkerode.de

Förderverein der Evangelischen Stiftung Neuerkerode

Der Förderverein der Evangelischen Stiftung Neuerkerode unterstützt besondere Projekte, z.B. das Theater Endlich, den SC Neuerkerode oder den Weinberg auf dem Heerberg. Der Mitgliedsbeitrag beträgt 30,- Euro pro Jahr, Spenden sind willkommen.

Kontonr. 29 81 413

Braunschweigische Landessparkasse | BLZ 250 500 00

Kontakt: Horst Waßmann, Tel. (05305) 201 275

Mail: Horst.Wassmann@neuerkerode.de

Spendenbescheinigung zur Vorlage beim Finanzamt

Im letzten uns zugestellten Freistellungsbescheid des Finanzamtes Braunschweig-Altewiekring vom 25.3.2010 Steuer-Nr. 13/220/78006 wird uns bescheinigt, dass wir wegen der Betreuung geistig behinderter Menschen als mildtätigen Zwecken dienend anerkannt und nach § 5 Absatz 1 Ziffer 9 KStG von der Körperschaftsteuer befreit sind.

Für Spenden bis 200 Euro dient Ihr quittierter Einzahlungsbeleg als Spendenbescheinigung zur Vorlage beim Finanzamt, wenn Sie Ihre Zuwendung steuerlich absetzen wollen. Zusätzlich erhalten Sie von uns eine besondere Spendenbescheinigung.

Evangelische Stiftung Neuerkerode

Liebe Spenderinnen und Spender,

bitte verwenden Sie diesen Überweisungsträger, wenn Sie uns eine Spende zukommen lassen. Dieser Zahlungsweg hilft, unsere Verwaltungskosten niedrig zu halten.

Bitte beachten Sie: Immer mehr Banken bedienen sich heute des elektronischen Datenaustausches. Zunehmend beeinträchtigt dies die Verbuchung von Spenden und den Dank an die Spender, da die Daten für die Verbuchung der Spender ohne genauen Absender bei uns ankommen.

Damit wir eine korrekte Spendenbescheinigung ausstellen können, bitten wir Sie daher um die vollständige Angabe Ihrer Adresse.

Vielen Dank für Ihre Hilfe!

DORFGEMEINSCHAFTS- HAUS

Das neue Dorfgemeinschaftshaus soll im Frühsommer nächsten Jahres fertiggestellt werden. Dazu benötigen wir eine entsprechende Einrichtung, z.B. für den Kiosk, der sich dann dort befinden wird. Eine Musik- und Lautsprecheranlage wäre wichtig, auch der Thekenbereich muss mit Mobiliar und Geschirr ausgestattet werden, und viele Bürgerinnen und Bürger wünschen sich eine richtige italienische Kaffee- und Espressomaschine, so wie man sie aus anderen Bistros kennt.

Wir bitten Sie deshalb um Ihre Unterstützung bei dieser Investition. Spenden Sie auf unser Konto 200 600 334 bei der Evangelischen Kreditgenossenschaft, BLZ 520 604 10, Stichwort »Dorfgemeinschaftshaus«, oder benutzen Sie den nebenstehenden Überweisungsträger.

Wir danken Ihnen für Ihre Unterstützung unserer Arbeit

Ihr



Direktor der Evangelischen Stiftung Neuerkerode

Beleg/Quittung für den Kontoinhaber

Konto-Nr. des Kontoinhabers _____

Empfänger **Ev. Stiftung Neuerkerode**

Konto-Nr. des Empfängers **0 200 600 334**

bei (Kreditinstitut) _____

EUR Betrag _____

Verwendungszweck (nur für Empfänger)

Spende

Kontoinhaber / Einzahler: Name _____

(Quittung bei Bareinzahlung)

Überweisung / Zahlschein

Name und Sitz des überweisenden Kreditinstituts _____ Bankleitzahl _____

Beginnstitiger (max. 27 Stellen) _____

Ev. Stiftung Neuerkerode

Konto-Nr. des Begünstigten **0 200 600 334**

 **EVANGELISCHE KREDITGENOSSENSCHAFT eG**

Bankleitzahl **520 604 10**

SPENDE

EUR Betrag: Euro, Cent _____

Name des Spenders (max. 27 Stellen) _____

PLZ und Straße des Spenders (max. 27 Stellen) _____

Kontoinhaber/Einzahler: Name, Vorname, Firma, Ort (max. 27 Stellen) _____

Konto-Nr. des Kontoinhabers _____

19

SPENDE

Bitte geben Sie für die Spendenbestätigung Ihren Namen und Ihre Anschrift an.

Datum, Unterschrift _____

Den Vordruck bitte nicht beschädigen, knicken, bestempeln oder beschmutzen.

DANKE FÜR IHRE HILFE!

Bitte haben Sie Verständnis dafür, dass hier nur eine kleine Auswahl von Spenden vorgestellt werden kann. Wir danken Ihnen natürlich für jede Spende. Sie hilft immer.

Acht Tonnen Druck auf die Äpfel

Im vergangenen Jahr hatten wir Sie, liebe Leserinnen und Leser, um finanzielle Unterstützung beim Erwerb eines hydraulischen Presszylinders für unsere Saftpresse gebeten. Durch Ihre Unterstützung konnten wir ihn erwerben. Und im Herbst hat er seinen ersten und gleich auch richtig heftigen Einsatz gehabt. Saft aus den vielen Früchten unserer Apfelbäume haben wir auch schon in den vergangenen Jahren gepresst. Allerdings mit einem manuell betriebenen Hebel. Wenn dann Tag für Tag in einer Apfelerntesaison hunderte Kilo Äpfel mit großer Kraft gepresst werden, so ist das eine heftige Belastung für den Schulter-Arm-Bereich des Mitarbeiters, der die Maschine bedient. Der neue Kompressor arbeitet nach dem Prinzip eines hydraulischen Wagenhebers und übt einen Druck von etwa acht Tonnen auf die Äpfel aus – und hat sich in seiner ersten Saison bestens bewährt. Das Pressen der Äpfel, das drei Wochen lang in der Gärtnerei durchgeführt wurde, ist wesentlich Körperschonender geworden und die Arbeitszeit hat sich erheblich verkürzt. Ihnen dafür ganz herzlichen Dank. | *sq*



Weniger Druck durch mehr Druck

»Echt geil, das Ding!«

Was lange währt, wird endlich gut. Im September 2009 hatten wir Sie um Spenden für Bühnenelemente für den Freizeitbereich und unsere Rockband The Mix gebeten. Und wir hatten so viel Erfolg damit, dass jetzt eine richtig große Bühne angeschafft werden konnte. Sie bietet so viel Fläche, dass The Mix endlich keine Probleme mehr damit hat, dass alle Bandmitglieder samt ihren Instrumenten und der Verstärkeranlage darauf Platz haben. Sie ist transportabel, da sie auf einem LKW-Anhänger montiert ist. Sie ist zudem überdacht und barrierefrei, da sie über eine Rampe verfügt. Ihren ersten großen Auftritt hatte die Bühne übrigens beim unserem Rockfestival »Rock an der Wabe« im August diesen Jahres. Die Bandmitglieder waren begeistert, als sie die erste Probe auf der Bühne absolviert haben. Christian Könnemann, Sänger von The Mix, sagte nur: »Echt geil, das Ding!« Haben Sie auch dafür herzlichen Dank. | *hw*



Premiere für die neue Bühne beim Open-Air »Rock an der Wabe«

TERMINE 2011

Weihnachtsmarkt 11.12.11

TERMINE 2012

Maibaumaufstellung 01.05.12

Sommerfest 03.06.12

(2 CV)-Ententreffen 07.09 - 09.09.11

Weihnachtsmarkt 16.12.12

Gottesdienst jeden Sonntag um 10.30 Uhr

Diakonie  Mitglied im Diakonischen Werk