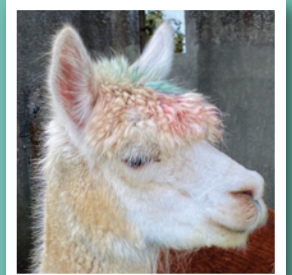


# WATCH IN!

ES LOHNT SICH



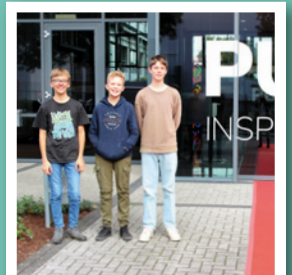
ÄLTER WERDEN



ALPAKA-HAUS



MORGENZAUBER



BESUCH BEI  
HÄCKER KÜCHEN



WATCH IN!

INHALT

ÄLTER WERDEN	S. 1-2
JUGENDARBEIT IN MELLE	S. 3-4
JUGENDWAGON AKTUELL	S. 5-8
RÜCKBLICKE	S. 9-12
SCHULE – UND DANN?	S. 13-23
WITZE-SEITE	S. 24
TIERLEBEN	S. 25-28
UNTERNEHMEN	S. 29-36

**Impressum**

**Herausgeber:** Netzwerk Jugendhaus Buer e.V., Meißheideweg 15, 49328 Melle  
[www.juwa-buer.de](http://www.juwa-buer.de)

**In der Jugendredaktion arbeiten mit:** Leif Aring, Lenn Aring, Pia Bröcker,  
Timo Bröcker, Ben Heemann, Lena Heeman, Lena Heggemann, Leon  
Hermann und Jonas Schulze, Samuel Enge als freier Mitarbeiter

**Leitung:** Ursula Thöle-Ehlhardt

**Kontakt:** [uschi.thoele@mail.de](mailto:uschi.thoele@mail.de)

**Design und Layout:** Lukas Ehlhardt

**Auflage:** 1000 Stück

Die nächste Ausgabe erscheint voraussichtlich im März 2024





## JUGENDREDAKTION SEIT ZWEI JAHREN AKTIV

Schon seit fast zwei Jahren ist die Jugendredaktion aktiv und präsentiert nun ihre 6. Ausgabe. Zahlreiche Berichte aus dem Lebensumfeld der jungen Leute finden Platz in unserer Dorf- und Jugendzeitung. Die Jugendredaktion ist oft unterwegs, besucht Einrichtungen, Vereine, Unternehmen, Geschäfte, nimmt Kontakt auf zu unterschiedlichsten Menschen, die im Umfeld von Buer und Melle auf unterschiedlichste Art und Weise aktiv sind.

Sammeln von Themen und Informationen, Ideen für Berichte und Artikel, Recherche, Fragenkataloge, Interview-Vorbereitungen, Gespräche, Umfragen, Diskussionen, Fotografie, live dabei, Textformate, Teamwork und Austausch – das alles sind die Dinge, mit denen wir in unserer kleinen Redaktion ständig zu tun haben – spannend, abwechslungsreich, lebhaft, informativ, lehrreich, konzentriert, neugierig, immer wieder auch sehr lustig, aber manchmal auch stressig und anstrengend.

## OFFENES KONZEPT

Neben unserem festen Team der Jugendredaktion möchten wir aber auch weiterhin anderen jungen Menschen die Möglichkeit geben, sich mit eigenen Berichten und Artikeln an dem Projekt der Dorf- und Jugendzeitung zu beteiligen – quasi als „freie“ Mitarbeiterinnen oder Mitarbeiter, die je nach Interesse, Zeit und Möglichkeiten hin und wieder oder auch öfter Mal etwas beisteuern, die sich einfach mal ausprobieren möchten als Berichterstatter – dies aber nicht immer regelmäßig tun möchten oder können.

Wenn ihr Interesse habt, dann meldet euch einfach unter: [uschi.thoele@mail.de](mailto:uschi.thoele@mail.de)

### Eure Jugendredaktion





## Die Diakonie Sozialstation Melle GmbH

Wir haben uns für das Thema Ambulanter Pflegedienst „Diakonie-Sozialstation gGmbH Melle“ entschieden, weil wir uns dafür interessieren, wie älteren Menschen Zuhause geholfen wird, die

nicht mehr gut alleine ihren Alltag bewältigen können. Das bekommt man hier auf dem Lande ja auch öfter mal mit. Außerdem arbeitet Leons Mutter dort. Das ist für uns natürlich

sehr praktisch, da wir dann direkt die richtigen Kontakte haben und Informationen aus erster Hand erhalten.

**D**er Ambulante Pflegedienst ist eine Unterstützung für pflegebedürftige Menschen, die aufgrund von Einschränkungen Vieles nicht mehr allein machen können. Aber der ambulante Pflegedienst unterstützt so auch die Familien, damit die Angehörigen die Betreuung der Familienmitglieder und ihren Beruf weiterhin gut vereinbaren können.

Durch den Pflegedienst können die Menschen, die zu Hause Hilfe brauchen, trotzdem in ihrer gewohnten Umgebung bleiben, damit sie ihre Selbständigkeit und Eigenverantwortung - wenn auch mit Hilfe - so lange wie möglich erhalten können. Unterstützung bei der Körperpflege ist der größte Teil dieser Arbeit, die Gabe von Medikamenten oder Verbandswechsel gehören oft dazu, aber auch im Alltag unterstützt das Team der Diakonie, mit kleinen hauswirtschaftlichen Tätigkeiten und mit der Betreuung.



Einen Ambulanten Pflegedienst überhaupt gibt es seit 1817, den Ambulanten Pflegedienst „Diakonie Team Buer“ gibt es seit 1994. Das „Team Buer“ besteht aus einer Kombination von Fachkräften und Pflegehelfern mit insgesamt 11 Personen. Im Detail hilft der Pflegedienst dem Kunden bei der täglichen Körperpflege. Sie helfen dem Kunden z.B. ihre Medikamenteneinnahme zu sichern. Manche Kunden benötigen Hilfe beim Anziehen, bei der Zubereitung von Mahlzeiten, beim Einkaufen oder Wäsche waschen. Bei vielen älteren Menschen ist es wichtig, dass sie ihre sozialen Kontakte behalten.

Eine gute und wichtige Zusammenarbeit besteht mit den Hausärzten, Apotheken und Therapeuten. Kontakte werden auch hergestellt mit der Tagespflege, der Kurzzeitpflege, oder mit Dienstleistern wie „Essen auf Rädern“, der Fußpflege etc.

Der Pflegedienst kann nicht nur von älteren Menschen beansprucht werden, sondern auch von Familien mit Kindern und allen Personen, die aufgrund von gesundheitlichen oder körperlichen Einschränkungen Unterstützung brauchen. Daher kann jeder den Pflegedienst unter bestimmten Voraussetzungen von jung bis alt beanspruchen. Um den Pflegedienst zu beauftragen, kann man sich z.B. bei einem Krankenhausaufenthalt an das Krankenhaus oder auch an seinen Hausarzt wenden. Menschen mit Demenz oder Alzheimer stellen eine große Herausforderung für die Angehörigen da. Sie brauchen überwiegend eine 24 Std. Betreuung, die der Pflegedienst nicht abdecken kann, aber er kann gut unterstützen und auch beraten.

Im Schnitt werden von einer Mitarbeiterin/einem Mitarbeiter morgens 10-11 Kunden versorgt, und abends 10-15. Es kann aber auch mal sein, dass morgens sich spontan Änderungen ergeben, spontane Einsätze notwendig sind und der Tagesablauf geändert werden muss. Derzeit betreut das „Team Buer“ in ihrem Zuständigkeitsbereich Buer, Hoyel, Bennien und Riemsloh 82 aktive Kundinnen und Kunden. An Wochenenden und Feiertagen stehen weniger Mitarbeiter zur Verfügung, und somit werden die Kunden betreut, die tägliche Hilfe benötigen. Es gibt für alle Kunden eine 24 Std. Erreichbarkeit, worüber pflegerische Notfälle abgedeckt werden.



Eine gute Beratung ist wichtig, damit die betroffenen Menschen und die Familien gut informiert sind, welche Unterstützung möglich ist, was von der Pflegekasse übernommen und welche Angebote es sonst noch im Umkreis gibt.

Wenn neue Kunden den Pflegedienst beanspruchen möchten, fährt eine Mitarbeiterin zu demjenigen nach Hause. Dort wird ausführlich beraten, welche Unterstützung notwendig und sinnvoll ist, welche Hilfe gewünscht wird, wie oft die Person und die Familie möchten, dass der Pflegedienst kommt, und was konkret der Pflegedienst leisten kann. Außerdem wird informiert, welche finanzielle Unterstützung z.B. durch die Pflegekasse möglich ist, und was in den finanziellen Rahmen von dem Patienten passt.

Wir, Lena und Leon, hatten auch noch die Möglichkeit eine Kundin, die den Pflegedienst beansprucht, in ihrer eigenen Wohnung zu treffen. Durch das Gespräch mit ihr wurde uns bewusst, wie wichtig es ist, weiter Zuhause in den eigenen vier Wänden zu wohnen. Wenn der Pflegedienst nicht wäre, könnte diese Dame nicht mehr dort leben und würde ihre Unabhängigkeit verlieren.

Am besten wendest du dich direkt an das „Diakonie Team Buer“ in Melle, wenn du Informationen oder Beratung benötigst. Die Leitung des Teams Buer liegt bei Marion Jübner. Sie ist zu erreichen unter [marion.juebner@sozialstation-melle.de](mailto:marion.juebner@sozialstation-melle.de) oder 05422 92783-13. Die Diakonie Sozialstation Melle gGmbH gehört zur Diakonie Osnabrück Stadt und Land. Fachkräfte werden immer in diesem Bereich gesucht, aber auch Auszubildende gerne betreut.

Auch bei der Diakonie Sozialstation in Melle könnt ihr eine Ausbildung machen. Wenn du Interesse am Pflegeberuf hast, melde dich dort gerne.

#### Die Mitarbeiter im Team Buer sind (Foto)

Gabi Grotelüschen-Groß, Marion Jübner, Maren Többen, Manuela Vogelsang, Renate Kaller, Martina Borgelt, Sabrina Müller, Jasmin Kolmer, Sandra Fettkenhauer

Auf dem Foto fehlen: Friederike Voth und Jennifer Erdmann



Leon Hermann



Lena Heemann





# [JUGENDARBEIT IN MELLE]

## Neuer Name, neuer Standort, neues Image?

Das B ZEHN öffnete am 7. Juli 2023, nach einigen Schwierigkeiten im Bau, endlich seine Tore. Das neue Jugend- und Kulturzentrum löst das „Alte Stahlwerk“, das in

den letzten Jahren vorübergehend in der Bruchstraße 9 untergebracht war, nun endlich ab. Die Eröffnung des „B ZEHN“ war ein wahres Fest - viele Besucher, viele

Redner, musikalische Begleitung durch die Band „Various“ des Meller Gymnasiums, leckere Verpflegung und viele glückliche Gesichter.

## Neuanfang

Das B ZEHN stellt einen Neuanfang für das Jugendzentrum in Melle dar. Man versucht sich zu öffnen, neue Jugendliche ins Boot zu holen. Denn das Alte Stahlwerk stieß, außerhalb seines Stammpublikums, nicht wirklich auf Beliebtheit. Um dieses Ziel zu erreichen, wurde viel Neues gewagt - kein Möbelstück (bis auf eine Couch im Backstage-Bereich) wurde vom „Alten Stahlwerk“ übernommen, so Tim Wesselmann, Leiter des B ZEHN.

Das neue Jugend- und Kulturzentrum wurde aufwändig und teuer neugestaltet. Im Eingangsbereich befindet sich ein Jugend-Café - ein vergleichbares Gastronomie Angebot, speziell für die Jugend, gibt es in Melle sonst nicht. Tim Wesselmann erhofft sich vor allem, hier neue Jugendliche für das B ZEHN begeistern zu können. Er ist optimistisch, denn der Plan scheint aufzugehen, bereits in den ersten paar Tagen brach das B ZEHN Besucherrekorde, welche die Übergangslösung in den fünf Jahren nicht erreichte.

Doch bei allen Versuchen, sich zu öffnen und neue Jugendliche für die Idee eines Jugend- und Kulturzentrums zu begeistern, sollten auch die Stammbesucher des „Alten Stahlwerk“ natürlich nicht zu kurz kommen. Tim Wesselmann verrät uns, dass sich die bekannten Jugendlichen in den neuen Räumlichkeiten wohl fühlen. Sie gingen angesichts der tollen neuen Einrichtung ganz anders mit den Dingen um und fühlten sich wertgeschätzt.

## Neue Akzente

Aber das B ZEHN ist nicht nur ein herkömmliches Jugendzentrum und Treffpunkt, auch eine Mehrzweckhalle, eine Werkstatt und Sitzungsräume, welche unter anderem für die Sitzungen des Meller Jugend Parlamentes genutzt werden, stehen zur Verfügung.

Noah Rassfeld, stellv. Vorsitzender des 4. Meller Jugendparlamentes, berichtet, was das B ZEHN für das Jugendparlament und für ihn als Jugendlichen bedeutet. Auch Noah sieht das große Potential des neuen Jugendzentrums. Raum, Ressour-

cen und Motivation der Mitarbeiter seien aus seiner Sicht gegeben. Jetzt läge es daran, die Jugendlichen abzuholen, um den Erfolg der ersten Tage halten zu können.

Auch das Jugendparlament, welches schon während der Bauphase immer wieder präsent war, wird sich weiter am Jugend- und Kulturzentrum beteiligen. Nicht nur werden zukünftig alle Sitzungen des Jugendparlamentes im B ZEHN stattfinden, auch Projekte und Veranstaltungen sollen in Kooperation organisiert und durchgeführt werden.

## Erwartungen

Auf dem B ZEHN lasten hohe Erwartungen. Der Bau und die Einrichtung waren nicht gerade günstig. Es handelt sich um eines der modernsten und best ausgestatteten Jugendzentren der Region, auch eine sehr gute personelle Ausstattung ist vorhanden. Somit hat das B ZEHN enormes Potential. Die Einrichtung ist vom Feinsten, die Möglichkeiten schier unbegrenzt.

Es liegt nun auch mit an den Jugendlichen, die großzügigen Angebote des B ZEHN zu nutzen und das Jugendzentrum durch eigene kreative Ideen gemeinsam mit den pädagogischen Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern mit Leben zu füllen und voranzubringen.



Samuel Enge







## Buchprojekt „Mitgenommen“ Preisträger des Johann Bunting Förderpreises „Hier wurde Geschichte geschrieben“

„Das Netzwerk Jugendhaus Buer e.V. hat diese Auszeichnung verdient, und wir wissen auch, dass das Förderpreisgeld sinnvoll und nachhaltig für weitere gute Projekte und Maßnahmen

verwendet wird.“, äußerte der Vorstand der Johann Bunting Stiftung, Peter Detmers, der in Begleitung seine Kollegin Sabine Geveshausen zum Jugendwagon nach Buer gekommen war bei der

offiziellen Preisübergabe. Er habe das gesamte Buch „Mitgenommen – Aufwachsen zwischen zwei Welten“ gelesen und sei von jeder einzelnen Geschichte fasziniert.

**M**it dem Buchprojekt sei es dem Verein gelungen ein Zeitdokument zu erstellen, das auch in 10 Jahren noch aktuell sein wird. Hier wurde Geschichte geschrieben – Geschichte, die auch in der heutigen Zeit eine bedeutende Rolle habe und auch Parallelen aufweise zu vielen gesellschaftlichen Themen, die uns heute beschäftigen. Ein Buch sei entstanden durch das Engagement und das Interesse junger Menschen, die der älteren Generation zuhören und die Bereitschaft entwickeln verstehen zu lernen, so Detmers: „Das ist ein außergewöhnliches Zeitdokument, das Generationen und Kulturen verbindet, und das Erfahrungen aus einer anderen Zeit übertragbar macht zu jetzigen Ereignissen in unserer Gesellschaft – vorbildlich!“

## Der Johann Bunting Förderpreis

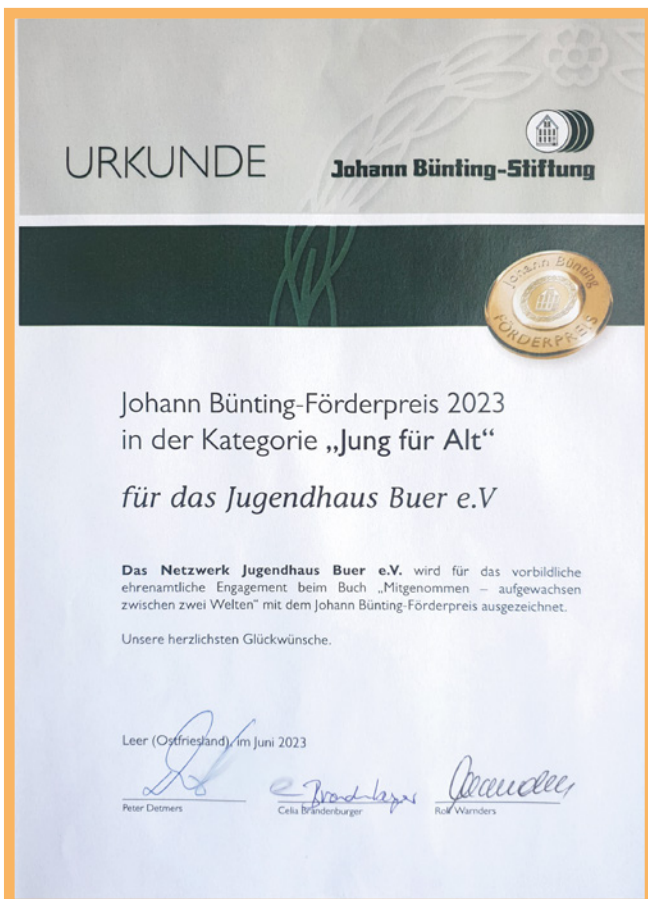
Zum 16. Mal zeichnet die Johann Bunting-Stiftung mit einem Förderpreis Menschen und Projekte aus, die sich in besonderer Weise für das Miteinander der Generationen einsetzen. Vergeben werden Preise in den Kategorien ‚Alt für Jung‘, ‚Jung für Alt‘ und für ein ‚Schulprojekt‘. Dotiert sind die Auszeichnungen mit jeweils 5.000 Euro. Die geförderten Initiativen sollten im Nordwesten Deutschlands, dem Vertriebsgebiet der Bunting Gruppe, beheimatet sein.

Nachhaltigkeit ist bei der Vergabe des Förderpreises eine strenge Vorgabe. Der Beirat, der über die Vergabe des Förderpreises entscheidet, richtete somit auch seinen Blick auf die anderen Tätigkeiten des Vereins und zeigte sich beeindruckt von der engagierten Arbeit mit Kindern und Jugendlichen, die der Verein seit Jahren leistet, und von den Projekten, die immer wieder aktuell entwickelt werden. Sabine Geveshausen: „Wir unterstützen so einen engagierten Verein sehr gerne. Viel ist in der Coronazeit kaputt gegangen. Dass in dieser Zeit so ein Dokument entstanden ist, ist beachtenswert. Ein Projekt, das genau in diese Zeit passt, ein außergewöhnliches Engagement junger Menschen.“

## Große Wertschätzung

Nisa Yildiz ist eine der jungen Buchautorinnen: „Ich bin sehr stolz, dass ich heute bei dieser Übergabe dabei sein darf. Auch die Geschichten meiner Tanten sind in diesem Buch aufgeführt. Wir kannten ihre Geschichten gar nicht. Es wurde in unserer Familie nie darüber gesprochen.“ Weitere Begleiter des Projektes waren zu dem Termin auch erschienen. Der Türkische Elternverein e.V., vertreten durch Nuray Özkök, hatte das Buchprojekt der Johann Bunting Stiftung vorgeschlagen: „Es ist nicht nur für Buer ein besonderes Projekt mit einer Bedeutung weit über Melle hinaus. Wir waren begeistert, als wir die positive Nachricht von der Stiftung erhalten haben. Eine schöne Wertschätzung!“

Vahdettin Kilic hatte viele Kontakte hergestellt und das Projekt kontinuierlich begleitet. Begleitet wurde er von Cuma Ece, einem der Interviewpartner der jungen Buchautoren, der als Jugendlicher zurückgeschickt wurde zu seiner Großmutter in die Türkei und momentan nach langer Zeit für vier Monate zu Besuch in Deutschland ist, verbunden mit vielen Erinnerungen und vielen Emotionen.







Annegret Tepe begleitete die Arbeitsgruppe der jungen Menschen bei allen Gesprächen und Interviews: „Es ist wirklich sehr beeindruckend, wie engagiert die Jugendlichen - gerade auch in den schwierigen Zeiten während Corona mit Abstandhalten und Maske - über so einen Zeitraum ehrenamtlich in ihrer Freizeit an der Entstehung dieses Buches mitgewirkt haben, mit ehrlichem Interesse und sehr viel Aufmerksamkeit und Wertschätzung den älteren Interviewpartnern gegenüber.“ Heike Schrader vom Vorstand des Vereins betonte: „Wir sind stolz, dass diese Geschichten durch das Engagement der Arbeitsgruppe nicht verloren gehen und einer breiten Öffentlichkeit zugänglich gemacht werden. Und wir sind stolz so einen besonderen Förderpreis verliehen zu bekommen. Das ist nicht selbstverständlich und ein Zeichen großer Wertschätzung.“



u.t.e.

**Foto, von links:**

Nisa Yildiz und Annegret Tepe (Projektgruppe), Heike Schrader (Vereinsvorstand Netzwerk Jugendhaus Buer), Peter Detmers (Johann Bunting Stiftung), Nuray Özkök (Türkischer Elternverein), Vahdettin Kilic und Cuma Ece (Projektbeteiligte), Sabine Geveshausen (Johann Bunting Stiftung)





## Der Mädchentag am Jugendwagon – kreativ und engagiert

Auch in diesem Jahr zeichnet sich der Mädchentag am Jugendwagon wieder durch viele kreative

Aktivitäten aus. Unter Leitung und mit vielen Ideen von Annegret Tepe sind die Mädchen im Alter

von 8 bis 16 Jahren immer mittwochs aktiv.

**O**ft wird gebastelt mit jahreszeitlichen Themen und Materialien, oder zu besonderen Anlässen werden kleine Geschenke gefertigt – darüber haben sich z.B. schon viele Mütter, Väter oder auch Großeltern gefreut, aber auch ältere Bewohnerinnen und Bewohner der Alteinrichtungen. Die Mädchen kochen oder backen auch gemeinsam, sie überlegen sich immer wieder nette Aktionen, mit denen sie vor allem auch ältere Menschen überraschen.

Sie waren auch schon in Buer unterwegs auf der Suche nach dem legendären Goldschatz des kleinen Kobolds „Gröni“ von der ehemaligen Burg Grönenberg, begaben sich auf eine „Weltreise ohne Koffer“ und besuchten Menschen aus anderen Nationen, die in Buer ein neues Zuhause gefunden haben und viel Geschichten aus ihren alten Heimatländern erzählen konnten – immerhin leben in Melle Menschen aus fast 100 Nationen

zusammen. Mit einer sehr erfolgreichen Bastel- und Spendenaktion konnten sie Geld für „terre des hommes“ sammeln, die mit diesem ansehnlichen Betrag direkt Kinder aus der Ukraine unterstützen.

Große Highlights sind in jedem Jahr die Karnevals- und Halloween-Feiern am Jugendwagon – dafür dürfen die Mädels in Hüby's (Dagmar Feller) großem Fundus an ganz unterschiedlichen Kostümen und Verkleidungsmaterialien stöbern und sich spannend verkleiden. Dazu passend schminkt Hüby die Waldhexen, Teufelchen, Zombies, Gespenster oder Vampire – ein großer Spaß für die lustige Truppe. Auch in diesem Jahr zogen sie mit ihren farnefrohen Verkleidungen durch Buer und überraschten die Bewohnerinnen und Bewohner im Fritz Kamping Haus. Diese staunten sehr über die gruselige Gruppe und hatten viel Freude an den bunt geschminkten Gestalten. Es wurde gemeinsam gesungen und ein bisschen getanzt, und natürlich gab es Süßigkeiten und







ganz viel Applaus. Ein tolles Erlebnis für unsere Mädchen.

**2.500 € für den engagierten Mädchentag durch die Krombacher Spendenaktion: 100 x DANKE! 100 x 2.500 €**

Unser Mädchentag erhielt jetzt 2.500 € aufgrund des guten sozialen Miteinanders und des Engagements der quirligen Gruppe für andere - eine große Wertschätzung in Form einer großzügigen Spende der Krombacher Brauerei, am 11. Oktober übergeben von Gebietsverkaufsleiter Thomas Majnaric:

"Gesellschaftliches Engagement ist ein essentieller Anker für unser gemeinschaftliches Zusammenleben. Daher unterstützen wir im Rahmen unserer Krombacher Spendenaktion die vielen verschiedenen gemeinnützigen Institutionen, Organisationen und Vereine, die sich in besonderer Form um Kinder, Menschen mit Behinderung, Notleidende, Tiere oder andere wichtige soziale Anliegen kümmern.

Bei seinem Besuch am Jugendwagon unterstrich Herr Majnaric, dass diese Spende aus seiner Sicht genau an der richtigen Stelle ankommt: „Man sieht und spürt sofort, mit wieviel Engagement und Herzblut hier am Jugendwagon gearbeitet wird – wir sind uns sicher, dass wir mit diesem Betrag ein wirkliches Vorzeigeprojekt unterstützen.“

Ein großes DANKESCHÖN geht an Annegret Tepe, die diese Gruppe seit Jahren engagiert, mit großem Herz und viel Engagement leitet.



u.t.e.





## Drachenfest am Meller Flugplatz

Am 26. und 27. August konnte nach zwei Jahren Corona endlich wieder das Drachenfest in Melle stattfinden. Jonas war das erste Mal dabei und berichtet davon.

**A**m ersten Tag des Drachenfestes ging es um 11:00 Uhr los. Ab da konnte man an den Ständen auch schon Essen und Trinken. Es gab viele Buden, an einigen Bratwurst und Pommes, an anderen Crêpes oder Pizza, auch Getränke oder Süßigkeiten. In diesem Jahr war auch ein Riesenrad aufgebaut.

Abends gab es Live-Musik und von 21:15 bis 22:00 Uhr eine Nachtflugshow, bei der die Drachen aufsteigen. Es gab relativ normale Drachen wie Gespenster, Fledermäuse, rot leuchtende Teufel, aber auch einige speziell designte Drachen, die aber trotzdem schön waren. Die Drachen wurden nicht nur von Erwachsenen, sondern auch von Kindern in der Luft gehalten.

Die Drachen waren insgesamt sehr unterschiedlich und sehr schön gestaltet und leuchteten hell. Leider war das Fotografieren durch den Nebel nicht leicht. Ab 22:00 Uhr gab es dann noch das Ballonglühen und ein großes Feuerwerk, das sehr schön und hell, aber auch sehr laut war. Ab 22:30 ging es dann weiter mit Live-Musik im Flugzeughangar. Das ging dann wohl bis 4:00 Uhr morgens, aber da war ich aber schon längst nicht mehr dabei.

Am nächsten Tag ging es dann um 10:00 Uhr wieder los mit der Eröffnung. Um 11:30 Uhr war dann ein Gottesdienst, um 15:00 Uhr trat eine Sambagruppe auf, um 15:30 Uhr wurden Drachen vom letzten Tag an die Besucher verteilt. Fast jeder konnte einen erhalten. Damit endete das Drachenfest dann auch. Ich fand den Samstag, an dem ich dabei sein konnte, sehr schön - aber auch sehr voll.



Jonas  
Schulze





## Kürbisfest in Meesdorf

Am Sonntag, den 1. Oktober fand am Traktorenverein in Meesdorf wieder das jährliche Kürbisfest statt.

**N**eben wirklich vielen, ganz verschieden geformten bunten Kürbissen, als Dekoration oder zum Essen zu gebrauchen, gab es auch Stände, an denen Produkte aus der direkten Umgebung angeboten wurden, wie z.B. Kartoffeln und Blumenzwiebeln, Honig von der Familien-Imkerei Horst, selbst gemachte Marmeladen. Einige Besucher erzählten, dass sie extra nur wegen der Kürbisse gekommen sind, weil es in Meesdorf immer so eine große Auswahl gibt. Das Jägermobil war vor Ort, und auch einige historische Traktoren wurden draußen präsentiert – das gehört ja immer dazu.

Im hinteren Bereich des Traktorenmuseums war eine Spielecke für Kinder und eine Hüpfburg, die von den Kindern gerne genutzt wurden. Auf der Kisten-Rollbahn fanden wilde Fahrten statt und eine großer Strohberg lud ein zum Klettern und Toben. Alte landwirtschaftliche Arbeiten wurden auch vorgestellt, z.B. ein historischer Kartoffelsortierer, der die Kartoffeln nach Größe sortiert. Die landeten dann in Fünf-Kilo-Tüten zum Verkauf. Auch alte Schmiedekunst wurde demonstriert.

Und natürlich gab es auch gut zu essen. Dampfkartoffeln frisch aus dem Kessel, dazu das alte Gericht „Stöpsel“, mit eingemachter Rote Bete, Kürbisse oder auch Gurken – lecker! Die Landfrauen hatten mit einigen ehrenamtlichen Frauen aus dem Verein Kuchen und Torten gebacken – ganz wie in alten Zeiten. Beim Essen an den langen Tischen kamen viele miteinander ins Gespräch – sicherlich auch über alte Zeiten. Und man konnte gemütliche Kutschfahrten mit dem Pferdegespann von Gustav Klare machen – schön entspannt über die kleinen Straßen rundherum.

Wie in jedem Jahr ist das Kürbisfest in Meesdorf immer einen Besuch wert.



Jonas Schulze





## Schlauchbootrennen Oldendorf

Am Samstag den 12. August fand zum ersten Mal ein Schlauchbootrennen im Freibad in Oldendorf statt. Man musste sich per E-Mail für das Rennen anmelden. Ange-

treten bin ich mit einer Freundin Coco, die dann noch zwei von ihren Freundinnen dazu geholt hat, Greta und Elisa. Es gab weder Alters- noch Teilnehmerbeschrän-

kungen bei der Veranstaltung – und wir haben uns gedacht, wir machen da mal einfach mit!

**U**m 15 Uhr ging es los. Man musste man sich vor Ort mit dem vollständigen 4er oder auch einem kleineren Team beim Veranstalter melden. Interessierte Teilnehmerinnen und Teilnehmer, die sich nicht als Team angemeldet hatten, wurden vom Veranstalter zu einem 4er Team zusammengelöst. Bei den Kindern waren ca. 8 Teams, bei den Erwachsenen 12 Teams am Start.

Um 16 Uhr gab es dann den Startschuss für das erste Rennen. Es sind immer zwei Teams pro Rennen in Schlaubooten, die zur Verfügung gestellt wurden, gegeneinander angetreten. Es gab nur zwei verschiedene Wertungskategorien - zum einen die Kinder und zum anderen die Erwachsenen. Das Rennen hatte ein KO-System, was bedeutet, dass das Gewinnerteam aus jedem einzelnen Rennen weiter teilnehmen durfte. Den ersten Platz bei den Kindern haben wir dann wirklich geschafft. Der Preis waren das Schlauchboot und ein Eisgutschein vom Freibad, den wir dann auch sofort eingelöst haben. Die Plätze 1-4 aus dem Kinderrennen haben sich dann auch noch für das Erwachsenenrennen qualifiziert und konnten somit auch gegen (vermeintlich) stärkere Gegner antreten.

Es war ein toller, lustiger Nachmittag – richtig gute Stimmung, viele witzige Situationen, viele Leute zum Anfeuern und Zuschauen. Es hat aber auch viel geregnet, ein dickes Gewitter zog über Oldendorf, alles war nass und es musste eine Pause eingelegt werden. Trotzdem hatten alle jede Menge Spaß! Nächstes Jahr bin ich auf jeden Fall wieder dabei.

Die Fotos der folgenden Fotoseite wurden uns freundlicherweise zur Verfügung gestellt vom Fotografen Heinz-Jürgen Reiß, der diese Fotos für das Meller Kreisblatt gemacht hatte.

Ganz vielen Dank für diese nette Unterstützung!



Pia  
Bröcker









## Praktikum als Elektroniker für Betriebstechnik

Vom 18.09.2023 bis zum 29.09.2023 habe ich ein Schülerpraktikum bei der Firma Gustav Wilms OHG gemacht. Die Firma

Wilms hat einen Standort in Bad Essen - Barkhausen und einen Standort in Melle - Buer. Die Chefin der Firma ist Katharina

Wilms und mein Betreuer war Jan Bohling. Den Betrieb gibt es seit 1893.

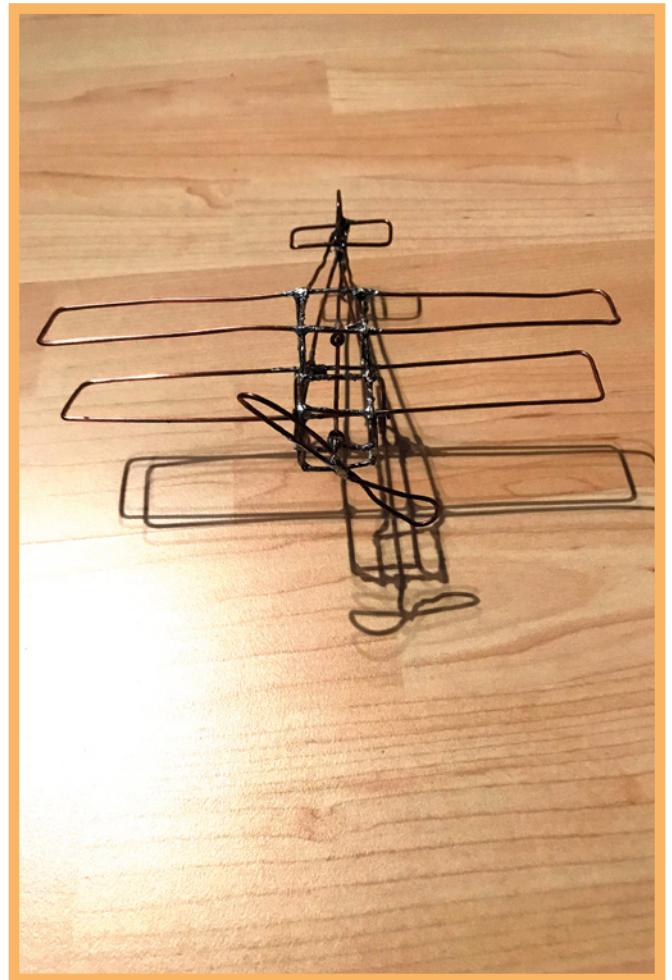
**D**ie Fa. Wilms ist ein Industriebetrieb, welcher ca. 100 Mitarbeiter und fünf Auszubildende hat. Die Firma baut Holzverpackungen und Spezialpaletten. Die Elektroniker am Standort in Barkhausen sind dafür zuständig, die Maschinen zu reparieren und zu warten. In Buer werden Schränke mit Chip-Systemen zur Öffnung derer gebaut. Diese Schränke werden vor allem im Krankenhaus für saubere Wäsche der Pfleger genutzt.

Meine täglichen Arbeitszeiten waren von 07:00 Uhr bis 15:15 Uhr und meine Pausenzeiten waren von 09:30 Uhr bis 10:00 Uhr und von 12:30 Uhr bis 13:00 Uhr. Es war ein sehr spannendes Praktikum. Ich habe viele Informationen gesammelt und viele neue Sachen und Dinge zum Thema Elektro gelernt. Mir wurde gezeigt, wie man lötet, wie man verschiedene Schaltungen aufbaut und wie man Schaltpläne am Computer zeichnet.

Die ersten beiden Tage war ich am Standort in Buer. Dort habe ich gelernt, wie man die Sockel von den Schränken mit Chip Systemen aufbaut und wie man sie im Anschluss prüft. Wenn die Schränke mit den Sockeln verbunden sind, dann werden sie nochmals geprüft. Danach war ich am Standort in Barkhausen (Bad Essen). Ich habe mit einem der Auszubildenden zwei Kabel für Steckdosen hinter einem Schrank hergelegt und an einem anderen Tag zwei Strahler an der Außenwand einer Halle angebracht. Außerdem habe ich mit meinem Betreuer an einer Maschine einen Sensor ausgetauscht, der kaputt war.

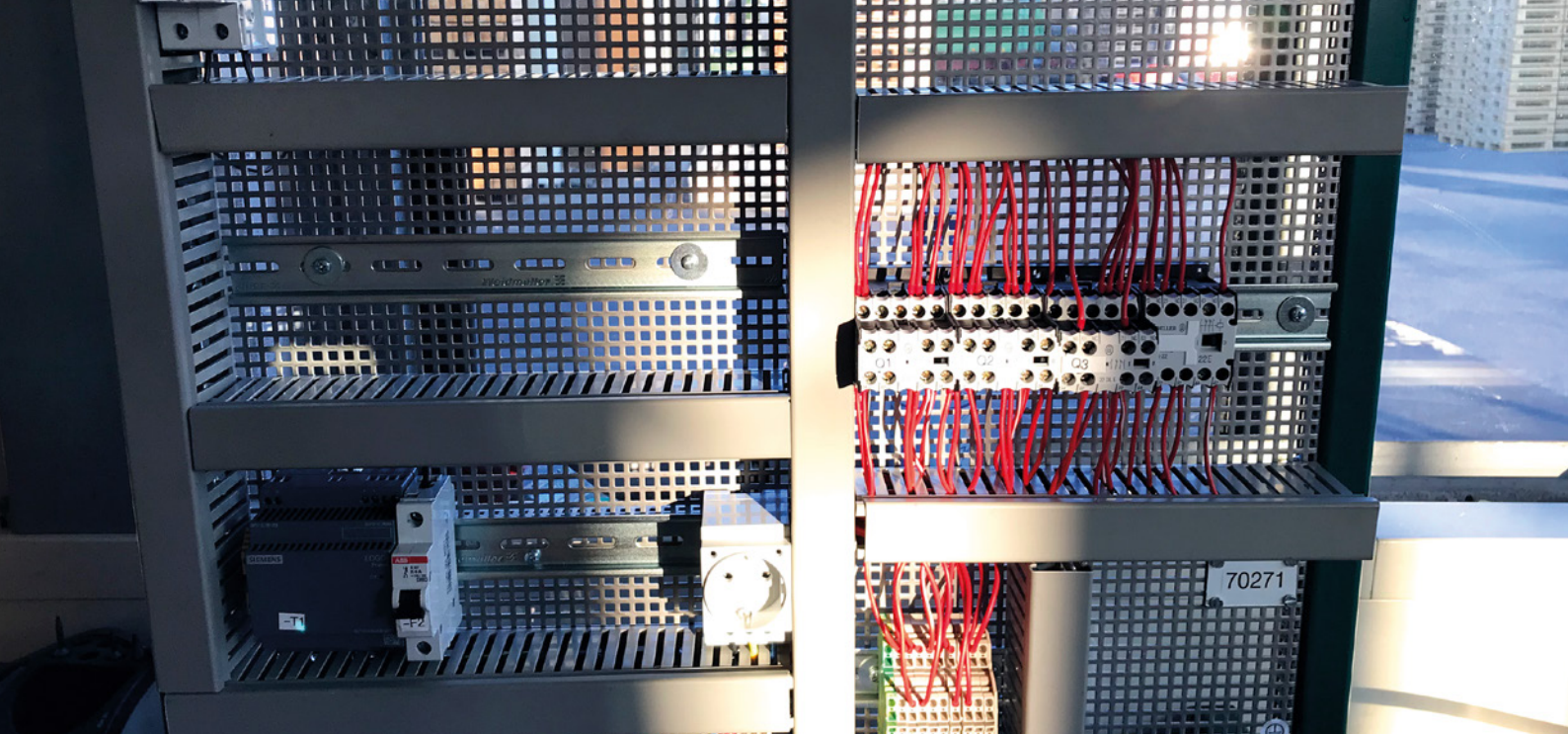
Am Standort in Barkhausen habe ich zwei eigene Projekte zum Thema ‚Löten‘ gemacht, ich habe mit dem Auszubildenden eine Notbeleuchtungslampe in einer Halle ausgetauscht, ich habe verschiedene Haus- und Hallenschaltungen an einer Holzwand aufgebaut und ich durfte an einem Schaltschrank-Gestell verschiedene Maschinenschaltungen nach Schaltplänen aufbauen.

Insgesamt ein Praktikum, bei dem mir viele verschiedene Arbeitsbereiche gezeigt, und bei dem ich Vieles selbst ausprobieren konnte. Es hat mir sehr gut gefallen!



**Timo  
Bröcker**







## Dreiwöchiges Praktikum in der Tischlerei Siebert

In meiner Schule, der Gesamtschule Rödinghausen, hatten wir ein dreiwöchiges Praktikum. Ich mache schon immer gerne etwas mit Holz und habe mich deshalb

für die Tischlerei Siebert entschieden. Die Tischlerei Siebert gibt es seit 1635, sie wird von Julian Siebert geleitet. Momentan sind drei Mitarbeiter in der Tischlerei

und ein Auszubildender. In der Tischlerei werden Möbel gebaut, Fenster, Türen und Innenausbau.

**A**m ersten Tag wurde ich freundlich begrüßt und konnte direkt mithelfen an Spanplatten mit Hilfe der Kantenanleimmaschine eine Kunststoffkante anzuleimen. Danach habe ich in den gefrästen Schlitz ein Gummikeder eingeschlagen, was dafür sorgt, dass, wenn man die Tische zusammenschiebt, sie keine Macken bekommen. Anschließend habe ich mit dem Gesellen noch Fensterverblendungen montiert.

Die nächsten Tage habe ich oft mitgeholfen Fenster einzubauen, was immer viel Spaß gemacht hat, aber auch manchmal knifflig war. Beim Fenstereinbau muss man drauf achten, dass überall Dichtungsband aufgeklebt wird, damit keine Feuchtigkeit ins Haus kommt. In der Firma habe ich auch gelernt genau und gerade zu sägen und zu hobeln, um ein Holzstück glatt zu machen. Danach habe ich noch verschiedene Techniken gelernt um zwei Holzteile zu verbinden, was viel Spaß gemacht hat. Am nächsten Tag habe ich mit dem Gesellen einen Schrank unter einer Dachschräge aufgebaut, dass manchmal knifflig war, weil man in engen Zwischenräumen schrauben musste.

Zum Ende des Praktikums habe ich noch mitgeholfen Trockenbauwände zu stellen. Wir mussten erst die

Metallprofile zuschneiden, richtig einsetzen, lotrecht ausrichten und mit einer Quetschzange befestigen. Hierbei werden die beiden Metallprofile durch eine Art zusammenklammern miteinander verbunden, indem das innere Blech durch das äußere Blech gedrückt und umgequetscht wird. Am letzten Tag habe ich noch geholfen eine Eckbank zu bauen und an einem Fensterrahmen eine Faulstelle auszubessern.

Dann war mein Praktikum auch schon zu Ende. Die drei Wochen gingen echt schnell zu Ende. Ich konnte ganz unterschiedliche Arbeiten und Aufträge kennenlernen und bei vielen Arbeiten direkt mit anpacken. Das hat mir immer viel Spaß gemacht. Vielen Dank an das Team der Tischlerei Siebert für die wirklich sehr gute Betreuung.



**Ben  
Heemann**









## Ausbildung im Unternehmen Heitz Furnierkantenwerk

Wir haben uns für das Unternehmen Heitz Furnierkantenwerk interessiert, weil die Eltern von Lena Heggemann beide dort arbeiten. Interessant finden wir es

immer, mit jungen Leuten über ihre Ausbildung ins Gespräch zu kommen. Wir konnten beim Unternehmen Heitz mit den beiden Ausbildern Jan Hollmann und Jens

Ackermann sprechen, mit zwei Auszubildenden und auch zwei Mitarbeitern, die nach ihrer Ausbildung dort beim Unternehmen geblieben sind.

### **H**eitz: Furnierkanten in Bestform

Das Unternehmen Heitz wurde 1975 in Melle durch Hedwig und Hubert Heitz gegründet. Heitz ist mittlerweile Marktführer im Bereich Echtholz-Furnierkanten und setzt international Maßstäbe für Qualität und Innovation und deckt die gesamte Palette der Echtholz- und Industrie Furnierkanten über Starkfurnierkanten bis hin zu Ummantelungs- und Softforming Furnieren ab: „Durch den Einsatz modernster Technologien treiben wir die Effizienz der Furnierkanten Produktion maßgeblich voran und haben uns als einer der prägenden Impulsgeber und Partner in der Holzverarbeitenden Industrie und im Fachhandel des Handwerks etabliert“, liest man auf der Website des Unternehmens.

1991 wurde eine weitere Heitz-Niederlassung in der Nähe von Budapest, Ungarn gegründet unter dem Namen DUNA Élfurnér Kft., heute Heitz Élfurnér Művek Kft. Pusztaszabolcs, Ungarn. 1997 erfolgte der Aufbau der Heitz-Niederlassung in Nordamerika unter dem Namen American Veneer Edgebanding Company Inc. Heath (Ohio). Die Heitz-Group besteht also aus dem Furnierkantenwerk Melle, Heitz Élfurnér in Ungarn und A.V.E.C. in den USA. In Melle sind alleine 150 Mitarbeiter beschäftigt.

### **Ausbilder**

Jan Hollmann und Jens Ackermann sind die beiden Ausbilder bei den Heitz Furnierkantenwerken. Jan Hollmann ist 30 Jahre alt und hat Industriekaufmann gelernt. Er ist für den kaufmännischen Bereich zuständig. Jan ist eigentlich über ein Schulpraktikum zu seinem Beruf gekommen. Er arbeitet schon fünf Jahre beim Unternehmen Heitz, davon ist er schon 4 ½ Jahre als Ausbilder tätig. Jens Ackermann ist 40 Jahre alt. Er hat Holzmechaniker gelernt und ist für den gewerblichen Bereich zuständig. Jens hat schon immer gerne mit Holz gearbeitet. Da er aber nicht so gerne auf Baustellen unterwegs ist, war für ihn die Tätigkeit als Holzmechaniker interessanter. Er ist schon seit 20 Jahren bei Heitz und seit ungefähr 12 Jahren als Ausbilder tätig.

Um Ausbilder zu werden, muss man eine Ausbildungseignungsprüfung machen. Den Ausbilderereignisschein kann man bei der IHK (Industrie- und Handelskammer) machen.

Es handelt sich um eine Prüfung, zu der man einen Vorbereitungskurs z.B. bei der VHS (Volkshochschule) oder auch direkt bei der IHK über ca. eine Woche in Vollzeit machen sollte. Die Prüfungsdauer beträgt maximal 30 Minuten (15 Minuten Präsentation und 15 Minuten praktische Durchführung.) Bei der Ausbilderereignungsprüfung werden folgende Themen geprüft: Ausbildungsvoraussetzungen prüfen, Ausbildung planen, Ausbildung vorbereiten und bei der Einstellung der Azubis mitwirken, Ausbildung durchführen und auch abschließen.

Um ein guter Ausbilder zu sein, braucht man natürlich ein solides Fachwissen und berufliche Erfahrung, zusätzlich kommunikative und pädagogische Fähigkeiten. Man braucht außerdem Geduld, Konsequenz und auch Durchsetzungsvermögen. Die Azubis kommen mit durchaus unterschiedlichen Voraussetzungen. Die Azubis bekommen Lernmittel zur Verfügung gestellt. Jan und Jens haben beide noch nicht in einem anderen Betrieb ausgebildet. Beide haben ungefähr sechs Azubis ausgebildet. Die Voraussetzungen für eine Ausbildung haben sich in den letzten Jahren nicht großartig verändert. Man benötigt mindestens den Hauptschulabschluss für die Ausbildung zum/zur Holzmechaniker/in, oder einen Realschulabschluss für die Ausbildung im kaufmännischen Bereich. Wichtig sind auf jeden Fall auch persönliche Eigenschaften wie Motivation, Eigenverantwortung, ein bisschen Selbstständigkeit und auch der gute und respektvolle Umgang mit Vorgesetzten und Kollegen.

Jens hat gute Kontakte zur Berufsschule Melle. Ein guter Austausch mit der Schule und gute Zusammenarbeit im Team sind ihm wichtig.

Alle drei Beteiligten sind gemeinsam für die Ausbildung verantwortlich, jeder trägt seinen Teil dazu bei: die Schule für den theoretischen Teil, der Ausbildungsbetrieb für den praktischen Teil und der Auszubildende selbst bringt sich mit Eigeninitiative ein und muss sich auch verstärkt mit den Themen auseinandersetzen, die ihm Probleme bereiten.

Man hat natürlich auch Spaß mit den Azubis, manchmal auch gerade dann, wenn z.B. mal was schief läuft. Spaß und auch etwas Lockerheit sind mit das Wichtigste in der Ausbildung. Schön ist es, dass junge Leute immer wieder frischen Wind in den Betrieb bringen. Die Azubis haben sich nicht groß verändert, nur schlechtere Noten wegen der Corona Krise sind gerade festzustellen.



len. Aber diese werden dann im Vorstellungsgespräch besprochen, und es wird ggf. Nachhilfe angeboten. Manchmal fehlt es leider an Motivation – das ist vielleicht auch eine Folge dessen, dass die jungen Leute über eine längere Zeit etwas abgehängt waren. Aber man darf auch nicht vergessen, jeder Azubi ist natürlich unterschiedlich.

## Junge Mitarbeiter

**Fatum Matoshi** ist 26 Jahre alt und ehemaliger Azubi bei der Firma Heitz. Er ist zur Gesamtschule Spenge gegangen und hat dort dann auch sein Abitur gemacht. Praktika als Bankkaufmann und als Industriekaufmann absolvierte er während seiner Schulzeit. Durch Recherche im Internet ist er auf die Fa. Heitz aufmerksam geworden und hat sich dann für die Ausbildung zum Industriekaufmann entschieden. Seine Ausbildung dauerte drei Jahre. Er konnte in seiner Ausbildung in allen Bereichen des Unternehmens arbeiten: Einkauf, Versand, Verkauf, Arbeitsvorbereitung, Personalabteilung, Buchhaltung - und hat sich dann für den Bereich der Arbeitsvorbereitung entschieden.

Seine Arbeitszeit ist von 7:30 Uhr bis 16:30 Uhr, er hat eine Stunde Mittagspause. Bei Arbeitsbeginn gibt es zuerst in der Regel einen kurzen Informationsaustausch mit den Kollegen. Nachdem er die Bestellungen durchgesehen hat, wird die Planung der Aufträge bearbeitet. Bestellungen werden an den Verkauf mit Fertigstellungsdatum übermittelt. Dabei wird auf die Kapazitätsauslastung im Betrieb geachtet - was in der jeweiligen Woche/im jeweiligen Monat an Produktion möglich ist. Ggf. müssen Aufträgen nach Rücksprache mit Verkauf und Produktionsleitung zurückgestellt oder vorgezogen werden. Information werden an die jeweiligen Abteilungen übermittelt und der Produktionsstatus überwacht.

Fatum hat sich entschieden nach der Ausbildung bei Heitz zu bleiben, weil er sich hier mit den Kollegen gut versteht und sich an seinem Arbeitsplatz wohl fühlt. Auch in seiner Ausbildung gab es nicht viele Schwierigkeiten oder Probleme - man muss nur sehr viel lernen.

### Er hat die Berufsschule in Melle besucht. Der Unterricht ist in 12 Lernfelder unterteilt.

**Lernfeld 1:** In Ausbildung und Beruf orientieren

**Lernfeld 2:** Marktorientierte Geschäftsprozesse eines Industriebetriebes erfassen

**Lernfeld 3:** Werteströme und werte erfassen und Dokumentieren







**Lernfeld 4:** Wertschöpfungsprozesse analysieren und beurteilen

**Lernfeld 5:** Leistungsprozesse planen, steuern kontrollieren

#### Fachstufe 1

**Lernfeld 6:** Beschaffungsprozesse planen, steuern und kontrollieren

**Lernfeld 7:** Personalwirtschaftliche Aufgaben wahrnehmen

**Lernfeld 8:** Jahresabschluss analysieren und bewerten

**Lernfeld 9:** Das Unternehmen im Gesamt- und weltwirtschaftlichen Zusammenhang einordnen

#### Fachstufe 2

**Lernfeld 10:** Absatzprozesse planen, steuern und kontrollieren

**Lernfeld 11:** Investitions- und Finanzierungsprozesse planen

**Lernfeld 12:** Unternehmensstrategien und Projekte

Während seiner Ausbildung hat Fatlum nie den Gedanken gehabt, diese abzubrechen.

**Rene Bockermann** ist 24 Jahre alt und auch ein ehemaliger Azubi der Firma Heitz. Seine Ausbildung zum Holzmechaniker hat drei Jahre gedauert. Er ist durch einen Lehrer auf die Idee gekommen, sich bei der Firma Heitz zu bewerben. Er hatte hier auch schon einen Ferienjob. Rene arbeitet in der Produktion. Sein Arbeitsbeginn ist um 06:00 oder in der Spätschicht um 13:45 Uhr. Es findet zunächst ein Austausch mit den Kollegen statt. Rene veredelt die Furnierrollen mit Lack, sodass das Furnier eine, dem Kundenwunsch entsprechende, Farbgebung erhält. Er bedient dazu die

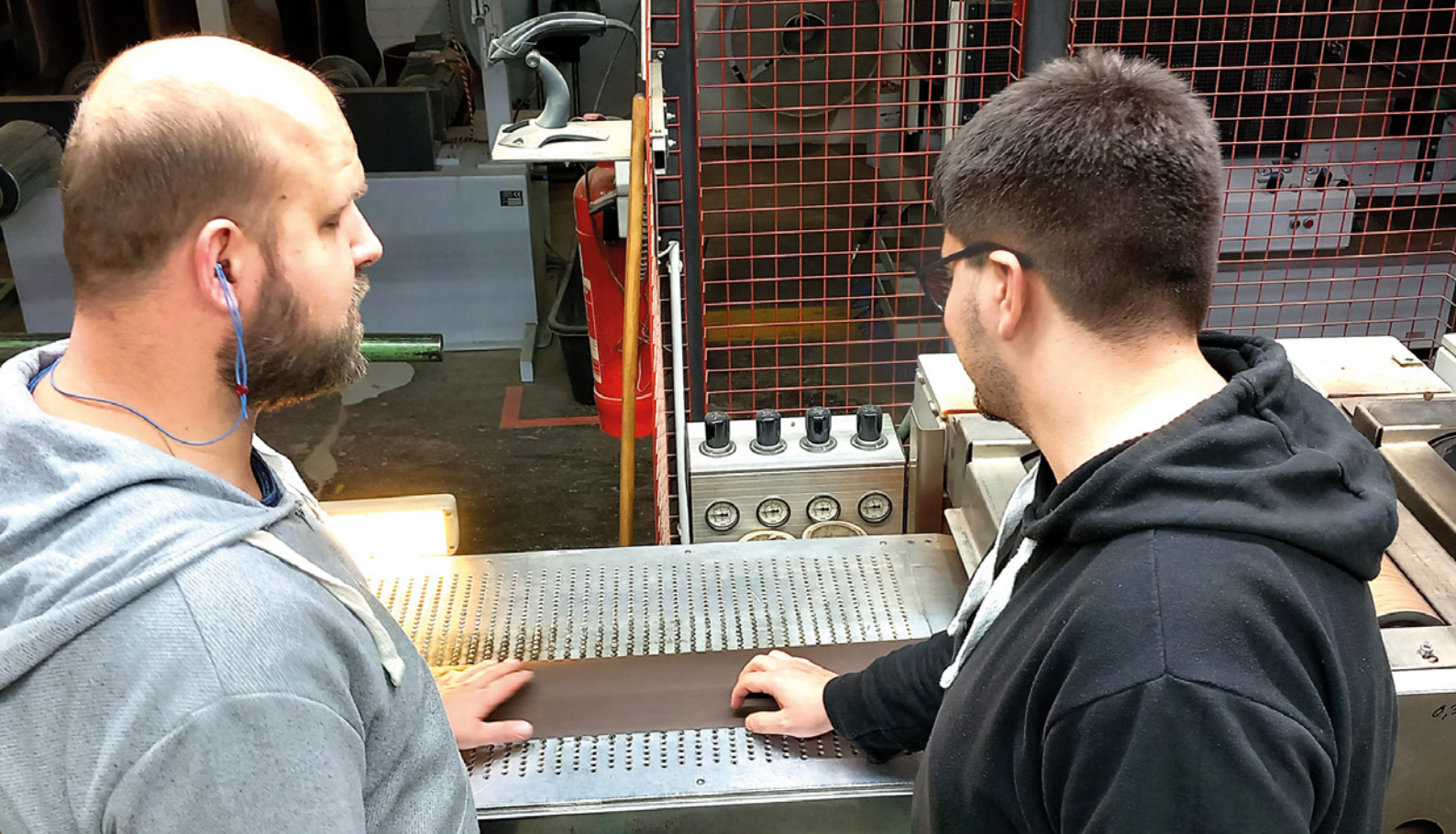
Lackanlage je nach Auftrag, Einstellen der Farbe und Einfädeln der Furnierrollen in die Maschine. In seiner Abteilung arbeitet er über zwei Schichten in einem Team von vier Kollegen. Um 13:45 Uhr stempelt er dann aus und hat Feierabend. Rene hat außerdem 30 Minuten Pause. Er arbeitet gerne bei Heitz, da dort alle sehr nett sind.

### Ausbildung

**Melanie Resler** ist 19 Jahre alt und seit drei Monaten „Azubine“ zur Industriekauffrau bei Heitz. Sie ist auf die Idee gekommen dort die Ausbildung zu machen, da ihr Vater bei Heitz arbeitet und sie dort auch ein einwöchiges Praktikum machen konnte. Ihre Ausbildung dauert drei Jahre. Zurzeit arbeitet sie im Einkauf, danach folgt der Versand, dann kommt das Rollenlager, der Verkauf und anschließend die Vertriebszentrale. Zum Schluss dann die Personalabteilung und Buchhaltung. Sie arbeitet von 7:30 Uhr bis 16:30 Uhr. Bei Arbeitsbeginn gibt es immer zuerst eine Besprechung, dann kümmert sie sich um Bestellungen und Rechnungsprüfung. Den Wareneingang kontrollieren und Bestellungen eingeben und überwachen gehören ebenso zu ihren Aufgaben. Ihr gefällt besonders gut an ihrer Ausbildung, dass sie so nette und hilfsbereite Arbeitskollegen hat, und dass sie unterschiedliche Abteilungen durchläuft. Es gab bislang noch keine wirklich schwierigen Dinge in der Ausbildung.

Bei Bedarf können die Azubis Angebote zur Nachhilfe in Anspruch nehmen. Wenn sie Fragen hat, kann sie jederzeit zu ihren Arbeitskollegen gehen. Der Berufsschulunterricht findet an der BBS Melle statt. Melanie kann sich gut vorstellen, nach der Ausbildung im Unternehmen Heitz zu bleiben. Sie hat bislang noch nie den Gedanken gehabt, ihre Ausbildung abzubrechen.





**Tim Hengelsberg** ist 21 Jahre alt und seit 1 ½ Jahren in der Ausbildung zum Holzmechaniker. Er ist durch seine Lehrer zu dieser Ausbildung gekommen. Diese dauert drei Jahre. Tim ist in der Produktion tätig. Während seiner Ausbildungszeit durchläuft er alle Abteilungen und lernt dort jeden Arbeitsplatz kennen. Zu seinen Aufgaben gehören z.B. das Sortieren von Furnierblättern, das Zusammensetzen von Furnierblättern in der Breite sowie auch in der Länge, Schleifen und Lackieren von Furnierrollen, Sägen und Trennen der Furnierrollen / Bedienen unterschiedlicher Maschinen zur Holzverarbeitung.

Er fängt um 7:00 Uhr morgens an und hat um 14:45 Uhr Feierabend. Ihm gefällt besonders, dass die Kollegen nett sind. Am schwierigsten in seiner bisherigen Ausbildung ist die Schule, aber er wird durch seine Kollegen gut unterstützt. Seine Berufsschule ist die BBS Melle. Dort ist er im ersten Ausbildungsjahr an zwei Tagen in der Woche, im zweiten und dritten Lehrjahr an einem Tag. Der theoretische Unterricht ist in 12 Lernfelder unterteilt.

**Lernfeld 1:** Einfache Produkte aus Holz herstellen

**Lernfeld 2:** Zusammengesetzte Produkte aus Holz und Holzwerkstoff herstellen

**Lernfeld 3:** Produkte aus unterschiedlichen Werkstoffen herstellen

**Lernfeld 4:** Kleinmöbel herstellen

**Lernfeld 5:** Einzelmöbel herstellen

**Lernfeld 6:** Systemmöbel herstellen

**Lernfeld 7:** Einbaumöbel herstellen und montieren

**Lernfeld 8:** Raumbegrenzende Elemente des Innenausbaus herstellen und montieren

**Lernfeld 9:** Bauelemente des Innenausbaus herstellen

**Lernfeld 10:** Baukörper abschließende Bauelemente montieren

**Lernfeld 11:** Möbel und Innenausbau Teile industriell fertigen

**Lernfeld 12:** Einen Arbeitsauftrag aus dem eigenen betrieblichen Tätigkeitsfeld ausführen

Mit einer fertigen Ausbildung hat Tim die Möglichkeit, auch in einigen anderen Bereichen zu arbeiten, z.B. in der Küchen- bzw. Möbelindustrie. Er findet die Ausbildung gut, weiß aber auch noch nicht genau, ob und wie lange er bei Heitz bleiben möchte.



**Lena Heggemann**



**Jonas Schulze**

**Foto 1:**

Stehend: Jens Ackermann und Fatlum Matoshi  
Sitzend: Melanie Resler und Rene Bokermann

**Foto 2:**

Tim Hengelsberg und Jens Ackermann



## Landwirtschaft? Ja bitte!

Rieke Osterbrink macht zurzeit eine Ausbildung zur Land- und Baumaschinenmechatronikerin – klingt zunächst für eine junge Frau ungewöhnlich – ist es aber für

Rieke ganz und gar nicht. „Es war immer schon klar, dass Landwirtschaft für mich das Richtige ist“, erzählt sie im Gespräch, „aber natürlich überlegt man sich gut,

wenn man eine Ausbildung macht, ob und welche Alternativen es gibt, oder auch welche unterschiedlichen Möglichkeiten einen weiter voranbringen.“

**R**ieke hat die Lindenschule Buer nach der Klasse 10 mit einem erweiterten Realschulabschluss verlassen. Für sie stand (eigentlich schon immer) fest, dass sie Landwirtin werden möchte. „Ich bin mit und in der Landwirtschaft auf unserem Familienbetrieb groß geworden. Das ist mein Ding, da fühle ich mich wohl, das interessiert mich, das macht mir Spaß, das fordert mich heraus, da kann ich etwas bewegen, habe mit Tieren und der Natur zu tun – das bin ich einfach.“ Sie hat während der Schulzeit auch bewusst Praktika in anderen Bereichen gemacht, im Gala-Bau und in der Reittherapie. Das war auch interessant, aber bestärkte die Ausrichtung hin zur Landwirtschaft.

## Berufsfachschule

Und trotzdem fiel dann die Entscheidung zunächst für die einjährige Berufsfachschule Hauswirtschaft & Pflege an der BBS Melle. „Mir ging es darum, vor einer Ausbildung möglichst in andere Bereiche hineinzuschnuppern und dort Dinge zu lernen, die auch wichtig und interessant sind, wenn man in der Landwirtschaft tätig ist oder auch einen Hof führen will. Dazu ist auch eine hauswirtschaftliche Grundausbildung sicherlich von Vorteil, mit Kenntnissen über die Verwendung von Lebensmitteln, die Organisation von Haushalt, aber auch pflegerische Grundkenntnisse, die in Familien ja auch eine Rolle spielen.“

Während dieser Zeit absolvierte Rieke ein Praktikum bei AGRAVIS Landtechnik Saltenbrock.

Damit war das Interesse an der Ausbildung zur Land- und Baumaschinenmechatronikerin geweckt. „Auch solch eine Ausbildung ist absolut hilfreich, wenn man Landwirtin werden möchte, das war mein Gedanke – und richtig Spaß macht mir die Arbeit mit großen Maschinen auch“, erklärt Rieke ihre Entscheidung. „Landwirtschaft bedeutet eine hohe Eigenverantwortung, eine hohe Verantwortung Tieren und der Natur gegenüber, einen hohen Anteil an eigenen Entscheidungen und das Mitdenken vieler Aspekte. Da hilft es, wenn man viele Erfahrungen in verschiedenen Bereichen gemacht hat und einfach viel kann.“

## Das gewohnte Umfeld verlassen

Mit der Entscheidung zur Ausbildung fiel dann auch die Entscheidung, sich auch ein neues Umfeld zu suchen,

auch hier neue Erfahrungen zu sammeln. Der Weg brachte Rieke über ihre beste Freundin, die schon vor Jahren mit ihrer Familie auf einen Hof nach Friesoythe gezogen war, in den Kreis Cloppenburg zum Unternehmen ABC Landmaschinen August Bruns, in die Zweigstelle Bösel. Wohnen konnte sie zunächst direkt bei ihrer Freundin, bevor sie für 1 ½ Jahre eine eigene Wohnung im Ort hatte. „Das Wohnen alleine war die ersten Monate okay und spannend, aber auch aufgrund der Corona-Bedingungen war es dann doch schwierig, vor allem die Stunden nach der Arbeit alleine. So war ich doch froh, dass ich dann eine eigene Wohnung auf dem Hof der Familie meiner Freundin haben konnte“, wirft Rieke auch den Blick auf kritische Momente.

## Die Ausbildung

**Das Tätigkeitsfeld:** Als Land- und Baumaschinenmechatronikerin oder Land- und Baumaschinenmechatroniker bist du Spezialist/-in für große Maschinen: Vom Mähdrescher über Traktoren bis hin zu Forst- und Baumaschinen – du reparierst und wartest Motoren, Getriebe und elektrische Systeme von Fahrzeugen, Geräten und Anlagen, die auf Baustellen und in der Landwirtschaft zum Einsatz kommen.

Schon in der Ausbildung ist es möglich, sich auf einen Schwerpunkt zu fokussieren – das findet Rieke auch sinnvoll, da die speziellen Anforderungen in den verschiedenen Bereichen immer größer werden. Das Wissen in den Fachgebieten ist wirklich anspruchsvoll und wird immer spezieller, angefangen von der grundlegenden Mechanik über Elektrik, Schaltpläne, Hydraulik, elektronische Steuerungen und Computertechnik – wobei jede Marke auch wieder ganz spezifische Anforderungen mit sich bringt, und auch die ausgebildeten Fachkräfte immer wieder neue Schulungen durchlaufen müssen. Die Ausbildung zur Land- und Baumaschinenmechatronikerin dauert 3 ½ Jahre, wobei im 1. Lehrjahr zweimal in der Woche Berufsschultage sind, danach einmal wöchentlich.

## Als Frau unter Männern?

Die Ausbildung beim Unternehmen Bruns gefällt Rieke richtig gut. Das Thema, dass es nur sehr wenige Frauen in diesem Bereich gibt – es gibt ihres Wissens nur eine andere weibliche Auszubildende in diesem Bereich an



der BBS in Cloppenburg – ist für sie eigentlich kein Thema: „Sicherlich hatte ich zu Anfang das Gefühl, dass ich mich beweisen muss, und vielleicht auch anderen etwas beweisen muss, dass ich den männlichen Kollegen zeigen muss, dass ich das auch alles kann - aber das hat sich schnell gelegt. Auch die Kunden haben sich daran gewöhnt. Ich fühle mich überhaupt nicht als „andere“ oder „besondere“ Kollegin, gar nicht.“ Natürlich hat der Beruf und haben die Tätigkeiten an einigen Stellen auch mit Körperkraft zu tun – da muss dann auch mal ein Kollege mit anpacken.

## Arbeitsalltag

Der Arbeitstag fängt immer gleich an, da im Betrieb immer morgens aufgeräumt wird, was daran liegt, dass nicht immer alle zur gleichen Zeit pünktlich Feierabend machen können: Türen aufschließen, überall an allen Arbeitsplätzen Licht anmachen, die Bullis rausfahren, Fegen, Aufräumen, und... das Wichtigste: Werkzeug aufräumen. Jeder hat im Betrieb eigenes Werkzeug, aber es gibt auch einiges wichtiges spezielles Werkzeug, das übergreifend genutzt wird.

Die Azubis begleiten die Gesellen bei allen Aufgaben und Aufträgen. Damit ist gewährleistet, dass die Azubis alle Arbeitsbereiche kennenlernen und sich durch die langjährigen Erfahrungen der Alt-Gesellen ein breites Lernfeld ergibt mit einer sehr großen Vielseitigkeit der Anforderungen. „Das ist manchmal sehr anstrengend, aber auch sehr spannend und vor allen Dingen lehrreich“, berichtet Rieke. „Ich bin dann manchmal ganz froh, wenn wir eine Zeit haben, in der wir hauptsächlich so monotone Aufgaben haben wie Reifen umziehen – aber auch das muss nicht zu lange dauern, eigentlich liebe ich ja die Herausforderungen.“ Die Organisation der Mitarbeit der Azubis bei den Gesellen liegt beim Werkstattmeister. Nach und nach entstehen dann auch eigene Arbeitsaufträge für die Azubis. Immer wieder entstehen natürlich auch Situationen, in denen es großen Zeitdruck gibt, z.B. bei notwendigen Reparaturen in der Erntezeit. Riekies Anmerkung: „Unter großem Druck entstehen Diamanten!“

## Ungewohnte Einblick

Durch eine langwierige Handverletzung bedingt konnte Rieke für zwei Monate nur in einem Bereich des Unternehmens eingesetzt werden, der ihr bis dahin eher aus der Distanz bekannt war, und der auch von den „Handwerkern“ manchmal eher belächelt wird: der Bereich der Lagerlogistik. „Was dort geleistet wird und



Rieke (r. in Rot)







geleistet werden muss, das Management sämtlicher Bestellungen von Ersatzteilen, die zeitgenaue Versorgung des gesamten Betriebs mit allen erforderlichen Groß- und Kleinteilen bei allen Reparaturen, die anstehen, das verlangt so viel an Kopfarbeit, an Konzentration, an Wissen, an Überblick – das habe ich mir so nicht vorstellen können, und mein Respekt vor diesem Job ist unglaublich groß geworden. Vielleicht tut es mal ganz gut, in die Rolle eines anderen schlüpfen zu müssen.“

## Perspektiven

*„Ich will weiterhin Landwirtin werden – das ist nach wie vor mein Ziel“,* da ist sich Rieke ganz sicher. Aber wie, wann, auf welchem Weg, in welchem Bereich, in welcher Gegend – das wird sich ergeben – ganz sicher! Der alteingesessene Hof der Familie ist jetzt auf Bio-Landwirtschaft umgestellt mit dem Schwerpunkt Milchviehhaltung. Auch dieses Thema beschäftigt Rieke. *„Das bedeutet ja nicht, dass man sich rückwärts bewegt. Moderne Bio-Höfe arbeiten sehr effektiv und genau wie andere Betriebe auch mit moderner Technik, auch wenn z.B. mehr mechanische Feldarbeit notwendig ist. Ich sehe hier aber die Zukunft der Landwirtschaft, vor allem im Zusammenwirken von Mensch, Natur und Tieren. Ich bin selbst gespannt, wo mich mein Weg hinbringen wird.“*



Leif  
Aring



Lenn  
Aring



Pia  
Bröcker



Ben  
Heemann

## Ausbildungsinhalte

Deine Ausbildung als Land- und Baumaschinenmechanikerin oder Land- und Baumaschinenmechaniker bereitet dich auf die Herausforderungen des späteren Berufslebens vor – und beinhaltet diese Themen:

Planen und Vorbereiten von Arbeitsabläufen sowie Kontrollieren und Bewerten von Arbeitsergebnissen

Qualitätsmanagement

Messen und Prüfen an Systemen

betriebliche und technische Kommunikation

Kommunikation mit internen und externen Kunden

Bedienen von Fahrzeugen und Systemen

Warten, Prüfen und Einstellen von Fahrzeugen und Systemen sowie von Betriebseinrichtungen

Montieren, Demontieren und Instand setzen von Bauteilen, Baugruppen und Systemen

Messen und Prüfen

Fügen, Trennen, Umformen

Manuelles und maschinelles Bearbeiten

Warten, Prüfen und Einstellen von Fahrzeugen, Systemen und Betriebseinrichtungen

Eingrenzen und Bestimmen von Fehlern, Störungen und deren Ursachen sowie Beurteilen von Schäden

Instand setzen von Fahrzeugen, Systemen und Betriebseinrichtungen

Prüfen, Einstellen und Anschließen von mechanischen, hydraulischen, pneumatischen, elektrischen und elektronischen Anlagen und Systemen

Prüfen von Abgasen und Einrichtungen zur Emissionsminderung

Installieren von Maschinen und Anlagen

Herstellen und Prüfen von elektrischen Stromanschlüssen

Ausrüsten und Umrüsten mit Zubehör und Zusatzeinrichtungen

In- und Außerbetriebnehmen von Fahrzeugen, Maschinen, Geräten und Anlagen

Übergeben von Fahrzeugen, Maschinen, Geräten und Anlagen an Kunden

Organisation des Ausbildungsbetriebes, Berufsbildung sowie Arbeits- und Tarifrecht

Sicherheit und Gesundheitsschutz

Umweltschutz und Nachhaltigkeit

Digitalisierte Arbeitswelt





## Thema: Krankheiten

„Herr Doktor, ist das eine seltene Krankheit, die ich habe?“

„Nein, die Friedhöfe sind voll davon!“

„Sie haben eine sehr seltene, sehr ansteckende Krankheit. Wir müssen Sie auf die Isolierstation verlegen und dort bekommen Sie nur Kartoffelpuffer und Spiegeleier zu essen.“

„Werde ich davon den wieder gesund?“

„Nein, aber das ist das einzige, was sich unter der Tür durchschieben lässt.“

Patient: „Sagen Sie mir die Wahrheit, Herr Doktor. Ist meine Krankheit sehr schlimm?“

Darauf der Arzt: „Schlimm?... Na ja, sagen wir mal, wenn ich sie heile, werde ich weltberühmt.“

Der Arzt spricht zum Patienten: „Trinken Sie mal vier Wochen keinen Alkohol, dann sehen wir, ob sich ihre Krankheit bessert.“

„Könnte ich nicht lieber vier Wochen lang doppelt so viel Alkohol trinken und wir sehen dann, ob meine Krankheit sich verschlimmert?“, entgegnet der Patient.

Fragt eine Frau aufgeregt ihren Arzt: „Herr Doktor, ich habe andauernd Kopfschmerzen, Ohrensausen, Rückenschmerzen, Wadenkrämpfe, Seitenstechen, Augenflimmern, Husten, Hexenschuss, Schwindelanfälle und Schüttelfrost ... was fehlt mir denn bloß?“

Schaut sie der Arzt über den Brillenrand an: „Was soll Ihnen fehlen? Sie haben doch schon alles!“

Der Arzt zum Patienten: „Leider kann ich die Ursache Ihrer Krankheit nicht finden, aber vielleicht liegt es am Alkohol.“

„Gut, dann komme ich wieder, wenn Sie nüchtern sind!“

Arzt: „Sie sind gerade noch rechtzeitig zu mir gekommen!“

Patient: „Ist es denn wirklich so schlimm?“

Arzt: „Das nicht, aber einen Tag später und es wäre von selbst weg gewesen.“

Treffen sich zwei Planeten. Sagt der eine: „Oh je, geht es mir schlecht ...“

Der andere: „Was hast du denn?“

„Ich glaube, ich habe Homo Sapiens ...“

„Macht nix, habe ich auch mal gehabt, das geht von alleine wieder vorbei!“

## Thema: Fußball

Was ist der brutalste Sport der Welt?  
Fußball. Da wird geköpft und geschossen!

Wann wurde die Fußballmannschaft zum ersten Mal schriftlich erwähnt?

Im Alten Testament. Da heißt es: „Sie trugen seltsame Gewänder und irrten planlos umher.“

Auch Fußbälle können sich verletzen. Noch nie was vom Fußballverband gehört?

„Und ihr Fachgebiet ist Fußball?“, fragt der Showmaster.  
„Ja“, antwortet der Kandidat.

„Bravo, da habe ich eine Frage für sie. Wie viele Maschen hat ein Tornetz?“

Der Sohn des Fußballstars bringt stolz sein Zeugnis nach Hause: „Papa, mein Vertrag mit der dritten Klasse wurde erfolgreich verlängert!“

Wie stellt sich ein Mann ein romantisches Abendessen vor?

Fußball gucken bei Kerzenschein.

Sohn: „Papa, wieso gibt es so wenig Frauenfußball?“

Papa: „Finde mal 11 Frauen, die das gleiche anziehen wollen!“

Trainer zum Stürmer: „Du spielst heute gegen Heinz Hartholz.“

„Das ist ja schrecklich. Der tritt gegen alles, was sich bewegt!“

Darauf der Trainer: „Dann besteht für dich ja keine Gefahr!“

„Herr Doktor, mir wird ständig gelb und rot vor Augen“, klagt der Fußballer.

Darauf der Arzt: „Vielleicht sollten Sie mal den Schiedsrichter wechseln!“

Was ist der Unterschied zwischen einem Fußgänger und einem Fußballer?

Der Fußgänger geht bei Grün, der Fußballer geht bei Rot.



Ben  
Heemann



## Alpakafarm Wächter

Alpakas – immer wieder hört oder liest man von Angeboten, die mit diesen Tieren zu tun haben: Spaziergänge, Wanderungen oder auch Yoga-Angebote mit Alpakas,

bis hin zu Kindergeburtstagen. Auch im Ferienpass der Stadt Melle findet man Angebote. So entstand auch bei uns in der Jugendredaktion die Idee über eine

Alpaka-Farm zu berichten. Dabei stießen wir auf Ute Wächter, die privat in kleinem Rahmen Angebote z.B. beim Ferienpass anbietet.

**U**te Wächter (42) betreibt keine Alpaka-Farm, sondern hat vor einigen Jahren privat einige Tiere angeschafft – also ist sie eher bekannt als „Alpakahaus“. Eigentlich ist sie Dozentin und selbständige Pädagogin/Naturpädagogin, die vor allem „Deutsch als Fremdsprache“ anbietet. Als ihr Sohn geboren wurde, war irgendwann klar, dass ihm eine tiergestützte Therapie guttun würde. Da er aber auf Pferde allergisch reagierte, zuhause genug Platz für Tiere war und sie Alpakas sowieso spannend fand, entschied sich die Familie selbst Alpakas anzuschaffen.

Schon in der Zeit, als ihr Sohn zur Grundschule in Bennien ging, gab es viele interessierte Kinder, sodass dort eine Alpaka-AG aufgebaut wurde, die erst durch den Lockdown zum Erliegen kam. Und es entstand schon vor Jahren die Idee, Kindern z.B. beim Ferien-

pass der Stadt Melle oder auch bei Kindergeburtstagen im kleinen Kreis die Möglichkeit zu geben Zeit mit diesen Tieren zu verbringen. Es zeigte sich, dass immer mehr Familien und Gruppen diesen familiären und übersichtlichen Rahmen zu schätzen wissen.

Ute hat zurzeit fünf Alpakas - und jedes hat einen Namen. Es gibt Samson, Samira, Rita, Lasse und Albert. Sie sind zwischen 5 und 18 Jahre alt. Alpakas können ca. 20 bis 25 Jahre alt werden. Sie leben auf dem Grundstück mit großem Auslauf auf den Wiesen und einem geschützten Unterstand in einer alten Garage.

## Vorgaben zur Haltung

Für alle Alpaka-Halter gelten die Vorschriften, dass

**Tiere nicht allein gehalten werden dürfen,**

**1000 Quadratmeter Weidefläche für die ersten beiden Tiere, weitere 100 Quadratmeter für jedes weitere Tier zur Verfügung stehen und**

**ein wetterfester Unterstand mit mindestens zwei Quadratmetern Platz pro Tier vorhanden ist (eine reine Stallhaltung ist nicht artgerecht).**

**Die Empfehlungen des Alpakazucht-Verbandes Deutschland (AZVD) zu einer artgerechten Haltung von Alpakas gehen über diese Mindestanforderungen hinaus.**

## Das Alpaka - eine Kamelart

Bei WIKIPEDIA haben wir uns informiert: Alpakas stammen ursprünglich aus Südamerika, aus den Anden. Und sind eigentlich eine domestizierte Kamelart, die vorwiegend wegen ihrer Wolle gezüchtet wird. Wie bei allen Kamelen ist der Körperbau der Alpakas durch relativ langgestreckte, schlanke Beine, einen langen, dünnen Hals und einen kleinen, pyramidenförmigen Kopf charakterisiert. Als sogenannte „Neuweltkamele“ haben sie keinen Höcker. Sie sind etwas kleiner als Lamas.





Es gibt zwei Alpakatypen, das Huacaya und das Suri. Das Huacaya-Alpaka (das sind auch die von Ute Wächter) hat eine feine, gleichmäßig gekräuselte Faser. Das Suri-Alpaka hingegen hat keine Kräuselung in der Faser, das Haar bildet gelockte, gerade Strähnen, die am Tier herabhängen. Dadurch wirken Suris oft schmaler als Huacayas.

Die Fellfarben der Tiere reichen von Reinweiß über Beige zu allen Braun- und Rotbrauntönen bis hin zu Grauabstufungen und Tiefschwarz. Es gibt außerdem mehrfarbige, gescheckte Tiere in vielen Variationen.

## Soziale Tiere

Alpakas sind wie alle Kamele soziale Tiere (Herdentiere) und fühlen sich in Gruppen am wohlsten. Sie sind Pflanzenfresser und ernähren sich fast ausschließlich von Gräsern. Wie alle Kamele haben sie einen dreiteiligen Magen, der das Verdauen der Pflanzennahrung erleichtert. Bei Ute Wächter fressen die Alpakas Heu, Gras, Kräuter - so lange, bis sie satt sind - aber sie bekommen zusätzlich auch eine Art Müsli.

## Pflege

Jedes Jahr werden die Alpakas geschoren. Dafür kommt ein Spezialist, denn das Scheren der Tiere ist gar nicht so einfach. Es wird regelmäßig nach den Hufnägeln geguckt und diese werden bei Bedarf geschnitten. Auch nach den Zähnen muss man schauen. Alpakas haben allerdings keine oberen Schneidezähne, sondern eine Kauplatte. Zwischen den unteren Zähnen und der Kauplatte zermahlen sie das Futter.







## Wollgewinnung und -verarbeitung

Alpakas müssen entsprechend Art. 31 Abs. 3 der Nutz- und Haustier-Verordnung „in ihrem Haarwachstum und -zustand geschoren werden“, damit ihr Fell nicht verfilzt und es unter den Haaren nicht zu Hitzestau kommt. Auch diese Informationen fanden wir bei WIKIPEDIA. Als einzige Kamelart verlieren Alpakas ihr Fell nicht von allein, es findet kein jahreszeitlicher Fellwechsel statt. Die Tiere werden deshalb einmal jährlich geschoren. Die Pflegeschur dient zur Regulati-on des Wärmehaushaltes in der heißen Jahreszeit.

Die Rohwolle kann zu hochwertigem Alpakagarn verarbeitet werden. Die Alpaka-Faser ist eine weiche, seidig-glänzende Naturfaser. Im Vergleich zur Schafwolle ist sie wärmer, feiner und sie hat als einzige Wolle keinen Wollfettgehalt und kann deshalb auch von Menschen mit Wollallergie getragen werden. Ute Wächter schickt die Wolle immer ein und bekommt die fertigen Wollknäuel dann geliefert. Die gesamte Verarbeitung der Alpaka-Faser wie das Vorbereiten, Kardieren und Spinnen sind den Verfahren der Schafwollverarbeitung sehr ähnlich, aber eben auch für Privatleute sehr aufwändig. Diese Wollknäuel der eigenen Tiere in den unterschiedlichen natürlichen

Farben verkauft die Familie. Aber mittlerweile verwendet Ute die Wolle auch selbst und strickt daraus schöne Sachen.

## Angebote mit Alpakas

Alpakas verfügen über einen ruhigen und friedlichen Charakter. Sie sind aber auch sehr sensibel und haben eine sehr feine Antenne für die Menschen, mit denen sie zu tun haben und für deren Befindlichkeiten. Sie reagieren unmittelbar auf die Ausstrahlung und das Verhalten von Menschen. „Das ist eigentlich eine sehr gute Eigenschaft der Tiere“, erklärt Ute. „Wenn die Menschen zu unruhig, zu hektisch und ungeduldig sind, keine Rücksicht auf die Tiere nehmen, dann spiegeln die Tiere das direkt wider und reagieren genauso. Dadurch erreichen die Alpakas dann eigentlich, dass die Menschen ruhig werden, dass sie emotional runterfahren und sich auf die Tiere einlassen. Das ist immer wieder sehr spannend zu beobachten, wie sehr diese psychosoziale Ebene in diesen Kontakten eine Rolle spielt – Therapie ohne Worte.“ Die Kinder lernen dadurch nebenbei, wie Tiere funktionieren, wie sehr sie auch ohne große Aktionen mit uns kommunizieren – mit dem Effekt, dass die Tiere Kinder einfach beruhigen.





Man kann am Kindergeburtstag etwas mit den Alpakas machen, man kann Fotoshooting mit den Alpakas machen und man kann beim Ferienpass Angebote mit Alpakas buchen. Die Ferienpassangebote werden immer sehr gerne angenommen. Konkrete therapeutische Angebote gibt es nicht, aber Alpakas können die Gefühle von Menschen spiegeln. Dieser Effekt ist so eine Art „Therapie im Kleinen“.



**Pia  
Bröcker**



**Jonas  
Schulze**



**Timo  
Bröcker**

**i**

### **Regelungen zur Alpakahaltung in Deutschland**

Alpakas dürfen von Privatpersonen ohne weitere Genehmigung als „Haustiere“ gehalten werden. Für diese domestizierten Tiere gilt § 11 des Tierschutzgesetzes, der unter anderem auch die private Haltung von Wirbeltieren wie Pferden, Hühnern, Schafen und Ziegen definiert, wenn diese nicht gewerblich eingesetzt werden. Halter müssen in dem Fall ein Mindestmaß an Sachkenntnis und räumlichen Gegebenheiten nachweisen können. Entsprechend des Paragraphen 45, Abschnitt 14 der Viehverkehrsordnung (VVVO) muss zudem ein Bestandsbuch geführt werden, das die Anzahl der Tiere und die Medikamentenvergabe listet. Für die Haltung ist aber kein Sachkundenachweis vorzulegen, das Tier muss nicht in der Tierseuchenkasse versichert sein und auch nicht durch eine Registrierung oder einen Pass ausgewiesen werden können. (Infos von WIKIPEDIA)



## Ein Besuch bei Häcker Küchen

Das Unternehmen Häcker Küchen ist sicherlich allen bekannt, mit den beiden Standorten in Rödinghausen und Venne. Ben aus unserem Team Jugendredaktion geht auf die Gesamtschule Rödinghausen, die ganz in der Nähe des Unternehmens liegt. Er weiß natürlich auch,

dass das Unternehmen dort sehr aktiv im Bereich Fußball ist. Häcker Küchen ist der Hauptsponsor des SV Rödinghausen, deshalb heißt das Stadion auch Häcker-Wiehenstadion. Dadurch entstand bei Ben die Idee einmal etwas mehr über das Unternehmen erfahren zu

wollen. Er hat dann im Team gefragt, wer mitmachen möchte – Lenn und Leif waren sofort begeistert. Aber alle wussten, es ist ein sehr großes Thema für unsere kleine Zeitschrift.

**N**ach einem netten Telefonat waren wir am 6. Oktober dort zu Besuch. Sabine Hauch (Ausbildungsreferentin) und Simon Hartwich (Leitung Personal) nahmen sich viel Zeit für uns. Zunächst einmal berichteten sie über ihre eigenen Aufgaben im Unternehmen. Sabine Hauch ist 61 Jahre alt und schon seit 22 Jahren im Unternehmen Häcker. Vor acht Jahren wechselte sie in die Personalabteilung und ist dort als Ausbildungsreferentin tätig. Häcker hat zurzeit 78 Auszubildende in sehr unterschiedlichen Berufsfeldern: Industriekaufleute, Fachinformatiker, Elektroniker für Betriebstechnik, Mechatroniker für die Instandhaltung der Maschinen, Holzmechaniker. Aber auch im Dualen Studium sind junge Menschen in der Ausbildung in den Bereichen

BWL, Wirtschaftsinformatik und Ingenieur Holztechnik. Somit hat sie in diesem Bereich viel zu organisieren, zahlreiche Gespräche zu führen, natürlich auch Vorstellungs- und Eignungsgespräche mit neuen Bewerberinnen und Bewerbern. Simon Hartwich ist 39 Jahre alt und bei Häcker Küchen Leiter der Personalabteilung. Er hat an der Uni Bielefeld Psychologie studiert mit dem Schwerpunkt Wirtschaftspsychologie, und ist seit 7 Jahren beim Unternehmen Häcker. Zu seinem Aufgabenbereich gehören alle Aufgaben, die mit Mitarbeiterbetreuung und -entwicklung zu tun haben. Dabei geht es um Bereiche wie Mitarbeitergewinnung, die Einarbeitung neuer Leute, die Arbeitsplatzgestaltung, die Zusammenarbeit in den Teams oder auch die Zufriedenheit der Mitarbeiter.

### Unternehmensgeschichte

Der Betrieb wurde im Jahre 1898 von Hermann Häcker gegründet – eine kleine Schreinerei mit allen Arbeiten rund um das Thema Holz. Bis in die 70er Jahre war Häcker nur ein kleiner Handwerksbetrieb, der sich nach und nach auf Küchenmöbel spezialisiert hatte. Ab 1975 ging der Betrieb dann in die industrielle Fertigung von Küchen. Wesentliche Erweiterungen des Unternehmens gab es in den Jahren 2001 und 2005 am Standort Rödinghausen, und 2020 mit dem Bau der Produktionsstätte in Venne.

Häcker Küchen hat ungefähr 2000 Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Davon arbeiten 60% in der Fertigung. Im eigenen Fuhrpark sind etwa 200 LKW-Fahrer beschäftigt.

### Klimaneutrale Produktion

Die klimafreundliche Ausrichtung der Produktion, die Bewirtschaftung aller Gebäude und sämtlicher damit zusammenhängender Bereiche ist für ein solch großes Unternehmen natürlich eine große Herausforderung, die sich nur nach und nach in vielen Schritten umsetzen







lässt. Dazu gehören z.B. Einsparungen bei der Heizanlage durch die Nutzung der Holzspäne aus der eigenen Produktion oder auch Photovoltaikanlagen auf allen Hallen.

Die verwendeten Farben der Küchen werden auf Wasserbasis hergestellt. Für die Fronten wird recyceltes Lacklaminat verwendet. Ca. 50% der Lieferpartner finden sich im Umkreis von 50 km, was lange Anfahrtswege spart. Bei der notwendigen Verpackung der Küchenteile wird immer weniger Plastik verwendet, stattdessen eher Pappe. Die Händler, die die Küchen letztendlich beim Kunden aufstellen, nutzen Recycling-Möglichkeiten für alles, was an Verpackung anfällt. Das Ziel einer wirklich klimaneutralen Produktion lässt sich nur in verschiedenen Schritten erreichen. Häcker Küchen ist in allen Abteilungen, bei allen Themen und auf allen Ebenen auf dem Weg, dieses Ziel zu erreichen. Als Ausgleich für negative Punkte bei der CO2 Bilanz unterstützt das Unternehmen Umweltprojekte und erhält dadurch Umwelt-Zertifikate. Durch diese vielen Aktivitäten hat das Unternehmen das Label „Klimaneutrale Produktion“ erhalten.



## Produktion

Die Produktion ist ein komplexer Prozess mit sehr speziellen, technisch ausgereiften Produktionsstraßen. Die Produktion erfolgt ausschließlich in Rödinghausen und in Venne. Täglich werden ca. 1000 Küchen produziert, die in ca. 60 Länder geliefert werden.

Mit concept130 und systemat werden zwei Produktlinien produziert. Es gibt bei Häcker Küchen keine ‚Billigware‘, sondern auch bei den Grundmodellen immer eine gute Qualität. Natürlich gibt es auch Produktlinien bis hin zu sehr hochwertigen Küchen.







## Bereiche des Unternehmens

Das Unternehmen Häcker Küchen gliedert sich in sehr viele unterschiedliche Bereiche:

- Vertrieb / Außendienst
- Marketing
- Design und Innenarchitektur
- IT-Bereich
- Produktentwicklung
- Fertigung
- Versand
- Buchhaltung / Rechnungswesen
- Lieferantenrechnungen / Kreditorenwesen
- Einkauf / Materialplanung
- Kundenbetreuung
- Personalabteilung
- uvm.

## Organisation der Produktion

Die Produktion der Küchenteile läuft in verschiedene Montagelinien für die Standardbauteile, wie z.B. Unterschränke, Oberschränke, Hochschränke. Es gibt keine Lagerhaltung, sondern es wird kommissionsbezogen gefertigt. In der Produktion kommen verschiedene Maschinen zum Einsatz an den Montagebändern, für Aufgaben wie z.B. Pressen, Bohren, Sägen, Anleimen,

Lackieren, die natürlich alle vollautomatisch computer-gesteuert laufen. Auch Roboter kommen zum Einsatz. In den Produktionshallen findet ein fahrerloser Transport statt. Berufsgruppen, die sich in der Produktion finden, sind Bandarbeiter, Holzmechaniker, Maschinisten, Staplerfahrer, Lackierer, Elektroniker und Versandmitarbeiter.

Insgesamt wird der Aufbau der Logistik bei der Produktion quasi ‚rückwärts‘ gedacht und geplant, also von der Zielsetzung der optimalen Beladung der LKW aus, die die Küchen dann ausliefern. Um den LKW optimal zu beladen, ist es wichtig, dass alle Teile für eine Küche zeitlich genau angefertigt sind und zum Beladen zur Verfügung stehen. Und dann auch die weiteren Küchen, die genau auf diesen LKW geladen werden sollen. Somit wird die Produktion eigentlich vom Ende (Beladen der LKWs) aus geplant und logistisch aufgestellt.

## Betrieb und Gesundheit

Die Bedeutung von Sport und Bewegung und auch das Interesse, die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter gesundheitsorientiert zu unterstützen, findet sich in verschiedenen Angeboten des Unternehmens: ein Sportprogramm für Mitarbeiter, die Nutzung der Sportanlagen, eine Gesundheitsberatung, das Angebot der Aktiven Pause. Zusätzlich bietet das Unternehmen einen besonderen Service in Form von Gesundheitstagen im





Betrieb, bei denen Gesundheits-Checks in verschiedenen Bereichen durch Fachärzte kostenlos möglich sind.

## Der SV Rödinghausen und das Unternehmen Häcker

Der SV Rödinghausen ist ein Sportverein aus Rödinghausen im ostwestfälischen Kreis Herford. 2009 hatte der Seniorchef des Unternehmens Häcker Küchen, Horst Finkemeier - selbst begeisterter Fußballer - die Idee, sich in dem Verein zu engagieren. Dem Verein war es durch dieses Sponsoring von Häcker möglich, zahlreiche Spieler, die zuvor bei höherklassigen Vereinen gespielt hatten, zu verpflichten. Zunächst wurde neben dem vorhandenen Sportplatz ein Kunstrasenplatz errichtet. Das neu gebaute Stadion des Vereins, das vor allem durch finanzielle Mittel von Horst Finkemeier errichtet wurde, trägt den Namen Häcker Wiehenstadion. Es wurde 2011 offiziell eröffnet. Der SV Rödinghausen schaffte dank der Unterstützung fünf Aufstiege in Folge und spielt heute in der vierthöchsten Spielklasse im deutschen Männerfußball.

## Unsere Eindrücke

Von der Straße aus, die zum Unternehmen führt, sieht man nur sehr wenig von den großen Produktionshallen. Betritt man den Verwaltungstrakt des Unternehmens,

ist der erste Eindruck beim Empfang, dass alles sehr großzügig gestaltet und gut organisiert ist. Nach einem sehr freundlichen Empfang durch Frau Hauch und Herrn Hartwich sind wir in einen Meetingraum gegangen. Uns wurden Getränke angeboten und dann konnten wir mit dem Interview anfangen und alles fragen, was uns auf dem Herzen lag. Es war ein sehr spannendes und informatives Gespräch, wir haben sehr viele tolle Einblicke in das Konzept, die Arbeit und die vielen Bereiche des Unternehmens bekommen. Unsere beiden Gesprächspartner haben sich sehr viel Zeit genommen und konnten uns die vielen Dinge sehr gut und verständlich erklären – ein ganz großes Dankeschön dafür.

Zum Schluss konnten wir durch die Ausstellung von Häcker gehen, durften dort Fotos machen und konnten dort sehr viele unterschiedliche Gestaltungsmöglichkeiten von Küchen anschauen - beeindruckend.



Ben  
Heemann



Lenn  
Aring



Leif  
Aring



## Morgenzauber

Das kennen viele: Am Wochenende ist es eigentlich schön ganz in Ruhe mit einem schönen Frühstück in den Tag zu starten – aber: Wer fährt jetzt los zum Bäcker und

besorgt frische Brötchen? Aus diesem Gedanken entstand die erste Idee für „Morgenzauber“ – ein Bringdienst für das entspannte Frühstück an Wochenenden und

Feiertagen. Diese Idee fanden wir total spannend und haben überlegt, dass wir darüber gerne mehr erfahren würden.

**V**iele Fragen hatten wir im Kopf: Wie kommt man auf die Idee so etwas zu gründen? Was muss man alles bedenken? Wie organisiert man so einen Bringdienst? Woher kommen die Waren? Wie lange braucht man wohl oder wie weit muss man fahren, bis man alles ausgeliefert hat? Wie viele Leute sind daran beteiligt, welche Unternehmen? Wie läuft das ab, von der Bestellung bis zur Auslieferung? Also machten wir einen Gesprächstermin mit Erika Saam, die Morgenzauber gegründet hat, um das alles zu erfahren – schön, dass sie sich Zeit für uns genommen hat.

Erika Saam (31) und ihr Lebensgefährte Dennis Bastet (29) haben offiziell am 6. März 2021 Morgenzauber gegründet.



## Eine Idee entsteht

Erika hat an der Lindenschule in Buer ihren erweiterten Sek.I-Abschluss gemacht, und anschließend eine Ausbildung zur Speditionskauffrau. Danach machte sie ihr Fachabitur an der FOS-Wirtschaft/Verwaltung in Melle, jobbte ‚nebenbei‘ in ihrem erlernten Beruf und wollte eigentlich studieren – Logistikmanagement in Osnabrück. Sie war nach dem Fachabitur allerdings dann schon angefangen bei einem großen Logistikunternehmen zu arbeiten. Das gefiel ihr so gut, dass der zugesagte Studienplatz erst einmal warten musste. Dennis ist ein gelernter Einzelhandelskaufmann und war bis zum Oktober diesen Jahres auch immer noch in seinem Beruf tätig.

Die Idee einen Lieferservice für Frühstück anzubieten, entstand bei beiden nach und nach: „Dieser Gedanke, der aus unserem eigenen Wunsch entstand am Wochenende nicht loszufahren, um Brötchen zu holen, setzte sich bei uns im Kopf fest. Wir sind dann angefangen diesen Gedanken weiter zu spinnen, und die Idee so etwas auf die Beine zu stellen, wurde immer konkreter. Natürlich führt unsere berufliche Ausbildung dazu, dass man schnell auch die notwendigen Abläufe im Kopf hat und weiß, was es alles zu bedenken gibt.“ Das kleine Unternehmen wurde dann am 6. Mai gegründet und zunächst nebenberuflich betrieben. Aber schon im Januar 2022 kündigte Erika dann ihren Job, weil Morgenzauber sehr schnell wuchs und der Umkreis des Lieferservices sich schnell erweiterte. Mittlerweile liefern sie in Melle, Osnabrück, Belm, Bad Essen, Bohmte, Ostercappeln, Bissendorf, Enger, Spenge, Bünde, Preußisch Oldendorf, Rödinghausen, Stemwede...

## Unternehmensgründung

Zur Unternehmensgründung gehören natürlich viele Dinge: Man muss ein Konzept erstellen, man muss das Gewerbe anmelden, dann noch ‚einige‘ bürokratische Sachen erledigen. Und dann muss man das Unternehmen natürlich bekannt machen, Werbung, Website mit Shop- und Bezahlfunktionen erstellen, Lieferanten auswählen, die zum Konzept passen (regionale und handwerkliche Produkte), Mitarbeiter einstellen,



Arbeitsverträge machen... Das hört sich irgendwie sehr einfach an, wenn Erika das so erzählt, aber klar ist auch, dass man solch ein Unternehmen nur auf die Beine stellen kann, wenn man über eine solide Ausbildung und viel Wissen und Kenntnisse in diesem Bereich verfügt. Dabei gibt es natürlich auch immer wieder Dinge, die sich ändern, die neu gemacht oder angepasst werden müssen. Besonders die Website muss ständig betreut, bearbeitet, angepasst und aktualisiert werden, genau wie die Informationsflyer, die „von Hand“ verteilt werden.

## Produktpalette

Die ersten Sachen, die es bei Morgenzauber gab, waren Brötchen und Brote aus der Bäckerei Titgemeyer in Bad Essen – eine traditionell handwerklich arbeitende Bäckerei mit entsprechend guter Qualität. Man kann aus ca. 15 Sorten Brötchen wählen. Am meisten werden körnige und belegte Brötchen bestellt. Mittlerweile gibt es neben den Hauptprodukten Brötchen und Brot auch Kaffee (Privatrösterei Pekkas aus Bad Essen) Eier aus Freilandhaltung (von Mörixmann aus Gesmold), Donuts (von Sweet Circles aus Buer – wir berichteten schon!), belegte Platten, Pralinen, Getränke, Kuchen, Berliner, Muffins, Wurst, (Aktivstall für Schweine), Honig (Imkerei Diekmann aus Bisendorf), Nutella, Tomatensauce, gesunde Sachen... Zudem werden mittlerweile auch Bio-Brote des Knuf-Bäckers aus Voltlage angeboten. Das Angebot von Morgenzauber ist ständig gewachsen. Außer Frühstück bestellen kann man noch eine Candybar mieten, es gibt einen Cateringservice und eine Donut-Wand. Weiterhin bietet „Morgenzauber“ auch einen Lieferservice von Platten mit belegten Brötchen und Broten an, die gerne von Firmen, Unternehmen oder Gruppen bestellt werden.

## Ausweitung des Angebots

Als erstes hat Morgenzauber nur im Bereich Bad Essen und Melle geliefert. Am ersten Wochenende waren es ca. 40 Kunden - immerhin. Mittlerweile ist der Frühstücksservice stark expandiert. Das bedarf natürlich einer ganz anderen Logistik und auch der Neuorganisation von Abläufen. In Osnabrück wird der Morgenzauber-Service gerade weiter ausgebaut. Dort arbeiten sie mit einem zweiten traditionellen Handwerksbäcker zusammen, der Bäckerei Wieking.







## Bestellungen

Bestellungen müssen bis freitags um 15 Uhr da sein, damit die Lieferung am Wochenende und die Tourenplanungen noch rechtzeitig klappen. Man kann 24/7 online bestellen über die Website [www.morgenzauber.com](http://www.morgenzauber.com) – 24/7 bedeutet: 7 Tage in der Woche, 24 Stunden lang. Die Bestellerfassung ist komplett digital und ist voll automatisiert. Alle Lieferanten haben darauf direkten Zugriff, sodass sie den Bedarf an Produkten direkt abrufen können.

## Die Logistik

Die bestellten Produkte werden in beiden Bäckereien vor Ort entsprechend der Bestellungen hergestellt und für jede einzelne Bestellung eingepackt. Die beiden Bäckereien sind quasi die zentralen Packstellen für die Bestellungen. Dazu gibt es einen Lagerraum in Gesmold, in dem alle übrigen Produkte angeliefert werden. Zurzeit gibt es bei Morgenzauber zwei Teamleiter, die die Produkte dann sehr früh morgens in Gesmold aus der Halle abholen und anschließend die Kommissionierung aller Bestellungen in den beiden Bäckereien Titgemeyer und Wieking vornehmen.

Momentan hat Morgenzauber 11 Fahrerinnen und Fahrer, die für das Ausliefern der Bestellungen verantwortlich sind. Sie sind um 3.30 Uhr vor Ort und sortieren

die Bestellungen in ihre Fahrzeuge entsprechend der jeweiligen Fahrroute. Die optimalen Fahrrouten lassen sich auch über eine Funktion auf der Website für die Fahrerinnen und Fahrer erstellen. Jede Fahrerinnen und Fahrer sind ca. vier bis fünf Stunden unterwegs. Spätestens um 8.30 Uhr müssen alle Bestellungen vor Ort ausgeliefert sein. Die Auslieferung erfolgt kontaktfrei in gekennzeichneten Behältnissen oder sicheren Wunsch-Ablageorten, die die Kunden bei ihrer Bestellung angeben.

## Ständige Erreichbarkeit während der Auslieferung

Während der Auslieferung sind Erika und/oder Dennis ständig erreichbar – das bedeutet natürlich auch frühes Aufstehen. Sie sind im Kontakt mit allen über eine App und können im Notfall einspringen. Immer wieder passieren unvorhergesehene Dinge in den Abläufen, die schnelle Problemlösungen in konkreten Situationen erfordern. Zuverlässigkeit steht an oberster Stelle für das gesamte Unternehmen, sonst funktioniert das nicht. Neue Fahrerinnen und Fahrer werden demzufolge auch gut eingearbeitet, denn auch sie tragen Verantwortung für die Zufriedenheit der Kunden.





## Das neueste Angebot: Blumensträuße und Honig

In Laufe der Zeit hat sich das Angebot von „Morgenzauber“ immer weiterentwickelt. „Manchmal kommen Anbieter auf uns zu, wie z.B. der Imker Stefan Diekmann, der durch unsere Flyer auf uns aufmerksam wurde. Wichtig ist für uns zu klären, ob dann das Produkt auch in der notwendigen Menge verlässlich geliefert werden kann und ein professioneller Anbieter dahintersteht. Und wir machen wirklich auch Geschmacksproben. Wir wollen selbst genau wissen, was wir anbieten.“

Die Idee auch Blumensträuße anzubieten, kam von Erika. Zunächst gab es zum Muttertag einmalig eine Aktion mit Rosen im Angebot. Das wurde so gut angenommen, dass daraus jetzt Blumensträuße als Dauerangebot wurden – Sortimentssträuße, die den Jahreszeiten oder auch besonderen Anlässen wie Muttertag oder Valentinstag angepasst werden: „Läuft gut!“

## Geduld

Fragt man Erika, was man braucht, um solch eine Idee umzusetzen, solch ein Unternehmen auf die Beine zu stellen, kommt als erstes: „Geduld! Vielleicht sage ich das spontan, weil genau das für mich zu Anfang am schwierigsten war, denn ich habe einfach zu viele Ideen im Kopf. Deshalb sind für mich Geduld und die Umset-

zung von Ideen in kleinen Schritten das Wichtigste. Aber natürlich ist von großer Bedeutung, dass man eine solide und umfassende gute Ausbildung absolviert hat, sonst kann man die vielen Anforderungen, die vielen Aufgaben, die Logistik, die vielen Kleinigkeiten und Herausforderungen nicht umsetzen. Und man muss bereit sein, viel und auch zu ungewöhnlichen Zeiten zu arbeiten. Aber damit haben wir beide kein Problem und können unser Leben darauf ausrichten. Es macht einfach wirklich Freude, eigene Ideen, ein eigenes Projekt umzusetzen und solch ein vielfältiges Unternehmen aufzubauen.“ Und Mut gehört sicherlich auch dazu...

Wir sind beeindruckt von so viel Begeisterung und Engagement, und bedanken uns für die Zeit, die Erika sich für uns genommen hat, und die vielen interessanten Einblicke.

## Informationen zu „Morgenzauber“ und Bestellungen:

[www.morgenzauber.com](http://www.morgenzauber.com)

Telefonisch 05422 / 7093617 (Mo – Fr von 10:00 bis 14:00 Uhr)



Pia  
Bröcker



Lena  
Heggemann