

Landfrauen kochen im Hospiz

Mittwochs hat die Küchenfee frei – die Landfrauen werden aktiv

WEDEMARK/FUHRBERG. Rege Aktivität herrscht in der Küche, das Geschirr klappert und Dampf steigt aus den Töpfen auf dem Herd auf. Es ist Mittwoch im Palliativzentrum Infinitas in Fuhrberg. Und mittwochs immer ein bisschen anders in der Küche der Einrichtung. Denn dann übernehmen regelmäßig die Landfrauen hier das Zepher – besser gesagt, den Kochlöffel. Als im April 2024 das Palliativzentrum / Hospiz Infinitas eröffnet wurde, gehörte von Beginn an die Einbindung ehrenamtlicher Helferinnen und Helfer zum Konzept. Die Begleitung von Menschen auf ihrem letzten Weg ist seitdem ein besonderer Teil davon, aber auch der Einsatz der Landfrauen ist besonders: „Über eine Freundin, mit der ich zusammen im Landfrauenverein Wedemark bin, ist der Kontakt zum Hospiz entstanden“, erzählt Wiltrud Reimann: „Sie engagierte sich bereits als Sterbebegleiterin, im Laufe unserer Gespräche ist die Idee entstanden, uns auf eine ehrenamtliche Weise einzubringen und zu engagieren.“

WÜNSCHE FÜR MAHLZEITEN WERDEN ERFÜLLT

Gemeinsam entwickelten sie den Gedanken, einmal in der Woche für alle im Haus das Kochen zu übernehmen: „Sie kannte mich gut und wusste, dass ich gerne koche.“ So habe schließlich die Idee zum Kontakt im Haus geführt und ist heute fest etabliert und eigentlich gar nicht mehr weg zu denken. An „normalen“ Tagen bekommen die Gäste im Haus natürlich ebenfalls hochwertige Mahlzeiten serviert, der Mittwoch aber ist dann doch besonders. Denn es wird nicht nur alles frisch zubereitet, es dürfen auch Wünsche geäußert werden, die in aller Regel auch in die Realität umgesetzt werden: „Leider ist es nicht immer so, dass dann am Ende der- oder diejenige auch in den Genuss kommen kann, denn manchmal hat die Lebenszeit dafür einfach nicht mehr gereicht“, weiß Wiltrud Reimann. Und sie fügt hinzu,



Vergangene Woche servierte das Landfrauen-Team mit Gaby Schäfer, Wiltrud Reimann und Hilke Lichtenberg Spargel und Schnitzel mit frischen Kartoffeln (von links).

Foto: Gabriela Vrobel

dass sie und ihre Helferinnen alle auch mit dieser Situation umgehen müssen: „Wir haben ja eine Verbindung zu den Gästen, die, wenn es noch möglich ist, gemeinsam mit uns am Tisch sitzen, um das Essen zusammen einzunehmen.“ Noch gut in Erinnerung geblieben ist ihr der Wunsch eines Gastes, der sich eine griechische Spinatpastete wünschte: „Da hat mir sehr geholfen, dass die Tochter das Rezept gebracht hat“.

FISCH UND BRATEN WERDEN OFT GEWÜNSCHT

In der Regel werde aber gute Hausmannskost gewünscht, was jeweils gekocht wird, ist gemeinsame Entscheidung der Gäste und der Landfrauen: „Weihnachten habe ich mit Astrid Große-Westerkamp am 1. Feiertag Entenbrüste mit Rote Bete Gemüse serviert. Gerne gewünscht wird gebratener Fisch oder auch mal ein Schweine- oder Rinderbraten.“ Und so einen Braten kann das mittlerweile aus rund 15 Helferinnen bestehende Team natürlich kaum in der zur Verfügung stehenden Zeit von 10 bis 13 Uhr gar bekommen. Also schiebt Wiltrud Reimann so ein großes Fleischstück dann auch

schon mal zu Hause in den Ofen, so dass es im Hospiz dann nur noch fertig garen muss. „Natürlich alles unter den vorgeschriebenen hygienischen Bedingungen. Alle Helferinnen müssen eine entsprechende Schulung nachweisen.“

ZUM SAISONSTART GAB ES HEIMISCHEN SPARGEL

Und wenn am Ende die Gäste am Tisch zufrieden sind und feststellen „das schmeckt ja wie zu Hause“, dann ist das der größte Lohn für alle. Im vergangenen Sommer



Landfrau Gaby hatte das Panieren der Schnitzel übernommen.

Foto: Gabriela Vrobel

konnte die fest angestellte Küchenkraft, die an den anderen Tagen der Woche für die Verpflegung der Gäste sorgt, nicht nur jeweils mittwochs ihren freien Tag nehmen. Die Landfrauen stellten für deren dreiwöchigen Urlaub die Vertretung. Zum Küchenteam gehören an den Mittwochen jeweils immer zwei Landfrauen, die Wiltrud Reimann unterstützen. Über das Kochen hinaus geht der Einsatz der Damen, denn auch die Vor- und Nachbereitungen mit Einkaufen und später Aufräumen gehören dazu.

„Wir haben ein Budget, aber wir werden auch von Spendern unterstützt. Die Kartoffeln spendiert uns zum Beispiel der Kartoffelhof Söder aus Wennebostel“, so Wiltrud Reimann. Und zum Start in die Spargelsaison in der vergangenen Woche sponserte die ehemalige Landfrauen-Vorsitzende Margarete Heuer vom Spargelhof Heuer aus Fuhrberg das begehrte Edelgemüse, dazu gab es panierte Schnitzel und frische Kartoffeln. Und zum guten Schluss endet solch ein Mittwoch im Hospiz mit einer Kaffeetafel im großzügigen Atrium im Haus. Den Kuchen dazu backen – wie könnte es auch anders sein – ehrenamtliche Landfrauen.



Die Sieger beim Eierpreisschießen.

Foto: privat

Spaß und jede Menge bunte Eier in Berkhof

BERKHOF. Spannung, Spaß und jede Menge bunte Eier – so ging es beim Ostereierschießen des Schützenvereins Plumhof-Berkhof-Sprockhof am Gründonnerstag zu. Über 50 Gäste, Vereinsmitglieder und interessierte Nachbarn, genossen im Schützenhaus einen unterhaltsamen

Abend. Rund 1.000 Hühnereier und kleine Preise wurden verteilt. Die besten Ergebnisse erzielten Jendrik Axt (1. Platz), Holger Giesemann (2. Platz) und Kilian Woker (3. Platz) Zum Abschluss liebten die Teilnehmer den Abend bei einem gemeinsamen Rühreessen ausklingen.



Die Sieger des Ostereierschießens: Ralf Leseberg, Florian Roth und Dirk Müschen (von links).

Foto: privat

Gute Beteiligung beim Ostereierschießen

ELZE (R/J). Am Gründonnerstag lud der Schützenverein Elze zum traditionellen Eierschießen alle Elzer Bürgerinnen und Bürger sowie seine Mitglieder ein. Mit über 60 Teilnehmern war das Schützenhaus gut besucht. Neben dem Eierbraten fand der Wettkampf unter fachkundiger Aufsicht statt. Die besten Teiler waren aus-

schlaggebend für die Platzierungen und jeder Schütze erhielt einen Eierpreis. Mit einem hervorragenden Ergebnis setzte sich Florian Roth vor Ralf Leseberg und Dirk Müschen an die Spitze. Das nächste Highlight – das Spargelschießen – findet am 24. April um 19 Uhr für alle interessierten Elzerinnen und Elzer statt.

Beratung rund um die Pflege

MELLENDORF. Der Senioren- und Pflegestützpunkt Nord bietet am Donnerstag, 16. April, in der Zeit von 10 bis 12 Uhr eine Sprechstunde im Mehrgenerationenhaus, Gilborn 6, in der 1. Etage, Raum 1.04, an. Die Beratungskräfte informieren und beraten zu allen Fragen rund um

das Thema Pflege. Z.B. örtlichen Hilfe- und Unterstützungsangeboten, Leistungen der Pflegeversicherung oder möglichen Sozialleistungen. Sie unterstützen außerdem bei der Antragstellung, zum Beispiel auf einen Pflegegrad. Das Angebot richtet sich an pflegebedürftige Men-

schen, pflegende Angehörige sowie an alle Interessierte und Personen, die sich ehrenamtlich im Seniorenbereich engagieren möchten.

Zur besseren Planbarkeit wird um eine vorherige Terminvereinbarung unter der Telefonnummer 0511-70020120 gebeten.

Außerhalb der Sprechstunden können sich die Bürgerinnen und Bürger auch telefonisch beraten lassen oder vorab einen Gesprächstermin vereinbaren. Bei Bedarf bietet der Senioren- und Pflegestützpunkt Hausbesuche in der Wohnung der Ratsuchenden an.

Hellendorfer Freilandeier gewonnen

61 Menschen nahmen am Osterpreisschießen teil

HELLENDORF. Am 28. März veranstaltete der Schützenverein Hellendorf sein beliebtes Ostereierschießen für die Hellendorfer Bevölkerung im Dorfgemeinschaftshaus. 61 Teilnehmende aller Altersklassen kämpften engagiert in 3 Altersgruppen um unterschiedlich umfangreiche Eierpreise je nach erreichter Platzierung.

Bei den Erwachsenen erreichte Gerrit Petermann den ersten Platz vor Silke Hanebuth und Steffen Meine. Bei den Jugendlichen gewann Lauri Hanebuth vor Ciara Jaap und Klara Bank. Bei den Kindern unter 12 Jahren, die mit dem Lichtpunktgewehr schossen, siegte Laura Faulhaber vor ihrem Bruder Fabian und ihrer



Die Sieger im Ostereierschießen.

Foto: privat

Schwester Julia. In der Familie Faulhaber war das Osterfest somit gesichert!

Jeder Teilnehmende erhielt mindestens 10 Hellendorfer Freilandeier von Schönhoff; auf den vorderen Plätzen wurden diese angereichert durch Gutscheine für weitere Eier aus dem örtlichen Hofladen zur Abholung nach Bedarf. Im Anschluss wurden in geselliger Runde einige Eierspeisen gebraten und gemeinsam verzehrt.

Der Dank des Vereins gilt den vielen Helfern, die die Veranstaltung ermöglichen haben, sowie insbesondere den örtlichen Unternehmen Schönhoff und Kochservice Schmidt für Ihre Unterstützung.



Wo findet man dieses Motiv.

Foto: privat

Elzer Suchbild: Wo findet man dieses Motiv?

ELZE. Auch im April schickt der Verein „Dorfbild Elze“ die Menschen wieder auf die Suche. Wo befindet sich dieses, von der Straße aus sichtbare, Element? Die Lösung findet man bei einem Frühlingsspaziergang durchs Dorf und kann sie bis zum Monatsende an etheilmann@dorfbild-elze.de senden oder einen Zettel mit der Lösung in den Brief-

kasten an der Wasserwerkstraße 21a oder 23 stecken. Die hübschen Herzchen vom letzten Monat findet man übrigens an der Scheune von Tönnies Hof, Plumhofer Straße - von der Poststraße aus zu sehen. Sie dienen der Belüftung. Gefunden haben das Motiv fünf Elzer. Das Los fiel auf Antwort Zorn. Als Preis gab es ein Glas Honig von Jannik Staab.