

# Gemeinsam kochen, gemeinsam engagieren

Das geht in der Verpflegungsgruppe der Johanniter dank eines großen Teams

**REGION HANNOVER.** Weihachten liegt noch nicht lange zurück, die Festtage brachten für viele Menschen eine Herausforderung mit sich. Kochen für einen Singlehaushalt oder eine Kleinfamilie ist Alltag, aber wie viele Schüsseln Kartoffelsalat braucht es, wenn die ganze Familie anrückt? Und wie groß muss der Topf mit Chili con Carne für die Silvesterparty mit 20 Gästen sein? Johanniter Michael Jakobson ist Leiter der Verpflegungsgruppe im Ortsverband Hannover-Wasserturm und damit zuständig für die Versorgung von Einsatzkräften, im Notfall zu betreuenden Menschen und den Gästen des Kältehilfebusses, der in den Wintermonaten dreimal pro Woche ausreißt. Solche Fragen beantwortet er ohne groß nachdenken zu müssen. In seiner Küche wird in ganz anderen Kategorien gedacht.

„Wir können innerhalb von zwei bis drei Stunden 1200 Menschen versorgen, sagt der gelernte Koch. Unter Vollast mit dem Einsatz von drei Feldküchen und einer Modulküche wären sogar bis zu 3000 Portionen möglich.“

Große Mengen zu kochen, das geht nur im Team. Zur Verpflegungsgruppe gehören inklusiv dem Winter-Kältehilfe-Team aktuell etwa 50 Frauen und Männer zwischen 20 und 75 Jahren. Vier ausgebildete Köche sind dabei. Von den anderen haben viele langjährige Kocherfahrung, aber auch Helfer mit wenigen oder gar keinen Kochkenntnissen werden benötigt. Karsten zum Beispiel gehört seit mehr als 30 Jahren zur Truppe und ist für die Technik verantwortlich. Fred, einer der ältesten in der Gruppe, ist seit Jahren regelmäßig dabei, wenn es an die nötigen Hintergrundarbeiten geht, denn geschnebelt und aufgeräumt werden muss schließlich auch. „Ich bin so stolz auf mein Team“, sagt Michael Jakobson. Alle haben ihren Platz, jeder und jede kann sich nach Fähigkeit einbringen. Freude am Ehrenamt, Teamspirit und eine hohe Verlässlichkeit führten zu einer Bilanz für 2024, die sich sehen lassen kann: Rund 6000 Portionen wurden von der Johanniter-Verpflegungsgruppe für die Kältehilfe gekocht, etwa 1000 zusätzliche Portionen für andere

Anlässe und mehr als 3500 Teller Suppe waren es für die Versorgung von Menschen während einiger Bombenevakuierungen.

Was gekocht wird, entscheiden längst nicht immer Michael Jakobson oder sein Stellvertreter Michael Linda. „Wir funktionieren total demokratisch“, sagen die beiden. Alle im Team bringen Vorschläge ein und können Wünsche äußern. Von Kirsten (72), die die deutsche Hausmannskost beherrscht, kommen Vorschläge wie zum Beispiel Steckerrüben mit Kassler. Kita-Koch Olaf mag Gerichte wie Putencurry und Nudeln Bolognese. Seine Koch-Kollegin Daniela hat ein Faible für Sauerkraut- und Grünkohlrezepte. Stadtweit bekannt ist das Team für seine Erbsensuppe. Vegetarisch und vegan kann die Verpflegungsgruppe auch, dementsprechend bunt sieht es in der Großküche im Schrank über den Kochstellen aus. Michael Jakobson: „Wir haben ein umfassendes Sortiment an Gewürzen.“

Kochen ist das eine, zum Engagement in der Verpflegungsgruppe gehört aber noch mehr. „Hygiene und Weiterbildung

haben bei mir Priorität“, sagt Michael Jakobson. Deshalb treffen sich die Ehrenamtlichen regelmäßig zu Dienstabenden, wo es zum Beispiel um Materialkunde und Einkaufsplanung, Arbeiten in der Feldküche, Probekochen, Funken oder Fahr-einweisungen geht. „Logistik ist für uns ganz entscheidend“, sagt Michael Jakobson, „denn wenn wir in einen Einsatz gehen, darf nichts vergessen werden.“ Und dann noch die Hygienemaßnahmen! Das Essen muss beispielsweise regelmäßig auf seine Temperatur überprüft werden. Bei etwa 94 Grad wird abgefüllt und versiegelt, bei unter 65 Grad stoppt die Ausgabe.

Eine Devise gilt in der Verpflegungsgruppe: „Wenn das Essen fertig ist, müssen alle probieren und ihre Meinung abgeben!“ Gibt es irgendetwas, das bei dieser Truppe nicht auf den Tisch kommt? Michael Jakobson muss überlegen, dann findet er tatsächlich etwas: „Zucchini ist nicht gerade ein Lieblingsgemüse bei uns. Und Lebensmittel, die Allergien auslösen können, werden möglichst nicht verarbeitet und wenn,



Eine tolle Gemeinschaft und ein starkes Team: Die Verpflegungsgruppe der Johanniter. Foto: JUH

dann entsprechend gekennzeichnet.“

Die Verpflegungsgruppe der Johanniter braucht ehrenamtliche Verstärkung! Gesucht werden das ganze Jahr über motivierte Frauen und Männer für

Kocheinsätze, für die Technik und die Fahrzeuge.

Interessierte können sich bei Gruppenführer Michael Jakobson per Mail unter [einsatz.hannover@johanniter.de](mailto:einsatz.hannover@johanniter.de) melden.

**JOHANNITER**

[www.johanniter.de/hannover](http://www.johanniter.de/hannover)

Telefon KundenServiceCenter:  
0800 / 0 0192 14 (kostenfrei)

# Berenbostel

SONDERVERÖFFENTLICHUNG

HIER GEHE ICH GERNE EINKAUFEN



## Kostenloser Smartphone-Kurs für Seniorinnen

**BERENBOSTEL.** Die Frauenberatungsstelle der AWO Region Hannover für Seelze und Garbsen bietet am Samstag, 1. Februar, von 10 bis 12 Uhr einen Smartphone-Kurs für Seniorinnen an. Der Kurs findet in den Räumen der Frauenberatungsstelle, Hermann-Löns-Straße 30 in Berenbostel statt.

„Viele ältere Frauen fühlen sich in der digitalen Welt unsicher und haben Berührungängste im Umgang mit Smartphones und anderen digitalen Geräten“, sagt AWO-Frauenberaterin Pegah Metje. „Unser Ziel ist es, den Teilnehmerinnen

das nötige Wissen und die Sicherheit zu vermitteln, um digitale Technologien im Alltag besser nutzen zu können und sich vor Betrugsmaschinen zu schützen.“

Die Teilnahme ist kostenfrei, jedoch ist eine Anmeldung erforderlich. Interessierte Frauen können sich bis zum 27. Januar telefonisch unter (05137) 1434696 oder (0176) 55066366 anmelden. (Nachrichten können auch auf dem Anrufbeantworter hinterlassen werden) oder per E-Mail unter [Frauenberatung.seelzegarbsen@awo-hannover.de](mailto:Frauenberatung.seelzegarbsen@awo-hannover.de).

## Erfolgreicher Start ins Jubiläumsjahr beim SV Berenbostel

**BERENBOSTEL.** Am Freitag, 10. Januar, fand das erste Monatsessen des Schützenvereins Berenbostel statt und war ein voller Erfolg. Mehr als 50 Schützinnen und Schützen erschienen bei eisiger Kälte im Berenbosteler Schützenhaus und versuchten ihr Glück auf der digitalen Luftgewehranlage. Fast alle Anwesenden schossen die Höchststringzahl von 50. 20

schafften dabei sogar mindestens eine 10,9. Zum Sieg war dieses Mal ein Teiler von 2,8 nötig, um sich als Erster aus den über 50 Preisen einen auszusuchen. Aber auch alle anderen freuten sich der Reihe nach über die tollen Preise. Der Schützenverein freut sich auf das Jubiläumsfest vom 20. bis 22. Juni mit den Jetlags. Der Kartenvorverkauf startet in Kürze.

## Nachbarschaftsversammlung steht an

**BERENBOSTEL.** Der nächste Termin für die Nachbarschaftsversammlung in Berenbostel steht an. Die Versammlung findet statt am Dienstag, 21. Januar, um 18 Uhr. Veranstaltungsort ist die Begegnungsstätte im Werner-Baermann-Park an der

Hermann-Löns-Straße 22 in Berenbostel. Auf der Tagesordnung stehen unter anderem Fragen und Anregungen von Anwohnerinnen und Anwohnern.

Eine Anmeldung ist nicht erforderlich.

# Wenn der Serviceroboter das Mittagessen serviert

„Lutzi“ ist der heimliche Star im XXXL-Möbelhaus

**BERENBOSTEL.** Der Wortschatz von „Lutzi“ ist nicht riesig, aber für die wichtigsten Informationen reicht es. „Ich biege links ab“, sagt der rollende Serviceroboter zum Beispiel, wenn er durch das Restaurant im Möbelhaus XXXLutz Hesse kurvt. „Ihre Bestellung befindet sich auf Ebene zwei“ ertönt, wenn der Automat, der zehn Teller gleichzeitig transportieren kann, am richtigen Tisch angekommen ist.

Die Reaktionen der Restaurantgäste auf die ungewöhnliche Servicekraft seien durchweg positiv, sagt Pierre Petersen, Regionalbetreuer der XXXL-Gastronomie. „Vor allem Kinder und ältere Gäste lieben unsere „Lutzi“,“ hat Petersen beobachtet.



Macht gute Laune: Brigitte Oehler bekommt vom Servierroboter „Lutzi“ ihr Essen und freut sich über die lustige Bedienung. Foto: Julia Braun

**ROBOTER TRANSPORTIERT TÄGLICH 500 TELLER**

Brigitte Oehler nutzt zum ersten Mal das gastronomische Angebot im Haus. Sie muss lachen, als „Lutzi“ ihre Bestellung serviert. „Das ist überraschend und einfach lustig“, sagt die Besucherin. Der Kellnerroboter, der hier als weibliches Wesen gesehen wird, diene auch der Unterhaltung der Gäste, sagt Petersen, aber nicht nur. „Sie ist eine wichtige Unterstützung für unsere Servicekräfte.“

40 Kilogramm kann der 1,29 Meter große und 57 Kilogramm schwere Apparat schultern. Bis zu 500 Teller befördert „Lutzi“ jeden Tag. „Das entlastet unsere Angestellten extrem“, so Petersen, „niemand hier möchte ‚Lutzi‘ missen.“

Gerade angesichts des Personalmangels in der Gastronomie erscheine es sinnvoll, Roboter

gezielt einzusetzen. „Aber den Menschen kann eine Maschine nicht ersetzen“, sagt Hausleiter Sascha Erdmann. „Der Roboter ist nur eine Unterstützung.“ Nur in einem Fall stößt „Lutzi“ an ihre Grenzen – nämlich dann, wenn Gäste eigenständig Tische verschieben. Die Maschine basiert auf Künstlicher Intelligenz. Der Tisch- und Sitzplan

des Restaurants ist wesentlicher Teil ihres „Gehirns“. „Wenn ihr plötzlich etwas im Weg steht, muss sie erst mal einen Ausweg suchen“, sagt Petersen mit einem Schmunzeln.

Im Sommer 2023 hatte die österreichische Lutz-Gruppe Möbel Hesse in Garbsen übernommen, im September 2024 wurde die Neueröffnung, des-

sen Betrieb durchgängig weitergelaufen war, gefeiert. Und der Möbelmulti wächst weiter: Zuletzt hat XXXLutz die Porta-Gruppe gekauft.

Auch in Garbsen wird es Neuerungen geben. Voraussichtlich im Frühjahr eröffnet in dem ehemaligen Küchenstudio von Möbel Hesse eine Mömax-Filiale. Das Unternehmen gehört ebenfalls zur Lutz-Gruppe.

Das Möbelhaus sei unter neuem Namen gut in Garbsen angekommen, bilanziert Erdmann. „Hesse bedeutet in Garbsen Identität“, sagt er, „deshalb ist es auch weiterhin Teil unseres Namens.“ Das Unternehmen stehe weiterhin in Kontakt mit dem Vorbesitzer. „Wir möchten die regionalen Stärken von Hesse weiter pflegen“, betont der Hausleiter.

Manche Veränderungen in dem Möbelhaus, wie die zunehmende Digitalisierung der Abläufe, sind für Kunden gar nicht sichtbar, andere schon. „Wir haben aus dem Selbstbedienungsrrestaurant ein Bedienrestaurant gemacht“, sagt Pierre Petersen. Einige Stammgäste mussten sich daran zunächst gewöhnen, „aber jetzt genießen es alle, am Tisch bedient zu werden.“ Sei es von einem Menschen oder von „Lutzi“.

## Busreise mit dem Sozialverband

**GARBSEN.** In der Zeit vom 18. bis 23. Mai unternimmt der Sozialverband Garbsen eine Busreise nach Wilhelmshaven.

Die Fahrt ist für jeden gut geeignet, da viele Aktivitäten per Bus oder Schiff geplant sind.

Anmeldungen nimmt C. Buchen unter Telefon (05137) 71927 entgegen.

## LECKER 2025!



**RauteBäcker backen lecker**  
[www.baecerei-raute.de](http://www.baecerei-raute.de)

4732301\_002625



**ES GIBT NUR WENIG, DAS WIR NICHT AUSBÜGELN KÖNNEN.**

**Lothar Sauer**  
Im Rehwinkel 5  
30827 Garbsen Berenbostel  
Tel.: 05131 / 9 24 45  
Fax: 0 51 31 / 9 70 14

34226701\_002623



**ZULASSUNGSSERVICE**  
für Stadt Hannover & die Region

**Post-Lotto-Shop**  
Kästnerstr. 2 | 30827 Garbsen / Berenbostel

**Öffnungszeiten:**  
Mo. - Fr., Fr. 9.00 - 13.00 Uhr + 15.00 - 18.00 Uhr  
Sa. 9.00-13.00 Uhr

**Tel. 05131-9059518**  
**Mobil: 0152-25627942**  
[www.zulassung-garbsen.de](http://www.zulassung-garbsen.de)

4234001\_002625



**HAUSBAU GmbH**  
Sorgenfrei bauen mit einem zuverlässigen Partner

**Fachgerechte Ausführung von Mauer- und Stahlbetonarbeiten. Erstellung schlüsselfertiger Häuser.**

**S+K Hausbau GmbH**  
Ottostr. 12 - 30827 Garbsen  
Telefon 0 51 31 / 46 84-0  
Fax 0 51 31 / 46 84-20

4732701\_002625



**Balance Therapie gGmbH**  
Hermann-Löns-Str. 2a  
30827 Garbsen-Bbs.  
Tel. 05131/908 63-40  
Anmeldung:  
Mo.-Fr. 09.00 bis 17.00  
[www.balance-ev.com](http://www.balance-ev.com)

33205601\_002624

**Ergotherapie**

- Psychiatrie
- Neurologie
- Orthopädie
- Handtherapie

**Physiotherapie**

- Krankengymnastik
- Massage
- Lymphdrainage
- Bobath/PNF
- Manuelle Therapie
- Fango/Heißluft
- Funktionstraining