

## Hauptversammlung des Rentner Clubs

**FRIELINGEN.** Da die Jahreshauptversammlung des Rentner Clubs Frielingen wegen der widrigen Wetterverhältnisse am 29. Januar ausgefallen ist, lädt der Vorstand nun für Donnerstag, 26. Februar, um 15 Uhr ins Café Bullerdieck, Bürgermeister-Wehrmann-Straße 17, ein. Um Anmeldung bis zum 20. Februar bei Erwin Hartmann, Telefon (05131) 2900 oder Wilfried Kölling, (0160) 3729999 wird gebeten.

# Erfolgreicher Abschluss: Fünf spanische Erzieherinnen stärken Seelzer Kindertagesstätten

**SEELZE.** Nach dem erfolgreichen Abschluss von neun spanischen Erzieherinnen hat die Stadt Seelze gemeinsam mit den Städten Garbsen und Langenhagen sowie der Region Hannover und dem Caritasverband Hannover e. V. eine positive Bilanz des Projekts „Hola Kita!“ gezogen. Fünf der Teilnehmerinnen haben während ihres sogenannten Anerkennungslehrgangs in Seelzer Kindertagesstätten gearbeitet und den Kita-Alltag spürbar bereichert.

„Hola Kita!“ hat uns auch in Seelze eindrucksvoll gezeigt, was möglich ist, wenn engagierte Partnerinnen und Part-

ner, motivierte Kita-Fachkräfte und mutige junge Menschen gemeinsam ein Ziel verfolgen“, betonte Silvia Voltmer, Dezernentin für Bildung und Soziales der Stadt Seelze. „Für alle Beteiligten in und rund um unsere Kitas war dieses Projekt fachlich wie menschlich ein echter Gewinn“, hob sie hervor. „Die Absolventinnen haben neue Perspektiven eingebracht, Fragen gestellt und Impulse gesetzt – und unsere Kita-Teams haben sie dabei mit Offenheit, Geduld und großem Engagement begleitet. Dieses gegenseitige Lernen auf Augenhöhe ist einer der größten Werte des Projekts.“



**Erfolgreicher Abschluss des Projekts „Hola Kita!“:** Seelzes Bildungs- und Sozialdezernentin Sylvia Voltmer (von links) dankt den Kita-Leitern und Teilnehmerinnen Morena Hahn, Irene Parra Muñoz, Michelle Gereke, Aroa García Bermudo, Barbara Janßen, Alba Rosdevall Dominguez, Jana Höppner, Alicia Maria Prang Herrera, Tobias Morgan und Joselyn Natalia Vasquez Sanchez für ihr Engagement und viele wertvolle Erfahrungen. Foto: Stadt Seelze

Die spanischen Erzieherinnen des ersten Jahrgangs arbeiteten in Kindertagesstätten in Garbsen, Langenhagen und Seelze und nahmen parallel an einem einjährigen Anpassungslehrgang teil, um ihre Abschlüsse als staatlich anerkannte Erzieherinnen zu erhalten. Aroa García Bermudo, die diese Zeit in der städtischen Kita Im Brande in Velber absolvierte, stellte schnell deutliche Unterschiede zur Arbeit ihrem Heimatland fest. „In Spanien war ich allein für 25 Kinder und

drei Erwachsene“, erläuterte sie. In Spanien habe zudem die Anleitung viel stärker im Mittelpunkt gestanden, während die Kinder in Deutschland viel selbstständiger entdecken, lernen und auch freier spielen dürften. Nach ihrem nun erreichten Abschluss möchte Aroa García Bermudo gern in der Region bleiben: „Hannover ist perfekt – eine Großstadt mit allen Vorteilen, aber nicht so vielen Touristen wie in meiner Heimat Valencia.“ „Es gibt eine große Tradition der Zuwanderung von Spanierinnen und Spaniern in der Re-

gion Hannover“, verdeutlichte Ulf-Birger Franz, Wirtschaftsdezernent der Region Hannover. „Hola Kita!“ knüpft genau daran an.“ Durch die gelungene Kooperation zwischen der Region Hannover, dem Caritasverband Hannover e. V., den Berufsbildenden Schulen sowie den beteiligten Kommunen und Kitas vor Ort sei den jungen Fachkräften aus Spanien ein möglichst reibungsloser Einstieg in die deutsche Praxis ermöglicht worden. Ein besonderer Dank aller Beteiligten galt dabei auch den Gastfamilien, die den Teilnehmerin-

nen in den ersten Monaten ein zweites Zuhause gegeben und ihre Integration im Alltag unterstützt haben und dies zum Teil auch weiterhin tun.“ Das Projekt „Hola Kita!“ setzt seine Arbeit nun mit einem zweiten Jahrgang mit 15 Fachkräften aus Spanien fort – darunter erstmals auch zwei Männer. Beteiligte Kommunen sind diesmal die Städte Garbsen, Laatzen und Isernhagen. „Wir würden uns freuen, bei der nächsten Auflage des Projekts wieder teilnehmen zu können“, sagte Silvia Voltmer.

**JUWELIER COHRS**  
Machen Sie Ihr Gold zu Geld! Bei uns zum Höchstpreis verkaufen.  
Gold | Silber | Platin | Zinn  
Schmuck | Juwelen | Diamanten | Silberbesteck | Zahngold (auch mit Zahn) | Bruchgold | Altgold | Münzen | Barren | Erbschaften | Luxusuhren  
2x in Hannover  
Juwelier Cohrs Edelmetall GmbH  
Bahnhofstr. 3 und Schillerstr. 33  
Telefon & WhatsApp 0511/2157937  
www.juwelier-cohrs.de

## Engagement, das den Unterschied macht – im Ehrenamt der Johanniter

Das Johanniter-Team heißt Sie willkommen.

- Sterbenden Menschen und ihren Zugehörigen Beistand bieten im **Ambulanten Hospizdienst**
- Menschen mit Demenz begleiten und Angehörige entlasten im **Demenz-Projekt**
- Menschen Zeit schenken, zuhören und Spaß am Plaudern haben im **Besuchsdienst**

Sie möchten sich engagieren? Dann melden Sie sich einfach bei uns.

Johanniter-Unfall-Hilfe e. V., Ehrenamtszentrum  
Gartenallee 25, 30449 Hannover  
Tel. 0511 6550570, ehrenamtszentrum.hal@johanniter.de

**JOHANNITER**



www.johanniter.de/hannover-leine

## Restaurant Richards

### Das neue Restaurant im Hotel Havelser Hof verbindet deutsche und englische Kochkunst

Das Wirtshaus Wildhäger ist Geschichte, denn seit dem 10. Dezember präsentiert sich an der traditionsreichen Adresse das Restaurant Richards als neuer kulinarischer Treffpunkt in Garbsen-Havelse.

Johannes Lühmann, bekannt unter anderem vom Catering- und Eventbetrieb Burg Königsworth und den beiden Restaurants Schorse (ausgezeichnet mit dem „Bib Gourmand“ von Michelin) und Votum (prämiert mit zwei Michelin-Sternen) im Niedersächsischen Landtag, besinnt sich hier auf mehrere Traditionen: Da wäre zum einen der Name, der in der Familie Lühmann häufig vorkommt – darunter sein Großvater und sein Onkel, der genau an diesem Ort vor einigen Jahren den Havelser Hof eröffnete. Zum anderen schlägt er ein neues Kapitel der Zusammenarbeit mit Küchenchef Nico Kuckenburger und Restaurantleiterin Laura Kuckenburger auf, die 2021 im Votum ihren Anfang nahm und mit denen er die Leidenschaft für Gastfreundschaft und exzellente Küche teilt.

Die Eheleute haben in Stationen wie Ole Deelee, Votum und Handwerk und ihre Kompetenz für die gehobene Küche unter Beweis gestellt – und das sieht und schmeckt man auch im neuen Richards. Im Fokus der Speisekarte steht eine modern interpretierte deutsche Küche, die mit einem englischen Touch überrascht. Denn während viele Restaurants deutsche Küche mit französischer oder asiatischer Fusion anbieten, setzt das Team hier auf die spannende Verbindung von deutscher mit englischer Tradition – eine in der Region einzigartige Kombination, die einem lang gehegten Wunsch des Küchenchefs entspricht. Denn Nico Kuck-

enburg, ausgezeichnet mit sieben Gusto-Pfannen und langjähriger Erfahrung in der Sternegastronomie, hat bereits während seiner Ausbildung die englische und indische Küche kennengelernt und verbindet nun diese Einflüsse gekonnt mit deutscher Kochkunst. Statt Wirtshaus-Klassikern wie Schnitzel und Pommes stehen raffinierte Gerichte auf der Karte, die zeigen, wie Hausmannskost neu und exklusiv auf den Teller kommt – „feine Geschmackserlebnisse, die dabei stets bezahlbar bleiben“, so Lühmann. Aktuelles Beispiel ist der Falsche Hase: „Der schmeckt so, wie man ihn aus der Kindheit in Erinnerung hat“,

verspricht Nico Kuckenburger.

Ein typisches Beispiel für die Fusion von deutscher Küche mit englischen Traditionen ist das „Tischlein deck dich“ für zwei oder mehr Personen, inspiriert vom legendären Sunday Roast mit verschiedenen Pies und Yorkshire Pudding, aber auch deutschen Klassikern wie Kassler oder hausgemachter Bremer Pinkelwurst mit Grünkohl – und schon bald auch mit dem Kultgericht „Fish & Chips“. Passend dazu hält die Getränkekarte neben deutschem auch englisches Bier, Ale und Cider bereit. Auch Vegetarier finden eine große Auswahl an Lieblingsgerichten, und

nach Rücksprache sind auch individuelle Wünsche, z. B. vegane Gerichte oder die Berücksichtigung von Allergien – unkompliziert möglich. Auch an die Kleinen wird in besonderer Weise gedacht, denn alle Gerichte der Kinderkarte, von den Gemüse- oder Chicken-Nuggets bis zum Vanilleeis, sind hausgemacht. Und damit die Wartezeit wie im Flug vergeht, wurden die Kinderkarten mit fröhlichen Ausmalmotiven gestaltet.

Eine besondere Spezialität des Hauses sind die täglich frisch gebackenen Gewürz-Milchbrötchen, aromatisch durchzogen von Thymian und serviert



Das Team im neuen Restaurant Richards: Nico Kuckenburger (v. li.), Laura Kuckenburger und Johannes Lühmann

Foto: Ramin Faridi

# R RICHARDS

Hannoversche Str. 45, 30823 Garbsen  
Tel.: 05137/8749060

mit „Blümchenbutter“, die mit Kräuteröl verfeinert wurde.

Über das Jahr verteilt sind zahlreiche Aktionen geplant, unter anderem ein großes Lunch-Bufferet zu Ostern. Aber auch „Private Dining“ sowie Familienfeiern aller Art – ob Hochzeit, Geburtstag, Weihnachtsfeier, Taufe, Jubiläum oder Trauerfeier – für bis zu 100 Personen sind möglich, dabei können auch vielfältige Wünsche abseits der regulären Speisekarte umgesetzt werden. Ein spannendes Erlebnis sind die Koch-Events für Gruppen von bis zu 12 Personen – perfekt für Freundeskreise oder auch als kreatives Teamevent.

Egal ob große Veranstaltung oder gemütlicher Abend: Gastlichkeit und Geselligkeit werden hier großgeschrieben, betont Laura Kuckenburger: „Hier sind alle willkommen, ob für ein festliches Dinner oder einfach für ein frisch gezapftes Bier“. Das Richards ist darüber hinaus besonders familien- und hundefreundlich. Laura Kuckenburger: „Sagt gerne Bescheid, wer kommt, dann finden wir immer die beste Platzierung.“

Das Richards ist von Mittwoch bis Sonntag ab 17:30 Uhr geöffnet, nur der letzte Sonntag des Monats ist Ruhetag. Übrigens: Das Team sucht aktuell noch motivierte Verstärkung in den Bereichen Küche, Service und Housekeeping. „Wer Freude an Gastronomie, Teamgeist und Interesse an einem modernen, gastfreundlichen Arbeitsplatz hat, darf sich gerne formlos bewerben“, so Lühmann.