



Foto: Banu Erkan

Eine Aufnahme aus der Region Hannover Seite 3

hallo wochenende

HEMMINGEN
PATTENSEN
LAATZEN

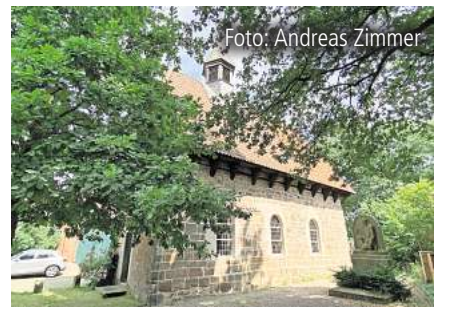


Foto: Andreas Zimmer

Kleinod im alten Dorf: die Kapelle in Hemmingen-Westerfeld. Seite 4

51 ♦ 26. Jahrgang · 20. Dezember 2025

www.wochenblaetter.de

Ehrenamt im Ambulanten Hospizdienst

REGION. Der Ambulante Hospizdienst Laatzen – Pattensen – Hemmingen bietet im kommenden Jahr erneut einen Vorbereitungskurs für die ehrenamtliche Sterbebegleitung an.

An zwei Info-Abenden erfahren Interessierte mehr über den kostenfreien Kurs. Dieser beginnt im März und findet bis Jahresende an insgesamt sechs Wochenenden (Freitagabend und Sonnabend, plus zweimal Sonntagvormittag) statt. Ehrenamtliche können sich unabhängig von ihrer Konfession kostenfrei ausbilden lassen, um Menschen in der letzten Lebensphase zu begleiten. Inhaltlich geht es in dem Kurs um die Themen Leben – Sterben – Tod und Trauer, sowie eigene Erfahrungen damit. An zwei Abenden informiert der Ambulante Hospizdienst über die Inhalte und Termine des Kurses:

► Donnerstag, 22. Januar 2026, ab 18 Uhr, im Treffpunkt Lange Weihe 67

► Donnerstag, 27. Januar 2026, ab 18 Uhr, in St. Trinitatis in Hemmingen

Zur besseren Koordination ist eine vorherige telefonische Rücksprache und Anmeldung erforderlich.

► Weitere Informationen gibt es unter der Telefonnummer (0511) 22848413.



Foto: Isabela Kronemberger

Frohes Fest!

Das **hallo Wochenende**-Team wünscht Ihnen schöne Feiertage.

Baut Laatzen eine Zentralküche für Schulen und Kitas?

Die Einrichtungen haben Probleme, Fachpersonal für die Zubereitung von Speisen zu bekommen. Jetzt soll ein **EINHEITSKONZEPT** für alle kommen.

LAATZEN. Zweite große Pause am Erich-Kästner-Schulzentrum (EKS) in Laatzen-Mitte: Gegen 11.20 Uhr stehen schon die ersten Schüler in der Schlange der Schulmensa. Hinter den beiden Tresen stehen die Mitarbeiterinnen des Dienstleisters Apetito, die heute Spätzle mit Soße, Reis, Fleisch und Bratlinge auf die Teller laden und ausgeben.

„Cook & Freeze“ heißt die Art der Zubereitung hier: Das Essen wird nach dem Garen in einer Großküche sofort gefroren und erst in der Schule fertig gegart, sodass die Nährstoffe und der Geschmack erhalten bleiben. Beilagen wie Nudeln und Kartoffeln hingegen werden vor Ort zubereitet.

Das System könnte bald auf alle Schulen und Kitas im Stadtgebiet ausgedehnt werden. Der Rat der Stadt hat jetzt beschlossen, dass die Kinder und Jugendlichen in allen Einrichtungen künftig grundsätzlich nach dem sogenannten Regenerationsverfahren versorgt werden, wie es in Form von „Cook & Freeze“ am EKS und andernorts als „Cook & Chill“ praktiziert wird – bei Letzterem wird das Essen schnell gekühlt, aber nicht gefroren. Diese Verfahren gelten als Mittelweg zwischen dem Garen küchenfertig gelieferter Zutaten vor Ort (Mischküche) und dem Anliefern warmer Speisen ohne zwischenzeitliche Kühlung (Ausgabeküche).



Essensausgabe in der Mensa im Erich-Kästner-Schulzentrum in Laatzen.

Foto: Daniel Junker

Mit dem Beschluss will die Stadt Problemen begegnen, die derzeit an mehreren Einrichtungen anstehen. Bislang nutzen die Kitas und Schulen ganz unterschiedliche Systeme der Mittagsverpflegung. Einige wie die Albert-Einstein-Schule und die Grundschule Pestalozzistraße setzen auf das gleiche System wie das EKS. In einigen wird das Essen hingegen warm angeliefert und gleich ausgegeben – mit entsprechenden Einbußen bei Temperatur und Konsistenz. Andere haben sogenannte Mischküchen. Diese Mischküchen, auf die bislang rund ein Drittel der Einrichtungen in Laatzen setzen, gelten als guter Standard, erfor-

dern aber besondere Ausstattung und mehr Fachkräfte vor Ort. „Die Erfahrung der vergangenen Jahre zeigt, dass das erforderliche Fachpersonal nicht mehr zur Verfügung steht“, stellt die Stadtverwaltung nun in einer Zwischenbilanz fest. So habe die Kita Würzburger Straße zuletzt kein qualifiziertes Personal dafür gefunden, in der Kita Bücknerweg ging eine Fachkraft in Rente. Die Kinder essen nun stattdessen warm angeliefertes Essen. In anderen Einrichtungen müssten Küchen umgerüstet werden, um sie weiter als Mischküchen betreiben zu können. Auch seien die Personalkosten bei dem Modell höher.

WELCHE UMBAUTEN SIND NOTWENDIG?

Als Lösung strebt die Stadt ein einheitliches Verfahren für alle Einrichtungen an – das am EKS praktizierte Regenerationsverfahren. Nach dem jetzt gefällten Grundsatzbeschluss im Rat prüft die Verwaltung dabei zunächst, welche Umbauten in den einzelnen Einrichtungen und welches Personal benötigt würden. Eingeführt werden könnte es schrittweise.

Auch ist noch offen, woher das Essen künftig kommt und wer es ausgibt. Zur Diskussion steht unter anderem das am EKS praktizierte System mit ex-

ternem Caterer. Prüfen will die Stadt aber auch den Bau und Betrieb einer eigenen Zentralküche, die die Einrichtungen beliefert. Die SPD-Fraktionsvorsitzende Silke Rehmert deutete unlängst im Rat an, dass auch darüber nachgedacht wird, Einrichtungen anderer Städte und Gemeinden zu beliefern. Bei einer Ausgabemenge von aktuell 2650 Essen täglich – potenziell könnten es 4600 werden – könnte sich eine solche Zentralküche aber auch so lohnen.

Ganz unumstritten ist das Konzept des „Cook & Freeze“ allerdings nicht. „Das Essen wird ganz unterschiedlich wahrgenommen – manche finden es gut, manche sind nicht so zufrieden“, berichtet David Freyer, Lehrer am Erich-Kästner-Gymnasium. Auch gibt es schon immer das Phänomen, dass das Essen bei älteren Schülern weniger gut ankommt: Während in den Kitas laut einer Bestandsanalyse rund 90 Prozent der potenziell teilnehmenden Kinder und an den Grundschulen immerhin 75 Prozent bei der Mittagsverpflegung dabei sind, sind es an den weiterführenden Schulen nur 35 Prozent.

Im Rat stimmten nur die Linken gegen das neue Konzept. „Es wird dazu führen, dass das Essen nur noch von außen zugeführt und Tiefkühlware gelie-

fert wird“, sagte Linken-Ratschherr Christoph Freundlieb. Diese komme von Großlieferern und enthalte viele Zusatzstoffe, so seine Befürchtung. „Wo jetzt noch Mischküchen sind, werden diese abgeschafft. Dann kommt kein frischer Salat und nichts Frischgekochtes dazu, alles wird über einen Kamm geschert und auf ein anderes Niveau heruntergestuft.“ Zum Einwand von CDU-Fraktions-

chef Fabian Bodenstab, dass die Stadt eine eigene Zentralküche prüfen wolle, erwiderte Freundlieb: „Ich weiß schon, was bei der Prüfung herauskommt.“

Unter den Schülern gibt es jedenfalls auch positive Stimmen. „Das Essen schmeckt meistens gut“, findet etwa der Fünftklässler Adan, der sich heute für Spätzle entschieden hat. Seine Klassenkameraden Qosay und Luis nicken.

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

Ohne Abzüge:
Feingold 114,70 • Zahngold 71,44
750 Gold 84,90 • Silber 1,64
585 Gold 66,22 • Versilbert 35,00
333 Gold 37,70 • Zinn 16,00
Goldankauf Bott
Bahnhofstr. 12 • 30159 Hannover
0511/37359069
Noch bis zum 22.12.25 für Sie da!

Neubacher Sonnenschutz
Rolläden- und Jalousiebau
Wir beraten Sie kostenfrei und unverbindlich vor Ort!
Marie-Curie-Str. 15 • Telefon 0511 - 84 374 10
30966 Hemmingen • hemmingen-sonnenschutz.de
neubachersonnenschutz@freenet.de

Scheiben-Doktor.de
Reparatur & Austausch powered by Carifon
Steinschlagreparatur • Autoglas-Soforteinbau • KFZ- und Gebäudefolien • Scheibenversiegelung
Mobiler Service • Hol- und Bringdienst • Kundensersatzfahrzeug • Partner großer Versicherungen
Scheiben-Doktor Laatzen
Lüneburger Straße 16
30880 Laatzen
laatzen@scheiben-doktor.de
SCHEIBE KAPUTT?
SERVICE-HOTLINE 0 51 02-93 07 93

ADVENTS-COUPON
20% Rabatt auf Ihren gesamten nächsten Einkauf. Gültig bis 31.12.25
Ausgenommen sind rezeptpflichtige Arzneimittel, Bücher, Rezepturen und unsere Sonderangebote. Nicht kombinierbar mit anderen Coupons oder Aktionen.
LEINE APOTHEKE
vor Ort: Leine-Center Laatzen Hauptbahnhof Hannover Ernst-August-Galerie Hannover Misburg · Waldstraße 1
Neu: Kronsröde · Kattenbrookstr. 163
online: www.LeineApotheke.de Code „ADVENT“

MÖBEL HEINRICH clewa
Jetzt zündet die GUTSCHEIN-RAKE
Sa. 20.12.2025 bis So. 11.01.2026
BAD NENNDORF
Auf dem Wachtlande 2
31542 Bad Nenndorf
Tel.: 05723 947 - 0
nenndorf@moebel-heinrich.de