

Inklusion fördern

ANZEIGE

In **JOHANNITER-KITAS** gestalten Fachkräfte Vielfalt

HANNOVER. Manchmal reichen an der Johanniter-Kita Börgerstraße schon ein Spielbrett und Glasmurmeln, damit die Mädchen und Jungen tief in ihrem Spiel versinken. Sie gehören zur integrativen Gruppe der Einrichtung und werden für einen Augenblick von Kita-Leiterin Lea Blötz und Heilpädagogin Leonie Leinichen beobachtet. Sie beide entwickeln seit Jahren mit dem gesamten Kita-Team eine pädagogische Haltung, die über die klassische integrative Arbeit in einer einzelnen Gruppe hinausgeht. Die Johanniter-Kita ist seit 2022 Teil des städtischen Programms „Hannoversche Kitas auf dem Weg zur Inklusion“. Das Ziel des Programms: Jedem Kind unabhängig von Sprache, Herkunft, Ethnie oder Geschlecht – und unabhängig von Beeinträchtigungen oder Begabungen – die gleichen Chancen auf Bildung und Teilhabe zu bieten. Damit eröffnen sich zusätzliche pädagogische Möglichkeiten.

In Kooperation mit den Kommunen bieten die Johanniter seit Langem integrativ arbeitende Gruppen an. Solche betreibt der Regionalverband Niedersachsen Mitte derzeit in der Stadt Hannover sowie in Wunstorf. Tendenz: steigend. Auch an der Kita Börgerstraße werden Kinder mit und ohne Behinderungen in einer Integrationsgruppe betreut. Die dort eingesetzten Mitarbeitenden haben Unterstützung durch eine heilpädagogische Fachkraft. Das Besondere des städtischen Programms ist allerdings, das mit Leonie Leinichen noch eine weitere Heilpädagogin in der Einrichtung arbeitet. Sie betont: „Ich bin eine systemische Ressource für



Gelebte Inklusion: Kita-Leitung Lea Blötz (rechts im Bild) und Heilpädagogin Leonie Leinichen mit Kindern aus der Kita Börgerstraße (Integrationsgruppe).
Foto: JUH / Schwarzenberger

das gesamte Haus.“ Leonie Leinichens Arbeitsschwerpunkt ist nicht nur die eine Integrationsgruppe. Sie hat alle Gruppen und damit vor allem das gesamte pädagogische Kollegium im Blick. Dessen pädagogischen Handlungsansätze stärkt Leonie Leinichen mit ihrer Expertise rund um das Thema Inklusion. Das Team hat gerade eine vierjährige Qualifizierungsphase abgeschlossen. Dabei ging es um den Ausbau von Qualitätsstandards; etwa zur Demokratiebildung, der Verankerung von Kinderrechten im Alltag oder auch um eine engere Beteiligung von Familien. Kita-Leiterin Lea Blötz

ist selbst Heilpädagogin und startete im Haus zunächst als Fachkraft für das städtische Inklusionsprogramm. Seit zwei Jahren leitet sie die gesamte Einrichtung; und Leonie Leinichen begleitet nun die Pädagoginnen und Pädagogen sowie die Familien. Sie hat auch die Ressourcen für wichtige Netzwerkarbeit im Umfeld der Kita.

Ein derart breit aufgestelltes Team ermöglicht mehr Prävention. „Wir können bei Bedarf frühzeitig Hilfen installieren“, sagt Lea Blötz. Und Eltern entsprechend beraten. Die Folgen sind umfassend: Fachkräfte erleben sich zunehmend als handlungssicher; Fa-

milien fühlen sich noch besser gesehen. Diese Entwicklung über Jahre macht die Johanniter-Kita Börgerstraße zu einer inklusionsförderlichen Einrichtung.

Infos zu den Johanniter-Kitas: den Einstiegs- und Qualifizierungsmöglichkeiten und Konzepten gibt es unter: www.johanniter/hannover



JOHANNITER

**www.johanniter.de/hannover
Telefon KundenServiceCenter:
0800 / 0 01 92 14 (kostenfrei)**



Serviceleiterin Sina Kosman (v. re.), Küchenchef Christian Wehrkamp und Hoteldirektor Florian Stühmer freuen sich auf die Open Air-Grillevents „Grill & Chill“.
Foto: Ramin Faridi

„Grill & Chill“ im Fora Hotel Hannover by Mercure

ANZEIGE

Unvergessliche Sommerabende mit Grillbuffet und Lounge-Vibes

Das Fora Hotel Hannover by Mercure unter der Leitung von General Manager Florian Stühmer mischt Hannovers Gastronomie immer wieder mit ungewöhnlichen Konzepten auf. Eines davon ist das „Grill & Chill“-Angebot, das nach der erfolgreichen Premiere im Vorjahr nun in die zweite Saison startet.

LAUE SOMMERABENDE UNTER DEM HIMMELSDACH

Von Mai bis August wird auf der Sonnenterrasse eine beeindruckende Outdoor-Küche aufgebaut. Dort wird an jedem Dienstag sowie an jedem letzten Freitag im Monat von 17 bis 21 Uhr zu Lounge-Vibes von DJane LUVÉ aka Luisa Verfürth ein vielfältiges All-you-can-eat-Grillbuffet präsentiert, das keine Wünsche offenlässt.

Für nur 39,50 Euro pro Person werden die Herzen von Grill-

und BBQ-Fans wieder höher schlagen: Die Vorspeisen-Auswahl umfasst neben Baguette, Sylter Brot, verschiedenen Ölen, ausgewählten Buttervariationen und Dips auch eine Auswahl an Blattsalaten und Dressings sowie angemachte Salate, Kartoffelsalat, Coleslaw-Salat und zahlreiche mediterrane Antipasti.

EIN PARADIES FÜR GRILL- UND BBQ-FANS

Der Hauptgang vom Grill, inklusive Live Cooking an der überdachten Grillstation, verwöhnt mit saftigem Rumpsteak, Rinderhüfte, Hähnchenbrust, hausgemachten Spareribs, herzhaften Bratwürsten aus dem Smoker, Lachs im Pergamentpapier und Gemüsespießen. Auf dem Buffet gibt es dazu passend eine große Auswahl an Gemüse der Saison, Ofenkar-

toffeln mit Sour Cream, Rosmarinkartoffeln, gegrillte Maiskolben und Wedges sowie eine große Obstplatte.

STARTSCHUSS AM 5. MAI

Sitzplätze stehen innen wie außen zur Verfügung. Auch für das große Grand Opening am 5. Mai sind noch Plätze verfügbar. An diesem Abend ist auch der Starbarkeeper und Eigentümer des Mon Bonheur aus der List Thomas Immenroth mit am Start und wird exklusive Signature Cocktails mixen. Reservierungen für diesen und alle weiteren Termine sind ab sofort unter HC025@accor.com möglich.

Fora Hotel Hannover by Mercure

**Großer Kolonnenweg 19
30163 Hannover
Telefon (0511) 67060**



Restaurant Radieschen

Hier kocht der Chef!

Mai

01. Mai Feiertag

mit Zusatzkarte

Mai - Scholle

Ab Anfang Mai gibt es bei uns wieder frisch gefangene Mai - Schollen.

Matjes - Saison

Gerichte mit marktfrischen Matjes

Muttertag 10.05.

mit Zusatzkarte

Küchenöffnungszeit: 12:00 bis 17:00 Uhr

Vatertag und

16-jähriges Betriebsbestehen am 14.05.

ab 12:00 Uhr

Küchenöffnungszeiten: 12:00 bis 20:00 Uhr

Rippchen - Aktion:

Rippchen

Spare Ribs, dazu reichen wir Kartoffelspalten,

Krautsalat, BBQ- Sauce und Sour Cream

18,90€ statt 22,90€

Pfingsten

24.05. und 25.05. mit Zusatzkarte

Spargelkarte

Spargelcremesuppe

mit Rauchlachsstreifen, Spargelstücke, Croûtons und frischem Baguette

große Portion 8,90€

kleine Portion 5,90€

Spargelsalat

mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln in Balsamico-Vinaigrette auf Eisberg- und Wildkräutersalat, dazu krosses Gaus Oliven - Ciabatta

16,90€

Portion Nienburger Spargel

mit Petersilienkartoffeln, dazu reichen wir Sauce Hollandaise oder Butter - Sauce

18,90€

wahlweise mit:

in Butter gebratenes Schnitzel	9,90€
Putensteak	8,90€
spanischer Serrano - Schinken	6,90€
rosa gebratenes Roastbeef (kalt)	8,90€
Putenschnitzel 1	2,90€

Schnitzel „Spargeltarans letzter Schrei“

mit Spargelstücken, Sauce Hollandaise und Emmentaler Käse überbacken, dazu Coleslaw und Petersilienkartoffeln

26,90€

Spargel - Buffet

Suppe

Spargelcremesuppe* mit Kräutercroûtons und krosses Baguette

Spargelsalat **

mit Kirschtomaten, Frühlingszwiebeln in Balsamico-Vinaigrette auf Eisbergsalat, dazu krosses Gaus Oliven - Ciabatta

Warme Speisen

Nienburger Spargel mit Petersilienkartoffeln, in Butter gebratene Schnitzel, Schwarzwälder Schinken, gegrillte Hähnchenbrust und Kochschinken, dazu reichen wir Sauce Hollandaise, Butter - Sauce und Frankfurter Grüne Sauce**

39,90 Euro pro Person ab 20 Personen

* vegetarisches Gericht

** veganes Gericht

**In der Steintormasch 47 • 30167 Hannover-Herrenhausen • Tel. 0511/2155261
www.restaurant-radieschen.de • Öffnungszeiten von Mittwoch bis Sonntag ab 12.00 Uhr**