

Dezember 2018



@ojo



Hauszeitung der Johann - Jobst Wagnerschen Stiftung
Von Bewohner(innen) für Bewohner(innen)

Liebe Bewohnerinnen und liebe Bewohner,

es ist mal wieder so weit, die letzten Blätter fallen von den Bäumen, die Temperaturen fallen immer mehr in den Keller und es dauert auch nicht mehr lange bis „Last Christmas“ aus dem Radio tönt.

Was könnte es schöneres geben, als sich bei der Kälte mit einem heißem Kakao oder Tee auf dem Sofa gemütlich zu machen und die neue Ausgabe zu lesen. Denn wir haben auch diesmal wieder ganz tolle Themen für euch.

Herr Fahlbusch berichtet über seine geleistete Arbeit hier in der Stiftung und was sich in seiner bisherigen Amtszeit verändert hat. Auch wird es einen Rückblick über das Sommerfest geben mit tollen Bildern, die Herr Fahlbusch und ich aufgenommen haben.

Über die neue Küche der Kochgruppe wurde ja schon berichtet, nun möchten wir euch von ihrem ersten großen Kochevent berichten. Ein 4-Gänge Menü für die Sponsoren der neuen Küche. Ein weiterer Interessanter Artikel betrifft die Rauchmelder und warum Sie in unseren Wohnungen und Treppenhäusern so wichtig sind!

Wir alle kennen es.... Der Euro sitzt nicht locker! Was tun, um trotzdem was im Kühlschrank zu haben und vor allem jetzt warme Kleidung zu haben. Da hilft „der kleine Geldbeutel“. Unser lieber Dieter Duszczak wird über EX-IN berichten und warum diese Arbeit so wichtig ist.

Ihr durftet lange warten und nun wird die Auflösung des Bilderrätsels bekannt gegeben. Wir haben zwei glückliche Gewinner. Wer dieses mal nicht dabei war, kann das bei unserem neuen Bilderrätsel nachholen.

Was wäre unsere Ausgabe ohne das Leibliche wohl in Form von leckeren Koch- und Backrezepten, aber auch das Basteln wird nicht zu kurz kommen. Wem das noch nicht reicht, der wird bestimmt bei unseren Veranstaltungstipps fündig.

Und nun auf in die Einstimmung in die Besinnlichste Jahreszeit. Nikolaus und Weihnachten stehen mit schnellen Schritten vor der Tür. Holt die Kerzen und den heißen Kakao/Tee raus und macht es euch mit euren Lieben so richtig gemütlich.

Wir, das Redaktionsteam wünschen euch allen eine schöne Advents/Weihnachtszeit und natürlich einen guten Rutsch.

Johann Jobst Wagensche Stiftung, Theodor-Krüger-Straße 3, 30167 Hannover.

Website: <https://www.wagensche-stiftung.de/> E-Mail der Redaktion: jojoredaktionsmailbox@gmail.com

An dieser Ausgabe haben mitgewirkt: Hans-Dieter Duszczak, Nicola Dieckmann, Reinhold Fahlbusch, Gerold Heppner, Elske Leopold, Stefan Steckel, Julia Volmer.

Die Reorganisation der Stiftung ist abgeschlossen

Es war ein Schock, als die HAZ im September 2009 berichtete, dass ein Vorsteher die Wagenersche Stiftung „ausgeplündert“ hat. Er wurde entlassen; August Kasten übernahm noch einmal die Verantwortung; ich folgte ihm zum 1.4.2010.

Seither stehen noch die Gebäude, aber es ist alles anders geworden. Es gab eine neue Satzung, die Stabilisierung der Finanzen, eine neue innere und technische Organisation, den Aufbau eines funktionierenden Netzwerkes mit vielen für die Stiftung nützlichen Partnern. Die Diakoniestation kam 2011 und ging 2016, nachdem wir seit 2014 eine eigene Sozialarbeit hatten. Die Einführung der Sozialarbeit brachte den ersten direkten Nutzen für die Bewohner*Innen. Für die „Rathlosen“ sollten wir sorgen, schrieb der Stifter in sein Testament. Das machen heute die Sozialarbeiterinnen.

Augenfällig und für die Bewohner*Innen direkt spürbar waren die Modernisierung und die energetische Sanierung der Gebäude in den Jahren 2015 bis 2017. Sie haben es größtenteils miterlebt und -erlitten. Aber es musste dringend sein und heute sehen wir, dass wir gut daran getan haben.

Das zuvor von Herrn Kaefel mit Auszeichnung gepflegte Freigelände wurde durch die Bauarbeiten ruiniert. Unter Mitwirkung von interessierten Bewohner*Innen hat eine junge Frau von der Leibniz-Universität mit dem neuen Gartenkonzept ihre erste wissenschaftliche Arbeit abgeliefert. Wir haben weitgehend umgesetzt, was vorgeschlagen war. Alle Menschen, die das Gelände betreten, loben das Ergebnis. Die Vorsteher und Mitarbeitenden der Stiftung freuen sich, dass die Bewohner*Innen dieses Freigelände mit den Sitzplätzen, den Sportgeräten, den Hochbeeten und der Hütte intensiv nutzen und eine besondere Qualität des sozialen Miteinanders entstanden ist. Das ist neu in dieser Stiftung.

Innere Ausrichtung, Gebäude und Freigelände der Stiftung werden heute in Hannover als Beispiel dafür genannt, wie man die Umgebung für Menschen gestalten sollte, die mehr die dunklen Seiten des Lebens erfahren mussten.

Aber wir leben nicht allein. Eine Aufgabe ist noch nicht abgeschlossen. Die Stiftung in den Stadtteil zu integrieren und die Auflage des Stifters zu erfüllen, uns auch um die Menschen der Calenberger Neustadt zu kümmern, sind Aufgaben, die noch nicht abgeschlossen sind. Mit dem Sportpark, dem Gruppenraum mit Küche und einem Konzept für die Quartiersarbeit, an dem wir arbeiten, sind wir schon auf einem guten Weg. Es wird ...

Es ist nicht der Stolz auf das Geleistete, der mich zurückschauen lässt. Es ist die Dankbarkeit den Vielen gegenüber, die daran mitgewirkt haben. Dazu zählen auch die Bewohner*Innen – mit an vorderster Stelle. Und für sie haben wir es getan.

Wir haben zusammen mit unseren Nachbarn gefeiert

Am 18. September hieß es wieder:
„Feiern bei Wageners“.

Es gab viele tolle Angebote: Ein kleiner Flohmarkt mit Ständen von Bewohnern und der Berufsschule BBS2.

Für das leibliche Wohl war auch gesorgt: Selbstgebackene Muffins am Flohmarktstand, Kuchen vom Bäcker Buck, Das AWO-Kaffeemobil, Und ein Grillstand.

Dann gab es noch Informationsstände: Die Stromsparberatung von der AWO, das Leibniz-Theater aus der Calenberger Neustadt und die Stadt Hannover mit einer Sozialarbeiterin.



15 Uhr. Alles ist geputzt und geschniegelt. Es kann losgehen.



Wir haben mit zahlreichen Besuchern gesprochen. Alle hatten ihren Spaß, anregende Gespräche und natürlich auch – lecker Essen bei guter Musik.

Ein besonderes Highlight hat sich draußen vor der Tür abgespielt: Neben dem Hauptportal an der Theodor-Krüger-Straße wurde eine Sandsteintafel mit dem Wappen des Stifters Johann-Jobst Wagener angebracht. Die Tafel wurde als Gesellenstück einer Auszubildenden der Firma Ernst Hinze GmbH & Co. KG angefertigt und der Stiftung geschenkt. Um 16 Uhr wurde die Tafel feierlich neben dem Tor befestigt.



Die neue Sandsteintafel
Am Haupttor

Das Redaktionsteam ist sich einig: So ein gelungenes Sommerfest wünschen wir uns für das nächste Jahr wieder.

Wie war das Sommerfest für Euch? Wir freuen uns über zahlreiche Rückmeldungen.

Wir haben für unsere Sponsoren gekocht

In der letzten Ausgabe haben wir über unsere neue Küche berichtet („Es tut sich was im Keller“)

Der Umbau des Kellerraumes Und die Ausstattung haben einiges gekostet.

Zum Glück gibt es in Hannover einige Menschen, die der Stiftung freundschaftlich verbunden sind und uns mit Geld unterstützen.

Bei diesen Menschen hat sich die Kochgruppe mit einem zauberhaften Menü bedankt.



Es geht zur Sache:
Lachs-Soufflé wird püriert.
Im Hintergrund köchelt das Rindfleisch vor sich hin.

Folgendes Menü haben wir gezaubert:

1. Terlaner Schaumsüppchen
2. Lachs-Soufflé im Dessertgläschen
3. Tafelspitz mit Meerrettichsauce, Kartoffeln, Prinzessbohnen im Speckwickel
4. Vanilleeis mit Karamell auf Himbeer-Coulis

Es war schon eine ganze Menge Arbeit, aber vor Allem war es eine besondere Erfahrung für alle beteiligten Mitglieder der Kochgruppe.

Und wir waren am Ende dann schon recht stolz darauf, dass wir alles komplett selbst machen konnten. Sogar das Eis haben wir aus Eiern, Sahne, Zucker und Vanille angerührt.

Begrüßung der Gäste
und gespanntes Warten
auf den nächsten Gang



Wie wichtig Rauchwarnmelder sind

In unseren Haushalten gibt es viele kleine Helfer. Einer davon ist der Rauchwarnmelder. Er wird vom Vermieter in jedem Wohnraum Und Schlafräum aufgehängt und im Flur (dem Fluchtweg ins Treppenhaus).

Aber warum braucht man die Dinger?

70% aller Brände entstehen nachts. Ganz häufig ist der Kühlschrank der Bösewicht. Besonders, wenn er lange nicht abgetaut wurde. Dann ist eine Eisschicht auf den Kühlelementen im Innenraum. Das Eis isoliert das Kühlelement und es kann nicht genug Kälte in den Innenraum abgeben. Dann Läuft die Kühltechnik auf Hoch-touren, weil der Thermostat ständig meldet, er braucht mehr Kälte.

Und dann wird der Kompressor hinten unten am Kühlschrank furchtbar heiß. Wenn jetzt noch Staub drauf liegt, kann der anfangen zu glimmen.

Aber das ist nur ein Thema von vielen. Wasserkocher, vergessene Elektrogeräte die dauerlaufen, sogar Standby-Geräte und das Handy am Ladekabel. Oder im Bett rauchen? Oder beim bequemen Liegen auf der Couch? Sollte man sowieso nicht machen. Denn allzu leicht schläft man ein und die Kippe glimmt weiter. Trotzdem: Passieren kann immer was.

Und jetzt kommt die Gemeinheit: Wenn man schläft, ist der Geruchssinn ausgeschaltet. Wenn also Rauch entsteht, merkt man das nicht. Und wacht auch nicht davon auf. Im schlimmsten Falle wacht man dann niemals wieder auf.

Deshalb ist es so unglaublich wichtig, dass man seine Rauchwarnmelder gut in Schuss hält: Immer mal gucken, ob die kleine Blinkleuchte blinkt, und wenn man den Verdacht hat, er geht nicht, gleich den Hausmeister ansprechen, damit ein neuer eingebaut wird.

Können Rauchmelder nerven? Ja. Wenn sie verstaubt sind. Wenn ich bei geschlossenen Fenstern auf voller Leistung in der Pfanne etwas anbrate, sogar bei extremem Rauchen. Aber da gibt es eine Lösung: Fenster auf, auch wenn es kalt ist. Für den Moment, wo man kocht oder brät, ist das nicht weiter schlimm.

So sieht er aus. Und die Kontroll-Leuchte muss Schwach blinken



Für den kleinen Geldbeutel

Es gibt eine hilfreiche Broschüre, die heißt „Der kleine Geldbeutel“. Gemacht wird das Heft vom Amt für Soziales/Familie/Jugend der Stadt Hannover.

Es ist ein „Spar-Buch“ für die ganze Familie mit vielen Tipps.

So sah der Kleine Geldbeutel 2018 aus:

Hier gibt es Tipps zu ermäßigten und kostenlosen Angeboten. Beispielsweise finden wir in der Ausgabe 2018 folgende Themenbereiche:

- Sparen leichter gemacht
- Familie Kinder und Betreuung
- Beruf und Familie
- Bildung und Zweitsprache Deutsch
- Freizeit und Kultur
- Spielen und Entdecken
- Sport und Bewegung
- Ferien und Verreisen
- Mobiles Leben
- Einkaufen und Essen
- Wohnen und Energie
- Neu in Deutschland
- Gesundheit und Schwangerschaft
- Probleme und Krisen
- Sucht und Gewalt
- Geld und Recht
- Selbsthilfegruppen



Die Ausgabe 2019 hat unsere Sozialstation bereits in ausreichender Stückzahl bestellt und Sie finden im Laufe des Dezember ein Exemplar in Ihrem Briefkasten

Die Initiative EX-IN

Krisen kennt jeder von uns. Oft durchlaufen wir mehrere im Laufe unseres Lebens. Wäre es nicht schön, wenn ich mit meiner Krisenerfahrung Anderen helfen kann, Mut zu schöpfen und sich selbst zu helfen?



Hier kommt EX-IN ins Spiel:

EX-IN steht für **Experienced-Involvement**, d.h. Einbeziehung von Psychiatrie-Erfahrenen, und hat sich aus einem EU-geförderten Projekt heraus entwickelt. In Hannover wurde der Verein EX-IN Niedersachsen e.V. gegründet, der in einem ehemaligen Kindergarten in der List seine Vereinsräume hat.

Bei EX-IN werden Menschen mit eigener Psychiatrie-Erfahrung zu sogenannten **ExpertInnen durch Erfahrung** ausgebildet, die dann wiederum Hand in Hand mit psychiatrischen Fachkräften anderen Menschen, die unter psychischen Störungen leiden, helfen. Das nennt sich dann *GenesungsbegleiterIn*; ein Begriff, den man hin und wieder bereits in Stellenanzeigen findet. Weitere Einsatzmöglichkeiten gibt es in der Forschung oder als Dozent für EX-IN.

Warum das Ganze?

Ganz einfach: Untersuchungen haben gezeigt, dass „Expertenwissen aus Erfahrung“ entscheidend dazu beiträgt, das Verständnis für psychische Störungen zu erweitern. Und auch, dass hierdurch die Fachkräfteausbildung sowie das Therapieangebot sinnvoll weiterentwickelt werden können.

Außerdem weiß jeder von uns, der selbst schon einmal mit dem psychiatrischen Versorgungssystem zu tun hatte, wie kompliziert und verwirrend es sein kann - erst recht, wenn man gerade psychisch angeschlagen ist ... Da ist es doch schön, wenn man bei jemandem Unterstützung findet, der sich bereits auskennt, oder!? Und für den Helfenden werden die eigenen Erfahrungen zu einer wertvollen Ressource, einer Hilfestellung für Andere – aus einer Krise erwächst eine Chance.

Die Ausbildung

Hierbei handelt es sich um keine gewöhnliche Ausbildung, denn sie basiert auf dem individuellen Erfahrungswissen der Teilnehmer, d.h. die eigene Lebensgeschichte wird zu einem zentralen Baustein der einjährigen Weiterbildung. Deshalb gibt es auch regelmäßig Infoveranstaltungen für Interessierte sowie einen mehrtägigen Workshop zum Reinschnuppern vor der eigentlichen Anmeldung.

Wenn Ihr Interesse habt ...

findet Ihr Informationen auf www.ex-in-niedersachsen.de. Außerdem ist einer Eurer Nachbarn aktiv im Vorstand des Vereins tätig: Hans-Dieter Duszczak. Bei Interesse könnt Ihr ihn gerne direkt ansprechen.

Auflösung vom letzten mal:



Der Fahrradkäfig



Die vordere Ecke vom Hochbeet, zur Grillhütte hin.



Das Vogelhäuschen

Wir haben unter den Einsendern der richtigen Antwort gelost. Erster Preis war ein Safran-Frühstücksgutschein, zweiter Preis zwei Safran-Kaffeebecher. Die Preise wurden Ende November an die glücklichen Gewinnerinnen übergeben.

Und hier die neuen Rätselbilder:

Wieder haben wir ein paar ungewohnte Perspektiven auf gewöhnliche Dinge in unserem Innenhof für Euch fotografiert.

Wer es errät, mag einen Zettel mit der Lösung in den JoJo-Briefkasten werfen. Absender nicht vergessen. Einsendeschluss ist der 15. Januar 2019. Bei mehreren richtigen Antworten entscheidet das Los. Und wieder gibt es einen leckeren Gutschein vom Café Safran zu gewinnen.



Bild 1



Bild 2



Bild 3

Leckerer Ofenkürbis mit Feta

Dieses Rezept haben wir auf der Website einer Zeitschrift gefunden. Und vor einiger Zeit in abgewandelter Form in der Kochgruppe getestet. Alle Kürbisfans waren sich einig und haben den Kürbis für butterig-zart und super lecker befunden.

Die Zutaten für zwei Personen:

1 Hokkaido-Kürbis
3EL Olivenöl
Salz, Pfeffer
Thymian
50g Walnüsse
2EL Honig
150g Feta



1. Den Kürbis waschen, halbieren und mit einem Löffel aushöhlen. Das ist übrigens der Grund, warum wir Hokkaido-Kürbis nehmen, den müssen wir nicht schälen☺. Anschließend das Kürbisfleisch in Würfel oder Spalten schneiden.
2. Die Kürbisspalten bzw. -würfel in einer Schüssel mit der Marinade aus Öl, Honig und Gewürzen vermengen. Alles auf einem Backblech oder in einer Auflaufform verteilen und die Walnüsse darüber streuen. Die Kürbisse sollten nicht übereinander, sondern nur nebeneinander liegen.
3. Bei 200 Grad den Kürbis 30 Minuten im Ofen garen. Danach den Feta hinzugeben und weitere 10 Minuten backen.

Wenn man viel Zeit hat und schon einen Tag vorher mit den Vorbereitungen anfangen kann, dann kann man auch noch die Kürbiskerne, aus dem Hokkaido anrösten. Dafür werden die Kerne über Nacht in Salzwasser eingelegt, damit sie würzig werden und sich vom Fruchtfleisch lösen. Dann kommen Sie in den Backofen, schön verteilt auf einem Blech für 20 Minuten bei 160 Grad.

Der Heiligabend-Klassiker: Kartoffelsalat

Die Zutaten für zwei Personen :

0,5 kg	Kartoffeln
5	Gewürzgurken
75 Gramm	Speck
1 Stück	rote Zwiebeln
75 Gramm	Radieschen
0,25 Liter	Gemüsebrühe
2 Esslöffel	Öl
2 Esslöffel	Weißweinessig
0,5 TL	Zucker
1 Esslöffel	Senf
1 TL	Kräuter
nach Geschmack	Salz
nach Geschmack	Pfeffer



1. Kartoffeln waschen und in Salzwasser ca. 20 Minuten weich kochen. ...
2. Zwiebel und Gewürzgurken in feine Würfel schneiden, Radieschen in Scheibe schneiden, Speck auslassen.
3. Brühe aufkochen, mit Essig, Öl, Zucker, Senf, Salz und Pfeffer verrühren.
4. Kartoffeln mit Zwiebel, Gurken, Speck, Radieschen und Brühe mischen und ziehen lassen.
5. Kräuter darüber streuen

Dieses Rezept haben wir neulich in der Kochgruppe ausprobiert und für gut befunden. Dazu gab es Räucherfisch.

Weit verbreitet als Beilage, besonders zu Weihnachten, sind auch Wiener Würstchen oder Bockwürstchen.

Weihnachtsstollen

Für dieses Rezept mixen wir in drei Schüsseln
Verschiedene Zutaten zusammen, die erst
Zum Schluss miteinander verrührt werden

Schüssel 1:

250g Zucker

210g Butter in Flocken

1 Tüte Vanillezucker

2 ganze Eier

(jetzt schon einmal vermischen)

250g Quark

1 Röhrchen Bittermandelaroma

(jetzt alles noch einmal miteinander vermischen)

Schüssel 2

1 Messerspitze Kardamom

1 Messerspitze Muskatblüte

500g Mehl

1 Tüte Backpulver

(durchmischen, zur Schüssel 1 dazugeben und alles ordentlich durchmischen)

Schüssel 3:

125g Sultaninen

125g Korinthen

190g Mandeln

50g Orangeat

50g Zitronat

1 TL Mehl

Jetzt Schüssel 3 durchmischen. Anschließend zu Schüssel 1 dazugeben und unterheben

Kastenform einfetten. Mit etwas Paniermehl bestreuen. Teig einfüllen. Backofen auf 180 Grad. Im Ofen das Gitterrost auf der mittleren Schiene platzieren und die Kastenform darauf stellen. Nach 15 Minuten den Teig an der Oberfläche längs einritzen und weiterbacken. Nach 30 Minuten Backpapier oben auf die Kastenform legen, damit der Stollen oben nicht zu braun wird. Den Stollen auf die untere Schiene versetzen und noch ca. 15-30 Minuten weiterbacken. Dabei von Zeit zu Zeit einen Holzstab (Schaschlik-Spieß) in den Kuchen stechen und schauen, ob beim Herausziehen Teig dran kleben bleibt. Wenn nichts mehr kleben bleibt, ist der Stollen gut.

Jetzt aus dem Ofen nehmen, stürzen und viele Löcher von oben in den Stollen pieken. 40g Butter heiß machen und den Stollen damit übergießen.

Auf einem Stück Alufolie auskühlen lassen, mit viel Puderzucker bestreuen und komplett in die Alufolie einwickeln.



Außerdem brauchen wir später
noch 40g Butter und Puderzucker
zum Drüberstreuen.

Lebkuchen vom Blech

(Rezept von Sallys Blog, im Internet gefunden)

Teig

250g Butter
60g Honig
1-2 Päckchen Vanillezucker
200ml Milch
3 Eier
250g Zucker
1 Prise Salz
20g Lebkuchengewürz
200g Haselnüsse
1 Päckchen Backpulver
400g Mehl



Zum Bestreichen und Dekorieren

200g Zartbitterkuvertüre
20g Kokosfett
30g grob gehackte Mandeln

Schmilz die Butter gemeinsam mit dem Honig und dem Vanilleextrakt in einem Topf bei mittlerer Hitze. Mahle in der Zwischenzeit die Haselnüsse fein. Nimm den Topf vom Herd, rühre die Milch ein und lasse es somit runterkühlen. Schlage die Eier, den Zucker und das Salz etwa 4-5 Minuten schaumig. Rühre danach die abgekühlte Buttermasse, das Lebkuchengewürz, die gemahlene Haselnüsse, das Backpulver und das Mehl kurz ein. Fülle den Teig in einen vorbereiteten Backrahmen und backe ihn bei 175 Grad für ca. 25 Minuten. Lasse ihn anschließend vollständig abkühlen.

Hacke die Kuvertüre klein. Schmilz davon etwa 2/3 über einem warmen, aber nicht kochenden Wasserbad. Nimm die Schüssel vom Wasserbad herunter und rühre das restliche Drittel Kuvertüre und das Kokosfett ein. Bestreiche den Kuchen mit der Kuvertüre.

Ganze Mandeln mit einem großen Messer nach Belieben grob hacken und über die noch warme Kuvertüre streuen und abkühlen lassen.

Kleiner Tipp: Lässt sich in Stücke geschnitten auch prima einfrieren!

Weihnachtliches Windlicht

Was gibt es schöneres, als ein schönes Weihnachtliches Windlicht für sich oder als Geschenk für die lieben selber zu machen? Und was gibt es schöneres, als die trüben kalten Abende mit einem selber gemachten Weihnachtlichem Windlicht zu erhellen? Genug der vielen Worte und dann wollen wir mal Anfangen



Was brauche ich?

Ein Glas (Leeres Gurkenglas, Marmeladenglas, Weinglas, Trinkglas)

Weihnachtliches Geschenkband

Schere

Kleber (geeigneten Kleber gibt es bei Tedi für 1€)

Deko-Sand (z.B. farbigen. Gibt es bei Tedi für 1,50€)

Kerze oder Teelicht (je nach Größe des Glases)

Deko-Sachen (z.B. kleine Weihnachtskugeln oder kleine Zweige in Silber/Gold)

Wie gehe ich vor?

1. Das Glas vorher komplett sauber machen.
2. Nun wird das Geschenkband genommen und eine recht großzügige Länge abgeschnitten. Bitte darauf achten, dass es so lang ist, dass es um das Glas passt und Ihr noch eine Schleife binden könnt.
3. In der Höhe, wo Ihr das Band um das Glas platzieren möchtet, wird nun rings um das Glas der Kleber aufgetragen.
4. Jetzt nehmen wir das abgeschnittene Band, legen es genau über den Klebstoff und binden am Schluss eine schöne Schleife.
5. Es ist ganz wichtig, dass Ihr den Klebstoff trocknen lasst, bevor Ihr weiter macht.
6. Nun nehmt Ihr den Deko-Sand und füllt ihn in das Glas, bis zur gewünschten Höhe.
7. Jetzt kommt noch eine Kerze oder ein Teelicht in das Glas und schon ist ein einfaches und schönes Windlicht fertig :)

Wer ein größeres und breiteres Glas hat, kann nun noch kleine Silber oder goldfarbene zweige mit reinlegen oder ein paar kleine farbige Weihnachtskugeln!

Viel Spaß beim Basteln und lasst mich wissen, wie Ihr die Bastelidee gefunden habt :)

Veranstaltungshinweise

Montags 17 -19 Uhr: Kochgruppe

Treffpunkt ist Haus 6, der Gemeinschaftsraum. Gemeinsam wird ein leckeres Essen zubereitet und gegessen. Anschließend wird für das nächste Mal verabredet, wer wieder dabei ist und was dann gekocht werden soll.

Das Motto lautet: "Saisonal, regional und günstig eingekauft"

Inzwischen hat die Kochgruppe viele "Stammgäste". Wer spontan dazu kommen möchte, ist herzlich eingeladen. Wer vorher wissen möchte, was es gibt, fragt einfach eine Woche vorher oder kennt sicherlich jemanden aus dem Kreis der "Stammgäste", den er fragen kann.

Der Musikalische Montag: Treffpunkt am Rolltor um **12:15 Uhr**

Und Abfahrt zur Musikhochschule am Emmichplatz. Dort gibt es dann ein Konzert der Studenten. Gibt es schon seit 29. Oktober. Die beiden letzten Termine sind:

10. Dezember und 17. Dezember

Dienstags, alle 2-3 Wochen, 15-17 Uhr: Redaktion JoJo

Wer Zeit und Lust hat, spricht einen aus der Redaktion an (auf der ersten Innen-Seite stehen die Namen der regelmäßigen Redaktionsmitglieder)

Mittwoch 17-19 Uhr: Nachbarschaftstreffen

Im Gemeinschaftsraum Haus 6. Wer Zeit und Lust hat, kommt einfach hinzu.

Donnerstag 11:00 Uhr: Der aktive Donnerstag

Treffpunkt am Rolltor oder im Gemeinschaftsraume. Die nächsten Termine: 06.12. Bratäpfel selber machen, 11.12. (ausnahmsweise ein Dienstag): Weihnachtsmarktbesuch. 13.12.: Kinobesuch. 20.12. Kaffee und Kuchen

Opernhausbesuch am 12. Dezember um 19:30

Karten gibt es bei Frau Klassen und Frau Pohl von der Sozialstation. Dort erfährt man dann auch Treffpunkt und Uhrzeit, des Zusammentreffens

Winterpause: Training an unseren Sportgeräten

Die Planung für nächstes Jahr stand zum Redaktionsschluss noch nicht fest. Wir informieren Euch in der nächsten JoJo, wann es wieder losgeht.

Anzeige

Tel. 0511-131 79 36

Café Safran

Königsworther Str. 39
Hannover

