



Robert Beck ist veganer Koch aus Überzeugung. Foto: Katja Eggers

## „Vegan ist gut für die Psyche“

Das „Hiller“ in Hannover ist das älteste vegetarische Restaurant Deutschlands. Seit elf Jahren kocht der heutige Besitzer Robert Beck dort sogar ausschließlich vegan. Die rein pflanzliche Kost ist für viele Menschen heute nicht nur Lifestyle, sondern auch gesund für Körper und Psyche.

Georg Hiller war in Deutschland ein Pionier des Vegetarismus. Er organisierte den Weltkongress der Vegetarier, brachte die Zeitschrift „Der Vegetarier“ heraus und eröffnete 1955 das vegetarische Restaurant Hiller an der Blumenstraße. An den umtriebigen Unternehmer erinnert dort bis heute der Schriftzug an der Fassade. Chef ist mittlerweile jedoch Robert Beck. Der gelernte Koch hat das Restaurant 1996 übernommen. Zuvor stand er dort sieben Jahre lang am Herd. Im Mai 2012 stellte er seine Speisekarte auf vegane Küche um. Seitdem wird im Hiller rigoros auf tierische Produkte verzichtet. Beck ist selbst überzeugter Veganer. „Davor war ich viele Jahre Vegetarier – allerdings mit Unterbrechungen, zum Beispiel wenn im Garten gegrillt wurde oder meine Mutter an Weihnachten Gans gemacht hat“, erzählt der 54-Jährige. Veganer wurde er nach einer Fernsehdokumentation über Tiere und das Leid, das ihnen Menschen mitunter zufügen. „Beim Anblick wurde mir schlecht, das war mein persönliches Schlüsselerlebnis“, erinnert sich Beck.

### Gänsekeule aus Austernpilzen

In der Küche setzt er seitdem auf pflanzliche Lebensmittel. Es geht ihm dabei ums Tierwohl und um die Umwelt. Beck unterstützt Gruppen und Organisationen, die sich für die Rechte von Tieren einsetzen. „Früher musste man Tiere essen, um über den Winter zu kommen. Heute haben wir unzählige Alternativen. Ich kaufe nicht mehr dort, wo Tiere leiden müssen oder am Tierleid Geld verdient wird“, erklärt Beck. In seiner veganen Kochschule wird für den guten Zweck gekocht. Immer wieder sammelt der Gastronom Spenden für das Tierheim Hannover. Dass es auch ohne Fleisch geht, beweist der Veggi-Koch immer wieder aufs Neue in seinem Restaurant. Pfeffersteak auf Erbsenbasis, Ente aus Seitan oder Gänsekeule aus Austernpilzen sind nur einige der veganen Gerichte auf der Speisekarte. „Mitunter imitieren wir Fleisch. Um die Illusion perfekt zu machen, stecken wir in die Gänsekeule einen Holzknochen – darauf bin ich im Internet gestoßen“, berichtet Beck und lacht.

### Als Koch in namhaften Restaurants

Die vegane Ente ist im Hiller der Renner. Eine Influencerin postete das Gericht kürzlich auf Instagram. „Veganismus hat sich in der Gesellschaft längst etabliert und ist für viele eine Form von Lifestyle. Dumme Kommentare von Fleischessern gibt es aber natürlich immer noch“, sagt Beck. Den veganen Koch kratzt das wenig. „Ich bin nicht mehr missionarisch unterwegs. Ich bin überzeugt von dem, was ich tue, und freue mich, wenn ich andere damit glücklich machen kann“, sagt Beck. Eigentlich ist er ein Koch der alten Schule. Fisch und Fleisch waren früher an der Tagesordnung. Seine Kochausbildung hat der gebürtige Hechinger im Restaurant „Zum Roddorn“ im Raum Hildesheim absolviert. Im Anschluss kochte er in Spitzenrestaurants wie „Maritim“, „Feuchter's Lila Kranz“ oder „Buchholzer Windmühle“.

### Bodenständige Küche mit regionalen Produkten

Schon seine Mutter war eine hervorragende Köchin, die gut haushalten musste, um die Familie – Beck ist das jüngste von fünf Geschwistern – satt zu bekommen. Bereits als kleiner Junge machte er sich in der heimischen Küche nach der Schule seinen Milchreis selber. Die Ausbildung zum Koch schlug ihm seinerzeit der Vater vor. „Schule ging irgendwann nicht mehr. Ich musste Geld verdienen und wollte was Praktisches machen“, erinnert sich Beck. An der Kochausbildung reizte ihn die Möglichkeit, als Schiffskoch die Weltmeere zu bereisen. Der Liebe wegen blieb er letztlich in Hannover. Den Entschluss hat er jedoch nie bereut. Genauso wenig wie den Schritt in die Selbstständigkeit, den er seinerzeit mit der Übernahme des Hillers wagte. Dort kocht er bodenständig, saisonal, mit Produkten aus der Region und immer frisch. Unterstützt wird er von einem zehnköpfigen Team. Sohn Luis (20) macht im Hiller derzeit sein Freiwilliges Soziales Jahr.

## Rezept

### Veganes Mett

#### Zutaten für 4 Personen:

- |                       |                                |
|-----------------------|--------------------------------|
| 100 g Reiswaffeln     | 1 TL Salz/Pfeffer              |
| 1 mittelgroße Zwiebel | 100 ml Pflanzenöl              |
| 2 Tomaten             | 200 ml Gemüsebrühe             |
| 2 EL Tomatenmark      | 1 Messerspitze Rauchsalz Aroma |
| 2 EL Petersilie       |                                |

### Veganes Vier-Gänge-Menü

Robert Beck ist eigentlich rund um die Uhr in seinem Restaurant. Er wohnt oben drüber. Freizeit hat er kaum. In den Pausen fährt er einkaufen. Die Entbehrungen nimmt der 54-Jährige gern in Kauf. „Ich bin ein Aktivposten, muss immer was machen. Das ist hier meine Leidenschaft. Kochen ist einfach etwas sehr Kreatives. Man sieht sofort das Ergebnis. Und wenn man andere damit beglücken kann, ist das eine große Befriedigung“, erklärt Beck. Zu seinen Gästen zählt längst nicht mehr nur die Naturkostfraktion. „Früher erkannte man die sofort an ihren Wollsocken und ihrer Filzkleidung, das ist heute nicht mehr so“, sagt Beck und lacht. Er hat etliche Stamm- und Mittagsgäste. Viele machen sich bei ihm einen schönen Abend in einer gemütlichen Atmosphäre und geben dafür auch gern etwas mehr aus. „Wer's vegan günstig will, bekommt das im Imbiss“, sagt Beck, der im Hiller auch ein veganes Vier-Gänge-Menü und unter der Woche ein veganes Büffet anbietet. Viel Konkurrenz hat Beck in Hannover nicht. Rein vegane Küche gibt es nur in wenigen Restaurants.

### Prominente Gäste

Im Hiller haben sich auch Promis schon fisch- und fleischlos bekochen lassen. Die Bandmitglieder von den Scorpions, Depeche Mode und den Beach Boys waren ebenso Gäste wie Hannovers Bürgermeister Belit Onay und der ehemalige Grünen-Minister Jürgen Trittin. Nun hofft Beck auf Atze Schröder. Der bekannte Comedian ist schon länger bekennender Veganer und war mit Beck kürzlich in der NDR-Fernsehsendung „Das!“ zu sehen. Beide trommelten dort für die vegane Ernährung. „Vegan ist gut für den Körper und die Psyche. Denn Gefühle wie Stress und Angst, die Tiere in der Massentierhaltung und bei der Schlachtung durchleben, nehmen wir mit dem Fleischkonsum auf. Auch verabreichte Antibiotika essen wir mit“, sagt Beck. Laut Studien kann eine ausgewogene vegane Ernährung mit einer verbesserten Stimmung und einem erhöhten emotionalen Wohlbefinden in Verbindung gebracht werden. Auch Beck selbst fühlt sich mit seiner Ernährung vitaler und leistungsfähiger. Wenn er dann doch mal frei hat – sonntags ist Ruhetag – geht er gern mit dem Hund eine Runde, raus in die Natur oder mit seinem Sohn auf den Flohmarkt und danach eine vegane Pizza auf der Limmerstraße essen. Seit sein ältester Sohn mit 23 Jahren im Dezember vergangenen Jahres verstorben ist, beschäftigt sich Beck zudem verstärkt mit Philosophie, Esoterik und Buddhismus. „Ich arbeite an mir und überprüfe mein Denken. Spirit, Selbstreflexion und Achtsamkeit sind mir wichtig“, sagt er. Seine Pläne für die Zukunft? „Ach, es gibt ja immer Luft nach oben“, meint Beck. „Ich würde zum Beispiel gern mal an den Sternen für vegane Restaurants kitzeln. Mein Restaurant kann ich zwar nicht komplett auf Gourmet-Standard ausrichten, aber die Fähigkeiten und Erfahrungen dafür hätte ich.“

Katja Eggers

### Ernährungstherapie im Klinikneubau

## Achtsam kochen

In unserem neuen Fachkrankenhaus für die Seele bieten wir Patientinnen und Patienten jetzt noch mehr Raum für persönliche Entfaltung und individualisierte Therapien. Dafür haben wir ganz neue Angebote möglich gemacht, die wir Ihnen in den kommenden Ausgaben gern vorstellen möchten. Diesmal: die Ernährungstherapie.

Bei Wahrendorff sehen wir den Menschen in seiner Ganzheitlichkeit. Wir bemühen uns stetig, bewährte Therapien zu verbessern, gehen bei der Behandlung aber auch gern neue Wege. Neben Psychotherapie und Medikation spielen als Ergänzung auch die sogenannten komplementären Angebote wie Musik-, Kunst-, Sport- oder Ernährungstherapie eine wichtige Rolle. In unserem Klinikneubau in Köthenwald haben wir dafür eine große Angebotsvielfalt geschaffen. Die Ernährungstherapie findet dort in unserer Koch | Akademie statt. Mit Schürzen um den Hals und Löffeln in der Hand stehen die Patientinnen und Patienten in der voll ausgestatteten Küche gemeinsam am Herd und kochen in kleinen Gruppen schmackhafte Gerichte wie Gemüse-Curry mit Reis und Kokos-Erdnuss-Sauce, One Pot-Pasta oder Ofengemüse mit Dipp. Alle Rezepte sind mit wenig Aufwand aus preiswerten Zutaten schnell gemacht.

Es wird geschält und geschnippelt, gebrutzelt und gebraten, dabei auch ganz viel gelacht und im Anschluss gemeinsam gegessen. „Neben den körperlichen stehen die psychologischen und sozialen Aspekte in der Ernährungstherapie gleichermaßen im Fokus“, erklärt Miriam Becksvoort, die Leiterin der Ernährungstherapie.

### Achtsamkeit statt starrer Regeln

Die Therapie ist auf vier bis sechs Wochen ausgelegt. Das Angebot richtet sich an Patientinnen und Patienten unserer offenen Kliniken und Tageskliniken in Ilten und Köthenwald, die aufgrund ihrer psychischen Erkrankung weniger oder mehr essen als sie benötigen, unregelmäßig oder auch einseitig essen. Gründe können zum Beispiel fehlender Antrieb, gesteigerter Appetit oder Essen zur Emotionsregulation sein. „In unserer Therapie geht es um Ernährungswissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten im Umgang mit Lebensmitteln sowie das Bewusstsein für das eigene Essverhalten. Essen beeinflusst das körperliche und seelische Wohlbefinden, das lässt sich positiv nutzen“, erklärt Miriam Becksvoort.

Die Teilnehmerinnen und Teilnehmer absolvieren sowohl drei bis vier praktische Koch- als auch theoretische Einheiten. Auf dem Therapieplan stehen dann zum Beispiel Themen wie „Achtsamer Umgang mit Heißhunger“, „Ein gutes Bauchgefühl – Ballaststoffe für den Darm“ oder „Darf's ein bisschen mehr sein? Mikronährstoffe statt nur Kalorien.“ Ernährungspläne, Diäten, verbotene Lebensmittel, starre Regeln oder Empfehlungen für rein ästhetische Ziele gibt es aber ausdrücklich nicht. „Bei uns sind Patientinnen und Patienten ihre eigenen Expertinnen und Experten für ihr individuelles Essverhalten. Eine große Rolle spielt dabei das Thema Achtsamkeit. Sie ermöglicht es, das eigene Essverhalten zu verstehen und mög-



Ohne erhobenen Zeigefinger: Ökotrophologin Miriam Becksvoort leitet Patienten der Tagesklinik für Männer an. Foto: Wahrendorff/Martin Bargiel

licherweise Veränderungen vorzunehmen, die wirklich zu einem passen“, betont Miriam Becksvoort.

### Mengen, Häufigkeiten und Verhältnisse

In akuten Krankheitsphasen geht es darum, einen möglichst guten Ernährungszustand herzustellen, um die Therapiefähigkeit zu gewährleisten und Kraft und Lebensqualität zu erhalten oder zu verbessern. Darüber hinaus besprechen Becksvoort und ihre Kolleginnen, die Ökotrophologin Elisa Frey und die Ernährungswissenschaftlerin Lisa Gerß, mit den Patientinnen und Patienten, wie sie ihre Ernährungsgewohnheiten in stabilen Phasen so verändern können, dass sie langfristig die Gesundheit fördern. Das Team vermittelt zum Beispiel, dass Abnehmen während einer akuten Krise meistens nicht positiv ist, Fertigprodukte durchaus eine gute Option sind, wenn die Kraft oder der Antrieb zum Kochen fehlen, und Ernährung psychische Krankheiten nicht heilen kann, sondern es vielmehr um das Zusammenspiel verschiedener Therapien geht. Wer von welcher Maßnahme profitiert, ist jedoch von Person zu Person unterschiedlich. „Es gibt nicht die eine Ernährungsweise“, erklärt Miriam Becksvoort. Statt in starren Kategorien von gesunden und ungesunden Lebensmitteln zu denken, geht es um Mengen, Häufigkeiten und Verhältnisse. Denn je nach Person und individueller Situation können unterschiedliche Dinge die Gesundheit erhalten, fördern oder ihr schaden. Mit der Koch | Akademie hebt sich unser Klinikum von anderen Fachkrankenhäusern deutlich ab. Diese bieten zwar Ernährungstherapien an, aber nicht mit einem mehrwöchigen Theorie- und Praxiskonzept. „Das ist in dieser Form einmalig“, betont Miriam Becksvoort. Katja Eggers

### Wichtige Kontakte

- Bibliothek** Rudolf-Wahrendorff-Str. 17 a, 31319 Sehnde-Ilten, Ansprechpartnerin: Marlene Bruns, Tel. (05132) 90-2596, Öffnungszeiten: Di + Do 15.30–17.30 Uhr, Sa 14–16 Uhr
- Bügelstube Köthenwald** Wara Gasse 4, 31319 Sehnde-Köthenwald, Ansprechpartnerin: Doris Wollborn, Tel. (05132) 90-2863, Öffnungszeiten: Mo–Do 8–12 Uhr, 12.30–16 Uhr, Fr 8–12 Uhr, 12.30–15 Uhr
- Café Kuckucksnest** Großer Knickweg 6 (neuerdings im Speisesaal im Klinikneubau), 31319 Sehnde-Köthenwald, Ansprechpartner: Elisabeth Marotta, Mailow Gattschau, Tel. (05132) 90-1250 oder (05132) 90-1251, Öffnungszeiten: Mo–Fr 9–17 Uhr
- Dorff Gärtnerrei** Sehnder Str. 19, 31319 Sehnde-Ilten, Ansprechpartner: Ludger Goeke, Tel. (05132) 90-2681 oder dorffgaertnerrei@wahrendorff.de, Öffnungszeiten: Di–Fr 9–18 Uhr, Sa 8–12.30 Uhr, So 10–12 Uhr
- Dorff-Laden** (Second Hand, Kiosk), Wahre Dorffstr. 1, 31319 Sehnde-Köthenwald, Tel. (05132) 90-2558, Öffnungszeiten: Mo–Fr 8–12 Uhr, 12.30–16.30, Sa 9–12 Uhr
- Fahrradwerkstatt** Wara Gasse 4a, 31319 Sehnde-Köthenwald, Tel. (05132) 90-2712, Öffnungszeiten: Mo–Fr 8–16.30 Uhr
- Kunstwerkstatt Köthenwald** Wahre Dorffstr. 1, 31319 Sehnde-Köthenwald, Ansprechpartnerin: Annette Lechelt, Tel. (05132) 90-2875, Öffnungszeiten: Mo–Do 8–17 Uhr, So 12–17 Uhr
- Restaurant Rudolfs** Im Bosenkamp 13, 31319 Sehnde-Ilten, Tel. (05132) 90-2304 oder rudolfs@wahrendorff.de, Öffnungszeiten: Di–Sa 12–21 Uhr
- Seelsorge** Pastorin Nicole Fröchtenicht: Tel. (05141) 59354461 oder n.froechtenicht@wahrendorff.de; Martin Zimmer: Tel. (05132) 90-2284 oder martin.zimmer@wahrendorff.de; Achim Rodekoeh: achim.rodekoeh@wahrendorff.de, Tel. (05132) 90-2219 (Mo + Mi) sowie Tel. (05141) 72-3910 (an den anderen Wochentagen)
- Soforthilfe** gebührenfrei und rund um die Uhr, Tel. (0800) -8459390
- Streetworkerinnen** Janina Harms: janina.harms@wahrendorff.de; Lena Drangmeister: lena.drangmeister@wahrendorff.de oder Tel. (05132) 90-2178; Bürgersprechstunde: Fr 15–16 Uhr, Dorff-Café, Ferdinand-Wahrendorff-Str. 1, Sehnde-Ilten
- www.wahre-seele.de** Das konkrete Magazin zu seelischen Gesundheit

### Veranstaltungen bei Wahrendorff

- 8. Mai, 18.30–20.30 Uhr:** Stammtisch der Wahren Dorff Freunde, Restaurant Rudolfs, Im Bosenkamp 13, Sehnde-Ilten
- 14. Juni, ab 14 Uhr:** Sommerfest des Tagwerks unter dem Motto „Fanmeile“, Park, Sehnde-Köthenwald
- 30. Juni, ab 10 Uhr:** Tag der Architektur, Klinikneubau, Matthias-Wilkening-Weg 6, Sehnde-Köthenwald
- 10. Juli, 18.30–20.30 Uhr:** Stammtisch der Wahren Dorff Freunde, Restaurant Rudolfs, Im Bosenkamp 13, Sehnde-Ilten

Sämtliche Angaben zu Veranstaltungen sind ausdrücklich ohne Gewähr. Bitte informieren Sie sich stets auch noch einmal auf unserer Webseite: <https://www.wahrendorff.de/newsroom/>

## „Verrückt ...?“



Foto: Claudia Awart

und unkonventionellsten Feste darf ich jetzt wieder organisieren – das Bergfest auf dem Sehnder Kaliberg im August 2025 wird ganz sicher wieder verrückt ... schön verrückt.“

### „Prominent ...?“

Ismail Akar (31) „Prominent sind für mich Prinzen und Prinzessinnen. Ich suche eine Prinzessin von 30–35 Jahre zum Heiraten. Ich bin 181 cm groß und wiege 82 kg. Ich habe schwarze Haare, braungrüne Augen. Meine Hobbys sind auf dem Pferd reiten und reiten auf einer Kutsche und Fastenzeit beim Königreich und malen und zeichnen. Ich möchte mit einer Prinzessin singen und tanzen. Interessierte Prinzessinnen können sich in der Kunstwerkstatt Köthenwald melden.“

Es gibt doch diese Postkarten mit den Sprüchen „verrückt nach ...“. Das gefällt mir, denn ich bin gern verrückt nach ... Sonne, Meer und Bergen, verrückt nach Tanzen, Familie, Liebe, Leben ... Manche Menschen behaupten, dass ich verrückt nach Arbeit sei. Das stimmt nicht ganz, aber ich liebe meinen Job und bin dankbar für die Herausforderungen. Eines der überraschendsten, herausforderndsten

**Impressum**  
**is' ja itten!**

**Herausgeber:** Klinikum Wahrendorff GmbH  
**Gesamtkonzeption, Redaktionsleitung:** Katja Eggers  
**Layout:** Umb[er]uch, Petra Laue  
**Fotos:** Claudia Awart, Martin Bargiel, Katja Eggers, Stefan Heinze, Michael Waldmüller  
**Schrift der Redaktion:** Klinikum Wahrendorff GmbH, Rudolf-Wahrendorff-Str. 22, 31319 Sehnde-Ilten  
Fon 05132 90-2250 Fax 05132 90-2266  
Mail info@wahrendorff.de Web www.wahrendorff.de  
„is' ja itten“ erscheint vierteljährlich.  
*Alle Personen, die hier zu Wort kommen oder erwähnt und mit vollem Namen genannt werden, sind ausdrücklich damit einverstanden.*

Hier geht's zur Website des Klinikums:



# is' ja itten!

DAS PORTRÄT  
Gastronom Robert Beck



SERIE: NEUES AUS DEM NEUBAU  
Unsere neue Koch | Akademie



NEUJAHRSEMPFANG  
Worte von Simone Wilkening



NACHGEFRAGT  
„Was ist verrückt?“



# „Ohne Wodka lief zuletzt gar nichts mehr“

Björn Scheibe hat drei Jahre als Obdachloser auf der Straße gelebt. In Wahrenndorff erarbeitet sich der 42-Jährige jetzt Schritt für Schritt neue Perspektiven für ein Leben ohne Sucht. In seinen schlimmsten Zeiten hat ihn das Verlangen nach Alkohol schon morgens mit zitternden Händen geweckt.

Zuletzt brauchte ich neun Flachmänner am Tag und drei schon morgens, um überhaupt normal klar zu kommen. Und dann hab' ich vor dem Rewe-Markt gegessen und gebettelt“, erzählt Björn Scheibe mit leiser Stimme. Er hat drei Jahre als Obdachloser auf der Straße gelebt. Mit einem Wurfzelt und einem Gaskocher unter der Benno-Ohnesorg-Brücke in Hannover-Linden. Auch im Winter bei eisigen Temperaturen. „Die Kälte hat mir aber nichts ausgemacht. Da gewöhnt man sich dran. Außerdem hatte ich einen guten Thermoschlafsack“, sagt Björn Scheibe. Zwischenzeitlich kam er mit einem gebrochenen Fuß in einer Wohnung der Caritas unter. Eine Obdachlosenunterkunft ist für ihn jedoch nie eine Option gewesen. „Die habe ich mir angeschaut, aber da wird man beklaut, und da gibt's zu viele Drogen“, sagt Scheibe, der als Obdachloser vor allem seine Ruhe haben und frei und ungebunden leben wollte. Auf der Straße habe er auch viele nette Menschen kennengelernt. Manche gaben ihm etwas zu essen, andere redeten ihm gut zu, etwas zu unternehmen, um von der Straße wegzukommen. Städtische Streetworker halfen ihm beim Antrag auf Arbeitslosengeld II. Scheibe beantragte einen Betreuer. „Mit psychologischem Gutachten und allem drum und dran“, erzählt er.

In der Beschäftigungstherapie „BT Life“ hat Björn Scheibe das Weben für sich entdeckt. Foto: Katja Eggers



## Erfolgreiche Entgiftung

Als Björn Scheibe mal wieder vor dem Rewe am Schwarzen Bär saß, fiel ihm das Wahrenndorff-Logo der Tagesklinik Linden ins Auge, die dort ihren Sitz hat. Scheibe googelte, stieß auf der Wahrenndorff-Website auf den Bereich Wahrenndorff Wohnen und bewarb sich kurzerhand über die Aufnahmeberatung um einen Platz. Als Voraussetzung für eine Aufnahme unterzog sich der 42-Jährige einer Entgiftung: Im Juli 2023 war er dafür drei Wochen stationär in unserer Klinik im Park in Ilten untergebracht. Mit Erfolg: Im August 2023 konnte Scheibe im Wohnbereich An der Schaftrift einziehen. „Da hab' ich jetzt ein schönes Einzelzimmer und fühle mich sehr wohl.“ Vormittags besucht er das Angebot „BT Life“ im Luise-Wahrenndorff-Haus in Ilten. BT steht für Beschäftigungstherapie und Life für Lebenspraktisches integratives freizeitpädagogisches Erleben, Erlernen und Erhalten. Die Angebote schulen Körper und Geist, Alltagskompetenzen, Kommunikation und Kreativität. Dienstags wird zum Beispiel gemeinsam gekegelt, donnerstags zusammen gekocht. Scheibe hat bei „BT Life“ das Weben für sich entdeckt. Derzeit arbeitet er an einem Sitzkissen. Nähen und Häkeln möchte er auch noch lernen.

## Medikamente gegen die Depression

Früher hat Björn Scheibe auch die Arbeitstherapie besucht und unter anderem in der Fahrradwerkstatt gearbeitet. Als bei ihm eine Depression diagnostiziert wurde, musste er abbrechen. Er bekommt jetzt Medikamente. „Die schubsen mich so ein wenig an, sonst würde ich wahrscheinlich den ganzen Tag nur im Bett liegen“, meint Scheibe. Seine Alkoholsucht hatte sich damals schleichend entwickelt. Björn Scheibe ist in Göttingen geboren und an der Schweizer Grenze aufgewachsen. Er ist examinierter Krankenpfleger. Seine Ausbildung hat er in Pforzheim absolviert und später sowohl im Krankenhaus als auch in einem Seniorenheim gearbeitet. Von der Arbeit fühlte er sich irgendwann überfordert: „Es gab zu wenig Pflegekräfte für zu viele Patienten und Bewohner. Die blieben auf der Strecke, weil man sich gar nicht richtig um sie kümmern konnte. Das war stressig. Ich konnte das auch nicht mit meinem Gewissen vereinbaren und habe irgendwann gekündigt.“

## Kaugummi und Zahnpasta gegen die Alkoholfahne

Um gedanklich „runterzukommen“ gönnte er sich abends ein Glas Wein. Daraus wurde schnell mehr. „Das steigerte sich soweit, dass ich irgendwann morgens schon vor dem Penny-Markt stand und was brauchte. Ohne Wodka lief zuletzt gar nichts mehr“, sagt Björn Scheibe. Zu erkennen und sich selbst einzugestehen, dass er alkoholstüchtig ist, dauerte lange. „Man trickst sich ja selber aus und versucht das zu kaschieren. Damit man meine Alkoholfahne nicht riecht, hab' ich Kaugummi gekaut. Auch Zahnpasta hat geholfen.“ Eigene Entgiftungsversuche schlugen fehl. Insgesamt waren es 14. Erst in Wahrenndorff war die Entgiftung erfolgreich. Kleine Rückfälle gab es dennoch. Suchtdruck verspürt Scheibe auch heute noch ab und zu. „Aber hier kann ich immer mit jemandem reden und habe Psychologen als Ansprechpartner. Ich kann mich zudem mit Sport ablenken. Sport tut mir überhaupt sehr gut. Ich geh' gern aufs Laufband oder mache Hanteltraining. Mit der Gruppe ‚Die Wahren 96er‘ besuche ich auch gern die Spiele von Hannover 96.“

## Die Psyche stärken und neue Perspektiven entwickeln

Dass er einen Wohnplatz im Wahrenndorff Wohnen bekommen hat, bezeichnet Björn Scheibe als „absoluten Glücksgriff“. Hier hat er feste Strukturen sowie feste Ansprechpartner und erfährt psychologische Begleitung. „In Wahrenndorff achtet man auf mich. Ich kann hier zu Kräften kommen, meine Psyche stärken, neue Perspektiven entwickeln und auch mit 42 Jahren noch einen Neustart wagen.“ Scheibes Ziel ist es, wieder in eine eigene Wohnung zu ziehen und möglicherweise nochmal eine Ausbildung zu machen. „Vielleicht als Genesungsbegleiter – da würde ich dann mit meiner eigenen Krisenerfahrung andere Betroffene unterstützen, die sich gerade in ähnlichen Situationen befinden“, erklärt er.



Karneval

Die Leinespatzen sind in ihren Kostümen stets ein echter Hingucker. Foto: Katja Eggers

# Konfetti für die Seele

Gesang, Tanz und Showeinlagen: Die hannoversche Karnevalsgesellschaft Leinespatzen bat in unserem Dorff-Gemeinschaftsbaus die närrische Zeit eingeläutet und obendrein ihr 70-jähriges Jubiläum gefeiert.

Im Dorff-Gemeinschaftshaus sind am 13. Januar die Narren los gewesen. Hannovers rot-weiße Karnevalsgesellschaft Leinespatzen hat bei uns einmal mehr die Faschingssaison eröffnet. Der Auftritt war der erste von insgesamt zwölf Auftritten, die bis zum Aschermittwoch noch folgten. Die hannoversche Stadtgarde war mittlerweile zum 27. Mal bei uns zu Gast. In diesem Jahr feierten die Leinespatzen obendrein ihr 70-jähriges Jubiläum. Unter dem Motto „70 Jahre Konfetti für die Seele“ hatten die rund 60 Aktiven – die Jüngsten sind gerade einmal sieben Jahre alt – wie immer ein abwechslungsreiches Programm aus Gesang, Tanz und Showeinlagen in bunten Kostümen einstudiert. Schon der Einzug der Leinespatzen ins mit Luftballons, Girlanden und Luftschlangen geschmückte Dorff-Gemeinschaftshaus wurde von den rund 100 Zuschauerinnen und Zuschauern heftig beklatscht und lautstark umjubelt. Zu Ehren des Prinzenpaares der Landeshauptstadt Hannover, Ihrer Lieblichkeit Prinzessin Gina I. und seiner Tollität Prinz Niklas I., erhoben sich alle von den Plätzen und schmetterten ein lautstarkes „Helau“ und ein dreifaches „Wahrenndorff“.

Katja Eggers

## Ehrenorden für Heimleiter Peter Steinig

Neben Bürgerinnen und Bürgern aus Sehnde saßen im Publikum vor allem viele Bewohnerinnen und Bewohner aus Wahrenndorff. „Das ist so toll, ich freu' mich das ganze Jahr darauf“, rief ein Bewohner, hakte sich bei seinem Tischnachbarn unter und schunkelte fröhlich zum Kultschlager „Verdammt ich lieb' dich“ von Matthias Reim mit. Andere hielt es vor Begeisterung kaum auf ihren Plätzen, so mancher wagte sogar ein Tänzchen oder reichte sich munter in die Reihen der Tanzmariechen und Prinzengarde-Tänzerinnen mit ein. „Das Publikum ist hier besonders – und genau deswegen kommen wir auch so gerne hier her. Es ist einfach schön zu sehen, wie glücklich die Leute sind“, sagte Brigitt Frydrich von den Leinespatzen. Einen besonderen Moment gab es schließlich für Heimleiter Peter Steinig: Leinespatzen-Präsident Andreas Borchard hängte ihm den Ehrenorden um den Hals. Peter Steinig hat die Karnevalsveranstaltungen mit den Leinespatzen seit 2013 federführend bei Wahrenndorff organisiert. Mit sieben Mitarbeiterinnen und Mitarbeitern sorgte er auch diesmal wieder für einen reibungslosen Ablauf.

Katja Eggers

## Ostermarkt

# „Ach du dickes Ei!“

Unser Ostermarkt „Ach du dickes Ei!“ hat mit Kunsthandwerk, Osterschmuck, Livemusik und Kinderanimation einmal mehr scharenweise Besucherinnen und Besucher nach Köthenwald gelockt.

Rund um den Dorffplatz und auf der Wiese hinter der Fahrradwerkstatt gab es am 16. März an insgesamt 15 Ständen viel zu entdecken. Unsere Bewohnerinnen und Bewohner waren zuvor wieder sehr fleißig. Arbeitstherapeutische und kreative Bereiche des Wahrenndorff Tagwerks wie etwa die Kunstwerkstatt, die Lebensschule, das BT Life und die Tagesstätte Lehrte boten eine bunte Mischung aus Kunsthandwerk, Frühlings- und Osterschmuck an. Heilerziehungspflegerin Anne Hessels und Ergotherapeutin Jil Seitz-Nietsche aus der Lebensschule präsentierten an einem Gemeinschaftsstand des Tagwerks kreative Bastelarbeiten wie gehäkelte Hasen, Filzhühner und Hühner aus Eierkartons mit aufgemalten Gesichtern und Beinchen aus Pfeifenputzern. Zudem gab es Uhren aus CDs, selbstgemachte Marmelade und selbstgebackene Kekse. „Unsere ‚Osterlammkekse‘ aus Kokosflocken und die ‚Hasenfrühstück‘-Marmelade aus Möhren, Orangen, Zimt und Zitronen kommen besonders gut an“, berichtete Anne Hessels.

## Bücher, Bastelangebote und bunte Ballontiere

Auch einige Anwohnerinnen und Anwohner aus der näheren Umgebung nahmen an unserem Markt teil. Ingrid Feyrerabend aus Lehrte war unter anderem mit Kränzen, bemalten Hasen und farbenfrohen Blumenarrangements vertreten. „Ich bin in Wahrenndorff schon seit 2008 beim Ostermarkt dabei und stelle auch gern beim Weihnachtsmarkt aus – das Publikum ist hier kauffreudiger als anderswo“, sagte sie und lachte.

Links: Ballonkünstlerin Annika Gorisch knotet für den Nachwuchs Tiere und Figuren aus Luftballons. Rechts: Ergotherapeutin Jil Seitz-Nietsche (links) und Ergotherapeutin Nicole Lux aus der Lebensschule bieten an einem Gemeinschaftsstand des Tagwerks Osterartikel an. Fotos (2): Katja Eggers



## Fotos mit dem Osterhasen

Familien mit Kindern ließen sich auch gern mit unserem Osterhasen fotografieren. Im Hasenkostüm steckte eine Wahrenndorff-Mitarbeiterin und verteilte mit einem Körbchen eifrig Ostereier. „Wir sind zum ersten Mal hier beim Ostermarkt und total begeistert. Es ist toll, dass es hier so viele selbstgefertigte Sachen gibt“, sagte Ann-Christin Mehlsen aus Ilten, die nach dem Hasenfoto mit ihrer Familie von Stand zu Stand bummelte. Eine lange Schlange bildete sich auch am Stand unserer Tombola. Partnerunternehmen und örtliche Firmen hatten dafür rund 300 Sachpreise gespendet. Hauptgewinn war ein Gutschein für ein Drei-Gänge-Menü in unserem Restaurant Rudolf's in Ilten. Die Losgewinner freuten sich zudem über Preise wie Puzzles, Blumen und Handtücher. „Zwei Drittel der Preise waren schon nach einer Stunde weg“, berichtete Sarah Berkelmann, Leiterin des Wahrenndorff-Tagwerks.

Katja Eggers

## Neujahrsempfang

# Ein Matthias-Wilkening-Weg für Wahrenndorff

Unser Neujahrsempfang hat diesmal ganz im Zeichen unseres verstorbenen Unternehmenslenkers Dr. Matthias Wilkening gestanden. Sehndes Bürgermeister Olaf Kruse sorgte in diesem Zusammenhang für eine ganz besondere Überraschung.

Bei unserem Neujahrsempfang im Klinikneubau in Köthenwald ist diesmal vieles anders gewesen. Die fast 200 Gäste aus Politik, Gesellschaft und Wirtschaft mussten erstmals ohne die traditionelle und so beliebte Rede auf der umgedrehten Bierkiste unseres im vergangenen Jahr verstorbenen Gesellschafters und Geschäftsführers Dr. Matthias Wilkening auskommen. Für eine echte Überraschung sorgte jedoch Sehndes Bürgermeister Olaf Kruse. Das Stadtoberhaupt überbrachte ganz besondere Neujahrsgriße der Stadt: „Das Lebenswerk von Matthias Wilkening wurde mit dem Klinikneubau am Großen Knickweg vollendet. Wie könnte man Dr. Wilkening besser ehren, als nach ihm eine Straße zu benennen? Der Große Knickweg wird daher in Matthias-Wilkening-Weg umbenannt“, erklärte Kruse und überreichte Simone Wilkening als Erinnerung an das Lebenswerk ihres Mannes ein Exemplar des neuen Straßenschildes. Die Enthüllung des bereits montierten Straßenschildes am Anfang des bisherigen Großen Knickweges erfolgte im Anschluss.

## Herzenswunsch von Dr. Matthias Wilkening

Simone Wilkening zeigte sich angesichts des Überraschungsgeschenks gerührt. Beim Empfang im Speisesaal des Klinikneubaus hatte sie sich zuvor mit sehr persönlichen Worten an die Gäste gewandt. Gemeinsam mit ihrem Mann Dr. Matthias Wilkening hatte sie nach einer optimalen Lösung gesucht, um dessen Lebenswerk nach seinem Tod zu erhalten und zu schützen. Und so hatte ihr Mann zu seinen Lebzeiten schließlich die gemeinnützige Dr. Matthias Wilkening Stiftung mit Sitz in Sehnde gegründet. „Die Bewohner und Patienten lagen Matthias sehr am Herzen. Kaufangebote hat er konsequent ausgeschlagen. Ein Verkauf kam nie infrage und steht nicht zur Diskussion“, betonte Simone Wilkening, die auch Mitglied im Stiftungsvorstand ist. Sie appellierte zugleich an die Gäste: „Machen Sie weiter und bleiben Sie uns gewogen – damit erfüllen Sie den Herzenswunsch meines Mannes – die Patienten und Bewohner werden es Ihnen danken.“ Die Stiftung ist Eigentümerin von Dr. Wilkenings gesamten Unternehmen und Lebenswerk. Der Stiftungsauftrag liegt in der Förderung von Krankenhäusern und Pflegeheimen mit dem Schwerpunkt Psychiatrie sowie von Kunst und Kultur. So ist die Stiftung auch Besitzerin zahlreicher Kunstwerke, zu denen auch die beeindruckende Lichtkuppel des US-amerikanischen Künstlers James Turrell über dem Speisesaal unseres Klinikneubaus gehört.

## Gut für die Zukunft aufgestellt

Unser Geschäftsführer Timo Rittgerodt hatte in seiner Rede zuvor betont, dass Wahrenndorff für 2024 zwei große Themen auf der Agenda habe:



Matthias-Wilkening-Weg statt Großer Knickweg: Sehndes Bürgermeister Olaf Kruse (von links), Stiftungsvorsitzender Herbert Flecken, Simone Wilkening und die Geschäftsführer Holger Stürmann und Timo Rittgerodt enthüllen gemeinsam das neue Straßenschild. Foto: Wahrenndorff/Michael Wallmüller

die fortschreitende Digitalisierung und den immer größer werdenden Fachkräftemangel. Ein weiteres Ziel ist laut Rittgerodt die Nutzung der vielen derzeit leerstehenden Immobilien, die durch den Umzug entstanden sind. „Diese stellen eine Chance dar, um das Wohn- und Lebensumfeld in der Eingliederungshilfe zu verbessern.“ Denn rund 70 Prozent der Bewohnerinnen und Bewohner seien derzeit noch in Doppelzimmern untergebracht. Das nächste große Investitionsvorhaben seien daher Einzelzimmer, sagte der Geschäftsführer.

## „Ein Jahr mit Höhen und Tiefen“

Zuvor hatte Rittgerodt noch einmal auf das Wahrenndorff-Jahr 2023 zurückgeblickt. „Es war ein extrem spannendes Jahr mit Höhen und Tiefen, in dem Freud und Leid sehr eng beieinanderlagen“, sagte er und erinnerte unter anderem noch einmal an den schmerzvollen Verlust Dr. Wilkenings am 4. Oktober. „Im Rückblick waren bei allen Höhen und Tiefen aber stets ein starker Zusammenhalt, eine große Loyalität und ein großes Wir-Gefühl spürbar“, betonte Rittgerodt. Als „Meilenstein“ bezeichnete er die Eröffnung des neuen Fachkrankenhauses für die Seele samt der eigens für Wahrenndorff geschaffenen Turrell-Kuppel. Unser Geschäftsführer Holger Stürmann lobte den Klinikneubau als „das modernste Fachkrankenhaus mindestens Norddeutschlands“. Zu finden ist es nun am Matthias-Wilkening-Weg 6.

Katja Eggers