

Juni 2017

Liebe Leserinnen und Leser,

im Kreis Herzogtum Lauenburg (WFL) mit aktuellen Wirtschaftsnachrichten.

Der Arbeitsmarkt präsentiert sich weiterhin positiv und aktuell sogar mit der niedrigsten Arbeitslosenquote seit 20 Jahren. Im Kreis Herzogtum Lauenburg waren im Mai 2017 5.500 Menschen arbeitslos gemeldet. Das entspricht einer Arbeitslosenquote von 5,4 Prozent. Für Deutschland liegt der Wert bei 5,6 Prozent (Rubrik „Arbeitsmarkt“).

Die Gesundheit der Mitarbeiter ist in Unternehmen ein zentrales Thema. Der Staat unterstützt Betriebe nach dem so genannten Präventionsgesetz. Bildungsträger wie die INI Qualifizierung & Service gGmbH in Lauenburg entwickeln mit Firmen individuelle Maßnahmen und steuern ihre Umsetzung. Ein aktuelles Projekt fördert kleine und mittelständische Unternehmen (KMU) der Altenpflege und -betreuung. Dafür stehen im Lauenburgischen eine Million Euro zur Verfügung. Die INI kooperiert unter anderem mit der WFL und der Agentur für Arbeit (Rubrik „Thema“).

Für die Zukunft junger Menschen ist ein neuer Bildungsgang am BBZ Mölln interessant. Im beruflichen Gymnasium kann in drei Jahren das Abitur plus Ausbildung zum sozialpädagogischen Assistenten im Bereich Gesundheit und Soziales absolviert werden (Rubrik „Aus- & Fortbildung“).

Voran geht es in Mölln auf dem Areal der ehemaligen Bundeswehrverwaltungsschule. Der Robert-Koch-Park soll noch in diesem Jahr in seiner neuen Bestimmung – einem ambitionierten Inklusionsprojekt – an den Start gehen. Für die neuen Arbeitsstätten, einen Kindergarten und eine Schule und viel Raum für Kultur, Kreativität und Ausbildung wird die die Norddeutsche Catering + Services GmbH ein qualitativ hochwertiges Bistro eröffnen. Das „Harlekin“ wird auch den Möllner Bürgern offen stehen (Rubrik „Unternehmen“).

Um kulinarischen Genuss geht es auch bei Existenzgründer Oliver Klose und seinem Unternehmen „milchverliebt“. Die Eiskreationen mit regionalem Bezug sind Träumereien für den Gaumen (Rubrik „Existenzgründungen“).

Bei so viel Genuss möchten wir noch auf die Sonderausstellung im A. Paul Weber-Museum „Die Würde des Menschen ist unantastbar“ verweisen. Noch bis zum 27. August 2017 werden in Ratzeburg Bilder des Künstlers zu Aussagen des Grundgesetzes gezeigt. Die mehr als 100 Lithographien und Handzeichnungen der Ausstellung entstanden von den 30er Jahren bis in die 70er Jahre und werden entsprechenden Artikeln des Grundgesetzes gegenübergestellt.

Viel Spaß beim Lesen wünscht
Ihr WFL-Team.

Betriebliches Gesundheitsmanagement gewinnt an Bedeutung

Die Arbeitskraft schützen und erhalten

Die INI Qualifizierung & Service gGmbH in Lauenburg entwickelt mit Firmen Maßnahmen zum betrieblichen Gesundheitsmanagement (BGM) und arbeitet dabei nach dem BASE-Konzept der Uni Hamburg.

[Seite 2](#)

Arbeitsmarkt im Kreis Herzogtum Lauenburg im Mai 2017

Niedrigste Arbeitslosenquote seit 20 Jahren

Mit 5.500 arbeitslosen Menschen im Kreis Herzogtum Lauenburg sank die Arbeitslosenquote im Mai 2017 auf 5,4 Prozent - der niedrigste Wert seit der ersten Erhebung 1997.

[Seite 4](#)

Neuer Bildungsgang am BBZ Mölln

Abitur plus Ausbildung in drei Jahren

Im Schuljahr 2017/18 bietet das BBZ Mölln erstmalig den doppelt qualifizierenden Bildungsgang Abitur plus Ausbildung in der sozialpädagogischen Assistenz an.

[Seite 5](#)

Norddeutsche Catering + Services bald in Mölln

Qualitätsbistro „Harlekin“ im Inklusionsprojekt Robert Koch Park

Das Inklusionsprojekt in der ehemaligen Bundeswehrverwaltungsschule im Möllner Robert Koch Park erhält ein hochwertiges Bistro die Norddeutsche Catering + Services GmbH.

[Seite 6](#)

Existenzgründer Oliver Klose und „milchverliebt“

Zarter Schmelz und voller Geschmack

Der Ratzeburger Oliver Klose kennt sich mit Milch aus. Seine besonderen Eisspezialitäten entstehen aus natürlichen Zutaten mit Milch aus der Region.

[Seite 8](#)

Sonderausstellung im A. Paul Weber-Museum

„Die Würde des Menschen ist unantastbar“

Noch bis zum 27. August 2017 zeigt das A. Paul Weber-Museum in Ratzeburg Bilder des Künstlers zu Aussagen des Grundgesetzes.

[Seite 9](#)

Betriebliches Gesundheitsmanagement gewinnt an Bedeutung

Die Arbeitskraft schützen und erhalten

Die Gesundheit der Mitarbeiter ist das zentrale Thema der Zukunft in den Betrieben. Der Staat unterstützt alle Unternehmen nach dem Präventionsgesetz. Dafür stehen in Deutschland aktuell 500 Millionen Euro zur Verfügung. Bildungsträger wie die INI Qualifizierung & Service gGmbH in Lauenburg entwickeln mit Firmen individuelle Maßnahmen und steuern ihre Umsetzung. Dazu startet jetzt ein aktuelles Projekt, das bundesweit kleine und mittelständische Unternehmen (KMU) speziell im Bereich der Altenpflege und -betreuung fördert.

Der Wichtigkeit des Themas angemessen formulierte das Bundesgesundheitsministerium bereits 2015 das „Gesetz zur Stärkung der Gesundheitsförderung und der Prävention“ – kurz Präventionsgesetz (PrävG). Es trat im Juli des Jahres in Kraft. Damals sagte die parlamentarische Staatssekretärin Ingrid Fischbach: „Mit dem Präventionsgesetz stärken wir die Gesundheitsförderung direkt im Lebensumfeld – in der Kita, der Schule, am Arbeitsplatz und im Pflegeheim. Außerdem werden die Früherkennungsuntersuchungen für Kinder, Jugendliche und Erwachsene weiterentwickelt, und der Impfschutz wird verbessert. Ziel ist, Krankheiten zu vermeiden, bevor sie entstehen.“

„Das Gesetz wurde bislang kaum beachtet“, so Annemarie Argubi-Siewers, Geschäftsführerin der INI Qualifizierung & Service in Lauenburg. Dabei setzt das PrävG auf „die zielgerichtete Zusammenarbeit der Akteure in

der Prävention und Gesundheitsförderung: Neben der gesetzlichen Krankenversicherung werden auch die gesetzliche Rentenversicherung und die gesetzliche Unfallversicherung, die Soziale Pflegeversicherung und auch die Unternehmen der privaten Krankenversicherung eingebunden.“

Nachhaltige Maßnahmen für die Zukunft

Unter der Überschrift „Fachkräftesicherung“ werden nun in einem neuen, bundesweiten Projekt in den kommenden drei Jahren besonders Betriebe im Bereich der Pflege – ambulant und in Heimen – unterstützt. Bildungsträger wie die INI Qualifizierung & Service gGmbH, deren Arbeitsfelder auf eine nachhaltige und auf die Anforderungen der Zukunft ausgerichtete Bildungsarbeit abzielen, entwickeln und realisieren mit Firmen entsprechende Maßnahmen.

„Wir arbeiten da sehr professionell und haben für den Bereich betriebliches Gesundheitsmanagement BGM 2015 das von der Uni Hamburg im Bereich Psychologie und Bewegungswissenschaften entwickelte BASE-Konzept eingekauft. Unsere Mitarbeiter wurden vom Personal der Uni geschult; die INI hat die Zulassung für das Konzept erworben und wendet das System, dessen Maßnahmen von den Krankenkassen bezahlt werden, nun in unserer Region an“, erklärt Argubi-Siewers.



Annemarie Argubi-Siewers und Karsten Schütt,
Koordinator digitale Bildung bei der INI.

Das aktuelle Bundesprojekt der INI „Netzwerkpflege 4.0“ fördert Unternehmen bis zu 50 Mitarbeitern. Dafür stehen der INI Fördermittel von einer Million Euro zur Verfügung. Kooperationspartner sind unter anderem die WFL sowie die Agentur für Arbeit. Im Bereich der Pflege und Betreuung älterer Menschen sind im Kreis Herzogtum Lauenburg rund 80 Betriebe ansässig, solche in der ambulanten Pflege gar nicht mitgerechnet. In den Unternehmen steht zu Beginn eine umfassende Analyse der Arbeitsabläufe an. Firmenleitung und Mitarbeiterschaft werden anonym und getrennt befragt. Danach folgen Auswertung und praktische Maßnahmen.

In jedem Betrieb ein Bildungslotse

Dabei werden in jedem Betrieb Mitarbeiter zu Bildungsloten ausgebildet. Diese Personen bleiben die Ansprechpartner zum Thema, halten sich über Neuerungen auf dem Laufenden und betreuen das BGM in Fragen der Umsetzung und Finanzierung. Argubi-Siewers: „Die Bildungsloten sollen sich außerdem kreisweit vernetzen und sich durch Austausch von Erfahrungen und Wissen gegenseitig helfen.“

Bei ihrer Arbeit bezieht die INI regionale Akteure mit ein, arbeitet mit Sportvereinen und Fitness-Studios zusammen. Von den Ergebnissen und Erfolgen profitieren letztlich auch die älteren Bewohner von Einrichtungen, in denen beispielsweise der Aspekt der „Sturzprävention“ aktiv behandelt und geschult wird.

„Für das BGM nach dem Präventionsgesetz stehen deutschlandweit 500 Millionen Euro zur Verfügung“, betont Argubi-Siewers. Neben den praktischen Fortbildungen gehe es bei der Schulung von Personal immer auch um die theoretische Weiterentwicklung und das Thema Bildung.

www.ini-quali.de

Jedes Unternehmen kann profitieren

Neben besonderen Förderungen wie das beschriebene aktuelle Programm für Unternehmen der Pflege und Altenbetreuung (s.li.) bietet das Präventionsgesetz im Prinzip jedem Unternehmen in Deutschland die Möglichkeit, ein betriebliches Gesundheitsmanagement durchzuführen. Medizinisch-wissenschaftlich entwickelte Konzepte wie das von der INI eingesetzte BASE der Uni Hamburg sichern ein erfolgreiches, professionelles Vorgehen und versuchen „die problem- und praxisbezogene Präventionsarbeit zu optimieren“. Maßnahmen nach BASE werden von der TKK übernommen.

In der betrieblichen Praxis funktioniert das BASE Programm so:

- Bedarfsbestimmung funktioneller Belastungsprofile durch Beobachtung von Alltagshandlungen und Identifikation von häufigen Bewegungen mit hohem Belastungsgrad auf der körperlichen und psychischen Ebene sowie unter Beachtung der Rahmenbedingungen am Arbeitsplatz
- Arbeitsorganisation wie z.B. Handlungsempfehlungen für den Arbeitsplatz, Einbindung von Arbeitsschutz.
- Schulung von Bewegungs-Verhalten („AHA“ Erlebnis) und Gesundheitsbewusstsein am Arbeitsplatz sowie Wahrnehmung, Reflexion und Korrektur von ungünstigen Körperhaltungen bei Arbeitsdurchführungen.
- Eigenverantwortung und Selbstmanagement zur nachhaltigen Veränderung im Umgang mit Belastungen am Arbeitsplatz.

Kontakt

INI Qualifizierung & Service gGmbH

• Bildung • Beratung • Beschäftigung • Service
Reeperbahn 35, 21481 Lauenburg

Telefon: 04153 569 90 50

Fax: 04153 569 90 59

Email: info@ini-quali.de

Arbeitsmarkt im Kreis Herzogtum Lauenburg im Mai 2017 Niedrigste Arbeitslosenquote seit 20 Jahren

Mit 5.500 arbeitslosen Menschen im Kreis Herzogtum Lauenburg sank die Arbeitslosenquote im Mai 2017 auf aktuell 5,4 Prozent. Das ist der niedrigste Wert seit der ersten Erhebung der Arbeitslosendaten auf Kreisebene im Jahr 1997. Bundesweit sank die Arbeitslosenzahl im Mai um 71.000 auf 2.498.000. Das sind 166.000 weniger als ein Jahr zuvor und 0,2 Prozentpunkte weniger als im April 2017. Für Deutschland liegt die aktuelle Arbeitslosenquote damit bei 5,6 Prozent.

Der Rückgang der Arbeitslosigkeit im Kreis Herzogtum Lauenburg hat sich auch im Mai fortgesetzt. Gegenüber April sank die Zahl arbeitsloser Menschen um 0,1 Prozentpunkt auf 5.500. Damit waren gegenüber dem Vormonat 136 Menschen weniger auf Jobsuche. Im Mai 2016 waren im Kreis Herzogtum Lauenburg noch 5.809 Menschen und damit 309 mehr arbeitslos gemeldet. Die Arbeitslosenquote betrug seinerzeit 5,7 Prozent und lag damit um 0,3 Prozentpunkte über dem aktuellen Wert.

Im Mai 325 neue Stellen im Kreis

„Die Unternehmen schaffen neue Jobs und suchen Personal. Sie haben uns allein in diesem Monat 325 neue sozialversicherungspflichtige Stellen gemeldet, ein neuer Höchstwert für einen Mai“, kommentiert Dr. Heike Grote-Seifert, Chefin der Agentur für Arbeit Bad Oldesloe die aktuellen Arbeitsmarktdaten für das Lauenburgische. Bedarf an Mitarbeitern gibt es besonders im verarbeitenden Gewerbe, Baugewerbe, Handel, im Gesundheitsbereich sowie der Leiharbeit. Die Suche nach ausgebildeten Fachkräften stellt die Unternehmen zunehmend vor Herausforderungen. Grote-Seifert: „Zum Beispiel sind Elektroniker, Anlagenmechaniker oder Pflegefachkräfte nur sehr schwer zu finden.“

Unternehmen sollten deshalb verstärkt auf Ausbildung und Qualifizierung setzen. Ein Baustein ist die duale Ausbildung junger Menschen, in der sich viele Betriebe bereits stark engagieren. Aber auch die Weiterbildung eigener ungelernter Mitarbeiter im Unternehmen bietet Chancen. Hierbei unterstützt die Agentur Firmen über das Programm „Weiterbildung Geringqualifizierter und beschäftigter Arbeitnehmer in Unternehmen (WeGebAU)“. Grote-Seifert: „Werden ungelernte Arbeitnehmer zu einem Berufsabschluss geführt, können wir uns an anfallenden Lehrgangskosten und Fahrkosten beteiligen oder Zuschüsse zu Lohnkosten bei qualifizierungsbedingten Ausfallzeiten gewähren.“

Förderprogramm für „Kleinstunternehmen“

In diesem Zusammenhang weist die Agenturchefin darauf hin, dass das Förderprogramm zum Jahresbeginn 2017 für Kleinstbetriebe mit bis zu neun Mitarbeitern ausgeweitet wurde. Diese hätten es im Wettbewerb bei der Suche nach qualifiziertem Personal besonders schwer. Bei der Ausbildung eigener Mitarbeiter kann die Agentur die Weiterbildungskosten über das WeGebAU-Programm jetzt vollständig übernehmen.

Unternehmen, die sich für das Förderprogramm interessieren, sollten sich direkt an ihren Ansprechpartner im Arbeitgeber-Service wenden oder den Arbeitsgeber-Service von Arbeitsagentur und Jobcenter über die kostenfreie Service-Nummer 0800 - 4 55 55 20 kontaktieren.

www.arbeitsagentur.de

Ausbildungsmarkt

Drei Monate vor Beginn des neuen Ausbildungsjahres waren im Kreis Herzogtum Lauenburg im Mai 418 von den 875 gemeldeten Ausbildungsstellen noch nicht besetzt. Das betraf nahezu alle Bereiche, besonders viele Handwerksberufe, die Gastronomie sowie den Handel und kaufmännische Berufe. Bisher noch nicht erfolgreiche Jugendliche sollten deshalb die Ausbildungssuche nicht aufgeben.

Im Mai waren 532 junge Menschen im Kreis Herzogtum Lauenburg noch auf Ausbildungssuche. Jugendliche, die schon eine Ausbildungszusage haben, sollten daran denken, bei allen Betrieben abzusagen, bei denen sie sich ebenfalls beworben haben. Damit machen sie den Weg für diejenigen frei, die noch auf der Suche sind.

Kontakt

Besucheradresse:
Agentur für Arbeit Bad Oldesloe
Berliner Ring 8 – 10, 23843 Bad Oldesloe

Postanschrift:
Agentur für Arbeit Bad Oldesloe, 23841 Bad Oldesloe

Neuer Bildungsgang am BBZ Mölln Abitur plus Ausbildung in drei Jahren

Im kommenden Schuljahr 2017/18 bietet das Berufsbildungszentrum Mölln erstmalig den doppelt qualifizierenden Bildungsgang Abitur plus Ausbildung an. Im beruflichen Gymnasium können Jugendliche dann im Bereich Gesundheit und Soziales die Ausbildung in der sozialpädagogischen Assistenz absolvieren.

Heike Heitmann, Lehrerin am BBZ Mölln, ist Ansprechpartnerin für künftige Schülerinnen und Schülern für den neuen Bildungsgang. Jugendliche mit Interesse an pädagogischen und psychologischen Fragen und Inhalten erwerben am Ende der Jahrgangsstufe 13 die Allgemeine Hochschulreife und den Abschluss in der Staatlich geprüften Sozialpädagogischen Assistenz.

Zum Erreichen des Abschlusses werden 480 Stunden Praxis benötigt, die sich auf die drei Schuljahre verteilen. Das Praktikum findet praxisintegriert an einem Tag in der Woche statt. Der Unterricht wird an vier Tagen in der Schule durchgeführt.



BBZ-Lehrerin Heike Heitmann vor Besuchern bei einer Informationsveranstaltung zum neuen Ausbildungsgang

Kontakt

Berufsbildungszentrum Mölln
Regionales Berufsbildungszentrum des Kreises Herzogtum Lauenburg (AöR)

Kerschensteinerstr. 2, 23879 Mölln
Telefon: 04542/8579-0
Fax: 04542/8579-44
Email: bbzmoelln.moelln@schule.landsh.de

Die Öffnungszeiten des Schulbüros sind von 7.00 – 14.30 Uhr.

Außenstelle des BBZ in Geesthacht
Dialogweg 4 , 21502 Geesthacht
Telefon: 04152/84 63-0
Fax: 04152/84 63-17

Internet: www.bbzmoelln.de

Norddeutsche Catering + Services GmbH bald in Mölln Qualitätsbistro „Harlekin“ im Inklusionsprojekt Robert Koch Park

Die ehemalige Bundeswehrverwaltungsschule im Möllner Robert Koch Park wird seit geraumer Zeit saniert und in diesem Jahr ihrer neuen Bestimmung übergeben. Ein ambitioniertes Inklusionsprojekt gibt dem Standort ein völlig neues Gesicht. Neben Arbeitsstätten, Kindergarten und Schule, wird es viel Raum für Kultur, Kreativität und Ausbildung, auch für Menschen mit Assitenzbedarf geben. Für ein qualitativ hochwertiges Bistro wurde die Norddeutsche Catering + Services GmbH gewonnen.



Das Inklusionsprojekt im Robert Koch Park soll in diesem Jahr starten.

Die Maxime für das Projekt lautet: „Wir leben miteinander, nicht nebeneinander“. Unterschiedlichste Anbieter finden im Robert Koch Park ein neues Zuhause. Das leistungsfähige und hochwertige Bistro wird nicht nur alle Menschen im Park – unter anderem mit einem guten Mittagstisch - versorgen, sondern auch der Öffentlichkeit zur Verfügung stehen. Dafür zeichnet die Norddeutsche Catering + Services GmbH (NCS) verantwortlich.

Die NCS ist eine Großküche und beliefert seit Jahren sehr erfolgreich Pflegeeinrichtungen, Unternehmen, Schulen und Kindergärten. Seit 2015 unterhält die NCS auch eine Gourmetschiene, das „Casino Royal“. Somit wurde das Catering nochmals um hochwertige Produkte und Angebote erweitert.

Mehr als eine Kantine

Auf der Verbrauchermesse „RegioTrend“ in Mölln überzeugte die NCS jüngst mit einer Auswahl hervorragender Speisen und gutem Service. Für das Bistro im Robert Koch Park ist ein wöchentlich wechselnder Mittagstisch, eine monatlich wechselnde Speisekarte sowie ein Tagesgericht vorgesehen. Die Räumlichkeiten sind weit mehr als eine Kantine. „Das Bistro ‚Harlekin‘ wird anders werden und lässt sich nicht so einfach in eine Schublade packen. Es soll bunt, tolerant, ungezwungen und vielschichtig werden“, kündigt NCS-Betriebsleiter Alexander Gehring an.



So dürfen sich die Gäste auf abwechslungsreiche, leckere Mittagessen in entspannter Atmosphäre freuen. Ein Bereich im Bistro ist als Service-Bereich geplant, so dass sich Besucher auch wie in einem Restaurant am Tisch bedienen lassen können. Gäste, die sich spontan beim Anblick einer Speise für diese entscheiden, können dies an den Büfettstationen machen. Sicher ist: Es wird frisch gekocht und liebevoll angerichtet. Die Produkte sind regionaler und - nach Verfügbarkeit - auch ökologischer Herkunft.

Das „Harlekin“ wird zunächst montags bis freitags zur Mittagszeit geöffnet. Caterings können aber jederzeit gebucht werden. Hierfür stehen sowohl die normale Catering-Schiene als auch das „Casino Royal“ bereit.

www.ndcs.de

Umfassende Dienstleistung - langjährige Erfahrung

Die Norddeutsche Catering+Service GmbH bietet ein umfassendes Angebot in den Bereichen:

- Vollcatering
- Teilcatering
- Veranstaltungsservice
- Eventcatering

NCS erstellt für seine Kunden individuelle Bedarfsanalysen und berät projektbezogen sowie aktuell mit der Zielsetzung der Prozessoptimierung in Bezug auf:

- Qualitätsmanagement
- Logistik und Lagerhaltung
- verbesserte Einkaufskonditionen
- Kostensenkung / Kostentransparenz
- Personaldisposition
- Übernahme - Fortführung Ihrer Verpflegungseinrichtung im Voll-, Teil- und Eventcatering, Veranstaltungsservice
- Konzeption und Planung Ihrer Räumlichkeiten

Des Weiteren können Kunden die Expertise und die Lieferlogistik der zentralen Produktionsküche in Bad Oldesloe nutzen. NCS ist Ansprechpartner für:

- Senioren- und Behinderteneinrichtungen
- Ernährungsberatung durch Diätassistentinnen & Diätassistenten
- Mitarbeiterverpflegung (Industrie, Verwaltung und Behörden)
- Konferenzen und Gäste
- Kindertagesstätten und Schulen
- Menübringdienst

Kontakt

Norddeutsche Catering + Services GmbH
Hauptverwaltung
Pferdemarkt 11/12, 23843 Bad Oldesloe

Telefon: 04531-6672800
Telefax: 04531-6672777

Existenzgründer Oliver Klose und „milchverliebt“ Zarter Schmelz und voller Geschmack

Mit Milch kennt sich Oliver Klose aus Ratzeburg aus. Als ehemaliger Produktionsleiter eines Milch verarbeitenden Großbetriebes hat er deren Verarbeitung in allen Schritten kennen gelernt und gesteuert. An seinem kleinen Eisstand geht es ruhiger zu. Hier ist Zeit für Genuss: Zarter Schmelz, der volle Milchgeschmack und fruchtige oder schokoladige Träume obenauf – das sind die Eisspezialitäten von „milchverliebt“.

Bei der Umsetzung eines heimlichen Traums braucht es manchmal Hilfe von außen. Eigenes Eis wollte Oliver Klose nämlich schon immer gern mal herstellen. Doch die Produktion in einem Industriebetrieb zu überwachen, der 365 Tage im Jahr rund um die Uhr Milch verarbeitet, lässt dafür weder Raum noch Zeit. Doch dann kam Sohn Fiete und mit der einjährigen Elternzeit des Vaters ab Mitte 2015 auch die Zeit für die Erkenntnis, welchem Stress er in seinem Berufsleben eigentlich ausgesetzt war.

Partnerin Nadine Theinert bestärkte ihren Mann und so nahm der der Entwurf für ein selbst bestimmtes Leben Konturen an. Sie ist Kunstlehrerin und für das Corporate Design von „milchverliebt“ verantwortlich. Ein Gespräch mit der WFL brachte weitere für den Plan dienliche Hinweise. Und als sich Milchfachmann Oliver Klose dann auch noch für eine gute italienische Eismaschine entschied



„milchverliebt“: Oliver Klose und sein mobiler Eisstand

hatte, brauchte es nur noch für seinen Wunsch, einen mobilen Eisstand zu haben, eine praktische Hilfe. Die kam in Form der Väter des Paares, die ihr Knowhow als Elektroingenieur und Meister der Landmaschinenmechanik in einen Topf warfen und nach einem 3-D-Modell von Nadine Theinert den schmucken Eisanhänger in mehreren Wochenenden Arbeit fertigten.

Testverkostung zum Start

Im Januar 2017 war es soweit. „Ich habe allen Mut zusammengenommen und mein eigenes Unternehmen „milchverliebt“ gegründet“, erinnert sich Klose. Nachdem der gebürtige Niedersachse aus Helmstedt alle bürokratischen Hürden, Bauarbeiten, Zulassungen, Maschinenkäufe sowie Rezepturenentwicklungen abgeschlossen hatte, lud er im März 2017 seinen Freundeskreis zu einem „Testverkostungsnachmittag mit Feedbackbogen“ vor die Jugendherberge in Ratzeburg ein, wo der Verkaufstrailer das erste Mal in Aktion zu sehen war.

Das besondere am Eis von „milchverliebt“ – es gibt nur eine Sorte! Eis aus natürlicher, unbehandelter Milch aus der Region in Softeiskonsistenz, das dem Namen Milcheis eine authentische Dimension verleiht. Der Geschmack nach Früchten oder Schokolade wird on top aufgetragen. „Meine Fruchtsirups stelle ich aus ganzen Früchten selbst her“, so Klose. Dafür werden Erdbeeren und Kirschen ohne Konservierungs- und Geschmacksstoffe oder chemische Zusätze püriert. Der Grundstoff für die Schokosoße ist reines Kakaopulver ohne Zusätze.

Verkauft wird in kleinen (75 ml) und großen (150 ml) Portionen in dunklen Kakaowaffeln immer dann, wenn das Wetter zum Eisessen einlädt. Fester Standort ist der Ratzeburger Marktplatz und Events wie jüngst die Messe RegioTrend in Mölln. Wo sich der mobile Eiswagen gerade befindet kann die wachsende Fan-Gemeinde von „eisverliebt“ über den Facebook-Account von Oliver Klose verfolgen.

Beste Zutaten aus der Region

Die Milch für das Eis von „milchverliebt“ kommt vom Milchhof Albers in Sterley und nicht aus einer Molkerei. Sie ist lediglich schonend pasteurisiert und ansonsten nicht extra haltbar gemacht. Das Zerkleinern der Fettkügelchen – Homogenisation genannt entfällt. „Es ist Milch wie früher, und das schmeckt man; die Kühe stehen auf der Weide, mehr Regionalität geht nicht“, schwärmt Oliver Klose.

Die Rezeptur für sein Eis hat er selbst entwickelt. „So habe ich alles unter Kontrolle und entscheide, welche Zutaten ich verwende“, so der 37-Jährige. Industrielle Fertigmischungen mit kostengünstigem Palmöl und künstlichen Aromen würde er nie verwenden. Klose: „Die Milch bringt ja eigentlich schon alle guten Zutaten für ein besonderes Eis mit.“ Für die gewünschte Konsistenz und feine Geschmacksnuancen passt er lediglich die Mengenverhältnisse der Zutaten aus verschiedenen Zuckersorten, Milchpulver und natürlichen Stabilisatoren wie Johannesbrotkernmehl an.

Die gleiche Sorgfalt lässt Klose auch seinen Soßen angedeihen: „Ich habe mich auf Entdeckungsreise begeben und schnell festgestellt, dass selbst gemacht besser schmeckt; daher koche ich richtige Vanilleschoten, Zimtstangen, ganze Früchte und Omas Back-Kakao zu Sirups ein – das macht das besondere Geschmackserlebnis aus.“

Sonderausstellung im A. Paul Weber-Museum „Die Würde des Menschen ist unantastbar“

Noch bis zum 27. August 2017 zeigt das A. Paul Weber-Museum in Ratzeburg Bilder des Künstlers zu Aussagen des Grundgesetzes.

A. Paul Weber hat nie direkt Bilder zum Grundgesetz im Sinne von „Illustrationen“ oder zusammenhängenden Folgen gezeichnet. Jedoch lassen sich viele seiner Graphiken thematisch zu den Aussagen und Werten des Grundgesetzes in eine spannungsreiche Beziehung stellen, welche die Betrachter zum eigenen Nachdenken herausfordern, etwa über die Würde des Menschen, Meinungsfreiheit oder Religionsfreiheit.

Die mehr als 100 Lithographien und Handzeichnungen der Ausstellung entstanden von den 30er Jahren bis hin in die 70er Jahre und werden entsprechenden Artikeln des Grundgesetzes gegenübergestellt. Sie erlangen hierdurch eine oft erstaunliche Aktualität zu gegenwärtigen politischen und gesellschaftlichen Ereignissen, wie sie oft bei Webers Bildern zu beobachten ist. So zeigt die Graphik „Auf seinem Rücken“ etwa die Leiden der Zivilbevölkerung unter verschiedenen Kriegsparteien in einer zeitlosen Darstellungsweise, welche auch die Fähigkeit A. Paul Webers dokumentiert, für viele Aussagen bleibende Bildchiffren gefunden zu haben, die ihn als Künstler nach wie vor interessant macht.



Die Ausstellung ist noch bis 27. August 2017 täglich, außer montags, von 10-13 und 14-17 Uhr geöffnet. Ergänzt wird die Ausstellung durch etliche Bilder Webers zum Thema Justiz, mit der er während seiner politischen Haft im Dritten Reich unliebsame Erfahrungen gemacht hat.

www.weber-museum.de



Impressum:

Wirtschaftsförderungsgesellschaft im Kreis Herzogtum Lauenburg mbH

Vorsitzender des Aufsichtsrates: Landtagspräsident Klaus Schlie
Geschäftsführer: Ulf Hahn
Registergericht Lübeck HRB 1151 RZ

Junkernstraße 7 - D-23909 Ratzeburg
Telefon: 0 45 41/86 04-0, Fax: 0 45 41/86 04-44
Internet: <http://www.wfl.de>
Email: kontakt@wfl.de

[Disclaimer Newsletter](#)