

Es geht voran

Aktuelle Baunachrichten

Nach einer kurzen Winterpause sind die Handwerker wieder am Hof! Wer in den letzten

die Vorbereitungen für den Umbau der alten Käserei in der Landwirtschaft an. Der Umkleide- und Sanitärbereich muss dringend modernisiert werden und ein zusätzlicher



Wochen zu Besuch auf den-Parzival-Hof kam, konnte verfolgen, wie in großen Schritten der Anbau der Küche immer mehr Gestalt annahm. Das Dach ist fertig, die Fächer des Fachwerkbaues inzwischen ausgemauert und es wird an der Gestaltung des Innenraumes gearbeitet.

Dieses ist das erste der vielen verschiedenen Bauprojekte, für die im Sommer 2012 mit der AG „Gebäude-und Geländeentwicklung am PH“ der



Grundstein gelegt wurde. (s. Neues vom Parzival-Hof Johanni 2013). Aber der Neubau der Küche wird nicht das einzige Projekt in diesem Jahr bleiben. Parallel dazu laufen

Gruppen-/ Ruheraum wird entstehen. Der Bauantrag für die Erweiterung der Multifunktionswerkstatt ist fast fertig. Im Zuge der Baumaßnahmen wird auch die Sanierung des Reetdachs fortgesetzt. Und last but not least sind die Sanierung des Sozialraumes der Weber sowie die Dämmung der Decke geplant.

All diese Projekte werden von Jürgen Bischoff (li.), Vater von Arne Bischoff, Maurermeister mit (ehemals) eigenem Bauunternehmen sowie Gutachter und Gebäudeenergieberater fachlich kompetent und ehrenamtlich begleitet. Auch die Vorplanung und Kosteneinschätzung weiterer Bauvorhaben liegen in seinen Händen: Erweiterung der Bauernhausgruppe, Dachsanierung des Birkenhauses- geplant für das Jahr 2015.

Mehrmals pro Woche ist Jürgen Bischoff auf dem Gelände des Parzival-Hofes anzutreffen. Befragt nach seinen Hobbies sagt er: Zurzeit der Parzival-Hof! (Sonst übrigens Radfahren.)

Noch ist das Geld für die Bauprojekte nicht aufgebracht. Wer Fragen hat oder in irgendeiner Form Unterstützung anbieten möchte, wende sich gern an Frau G. Böger 04293-917125

M.Cordes/E.Koch

Bewohner stellen sich vor

Mein Name ist Timo Wolf. Ich bin 20 Jahre alt und habe die Tobias-Schule in Bremen besucht. Von einem Praktikum während meiner Schulzeit kenne ich den Parzival-Hof gut und arbeite hier seit August 2012. Am 15. Januar 2013 bin ich dann ins Inselhaus eingezogen. Ich bin im 2. Lehrjahr. Meine Arbeit ist zurzeit in der Küche des Parzival-Hofes. Dort helfe ich u.a. beim Kochen der Hauptspeise. Am liebsten koche ich Reis und Nudeln, wobei ich mir beim Ausrechnen der Mengen noch helfen lasse. Mir gefällt in der Küche, dass alle Kollegen sehr nett sind und dass ich



Fortschritte mache. Manchmal geht es bei uns aber auch zu wie in einem Bienenstock, deshalb freue ich mich schon, wenn der Anbau fertig ist und wir mehr Platz haben. Ich mag die Feste und Feiern am Parzival-Hof, besonders Fasching. Einmal im Jahr jemand anderes sein!! In meiner Freizeit spiele ich gern Fußball, fahre Fahrrad und höre Musik, z.B. Hip-Hop. Ich wünsche mir, dass ich im Laufe der Zeit immer selbständiger werde, denn ich würde gern später einmal als Altenpfleger arbeiten.

Hallo, ich heiße

Franziska Beddermann.

Ich bin Dipl.Kunsttherapeutin, 47 Jahre alt, verheiratet und habe einen erwachsenen Sohn. Seit Februar 2014 arbeite ich hier auf dem Parzivalhof als Fachkraft für die „Gartenlaube“. Zuvor war ich 12 Jahre im Seniorenpflegeheim Prosenium



(Ottersberg) in der Betreuung tätig, davon die letzten 5 Jahre als Leitungskraft in diesem Bereich. Ich singe

und male sehr gerne, habe viel Freude am Wandern und Kanufahren und eine Vorliebe für unsere Singvogelwelt. Gemeinsam mit meinem Mann wohne ich am Otterstedter See. Ich fühle mich am Parzivalhof sehr herzlich aufgenommen und freue mich auf eine gute Zusammenarbeit mit Euch.

Abschied von William

Im Februar ist der Aufenthalt von William Tagne Taptue aus Kamerun (s. Neues v. Parzival-Hof, Ausg. 44) in Deutschland zu Ende gegangen. Ein halbes Jahr lang konnte William in Deutschland leben und in der Multifunktionswerkstatt des Parzival-Hofes alles lernen, was zum Aufbau einer Kerzenwerkstatt in Kamerun nötig ist.

William, Deine Zeit in Deutschland ist nun Ende gegangen. Fühlst Du Dich gut vorbereitet für Dein Ziel, in Kamerun eine Kerzenwerkstatt für Menschen mit Hilfebedarf aufzubauen?

Zuerst einmal möchte ich mich hier nochmal ganz herzlich bei Morin Kamga, Dietmar Winter und Christel Bollermann, Helmut Pohlmann, den Mitarbeitern der Mufu und besonders beim Solidaritätsfond des Parzival-Hofes bedanken für die große Mühe, die sie sich ge-

macht haben, damit wir mit diesem Projekt beginnen konnten. 6 Monate habe ich es sehr schön gehabt in der Kerzenwerkstatt am Parzival-Hof mit vielen netten Kollegen und ich kann mit Sicherheit sagen, dass ich sehr gut vorbereitet bin für meine Aufgabe. Eine Kerzenwerkstatt in Kamerun, das ist etwas Besonderes, weil es das dort noch nicht gibt.

Wie war die Zeit hier in Deutschland für Dich, was waren wichtige Erfahrungen, was nimmst Du mit?

Als ich hier angekommen bin, war es wirklich eine neue Welt für mich und eine Zeitlang war ich traurig, weil ich so weit von meiner Familie entfernt war. Aber dann habe ich ganz viele Leute kennengelernt, die immer sehr nett zu mir waren, und Schritt für Schritt habe ich mit meinem neuen Leben begonnen. Ich habe die deutsche Kultur kennengelernt und die Lebensregeln in Deutschland und sehr wichtig war auch die Anthroposophie für mich, die ich noch besser kennenlernen möchte. Ich muss sagen: Ich bin nicht mehr derselbe William, sondern William Plus Plus! Ich nehme nach Kamerun mit nicht nur das Wissen aus der Kerzenwerkstatt, sondern auch die deutsche Kultur, und ab jetzt wird es in Kamerun einen weiteren Arm der Stiftung Leben und Arbeiten geben, der heißt: Association humanitaire pour la promotion des personnes vulnérables und die Tür ist weit geöffnet, damit wir gut zusammenarbeiten!

Du fliegst Mitte Februar zurück nach Kamerun. Wie geht es für Dich dort dann weiter?

Ich werde zuerst einmal einen Monat Urlaub machen und dann anfangen, die Kerzenwerkstatt aufzubauen - viele Dinge, die man dafür braucht, haben wir schon in einem Container verschickt. Ich

Frühling

*Heute scheint die Sonne!
Lausche den Vögeln
und genieße den Gesang
Hör auf den Wind
und erkenne den Klang.*

*Heute scheint die Sonne!
Schau die Blumen an
rieche den Duft
Fühle die Wärme
und die Frühlingsluft.*

*Heute scheint die Sonne!
Träume von Liebe
und großem Glück
Denk an was Schönes
lehn Dich zurück.*

*Heute scheint die Sonne!
Vergiss Deinen Kummer
und all Deine Sorgen
Lebe den Augenblick
denk niemals an morgen.*

Susann Anders

weiß, es wird nicht einfach werden, aber mit Gottes Hilfe werden wir es schaffen. Einerseits bin ich nun sehr froh,



William mit den Mitgliedern des Solidaritätsfonds

meine Familie wieder zu sehn, andererseits werde ich Euch alle sehr vermissen, denn das hier ist mein zweites Zuhause geworden. Darum sage ich nicht Tschüss, sondern: Bis bald!

Einladung zum Seminar Quelkhorn

Seit 1993 findet jedes Jahr das Seminar Quelkhorn mit Heinz Buddemeier und Anton Kimpfner auf dem Parzival-Hof statt. Es ist ein Fortbildungsangebot für Mitarbeiter, Angehörige und Freunde. Waren es in den ersten Jahren Themen zur Biographie des Menschen, sind es im Laufe der Zeit auch Fragen zu den herausfordernden Themen unserer Zeit geworden. Und so werden wir uns in diesem Jahr, im 21. Jahr des Seminar Quelkhorn und zum 30. Jubiläum des Parzival-Hof, einer besonderen Aufgabenstellung dieses Jahrhunderts in Vortrag und Gespräch zuwenden.

„Hilfen zum Durchschauen von Elektrizität und Digitalisierung. Das Gegengewicht durch Sinnesbelebung und Geistesaktivierung – eine moderne Parzival-Frage“.

Das Seminar findet statt am Samstag, den 19. Juli 2014, 15.00–21.00 Uhr im Saal des

Bauernhauses. Die Kosten betragen € 30 incl. Kaffee, Kuchen und Abendimbiss. Anmeldung über die Verwaltung des Niels-Stensen-Hauses Tel. 04208/299-0. Für die Vorbereitung und Organisation: Ilka Kloss

Übrigens...

Auch in diesem Jahr findet am Pfingstmontag, 9.6., 10-17 Uhr der **Mühlentag** am Parzival-Hof statt, zu dem wir an

dieser Stelle sehr herzlich einladen! Und: Der Parzival-Hof kann in diesem Jahr sein **30jähriges Jubiläum** feiern!! Außerdem: Die Landwirtschaft hat noch **Barbarie-Enten anzubieten, tiefgefroren und bratfertig, ca. 2-3 kg schwer, 16€ pro Kilo!** Sie können direkt in der Landwirtschaft abgeholt werden: Tel:04293-786231 E-Mail: S.Neudecker@leben-arbeiten.de



Am 13. Februar erblickten 9 kleine Ferkelchen auf unserem Hof das Licht der Welt. Mama Suse ist eine Bunte-Bentheimer-Sau. Deshalb haben alle so schöne schwarze Flecken. Schon nach eine Woche verließen die Kleinen ihr warmes Ferkelnest in der Schweinehütte. Inzwischen kann man sie auf dem großen Außengelände beim Spielen und Toben beobachten. Das zieht viele Besucher an, die sich an diesem Anblick erfreuen. Wir hoffen, dass uns noch viele Interessierte besuchen.

S. Neudecker

Termine

Fr	20.6.	14:00-19:00	Weihnachtsspiele-Seminar	Saal
Fr	20.6.	15:30-17:00	Informationsgespräch für Angehörige und gesetzliche BetreuerInnen	Mühle
Fr	04.7.		Festveranstaltung anlässlich des 30jährigen Jubiläums des PH (Einladung folgt)	
So	13.7.		Benefizkonzert des Domchores Bremen anlässlich des 30jährigen Jubiläums PH (Einladung folgt)	Kirche Fischerhude
So	28.9.	16:00	Konzert des Orchesters des Parzival-Hofes	Saal

Impressum

Neues vom Parzival-Hof

Redaktion: Elisabeth Koch (04205/1485)
Stefan Bachmann

Satz: Elisabeth Koch

Stiftung Leben und Arbeiten, Parzival-Hof

Am Mühlenberg 24, 28870 Ottersberg
Tel.: 04293/9171-25 Fax: 04293/9171-29

Spendenkonto: Stiftung Leben und Arbeiten,
IBAN DE23 2915 2300 0000 3395 80
B.I.C.BRLA DE 21 OHZ, KSK Osterholz
E-Mail: info@leben-arbeiten.de