HÄNDEDRUCK TELEGRAMM

Informationen für Mitarbeiter, Beschäftigte, Angehörige, Freunde und Förderer - Ausgabe 04 / 2026

Lebenshilfe Werkstätten Hand in Hand

Die Rösterei entsteht

Viele Monate zogen bis zum 22.08.2026, ins Land. Man kann sogar von Jahren sprechen. In den „Samocca"-Cafés und ihren angeschlossenen Werkstätten bewunderten wir riesige Kaffeeröster und das Wissen und Können des Fachpersonals, welches die Röster bedient. Wir lernten die Cafés und ihre Rösterein in Quedlinburg, in Aalen, in Aue und in Berlin kennen. Wir schlossen einen Kooperationsvertrag mit Samocca in Aalen und beziehen seit der Eröffnung unserer „Nascherei" den sehr guten Röstkaffee von dort. Dieser Kaffee kostet viel mehr als der Kaffee im Supermarkt. Die Qualität unseres Kaffees, bereitet an der Barista Cimbali und am Vollautomaten Thermoplan, rechtfertigt den Preis.

Der Besuch einer Werkstatt in Potsdam, der auf Empfehlung unseres Referenten der LAG WfbM Brandenburg zustande kam, brachte jedoch „den Stein ins Rollen". Diese Werkstatt wiederum empfahl uns den Besuch der Bamberger Werkstatt. Unterdessen hospitierten wir zweimal mit verschiedenen Mitarbeitern des Cafés und des Ladens im Arbeitsbereich Rösterei der Bamberger Werkstatt, um alles rund um das Kaffeerösten zu erlernen.

Der Vorgang des Röstens sieht sehr einfach aus. In der Rösttrommel werden die Rohbohnen unter Temperatureinwirkung geschwenkt. Jedoch erfolgt der Start des Röstens zu einer bestimmten Eingangstemperatur und das Ende des Röstvorgangs zu einer bestimmten Endtemperatur. Die große Kunst besteht unter anderem darin, die richtigen Werte passend zum eingekauften Rohkaffee zu ermitteln. Dies erfolgt durch mehrere Proberöstungen und Blindverkostungen zu verschiedenen Reifegraden der gerösteten Bohnen. Dazu werden Verkostungsprotokolle gefertigt. Die Verkoster müssen Kaffee gerne trinken und einen Sinn für Aromen, Stärke, Aussehen und Geruch entwickeln, das heißt, mit allen Sinnen den Kaffee zu „degustieren". Sie müssen zum Beispiel entscheiden: Ist der Kaffee sauer? Ist er mild? Welche Aromen schmecke ich? Holz, Erde, Früchte, so vieles kann der Kundige aus dem Kaffee herausschmecken. Einige Mitarbeiter des Cafés und des Ladens nehmen diese Aufgabe gern wahr.

Eine weitere verantwortungsvolle Aufgabe im Bereich Rösterei ist das korrekte Wiegen des Roh- und des gerösteten Kaffees. Die Gewichte müssen kaufmännisch korrekt protokolliert werden. Von dem Differenzbetrag muss an den Zoll die Kaffeesteuer abgeführt werden. Falls gerösteter Kaffee verworfen werden soll, weil er misslungen ist, muss der Kaffee in einem „Sperrlager" geführt werden. Die Zollbeamten entwerten diesen Kaffee - er muss nicht versteuert werden.





Bilder diese Seite: Kaffeerösten und -mahlen in der Nascherei und beim Biohoffest



Besondere Freude bereitet den Mitarbeitern das neue Verschweiß-Gerät für die Kaffeetüten. Es ist sehr einfach zu bedienen und arbeitet sehr schnell.

Am 22.08.2026 war es endlich soweit und die Firma Weber aus Gücklingen, die die in Israel produzierten kleinen Röster vertreibt, stellte den gelieferten Röster und das kleine Schweißgerät auf und nahm alles mit uns zusammen in Betrieb.

Unterdessen ist ein ganzer Ordner mit Arbeitsanleitungen zum Rösten, zum Protokollieren der Röstungen, zum Reinigen des Rösters, zum Verkosten und vielem mehr gefüllt. Jetzt war angesagt, jeden Tag Kaffee zu degustieren, um die richtigen Parameter für den ersten Sack gerösteten Rohkaffee zu erarbeiten.

Nun ist unser erster eigener „Nascherei"-Kaffee fertig geröstet und hält in unserer Barista-Maschine und in unseren Läden Einzug. Im September stellten wir den Besuchern des Hoffests auf dem Biohof Auguste unseren neuen Arbeitsbereich vor! - Tamara Swensson, Geschäftsführerin

Genießen, stöbern, verzaubern lassen...

Ein weihnachtlicher Nachmittag in der Nascherei mit:

Zwergencafé mit weihnachtlichen Naschereien
Feuersuppe von der Hexe Babajaga zum Aufwärmen auf der Winterterrasse
In der Weihnachtsbäckerei Sterntaler-Plätzchen backen
Kreatives Basteln mit Bastelideen aus dem Zauberwald
Weihnachtliche kleine Seifen gießen
Schau-Kaffeerösten vom Weihnachtsmann mit Weihnachtsdüften
Weihnachtliche Geschenkideen aus unseren Werkstätten

Die Nascherei · Lobedanstraße 15 - 16 · 03046 Cottbus

Märchenhafter Adventszauber

in der Nascherei
am 27.11.2026
von 15:00 bis 18:00 Uhr

10 Jahre Spreewald Kräuterey

Wenn wir heute gemeinsam auf zehn erfolgreiche Jahre zurückblicken, dann lohnt sich auch ein Blick auf die Anfänge dieses besonderen Projektes. Vor etwas mehr als zehn Jahren wurde Frau Swensson von Herrn Petschick vom Biosphärenreservat Spreewald angesprochen, ob die LW den Kräutergarten in Burg bewirtschaften möchte. Sie war schnell Feuer und Flamme für diese Idee und sagte ohne langes Zögern zu. So entstand die deutschlandweit erste und bis heute einzigartige Zusammenarbeit zwischen einem Biosphärenreservat und einer Werkstatt für Menschen mit Behinderung. Eine Idee, die Mut, Vertrauen und Weitblick erforderte.


Das Team der Spreewald Kräuterey Burg

Nun stellte sich die Frage, welchem Standort dieses neue Projekt zugeordnet werden sollte. Nach reiflicher Überlegung fiel die Entscheidung auf die Werkstatt Peitz. Als Projektleiterin holte Frau Swensson Melanie Broddack mit ins Boot, die den Aufbau und die ersten Schritte maßgeblich mitgestaltete. Doch zu einem Kräutergarten gehört natürlich auch fachliche Kompetenz. Gesucht wurde eine Gartenleiterin mit Leidenschaft für Kräuter und Pflanzen. Die Wahl fiel auf Sandra Dobenecker, die damals noch auf dem Biohof tätig war. Sie hatte bereits ein eigenes Konzept für einen Kräutergarten entwickelt und erhielt nun die Möglichkeit, ihre Ideen hier in Burg zu verwirklichen. Allein war diese Aufgabe jedoch nicht zu bewältigen. Daher wurde zusätzlich ein Allrounder gesucht. Die Stelle wurde intern ausgeschrieben und einer fühlte sich sofort angesprochen: Marcel Beckmann. Seitdem bilden Sandra Dobenecker und Marcel Beckmann ein eingespieltes Team, das diesen Standort über viele Jahre geprägt und weiterentwickelt hat.

Nun fehlten noch die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter. Viele von ihnen kamen aus der Werkstatt Peitz, nicht zuletzt aufgrund der räumlichen Nähe. Die meisten hatten bis dahin wenig oder gar keine Erfahrungen im Gartenbau gesammelt. Viele hatten zuvor Rückenschilder gezählt, Waren verpackt oder in der Küche gearbeitet. Sie alle starteten bei null. Denn auch hier vor Ort war kaum noch etwas vorhanden. Doch genau darin lag auch eine große Chance. Wir konnten den Kräutergarten nach unseren eigenen Vorstellungen gestalten und Schritt für Schritt aufbauen. Das war sicherlich nicht immer einfach. Es fehlte an Technik, an personellen Ressourcen und an vielen anderen Dingen. Selbst eine automatische Beregnung gab es damals noch nicht. Vieles von dem, was heute selbstverständlich erscheint, entstand erst im Laufe der Jahre. Aufgeben war jedoch niemals eine Option.
Mit viel Einsatz, Ausdauer und Leidenschaft kämpfte sich das Team durch die Anfangszeit. Es entwickelte sich eine starke Gemeinschaft und die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter entwickelten sich stetig weiter. Besonders beeindruckend war dabei zu beobachten, wie sie an Selbstvertrauen, Verantwortung und Persönlichkeit gewannen.

Doch nicht nur das Team entwickelte sich weiter. Auch der Standort selbst veränderte sich kontinuierlich. Nach und nach konnten notwendige Investitionen in Technik, Beregnung und Ausstattung umgesetzt werden. So ist im Laufe der Jahre ein Ort zum Wohlfühlen entstanden. Ein Ort mit besonderen Menschen, die ihn jeden Tag mit Freude, Engagement und Leidenschaft gestalten. Gemeinsam haben wir in den vergangenen Jahren viele Projekte auf den Weg gebracht. Von neuer Technik über verbesserte Ausstattung, ein Lastenrad und ein modernes Kassensystem bis hin zur Neugestaltung des wunderschönen Doppelstubenhauses und der neuen Küche.
Die Arbeitsbedingungen haben sich stetig verbessert und wir sind gespannt, welche Entwicklungen die Zukunft noch für uns bereithält. Ein großes Projekt steht bereits auf der Agenda: der Neubau der Scheune. Auch darauf freuen wir uns sehr und blicken voller Zuversicht auf die kommenden Jahre.

Bei solch einem Jubiläum ist es besonders wichtig, Danke zu sagen. Unser erster und besonderer Dank gilt Frau Swensson. Sie hatte damals den Mut, dieses Projekt anzustoßen und den Grundstein für alles zu legen, was wir heute hier sehen dürfen. Ein ebenso großer Dank gilt dem Team des Biosphärenreservates Spreewald. Stellvertretend möchte ich hier insbesondere Ines Rüffreck und Michael Petschick nennen. Zwischen unseren Einrichtungen ist in den vergangenen Jahren eine vertrauensvolle, partnerschaftliche und wertschätzende Zusammenarbeit entstanden. Sie unterstützen uns, wo immer es möglich ist. Das ist keineswegs selbstverständlich und verdient höchste Anerkennung. Bedanken möchten wir uns auch bei unseren Partnern auf dem Schlossberghof. Gemeinsam sind wir zu einer starken Gemeinschaft zusammengewachsen. Wir unterstützen uns gegenseitig, begegnen uns auf Augenhöhe und gestalten diesen besonderen Ort miteinander.
Einige Wegbegleiter haben inzwischen ihren wohlverdienten Ruhestand angetreten oder andere Wege eingeschlagen. Dennoch erinnern wir uns gerne an die Anfangsjahre zurück. Besonders an den bekannten Spreewaldkoch Peter Franke, der mit seiner Kräutermanufaktur und seiner lebensfrohen, humorvollen Art diesen Standort bereichert hat.
Doch ein Dank fehlt noch. Und dieser gilt unserem großartigen Team hier vor Ort. Ihr habt - je nachdem, wie man es betrachtet - das Glück oder die Herausforderung, sehr eigenverantwortlich arbeiten zu können. Hier steht nicht jeden Tag ein Chef neben euch und schaut euch über die Schulter. Das funktioniert nur mit Vertrauen. Natürlich ist nicht immer alles Friede, Freude, Eierkuchen. Aber ihr findet immer wieder gemeinsam Lösungen. Und wenn es einmal nötig ist, bietet das große Gelände auch genügend Möglichkeiten, sich kurz aus dem Weg zu gehen. Was euch jedoch auszeichnet, ist, dass alle mit anpacken, Verantwortung übernehmen und diesen Standort aktiv mitgestalten. Darauf könnt ihr wirklich stolz sein. Ich wünsche euch auch für die Zukunft weiterhin viel Energie, Freude und Leidenschaft bei der Gestaltung dieses wunderbaren Ortes. - Benjamin Goertz, Werkstattleiter Peitz

Lange Nacht & Jubiläumsfeier der Kräuterey

Nach Regen kommt auch wieder Sonnenschein …
Dieser altbekannte Spruch traf es so ziemlich genau, als wir am 1. August das 10-jährige Jubiläum der Spreewald Kräuterey zusammen mit der Langen Nacht der Handwerkshöfe feierten. Anfänglich drohte der Tag im wahrsten Sinne des Wortes ins Wasser zu fallen. Die Band SGB 9 war bereit, der Grill war an und wir alle warteten auf unsere Besucher und Gäste. Und dann goss es in Strömen. Aber wir mussten glücklicherweise nicht lange warten. Als sich die Wolken beiseiteschoben, schien die Sonne für uns und der Hof füllte sich mit lieben Menschen, die uns wieder besuchen und mit uns feiern wollten.
Wir stellten unsere Korbflechtkünste unter Beweis, boten ein feines sommerliches Sortiment unserer Kreativwaren an und unsere Gäste konnten nach Herzenslust schlemmen und genießen.
In seiner Festansprache fand Werkstattleiter Benjamin Goertz liebe Worte voller Dankbarkeit - für alle am Standort Burg sowie für Partner und Kollegen. Eine schöne Wertschätzung für 10 Jahre Spreewald Kräuterey, die mit großem Applaus belohnt wurde.
So wurde es trotz anfänglicher Wetterkapriolen ein schöner Sommerabend für alle Beteiligten und Gäste. - Stefanie Radeck

12. Hoffest mit Rekordbesuch

Am 12. September 2026 war das Hoffest auf dem Biohof Auguste. Das findet jedes Jahr statt. Es war eine gute Veranstaltung. Es waren 1.800 Menschen zu Besuch, es wurde sehr gut angenommen. Die Verpflegung war gut. Es gab Catering von der Feinen Küche und Pizza aus dem Ofen.
Die Besucher fanden unsere Tiere sehr interessant. Alle Abteilungen haben sich vorgestellt, Hühner, Gänse, Kühe und der Garten. Die Band SGB 9 war wieder da und unterhielt die Gäste und Mitarbeiter. Die anderen Werkstätten waren da und haben Stände gemacht. Zum Beispiel wurden Kerzen verkauft und es wurde gebastelt. Seifen wurden hergestellt und Kaffee geröstet. Es gab Plinse, die frisch zubereitet wurden und einen kleinen Flohmarkt, bei dem Kindersachen und Spielzeug angeboten wurden. - Sven Thomas, Mitarbeiter Biohof Auguste

Liebes Auguste-Team, großes Lob und hohe Anerkennung für Ihr Hoffest 2026! So viele nette und freundliche Helfer, so viel gute und leckere Sachen zum Sofortverzehr oder zum Mitnehmen, so viel Interessantes zum Anschauen. Eine prima Organisation.
Wir bedanken uns ganz herzlich bei Ihnen allen - es war ein schöner Tag für uns bei Ihnen. Wir freuen uns nun schon auf 2027. Die große Besucherschar heute hat uns echt mit erfreut. Ein gutes Zeichen und Anerkennung & Wertschätzung für Sie und Ihre Arbeit. Alles Gute für Sie alle und weiterhin viel Erfolg im Schaffen! Mit freundlichen Grüßen - die heutigen Senioren-Gäste - Familie Kazalla aus Cottbus

Das Hof-Team bedankt sich herzlich bei allen Helferinnen und Helfern, die durch ihre tatkräftige Unterstützung dazu beigetragen haben, dass auch das diesjährige Hoffest wieder ein voller Erfolg geworden ist. Wir wissen das wirklich sehr zu schätzen.








Bilder diese Seite von oben nach unten: Impressionen der Langen Nacht in Burg | Cateringmitarbeiter & Kreativstand beim Hoffest sowie Besucher an der Gänsekoppel des Biohofs

Unsere Momente zum S(ch)ichtwechseltag 2026

Die Schicht wechseln, neue Perspektiven erleben, sich begegnen und bereichert den Tag beenden. Das waren wieder Ziele und auch Ergebnisse des Schichtwechseltages am 24.09.2026 mit den Lebenshilfe Werkstätten Hand in Hand.

Der Tag und die Erlebnisse der letzten Jahre haben sich herumgesprochen. Das beweisen die Rekordzahlen der Teilnehmer bundesweit: „Mit rund 400 teilnehmenden Werkstätten und insgesamt rund 5.000 Tauschpartner*innen setzte der Schichtwechsel 2026 seinen Erfolgskurs fort und knüpft an die Rekordbeteiligung des vergangenen Jahres an“, so schreibt die Bundesarbeitsgemeinschaft der Werkstätten für behinderte Menschen in ihrer Pressemitteilung.

Auch wir können eine Rekordteilnahme verkünden: Mit 37 Tauschpartnern und 12 verschiedenen Unternehmen aus Cottbus, Peitz und Guben haben wir unvergessliche Momente geschaffen. Auch in diesem Jahr waren Liebhaber des „Schichtwechsels“ wieder mit dabei, aber auch neue Unternehmen zeigten ihr Interesse. Wir begrüßten an allen Standorten der LW Gäste aus unterschiedlichen Firmen: Evangelische KiTa Noomi, Sana-Herzzentrum Cottbus GmbH, Stadtverwaltung Cottbus (Kulturamt und Dezernat Liegenschaft/Bauen), Marktkauf Cottbus, Agentur für Arbeit, DIKOM, Pro Seniore Residenz, Landesamt für Soziales und Versorgung, Falken GmbH, Stadtverwaltung Guben (Fachbereich Ordnungswidrigkeiten/stellvertretender Bürgermeister), Siemens Energy Global GmbH & Co. KG am Standort Berlin, Landkreis Spree-Neiße (Eingliederungshilfe).

Der lokale Radiosender „Radio Cottbus“ hat uns, wie im letzten Jahr, wieder durch den Tag begleitet und einer Mitarbeiterin die Möglichkeit gegeben, Interviews zu führen und zu erleben, wie man Radio macht. Eine Besichtigung des Radiosenders war selbstverständlich. Schon am laufenden Tag war aus den Antworten der Interviewten deutlich herauszuhören, wie wertvoll der Schichtwechseltag ist und wie einprägsam die Erlebnisse sind.





Am 6.10.2026 sind alle Tauschpartner zum „Erlebniscafé“ zusammengekommen. Wir haben in diesem Jahr auch die Teilnehmer aus den Firmen mit eingeladen. So hörten wir auch die Geschichten und Erfahrungen unserer Gäste aus den Unternehmen. Katrin Schiffner-Dalitz, Gruppenleiterin Inklusion





Bilder diese Seite von oben nach unten: Berit Wanjek in der Agentur für Arbeit | Johanna Lange bei ihrer Tour und Berichterstattung mit Radio Cottbus | Lorenz Urban in Berlin bei der Firma Siemens Energie Global GmbH | Patricia Wangrin im Tierpark Cottbus im Tausch mit der Fachbereichsleiterin Kultur Gabriele Grube | Gabriele Grube am Arbeitsplatz von Patricia Wangrin im Bereich Service der Werkstatt Ostrower Damm | Clemens Jurr von der DIKOM (Zweckverband Digitale Kommunen Brandenburg) am Arbeitsplatz von Sophie Brei in der Feinen Küche

Zitate des Tages: „Ich bin dankbar für diese wunderbare Erfahrung“ (Sabine Wank vom Zweckverband Digitale Kommunen Brandenburg).

„Ich bin dankbar für den Einblick in die kompetente, soziale und fürsorgliche Arbeitsweise Ihrer Einrichtung. Ein wertvoller Beitrag für eine vielfältige Gesellschaft mit Chancen für alle.“ (Gabriele Grube Bereichsleiterin für Kultur in der Stadtverwaltung Cottbus)

„Es ist toll, mal zu sehen, was die Mitarbeiter in den Werkstätten so leisten. Dies müsste mehr in die Öffentlichkeit getragen werden: Dann hätte der ein oder andere vielleicht eine echte Chance auf dem Arbeitsmarkt.“ (Elke Triebeneck vom LASV)

„Bewundernswert, wie viel Ohr den Kollegen durch die Gruppenleiter geschenkt wird.“ (Danilo Mickan vom Sana-Herzzentrum Cottbus)







Das Cafeteria-Team auf Geisterjagd

Am 2. Oktober 2026 haben wir, das Team der Cafeteria im Cottbuser Landgericht, die Kürbisgeister geweckt!
Nach dem Kürbisschnitzen und einem ausgiebigen Landfrühstück stand der große Roadtrip an: vorbei an Marcel Beckmann und seinem Team der Kräuterey, Boxenstopp am Bootshaus und Audienz beim echten Wassermann in seinem Reich. Am Ende entspannten wir glücklich zwischen Flora und Fauna auf dem Spreewaldkahn.
Wir haben gemeinsam gelacht, Neues erlebt, kreativ gearbeitet und einfach die Zeit miteinander genossen. Genau solche Momente zeigen, wie wertvoll Gemeinschaft und Zusammenhalt sind. Ein wunderschöner Tag, den wir so schnell nicht vergessen werden und für den sich das Team mit folgenden Zeilen bei Gruppenleiterin Kerstin Hannaske und Sozialarbeiterin Anne Kieschke bedankte: „Liebe Anne, liebe Kerstin, wir vom Küchenteam des Landgerichts möchten euch von Herzen Danke sagen. Danke für eure Zeit, eure Mühe, die tolle Organisation und dafür, dass ihr uns diesen besonderen Tag ermöglicht habt. Man hat gemerkt, wie viele Gedanken und wie viel Herz ihr in diesen Ausflug gesteckt habt. Wir nehmen viele schöne Erinnerungen mit nach Hause und werden bestimmt noch lange an diesen Tag zurückdenken. Danke, dass ihr ihn für uns so besonders gemacht habt." - Kerstin Hannaske, GL Cafeteria





Bilder diese Seite von oben nach unten: Gruppenfotos des Teams der Cafeteria beim Besuch der Kräuterey & bei der Kahnfahrt | Schnappschüsse von den Oktoberfesten in Cottbus und Guben

Spätsommerfest im Dirndl & in Lederhosen

Am 22. September 2026 wurde unser diesjähriges Spätsommerfest der Werkstätten Ostrower Damm und Lobedanstraße erstmals im Oktoberfest-Stil gefeiert. Unter dem Motto „Oktoberfest am Spreeufer" wurde das Bootshaus an der Spree zur kleinen Wiesn.
Bei zünftiger Musik, leckerem Grillbuffet und Eis sowie zahlreichen verschiedenen Aktionen war für jeden etwas dabei. Ob Wiesn-Spiele, kreatives Malen, Tischtennis, Dosenwerfen, Bier-Rutsche oder das traditionelle Drachenbootfahren - die Angebote wurden von unseren Mitarbeitern begeistert angenommen.
Besonders viel Spaß und Spannung brachten die Bier-Rutsche und das Bierglas-Halten. Hier wurde angefeuert, gelacht und mitgefiebert. Kreativ wurde es bei der Malaktion. Mit viel Freude entstanden wunderschöne Kunstwerke, die inzwischen einen Platz in der WOD gefunden haben. Auch zur Wiesn-Musik wurde natürlich das ein oder andere Tänzchen gewagt.
Überall herrschte buntes Treiben, gute Laune und eine tolle Stimmung. So wurde unser erstes Oktoberfest zu einem rundum gelungenen Fest und zu einem schönen gemeinsamen Tag. Danke an alle Mitwirkenden für die tolle Unterstützung!
Anne Kieschke, Sozialarbeiterin WLD





Gubener Oktoberfest

Am 8. Oktober hieß es pünktlich um 10 Uhr wieder: „O'zapft is!" Damit war das mittlerweile zur Tradition gewordene Oktoberfest am Wasserwerk eröffnet. Nach dem Fassanstich durch unseren neuen Standortleiter, Herrn Kliem, konnten alle Mitarbeiter an zahlreichen Stationen ihr Geschick unter Beweis stellen. Die besten Teilnehmer wurden anschließend prämiert. Für gutes Essen und tolle Musik, die zum Tanzen einlud, war natürlich ebenfalls gesorgt.
Am Ende war es ein rundum gelungener Tag für alle, an den wir gerne zurückdenken. - Dagmar Nitschke, Leitende Sozialarbeiterin WGU





Mit Tipps und Tricks zur gelungen Baisertorte

Heute und den Tag zuvor befand sich der Gruppenleiter Eiswerkstatt im Urlaub und ich nahm mir als Kostenstellenleiterin die Zeit, den MitarbeiterInnen „über die Schulter" zu schauen. Ich fragte sie, ob sie mir beibringen können, eine der sehr beliebten Baisertorten herzustellen. Dazu erklärte sich Wiebke bereit. Sofort fand sie im Rezeptordner die Anleitung. Wiebke erklärte mir jeden Arbeitsschritt und ich führte ihn aus. So wog ich zuerst alle Zutaten für den Boden ab und verrührte sie. Dabei war ich überrascht, wie genau Wiebke alles nimmt. Im Rational-Backofen sind die Einstellungen für das Backen des Bodens vorprogrammiert. Wiebke heizte den Ofen vor.
Ich brachte den Teig in einem Tortenring auf ein Blech mit Backpapier, welches ich mit Kokosfett bestrich. Für die Füllung wog ich Johannisbeeren und Johannisbeersaft ab. Den Saft kochte ich auf und fügte Stärke hinzu. Dann galt es, Saft und Stärke schnell klumpenfrei zu verrühren. Wiebke lobte mich, uff, das hatte ich geschafft! Die Mischung brachte ich auf den etwas ausgekühlten Boden. Darauf platzierten wir einen dünnen, schon vorgefertigten Biskuitboden. Dann lehrte mich Wiebke, wie ich professionell die Eier trenne - daran werde ich mich zukünftig zu Hause halten - und genau auf die im Rezept angegebene Eisweißmenge komme. So verrührte ich statt der 10 nur 9 Eiweiß und das genau 30 Sekunden. Dann kam der abgewogene Zucker dazu und die Maschine verrührte für 5 Minuten das Eiweiß mit dem Zucker. Ich staunte über das entstandene feste Eiweiß. Wiebke zeigte mir, wie ich mit der Tortenspritze die Rosetten aufbringe, aber bitte erst, nachdem







Bilder diese Seite: Tamara Swensson beim Backen der Baisertorte | Bianca Hinzert bei ihrer Verabschiedung | Gänseschar auf dem Biohof Auguste im September 2026

wir mit dem Tortenring die Stellen genau gekennzeichnet hatten. Die Eiweißmasse möglichst unfallfrei in die Tüte zu bringen fand ich am schwierigsten.
„Mein" Kunstwerk beförderte Wiebke wieder in den Ofen. Leider riefen mich andere Aufgaben und als ich wiederkam, bewunderte ich die duftende Torte. Besonders freute ich mich, dass Wiebke sich bereit erklärte, in unserer entstehenden Probierwerkstatt anderen HobbybäckerInnen zu zeigen, wie so eine tolle Baisertorte entsteht. Danke, Wiebke, für alle Tipps und Tricks! Ich backe den Kuchen zu Hause nach! Danke an alle anderen MitarbeiterInnen der Eiswerkstatt und an den Gruppenleiter! - Tamara Swensson, Geschäftsführerin

Danke für Alles, liebe Bianca!

Am 27. August verabschiedeten wir unsere langjährige und sehr geschätzte Kollegin Bianca Hinzert. Über 27 Jahre hinweg war Bianca für uns nicht nur fachlich ein sicherer Anker, sondern auch die gute Seele des Standortes Cottbus Mitte am Ostrower Damm. Dies war bei ihrer Verabschiedung deutlich zu spüren. In herzlicher Atmosphäre war es jedem einzelnen Mitarbeiter und Kollegen ein Anliegen, sich persönlich bei ihr zu verabschieden. Der Abschied fiel denkbar schwer.
Für Deinen neuen Lebensabschnitt wünschen wir Dir von Herzen das Beste. Danke für Deinen großartigen Einsatz und die schöne gemeinsame Zeit!
Die Mitarbeiter und Kollegen der Werkstatt Ostrower Damm







Weihnachtsgansbestellung 2026

Liebe Kundinnen und Kunden des Biohof Auguste, ab dem 01.11.2026 haben Sie die Möglichkeit Ihre Gans für das Weihnachtsfest über unseren Onlineshop www.handinhand-gemacht.de zu bestellen! Alternativ können Sie ab dem 01.11.2026 Ihre Gänsebestellung in unserem Hofladen Auguste auf dem Biohof aufgeben. Der Verkaufspreis für unsere Gänse beträgt in diesem Jahr 25,00 € pro Kilogramm. Bitte beachten Sie, dass wir unsere Bio-Gänse tiefgekühlt verkaufen.

Abholort und Abholdatum:
Ihre bestellte Gans können Sie
am Dienstag, dem 22.12.2026 von 10 Uhr bis 17 Uhr und
am Mittwoch, dem 23.12.2026 von 10 Uhr bis 16 Uhr
auf dem Biohof Auguste abholen.
Biohof Auguste · Ströbitzer Straße 31 · 03099 Kolkwitz

Öffnungszeiten Hofladen Auguste:
Montag bis Freitag von 10 Uhr bis 15 Uhr

Wir freuen uns auf Ihre Bestellung!

Impressum: Lebenshilfe Werkstätten Hand in Hand g GmbH · Ostrower Damm 2 · 03046 Cottbus Tel.: 0355 / 87 90 21 0 · info@lebenshilfe-handinhand.de · www.lebenshilfe-handinhand.de

Außenanlagen der Werkstatt Gallinchen neu gestaltet

Ein kleiner Berg gespendeter Klinkersteine inspirierte uns, einen attraktiven Platz in den „Vier-Jahreszeiten-Rabatten“ der Werkstatt Gallinchen zu gestalten.
Mit viel Spaß und Freude ist so eine kleine Pflasterfläche entstanden. Es wurde in den freien Minuten zwischen unseren Außenaufträgen ein Ort gestaltet, der zum Innehalten und Träumen anregt.
Die Gala-Gruppe der Werkstatt Gallinchen hat noch viele weitere Ideen, wie sie das Grundstück aufwerten kann, damit sich alle wohlfühlen und gern zu ihrer Arbeit kommen.
Corin Rabiega, Gruppenleiterin WGA





Bilder diese Seite: Der neue gestaltete gestaltete Gartenbereich der WGA | Beim Fahrsicherheitstraining | Die neuen Spielzeugkisten | Blick auf den Innenhof des Ostrower Damms 2

Fahrsicherheitstraining im Verkehrsgarten Calau

Am 19.09.2026 fand für Mitarbeiter und Beschäftigte der Lebenshilfe Werkstätten Hand in Hand ein Fahrsicherheitstraining über die BGW Dresden im Verkehrsgarten Calau statt. Dieser Lehrgang wurde durch Caroline Noschka organisiert. Vor Ort moderierte Jörg Rimke, Fahrsicherheitsexperte der TÜV Rheinland Akademie die Veranstaltung. Der Trainer Alf Walther aus Berlin führte durch den theoretischen und praktischen Teil.
Die theoretische Einführung startete mit einer kleinen Vorstellungsrunde, in der wir unsere Erwartungen an den Kurs formulierten, welche am Ende des Tages reflektiert werden sollten.
Im praktischen Teil wurden die Einstellungen der Sitzposition, der Kopfstütze und der Seitenspiegel des Fahrzeuges besprochen, welche die Grundlagen zum sicheren Fahren und für die optimale Lenktechnik bilden. Im weiteren Verlauf trainierte man das sichere Fahren im Slalom mit unterschiedlichen Geschwindigkeiten sowie Vollbremsungen auf asphaltierten, nassen und glatten Fahrbahnbelägen, um den Bremsweg richtig einzuschätzen. So konnte jeder seine eigenen Grenzen austesten. Anschließend wurden Ausweichmanöver auf gummierter nasser Fahrbahn und das Kurvenverhalten mit der richtigen Lenktechnik geübt.
Zum Ende des Kurses wurden noch die richtige Reifenwahl - ob Sommer-, Winter- oder Ganzjahresreifen - sowie deren Verschleiß und Profiltiefe besprochen.





Alle Teilnehmer waren der Meinung, dass der Kurs lehrreich und empfehlenswert ist. Der nächste Kurs für weitere Teilnehmer unserer LW findet am 24.10.2026 statt. - A. Käthner, GL WNO

Aktion „Spielplatz für alle“

Dank der Spendengelder des LIONS Club Lausitz e.V. entstanden in der Tischlerei der Lebenshilfe Werkstätten Hand in Hand zwei tolle Spielzeugkisten. Wir freuen uns nun darauf, sie mit abwaschbarem Sandspielzeug für den Spielplatz in der Lobedanstraße zu füllen. Gerne nehmen wir ab sofort Ihre Spielzeug-Spenden entgegen! Lieben Dank!
Spielzeug-Spenden können zu folgenden Zeiten in der Nascherei, Lobedanstr. 15-16 in 03046 Cottbus abgegeben werden: Mittwoch bis Freitag von 08 bis 18 Uhr sowie Samstag und Sonntag von 14 bis 18 Uhr. Ihr Förderverein Inklusiver Spielplatz e.V.





Neue Geschäftsadresse der Lebenshilfe Werkstätten

Der Geschäftssitz der Lebenshilfe Werkstätten Hand in Hand g GmbH hat sich zum 01.10.2026 geändert. Bitte richten Sie Ihre Post ab sofort ausschließlich an:
Ostrower Damm 2 | 03046 Cottbus.
Vielen Dank für Ihr Verständnis!

Dreitägige Bildungsfahrt unserer Gärtnerei Guben

Im Rahmen unserer dreitägigen Bildungsfahrt hatten die Mitarbeiter und Gruppenleiter die Gelegenheit, neue Eindrücke zu gewinnen, fachliche Erfahrungen auszutauschen und interessante Einrichtungen kennenzulernen.

Am ersten Tag starteten wir gemeinsam unsere Bildungsfahrt. Unser erster Halt war die Hansestadt Salzwedel, wo wir die Möglichkeit hatten, die historische Altstadt zu erkunden und erste gemeinsame Eindrücke zu sammeln. Anschließend setzten wir unsere Reise zum Arendsee fort. Nach der Ankunft bezogen wir unsere Unterkunft und ließen den Tag bei einem gemeinsamen Abendessen und einem gemütlichen Beisammensein ausklingen.

Am zweiten Tag fuhren wir nach dem Frühstück zur Wittenberger Werkstatt und besuchten deren Gärtnerei. Dort wurden wir herzlich empfangen und erhielten einen umfassenden Einblick in die Arbeitsabläufe, die Organisation sowie die verschiedenen Tätigkeitsbereiche der Gärtnerei. Ein besonderer Schwerpunkt des Besuchs war der Erfahrungsaustausch zwischen den Mitarbeitern und den Gruppenleitern beider Werkstätten. Es wurden Arbeitsweisen, Herausforderungen und bewährte Methoden vorgestellt und diskutiert. Dieser Austausch bot viele neue Anregungen und förderte den gegenseitigen Wissenstransfer.

Im Anschluss unternahmen wir einen Stadtrundgang durch Wittenberge. Dabei lernten wir die Sehenswürdigkeiten und die Geschichte der Stadt kennen und nutzten die Zeit für gemeinsame Gespräche. Am Nachmittag kehrten wir zum Arendsee zurück, wo wir den Tag in angenehmer Atmosphäre gemeinsam ausklingen ließen.



Bilder diese Seite: Gruppenfoto der Reisegruppe der Gärtnerei Guben | Beim Bildungstag zur „kreativen Spreewaldküche“ | Fleißiges Kürbisschnitzen bei der Nacht der Kürbisgeister

Am dritten und letzten Tag unserer Bildungsfahrt traten wir nach einem gemeinsamen Frühstück die Heimreise an.

Die Bildungsfahrt bot zahlreiche interessante Eindrücke, wertvolle fachliche Erkenntnisse und viele schöne gemeinsame Erlebnisse. Der Austausch mit der Werkstatt in Wittenberge sowie das gemeinsame Miteinander stärkten den Teamgeist und lieferten neue Impulse für die tägliche Arbeit in unserer Gärtnerei. - Sebastian Klein, Gruppenleiter der Gärtnerei Guben

Ein kreativer & leckerer Tag in der Kräuterey

Am 16. September 2026 erlebten die Mitarbeiter unserer Werkstatt einen ganz besonderen Bildungstag. Das spannende Thema des Tages lautete: „Kreative Spreewaldküche“.

Alles wurde an diesem Tag selbst gemacht und frisch zubereitet; vom Quark bis zum Teig. So ging es nach einer kurzen Einführung direkt an die Schürzen! Unter fachkundiger Anleitung bereiteten unsere Mitarbeiter alles komplett selbst zu. Es wurden frischer Quark angerührt und verschiedene Teige von Grund auf geknetet und gerührt. Jeder packte kräftig mit an, ob beim Abwiegen, Mixen oder Abschmecken.

Auf unserem Menüplan standen zwei absolute Spreewald-Klassiker und Highlights der Region: herzhafte Spreewald-Langos - frisch ausgebacken und raffiniert belegt sowie süße Eierplinse mit Apfelmus - goldbraun aus der Pfanne und super saftig.

Nachdem in der Küche fleißig gearbeitet, gelacht und Hand in Hand gekocht wurde, kam die Belohnung & der beste Teil des Tages: das gemeinsame Essen! Nach getaner Arbeit ließen wir uns die selbstgemachten Köstlichkeiten ausgiebig schmecken. Alles war unglaublich lecker und wir waren mächtig stolz auf das, was wir gemeinsam gezaubert hatten. Dieser rundum gelungene Bildungstag hat uns gezeigt, wie viel Spaß das Kochen macht. - Marcel Beckmann, BA Spreewald Kräuterey



Nacht der Kürbisgeister am Bismarckturm

Am 3. Oktober 2026 wurde es rund um den Bismarckturm wieder schaurig-schön: Bei der Nacht der Kürbisgeister konnten sich Groß und Klein auf einen stimmungsvollen Abend freuen. Von 14 bis 17 Uhr hieß es bei uns in der Spreewald Kräuterey: Ärmel hoch und ran an die Kürbisse! Beim Kürbisschnitzen entstanden viele kreative und gruselige Kunstwerke - vom freundlichen Kürbisgesicht bis zum echten kleinen Gruselmonster. Für das leibliche Wohl war ebenfalls bestens gesorgt. Bei Gruselpunsch, Bratwurst, leckerem Blechkuchen und verschiedenen Suppen konnten sich die Besucher stärken und den Nachmittag in gemütlicher Atmosphäre genießen.

Wir freuen uns bereits auf das nächste Jahr und danken allen Mitwirkenden für die Unterstützung. - Benjamin Goertz, WL Peitz

