

Mittwoch, 22. September bis
Freitag, 24. September 2021



Deutsche Gesellschaft
für Hauswirtschaft e.V.

Themen-Touren Mittwoch, 22. September

Der Kronsberg – Ein Expo-Quartier und Beispiel für soziale und nachhaltige Quartiersentwicklung

Zur EXPO 2000 hat die Landeshauptstadt Hannover ein neues Wohngebiet entwickelt, das bis zum Jahr 2000 etwa 3.000 Wohneinheiten umfasste, darunter etwa 300 Reihenhäuser. Mehr als 1.000 Wohnungen wurden während der Weltausstellung als EXPO-Wohnungen genutzt. Die Entwicklung des Wohngebietes am Westhang des Kronsbergs ist auf ein umweltgerechtes Verkehrskonzept mit kurzen Wegen ausgerichtet.

Der angrenzende Landschaftsraum Kronsberg, der nur aus Ackerflächen bestand, wurde mit einem Kammwald, Wiesen, Bäumen und vielen heimischen Pflanzen abwechslungsreich gestaltet. Innerhalb des Baugebietes trägt eine intensive Grüngestaltung mit vielen Hausgärten und allgemein nutzbaren Spiel- und Freiflächen zur überdurchschnittlichen Wohnqualität bei.

Es ist ein sozial gemischtes Quartier entstanden, dessen Bewohnerstruktur etwa dem hannoverschen Durchschnitt entspricht. Dem Ziel der sozialverträglichen Stadtentwicklung dient auch die vielfältige soziale und kulturelle Infrastruktur.

Start/Treffpunkt: 13:00 Uhr, Stadtteilzentrum Kronsberg (KroKuS), Thie 6, 30539 Hannover – Dauer 1,5 Stunden, Quartiers-Rundgang (wetterfeste Kleidung erforderlich) – Linie 6 ab Kröpcke (20 Minuten Fahrzeit), hält nicht am Hauptbahnhof!

Gruppengröße: bis zu 20 Personen

Begleitung von der dgh: Prof. Dr. Christine Küster

Fachliche Begleitung vor Ort: Elke Saueremann, Stadt Hannover, Dezernat für Soziales und Integration, Koordinationsstelle Sozialplanung und Torsten Rückert, Stadt Hannover, Fachbereich Planen und Stadtentwicklung

Hauswirtschaft in der stationären Altenpflege, Alten- und Pflegezentrum „Klaus-Bahlsen-Haus“

Das von der Rut- und Klaus-Bahlsen-Stiftung finanziell unterstützte städtische Alten- und Pflegezentrum „Klaus-Bahlsen-Haus“ hat 2008 architektonisch das Wohngemeinschafts-Konzept für 49 Personen in vier Gruppen umgesetzt. In offenen Küchen werden – soweit möglich und gewollt – partizipativ

Speisen zubereitet und im benachbarten Wohn-/Essbereich gemeinsam verzehrt. Lebensqualität und Alltagsorientierung sind die Prinzipien der Einrichtung, die im Verbund mit anderen städtischen Einrichtungen auch hauswirtschaftlich ausbildet.

Start/Treffpunkt: 15:00 Uhr (+/- 5 Minuten) an der Haltestelle der Straßenbahnlinie 7 ab Hbf. Richtung Fasanenkrug, Haltestelle Bothfeld Kirche. Parken ist vor Ort nicht möglich!

Gruppengröße: 6 - 10 Personen

Begleitung von der dgh: Prof. em. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt

Fachliche Begleitung vor Ort: Vertreter der Stadt Hannover und der Einrichtungsleitung stehen für Erläuterungen zur Verfügung.

Zukunftsfähiges Wohnen im Alter – Besichtigung einer smarten und barrierefreien Musterwohnung, Seniorenwohnanlage im Roderbruch

Viele Menschen wünschen sich, auch mit zunehmendem Alter und bei gesundheitlichen Einschränkungen weiter in ihrer Wohnung bleiben zu können. Auf Initiative des Wohnungsunternehmens Gundlach und des Fachbereichs Senioren der Landeshauptstadt Hannover haben mehrere Unternehmen die erste Musterwohnung in Hannover mit baulichen und technischen Anpassungen realisiert. Sie befindet sich in der von Gundlach unterhaltenen Seniorenwohnanlage im Roderbruch, Buchnerstraße 15. Als Eindruck zur Musterwohnung hier die 360° Virtualisierung:

<https://www.seniorenberatung-hannover.de/media/360grad-gundlach/>

Start: 16:00 Uhr vor Ort, Buchnerstraße 15. Wer mag, kann um 15:00 Uhr am Tagungsort Werkhof mit Angelika Sennlaub starten.

Gruppengröße: bis zu 15 Personen (ohne bestehende Hygienevorgaben)

Begleitung von der dgh: Prof. Dr. Angelika Sennlaub

Fachliche Begleitung vor Ort: Patrick Ney, Projektmanager für Digitalisierung, Digital Scout und Datenschutzkoordinator der Landeshauptstadt Hannover, Fachbereich Senioren

Werkhof: Von der Industriebrache zum Wirtschaften im Einklang mit der Umwelt

Auf dem Gelände des Werkhofs, direkt neben Hannovers Innenstadt, wurden bis in die 1980er Jahre von der Firma Hävemeier & Sander Aufzüge produziert. Nach dem Erwerb der Industriebrache im Jahr 1988 wurden die alten Fabrikgebäude sukzessive umgebaut. Dabei stellte der Grundsatz, Altes zu erhalten und weiter oder wieder nutzbar zu machen, den Grundstein des Konzeptes der ökologisch vorbildlichen und ästhetisch sensiblen Sanierung dar. Heute ist der Werkhof ein gelungenes Beispiel für die umweltverträgliche Umnutzung einer Industriebrache und bietet eine Plattform für nachhaltiges Wirtschaften: Ökologisch nachhaltig z. B. durch begrünte Innenhöfe und Dächer, den Einsatz umweltverträglicher Baustoffe oder die hauseigene Stromproduktion und Wärmeversorgung; Sozial nachhaltig u. a. durch das Leitbild, den Betrieb mit eigenen Mitarbeitern zu organisieren und dadurch sichere Arbeitsplätze zu schaffen.

Start: 17:00 Uhr am Tagungsort Werkhof Hannover-Nordstadt, Schaufelder Straße 11

Gruppengröße: bis zu 20 Personen

Begleitung von der dgh: Agnes Loose

Fachliche Begleitung vor Ort: Geschäftsführung des ökologischen Gewerbe- und Tagungszentrum Werkhof Hannover-Nordstadt

Bioverfahrenstechnik: Ingenieurskunst trifft Nachhaltigkeit!

Willkommen an der Fakultät II - Maschinenbau und Bioverfahrenstechnik der Hochschule Hannover. Die Fakultät ist aus der früheren Ingenieurakademie - u. a. auch dem Milchinstitut der Landwirtschaftskammer - entstanden, die ihren Ursprung in der Maschinenbauabteilung der „Handwerker und Kunstgewerbeschule“ von 1892 hat.

Wir wollen uns einen Eindruck über das Studium u. a. der Milchwirtschaftlichen Lebensmitteltechnologie, Labore und Technikum verschaffen. Der Schwerpunkt liegt auf dem Rohstoff Milch, daneben beschäftigt sich der Studiengang auch mit alternativen, pflanzlichen Rohstoffen. Wichtige Themen sind außerdem die Verpackung und der schonende Umgang mit Ressourcen wie z. B. Energie, Rohstoff und Wasser. Weiterführende Informationen zum Fachbereich II finden Sie unter <https://f2.hs-hannover.de/>

Nach einer Führung durch die Fakultät erfolgt im Anschluss ein innovativer und nachhaltiger Teil, bei dem die dort Lehrenden über aktuelle Themen berichten werden.

Start: 16:00 Uhr vor Ort, Heisterbergallee 10A, 30453 Hannover oder um 15:00 Uhr am Tagungsort Werkhof

Gruppengröße: bis zu 20 Personen (mit Hygienevorgaben)

Begleitung von der dgh: Petra Wehmeier

Fachliche Begleitung vor Ort: Dipl.-Ing. Dieter Koch-Hartke, Fachverband der Milchwirtschaftler in Niedersachsen und Sachsen-Anhalt e. V.

WOK – World of Kitchen – Von der Urzeit in die Moderne – Europas erste und größte Küchenausstellung

Von den ersten Kochstellen bis hin zur modernen Küche wird im Rahmen einer zweistündigen Führung durch originalgetreu aufgebaute Küchen aus mehreren Jahrhunderten die Kultur der Speisenzubereitung vermittelt. Und dabei kommt auch die Wirkung der Speisenzubereitung auf die Kultur nicht zu kurz. Wer sich z.B. schon immer gefragt hat, woher die Redewendungen „...ins Fettnäpfchen treten“ oder „...da beißt die Maus keinen Faden ab“ kommen, bekommt im WOK eine anschauliche und spannende Erklärung geliefert.

Start: 16:00 Uhr vor Ort, Spichernstr. 22. Wer mag, kann um 15:30 Uhr am Tagungsort Werkhof mit Sascha Skorupka starten.

Gruppengröße: bis zu 20 Personen (ohne Hygienevorgaben)

Begleitung von der dgh: Prof. Dr. Sascha Skorupka

Fachliche Begleitung vor Ort: Ehrenamtliche Helferinnen und Helfer des Museums, die durch die Ausstellung führen.