

die Fleckenbühler

die Fleckenbühler e.V. ■ Fleckenbühl 6 ■ 35091 Cölbe ■ Telefon 06427 9221-0 ■ www.die-fleckenbuehler.de ■ flz@diefleckenbuehler.de ■ 3. Ausgabe 2026



Unterstützer und Mitwirkende feiern die gelungene Gartenhaus-Sanierung, Foto: Niklas

Meine Impressionen zur Entwicklung des „Fleckenbühler Gartenhauses“



Ursula-Marie Behr freut sich über die Sanierungs-Rückschau von Tobias Frömelt, Foto: Niklas

Über diese Einladung zur feierlichen Eröffnung des Fleckenbühler Gartenhauses am 13. Juni 2026 habe ich mich, als ehemalige Fundraiserin für die Fleckenbühler, sehr gefreut.

Sehr geehrte Förderer, Freunde und Wegbegleiter, zur feierlichen Eröffnung unseres Gartenhauses laden wir Sie herzlich ein! Freuen Sie sich auf eine Begrüßung durch unseren Geschäftsführer Ludwig Seidl, eine fotografische Reise durch die Zeit der Sanierung bis hin zur Fertigstellung sowie persönliche Führungen durch die Räumlichkeiten. Abgerundet wird das Programm durch eine Auswahl an kulinarischen Köstlichkeiten.

Ja, da stand ich nun im Reigen der Beteiligten, durch deren Wirken und Einsatz diese Komplettanierung ermöglicht wurde.

Rückblickend erinnerte ich mich an das Jahresfest im Juli 2022, in dessen Rahmen am Kaffeetisch mit dem Architekten Mehmet Sen, dem Facilitymanager Tobias Frömelt, dem Geschäftsführer Ludwig Seidl, einigen weiteren Interessierten und mir als Impulsgeberin die Idee für den Start eines Workshops im September ermöglicht wurde. Mit ersten kreativen Ideen für die Planung, Umsetzung, Durchführung und be-

sonders für die Förderung diskutierten wir ausgiebig.

Ich erfreue mich sehr daran, dass ich mit dem in Folge erarbeiteten Konzept auch die marketingfreundliche Umbenennung vom langjährigen „Blockhaus“ in das „Fleckenbühler Gartenhaus“ erwirken konnte und heute die umfassende Bestätigung für diesen wichtigen Schritt erleben kann.

Die Suche nach ausreichender finanzieller Förderung war rund drei Jahre meine Aufgabe, gemeinsam mit Ludwig Seidl. Wir beide führten hartnäckig die Bestandskontakte

und eine Handvoll neuer Förderer in die Themenwelt des geplanten Umbaus und die umfassende Sanierung ein. Nach vier Jahren bin ich überzeugt, dass sich diese Anbahnungen, auch in mehrmaligen Versuchen, überaus gelohnt haben.

Es ist wunderbar, endlich die moderne, nachhaltige Umgestaltung erleben zu dürfen. Beim Anblick der passgenauen Einbauten mit stilvoller Farbgestaltung und modernster Moderationstechnik verblasen die Mühen der oft nervenzerreißenden Mittelakquise und gefühlt hundertfachen Textänderungen zur Darstellung des Zweckes, einen barrierefreien Veranstaltungsraum für Bildung und Begegnung zu schaffen.

Wir feierten gemeinsam nicht nur die Eröffnung, sondern auch den beständigen Durchhaltewillen, solche wichtigen Vorhaben im regionalen Kontext zu entwickeln und über die nächsten Jahre für alle Zielgruppen nutzen zu können.

Ich wünsche den Frankfurter Fleckenbühlern ebenso gutes Gelingen bei der Verwirklichung des großzügigen Gartenbereiches rund um das „Fleckenbühler Gartenhaus“.

*Ursula-Marie Behr,
Fundraiserin, Stiftungsmanagerin*



Die hochmodernen Räumlichkeiten stehen für Seminare, Tagungen und Fortbildungen bereit, Foto: Roman Knie

Unsere Themen

- HAUS UND HOF**
Ein starkes Zeichen Seite 2
- Die Vergänglichkeit der Kartoffel** Seite 2
- PORTRÄT**
Andy Schwarzer Seite 3
- HAUS UND HOF**
Schluss mit Käse Seite 4
- JUGENDHILFE**
Kinder kapern die Jugendhilfe Seite 5
- VERANSTALTUNG**
Community-Dinner im Bio-Bistro Seite 6
- DRINNEN UND DRAUSSEN**
Umzüge und Transporte: kein normaler Arbeitstag Seite 6
- AKTIVITÄT**
Verköstigung eines Turnvereins Seite 7
- VERANSTALTUNG**
Tolle Versorgung der Grünen Fraktion im Hessischen Landtag Seite 7
- BESUCH**
Allerlei bei Ackerlei: Fleckenbühler beim Bioland-Betrieb in Bruckköbel Seite 7
- LETZTE SEITE**
Vermischtes, Termine

Wirklich gute Freunde sind Menschen, die uns ganz genau kennen, und trotzdem zu uns halten.

Marie von Ebner-Eschenbach

Tattoos als Zeichen der Verbundenheit

Engagiert für die Kinder

Unsere Erzieherinnen, die in unserer Kindertagesstätte im Marburger Ortsteil Ginseldorf arbeiten, kamen alle zu unserem „Fleckenbühler Tag“ am 15. Mai. Wir kamen direkt ins Gespräch und mir fiel auf, dass alle ein neues, gleiches Tattoo hatten.

Ich kenne die Leiterin Julia Seibel schon einige Jahre und ich habe viele Erinnerungen und eine besondere Beziehung zu dem Kinderhaus.

Im Oktober 2014 kam ich zunächst allein zum Hof Fleckenbühl. Nach einigen Monaten kam mein damals zweieinhalbjähriger Sohn zu mir zurück. Drei Monate lang begleitete ich ihn in den Fleckenbühler Kindergarten. In dieser emotionalen Zeit

haben Julia und das Team mir sehr geholfen, die Beziehung zu meinem Sohn wieder aufzubauen. Es fällt mir schwer, in Worte zu fassen, was mir dieser Kindergarten gegeben hat. Ich denke gerne an die Zeit zurück.

Als ich Julia auf ihr Tattoo ansprach, sagte sie mir, dass dies die Darstellung der drei Kindergruppen ist: Die Sonnengruppe, die Mondgruppe und die kleinen Sternchen.

Julia hatte die Idee für ein Tattoo, recherchierte und fand eine schöne Tattoovorlage. Genau dieses Tattoo soll es sein, dachte Julia. Das Team fand die Idee so gut, dass sich fast alle das gleiche haben stechen lassen.

Ein Tattoo mit Sonne, Mond und Sternen steht für das Gleichgewicht von Gegensätzen, für Harmonie im Leben und die Verbundenheit mit dem Universum. Ich finde, es spiegelt nicht nur wider, was für ein tolles Team in unserer Kindertagesstätte arbeitet, sondern auch, wie es sich mit dem Job verbunden fühlt.

Danke an alle, die unser Kinderhaus Fleckenbühl zu dem gemacht haben, was es ist. Ihr seid was ganz Besonderes. Danke, dass unsere Fleckenbühler Kinder bei euch Sicherheit, Struktur und Geborgenheit erfahren. Und vor allem, dass ihr auch für uns Fleckenbühler Eltern immer ein offenes Ohr habt.

Angy Neutzner

Septembermorgen

Im Nebel ruhet noch die Welt,
noch träumen Wald und Wiesen:
bald siehst du, wenn der Schleier fällt,
den blauen Himmel unverstellt,
herbstkräftig die gedämpfte Welt
in warmem Golde fließen.

Eduard Mörike



Kartoffeln

Vom Schrumpeln über das Keimen bis zu goldgelben, dampfenden Knollen mit leichter Karamellnote



Ab Januar muss man in Fleckenbühl ein echter Kartoffelfan sein, um sich zu freuen, wenn es heißt: Kartoffelpfanne mit Quark.

Die Vergänglichkeit der Fleckenbühler Kartoffel fängt erst langsam und dann deutlich immer sichtbarer zu werden. Vom Schrumpeln über das Keimen der Knollen, um eine neue Generation Kartoffeln ins Leben zu bringen, bis hin zu unangenehmen Fäulnisnestern, die unsere Küchenleute akribisch wegschneiden müssen, ist alles dabei. Hier sind wir einfache Bauern ohne High-End-La-

ger, die künstliche Atmosphäre erschaffen, um die Biologie der Knolle zu überlisten. Und wir schätzen, was wir angebaut, gepflegt und geerntet haben. Lebensmittel zu entsorgen, weil sie nicht der Norm entsprechen, kommt erst recht nicht in Frage.

Vor dem Pflanzen der neuen Kartoffeln ist die Zeit, in der Marcus die Kartoffel und ihre Vorlieben studiert. Was für Tricks und Kniffe hält die Welt bereit, um von Fleckenbühler Bauern adaptiert zu werden? Im Wachstum einer Kartoffelpflanze ist neben dem Kartoffelkäfer vor

allem die Krautfäule ein natürlicher Gegenspieler. Die Krautfäule streckt die Kartoffelpflanze immer irgendwann nieder, jeder Tag später ist ein Gewinn und erhöht die Erntemenge. Marcus traf hier auf eine Methode, die er ausprobieren wollte. Das Panieren der Pflanzkartoffeln mit Urgesteinsmehl.

Im April sank die Stimmung beim Mittagessen auf ein neues Tief. Unsere eigenen Kartoffeln hatten wir bereits verspeist, Kartoffeln, die nun von befreundeten Betrieben zu uns kamen, teilten das gleiche Schicksal der Vergänglichkeit.

Anders die Stimmung bei Marcus. Er wartete ungeduldig auf eine durchschnittliche Bodentemperatur von 8 Grad Celsius. Ende April war es so weit, Temperatur und Wetter passten, die Pflanzkartoffeln gingen in den Boden, ein paar Reihen davon mit Gesteinsmehl panierten Kartoffeln.

Schnell und deutlich war zu sehen, dass das Kraut der panierten Kartoffeln schneller und stärker wuchs. Neugieriges Ausbuddeln einzelner Pflanzen zeigten auch einen Vorsprung im Knollenwachstum, nur die Krautfäule zeigte sich unbeein-

druckt und schlug wie eh und je zu. Eine spannende Erfahrung für Marcus und unsere ganze Landwirtschaft.

Das Wichtigste aber geschah Ende Juli. Goldgelbe, dampfende, nach Erde mit leichter Karamellnote duftende, neue Kartoffeln lagen auf unseren Tellern.

Danke Marcus, danke an alle in der Fleckenbühler Landwirtschaft, an die Fleckenbühler Küchen und unsere neuen Leute, die unsere Tische decken.

Christoph Feist

Vom Suchtproblem zum Sternentraum

Schritt für Schritt zurück in ein selbstbestimmtes Leben und zurück in den Beruf

Wer heute in der Fleckenbühler Brasserie zu Gast ist, erlebt anspruchsvolle Küche auf einem Niveau, das man auf einem ehemaligen Gutshof mitten in Hessen nicht unbedingt erwartet. Verantwortlich dafür ist Andreas Schwarzer, bei uns nur „Andy“ genannt.

Wer ihn heute in seiner Küche erlebt, konzentriert, ruhig, mit einem Blick für jedes Detail auf dem Teller, kann sich kaum vorstellen, welchen Weg er hinter sich hat.

Bevor Andy zum Hof Fleckenbühl kam, hatte er bereits in renommierten Häusern gekocht. Sein Talent stand nie in Frage. Doch ein Alkohol- und Drogenproblem brachte ihn Stück für Stück aus der Bahn, bis von der Karriere, die er sich aufgebaut hatte, nicht mehr viel übrig war.

Wie viele andere Bewohnerinnen und Bewohner unserer Gemeinschaft, kam Andy an einen Punkt, an dem er wusste: So kann es nicht weitergehen. Auf Hof Fleckenbühl ist er nüchtern geworden, hat sich der täglichen, am Anfang oft schweren Arbeit gestellt und vor allem den oft unbequemen, aber ehrlichen Gruppengesprächen, die bei uns essenziell zur Fleckenbühler Suchtselbsthilfe gehören.

Schritt für Schritt fand er hier zurück in ein selbstbestimmtes Leben, und Schritt für Schritt fand er auch zurück in seinen Beruf, diesmal auf einem Fundament, das trägt.

Wer Andy kennt, weiß, dass er nicht viele Worte über diese Zeit verliert. Aber man sieht es ihm an, wenn er über die Brasserie spricht, mit welchem Ernst und welcher Dankbarkeit er das, was er sich zurückerobernd hat, heute lebt. Genau das macht seine Geschichte für uns auf dem Hof so besonders: Sie ist kein Ausnahmefall, sondern zeigt beispielhaft, was in Fleckenbühl jeden Tag möglich wird.

Seit Andy bei uns ist, hat er mit der Fleckenbühler Brasserie eine

Erfolgsgeschichte geschrieben, die weit über den Hof hinausstrahlt. Zweimal, 2022 und 2026, gewann er den Schlemmerblock Award, eine Auszeichnung, die ausschließlich auf den Bewertungen der Gäste beruht.

2023 nahm er an der TV-Kochsendung „Mein Lokal, Dein Lokal“ teil und ging als Sieger hervor. Seit 2025 gehört Andy zum exklusiven Netzwerk der Bio-Spitzenköche Deutschland, das gerade einmal 15 Spitzenköche aus dem ganzen Land versammelt.

In diesem Jahr wurde er zudem in den IHK-Prüfungsausschuss Marburg-Kassel berufen und prüft nun den gastronomischen Nachwuchs der Region, und seit Jahresbeginn ist er Mitglied im VKD (Verband der Köche Deutschlands), dem größten Berufsverband der Köchinnen und Köche in Deutschland.

Besonders stolz sind wir auf die aktuelle Nominierung für den **Laurentius Award 2026** des VKD: Aus rund 2.500 Bewerbungen wurde Andy als einer von nur neun Finalisten ausgewählt. In den kommenden Wochen stehen für ihn Interviews und ein Vorstellungsvideo an, Anfang November wird der Preis im Rhein-Main-Gebiet vergeben. Bewertet werden dabei nachhaltige Ausbildung, fachliche Kompetenz und besonderes Engagement im Kochberuf, Werte, die Andy Tag für Tag in seiner Küche vorlebt.

Auch die unabhängigen Restaurantführer nehmen die Entwicklung wahr: Die Fleckenbühler Brasserie wurde in den **Slow Food Genussführer Deutschland** aufgenommen und ist im **Falstaff Restaurantführer** gelistet. Bei **Hessen à la Carte** hat sie die Vorbewertung bestanden und darf auf die Höchstausszeichnung mit drei Löwen hoffen, die unabhängige Abschlussbewertung folgt in den kommenden Monaten.

Hinzu kommt die Mitgliedschaft bei **Green Table**, dem Siegel für nachhaltiges Wirtschaften und verantwortungsvollen Einkauf. Als einer



Andreas Schwarzer ist Bio-Spitzenkoch aus Leidenschaft, Foto: Marcus Gloger

von vier Protagonisten wurde Andy zudem für die Kampagne „Hessen und ich“ von Hessen Tourismus ausgewählt, ein Film über die Fleckenbühler Brasserie und Hof Fleckenbühl verbindet darin nachhaltige Landwirtschaft, soziale Verantwortung und Gastronomie miteinander.

Auch im **Tourismus-Sonderheft des Lahntals** wurde die Brasserie

2024 als Beispiel für gelungenen, nachhaltigen Tourismus vorgestellt.

Jetzt steht die Erweiterung der Brasserie an und nach Abschluss des laufenden Umbaus und der neuen Küche plant Andy den nächsten qualitativen Schritt.

Wenn Andy heute den Menschen auf dem Hof und auch seinen Gästen von seinem Weg erzählt, tut

er das nicht, um sich in den Vordergrund zu stellen, sondern um Mut zu machen. Seine Geschichte zeigt, wie viel Kraft und Können ein Mensch entwickeln kann, dem man Zeit, Vertrauen und eine echte Chance gibt, und wie weit man kommen kann, wenn man diese Chance mit beiden Händen ergreift.

Hermann Schleicher



„Fleckenbühl verdanke ich mein Leben“ sagt Andy zu seinem Neustart auf dem Hof, Foto: Roman Knie



Anspruchsvolle Küche benötigt den Blick für jedes Detail, Foto: Roman Knie

Alles hat ein Ende

Kein Käse mehr vom Hof Fleckenbühl

Alles begann mit einer Handvoll Kühen auf Hof Fleckenbühl. Milch konnte damals nicht einfach auf den Markt geworfen werden. Milchkontingente waren die einzige Möglichkeit, einen Marktzugang zu bekommen. Diese Kontingente wurden nicht einfach weitergegeben und neue kamen nicht auf den Markt.

Maritta, eine Frau der Tat, fing kurzerhand an, aus der Milch Käse zu machen, quasi im Selbststudium. Quark und Joghurt, gefolgt von Frischkäse, sind für alle Einsteiger im Käser-Handwerk geeignete Produkte, um die Biochemie der Frischmilch und des Dicklegens (Entwässern der Milch) kennenzulernen. Erste Erfolge spornten an und weitere Produkte erblickten durch Maritta das Licht der Welt. Eine Käserei gab es zu dieser Zeit noch nicht. Ziegelsteine wurden als Gewichte genutzt, um die Molke aus dem Hartkäse zu pressen. Kreativität und Produktvielfalt waren das Gebot der Stunde.

Natürlich dauerte es nicht lange und eine echte kleine Hofkäserei mit Reifekeller wurde eingerichtet. Unser handwerklich hergestellter Rohmilchkäse machte sich schnell einen Namen, erst in unserem Hofladen und bald darauf auch im Handel. Rund 40 Kühe lieferten inzwischen die Milch. Unsere Käser holten die Milch noch von Hand aus dem Stall, das Klappern der Milchkannen war neben dem Muhen der Kühe das erste Geräusch des Tages. So schön diese „alten Zeiten“ auch waren, sie mussten sich ändern. Neue Haltungsvorgaben für Milchvieh machten einen Stallneubau nötig. Damit einhergehend musste die Anzahl der Tiere erhöht werden, somit erhöhte sich auch die Milchmenge.

Die Käserei wurde erweitert, damit fiel der Status der Hofkäserei. Von nun an war die Käserei ein EU-zertifizierter Milchverarbeitungsbetrieb mit überprüfbarem Hygienekonzept. Die Käserei wurde ein isolierter Bereich des Hofes. Die EU-Vorgaben sollten die Keime aus der Käserei halten. Galt bisher, das Keim-Milieu ist ausschlaggebend für einen guten Käse, hieß es nun: Findet ihn, eliminiert ihn und lasst nur die „zugelassenen“ Keime leben.

Inzwischen fing neben dem Bio-Fachhandel auch der konventionelle Lebensmittel-Einzelhandel an, sich für regionalen Bio-Käse zu interessieren. Unsere Produktionssteigerung fand so ausreichend Abnehmer.

Nun verkauften wir keine Käselaike mehr, sondern einzeln verpackte Käsestückchen, so wie sie für die SB-Theken des Lebensmittelhandels erwartet wurden. Neben guten Käsern waren jetzt auch gute Kommissionierer nötig, um das Rad am Laufen zu halten.



Marcus Sperlich, erster Fleckenbühler Landwirt, mit den Rotbunten



Maritta (Bildmitte) war die Pionierin der Fleckenbühler Käseproduktion, Fotos: die Fleckenbühler



Die Käsetheke im Fleckenbühler Hofladen



Aus dem Verkauf von Käselaiiken wurden fertig verpackte Käsestücke für die SB-Lebensmittelmärkte, Fotos: Roman Knie



Der handwerklich hergestellte Rohmilchkäse wurde zum Verkaufschlager im Hofladen und im Handel, Foto: die Fleckenbühler



Seit 1998 führte Joachim Grede (rechts) die Käserei, seit 2012 steht Bernhard ihm treu zur Seite, Foto: Nour-Edine Rahmouni

Wir wurden Getriebene. Ständig sich ändernde Hygienevorschriften forderten ihren Tribut. Eine der schmerzhaftesten Vorgaben betraf unseren Sandstein-Reifekeller, ein Schatz für jede Hofkäserei. Er musste versiegelt werden. Das atmungsaktive Gemäuer wurde seiner Lunge beraubt, um abwaschbare Oberflächen zu schaffen. Alle Innovationskraft ging in die Umsetzung der Hygienevorgaben. Das Käser-Handwerk war nur noch Routine. Daraus folgten schmerzhaftes Umstrukturierungsgänge.

Noch etwas anderes hatte sich geändert, das Milchkontingent fiel. Bauern können ihre Milch wieder frei auf den Markt bringen. Der eigentliche Grund, warum wir eine Käserei gründeten, wurde hinfällig. Als Mitglied der Upländer Bauernmolkerei konnten wir Milch, die nicht in die Produktion ging, schon lange verkaufen. Der Gedanke, sich von unserem „Zweckbetrieb EU-zertifizierter Milchverarbeitung“ zu verabschieden, um unsere Milch vollständig zu verkaufen, begann in

Fleckenbühl Fuß zu fassen. Kein einfacher Gedanke, eher ein schmerzhafter, die liebgewonnene Tradition über Bord zu werfen. Tradition? Was ist davon in unserer Käserei noch übrig?

Nun gehen wir diesen Schritt. Die Produktion ist mit Erscheinen dieser Fleckenbühler Nachrichten eingestellt. Bis Ende Dezember 2026 wird der Fleckenbühler Käse noch im Lebensmittelhandel verkauft. Ein Schritt, der vor allem Joachim Grede und Bernhard schmerzt. Beide haben die Käserei seit Jahren engagiert geführt, Joachim seit den 90er Jahren, erst als Gemeinschaftsmitglied, später als angestellter Mitarbeiter.

Die Upländer Bauernmolkerei freut sich auf unsere Milch. Die Käserei wird bis auf kleine Teile eingemottet und der Küche zugeordnet. Wie es hier weitergeht, werden wir an dieser Stelle eines Tages berichten. Sicher ist, es entsteht Platz für Neues.

Christoph Feist

Wenn Kinder die Jugendhilfe erobern ...

So viel fröhliches Kinderlachen, aufgeregtes Geschnatter und Begeisterung auf einmal gibt es hier nicht alle Tage!



Nicht nur die Kinder, sondern auch die Betreuerinnen der Kita Storchennest waren von ihrem Tag bei den Leimbachern total begeistert



Normalerweise sind in unserer Jugendhilfe eher Jugendliche und junge Erwachsene unterwegs. Umso größer war die Freude, als wir kürzlich ganz besonderen Besuch begrüßen durften: Die Kinder des Kindergartens Storchennest aus Willingshausen verbrachten einen erlebnisreichen Vormittag bei uns auf dem Gelände.

Und eines können wir sagen: So viel fröhliches Kinderlachen, aufgeregtes Geschnatter und Begeisterung auf einmal erlebt man in einer Jugendhilfe nicht alle Tage!

Schon bei ihrer Ankunft war die Aufregung groß, denn es gab jede Menge zu entdecken. Natürlich führte der erste Weg zu unseren Hühnern. Mit viel Neugier, detektivischem Spürsinn und leuchtenden Augen machten sich die kleinen Besucher auf die Suche nach frisch gelegten Eiern. Jeder Fund wurde gefeiert, als hätte man einen echten Schatz entdeckt.

Unsere Schafe und Lämmer waren an diesem Tag die absoluten Stars. Sie wurden gestreichelt, bewundert, gefüttert und mit so viel Liebe überschüttet, dass einige vermutlich noch heute davon erzählen würden – wenn Schafe sprechen könnten. Die Tiere genossen die Extraportion Aufmerksamkeit sichtlich. Auch unsere Kaninchen kamen nicht zu kurz und freuten sich über die vielen fürsorglichen kleinen Tierfreunde. Es wurde geschaut, gefüttert, gestaunt und natürlich ganz viel gefragt.

Doch nicht nur die Tiere hatten ihren Spaß. Auch für unsere Mitarbeitenden war dieser Tag etwas ganz Besonderes. Statt jugendlicher Gespräche standen plötzlich Fangspiele, Verstecken, neugierige Fragen und ausgelassenes Kinderlachen auf dem Programm. Für ein paar Stunden verwandelte sich unsere Jugendhilfe in einen kleinen Abenteuerspielplatz.

Besonders schön war zu erleben, wie selbstverständlich Begegnungen zwischen den Kindern, unseren Jugendlichen, den Mitarbeitenden und den Tieren entstanden. Plötzlich hallten ganz andere Geräusche über das Gelände: fröhliche Rufe, begeistertes Lachen und immer wieder die Frage: „Dürfen wir noch einmal zu den Tieren?“ Die Antwort darauf war natürlich meistens: „Ja!“

Am Ende des Tages waren sich alle einig: Dieser Besuch war eine echte Bereicherung. Die Kinder konnten Tiere hautnah erleben, viel Neues entdecken und spannende Eindrücke sammeln.

Ein herzliches Dankeschön an den Kindergarten Storchennest für diesen fröhlichen Besuch. Ihr habt unsere Jugendhilfe für einen Tag in einen Ort voller Kinderlachen, Neugier und Lebensfreude verwandelt. Wir freuen uns schon auf ein Wiedersehen – und unsere Tiere übrigens auch.

Ulrike Strack
Text und Fotos



Ein gelungener Abend

Community-Dinner in unserem Bio-Bistro in Frankfurt Sachsenhausen

Am 22. Juni 2026 fand in unserem Bio-Bistro in Sachsenhausen das erste Community-Dinner statt.

Die Gäste haben an diesem Abend Bio-Gemüse mitgebracht und Raphael und ich haben daraus ein buntes Überraschungs-Menü gezaubert. Bei sommerlichen Temperaturen wurde mit dem Aperitif (natürlich alkoholfrei) auf der Terrasse gestartet. Danach folgte eine kühlende Gazpacho mit Focaccia aus unserer Bäckerei. Im Hauptgang gab es ein fruchtiges buntes Gemüse-Curry mit Vollkornreis und alle Gäste waren begeistert! Es war ein gelungener Abend in unserem Bio-Bistro und wir freuen uns schon auf das nächste Community-Dinner.

Kochen ist Begegnung. Kochen ist Freundschaft.

Dominic



Ein heißer Sommertag hinter den Kulissen

Wenn das Büro schwitzt und der Umzugstrupp zum Eis greift

Es gibt diese Tage im Sommer, an denen man morgens aus dem Fenster schaut und bereits weiß: Heute wird kein normaler Arbeitstag. Heute wird es ein Kampf. Ein Kampf gegen die Sonne, gegen die Temperaturen und vor allem immer die Frage im Kopf: Warum zur Hölle tragen wir eigentlich lange Hosen?

Genau diese Frage beschäftigte Torsten, Moritz und mich an einem besonders heißen Tag im Büro.

Die Fenster standen sperrangelweit offen, der Ventilator lief auf höchster Stufe und kämpfte tapfer gegen die warme Luft, auch wenn er eher einen Föhn nachahmte als eine funktionierende Kühlung. Doch jeder kleine Windstoß wurde gefeiert wie ein Geschenk des Himmels.

Wir saßen da, schwitzten vor uns hin und führten eine hitzige Diskussion über die wohl wichtigste Frage des Tages:

Warum müssen wir bei solchen Temperaturen eigentlich noch lange Hosen tragen?

Natürlich wissen wir alle, dass ein ordentlicher Eindruck beim Kunden wichtig ist. Schließlich wollen wir nicht aussehen, als wären wir gerade vom Bodensee direkt ins Büro gefahren oder zur Besichtigung. Aber wenn die Temperaturen die 30-Grad-Marke knacken und der Körper gefühlt schon beim Sitzen Überstunden macht, erscheint die lange Hose plötzlich wie eine persönliche Herausforderung.

Während wir also im Büro über Sommerkleidung, Kundenwirkung

und die Ungerechtigkeit der Hitze philosophierten, klingelte plötzlich das Telefon. Karl war dran.

Und mit seinem Anruf kam auch sofort die Erinnerung zurück: Es gibt da draußen noch Menschen, die nicht im Büro sitzen. Menschen, die nicht nur gegen warme Büro-luft kämpfen, sondern mitten in der prallen Sonne arbeiten: Die Jungs draußen.

„Was willst du Karl?“, fragte Torsten. Die Antwort kam ohne große Umschweife: „Können wir uns ein Eis kaufen?“ Ein kurzer Moment der Stille. Dann Torsten: „Puhh, von eurem Geld?“ Karl: „Ja, nee Torsten... vom Spesengeld.“

Torsten antwortete mit einem Lächeln (das nur wir im Büro sehen konnten, in der Stimme lag es nämlich nicht): „Aber dann geht ihr im Haus essen!“

Karl wiederholte die Aussage und schallendes Gelächter im Hintergrund sowie die Rufe: „Der soll mal selber rausfahren bei den Temperaturen.“

Und während am Telefon noch debattiert wurde, ging ich im Kopf einmal die Arbeit der Mannschaft durch. Denn bei aller Diskussion über kurze Hosen und Ventilatoren darf man eines nicht vergessen: Die Hitze trifft die Jungs draußen ganz anders.

Ich sehe Christoph vor mir – beim Packen des LKWs, zwischen den Bordwänden aus Metall und Aluminium. Die Sonne brennt ununterbrochen herunter, die Luft steht und jedes Element aus Metall speichert

die Wärme wie ein Ofen. Trotzdem bleibt Christoph gut gelaunt. Vorausgesetzt natürlich, er kriegt gereicht, was er sich wünscht: vernünftig gut geordnetes Umzugsgut und keine Überraschungen.

Ich sehe die Jungs beim Tragen. Treppen hoch, Treppen runter. Einen langen Weg vom Haus zum LKW von fast 100 Metern, ohne wirklichen Schutz vor der Sonne. Jeder Schritt kostet bei diesen Temperaturen ein bisschen mehr Kraft. Manche haben bis elf Uhr morgens bereits das zweite T-Shirt durchgeschwitzt und die ersten beiden Wasserflaschen geleert.

Und natürlich gibt es auch diese besonderen Exemplare unter den Kollegen. Diejenigen, denen die Hitze anscheinend nichts ausmacht. Während andere sich im Schatten verstecken wollen, steht einer in der Mittagspause da, zieht sein T-Shirt aus und sagt: „Jetzt stellt euch mal nicht so an. Wir werden wenigstens schön braun.“ Ein Satz, der irgendwo zwischen Motivation und völliger Sommerverrücktheit liegt.

Aber jeder weiß: Diese Tage sind anstrengend. Sie ziehen Kraft. Sie verlangen dem Körper einiges ab. Und das wissen auch wir im Büro, selbst wenn die Jungs draußen manchmal denken, wir würden das vergessen, denn auch Möbelmontagen funktionieren bei 35 Grad nicht einfach nebenbei.

Eine Wohnung ohne Durchzug, die Luft steht, jedes Möbelstück fühlt sich schwerer an und der Sauerstoff scheint irgendwo draußen Urlaub zu machen. Jede Bewegung kostet mehr Energie.



Ein Eis als kleine Motivation für den Umzugstrupp, der bei Extremtemperaturen einen harten Job erledigt, Foto oben: Pixabay, Foto unten: die Fleckenbühler



Die Treppenhäuser sind am Anfang manchmal sogar noch eine kleine Rettung. Das kühle Mauerwerk schenkt einen kurzen Moment Erholung. Doch nach mehreren Tagen mit Temperaturen um die 35 Grad ist selbst das dickste Gemäuer irgendwann kein Freund mehr. Dann speichert es die Hitze und gibt sie langsam wieder zurück. Der Sommer kennt keine Gnade.

Aber er zeigt auch, was eine Mannschaft ausmacht. Dass man zusammenhält, miteinander lacht und auch an heißen Tagen den Humor nicht verliert. Und deshalb war die Entscheidung am Ende klar: Ja, Karl, ihr bekommt euer Eis. Manchmal ist ein kleines Eis nicht einfach nur ein Eis.

Manchmal ist es ein Dankeschön.
Ferdinand

150 Jahre Turnverein Niederrad

Heiße Würste, gute Gespräche und beste Stimmung



Sowohl die Quiche als auch die Grillwurst waren bei den Gästen des Jubiläumsfestes sehr beliebt, Fotos: die Fleckenbühler



Am 20. und 21. Juni feierte der Turnverein Niederrad sein 150-jähriges Bestehen. Wir Fleckenbühler waren damit beauftragt, die Gäste mit Essen zu versorgen und das ist uns mit viel Freude gelungen.

Ein Team mit Dominic und Raphael hat sich um die Verköstigung gekümmert. Ob Rinds- oder Schweinsbratwurst, die Dominic am Grill zubereitete, es war für jeden Geschmack etwas dabei. Es war schon vor dem Grill sehr warm, doch hinter dem Grill, unter dem Zelt, wurde

es erst richtig heiß, da kamen wir schön ins Schwitzen. Zum Glück sorgte die gute Stimmung dafür, dass die Arbeit trotzdem leicht von der Hand ging. Neben den Bratwürsten gab es knuspriges Maisbaguette aus unserer Bäckerei, Quiche mit frischem Salat, wahlweise vege-

tarisch oder mit Speck, sowie eine asiatische Reispfanne. Das vielfältige Angebot kam bei den Besucherinnen und Besuchern sehr gut an. Die Gäste waren bestens gelaunt, die Musik sorgte für eine angenehme Atmosphäre und überall war die Freude an Sport, Bewegung und

Gemeinschaft zu spüren. Besonders schön waren die vielen Gespräche mit den Menschen aus Niederrad und der Umgebung. Es war eine tolle Gelegenheit, sich kennenzulernen, Erfahrungen auszutauschen und mit Freude unsere Produkte zu verkaufen. **Ferdinand**

Freiwillige Gartenarbeit

Social Day bei den Fleckenbühlern in Frankfurt

Beim Social Day von Mitarbeitern des internationalen Versicherungskonzerns CHUBB bei den Fleckenbühlern in Frankfurt-Niederrad wurde am 19. Mai aus den helfenden Händen schnell ein engagiertes Gartenteam.

Nach einer Inforunde ging es direkt ans Werk: Ein Blumenbeet wurde aufbereitet, Pflanzen und benötigtes Material wurden besorgt und im Garten wurde kräftig aufgeräumt. Beim gemeinsamen Mittagessen konnten sich alle stärken, bevor am Nachmittag noch einmal angepackt wurde und der gelungene Tag langsam in einer Abschlussrunde im Gartenhaus ausklang.

Nele Oevermann



Der Social Day war für CHUBB und die Fleckenbühler eine tolle Erfahrung, Foto: Niklas

Grüner Genuss

Nachhaltig, regional und saisonal

Getreu unserem Motto „soziales Engagement und kulinarischer Genuss“ konnten wir beim diesjährigen Jahresempfang der Grünen-Fraktion im Hessischen Landtag unser Können erneut unter Beweis stellen.

Nicht nur die politische Agenda war grün, sondern auch unser Catering. Unser Team, bestehend aus Bewohnern aus dem Haus Frankfurt, die bei uns eine zweite Chance gefunden haben, zeigte ca. 300 geladenen Gästen eindrucksvoll, wie Speisen mit Produkten, die zum Teil von unserem eigenen Bio- und Demeter-Hof stammen, schmackhaft zubereitet werden. Nachhaltig, regional und saisonal!

Ein besonderer Dank an den Vorstand der Grünen Fraktion im Hessischen Landtag. Durch Ihre Beauftragung unterstützen Sie unsere Arbeit. **Ludwig Seidl**



Raphael, Mike und Dominic beim Jahresempfang der Grünen-Fraktion, Foto: Ludwig Seidl

Wertvolle Einblicke

Zu Gast bei unserem Bio-Lieferanten Ackerlei

Um unsere Lieferanten besser kennenzulernen, besuchten sechs Fleckenbühler aus dem Frankfurter Lebensmittelbereich im Juni den Bioland-Betrieb Ackerlei in Bruchköbel.

Wir wurden durch den Betrieb geführt und durften den gesamten Weg des Bio-Gemüses vom Anbau bis zur Vermarktung kennenlernen. Der familiengeführte Betrieb überzeugte mit modernen Anbaumethoden, nachhaltigem Wirtschaften und einer starken regionalen Ausrichtung. Die Besichtigung bot wertvolle Einblicke in die ökologische Landwirtschaft und die tägliche Praxis eines Bioland-Betriebs. **Nele Oevermann**



Riesige neue Lagerräume sollen die Möglichkeit der Versorgung der Region mit eigenen Produkten ein Stück näher rücken, Fotos: Nele Oevermann



In diesem kleinen Häuschen hat die Familie der Ackerlei-Gründer am Anfang gewohnt und das Unternehmen aufgebaut

Vermischtes

von Mai bis Juli 2026

Elias hat seine Gesellenprüfung bestanden! Er ist jetzt staatlich anerkannter **Tierwirt**.

Luca beginnt sein zweites Ausbildungsjahr zum **Erzieher**.

Unsere ausgebildete Märchen-
zählerin **Monika Lenz** hatte ihren
ersten öffentlichen Auftritt am
14. Juni im **Niederräder Heimat-
museum**.



Am **24. Juni** erfreute uns die Harfe-
nistin **Anna Petrovitsch** mit einem
wunderbaren Konzert. Sie spielte
auf dem Innenhof unseres Frankfur-
ter Hauses. Wir danken **Gabriele
Dettmer** von „**Live Music Now
Frankfurt**“ dafür, dass sie diese
kleinen Konzerte organisiert.

Nachdem wir in den letzten Jahren
mehrfach an der **Fachmesse für
regionale und kulinarische An-
bieter** teilgenommen haben, wa-
ren wir neugierig geworden, womit
sich der **Ernährungsrat der Stadt
Frankfurt** beschäftigt.
Wir haben dann zusammen mit eini-
gen Akteuren nachhaltiger Lebens-
mittelproduzenten am sogenann-
ten Stammtisch teilgenommen, der
im Juni auf dem Dottenfelder Hof
stattfand.

Wir erhielten eine spannende Füh-
rung durch die Felder der ökologi-
schen Pflanzenzüchtung und ihre
Bedeutung für eine nachhaltige
Landwirtschaft.

Der anschließende Austausch an ei-
ner bunten Tafel unter der Hoflinde
verdeutlichte die Wichtigkeit regio-
naler Ernährungssysteme und nach-
haltiger Lebensmittelproduktion für
eine zukunftsfähige Ernährung.



Am **20. und 21. Juni** gab es jeweils
ein Konzert in der Fleckenbühl-
er Festscheune. Es musizierte das
Mandelring Quartett (Sebastian
Schmidt, Violine; Nanette Schmidt,
Violine; Andreas Willwohl, Viola;
Bernhard Schmidt, Violoncello) in
wechselnder Besetzung mit den
Freunden Maryana Osipova, Violine;
Alexander Sachs, Violine; Roland
Glassl, Viola und Dominik Wagner,
Kontrabass. Sie spielten Werke von
Mozart, Dvořák, Webern, Brahms
und Bruch. Wir freuen uns sehr
darüber, dass die Fleckenbühler



Hofkonzerte die Konzertbesucher
begeistern und auch die hervorra-
genden Musiker von der Atmosphä-
re und der Akustik in unserer Fest-
scheune angetan sind, sie kommen
gerne wieder.

Die Fleckenbühler Hofkonzerte
werden gefördert vom „Verein zur
Förderung der klassischen Musik in
Mittelhessen e.V.“.

Nüchterne Geburtstage von Juni bis August 2026

- 54 Jahre** Ingrid
- 26 Jahre** Dagmar
- 21 Jahre** Thomas
- 20 Jahre** Ingo
- 19 Jahre** Hans Heinrich
- 14 Jahre** Christoph
- 12 Jahre** Simon
- 11 Jahre** Klaus
- 6 Jahre** Guido, Florian
- 5 Jahre** Dominic, Dominik
- 4 Jahre** Ricky, Sergej, Andreas
- 3 Jahre** Elias, André
- 2 Jahre** Markus, Andreas, David, Felix
- 1 Jahr** Kristin, Moritz, Michael, Raphael, Tim, Christof, Martin, Marc, Kai, Simon, Alexander, Thomas, Piotr

Fleckenbühler Hofkonzerte 2026

Vom kleinen feinen Duo bis zum klangvollen erweiterten Ensemble bieten wir Ihnen Kammermusikabende, die bleibende musikalische Momente versprechen. Seien Sie unser Gast und erleben Sie mit uns die wunderbare Welt der Kammermusik!

Karten hier erhältlich



Im September 2016 war ich an einem Wendepunkt. Ich wusste, ich muss mein Leben ändern. In Fleckenbühl bekam ich die Möglichkeit, mein Leben neu zu ordnen, ohne Alkohol und mit einer klaren Perspektive.

Heute, nach fast zehn Jahren, bin ich Hausleiter im Haus Frankfurt und dankbar für die Chance, die ich damals bekommen habe.

Aus eigener Erfahrung weiß ich, wie wichtig diese Chance für Menschen mit einer Sucht sein kann.

Bitte helfen Sie mit Ihrer Spende, auch ihnen den Weg in ein selbstbestimmtes Leben zu ermöglichen.

Tobias Frömelt
Hausleiter im Haus Frankfurt

Unsere Kontodaten:

die Fleckenbühler e.V., GLS Gemeinschaftsbank eG
IBAN **DE87 4306 0967 6003 0367 00** · BIC GENODEM1GLS
Alle Infos, auch zur Fördermitgliedschaft, finden Sie auf
www.die-fleckenbuehler.de/helfen.

Ihre Spenden oder Förderbeiträge sind steuerlich absetzbar.
Sie erhalten von uns unaufgefordert eine Spendenbescheinigung.

Zur Finanzierung unserer
gemeinnützigen Arbeit sind wir auf
Spenden und Zuwendungen
angewiesen. Helfen Sie mit, Lebens-
perspektiven zu ermöglichen.



Termine

auf Hof Fleckenbühl und im Haus Frankfurt



Hof Fleckenbühl
Fleckenbühl 6
35091 Cölbe-Schönstadt

- | | | |
|----------------------|-----------|--|
| 26. September | 19 Uhr | Fleckenbühler Hofkonzert
Dominik Wagner & Lauma Skride |
| 27. September | 11 Uhr | Erntedank-Gottesdienst |
| 31. Oktober | 15-18 Uhr | Offenes Haus – Rüben-
geister schnitzen |



Haus Frankfurt
Kelsterbacher Straße 14
60528 Frankfurt

- | | | |
|--------------------|-----------|-------------------------|
| 31. Oktober | 14-17 Uhr | Herbstnachmittag |
|--------------------|-----------|-------------------------|

Nähere Informationen zu den Veranstaltungen und zu
Änderungen finden Sie auf unserer Internetseite:
**www.die-fleckenbuehler.de/ueber-uns/
veranstaltungen-fleckenbuehl**



Wer wir sind

**Die Fleckenbühler sind seit 1984 eine offene, konsequent nüchter-
ne Gemeinschaft, die Menschen in jeder Lebenssituation aufnimmt
und ihnen – gestützt auf frühere Suchterfahrungen der Mitglieder –
dabei hilft, durch Selbstreflexion, Lernbereitschaft, Ehrlichkeit, Ge-
borgenheit und Arbeit dauerhaft suchtfrei zu leben und in Zukunft
ein selbstbestimmtes Leben zu führen.**

Die Gemeinschaft organisiert und verwaltet sich selbst. Wer ein Suchtpro-
blem hat – Alkohol, Drogen, Medikamente – und den Wunsch nüchtern zu
leben, kann sofort zu uns kommen. Auf den Hof Fleckenbühl oder in unser
Haus in Frankfurt am Main.

Die Türen sind jederzeit – Tag und Nacht – für Hilfesuchende geöffnet. In
einem persönlichen Gespräch werden wir gemeinsam klären, ob Flecken-
bühl der richtige Platz ist. Eine Anmeldung oder eine Kostenzusage werden
nicht benötigt. Die Aufenthaltsdauer ist grundsätzlich unbeschränkt. Man
bleibt so lange, wie man es selbst für richtig hält.

Seit über 30 Jahren sind wir ein starker Partner der Justiz.

Unser Konto für Geldauflagen:

GLS Gemeinschaftsbank eG
IBAN **DE33 4306 0967 6003 0367 02** · BIC GENODEM1GLS

www.geldauflagen.de

Ihre Ansprechpartnerin für Geldauflagen: **Eva Vogler**
e.vogler@diefleckenbuehler.de, 069 67 73 54-133

Impressum

Herausgeber: die Fleckenbühler e.V., Fleckenbühl 6, 35091 Cölbe
V.i.S.d.P.: Ronald Meyer
www.die-fleckenbuehler.de, flz@diefleckenbuehler.de
Redaktion: Eva Vogler
Druck: www.dierotationsdrucker.de · Esslingen
Versand: Lahn-Werkstätten · Marburg
Gestaltung: Willi Barczat

die Fleckenbühler e.V. ist darauf angewiesen, dass Menschen von außen die Arbeit durch
Sach- und Geldspenden unterstützen. Spenden sind steuerlich absetzbar.

Spendenkonto

die Fleckenbühler e.V., IBAN **DE87 4306 0967 6003 0367 00**
BIC GENODEM1GLS

Nachdruck, auch auszugsweise, nur mit schriftlicher Genehmigung. Beiträge mit vollem
Verfassernamen müssen nicht unbedingt der Meinung der Redaktion entsprechen.

die Fleckenbühler
Perspektiven schaffen – drogenfrei leben



**Hessisches Ministerium
für Soziales und Integration**