



Hanna Lindemann
MR-Fachkraft für Arbeitssicherheit

Porträt Hanna Lindemann

„Blumen zum Selberschneiden“

Die Sicherheit arbeitender Menschen liegt ihr am Herzen, der Gemüsegarten und das Schnittblumenfeld sind ihre Passion, Hündin Ida und 5 Schafe ihre Begleiter. Hanna Lindemann aus Meezen ist gelernte Betriebsleiterin für Hauswirtschaft und Fachkraft für Arbeitssicherheit. Ihre zahlreichen Reisen führen sie von Sylt über Andalusien, Neapel und Pommern bis nach Thailand und Neuseeland.

Unfallfrei durch den Arbeitstag

„Wir achten darauf, dass Betriebsleiter und Mitarbeiter gesund und unfallfrei durch den Arbeitstag kommen“, fasst Hanna Lindemann ihre Arbeit beim Maschinenring zusammen. „Gute und gesunde Mitarbeiter sind heute ein wichtiger Faktor für den Betriebserfolg“, betont die Fachkraft für Arbeitssicherheit. Sie achtet darauf, dass die Betriebe, die bei der SVLFG versichert sind, die neuen Pflichten, z.B. Deckbullen in einer separaten Box zu halten, umsetzen. Sie sensibilisiert für die Gefahren auf den Betrieben, unter anderem vor den Gefahren der Güllegase, die den Geruchssinn trüben, zur Bewusstlosigkeit und schließlich zum Ersticken führen können. „Ich sitze mit dem Betriebsleiter zusammen und erarbeite mit ihm mögliche Gefahrenpunkte auf seinem Betrieb“, beschreibt die 33-jährige ihre Arbeit. Das Ergebnis sind unter anderem Gefährdungsbeurteilungen und Betriebsanweisungen, die allen Mitarbeitenden nähergebracht werden sollen.



Hanna genießt mit ihrer Hündin Ida die raue Nordsee auf Sylt



Hanna sammelt Maiskolben für ihre herbstliche Deko.



Hanna erntet aus ihrem Gewächshaus viele verschiedene Sorten Tomaten.

Cool Flowers: Rittersporn, Löwenmäulchen und Skabiosen

Cool Flowers sind die neue Leidenschaft der Gartenliebhaberin. „Mich fasziniert, dass diese winterharten Blühwunder schon im Spätsommer/Herbst ausgesät werden können und sich schon im Frühjahr zu schönen Sträußen binden lassen.“ Jedes Jahr legt Hanna in Meezen einen üppiges Schnittblumenfeld an – zur großen Freude der Nachbarn. Sonnenblumen, Dahlien, Zinnien, Bartnelken und Schmuckkübchen können ihre Kunden gegen Kasse auf Vertrauensbasis dort schneiden. In ihrem Gewächshaus wächst eine üppige Vielfalt an Tomatensorten von Ochsenherz bis Datteltomaten. „Ich liebe es, die Pflanzen wachsen zu sehen, zu ernten und daraus köstliche Speisen zu kochen“, beschreibt sie ihren Garten als Erholungs- und Entspannungsraum. Auch den Garten ihres Freundes Sören hat Hanna schon teilweise in Pflege genommen.



Aus den Blüten von ihrem Schnittblumenfeld macht Hanna schöne Blumenkränze und -sträuße.

Mit 30 etwas Neues anfangen

Geboren und aufgewachsen ist Hanna Lindemann auf dem elterlichen Milchviehbetrieb in Meezen. Nach der Schule besuchte sie die Landfrauenschule in Hademarschen und arbeitete danach als Hauswirtschaftlerin in einem Bildungszentrum und organisiert im Bereich Service Großveranstaltungen. Mit dem 30. Geburtstag wurde Hanna klar, dass sie sich beruflich verändern wollte. Sie bewarb sich erfolgreich beim Maschinenring und dieser ermöglichte die Weiterbildung zur Fachkraft für Arbeitssicherheit.

"Eggs benedict" und english breakfast

„Der Morgen begann damit, die Sauce Hollandaise für deftige Eierspeisen aufzuschlagen“, erinnert sich Hanna Lindemann an 5 Monate „work and travel“ am Bay of Islands auf der Nordinsel Neuseelands. Zusammen mit 3 Freundinnen, die sich in der Hauswirtschaftsschule kennengelernt hatten, arbeitete sie in Hotels und Restaurants und finanzierte sich so die Reise. Die 33-jährige ist gerne unterwegs zwischen Neapel, Thailand und Andalusien, wenn möglich gerne mit ihrem Freund Sören. Schon oft hat sie ihre Mutter nach Pommern in deren Heimat begleitet.

HOFGESCHICHTE: GUT STEINWEHR

Ein Tausendsassa trifft Tradition

Wenn 250 Jahre Tradition, moderne Betriebsführung und kundenorientiertes Marketing zusammentreffen, entsteht etwas Besonderes. Seit 2020 bewirtschaftet Lars Diekmann gemeinsam mit seiner Lebenspartnerin Judith Wannagat das Gut Steinwehr. Die Ackerflächen des idyllisch gelegenen Gutshofes sind verpachtet. Stattdessen werden auf über 30 ha Beerenfrüchte angebaut, die in Hofläden und im Einzelhandel vermarktet und in der hofeigenen Küche veredelt werden. Mit sieben Angestellten und bis zu 60 Saisonkräften werden Jahreszeitliche Märkte, Feste und Veranstaltungen ausgerichtet sowie ein Hofcafé mit Hofladen betrieben.



Lars Diekmann probiert mit seinem Sohn Carl die Himbeeren.



Gutshof Steinwehr – der Schweinestall ist heute Festsaal, der Kuhstall Markthalle für bis zu 1.000 Personen.

Lars Diekmann ist es gewohnt „viele unterschiedliche Bälle in der Luft zu halten“. Neben den zahlreichen Geschäftsfeldern des Gutshofes bewirtschaftet er den elterlichen Betrieb in Embühren mit Biogasanlage und kleinem Landhandel. „Ich musste viel dazu lernen“ erinnert sich der vielseitige Tausendsassa an sein erstes Jahr als Betriebsleiter. „Sonderkulturen sind die hohe Schule des Pflanzenbaus und etwas völlig anderes als Silomais oder Getreide.“ „Der Umgang mit Kunden, Gästen und Hochzeitspaaren macht mir viel Freude, denn sabbeln kann ich ja“, beschreibt Lars Diekmann seine Stärken. Judith Wannagat kümmert sich um das Marketing der vielseitigen Angebote und Personalangelegenheiten.

„Wir haben uns so breit aufgestellt, um unsere 7 Festangestellten das ganze Jahr hindurch beschäftigen zu können“, so der Betriebsleiter weiter. Feste, Veranstaltungen, Weihnachtsmärkte und die Veredelung der Beeren zu Torten, Fruchtaufstrichen, Säften und Fruchtseccos in der hofeigenen Küche füllen die Winterlücke. Vom 18. Dezember bis 18. Januar schließt der Hof seine Tore und macht Betriebsferien.

Vom Schweinestall zum Festsaal

Das Gut Steinwehr wurde 1762 erstmals urkundlich erwähnt und diente ursprünglich dem nahegelegenen Gut Klvensiek als Maierhof, der Wohnsitz des Gutsverwalters. Nach zahlreichen Besitzerwechseln kaufte die Hamburger Kaufmannsfamilie Ernst Komrowski in den 1950er Jahren den Hof mit 140 ha Ackerflächen. 1975 führte der damalige Verwalter Klaus-Peter Grimm angesichts der knappen Flächenausstattung den Anbau von Sonderkulturen ein und legte damit den Grundstein für die Betriebsstruktur von heute. Nach und nach wurde der Schweinestall zum Festsaal für bis zu 200 Gäste und der ehemalige Kuhstall zur Markthalle für Veranstaltungen bis zu 1.000 Personen umgebaut.



Bis zu 60 Saisonkräfte arbeiten im Gutsbetrieb als Erntehelfer, Fahrer und Servicekräfte.

Kanalblick im Kaffeegarten

Idyllisch war die Lage des Gutshofes einst am Alten Eiderkanal und heute direkt am Nord-Ostsee-Kanal. „Unser Hofcafé ist aus dem Wunsch unserer Selbstpflücker geboren, sich nach getaner Arbeit mit Kaffee und Kuchen zu stärken“, erinnert sich Judith Wannagat. Im Kaffeegarten kann man heute während der Erntesaison frische Erdbeer- und Himbeertorten oder frische Waffeln genießen. Der Hofladen lädt zum Einkaufen der frischen Beeren, der hofeigenen Produkte und weiterer regionaler Köstlichkeiten ein. Die vorbeiziehenden Kreuzfahrt- und Containerschiffe beeindruckten die Selbstpflücker, Veranstaltungsgäste und Besucher des Himbeerhofes jedes Mal auf´s Neue.



Der Gutshof Steinwehr grenzt direkt an den Nord-Ostsee-Kanal.



Die Familie auf Gut Steinwehr, Judith Wannagat, Lars Dieckmann, Conni (2) und Carl(4).

Hochzeitsfest aus dem Katalog - alles aus einer Hand

Aus einer Hochglanz-Broschüre können sich angehende Brautpaare ihren großen Tag zusammenstellen, von der Kutschfahrt bis zu Tischdekoration und Hochzeitsmenü. Lars Dieckmann berät die Paare bei allen Entscheidungen und hebt dabei hervor, dass alles an diesem Tag aus einer Hand kommt und gut zusammenpasst. Von der dreistöckigen Hochzeitstorte bis zum Grillbuffet oder Gänge-Menü erfüllt das Team um Lars Dieckmann nahezu alle Wünsche. Bis zu 50 Hochzeiten richtet der Gutshof jedes Jahr aus. Dazu kommen noch Geburtstagfeste und Firmenevents.



Hochzeitsfest aus dem Katalog – Lars Dieckmann berät die Brautpaare zu Tischdeko, Menü, Hochzeitstorte und Kutschfahrt – alles aus einer Hand.



Immer auf dem Laufenden bleiben
mit WhatsApp - Business

MR

Futterbörse: 0179 2639259
Klauenpflege: 0176 75818694
Büro-Service: 0179 4091442
MR Aktuell: 0176 57842421

Info´s unter 04874 9005 - 0

IMPRESSUM

Maschinenring Mittelholstein e.V.

Dorfstraße 14a, 24819 Nienborstel, Telefon: +49 (0)4874 9005-0, Telefax: +49 (0)4874 9005-17, E-Mail: info@mr-mittelholstein.de

Redaktion:

Uwe Reimers (Geschäftsführung), Thomas Harbeck (Geschäftsführung), Dr. Jürgen Buchholtz (Agrarjournalist)

Entdecke unsere Themenwelten:
 >> Hof & Betrieb >> Transport & Logistik
 >> Automobile >> Freizeit & Hobby

**#Einkaufsvorteilen
 #Sparen**

EINKAUFSVORTEILE
 Maschinering

AUSZUG UNSERER PARTNER

Agrarberatung-Mitte e.V.
 Landwirtschaftliche Unternehmensberatung

Digitales Agrarbüro
 - Anne Ehlers (MR Mittelholstein) -

Wir bitten um Anmeldung unter:
 info@agrarberatung-mitte.de
 Tel: 0175 6200406

**#DigitalesAgrarbüro
 #Fachvortrag**

#NEUIGKEITEN

**HERZLICHEN GLÜCKWUNSCH HANNA
 ZUR BESTANDEN PRÜFUNG
 FACHKRAFT FÜR ARBEITSSICHERHEIT**

**#Fortbildung
 #SicherArbeiten**

**ZUKUNFTMR
 HAST DU BOCK AUF ZA
 NN SUCHEM WIR DICH!**

arbeiter in Teilzeit (15 - 20 Std.)
 in- und Finanzbuchhaltung
 w/d)

Aufgaben:
 - monatliche Lohn- und Gehaltsabrechnung
 - Pflege von Personalstammdaten und Abwesenheitsbuchung laufender Geschäftsvorfälle
 - Überwachung des Zahlungsverkehrs
 - Kontrolle offener Posten und Bearbeitung s...

#MRJobangebot

**AUS UNSEREN
 SOZIALEN MEDIEN**

**#SchreibtischSafari
 #Bürodschungel**

FIRST AID

**#ErsteHilfeKurs
 #SicherheitAmArbeitsplatz**

**#Jubiläum
 #5Jahre**

**MOIN & HERZLICH
 WILLKOMMEN**

**#Jahresrückblick MR
 #GemeinsamStark**

**Maschinenring
 Mittelholstein**

**#mr-mittelholstein
 #zukunftmr**