

Neues Konzept

+ Neue Pläne für die Kleene Schänke in Cunewalde



Anhören

2025 wird aus der Koch- und Kulturwerkstatt ein Tagungs- und Kulturzentrum. Zwei Großpostwitzer Unternehmerinnen setzen dabei auf den Charme des Hauses - und Köchin Carola Arnold, die weiterhin in ihrer Eventküche stehen wird.

Bettina Spiekert

16.12.2024, 17:00 Uhr



Cunewalde. Neue Wege ist Carola Arnold in ihrem Leben viele gegangen. Nun will die Wirtin der Kleenen Schänke abermals bekannte Pfade verlassen und Neues wagen. Dazu tritt sie in die zweite Reihe und übergibt das Umgebindehaus am Erlenweg in Cunewalde an ein Mutter-Tochter-Gespann, das Unternehmen aus der Gesundheits- und Sozialbranche berät und betreut. Henriette Hauerstein und Flora Brinckmann übernehmen mit ihrer Firma bima - Bildung und Management ab Januar 2025 das über die Grenzen von Cunewalde hinaus bekannte Haus. Bildung und Tagen im Umgebinde wird dann unter anderem ein neuer Schwerpunkt sein, gekocht wird darin aber weiterhin.

Dass die drei Frauen zusammengefunden haben, sei ein großer Glücksfall, für den sie sehr dankbar sei, sagt Carola Arnold. „Ich hatte mich schon vor mehr als zwei Jahren damit beschäftigt, wie es für meine Koch- und Kulturwerkstatt weitergehen soll“, sagt die 61-Jährige. Damals forderten zwei Unfälle, die sie in jungen Jahren hatte, ihren gesundheitlichen Tribut, weshalb die Köchin mit Leib und Seele kürzertreten wollte. Vier Tage in der Woche bis spätabends arbeiten, das konnte und wollte sie auf lange Sicht nicht mehr.

Zwei Frauen haben eine ähnliche Idee

Ein passendes Konzept hatte die Frau, die 2021 von der Industrie- und Handelskammer Dresden als **Mutmacherin des Jahres ausgezeichnet wurde**, auch schon parat. „Mein Haus lebte vor allem am Abend. Tagsüber war noch Platz für Neues“, sagt die Köchin. Der Charme des Hauses sei ideal, um darin zu tagen und zu schulen. Allerdings habe sie diese Idee anfangs nicht konsequent verfolgt.

Es macht einen Unterschied, wo man eine Weiterbildung erlebt. Das richtige Ambiente kann viel ausmachen.

Flora Brinckmann
Coaching-Unternehmen bima

Flora Brinckmann hatte gemeinsam mit ihrer Mutter eine ganze ähnliche Idee. Sie überlegte, Veranstaltungen ihres Familienunternehmens statt in den Räumen ihrer Kunden auch woanders auszurichten. „Vor allem nach Corona ist uns aufgefallen, dass es für viele einen Unterschied macht, wenn sie Fortbildungen oder Klausurtagungen an einem anderen Ort als der eigenen Arbeitsstelle erleben“, sagt die 40-Jährige. Das Ambiente sei für den Erfolg auch beim Coaching nicht zu unterschätzen.

Fünf Themen in fünf Minuten

5 in 5

Newsletter

- ✓ Montag bis Freitag die fünf Themen, die am Tag wichtig sind
- ✓ Wissen, was in der Region passiert
- ✓ Morgens kostenlos in Deinem E-Mail-Postfach

Jetzt kostenlos anmelden

Flora Brinckmann war wenige Jahre zuvor nach Cunewalde gezogen und kannte die Kleene Schänke als Gast. Für ein besonderes Format ihrer Fortbildungen, bei dem es neben den beruflichen Themen auch um das Miteinander im Unternehmen geht, suchte sie einen besonderen Ort. Die Kleene Schänke mit ihrem Charme schien wie dafür gemacht. „Carola war sofort begeistert“, erinnert sich die Mutter zweier Kinder. Im Juli 2023 richtete ihre Firma die erste Veranstaltung in der Kleenen Schänke aus.

Neues Konzept bringt noch mehr Menschen ins Haus

Die Zusammenarbeit zwischen der Coaching-Firma und der Köchin funktionierte, die Chemie stimmte. Doch Flora Brinckmann, die früher in der Unternehmenskommunikation zu Hause war, dachte noch ein Stück weiter. Sie war 2017 in das Unternehmen ihrer Mutter Henriette Hauerstein eingestiegen, um dieses einmal weiterzuführen.

Die studierte Diplom-Pädagogin und Krankenschwester mit Berufserfahrung in den

Bereichen Pflege, Medizin, Bildung und Management hatte 2014 ihre Firma gegründet, um Menschen dieser Branche zu unterstützen. Seither arbeitet das Großpostwitzer Coaching-Unternehmen mit ambulanten und stationären Pflegediensten, Kitas und berufsbildenden Schulen sowie Reha-Einrichtungen aus der Region zu Themen wie Team- und Personalentwicklung, Stressmanagement und betrieblichem Gesundheitsmanagement.

Wie nachdrücklich das kleine geduckte Fachwerkhaus im Cunewalder Erlenweg auf Menschen wirken kann, erfuhr Flora Brinckmann am eigenen Leib. Sie verliebte sich in die Kleene Schänke. So sehr, dass sie nicht wieder weg wollte und sich mit Haut und Haaren auf dieses neue Konzept des Tagens im Umgebende einlassen und noch stärker für ihre Firma nutzen wollte. Ein Jahr lang schliffen alle drei Frauen gemeinsam am Konzept eines Tagungs- und Kulturzentrums, probierten verschiedene Formate aus, wobei neben den Schulungen auch das Kochen im Mittelpunkt steht.

Carola Arnold kocht weiterhin in der Kleenen Schänke

Wenn ab Januar die Großpostwitzer Firma dann ganz offiziell der neue Pächter der Kleenen Schänke wird, bleibt Carola Arnold auch weiterhin ein Teil des Hauses. Sie ist mal im Vorder-, mal im Hintergrund fürs Kochen bei den Fortbildungen von bima zuständig. Und auch ihre inzwischen begehrten Veranstaltungen wie das „Kochen mit Spaß“ und „Betreutes Trinken“ wird sie weiterhin anbieten, 18 Termine für 2025 stehen schon fest. „Ich werde loslassen müssen. Mal sehen, wie gut mir das gelingt“, sagt die quirlige Frau.

Für das neue Konzept wird sich die Kleene Schänke, die dem Landesverein Sächsischer Heimatschutz gehört, verändern. Die Oberlausitzer Geschenke-Schänke wird aufgelöst, die noch vorhandenen regionalen Produkte werden abverkauft. Und auch das Café wird es nicht mehr geben. Das Spirituosenkabinett wollen die neuen Pächter umgestalten und im Obergeschoss ein Büro einrichten. Weiterhin zugänglich sein wird das Museum, sagt Flora Brinckmann. Perspektivisch soll auch das Dachgeschoss zu einem großzügigen Tagungsraum ausgebaut werden.

SZ

Anzeige

Checkfox | Solarmagazin

Fachmann gesteht: Wer jetzt noch eine Solaranlage kauft, begeht einen

Anzeige

cheapenergy24

Stromanbieter machtlos: Dieser Trick spart automatisch jedes Jahr

Mehr erfahren