

# HANDWERKSKAMMER SÜDTHÜRINGEN



Kochen und Backen gehören zu Julia Rosenthals Handwerk.

## Für den guten Zweck

Besucher von „Handwerk all-in“ spenden 1.000 Euro für das Kinderhospiz Mitteldeutschland

Das Handwerk ist nicht nur die Wirtschaftsmacht von nebenan, sondern eine der großen Stützen unserer Gesellschaft. Dies stellten auch in diesem Jahr wieder die zahlreichen Besucher des Aktions- und Karrieretags „Handwerk all-in“ unter Beweis, die Mitte September ins BTZ Rohr-Kloster gekommen waren, um sich über die vielfältigen Berufswege im Handwerk zu informieren. Dank ihrer Großzügigkeit war es der Handwerkskammer Südthüringen nun bereits im zweiten Jahr in Folge möglich, eine Spende in Höhe von 1.000 Euro an das Kinderhospiz Mitteldeutschland zu übergeben.



Seit 2023 ist der Kaffee- und Kuchenbasar ein fester Teil von „Handwerk all-in“.

„Bei unserem alljährlichen Aktionstag ‚Handwerk all-in‘ stehen junge Menschen im Mittelpunkt. Sie haben Träume und Wünsche für ihre Zukunft und das Handwerk will dazu beitragen, sie Wirklichkeit werden zu lassen“, erläuterte HWK-Präsident Mike Kämmer. „Deshalb freuen wir uns sehr, dass wir nun bereits das zweite Mal eine Spendensammlung organisieren konnten, die direkt notleidenden Familien und den hingebungsvollen Helfern des Kinderhospizes Mitteldeutschland zugutekommt.“ Mitarbeiter aus allen Bereichen hätten sich dafür persönlich eingebracht: Der Kuchen sei im Fachbereich Lebensmittel frisch gebacken und zusammen mit heißem Kaffee, gestiftet von Mensa-Chef Matthias Heller, von freiwilligen Helferinnen aus der Belegschaft verteilt worden.

Handwerks-Fans. Zugleich sei der Bedarf an Unterstützung, wenn bei Kindern eine unheilbare Krankheit diagnostiziert wird, ungebrochen hoch. „Jede Spende hilft!“, hob Uwe Köhler hervor. Dabei geht es nicht nur darum, die kranken Kinder zu betreuen, sondern auch darum, ihren Familien in dieser schwierigen Lage unter die Arme zu greifen und ihnen kleine Auszeiten im Alltag zu ermöglichen.

”

Jede Spende hilft!“

Uwe Köhler  
Kinderhospiz  
Mitteldeutschland

Das Angebot traf auf reges Interesse der hungrigen Besucherinnen und Besucher, die sich für den guten Zweck nicht lumpen ließen. So landete beim Kaffee- und Kuchenbasar oft nicht nur der ausgelobte Preis in der Spendenbox. Zusammen mit einer kleinen Aufmerksamkeit durch die Handwerkskammer kam so die vierstellige Summe zusammen.

Zuletzt sei dieses Angebot unter anderem mit Kreativwerkstätten und Elternzimmern erweitert worden, doch auch für die kommenden Monate gebe es große Pläne. Aktuell investiere das Hospiz beispielsweise in einen neuen „Snooze“-Raum mit Wassersäulen und Lichteffekten und im Frühjahr solle auch ein eigener Klanggarten entstehen.

Uwe Köhler lud alle Interessierten herzlich ein, das Hospiz in Tambach-Dietharz einmal persönlich zu besuchen, das engagierte Team zu treffen und sich einen persönlichen Eindruck zu verschaffen. Wundervolle Gelegenheiten dafür seien sowohl der alljährliche Weihnachtsmarkt Anfang Dezember als auch der Tag der offenen Tür, der das nächste Mal am 21. Juni 2025 stattfinden wird.

kinderhospiz-mitteldeutschland.de

### Dank und herzliche Einladung

„Wir danken allen unseren Gästen für ihre Spende!“, richtete Mike Kämmer seinen Dank an alle Unterstützerinnen und Unterstützer. Diesem Dank schloss sich Uwe Köhler vom Kinderhospiz Mitteldeutschland im vollen Umfang an. Soziales Engagement sei leider keine Selbstverständlichkeit mehr heutzutage. Umso mehr freue er sich über die Großzügigkeit der



Uwe Köhler vom Kinderhospiz Mitteldeutschland (Mitte) bei der Spendenübergabe mit Mensa-Chef Matthias Heller, stv. BTZ-Leiter Tim Rauschenberg, HWK-Präsident Mike Kämmer und Abteilungsleiterin Berufsbildung Stefanie von Nordheim (v.l.n.r.).

Fotos: HWK Südthüringen

## Mit dem Meisterbrief in die Ausbildung

Im Gespräch mit Fleischermeisterin Julia Rosenthal aus Uder

Das Handwerk hat viele Gesichter und für zahlreiche junge Menschen ist der Meisterbrief die Krönung ihrer bisherigen Handwerkskarriere. Er weist sie als Profi im Handwerk aus und eröffnet ihnen oft ganz neue berufliche Perspektiven. Doch was hat sie hierher geführt? Was hat sie motiviert und welchen Weg haben sie eingeschlagen?

Stellvertretend für den Meisterjahrgang 2024 berichtet in dieser Ausgabe Fleischermeisterin Julia Rosenthal aus Uder im Landkreis Eichsfeld über ihren ganz persönlichen Werdegang von der Fleischereifachverkäuferin hin zur Lehrerin an einer Berufsschule. Der Meisterbrief ermöglichte ihr, sich ihren Traum zu verwirklichen und sich künftig der Ausbildung des Handwerksnachwuchses zu widmen. Dafür brauchte es Können, Durchhaltevermögen und die wertvolle Unterstützung ihrer Familie.

### Frau Rosenthal, Sie arbeiten als Handwerksmeisterin mittlerweile in der Berufsbildung?

Ja, seit dem 1. April 2024 bin ich als Lehrkraft an den Staatlichen Berufsbildenden Schulen (SBBS) Eichsfeld in Leinefelde tätig, und diese Entscheidung hat mein Leben von Grund auf verändert. Die Arbeit als Fachpraxislehrerin für Ernährung und Hauswirtschaft erfüllt mich sehr, aber der Weg dorthin war alles andere als leicht.

### Wie ist es dazu gekommen?

Mein beruflicher Weg begann bereits 2004, als ich meine Ausbildung zur Fleischereifachverkäuferin machte. Seitdem war ich 19 Jahre lang in diesem Beruf tätig.

### Wie kamen Sie dann zu dem Entschluss, Ihren Meisterbrief zu erwerben?

Im Sommer 2023 begann ich, mich ernsthaft zu fragen, ob ich wirklich mein ganzes Arbeitsleben in der gleichen Rolle verbringen wollte oder ob es noch etwas gab, das mich herausfordern und inspirieren könnte. Ich hatte immer großes Interesse daran, mein Wissen weiterzugeben, und so



Als Lehrerin an der Berufsschule gibt Fleischermeisterin Julia Rosenthal ihr Wissen an die kommende Generation weiter.

Fotos: privat

reifte in mir die Idee, eine Weiterbildung zur Fleischermeisterin zu machen - aber nicht, um eine eigene Fleischerei zu eröffnen, wie es bei vielen der Fall ist. Mein Ziel war es, die nächste Generation von Fachkräften auszubilden. Der Gedanke, anderen dabei zu helfen, in diesem Beruf Fuß zu fassen, reizte mich sehr.

”

Mein Ziel war es, die nächste Generation von Fachkräften auszubilden.“

Julia Rosenthal  
Fleischermeisterin

### Wie lief Ihr Meisterkurs ab?

Für meine Ausbildung zur Fleischermeisterin bewarb ich mich beim Berufsbildungs- und Technologiezentrum (BTZ) Rohr-Kloster. Fünf Monate lang war ich unter der Woche im Wohnheim untergebracht. Mein Alltag bestand aus acht Stunden Unterricht pro Tag, 250 km von zuhause entfernt. Die Wochenenden, die ich zu Hause im Eichsfeld verbrachte, waren ebenfalls nicht unbedingt zur Erholung da. Denn neben den theoretischen Inhalten musste ich vor allem meine praktischen Fähigkeiten ausbauen. Samstags fuhr ich deshalb nach Reinholterode, wo mir Fleischermeister Tobias

Weber großzügigerweise anbot, meine praktischen Kenntnisse zu erweitern. Es war keine einfache Aufgabe. Um 2:30 Uhr stieg ich ins Auto und fuhr in die Fleischerei, um pünktlich mit der Arbeit beginnen zu können. Diese Erfahrung zeigte mir, wie wichtig es ist, durchzuhalten und sich neuen Herausforderungen zu stellen.

### Wie haben Sie anschließend Ihre Meisterprüfung erlebt?

Die Meisterprüfung, auf die ich so lange hingearbeitet hatte, war eine der größten Herausforderungen, denen ich mich je gestellt habe. Sie bestand nicht nur aus der Fachtheorie und den praktischen Aufgaben, sondern auch aus Betriebswirtschaft, rechtlichen Themen und pädagogischen Fragen. Besonders der pädagogische Teil interessierte mich sehr, da ich genau wusste, dass ich später als Lehrkraft arbeiten wollte. Im praktischen Teil der Meisterprüfung waren wir sechs Kandidaten, und ich war die einzige Frau in dieser Runde. Das motivierte mich zusätzlich, mein Bestes zu geben und zu zeigen, dass auch Frauen im Fleischerhandwerk erfolgreich sein können.

### Ist es das, was für Sie einen guten Meister ausmacht?

„Ist das meisterlich?“ Diese Frage begleitete mich durch die gesamte Prüfungsphase. Am Ende konnte ich die Prüfungskommissionen jedoch

überzeugen. Es war ein Moment großer Erleichterung und Freude, als ich endlich das Meisterzeugnis in den Händen hielt.

### Sie haben für den Meisterkurs Ihren Alltag komplett auf den Kopf gestellt. Wie haben Sie das geschafft?

Ohne die Unterstützung meiner Familie wäre dieser Weg unmöglich gewesen. Meine Eltern kümmerten sich um meinen elfjährigen Sohn, während ich in der Meisterschule war, und halfen mir finanziell, da sich mein Bafög-Antrag über sechs Monate hinzog.

### Hat es sich für Sie gelohnt?

Der Höhepunkt war der Moment, als ich den Arbeitsvertrag bei der SBBS Eichsfeld als Fachpraxislehrerin für Ernährung und Hauswirtschaft unterschrieb. Es war ein unbeschreibliches Gefühl zu wissen, dass sich all die Mühe gelohnt hatte und ich nun mein Wissen weitergeben kann. Als Lehrerin kann ich junge Menschen auf ihrem beruflichen Weg unterstützen. Mein Dank gilt auch dem BTZ Rohr-Kloster, das mir die Grundlage für diesen Neuanfang gegeben hat. Ich empfehle das BTZ jedem, der sich für eine handwerkliche Meisterausbildung interessiert. Die Entscheidung, die Meisterschule zu besuchen, hat mein Leben positiv verändert, und ich bin froh, diesen Schritt gegangen zu sein.

### IMPRESSUM

Handwerkskammer  
Südthüringen

Rosa-Luxemburg-Straße 7-9  
98527 Suhl  
Tel. 03681/3700  
Fax 03681/370290

E-Mail: info@hwk-suedthueringen.de  
Internet: www.hwk-suedthueringen.de  
Verantwortlich: stellvertretende  
Hauptgeschäftsführerin Sabine Bednarzik



Durch den Eröffnungstag führte ANETT-Projektleiter Lukas Schiffner.

Foto: HWK Südthüringen

# Netzwerk für die Automobil-Branche

Neuer „QTI-Knoten“ startet im BTZ Rohr-Kloster

Die Grundlage für eine neue, regionsübergreifende Zusammenarbeit im Transformationsprozess ist gelegt.“ Mit diesen Worten begrüßte HWK-Präsident Mike Kämmer am 15. November Projektpartner und Gäste in der Klosterkirche des BTZ Rohr-Kloster. Gekommen waren zahlreiche Vertreter aus der Automobil- und Zulieferindustrie, der Kommunal- und Landespolitik, von Hochschulen, aus der Aus- und Weiterbildung sowie der Arbeitsagenturen.

Anlass war die Eröffnung des fünften sogenannten QTI-Knotens in Thüringen. „QTI“ verweist dabei auf die Kernthemen Qualifikation, Transfer und Innovation. Dies sind die Angebote, die künftig das QTI-Netzwerk vor allem der Automobil- und Zulieferbranche zur Verfügung stellen wird.

„Der Strukturwandel in der Automobil- und Zulieferindustrie in Thüringen ist mit Händen zu greifen.

Immer häufiger erreichen uns Meldungen über Produktionskürzungen, Werksschließungen oder gar Insolvenzen in der Branche. Das hat Auswirkungen auf den Arbeitsmarkt, besonders in Westthüringen, und stellt auch hiesige Handwerksunternehmen vor große Herausforderungen, denn die Verzahnung gerade mit der Zulieferbranche ist an vielen Stellen unübersehbar“, erläuterte Mike Kämmer den Hintergrund der neuen Kooperation.

Als Reaktion sei, gefördert vom Bundesministerium für Wirtschaft und Klimaschutz, das Projekt „ANETT“ ins Leben gerufen worden. Die Abkürzung steht für „Automotive Netzwerk Transformation Thüringen“. Das übergeordnete Ziel des „ANETT“-Transformationsnetzes sei es, die Thüringer Automobil- und Zulieferunternehmen widerstandsfähiger gegenüber Transformationsprozessen zu machen und die regionale Transformationsfähigkeit zu stärken, so etwa in den Berei-

chen Demografie, Dekarbonisierung und Digitalisierung.

Die konkrete Arbeit erfolgt in den QTI-Knoten durch regionale Träger, in Rohr also dem Berufsbildungs- und Technologiezentrum der Handwerkskammer Südthüringen. Die anderen vier QTI-Knoten befinden sich in Gotha, Eisenach, Sömmerda und Weberstedt. Es sind dezentrale Austauschplattformen und Anlaufpunkte für die Unternehmen der Branche.

„Ich bin stolz und dankbar, dass der Bildungscampus BTZ Rohr-Kloster der Handwerkskammer Südthüringen als Standort im Landkreis Schmalkalden-Meiningen ausgewählt wurde. Hier entsteht nun ein zentraler Anlaufpunkt für Unternehmen aus der Region für Netzwerkarbeit und Lehrgänge, aber auch für Veranstaltungen und praktische Angebote. Dabei steht das Kompetenzfeld Elektrik/Elektronik im Vordergrund“, führte Präsident Kämmer

aus. Die Einrichtung des QTI-Knotens trage dazu bei, das vielfältige Angebot des Bildungscampus passend zum Beginn des anstehenden 35. Jubiläumsjahres zu erweitern und dessen Attraktivität als Bildungs- und Netzwerkstandort weiter auszubauen.

„Mit den QTI-Knoten soll insbesondere die so wichtige regionale Komponente in der Wirtschaftsförderung zur Geltung gebracht werden“, sagte Andreas Krey, Geschäftsführer der LEG Thüringen. „Hier in Rohr wie an den anderen Standorten vernetzen wir die Vertreter der Unternehmen, der Politik, von Kammern, Hochschulen und kommunalen Wirtschaftsförderungsstellen.“ Kreis- oder Landesgrenzen seien dabei keine Barrieren, sondern im Gegenteil seien starke Netzwerke wichtig für die überregionale Sichtbarkeit.

Begleitend zur feierlichen Unterzeichnung der Kooperationsurkunde gab es am Eröffnungstag in Rohr

zusätzlich ein besonderes Angebot, nämlich eine Gesprächsrunde mit namhaften Akteuren aus Wirtschaft, Wissenschaft und Politik. Thomas Müller vom Thüringer Wirtschaftsministerium diskutierte mit Tobias Wätzel, Experte für Wasserstoff bei der Boreas GmbH, sowie Frank Zinkann, früherer Finanzvorstand bei Opel, über die konkreten Angebote des QTI-Knotens für die Unternehmen der Region. Insbesondere das Thema Qualifikation stand dabei im Mittelpunkt.

Bereits in den kommenden Wochen erwarten interessierte Teilnehmer in Rohr und an den anderen QTI-Knoten kostenfreie Pilotlehrgänge zu den Themen Elektrik/Elektronik, Wasserstoff und Elektromobilität, die einen Vorgesmack bieten auf die zahlreichen Angebote, die ihnen das Rüstzeug zur erfolgreichen Transformation in die Hand geben sollen.

www.anett-thueringen.de

## AKTUELLES

### Meisterbonus 2024

Handwerkerinnen und Handwerker, die zum Zeitpunkt der Feststellung des Prüfungsergebnisses der Meisterausbildung ihren Hauptwohnsitz bzw. ihren Beschäftigungsort im Freistaat Thüringen hatten, können seit 2021 den Meisterbonus beantragen.

Zwischen Mai 2024 und Oktober 2024 haben allein 36 Meisterabsolventinnen und Meisterabsolventen der Handwerkskammer Südthüringen den vom Land Thüringen geförderten Bonus in Höhe von 1.000 Euro erhalten. Insgesamt 211 Absolventinnen und Absolventen haben seit 2021 ihre Meisterprüfung erfolgreich abgeschlossen und den Meisterbonus vom Land Thüringen für besondere Leistungen erhalten.

Die Meisterabsolventinnen und Meisterabsolventen, die ihre Prüfung ab November 2024 bis Mai 2025 erfolgreich abschließen, werden aufgerufen, die Zuwendung nach Abschluss der Prüfung und Erfüllung der genannten Voraussetzungen zu beantragen. Antragsberechtigte müssen lediglich ein zweiseitiges Formular ausfüllen, Nachweise beifügen und den Antrag bei den Thüringer Handwerkskammern einreichen.

Informationen bei Melanie Seiboth, melanie.seiboth@btz-rohr.de, Tel. 036844/47362



Meister werden lohnt sich!

Foto: HWK Südthüringen/Michael Reichel

### Austauschpflicht

Tachographen, auch bekannt als Fahrtenschreiber, gehören trotz der sogenannten Handwerksausnahme zum Berufsalltag zahlreicher Betriebe in der Region. Die HWK Südthüringen weist ihre betroffenen Mitgliedsunternehmen darauf hin, dass sie in der Regel bis zum Jahreswechsel, spätestens jedoch bis zum 18. August 2025 ihre älteren Tachographen gegen „intelligente“ Geräte (zweite Version) austauschen müssen, falls sie ihre Fahrzeuge im grenzübergreifenden Verkehr einsetzen.

Nähere Informationen auf www.zdh.de

### Bildungsangebote

- 10.01.25 bis 03.04.27: Karosserie- und Fahrzeugbaurmeister Teil I und II (Wochenendkurs), 1.160 UE, Fr. 14 bis 20 Uhr, Sa. 7.30 bis 15 Uhr, 9.925 Euro zzgl. Prüfungsgebühr
- 10.01.25 bis 22.02.25: Ausbilder-eignungsprüfung (Wochenendkurs), 110 UE, Fr. 14 bis 20 Uhr, Sa. 7.30 bis 15 Uhr, 650 Euro zzgl. Prüfungsgebühr
- 05.02.25: Prüfen ortsveränderlicher Betriebsmittel entsprechend DGUV V3 Betriebssicherheitsverordnung und DIN VDE 0701-0702 (Elektrotechnik), 8 UE, Mi. 07.30 bis 15 Uhr, 295 Euro

Informationen und Anmeldung unter www.hwk-suedthueringen.de



# Weihnachtsgebäck im Test

Stollenprüfung der Bäckerinnungen Rhön-Rennsteig und Sonneberg/Neuhaus

Dieser Stollen ist wunderbar saftig und spricht auch das Auge an!“ Lobende Sätze wie dieser aus Expertenmund waren am Ende November häufig in der Rhön-Rennsteig-Sparkasse in Meiningen zu hören. Hier fand im Beratungszentrum die öffentliche Stollenprüfung der Bäckerinnungen Rhön-Rennsteig und Sonneberg/Neuhaus statt.

Pünktlich zum Beginn der dunklen, aber dafür umso leckeren Jahreszeit hatten zehn Südthüringer Bäckereien insgesamt 47 Proben eingereicht, um sie auf Geschmack und Konsistenz prüfen zu lassen. Dabei war Vielfalt Trumpf: Egal ob Festtags-, Butter-, Quark-, Marzipan-, Nuss-, Mohn- oder Cranberrystollen, hier war für jeden Geschmack etwas dabei. Außerdem lockte eine große Gebäckauswahl von handgemachten Dominosteinen und Lebkuchen bis hin zu Spritzgebäck, Anisplätzchen und Haselnussmakronen. „Der Fantasie sind keine Grenzen gesetzt“, sagte Prüfer Daniel Wolf vom deutschen Brotinstitut. Selbst Bärlauch- und Speckstollen habe er bereits getestet, doch auch bekanntere Trends wie vegane Stollen oder solche aus ungewöhnlichem Getreide wie Dinkel und Buchweizen kämen immer häufiger vor, berichtete der Prüfer von seinen Tests bundesweit.

Egal ob klassisches oder Trendgebäck: „Wir testen von außen nach innen“, fasste der Experte sein Vorgehen zusammen. Stollentester prü-



Stollentester Daniel Wolf, Geschäftsführerin Isabell Heidenreich (Kreishandwerkerschaft Schmalkalden-Meiningen/Suhl) und Obermeister Ronny Malter (v.l.n.r.) sind stolz auf das sehr gute Ergebnis. Foto: HWK Südthüringen

fen die Produkte auf Form und Aussehen, Oberflächen- und Krusteneigenschaften, Lockerung und Krume, Struktur und Elastizität sowie Geruch und Geschmack. All dies fließt am Ende in die Gesamtbewertung ein. Ist einmal etwas nicht perfekt - vielleicht Backtemperatur, Rezeptur oder Lagerung - dann dient das Prüfprotokoll auch als Anregung für die jeweilige Bäckerei, es im kommenden Jahr noch ein wenig besser zu machen. Verbesserungsvorschläge werden immer gerne aufgeführt, bestätigt Ronny Malter, Obermeister der Bäcker-Innung Sonneberg-Neuhaus.

Den hohen Qualitätsanspruch der Südthüringer Bäcker spiegelte auch das Endergebnis der Stollenprüfung wider: 36 sehr gute und 11 gute Zertifikate wurden ausgestellt, mit denen die Teilnehmer werben können. Sie garantieren dem Verbraucher ein handwerkliches Qualitätsprodukt. Keine einzige Probe blieb unzertifiziert. Für drei Jahre Bewertung „sehr gut“ in Folge erhielten sogar insgesamt vier Bäckereien die Auszeichnung in Gold. „Ein sehr gutes Ergebnis!“, so Daniel Wolfs Fazit.

Teilnehmer und Ergebnisse unter: www.brotinstitut.de

## WIR GRATULIEREN

### Die Geburtstage und Meisterjubiläen in der zweiten Dezemberhälfte

Wir beglückwünschen in dieser Ausgabe der DHZ die Jubilare der zweiten Dezemberhälfte. In der nächsten Ausgabe, die am 20. Dezember erscheint, wird den Jubilaren der ersten Januarhälfte gratuliert.

**70. Geburtstag**  
Jürgen Mieth, Suhl, am 14.12.; Ronald Zimmermann, Zella-Mehlis, am 18.12.; Wolfgang Ender, Immelborn, am 19.12.

**60. Geburtstag**  
Ralf Boxberger, Obermaßfeld-Grimmenthal; Henry Sorychta, Schleusingen; Frank Winkler, Meiningen, alle drei am 14.12.; Lutz Berkenfeld, Großbreitenbach; Heiko Krieg, Grabfeld; Bruno Thein, Milz, alle drei am 15.12.; Iris Baumgart, Förtha; Bernd Hasert, Lauterbach, beide am 16.12.; Stefan Trautvetter, Leimbach, am 18.12.; Harald Herrmann, Sonneberg, am 21.12.; Carina Horn,

Schmalkalden; Bettina Meyer, Hørselberg-Hainich; Manuela Wahl, Suhl, alle drei am 24.12.; Rainer Danz, Schmalkalden, am 27.12.; Wolfgang Six, Bürden, am 29.12.; Doris Bison, Gerstungen, am 31.12.

**50. Geburtstag**  
Mike Dittmar, Bad Salzungen; Marcel Pflock, Unteralba, beide am 15.12.; Andre Bark, Hørselberg-Hainich; Sandro Weiß, Veilsdorf, beide am 23.12.; Erik Herrmann, Wutha-Farnroda, am 28.12.

**25-jähriges Meisterjubiläum**  
Installateur- und Heizungsbauermeisterin Michaela Hayn, Steinach; Installateur- und Heizungsbauermeister Peter Hofmann, Eisfeld, beide am 14.12.; Maler- und Lackierermeister Falk Brodmeyer, Tiefenort, am 18.12.; Rollladen- und Sonnenschutztechnikermeisterin Kathrin Imber, Schleusingen, am 22.12.



Herzlichen Glückwunsch!

Foto: Pixabay