

SAISONALE UND
REGIONALE
SPEISEN-
ZUBEREITUNG
IST MIR WICHTIG.



HANNA, 21
KLASSE II
AUS LINDWEDEL

#GDFORHAUSWIRTSCHAFT

SO SIND FRISCHE
LEBENSMITTEL
UND DIE UNTERSTÜTZUNG
DER LANDWIRTE
VOR ORT
GARANTIERT!

HYGIENEMANAGEMENT
GEFÄHRT MIR BESONDERS,
STRUKTUR UND
ORGANISATION
SIND BEDEUTEND.



ANNA-LENA, 20
KLASSE I
AUS SEERSHAUSEN

#GDFORHAUSWIRTSCHAFT

HENRIKE, 25
KLASSE II
AUS STELLE



LÄNDLICHER TOURISMUS
IST SPANNEND!
GASTFREUNDSCHAFT
UND QUALITÄTSSTANDARDS
MÜSSEN STIMMEN.

#GDFORHAUSWIRTSCHAFT

UNSERE ERNÄHRUNG
ENTSCHEIDET WIE GESUND
WIR SIND UND WIE
GUT WIR UNS FÜHLEN.



ALINA, 20
KLASSE II
AUS CELLE

#GDFORHAUSWIRTSCHAFT

MEIN ERLERNTES
WISSEN KANN
ICH SPÄTER WEITER-
GEBEN

**JAHRESBRIEF
AN DIE ALTSCHÜLERINNEN
DER LANDFRAUENSCHULE CELLE
HEUTE FACHSCHULE HAUSWIRTSCHAFT
IM DEZEMBER
2019**

Wo Sie etwas über uns finden:



Café KräuThaer
KräuThaer Laden

Öffnungszeiten

nach Saisonstart im März
Mittwoch - Sonntag 14.00 - 18.00 Uhr
November bis Saisonausklang
Donnerstag - Sonntag 14.00 - 18.00 Uhr

Veranstaltungen sind auch außerhalb der Öffnungszeiten möglich!

Heilpflanzengarten: März - November tägl. von 10.00 - 18.00 Uhr

Telefon: 05141-32425; www.cafe-kraeuthaer.de

E-Mail: info@cafe-kraeuthaer.de

Termine der „Landfrauenschule“ 2020

- Saisonauftakt - Samstag, 29.02.2020, 11.00 - 17.00 Uhr
(Vorstellung der Hauswirtschaft und der Schule)
- Der Vorstand des Ehemaligenvereins trifft sich am 7.03.2020
zur erweiterten Vorstandssitzung in der Schule.
- **Ehemaligentreffen am 20.06.2020**,
mit einem Workshop ab 10.00 Uhr und dem
Mitgliedertreffen ab 13.30 Uhr im Ringhotel „Celler Tor“
in Groß Hehlen, Einladung folgt

Der Ehemaligenverein ist mit einer eigenen Homepage
im Internet zu finden:
www.vlfs-celle.de

Schauen Sie gern mal rein, es gibt interessante Dinge zu entdecken.
Für die Jüngeren und Junggebliebenen gibt es die Möglichkeit sich über
Facebook - *#ehemaligenverein landfrauenschule celle*, auszutauschen.

Konto des Altschülerinnenvereins:

IBAN: DE43 2519 3331 0031 1715 00

BIC: GENODEF1PAT • Volksbank eG - Hildesheim-Lehrte-Pattensen

Gläubiger-ID: **DE57 ZZZ 000 000 801 32**

Jahresbeitrag 10,00 € - zahlbar jeweils bis 1.10. des Jahres

Druck: GemeindebriefDruckerei, Martin-Luther-Weg1, 29393 Groß Oesingen

Liebe Ehemalige, verehrte Lehrkräfte der Albrecht-Thaer-Schule und Freunde des Ehemaligenvereins,

wir grüßen Sie wie jedes Jahr zum Advent mit diesem Ehemaligenbrief, in dem wir berichten wollen, was sich rund ums Jahr im Schulalltag der Wittinger Straße 76 getan hat. Alle sollen sich in diesem Brief wieder finden, so haben wir unter dem Motto *„Die vielen Seiten der Hauswirtschaft – welche gehört zu mir?“* Interviews mit Ehemaligen verschiedener Jahrgänge durchgeführt. In diesem Heft präsentieren wir, wie sich AbsolventInnen die Vielfalt ihrer hauswirtschaftlichen Qualifikationen zu Nutzen gemacht haben. Was aus ihnen und ihren Berufswünschen geworden ist lesen Sie auf S. 34 - 42.

Der Vorstand traf sich zu Beginn des Jahres mit den Jahrgangsvertreterinnen zu einer erweiterten Vorstandssitzung, in der u.a. der Haushaltsplan verabschiedet, Themen für den Jahresbrief besprochen und Ideen für das nächste Ehemaligentreffen gesammelt wurden. Ende Mai begegnete man sich dann zum inzwischen schon fast „traditionellen“ Kennenlertreffen (S. 12 - 13) zwischen Vorstand und aktiven Schülerinnen im Rahmen einer Betriebsbesichtigung, im Juli stand die Verabschiedung der Absolventinnen der Klasse 2 an.

Doch für uns im Vorstand ist es auch Verpflichtung und Anspruch, dass wir die Idee und den Idealismus der Gründungsmitglieder weitertragen. In den neun (!!!) Jahrzehnten des Bestehens sind die Anliegen des Ehemaligenvereins (fast) immer noch die gleichen: Es geht um die Förderung und Unterstützung unserer wunderbaren Schule in der Wittinger Straße und um die aktiven Schülerinnen dort. Es geht aber auch um die Vernetzung der Ehemaligen und vor allem – und das ist aktuell wie nie – um das Image der Hauswirtschaft. Sich hier einzusetzen und Argumente pro Hauswirtschaft zu liefern, ist darum in diesem Jahr auch ein Schwerpunkt des Jahresbriefes. Wir müssen die Fachlichkeit der Hauswirtschaft in unserer Gesellschaft verdeutlichen und auch die dadurch gewonnene Lebensqualität.

Es gibt in jedem Haushalt diverse Beispiele dafür, welche Differenz zwischen Praxis und nachhaltigem Verhalten bestehen. Angefangen bei der Reinigung und Wäschepflege, über die Lebensmittelver(sch)wendung bis zu der Tatsache, dass ohne die Verwendung von (Halb)fertigprodukten keine vollwertige Mahlzeit mehr zubereitet werden kann. Nicht ohne Grund boomen heute in Fernsehprogramm Kochshows, Do-it-your-self-Formate und Sendungen die zeigen wie Hilfestellung durch Aufräummannys, Schuldnerberatung etc. benötigt werden, um mit dem eigenen Haushalt klar zu kommen. Eben Beiträge, die die oft verlorengegangenen Alltagskompetenzen aufgreifen.

Viele von Ihnen haben sicher mitbekommen, dass in Niedersachsen ein Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (ZEHN) gegründet werden soll. Das ZEHN mit Sitz in Oldenburg ist nach den Stellenausschreibungen nun in der Aufbauphase (S. 25). Wir freuen uns, dass hier eine Einrichtung zur Vernetzung hauswirtschaftlicher Kompetenzen geschaffen wird, die unterschiedliche Ideen und Projekte für eine professionelle Hauswirtschaft zusammenfasst. Es bleibt zu hoffen, dass es eine produktive Zusammenarbeit zwischen allen Akteuren geben wird.

Einen besondere Möglichkeit den eigenen Standpunkt zur Imageverbesserung für die Hauswirtschaft zu finden und zu stärken bietet daher auch das nächste **Ehemaligentreffen**, welches am **Samstag, 20. Juni 2020** im Celler Tor in Groß Hehlen stattfindet. Wir wissen alle: Unser Dienstleistungsberuf Hauswirtschaft benötigt Flexibilität und Kreativität. Gerade in Zeiten der Neuordnung der Hauswirtschaft, der Zusammenarbeit mit anderen Bereichen ist es wichtig, offen für Veränderungen zu sein und sich immer wieder und weiter fortzubilden. Hauswirtschaft muss und darf nicht immer nur die leise Hilfe am Rande sein. Lernen wir, wie man sie sichtbar macht und zu etwas, über das man spricht!

Aufgrund dessen und auch wegen der positiven Rückmeldungen vom letzten Mal werden wir erneut am Vormittag mit einem **Workshop** starten. Er beschäftigt sich dann auch mit dem Thema **„Klappern gehört zum Handwerk - wie kann ich mich, meinen Beruf und die Hauswirtschaft positiv nach außen darstellen.“** Die Referentin **Ute Krützmann**, *Dozentin an der FH Münster im Bereich Servicemanagement, Hauswirtschaftswissenschaft, Nachhaltige hauswirtschaftliche Betriebsorganisation und ehemalige Vorsitzende des Berufsverbandes Hauswirtschaft* wird uns umsetzbare und praktische Tipps vermitteln. (Näheres dazu ab Seite 7.) Ab Mittag steht dann das eigentliche Mitgliedertreffen an, welches mit dem Kaffeetrinken beginnt und dann den Festvortrag **„Hauswirtschaft Cool oder Old School? - Wie Hauswirtschaft den gesellschaftlichen Wandel mitgestaltet“** mit der Referentin **Beatrix Flatt** (*Ökotrophologin und Herausgeberin des „Infodienst“, die Verbandszeitung des Berufsverbandes Hauswirtschaft*) zum Höhepunkt hat.

Sie sehen also liebe LeserInnen, wir sind und bleiben dran. **Aber auch für unseren eigenen Vorstand suchen wir Nachwuchs!** Wer also Lust hat sich aktiv mit dennoch überschaubarem Zeitaufwand für Schule, Netzwerk und Hauswirtschaft einzusetzen, der sei herzlich eingeladen, in die Arbeit des Vorstandes reinzuschnuppern. Vielleicht haben Sie Lust, sich in die Gestaltung des Jahresbriefes einzubringen? Vielleicht haben Sie neue Ideen für Aktionen? Nehmen Sie gern Kontakt mit uns auf!

Ich danke schon heute allen, die sich in unserem Verein aber auch in anderen hauswirtschaftlichen Verbänden und Institutionen engagieren und sich für unsere Themen einsetzen. Krempeln wir gemeinsam in alter „Landfrauenschul-Manier“ die Ärmel hoch und packen an: Werben wir für die Schule und für die hauswirtschaftliche Ausbildung. Wir alle können aus eigener Erfahrung sprechen! Neben jeder Menge fachlichen Input haben wir in Ausbildung und Schulzeit viel an menschlichen Erfahrungen gemacht, aber auch die eigenen Stärken und Schwächen kennengelernt!

Für das kommende Jahr wünschen wir Ihnen alles Gute, Gesundheit und Erfolg vor allem in den Belangen, das Image der Hauswirtschaft zu stärken.

Für den Vorstand

Sandra Raüpers-Greine



Weihnachtszeit

Weihnachten ist die Zeit der Gemeinsamkeit.

Ein jeder fühlt sich geborgen und niemand ist allein.

Weihnachten ist die Zeit der Wärme.

Die Familie rückt zusammen und hat sich gerne.

Weihnachten ist die Zeit des Friedens.

Gegenseitiger Schutz und kein Bekriegen.

Weihnachten ist die Zeit des Glaubens.

Verfolgen der Wünsche und Festhalten an Träume.

Neue Jahrgangsvertreterin 2017/19



Moin Moin, mein Name ist **Katrina Saudhof**. Ich bin 21 Jahre alt und die Jahrgangsvertreterin des Jahrganges 17/19. Ich komme aus Mainzholzen, was im schönen Weserbergland liegt, wo meine Eltern, zusammen mit meinem Bruder, einen landwirtschaftlichen Betrieb mit Direktvermarktung führen.

Da ich in der Direktvermarktung aufgewachsen bin und schon als kleines Kind in unserem Hofladen stand und immer gerne gebacken habe, war Hauswirtschaft die richtige Ausbildungswahl für mich. So habe ich nach meinem Abitur 2015 die Ausbildung begonnen und sehr erfolgreich im Sommer 2017 abgeschlossen. Für mich war sehr schnell klar, „Ich will nach Celle!“. Und so kam es, dass ich zwei sehr schöne Jahre in Celle mit einer tollen Klasse verbracht habe, die „Alles anders macht!“.

Während meiner Ausbildung und Schulzeit in Celle hatte ich das Vergnügen mehrfach an Auslandspraktika der LWK Niedersachsen teilzunehmen und bin mittlerweile Juniormultiplikator. Und das Erfahrung sammeln im Ausland ist noch nicht zu Ende, die nächste Reise ist in Planung.

Nach meinem Abschluss Ende Juni 2019 habe ich als hauswirtschaftliche Betriebsleiterin im Hofcafé Landleben in Norddrebber angefangen. Hier im Heidekreis fühle ich mich sehr wohl. Ich bin zuständig für die Warenwirtschaft, das Hygienemanagement, Speisenzubereitung, die Personalplanung und natürlich auch für den Service. Dieser macht mir sehr viel Spaß, da es eine schöne Abwechslung ist und ich mit Gästen ins Gespräch kommen kann. So habe ich die Chance das Bild der Hauswirtschaft zu verbessern.

#goforhauswirtschaft



Hallo, ich bin die Neue...



Mein Name ist **Regina Dickel**, und ich unterrichte seit einiger Zeit Betriebswirtschaft in der Wittinger Straße.

Ich stamme aus einem ländlichen Raum in Südwestfalen. Nach meinem Abitur in Siegen stand für mich fest, dass ich Agrarwissenschaften studieren möchte. Vor dem Studium habe ich erst einmal ein einjähriges Berufspraktikum auf verschiedenen landwirtschaftlichen Betrieben in Nordrhein-Westfalen absolviert, das ich mit der Praktikantenprüfung vor der Landwirtschaftskammer abschloss. Zu meinen Ausbildungsbetrieben gehörte der Stautenhof in Viersen am Niederrhein, der gerade damit begonnen hatte, in die Direktvermarktung seiner Produkte über einen Hofladen und Partyservice zu starten. Dieses Konzept hat mich sehr beeindruckt und ich bin fasziniert davon, wie sich dieser Betrieb in den letzten Jahren entwickelt hat. Ich habe mich nach meinem Praktikum für ein Studium der Agrarökologie an der Landwirtschaftlichen Fakultät der Universität Rostock entschieden, da mich die Größe und Struktur der ostdeutschen Landwirtschaft sehr interessiert, da sie so ganz anders ist, als alles, was ich von zu Hause kenne.

Meine Tätigkeit als studentische Hilfskraft am Lehrstuhl für Agrarsoziologie und die Diplomarbeit zur Evaluierung der EU-Agrarfördermaßnahmen waren der Türöffner für meine erste Stelle in der wissenschaftlichen Praxis: An der FAL (heute Thünen-Institut) erhielt ich Einblicke in die enge Verzahnung der EU-Politik auf den ländlichen Raum. Nach einigen Jahren in der Wissenschaft, unterbrochen von zwei Elternzeiten, dachte ich über neue berufliche Herausforderungen nach. Das Land Niedersachsen bot in dieser Zeit auch Nichtpädagoginnen die Chance, einen Quereinstieg als Berufsschullehrer zu ermöglichen. Ich nahm diese Herausforderung mit zwei Kleinkindern und einem voll berufstätigen Mann an und habe ich mich für ein Referendariat in Hildesheim beworben. Über das Studienseminar wurde mir die Albrecht-Thaer-Schule als Ausbildungsschule zugewiesen. Darüber war ich sehr froh, denn diese Schule ist so breit aufgestellt, dass es mir möglich war, in unterschiedlichen Schulformen und Bildungsgängen erste Erfahrungen zu sammeln. Neben der landwirtschaftlichen Abteilung war mein Interesse an der hauswirtschaftlichen Fachschule schnell geweckt, denn mich begeisterte die praxisorientierte Ausbildung der angehenden Betriebsleiterinnen sehr!

Meine Begeisterung für die Fachschule ist Frau Fischer wohl aufgefallen, denn sie bot mir an, die Unterrichtseinheiten von Herrn Dierks zu übernehmen, als

dieser in den Ruhestand ging. Ich übernahm daher das Marketingmodul in Klasse I und einen Teil des Moduls Unternehmensführung in Klasse II. Durch die Vernetzung zur Fachschule Landwirtschaft war es möglich, eine Betriebsexkursion durchzuführen, bei der Fachschülerinnen der Klasse II einer angehenden landwirtschaftlichen Betriebsleiterin aufzeigen konnten, wie die Direktvermarktung landwirtschaftlicher Produkte noch optimiert werden kann. Diese Exkursion machte sehr deutlich, wie sehr die Fachschüler und Fachschülerinnen von einer engen Vernetzung der Bildungsgänge profitieren können und ich bin sehr dankbar, einen Teil dazu beitragen zu können.

Das beliebte Marketingprojekt in Klasse I (Geflügelvermarktung) kann in diesem Jahr in Kooperation mit einem ehemaligen Fachschüler aus der Landwirtschaft umgesetzt werden. Ich bin sehr froh, dass wir das Projekt in dieser Weise fortsetzen und weiterentwickeln können.

Ich freue mich darauf, den angehenden hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen durch meine enge Vernetzung zur Wissenschaft, Praxis und Politik fit für die beruflichen Herausforderungen machen können, die das Leben für diese gut ausgebildeten Frauen bereithält!



*Wenn der Schwache dem Starken die Schwäche vergibt,
wenn der Starke die Kräfte des Schwachen liebt,
wenn der Habewas mit dem Habenichts teilt,
wenn der Laute mal bei dem Stummen verweilt,
und begreift, was der Stumme ihm sagen will,
wenn der Leise laut wird und der Laute still,
wenn das Bedeutungsvolle bedeutungslos,
das scheinbar Unwichtige wichtig und groß,
wenn mitten im Dunkel ein winziges Licht
Geborgenheit, helles Leben verspricht,
und du zögerst nicht, sondern du gehst,
so wie du bist, darauf zu, dann, ja dann
fängt Weihnachten an.*

Verfasser unbekannt

wie kann es eigentlich sein, dass das Berufsfeld der Hauswirtschaft irgendwie nicht richtig gehört wird?

Gerade komme ich vom 1. deutschen Hauswirtschaftskongress in Berlin zurück und muss feststellen: Es gäbe viel zu erzählen! Aber es wird nicht viel zugehört in Gesellschaft und Politik. Bei letzterem gilt es sogar klarzustellen, dass wir hier nicht über ein Ehrenamt, sondern über eine Berufsausübung sprechen.

Wie konnte es bloß soweit kommen?

Sie werden sich wundern, wer hier aus dem *Off* mit Ihnen spricht, oder? Dann geben Sie mir die Chance, mich kurz vorzustellen, denn möglicherweise sehen wir uns im kommenden Sommer beim Ehemaligentreffen in Celle.

Mein Name ist **Ute Krützmann** und ich lebe und arbeite in Münster. Als Diplom Oecotrophologin habe ich Ende der 80er Jahre mit viel Begeisterung den Schwerpunkt „Organisation des Großhaushalts“ verfolgt. Das war damals unter den Studierenden schon komisch angesehen.

Die meisten meiner Mitstudierenden wollten lieber Ernährungsberaterin in schickem weißen Kittelchen werden oder die 1111. Tütensuppe entwickeln. Fand ich damals – ehrlich gesagt – schon ziemlich langweilig. Ich wollte was organisieren, für Menschen da sein und mich mit gesellschaftspolitischen Phänomenen des Alltags auseinandersetzen. Und genau das habe ich damals in der Hauswirtschaft gefunden. Mein Credo war: Antizyklisch studieren – Nischen besetzen. Heute kann ich sagen, dass das funktioniert hat. Es war mir damals herzlich egal, ob das gerade hip war oder nicht. Denn ich hatte Spaß, Wisseshunger und ein Vorbild.

In meinen ersten beruflichen Schritten habe ich ein Warenwirtschaftsprogramm einer großen Behinderteneinrichtung entwickelt, die klassische Hauswirtschaftsleitung eines Ordenshauses ausgeübt und mich schon früh einer berufsständischen Vertretung angeschlossen. Meine damalige Schwerpunktwahl hatte allerdings nichts mit der persönlichen Entscheidung für unsere sechs Kinder zu tun... Mir war es trotz des gut gefüllten Familienalltags sehr wichtig, beruflich am Ball zu bleiben. Deshalb habe ich mich in dieser Zeit vor allem freiberuflich in der Erwachsenenbildung betätigt und mich ehrenamtlich im Präsidium des



*Ute Krützmann
Foto: Lichtbildatelier*

Berufsverbandes Hauswirtschaft engagiert, deren langjährige Vorsitzende ich später geworden bin. Dabei hat mir meine Weiterbildung zum Systemischen Coach sehr geholfen, um hauswirtschaftliche Führungskräfte in Fragen ihres Berufslebens zu begleiten.

Über meine vielen Reisen und Vorträge für den Verband und in der Branche wurde die Fachhochschule Münster wieder auf mich aufmerksam, und so hatte ich vor fünf Jahren die Gelegenheit, dort als wissenschaftliche Mitarbeiterin meine hauswirtschaftliche Expertise – insbesondere im Gesundheits- und Sozialwesen – an die nächste Generation weiterzugeben. Heute lehre ich verschiedene Module – von den Haushaltswissenschaften bis hin zur Digitalisierung des Alltags – in diversen Studiengängen des Fachbereichs Oecotrophologie – Facility Management. Ein weiteres Arbeitsgebiet ist die Internationalisierung, die ich – ja, das kann ich wirklich sagen - mit viel Spaß vorantreibe.

Es ist wunderbar zu sehen, wie Menschen auf der ganzen Welt Alltag wahrnehmen und ihre eigenen Strategien dafür entwickeln. Hauswirtschaft ist dabei DAS Instrument, um menschenwürdige Umgebungen zu schaffen: beseelte und soziale Orte des Miteinanders. Welche Tütensuppe könnte das schon schaffen?

Ich bin gespannt, was SIE in Ihrem Beruf antreibt. **Im Juni 2020 beim Workshop im Rahmen des Ehemaligentreffens** können wir uns darüber austauschen. Denn wenn Sie sich darüber klar sind, dann wird es Ihnen nicht schwerfallen, darüber zu erzählen. Und genau das ist es, was diese Branche braucht: Gelingende Geschichten. Geschichten mit Wirkung für den Alltag von Menschen. Niemand will hören, welche Schattenseiten der ein oder andere Beruf mit sich bringt. Das können wir an anderer Stelle diskutieren und Ideen zur Abhilfe kreieren.

Ich bin fest davon überzeugt, dass Klappern zum (hauswirtschaftlichen) Handwerk gehört. Bedauerlicherweise fällt gerade vielen Frauen das eher schwer. Wir müssen das aber unbedingt lernen. Es gilt, nicht nur uns und unsere Arbeit für weitere Karrierewege ins Licht zu rücken, sondern auch andere von unserem Berufsfeld zu überzeugen. Und das gelingt ja gerade offensichtlich überhaupt nicht.

Schade eigentlich. Denn statt Mädchen in MINT-Berufe zu treiben, wäre es doch viel sinnhafter, die Jungen in die sog. SAHGE-Berufe (*Soziale Arbeit, Haushaltsnahe Dienstleistungen, Gesundheit/Pflege und Erziehung*) zu bringen. Dafür gibt es leider aktuell gar keine Bestrebungen, obwohl der Mangel sich an allen Stellen in unserer Gesellschaft offenbart. Wann haben Sie das letzte Mal für Ihren Beruf geworben und von Ihren Erfolgen erzählt?

Für viele hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte sind die Erfolge, die sie im beruflichen Alltag mit Knowhow erzielen, selbstverständlich und nicht der Rede wert. Oftmals sind sie sich aber auch nicht der eigenen Leistungen bewusst, da sie eher nach überragenden Erfolgen auf die Suche gehen würden. Sich der eigenen Leistungen und Erfolge einmal bewusst zu werden und diese z.B. für die eigene Personalentwicklung oder auch für das Vorantreiben von Projekten zu nutzen, ist eine Notwendigkeit für beruflichen Erfolg. Dabei geht es nicht um die große Prahlerei oder gar Überheblichkeit, sondern um einen zielgerichteten Einsatz sowie einen wertschätzenden Umgang miteinander. Die professionelle Hauswirtschaft wird in Zukunft nur erfolgreich sein, wenn sie die Wirkung ihres Tuns für die Gesellschaft formulieren kann. Erst in diesem Moment beginnt Professionalisierung und das Gehör in der Politik. Und das beginnt damit, dass wir Botschafter unserer Profession werden.

Deshalb sollten wir im Juni genau darüber nachdenken. Entdecken Sie Ihre beruflichen Erfolge und sprechen Sie darüber. Machen Sie sich die wichtigsten Werkzeuge für eine erfolgreiche Kommunikation bewusst und setzen Sie diese zielgerichtet ein. Denn das Klappern gehört zum Handwerk und erst recht zur Hauswirtschaft!

*Ute Krützmann, Dipl. Oecotrophologin, Systemischer Coach (DGfC),
wissenschaftliche Mitarbeiterin an der FH Münster*

Adventszeit



*Das Herz weihnachtlich
aufgemacht,
denn bald schon kommt die
stille Nacht.*

*Ein bisschen Einkehr halten
und ab und zu die Hände
falten.*

*Adventszeit will uns lehren,
ein bisschen mehr zu geben als zu nehmen.*

Monika Minder

Workshop: Klappern gehört zum (hauswirtschaftlichen) Handwerk

– Leistungen erkennen und Erfolge kommunizieren –

Für viele hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte sind die Erfolge, die sie im beruflichen Alltag mit Knowhow erzielen, selbstverständlich und nicht der Rede wert. Oftmals sind sie sich aber auch nicht der eigenen Leistungen bewusst, da sie eher nach überragenden Erfolgen auf die Suche gehen würden.

Sich der eigenen Leistungen und Erfolge einmal bewusst zu werden und diese z.B. für die eigene Personalentwicklung oder auch für das Vorantreiben von Projekten zu nutzen, ist eine Notwendigkeit für beruflichen Erfolg. Dabei geht es nicht um die große Prahlerei oder gar Überheblichkeit, sondern um einen zielgerichteten Einsatz sowie einen wertschätzenden Umgang miteinander.

Ziel:

Die Teilnehmer erfahren die vier wichtigsten Werkzeuge für eine erfolgreiche Kommunikation. Sie können Beispiele für berufliche Erfolge aus ihrem eigenen Arbeitsalltag identifizieren und eine Strategie entwerfen, wie, wem und warum sie diese anderen gegenüber kommunizieren wollen.

Inhalte

- Eigene Erfahrungen und Erfolge wahrnehmen und teilen
- Wie habe ich Herausforderungen gemeistert?
- Worin bin ich Experte?
- Kommunikationsregeln und Gesprächsanlässe
- Gelingensfaktoren erkennen
- Berufliche Erfolge in Worte fassen

Methoden

- Diskussion (Plenum /Kleinstgruppen)
- Kurzvortrag
- Storysharing
- Selbstreflektion

Wann

Im Rahmen des Ehemaligentreffens
am Samstag, 20. Juni 2020; 10.00 – 12.30 Uhr

Ort

Celler Tor, Celle/OT Groß Hehlen

Referentin

Dipl. Oecotroph. Ute Krützmann

Hauswirtschaft Cool oder Old School?

Unter diesem Titel steht der Festvortrag, zu dem wir Sie im Rahmen unserer Mitgliederversammlung – dem Ehemaligentreffen – am 20. Juni 2020 gerne einladen möchten. Referentin ist die Journalistin und Ökotrophologin Beatrix Flatt, Herausgeberin des „Infodienst“, die Verbandszeitung des Berufsverbandes Hauswirtschaft.



Beatrix Flatt

Die Spezialistin für Hauswirtschaft und Ernährung weiß, wie Hauswirtschaft den gesellschaftlichen Wandel mitgestalten kann.

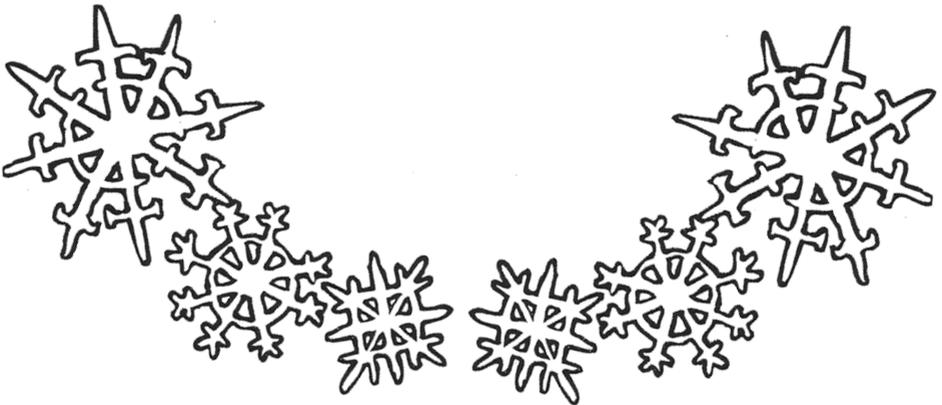
In ihrem Festvortrag:

Hauswirtschaft Cool oder Old School?, beschreibt sie den gesellschaftlichen Wandel anhand der 11 Megatrends der Zukunftsforscher.

Welche Herausforderungen entstehen für die Hauswirtschaft und wie kann die Hauswirtschaft den Wandel gestalten? Seien Sie gespannt.

Die Einladung zum Ehemaligentreffen samt Workshop erhalten Sie separat im April 2020.

Jedoch tragen Sie sich schon jetzt den 20. Juni 2020 in Ihren Kalender ein.



Betriebsbesichtigung auf dem Kudammhof in Großmoor

Hallo an alle Ehemaligen!

Unser diesjähriges Kennerntreffen mit dem Ehemaligenverein fand am 03.06.2019 auf dem Biolandbetrieb Kudammhof in Großmoor statt. Der Betrieb wird von Friederike Schultz und Johannes Erkens geführt. Sie bewirtschaften 32 ha Ackerland und 28 ha Grünland. Auf dem Betrieb werden 6000 Legehennen und die dazugehörigen Bruderhähnchen in ökologischer Freilandhaltung gehalten.



Am Freigehege erklärt Frau Schultz ihr Prinzip der Legehennenhaltung.

In einem Stall leben 1000 Hennen, 6 Hühner teilen sich einen Quadratmeter im Stall, im Freiland stehen jedem Huhn 4 m² zur Verfügung. 20 Hähne begleiten die Hühnerschar. Außerdem gibt es noch 25 Limousinrinder und 7 Islandponys. Die Legehennen werden auf nahen Weiden in mehreren Mobilställen gehalten. Sobald ein Feld leergepickt ist, wird der Stall mit zwei Treckern auf ein neues Stück Land gezogen. Des Weiteren bekommen die Tiere das selbst angebaute Getreide, wie zum Beispiel Weizen, Mais, Triticale, Ackerbohnen, Erbsen und Hafer.



Die mobilen Ställe der Bruderhähne.

Eine Legehenne "finanziert" gleichzeitig ein Bruderhähnchen, denn die Aufzucht der Bruderhähnchen ist nicht kostendeckend, sie dürfen länger leben als ihre Mastkollegen. Die Hähnchen leben 120 Tage auf dem Kudammhof, konventionelle Masthähnchen nur 32 Tage.

Nun kommen die Eier der Schwestern ins Spiel, denn nur über einen höheren Erlös aus den Eiern lässt sich das Leben der Brüder finanzieren. Die Eier gelangen zum Weiterverkauf direkt an andere Bio- und Hofläden und werden auf den umliegenden Wochenmärkten verkauft. Außerdem gibt es auf dem Kudammhof einen kleinen Hofladen, dieser hat immer freitags von 14:00-18:00 Uhr geöffnet. Im Hofladen werden neben den Eiern auch noch Suppenhühner, Rindfleisch, Geflügelbratwurst, Lyoner und Hühnerfleisch im Glas angeboten. Auch Wurst vom Rind: Corned Beef, Leberwurst, Salami und vieles mehr.

Wir haben so einen interessanten Einblick vom Huhn auf der Weide bis hin zur Eiersortierung und letztendlich dem Verkauf in dem Hofladen bekommen. Aus diesem tollen Ausflug konnten wir einiges Interessantes rund um das Thema Geflügelzucht, -haltung und -vermarktung mitnehmen, auch war es spannend zu sehen, wie die Eier nach dem Legen des Huhnes in die verkaufsfertigen Verpackungen gelangen.



Die Schülerinnen besichtigten auch die Packstelle des Kudammhofes.



Wir bedanken uns recht herzlich für den schönen Nachmittag auf dem Kudammhof, besonders bei Frau Schultz und bei Frau Raupers-Greune für die Vorstellung des Ehemaligenvereins. Dies haben wir dann bei Kaffee und Kuchen in der Tenne ausklingen lassen, direkt neben den Freilandhühnern.

Carina Ansmann, Miriam Müller und Alea Kück, FS2H 2017/2019

Zwei Fliegen mit einer Klappe schlagen

Der größte Vorteil am Schülerleben ist wohl die freie Zeit während der Ferien. Man kann in den Urlaub fahren, die Seele baumeln lassen, faulenzten oder aber sich weiterbilden. Und genau diese Chance durften ich und andere Schülerinnen der Albrecht-Thaer-Schule nutzen.

Um dies zu ermöglichen hat Dr. Dietrich Landmann von der Landwirtschaftskammer Niedersachsen gemeinsam mit einigen Fachschülerinnen aus Celle spezielle Angebote für die Hauswirtschaft erarbeitet. So war es in den vergangenen Herbst- und Osterferien möglich, zwei *Pilotprojekte* der Landwirtschaftskammer mit Unterstützung von Erasmus+ durchzuführen. Im Herbst wurde ein 16 tages Praktikum auf einem Ferienhof für Menschen mit Behinderungen in Österreich angeboten und über Ostern ein 10 tages **ReZa 80 Kurs** in Spanien.

An dem Praktikum in Österreich nahmen drei Schülerinnen aus Celle teil: Anna Diederich, Hanna Lindwedel und ich, sowie eine Schülerin aus Stade. Gemeinsam machten wir uns mit gemischten Gefühlen auf den Weg in die Steiermark. Die Arbeit mit Menschen mit Behinderung ist eine besondere Herausforderung, der längst nicht jeder gewachsen ist. Kaum angekommen wurden wir von der gesamten Familie Unger herzlichst begrüßt und bei einer ‚Jause‘ in die anfallenden Arbeiten eingewiesen. Schnell haben Alfred und Eva uns zu verstehen gegeben, dass wir selber entscheiden, wie weit wir bei der Betreuung der Menschen mit Behinderungen gehen. Oft haben diese nämlich eine andere Wahrnehmung von



Distanz und schließen einen schon bei der ersten Begrüßung fest in die Arme. Hätten wir uns bei der Arbeit unwohl gefühlt, hätten Alfred und Eva uns eine andere Aufgabe, zum Beispiel bei den Tieren, in der Küche oder Zimmerreinigung, gegeben. Von Anfang an haben wir uns sehr wohl gefühlt und hatten trotz anfänglicher Bedenken viel Spaß bei der Arbeit.

Hanna, Johanna, Anna und Lea in der Steiermark; Treffen im Oktober 2018

Nur fünf Monate später in den Osterferien durfte ich die nächste Bildungsreise antreten. Diesmal ging gemeinsam mit den Fachschülerinnen Katrina Saudhof, Katharina Meyer, Annika Bahr, Henrike Gehrda-Schröder und Jennifer Sauthoff nach Andalusien auf die Dehesa mit Seminarhaus von Ernestine Lüdeke und Hans-

Gerd Negelein. In einer 14-köpfigen Gruppe haben wir unter der Leitung von Susanne von Hennig eine **Rehabilitations-Zusatzausbildung** gemacht.

Acht Tage haben wir sowohl theoretisch als auch praktisch verschiedene Kompetenzfelder erarbeitet und gelernt. Mit dem Schein des **ReZa 80** Kurses ist man befugt, eine Fachpraktikerin im eigenen Betrieb auszubilden.



ReZa-Kurs in Spanien

Dank der Förderung durch Erasmus+ und das große Engagement von Dr. Dietrich Landmann war es somit möglich, zwei Fliegen mit einer Klappe zu schlagen. Zum einen bildet man sich weiter und tut etwas Positives für den eigenen Lebenslauf und zum anderen wird einem ermöglicht, ein anderes Land und eine neue Kultur zu erleben und so ein Netzwerk aufzubauen.

Ich persönlich habe sehr von den verschiedenen Auslandsaufenthalten profitiert, indem ich viele tolle Menschen kennenlernen durfte und die bescheinigten Praktika für meine Weiterbildung zur Dorfhelferin nutzen kann. Denn jeder Erasmus+ -geförderte Auslandsaufenthalt über die LWK Niedersachsen wird mit einem Mobilitätsnachweis, dem **Europass**, bescheinigt. Die Übergabe der Europässe erfolgt bei einem feierlichen Zusammentreffen, bei dem die unterschiedlichen Aufenthalte in verschiedenen Präsentationen dargestellt werden.

Johanna Stuhlmacher, Jhg. 2017-19

Sollte Interesse für ein Auslandspraktikum bestehen, melden Sie sich bei Dr. Dietrich Landmann unter Email: dietrich.landmann@lwk-niedersachsen.de



Die feierliche Übergabe des Europasses durch Kammerpräsident Gerhard Schwetje in Hildesheim, Mai 2019

Betriebsbesichtigung auf dem Hof Saudhof

Am 28.5.2019 besichtigten wir den elterlichen Betrieb unserer Mitschülerin Katrina Saudhof aus der zweiten Fachschulklasse. Den Hofladen „Birgit's Bauernladen“ gibt es seit 1996. Gegründet hat ihn die Mutter Birgit Saudhof als eigenständigen Betrieb neben dem landwirtschaftlichen Betrieb.



Zu dieser Entscheidung sind Katrinas Eltern gekommen, da die Familie schon vor über 30 Jahren ihre Schweine an den Betrieb „Hotel & Restaurant Weiberg“ in Ammensen verkauft hat. Daraus ergab sich, dass die Schweine auch für den privaten Verbrauch nach dortigen Rezepten zu Wurst verarbeitet wurden. Am Anfang verkauften sie ein Teil dieser Wurst im kleinen Rahmen an wenige Abnehmer. Über die Jahre sind der Betrieb und die Abnehmerzahl gewachsen. Im Jahr 1997 wurden die Schlachträume in Ammensen umgebaut und vergrößert.

Beide Klassen trafen sich mit Birgit Saudhof in Ammensen, einem Nachbarort von Mainzholzen. Dort wurden uns als erstes die verschiedenen Produktionsräume gezeigt. Da an diesem Tag Wurst verarbeitet wurde, konnten wir Einblicke bekommen, welches die einzelnen Schritte der Wurstherstellung sind. Der Hauptschwerpunkt ist eine besondere Wurstzubereitung bei der auch die edlen Fleischteile, wie Schinken und Rücken mit verarbeitet werden. Zu den Spezialitäten zählen 25 Bauernwurstsorten nach Hausmacherart in Darm oder Dosen. Das Besondere der Wurst ist, dass nur frisches Fleisch in die Wurst kommt, Gewürze nach alten Rezepten und in einigen Wurstsorten auch frische Zwiebeln enthalten sind. Außerdem sind die Wurstrezepte alle frei von Glutamat und Laktose. Die Hygiene des Schlachtraumes, in dem Fleischermeister Hannes Saudhof und seine Mitarbeiter Bernd Weper und Andreas Kraft arbeiten, wird sehr ernst genommen.

Danach ging es für alle nach Mainzholzen, wo wir den landwirtschaftlichen Betrieb besichtigt haben. Der landwirtschaftliche Betrieb wird von Katrinas Vater und ihrem Bruder geführt. Die Schweine werden auf Stroh in Gruppenboxen mit max. 20 Schweinen gehalten.



Dort schauten wir uns den Außenklimamaststall an. Das besondere an einem Außenklimamaststall ist, dass dort die Wände nicht geschlossen sind, wodurch die Luft im Stall besser zirkulieren kann und das Stallklima die gleichen Temperaturen wie das Außenklima hat. Das Futter für die Schweine kommt aus eigenem Anbau. Durch den Einsatz von Ackerbohnen kann auf Soja verzichtet werden. Besonders ist, dass das Schlachtgewicht der Schweine zwischen 150 und 200 Kilogramm liegt.

Zum Schluss ging es dann mit allen Schülerinnen zum heiß ersehnten Bauernladen, an dem alle sehr interessiert waren. Dort wurde uns der Hofladen vorgestellt, in dem die eigenen Produkte, vermarktet werden.



Birgit hat uns erklärt, wie wichtig es ihr ist, dass die Produkte die sie von anderen Betrieben bezieht, nicht im Supermarkt zu kaufen sind. Sie bietet dort neben ihren eigenen Wurstspezialitäten auch von anderen ausgewählten Betrieben Eier, Nudeln, Konfitüren und Gurken an.

Es war ein sehr interessanter und spannender Tag, den wir am Ende in gemütlicher Runde im Garten mit Essen und Trinken ausklingen ließen.

Miriam Müller, Alea Kück u. Carina Ansmann, Kl. 2, Jg. 2017/19

Ein letzThaer Arbeitseinsatz in Berlin

Auch in diesem Jahr ging es wieder für uns Schülerinnen der Fachschule für Hauswirtschaft zur Internationalen Grünen Woche nach Berlin. Insgesamt waren wir 10 Schülerinnen der ersten Fachschulklasse und 11 Schülerinnen der zweiten Fachschulklasse. Bereits das dritte Jahr betrieb die Schule, gemeinsam mit dem Deutschen Bauernverband das Hofcafé „zu Gast bei Deutschen Bauern“. Aber nicht nur das Hofcafé schmückte das gemütliche Ambiente in der Halle 3.2, sondern auch der KräuThaer Laden.

Um gemeinsam dieses Projekt gut bewerkstelligen zu können, durften wir einen Arbeitsschwerpunkt auswählen. Unsere Aufgaben und die damit verbundene Planung und Leitung wurden somit in Küche, KräuThaer Laden, Personalplanung, Logistik & Transport, Service und Öffentlichkeitsarbeit eingeteilt.

Ich habe mich dabei mit dem Bereich der Öffentlichkeitsarbeit beschäftigt und werde in diesem Zusammenhang ein wenig über meine Erlebnisse berichten.

Vor der Messe habe ich mich gefragt, wie bekannt die Hauswirtschaft überhaupt in einer großen Stadt wie Berlin ist und was die Menschen über den Beruf der Hauswirtschaft überhaupt denken?

Ein etwas seltsames Erlebnis hatte ich mit unserem Bundestagsabgeordneten Christian Lindner.

Er besuchte unser Hofcafé und wir hatten die Möglichkeit ein Foto mit ihm zu machen. Nach ein paar Fotos und einem kurzen Händeschütteln sagte er zu mir: *„Ich finde ihren Beruf toll und er ist soooo wichtig. Es gibt viel zu wenig Hauswirtschaftlerinnen.“* Moment. Hauswirtschaftlerinnen? Das konnte ich so natürlich nicht stehen lassen und verbesserte ihn schnell. *„Herr Lindner, das heißt doch Hauswirtschafterinnen“.* Da guckte er nicht schlecht und sagte ein paar Mal das Wort *„Hauswirtschafterin, Hauswirtschafterin, Hauswirtschafterin“.*

Wenn sich nicht mal einer unser Spitzenpolitiker über den korrekten Namen der Hauswirtschaft bewusst ist, wie soll man es dann schaffen den Beruf nach außen zu tragen?

Meine Antwort dazu ist für mich ganz klar. Indem man selbst aktiv wird und den Beruf nach außen trägt! Genau das war auch unser Vorhaben auf der Messe: Den Beruf der Hauswirtschaft attraktiv an die Messebesucher zu bringen und somit auch weiter nach außen zu tragen.

Dies konnte zum Beispiel durch Gespräche im Service und auch im KräuThaer Laden geschehen oder bei einem der fünf Bühnenauftritte in unserer Halle mit

unterschiedlichen Interviewpartnern. Dies waren z.B. der Chefredakteur der Zeitschrift „*einfach Hausgemacht*“ oder auch der Landesvorsitzenden der niedersächsischen Landjugend.

Des Weiteren hatten wir auch Besuch von der Landwirtschaftsministerin Barbara Otte-Kinast, die während ihres Rundgangs auch unseren Stand genau anschaute und sich alles erklären ließ.

Ebenfalls konnte ich ein interessantes Gespräch mit der Bloggerin „Deichdeern“ und zwei befreundeten Lehrkräften ihrerseits führen, wobei wir über das Projekt und den Beruf der Hauswirtschaft sprachen.

Die **Kernaussage** war bei all diesen Gesprächen gleich: **Die Hauswirtschaft ist und wird in Zukunft eine entscheidende Rolle spielen!** Gerade beim aktuellen Thema Nachhaltigkeit kann der Beruf der Hauswirtschaft gegenüber anderen, ähnlichen Berufsgruppen, punkten. Aber auch bei allen anderen Themen brauchen wir uns nicht zu verstecken. Es ist und bleibt ein toller Beruf. Durch die Messe in Berlin hatten wir unter anderem die Möglichkeit die Hauswirtschaft zu präsentieren.

Auch wenn 2019 vorerst das letzte Jahr war, in dem die Albrecht-Thaer-Schule gemeinsam mit dem Deutschen Bauernverband im Hofcafé vertreten war, werden wir auch weiterhin die Möglichkeit ergreifen, die Menschen davon zu überzeugen, dass wir einen der schönsten Berufe ausgewählt haben. Die Schule hat schon neue, spannende Ideen für zukünftige Projekte auf die sich unsere aktuellen Schülerinnen freuen können.

Almut Blecken, Jg. 2017-19



Treffen mit der Deichdeern – Bloggerin Julia Nissen (Mitte) auf der Grünen Woche

Was sagt die Prüfungskommission?

Marie Nidert.

(Mit 3 Abbildungen landwirtschaftlicher Bilderdienst.)

Manch Prüfling hat schon gemeint, es wäre ja nur halb so schlimm mit der Prüfung — die Aufgaben wären schon gut zu schaffen — wenn nur die Prüfungskommission nicht dauernd dahinterstände und ihre Augen überall hätte! Es müßte doch genügen, wenn das fertige Mittagessen oder die Bügelwäsche oder das gerupfte Huhn und was es sonst da an Aufgaben gibt, nachher, also in fertigem Zustand, kritisiert würde.

Es hat aber seine guten Gründe, daß die Prüflinge während der Arbeit beobachtet und beurteilt werden. Es ist nämlich in der Prüfung wie in der Praxis. Die Hausfrau ist auch nicht restlos zufrieden, wenn die neue Jungwirtin zwar den Kuchen schließlich doch noch wohlgeraten auf den Tisch bringt, vorher aber durch ihre planlose Arbeit viel Unruhe und Unordnung in die Küche gebracht hat. Da waren dauernd Arbeitsunterbrechungen, weil Zutaten und Geräte nicht zu Beginn bereitgestellt wurden — Schränke und Griffe zeigten nachher überall bemehlte Fingerabdrücke — als der Teig fertig war, mußte erst die Form gesucht und vorbereitet werden — der Backofen war nicht rechtzeitig vorgeheizt — mehr Geräte als nötig waren benutzt worden — der Arbeitstisch sah wie ein Schlachtfeld aus und das Aufräumen wurde scheinbar den Feinzelmännchen über-



Abb. 347. Auch wenn die Spüleinrichtung zu wünschen übrig läßt, kann sich der Prüfling eine gute Note holen, wenn er sachgemäß und peinlich sauber arbeitet.

lassen — die Teigschüssel war nur flüchtig mit dem Löffel und nicht mit dem Schaber ausgekratzt, und es wurde versäumt, sie mit Wasser gefüllt auf den Abwaschtisch zu stellen. Genau so wenig wie die Hausfrau wird die Prüfungskommission bereit sein, die Aufgabe mit „sehr gut“ zu bewerten, wenn die Arbeit in bezug auf Planung, Ordnung und Sparsamkeit derart zu wünschen übrig läßt. Da wird unser Prüfling auf Abb. 346 eine bessere Beurteilung bekommen! Alle Zutaten und Geräte sind bereitgestellt, die Zutaten vorher alle abgewogen — der Herd angeheizt — und die Zeit des Rührens wird dazu benützt, durch das Arbeiten im Sitzen die Beine auszuruhen und neue Kraft für die weiteren Aufgaben zu sammeln. Das Ganze ist ein Beispiel ruhiger, planvoller Arbeit.

Mangelhafte Arbeitsplanung wirkt sich auch bei der Aufgabe „Bügelwäsche“ verhängnisvoll aus. Bekanntlich werden nach Möglichkeit Tagesaufgaben gestellt, um festzustellen, ob der Prüfling nachdenken und selbständig arbeiten kann. Hier kommt es natürlich darauf an, daß die Wäsche nicht nur richtig, sondern auch rechtzeitig eingesprengt wurde. Erfreut stellt die Prüfungskommission fest, daß der Prüfling sich vor Beginn ein Schälchen mit Wasser und Schwamm bereitstellte, um etwaige eingebügelte Falten wieder ausbügeln zu können. Wir sehen auf Abb. 348 den Prüfling im Sitzen bügeln. Die Kommission wird daraus schließen, daß dem Lehrling neuzeitliche Arbeitsgrundsätze geläufig sind, und das anerkennen. Verlangt wird aber das Bügeln im Sitzen nicht, und Lehrlinge, die es in der Praxis nicht geübt haben, verzichten besser auch in der Prüfung darauf. Wie über-

haupt ganz allgemein diejenigen Prüflinge am besten dran sind, die ohne ängstliches Schielen auf die Prüfungskommission genau so arbeiten können, wie sie es tagtäglich während der zwei Lehrjahre getan haben. Lehrlinge, die nicht mit Unrecht befürchten, in der Prüfung sauberer, ordentlicher, überhaupt „ganz anders“ arbeiten zu müssen wie sonst, werden leicht unsicher und verwirrt. Daß die Kommission jedes gebügelte Stück nachher auseinandernimmt und genau feststellt, ob alles wirklich faltenlos und glatt ist, ob alle Nähte gut ausgeplättet sind, darüber muß sich der Prüfling klar sein. Hoffen wir, daß er es schon aus der Praxis gar nicht anders kennt, als daß jede Partie trocken gebügelt wird, bevor das Eisen weitergeht, damit der Stoff nicht etwa beim nachträglichen Trocknen knittert.

Abb. 347 zeigt unseren Prüfling beim Geschirrspülen. Der Arbeitsplatz läßt einiges zu wünschen übrig, aber dafür ist der Prüfling in diesem Fall

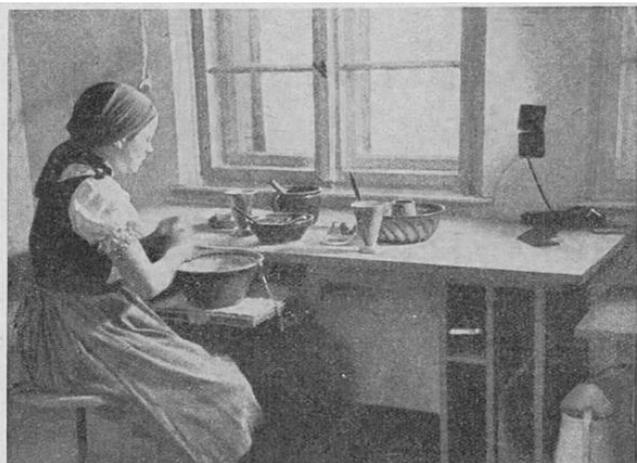


Abb. 346. In guter Arbeitsplanung hat der Prüfling zu Beginn alle Zutaten und Gerät bereitgestellt. Durch das Arbeiten im Eigen wird neue Kraft gesammelt.

nicht verantwortlich. Für ihn gilt es jetzt, auch unter nicht besonders günstigen Voraussetzungen ein tadelloses Ergebnis abzuliefern. Zählen wir kurz die Punkte auf, auf die es ankommt: geordnetes Aufstellen des gebrauchten Geschirres, griffbereit in der richtigen Reihenfolge, richtige Reihenfolge beim Spülen, Glas, Silber und Nickel sofort anschließend abtrocknen, beim Abtrocknen darauf achten, daß das Stück beim Wegstellen nicht mit der bloßen Hand, sondern mit dem (Schluß a. d. folgenden Seite unten.)



Abb. 348. Die Wäsche ist rechtzeitig und richtig eingesprengt. Die Arbeit wird flink und doch sorgfältig ausgeführt. Nicht alle Stücke eignen sich gleich gut für das Bügeln im Eigen, aber der Prüfling kennt sich aus damit.

Damals wie heute... die Prüfung

Es war wohl schon immer so und wird sich auch in Zukunft nicht so bald ändern. Zu jeder Ausbildung und jedem Schulabschluss gehört am Ende eine Prüfung. So auch in unserem schönen Beruf der Hauswirtschafter/in: Nach 3 Jahren Ausbildung steht die Abschlussprüfung vor der Tür!

Ich glaube, jeder wünscht sich, dass es nicht so schlimm wird, dass eine Aufgabe gestellt wird, die gut zu bewältigen ist und man alle Antworten weiß. Das ist heute auch nicht anders als 1941.

Spannend wird es, wenn man - wie ich - seit einigen Jahren „auf der anderen Seite“ steht und als Prüferin zu den Abschlussprüfungen eingeladen wird.

Bei den heutigen praktischen Abschlussprüfungen schauen immer mindestens 2 Prüferinnen einem Prüfling über die Schulter. Eigentlich auch nicht, da wir als Prüfer Situationen des „im Weg- stehen“ und „kontrollieren“ möglichst vermeiden möchten. Wir versuchen den Auszubildenden eine angenehme Situation zu verschaffen, ein bisschen die Nervosität zu nehmen und damit den Weg für eine gute Leistung zu ermöglichen.

Aber auch wenn sie nicht direkt neben dem Geschehen stehen, bekommen die Prüferinnen fast alles mit, was der Prüfling tut. Wie in dem Bericht von 1941 achten auch wir auf bestimmte Dinge wie z.B. ob ein Teigschaber verwendet worden ist, wie viele Reste in der Schale belassen wurden oder auch auf die richtige Backofeneinstellung.

Allerdings treten heute auch andere Aspekte wie Umweltschutz (Müllvermeidung und -trennung) und wirtschaftliches Handeln in den Vordergrund. Sind solche Kriterien gut erfüllt und auch sonst viele fachlich richtige Handlungsweisen und Arbeitstechniken zu erkennen, sehen wir als Prüferinnen auch mal darüber hinweg, wenn ein Löffel nicht bereitgelegt wurde oder sich ein kurzer Kreuzgriff in den Arbeitsvorgang mogelt.

Bei einigen Prüfungen warten auf uns Prüfer Überraschungen: Manchmal werden wir auf das Kartoffelfeld mitgenommen um dort eine Einführung in die Verwendung der Kartoffel zu erhalten oder werden als zukünftiges Hochzeitspaar beraten. Da jeder Prüfling eine andere Aufgabe gestellt bekommt – angepasst an den jeweiligen Betrieb - ist es für alle Beteiligten immer etwas Neues und keine Prüfung ist wie die Andere.

Auch heute nehmen die Grundlagen der Hauswirtschaft (Nahrungszubereitung, Wäschepflege, Reinigungsarbeiten) einen großen Teil der Prüfungen ein. Aber auch die sogenannte *Betreuungsaufgabe* hat in den letzten Jahren einen hohen

Anteil der Beurteilungskriterien eingenommen. Hierbei können die Auszubildenden je nach Aufgabenstellung z.B. eine Bewohnerin zum Erdbeeren schneiden dazu holen, mit Kindern ein Spielangebot gestalten. Manchmal dürfen wir Prüfer interessierte Besucher bei einem Vortrag mimen.

Die sogenannte Betriebsprüfung findet man auf dem Zeugnis unter dem Titel „*Fachaufgabe im Einsatzgebiet*“. In diesem Teil der Prüfung werden die Aufgaben individuell auf den jeweiligen Ausbildungsbetrieb angepasst. Der Prüfling hat vor der Prüfung eine Woche Zeit zur Vorbereitung und muss am Prüfungstag eine schriftliche Planung mit Kostenberechnung, Materialliste und Arbeits- und Zeitplan präsentieren. Danach folgt die praktische Durchführung der Aufgabe. Hierbei ist es wichtig, dass die Theorie und die Praxis übereinstimmen. Im Anschluss hat der Prüfling die Möglichkeit im Prüfungsgespräch sein Handeln zu reflektieren.

Nicht nur für die Auszubildenden, auch für die Prüferinnen ist die Abschlussprüfung keine alltägliche Situation. Es muss auf jede Kleinigkeit geachtet werden, ohne den Prüfling zu beeinflussen oder zu verunsichern.

Die Entscheidung über Noten- und Punktevergabe ist nicht immer einfach. Die Frage „*Ist dieser Prüfling eine Fachkraft, die andere Betriebe einstellen könnten?*“ ist immer im Hinterkopf.

Auch heute erwarten die zukünftigen Arbeitgeber eine Leistung die sich im Zeugnis widerspiegelt. Die Prüferinnen müssen entscheiden, ob der Prüfling während der Ausbildungszeit genug Fachwissen und Erfahrungen gesammelt hat, um eigenständig in dem Beruf Hauswirtschafter/in zu arbeiten.

Auch in den folgenden Generationen der Hauswirtschafter/innen werden die Abschlussprüfungen also für viel Aufregung sorgen. Es bleibt ein besonderer Tag, den wohl kaum jemand vergisst - egal ob die Prüfung 1941 oder heute stattgefunden hat.

*Anja Rosenbrock, Jg. 2006 - 2008
Mitglied im Prüfungsausschuss der
Hauswirtschafter/innen der LWK- Niedersachsen seit 2009*



Das Land bekommt ein **Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen (ZEHN)** – und zwar in Oldenburg. Nach einem Konzept von Agrarministerin Barbara Otte-Kinast wird die Einrichtung im November 2019 bei der Landwirtschaftskammer in Oldenburg an den Start gehen. 6 Stellen wurden für das ZEHN besetzt. So arbeiten hier zunächst bis 2023 künftig 5 Ökotrophologinnen (*also Damen mit Fachwissen zum Thema!*) und eine Verwaltungskraft. Insgesamt sind 3,64 Millionen Euro im Landeshaushalt dafür vorgesehen.

Das Projekt ist ein Versprechen aus dem rot-schwarzen Koalitionsvertrag von 2017. Niedersachsens Agrarministerin Barbara Otte-Kinast sorgt sich um das Image der Hauswirtschaft. Das neue Zentrum soll das Wissen um gute Haushaltsführung und Ernährung erhalten – und so auch das Klima schützen.

Wissensverlust bei Ernährung

Schon lange fordern Landfrauen und andere fachkundige Personen: Hauswirtschaft muss wieder als Alltagskompetenz in den Schulen unterrichtet werden. Auch Otte-Kinast hält die Vermittlung von hauswirtschaftlichem Wissen angesichts des gesellschaftlichen Wandels für gefährdet, insbesondere bei der Ernährung drohe Verlust. Dabei sei der wertschätzende Umgang mit Lebensmitteln gut für die Landwirtschaft und für den Klimaschutz. *„Man guckt heute viele Kochshows, aber kocht nicht mehr zusammen“*, klagte die CDU-Politikerin.

Schlechtes Image Hauswirtschaft

Zudem sei das Image der Hauswirtschaft schlecht und die Bezahlung niedrig. *„Dafür, dass sie so wichtig ist, ist Hauswirtschaft unterbezahlt“*, sagte Otte-Kinast und forderte, dass mehr Männer den Beruf lernen sollten. Auch im Ministerium will die CDU-Politikerin den Bereich Ernährung stärken. Sie kündigte den Aufbau eines eigenen Referats in Hannover an.

Ein Büro, kein Kochstudio

Das Zehn soll unter anderem eine Ernährungsstrategie, eine Imagekampagne für Hauswirtschaft und eine Strategie gegen Lebensmittelverschwendung entwickeln. In Oldenburg entstehe dafür ein Büro, kein Zentrum mit zig Kochstudios, betonte Otte-Kinast.

Viele andere Stellen, die sich mit Hauswirtschaft beschäftigen, sahen/sehen die Gründung des ZEHN skeptisch. Doch inzwischen dürfte klar sein, dass das Projekt

keine Konkurrenz zu bestehenden Organisationen wie die hauswirtschaftliche Beratung der LWK oder einen weiteren Verband pro Hauswirtschaft darstellt. Vielmehr geht es um die Vernetzung der vielen im Land vorhanden fachlichen Gremien, Stellen, Verbände. *„Nur im Team und als Netzwerk ist man stark“*, sagt Rike Bullwinkel, künftige Projektleiterin des ZEHN.

Grüne sprechen von „Puddingdiplom“

Doch das muss vermutlich erst unter Beweis gestellt werden. Andere Parteien sehen das ZEHN immer noch kritisch. Der Grünen-Abgeordnete Dragos Pancescu sprach in diesem Zusammenhang sogar von „Otte-Kinasts **„Landeskochstudio“**“, welches durch Kürzungen beim Verbraucherschutz erkaufte worden sei. *„Die Ministerin setzt damit rückwärtsgewandt auf neues ‚Puddingdiplom‘“*, erklärte Pancescu.

*Quelle: T-Online News;
Ergänzung RG*

Die Äußerung des Grünen Politikers hat nicht nur in unserem Berufsfeld starke Empörung ausgelöst. Es ist schon ein schwaches Bild, die Hauswirtschaft mit einem „Puddingdiplom“ zu beurteilen. Das fanden auch zahlreiche Fachkräfte, die sich in direkten Briefen an den grünen Abgeordneten wendeten und seine Ausdrucksweise kritisierten.

Wir drucken hier 2 der veröffentlichten Entrüstungsschreiben ab, weil sie auf ganz wunderbare Weise ausdrücken, wieviel mehr als ein „Puddingdiplom“ hinter der Hauswirtschaft steckt.

Vielleicht für alle von uns ein Beispiel dafür, wie man sachlich und konkret eine Lanze für die Hauswirtschaft brechen kann...

Guten Tag Herr Pancescu!

Ich wende mich an Sie, da ich als HBL erfahren habe, dass Sie das Zentrum für Hauswirtschaft in Oldenburg mit einem „Puddingdiplom“ in Verbindung gebracht haben.

Ganz ehrlich, Herr Pancescu, ich kann das nicht glauben! Sind Sie, speziell als Grüner, so ewig gestrig? Es ist kein „Landeskochstudio“ wie Sie es betitelten, sondern ein Kompetenzzentrum der besonderen Art!

Momentan fällt unserer Regierung auf, dass wir einen Fachkräftemangel in der Pflege haben und die vielen Hilfskräfte aus aller Herren Länder dies eben nicht so einfach abdecken können. Was denken Sie, was in der Hauswirtschaft in Kürze passieren wird? Denken Sie tatsächlich, dass jeder, der eben so Pudding kochen kann, dies gerade so einfach kann?

Was denken Sie eigentlich, was ausgebildete Hauswirtschaft bedeutet? Pudding kochen???

Nein, man hat gelernt effizient, ökonomisch und ergonomisch mit Ressourcen umzugehen, Menschen als Menschen zu sehen und dabei die Betriebswirtschaft nicht aus den Augen zu verlieren!

Es wird in Bälde eine ähnliche Bildungsoffensive für die Hauswirtschaft geben, wie momentan für die Pflege. Man hat bereits, und wird noch mehr erkennen, dass es ohne eine fundierte hauswirtschaftliche Ausbildung zukünftig nur noch „Gewurstel“ ohne professionellen Ansatz geben wird. Bedenken Sie: wir alle möchten gerne, in welcher Lebenslage auch immer, sauber, ordentlich und bezahlbar leben, dabei gut essen ohne auf Industrieprodukte angewiesen zu sein, im Krankheitsfall versorgt werden und noch vieles mehr....!!! Dafür steht die Hauswirtschaft!

Bedenken Sie, was Sie sagen, Herr Pancescu!

*Mit freundlichen Grüßen
Beate Vogel*

Sehr geehrter Herr Pancescu,

Sie bezeichnen die Hauswirtschaftler also als Leute mit *Pudding-Diplom*?

Gehen Sie doch mal in eine Großküche oder ein Betriebsrestaurant. Wen werden Sie wohl da außer Köchen und einigen eingelernten Mitarbeitern finden?

Richtig; Leute mit Pudding-Diplom. Sie sorgen mit für eine gute, ausgewogene Mahlzeit und halten die Einrichtung, sowie das Arbeitsmaterial sauber, kümmern sich um die Lagerhaltung, Speiseplanung, Bestellung und Dokumentation, damit sie dort ohne Bedenken ihr Mittagessen genießen können.

Und ganz wichtig für Sie als Grüner: Sie sorgen dafür, dass Lebensmittel nicht unnötig verschwendet werden, nutzen Warenwirtschaftssysteme und versuchen ökologisch sinnvoll zu arbeiten im Hinblick auf Müll. Das betrifft nicht nur Sie als gesunden Erwachsenen, sondern auch Kinder, ältere und kranke Menschen.

Denn überall dort sind Leute mit *Pudding-Diplom* beschäftigt.

Wer sorgt eigentlich dafür, dass die Arbeits-/Bewohnerbekleidung wieder so schön richtig sauber wird, fachgerecht gewaschen, gebügelt und gefaltet wird, richtig einsortiert und ausgebessert wird? Wer weiß welches Waschpulver und welche Temperatur für welche Art Wäsche geeignet ist?

Und ganz wichtig für Sie als Grüner: Wer weiß wie man das ganze umweltfreundlich und ökologisch macht? *Richtig; Leute mit Pudding-Diplom.*

Wer ist das eigentlich der da diese Feier so schön vorbereitet hat? Das Menü so schön passend ausgewählt nach Saison und Anlass? Die Dekoration und die Menükarten so schön gestaltet? Die Tische stehen ideal und sind einwandfrei mit sauberen Tischdecken eingedeckt. Das Besteck liegt wie mit einem Lineal gezogen. Die Gläser sind sauber und glänzen. Das Essen ist so toll garniert.

Wissen sie was? Ich glaube das waren Leute mit *Pudding-Diplom*.

Haben Sie sich schon gefragt, wer verschiedenen Einrichtungen und Gebäude so schön und fachgerecht reinigt und pflegt? Wer kennt sich mit der Zusammensetzung von Reinigern, deren Wirkung und Beschaffenheit von Oberflächen aus? *Und ganz wichtig für Sie als Grüner*: Wer achtet auf die Dosierung von Reinigern und den damit verbundenen Umweltschutz?

Richtig; Leute mit Pudding-Diplom.

Wer ist das in Ihrer Nachbarschaft, der sich so toll um die alte Dame kümmert, weil sie es selbst nicht mehr kann? Wer geht für sie einkaufen, nimmt ihr Laufwege ab, hilft ihr im Haushalt oder beim Waschen, anziehen und Essen? Wer hilft ihr wieder etwas selbstständiger zu werden und ihr Leben in Würde weiter genießen zu können? Ist das nicht auch so jemand mit *Pudding-Diplom*, wie er/sie auch im Altenheim um die Ecke den Bewohnern im Alltag hilft oder die Kinder mit betreut und für sie kocht?

Ja, ich glaube das sind alles *Leute mit Pudding-Diplom*.

Wussten Sie, dass das *Pudding-Diplom* so umfangreich ist, dass es in drei Jahren erlernt wird und in 13 Lernfeldern unterteilt wird? Ganz schön aufwendig für das bisschen Pudding, meinen Sie nicht?

Nun vielleicht liegt das daran, dass das doch nicht do ganz easy ist, wie Sie denken? Sie sehen nun wo es überall Menschen mit diesem Beruf gibt. Großküchen, Betriebsrestaurants, Alten-/Pflegeheime, Hotels, Wäschereien, Behinderteneinrichtungen, Kinderbetreuungseinrichtungen, Reinigungsfirmen, Servicebereich, Eventcatering, Privathaushalt, als Dorfhelfer, im ländlichen und städtischen Bereich und dort überall auch in leitenden Positionen als Meister und Betriebsleiter. Mit anderen Worten, Sie entkommen uns nicht.

Sehr geehrter Herr Pancescu, ich hoffe für Sie, dass wenn Sie mal in eine entsprechende Situation kommen, dass sich dann ein Mensch mit *Pudding-Diplom* ihren Wünschen annimmt. Denn dann können Sie sicher sein, dass sie fachgerecht und aufs Beste versorgt sind. Wir werden übrigens lieber als das bezeichnet was wir auch sind: **Hauswirtschafter!** Also bitte für die Zukunft vormerken.

Dies schreibt Ihnen eine Person mit Bachelor-Pudding-Diplom (HBL, Leitung eines Betriebsrestaurants eines Cateringunternehmens)

Wir sind gespannt auf die Arbeit des ZEHN und werden sicher im nächsten Jahr berichten, was sich inzwischen getan hat....

S. Raupers-Greune

Trotz alledem! Eine Lanze für die Hauswirtschaft

Hauswirtschaft – immer wieder

„Alles richtig gemacht!“, sage ich heute. Ich hätte mir als junges Mädchen keinen besseren und vielseitigsten Beruf wählen können.

Das Image der Hauswirtschaft hat zwar noch deutlich Luft nach oben (*Stichwort: Puddingdiplom, vgl. S. 26 - 28*) und es wird viel über schlechte Bezahlung, familienunfreundliche Arbeitszeiten, hohe Stressbelastung, etc. in unserer Branche geklagt. Das ist bestimmt für viele Kolleginnen auch zutreffend und wirklich schade.

Doch ich kann für mich feststellen, dass ich wohl wirklich Glück hatte. Nach 22 Jahren fühle ich mich immer noch wohl in meinem Betrieb und auch bei dem was ich tue. Es ist/war nicht immer ein Spaziergang, und häufig braucht es ein hohes Maß an Organisationstalent und Flexibilität 😊. Aber fast immer sind mein Team und ich mit Spaß dabei.

In all diesen Jahren habe ich mittlerweile weit über 30 Azubis betreut und die meisten haben auch mit Erfolg die Abschlussprüfung gemeistert. Manche konnte ich dann direkt in ein Arbeitsverhältnis übernehmen und als Kollegin begrüßen. Ich wünsche mir, dass ich noch lange die Gesundheit und Freude an der Arbeit für mich erhalten kann.

Birgit, HBL

Profil, Potenziale Perspektiven

Ich bin jetzt 57 Jahre alt, habe die verschiedensten Facetten dieses Berufes kennengelernt und finde diese Ausbildung immer besser! Man kann - je nach persönlicher Vorliebe - mit Kindern, Senioren, Behinderten, Flüchtlingen arbeiten. In der Küche, der Reinigung, im Restaurant, weltweit in Hotels, auf einem internationalen Kreuzfahrtschiff

Eine deutsche hauswirtschaftliche Ausbildung ist international Gold wert!!!! Unfassbar, wie wenig uns das hier in Deutschland bewusst ist!

Man kann in der Bildung tätig sein, ins Management einsteigen, auf Biohöfen kochen, Seniorenheime managen, direkt mit Kunden arbeiten, sich im Haushaltswarengeschäft spezialisieren, in Kindertagesstätten für die Hauswirtschaft und

Hygiene zuständig sein, Lehrlinge ausbilden, im gehobenen Privathaushalt tätig sein, sich spezielle Ernährungsformen aneignen und vermarkten und und und!

Ich habe bisher: einen Arzthaushalt geführt, in einem amerikanischen Deli gekocht, ein Seminarhaus geleitet, eine gut situierte Seniorin betreut, im Bioladen gejobbt, ein Jugendwohnheim geleitet, habe Tageskinder betreut, war viele Jahre als Mietköchin tätig, habe Kochkurse für die VHS gehalten, Vorträge und Infostände fürs Landwirtschaftsamt betreut, habe einen Kochwettbewerb im Fernsehen gewonnen, war in einer Stiftung als Ausbilderin der Hauswirtschaft und Spezialistin für an Demenz erkrankte Menschen tätig und führe jetzt ein Bio-Bistro, habe Personalverantwortung und Entwicklungsmöglichkeiten.

Welcher andere Beruf öffnet so viele Türen????

Beate V., HBL

Raureif vor Weihnachten

*Das Christkind ist durch den Wald gegangen,
sein Schleier blieb an den Zweigen hängen.*

*Da fror er fest in der Winterluft
und glänzt heut´ morgen wie lauter Duft.*

*Ich gehe still durch des Christkinds Garten
Im Herzen regt sich ein süß Erwarten:*

*Ist schon die Erde so reich bedacht,
was hat es mir da erst mitgebracht!*

Anna Ritter

Jedes Ende ist ein neuer Anfang ...

...so wurde im Jahr 2019 die Entscheidung getroffen, dass unser „Berlin-Projekt“ auf dem Erlebnisbauernhof der Internationalen Grünen Woche in Berlin nun beendet ist.

Wir waren dabei – von Anfang an seit Januar 1999 immerhin 21 Mal. Was für eine Zeit mit vielfältigen Aufgaben für unsere Fachschülerinnen: Messekindergarten, Wissenshof, KräuThaerLaden und Hofcafé, immer wieder wurden neue Schwerpunkte gesetzt.

Im mehreren Jahresbriefen haben wir über unser Projekt mit den unterschiedlichen Ausprägungen berichtet – zuletzt im Jahresbrief 2018. Es wurde

optimiert und angepasst: waren die Klassen groß, mussten neue Partner gesucht werden, damit alle Schülerinnen und Schüler mit eingebunden werden konnten, bei kleinen Klassen wurde geprüft, welche Aufgaben zu schaffen waren. Was kann optimiert werden, werden die Kosten gedeckt, erfüllen wir den Anspruch, der an uns gestellt wird. Wie groß ist der Entscheidungsrahmen, welche Spielräume können wir nutzen und was ist nicht verhandelbar. Die Schule folgt dabei anderen Regeln als der freie Arbeitsmarkt. Das war für unsere langjährigen Partner i.m.a und Deutscher Bauernverband nicht immer einfach.

Eine mir wichtige Bedingung war, dass alle Schüler/innen mitmachen können. Häufig stehen die Leistungsstärksten besonders im Fokus. Aber als Pädagogin muss ich alle Schüler/innen im Blick haben – jede/r sollte die Möglichkeit haben, mit den Aufgaben zu wachsen. Im ersten Jahr der Teilnahme konnten sie das Projekt kennenlernen, mitarbeiten und erste Erfahrungen sammeln. Im zweiten Jahr mussten sie Verantwortung für Teilbereiche übernehmen und sich in der zukünftigen Rolle als Betriebsleiter/in erproben. So konnten sie mit ihren Aufgaben „wachsen“. Diese Chance sollten immer alle Schüler/innen meiner Klassen haben und es freut mich besonders, dass es so manches Mal Überraschungen gab und Erwartungen übertroffen wurden. In diesem Punkt gab es keinen Verhandlungsspielraum und ich kann heute mit tiefer Überzeugung sagen: das hat sich gelohnt, aber auch dazu geführt, dass wir „Nein“ gesagt haben.

Ja und nun?!

Was machen wir jetzt? Nun gibt es eine Lücke, endlich Freiraum für die Umsetzung neuer Ideen und Aktionen. Die Teilnahme am Kochfest in Bippin gehört dazu. Im Jahr 2020 wird es eine Messe in Leese geben, für die eine Teilnahme geplant wird. Wieder steht etwas am Anfang, wir können gestalten, uns einbringen und Neues ausprobieren.

Mit etwas Abstand betrachtet, erkenne ich - in zwanzig Jahren wächst eine neue Generation heran mit eigenen Ideen und Idealen. Das führt zu Veränderung und bewahrt die Lebendigkeit. Es ist Zeit.

Mir kommen Worte der Bibel in den Sinn. So wird schon im Prediger Salomo (Kohélet) 3 beschrieben, **„alles hat seine Zeit“** ... in jedem Ende liegt auch ein neuer Anfang.

Ich wünsche Ihnen Zeit für alles, ein gesegnetes Weihnachtsfest und für das Jahr 2020 alles Gute.

*Gabriele Passon
(Leiterin des Bildungsganges Fachschule Hauswirtschaft)*

Ein neues Projekt: Kochfest in Bippin



Ein neues Schuljahr hat begonnen und eine neue Truppe junger, engagierter Frauen hat sich dafür entschieden die „Traumfrauenschmiede“ in Celle zu besuchen.

Wir, die neue FS1H, sind 15 motivierte Schülerinnen die sich auf zwei wundervolle Jahre an der Albrecht-Thaer-Schule BBS 3 in Celle freuen.

Das Schuljahr fing spannend an. Bereits vier Wochen nach Beginn stand das erste Projekt vor der Tür, welches wir organisieren durften. Das NDR1 Niedersachsen *Familienkochfest in Bippin*, rund um das Motto: „*Querbeet – Frische Landküche rund um Kräuter & Co.*“ Das Familienkochfest ist im Prinzip eine große Landschlemmermeile, auf der Urlaubshöfe, Hofcafés und Direktvermarkter leckere Köstlichkeiten präsentieren. Groß und Klein sind eingeladen, den bauerlichen Dienstleistern beim Kochen über die Schulter zu sehen und die schmackhaften und leckeren Gerichte ausgiebig zu probieren.

Wir teilten uns in Gruppen auf, um die Vorbereitungen zu perfektionieren so dass alle an dem Projekt mitwirken konnten. Nachdem wir festgelegt hatten, welche Schüler unsere Schule in Bippin vertreten sollen, ging der Wahnsinn los. Wir probierten Rezepte, erstellten Presseartikel und schrieben eine lange To-Do-Liste. Die Zeit rannte und wir begannen mit der Produktion. Materialien wurden über unser Café KräuThaer bestellt, Packlisten für den Schulbus geschrieben, sowie letzte Betriebsabläufe für den Verkaufstand geregelt.

Am 13.9. – ein Freitagmittag – ging es dann los... Wir packten unseren Bus und mit ein bisschen „Tetris-Erfahrung“ aus der Kindheit passte auch alles rein in das Fahrzeug. Johanna und Tabea fuhren vollgepackt Richtung *Bippin*, im Osnabrücker Land. Unser Ziel dort war der Ferienhof mit angeschlossenem Hofcafe der Familie Nyenhuis. Angekommen, schauten wir uns gleich unsere Aufbaumöglichkeiten vor Ort an, stellten unsere Lebensmittel kalt und erkundeten den Ferienhof, voller Vorfreude auf das was kommt.

Der Sonntag, 15.9., starteten wir früh: Um 6:00 Uhr hieß es Abfahrt Richtung Ferienhof. Wir begannen aufzubauen und genossen dann erstmal ein Frühstück gemeinsam mit anderen Ausstellern. Der Tag nahm seinen Lauf...



Wir verkauften fleißig unsere Pfannkuchen, Tomaten-Apfel Chutney, Kräuterquark und Knäckebrötchen.

Der Verkauf und sowie das Arbeiten im neuen Team mit Francis Terhürne, Corinna Riesenbeck, Johanna Oelgeschläger und Tabea Sackmann bereitete uns viel Spaß.

Sogar die die Niedersächsische Ministerin für Ernährung, Landwirtschaft und Verbraucherschutz, Barbara Otte-Kinast kam an unserem Stand. Sie war der diesjährige Ehrengast und probierte gerne, was unser Team zu bieten hatte.



Im Verlauf des Nachmittags nahmen unsere Lehrerin Frau Passon und Tabea an einer Podiumsdiskussion zum Thema „Zeit für richtige Ernährung“ teil.

Der Radiosender NDR1 Niedersachsen berichtete darüber.

Der Tag ging zu Ende, wir hatten alles verkauft und bauten gemeinsam unseren Stand ab, verabschiedeten uns von den Organisatoren und fuhren wieder zurück zur Fachschule.

Wir bedanken uns für das tolle Projekt und die gesammelten Erfahrungen und freuen uns auf die nächsten Projekte die uns die Fachschule bietet.

Tabea Sackmann, Klasse I, Jg. 2019/21

Wer sich den Film zum Kochfest noch einmal ansehen möchte, findet ihn in der Mediathek des NDR unter:

<https://www.ndr.de/ndr1niedersachsen/events/Familien-Kochfest-im-Osnabruecker-Land-,kochfest180.html>

Die vielen Seiten der Hauswirtschaft - welche gehört zu mir?

Lesen Sie hier 3 Interviews Ehemaliger verschiedener Jahrgänge

Interview von Annegret Fürstenau mit **Anke Plate, geb. Fricke**



Anke Plate, geb. Fricke
Jahrgang 1963
Berufs-Grundbildungs-Jahr in Celle,
Internat Wittinger-Straße 1980/1981
Diplom Oecotrophologin
Verheiratet mit Landwirt Roland Plate
3 Kinder

Seit 20 Jahren selbständige Oecotrophologin mit eigener Praxis für Ernährungstherapie und Ernährungsberatung.
Agrarbüro-Haushalts-Management im landwirtschaftlichen 180 ha Grünland-Betrieb
340 Großvieheinheiten/ Weidemilchprogramm in der Wesermarsch

Wir haben gemeinsam das BGJ-Jahr im Internat der Landfrauenschule Celle besucht, was war dein eigentlicher Berufswunsch nach dem Schulabschluss 1980?

Wenn ich mich an meine Schulzeit erinnere: Wir waren immer viele, große Klassen, ein richtiger Kampf um Schul- und Ausbildungsplätze war das.

Ich wollte, so wie viele meiner Schulfreundinnen, Bürokauffrau oder Arzthelferin werden. Aber meine Eltern beschlossen jedoch, nach einem Gespräch bei der Ausbildungsberaterin der Landwirtschaftskammer, dass eine solide Ausbildung in der Hauswirtschaft das richtige sei.

Meine Begeisterung hielt sich in Grenzen und die nette Beraterin versuchte mit dem Hinweis auf die Möglichkeit zum Studium der Oecotrophologie oder Lehrerin für Fachpraxis, die Stimmung zu retten. „Oeco-Trophologie“???, weder meine Eltern noch ich hatten jemals davon gehört. Aber ich sollte ja erst einmal die ländliche Hauswirtschaft „von der Pike auf“ lernen. Und so startete ich im Sommer 1980 in Celle mit 16 weiteren netten Mädels in einem kleinen Drei-Bett-Zimmer unter dem Dach der Landfrauenschule Wittinger Straße, Celle.

Wie ging es dann bei dir weiter?

Im Anschluss an das Jahr in Celle habe ich auf zwei landwirtschaftlichen Betrieben in Landkreis Hannover meine Ausbildung zur Hauswirtschafterin gemacht und dann die Zweijährige Fachschule in Hildesheim mit dem Abschluss der „Staatlich geprüften Ländlichen Hauswirtschaftsleiterin“ abgeschlossen. Es folgte ein Berufsjahr als Hauswirtschaftsleiterin mit Küchenleitung in einer Bildungseinrichtung in Goslar.

Wie ist es dann noch zum Studium der Oecotrophologie gekommen?

Bei einem Ehemaligen Treffen der Zweijährigen Fachschule erfuhr ich, dass die Fachhochschule Osnabrück einen neuen Studiengang „Hauswirtschaft und Ernährung, Schwerpunkt Beratungsmethodik und Didaktik“ im Fachbereich Agrarwissenschaften einrichten wird und dass in wenigen Tagen die Bewerbungsfrist endet. Meine Bewerbung war sofort auf dem Postweg. Einige Wochen später wurden alle 75 Bewerberinnen für den ersten Studiengang, mit der Voraussetzung Abschluss „Staatlich geprüfte ländliche Hauswirtschaftsleiterin“ und mindestens 12 Monate Berufserfahrung, zu einer dreitägigen Einstiegsprüfung an der Fachhochschule Haste eingeladen – eine echte Herausforderung.

Mit 15 hochmotivierten Frauen sind wir in das Osnabrücker Studentenleben gestartet. Kein Vergleich zum bekannten Internatsleben und Lernen an den Landfrauenschulen. Die bis dahin erlernte Disziplin und den Ehrgeiz hatten wir jedoch im „Gepäck“. Alle 15 Studierenden haben zeitgleich Ihre Diplomarbeit abgegeben und erfolgreich mit dem Titel „Diplom Oecotrophologin FH“ abgeschlossen. Die meisten Absolventinnen – Männer hat es jahrelang im Studiengang „Hauswirtschaft und Ernährung“ nicht gegeben – haben in Kürze den Berufseinstieg in die Beratung bei Verbraucherzentralen, Landwirtschaftskammern und Krankenkassen gefunden und sind dort bis heute tätig.

Was ist nach dem Studium aus dir geworden?

In den 1980er Jahren wurde das Gießener Konzept der Vollwert-Ernährung entwickelt. Und unsere Professorin für Ernährungslehre und Diätetik hat mich mit Ihrer Sichtweise und dem Zitat von Hippokrates von Kos: „Eure Nahrungsmittel sollen eure Heilmittel sein“ überzeugt. Die praktische Umsetzung in den Alltag hatte ich ja „von der Pike auf“ an den Landfrauenschulen gelernt!

Unmittelbar nach dem Studium trat ich die leitende Stelle als Oecotrophologin bei der größten Krankenkasse in Niedersachsen in der Geschäftsstelle Bremervörde an. Wenige Monate später wurde das Gesundheitszentrum mit Kochstudio und weiteren Präventionsangeboten eröffnet – was für ein Aktionsradius! Wir hatten, im Team von drei Ernährungsfachkräften, freie Hand in

unserem Wirken – ein Traumjob! Aber ich hatte nicht mit der Politik des damaligen Gesundheitsministers gerechnet. Der Paukenschlag:

„Präventionsangebote stoppen – alles viel zu teuer!“ – ein großer Fehler, wie es sich in den darauffolgenden Jahren herausstellen sollte.

Ich wechselte in die Familienphase auf den landwirtschaftlichen Betrieb meines Mannes. Jetzt war erlerntes landwirtschaftliches Haushaltsmanagement gefragt: Kinder, Küche, Kühe und Karriere? Bei einem Seminar der Landwirtschaftskammer zur Agrarbüro-Managerin wurde mir eine Mini-Dozentenstelle in der Ernährungslehre und Diätetik angeboten und der Funke sprang wieder über.

...und das machst du bis heute?

Nicht so ganz – Wie gesagt, das Thema Ernährung und Diätetik ist meine Profession. Doch ohne Kenntnisse und Fertigkeiten und in der ländlichen Hauswirtschaft und im Haushaltsmanagement wären weitere Schritte, mit einem landwirtschaftlichen Betrieb im Vordergrund, nur schwer umsetzbar gewesen.

Vor jetzt genau 20 Jahren machte ich mich mit einer eigenen Praxis für Ernährungstherapie und Ernährungsberatung selbstständig. Durch kontinuierliche fachliche Weiterbildung in der Ernährungsmedizin und mit Ausbildung zur systemischen Familienberaterin werde ich alle drei Jahre vom Fachverband der Oecotrophologen nachzertifiziert und habe somit die Möglichkeit mit nahezu allen Krankenkassen die Beratungsleistung abrechnen zu können. Viele Kooperationspartner wie Haus- und Fachärzte sowie Krankenhäuser überweisen ihre Patienten mit ernährungsmedizinischen Fragestellungen in meine Praxis.

Aktuell sind wir 4 Oecotrophologinnen und 1 Diätassistentin im Team. Seit 5 Jahren bin ich im Bereich der Adipositas-Chirurgie tätig: Menschen mit sehr starkem Übergewicht können mit Hilfe einer Magenverkleinerung ihr Gewicht reduzieren. Dazu ist eine professionelle Vorbereitung und vor allem Nachsorge über mehrere Jahre notwendig. Die Nachfrage enorm und wir fragen uns immer aufs Neue: „Wie konnte es so weit kommen?“ Zumal immer öfter der Eindruck entsteht, dass mehr Kochshows angeschaut werden, als dass in heimischen Küchen täglich eine warme Mahlzeit zubereitet wird.

Viele unserer Patienten sind ernsthaft der Meinung, dass die Zubereitung einer Mahlzeit 2-3 Stunden in Anspruch nimmt – scheinbar das Sendeformat inklusiv der Werbeblöcke 😊

Hauswirtschaftliche Kenntnisse können wir in der Beratung so gut wie gar nicht mehr voraussetzen.

Was muss sich aus deiner Sicht im Bereich der Ausbildung zur Hauswirtschaft tun?

Wir brauchen die Haushaltswissenschaft mehr denn je.

Es ist ein Irrglaube: „Das bisschen Haushalt macht sich von allein. Das bisschen Haushalt kann so schlimm nicht sein“, heißt es in dem Schlagertext.

Es macht sich eben nicht von allein!

Es gibt schon heute Menschen, die nichts auf dem Teller haben, weil ihnen die Kompetenz für die Zubereitung fehlt - darüber spricht niemand. Bereits in jungen Jahren treten ernährungsbedingte Erkrankungen auf, diese Menschen und Familie können sich aus eigener Kraft nicht mehr helfen, weil Ihnen die Kenntnisse fehlen.

Leider hat die Hauswirtschaft - im Vergleich zur Ernährung – keine große Lobby. Das Image der „diplomierten Hausfrau“ hält sich leider immer noch hartnäckig.

Dabei werden hauswirtschaftlichen Fachkräfte mehr gebraucht denn je: Kitas, Schulen, Verpflegungseinrichtungen der Krankenhäuser, Senioren- und Pflegeheime -, alle sind auf nachhaltige Konzepte und deren fachliche Umsetzung angewiesen.

Die Hauswirtschaft braucht mehr Öffentlichkeit. Das Image muss aufpoliert werden. Die Bedürfnisse der Generation Y und Z müssen mehr beachtet werden – im Vergleich zu unserer Zeit 1980. Es muss anerkannt werden, dass es sich bei den Berufen um Haushalt und Hauswirtschaft um verantwortungsvolle professionelle Tätigkeiten handelt, in denen mit Menschen und für Menschen gearbeitet wird. Es sind Tätigkeiten für die empathische Menschen gebraucht werden, die Kreativität mitbringen und Kenntnisse in der Kommunikation verfügen. Und ganz wichtig: diese Leistung braucht eine angemessene Bezahlung, familienfreundliche Arbeitsbedingungen und berufliche Weiterbildungsmöglichkeiten.



Was ist eigentlich aus **Markus Meutstege**, Jahrgang 2000 - 2002 geworden?

Markus Meutstege war nicht nur der erste männliche Schüler der 2-jährigen Fachschule für Hauswirtschaft, sondern auch lange Zeit „Hahn im Korb“ zwischen den Ehemaligen. Auf seinem Ferienhof in Haren (Ems) bietet er zwischen Ferienwohnungen und Häusern auch die Übernachtung im Heuhotel an.



Zusätzlich lässt er sich jedes Jahr ein neues Motiv für das Maislabyrinth einfallen, hat eine Gaudischeune für Schlechtwetteraktivitäten, eine Gastronomie und ein Bauernhofcafé. Der Freizeithof Meutstege ist durch und durch auf Gäste getrimmt die vom Familienteam versorgt werden.

Welchen Beruf wolltest Du ursprünglich mal ausüben?

Ich habe erst Bauzeichner gelernt.

Das ist eine ganz andere Richtung. Wie bist du dann in der Hauswirtschaft gelandet?

Durch den Betrieb. Wir hatten eine aktive Landwirtschaft und mein Bruder war und ist Landwirtschaftsmeister und mit auf dem Hof. Den Ferienbetrieb hatten wir schon seit 1979. Wir bieten Urlaub auf dem Bauernhof an und dadurch war immer viel mit Kochen und Backen für die Gäste zu tun.

1994 kam noch das Hofcafé dazu und irgendwann wurden die Weichen für den Betrieb anders gestellt. Mein Bruder hat dann was anderes gemacht und ich habe noch eine Ausbildung zum Hauswirtschaftlichen Betriebsleiter absolviert und bin danach in das Geschäft eingestiegen.

Und du konntest dich mit diesem Weg arrangieren?

Ja. Ich mochte die Arbeit immer gerne. Sonst hätte ich das auch nicht gemacht.

Was ist deine bisher größte Herausforderung?

Die größte Herausforderung war, als ich merkte wie komplex dieser Bereich Hauswirtschaft eigentlich ist - wenn man dann das Betriebswirtschaftliche noch dazu nimmt oder Punkte wie HACCP. Dann hat man das Kochen als solches und das Zubereiten, das ist sehr komplex und das Ganze unter einen Hut zu kriegen war für mich die größte Herausforderung.

Welche zusätzlichen Hürden stellt Dein unternehmerischer Weg hinsichtlich Themen wie z.B. Bürokratie und Personal?

Das Thema Bürokratie gehört definitiv dazu. Gerade als Kleinunternehmer verbringt man viel Zeit damit zu dokumentieren. Denn was derzeit verlangt wird ist sehr viel. Große Einrichtungen beschäftigen zum Teil Personal nur für diese Aufgabe, da steht man als Kleinunternehmer allein vor. Der Aufwand ist aber nicht geringer und ich muss dafür viel Zeit investieren.

Bei der Personalsuche bin ich natürlich auch - wie alle Dienstleister - vom Fachkräftemangel betroffen. Es ist schon schwer Leute zubekommen, diese müssen dann aber auch noch vernünftig arbeiten können und fähig sein. Das ist zum Beispiel auch der Grund warum wir derzeit keine Auszubildenden mehr haben. Wenn ein engagierter Lehrling bei uns ist, macht die Arbeit und das Vermitteln von Wissen doppelt Spaß. Das ist aber nicht immer der Fall. Wir decken auf unserem Hof viele zeitintensive Bereiche ab. Es bleibt daher kaum die Zeit sich intensiv um z.B. schwache Schüler und Auszubildende zu kümmern.

Wie kannst du gutes Personal halten?

Unsere Festangestellten bekommen zum Beispiel immer einen Freibetrag im Monat, den sie vertanken können. Das ist ein schöner Bonus.

Hast Du einen Tipp für „Neueinsteiger“ in die Selbstständigkeit, wenn es um Landtourismus und Gastronomie geht?

Es hängt von der Richtung ab, die du einschlagen willst. Wenn es die Gastronomie sein soll, dann muss zuerst der Partner oder die Familie dahinterstehen und den Rücken freihalten. Denn du arbeitest immer dann, wenn alle anderen frei haben.

Du brauchst mehrere Standbeine, um schlechte Zeiten überbrücken zu können. Denn der berechnete Erlös wird schnell überschätzt. Die Realität sieht dann anders aus. Obwohl die Rohprodukte wie Kaffee und z.B. Backzutaten relativ günstig sind, braucht es doch viel Aufwand, um zu veredeln. Diese Zeit wird wiederum unterschätzt. Das Zeitfenster in dem verkauft wird ist wiederum zu klein und dann auch noch wetter- und jahreszeitenabhängig. Ohne sichere Nebeneinkünfte oder einer Toplage in der Innenstadt ist Scheitern eine Option.

Im Rückblick: 2-jährige Fachschule HW für den heutigen Beruf sinnvoll/nützlich?

Die Fachschule war prägend. Zum einen habe ich betriebswirtschaftlich viel gelernt und auch Marketing war ein gutes Thema für die Praxis, aber auch die

HACCP-Themen mit Frau Bosse sind für meinen Alltag wertvoll. Aus den praktischen Projekten wie Berlin oder der Mittags-Seniorentisch habe ich viel mitgenommen und denke da auch viel dran zurück. Alles in allem war die Fachschule für meinen Weg gut und nützlich.

Würdest Du alles noch einmal so machen?

Rückblickend und in Anbetracht wie sich der Betrieb mit der Gastronomie entwickelt hat, wäre es sinnvoll gewesen, noch mal eine weiterführende Ausbildung zum Koch zu machen. Ich bin hauptverantwortlich in der Küche und manchmal denke ich: „Mensch, vielleicht hätte ich jetzt noch was anderes drauf oder könnte mir das Ganze einfacher machen.“

Vielen Dank Markus.

Sie wollen den Freizeithof Meutstege auf eigene Faust erkunden?
Bauernhofcafe Ferienhof Meustege
Hebel 28
49733 Haren/Ems

Hauswirtschaft und der Dialog

Mein Name ist **Hanna Winter**, ich besuchte die Fachschule Hauswirtschaft in den Jahren 2009 bis 2011. Ich hatte vorher die Ausbildung zur Sozialassistentin mit Schwerpunkt Familienpflege in meiner Heimatstadt Uelzen abgeschlossen und lernte während der Ausbildung bei einer Exkursion die Fachschule Hauswirtschaft und das Café KräutThaer kennen.



Während der Ausbildung zur Sozialassistentin merkte ich bald, dass mich zwar alle Lehrinhalte interessierten, ich mir aber nur den Bereich Hauswirtschaft als Beruf vorstellen konnte. So startete ich als Quereinsteigerin, nach einem Praktikum im Café, in der Fachschule. Die Ausbildung war sehr intensiv für mich. Es war eine große Herausforderung die Denk- und Arbeitsweise der Hauswirtschaft zu verinnerlichen und umzusetzen, besonders während der Trainings zur Ausbilderin, da ich selber nicht die Ausbildung zur Hauswirtschafterin durchlaufen hatte.

Im Nachhinein würde ich nicht noch einmal als Quereinsteiger in die Fachschule starten, aber nichts desto trotz war das so gute Abschließen der Ausbildung und das Erlangen der Ausbildereignung trotz der Schwierigkeiten und

Herausforderungen für mich ein Erfolgserlebnis das mich auf so manche Herausforderung im Berufsleben vorbereitet hat.

Andere Kulturen und Weltanschauungen waren schon immer spannend für mich, weshalb ich mich nach der Ausbildung entschied, mir ein Jahr besonders Zeit zu nehmen das Alltagsleben in einem fremden Land kennen zu lernen. Ich lebte für ein Jahr in Sydney in Australien und arbeitete als Au Pair in einem Haushalt mit 5 Kindern zwischen 2 Wochen und 7 Jahren, abends studierte ich Englisch in einem Sprachinstitut.

'From Australia to Austria' ... Nachdem ich schon so weit wie irgendwie möglich entfernt von zu Hause gelebt hatte, war Österreich dann quasi um die Ecke. :)

Ich arbeite nun seit 7 Jahren als Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin in der Akademie für Dialog und Evangelisation in Wien. Die Akademie ist eine Einrichtung der katholischen Gemeinschaft Emmanuel, ein durch Spenden finanziertes Begegnungs- und Bildungshaus.

Wir bieten, wie die Wiener sagen würden, eine 'bunte Melange' an Lehrgängen und Werkstätten für Studierende an, die diese neben einem Studium an einer der Universitäten und Fachhochschulen besuchen. Einen Kurs zur europäischen Politik, Medienkompetenz- Lehrgang, Kurs und Werkstätte „Politisch.Neu.Denken“ für politisch und zivilgesellschaftlich aktive junge Erwachsene, das Programm „Mission Possible“ mit Lehrgängen, Buch und Filmen für Christen, die sich fragen, ob und wie Mission noch möglich ist. Daneben betreiben wir ein kleines Wohnheim für Studierende die in einer christlichen Gemeinschaft zusammen leben.

So vielfältig wie dieses Haus, ist auch meine Arbeit. Einige klassische Tätigkeiten einer HBL, wie teilweise mehrtägige Lehrgänge und Veranstaltungen von 20 – 300 Personen mit Verpflegung organisieren, Vorratshaltung, Koordinierung verschiedener externer Dienstleister wie eine Wäscherei, Hausreinigungs-Firma und Caterer, Anleitung von Volontären, die Hilfsarbeiten in der Hauswirtschaft übernehmen, Empfang der Gäste, Koordinierung von Renovierungsarbeiten des historischen Gebäudes in der Wiener Innenstadt, gehören dazu. Daneben übernehme ich auch für eine HBL weniger typische Tätigkeiten, die meine Arbeit zu einem echten Traum-Job machen. Die Begleitung der Studierenden die bei uns wohnen, Veranstaltung und Lehrgänge besuchen und derjenigen die bei uns ehrenamtlich mitarbeiten, das inhaltliche Mitgestalten und Weiterentwickeln von Projekten und Begleitung eines Teams, das einen Gebetsabend organisiert, Begleitung von Exkursionen nach Brüssel, Rom und Srebrenica (Bosnien und Herzegowina).

Die Akademie wird von einem kleinen Team von 4 Vollzeit-, 4 Teilzeitangestellten, mehreren ehrenamtlichen Mitarbeitern, einem Zivi und 2 Volontären getragen.

All unser Tun geschieht aus dem Glauben heraus, dass jeder Mensch ein Geschenk ist. Wir versuchen eine Atmosphäre zu schaffen, in der sich jeder daheim, willkommen, angenommen fühlen darf, egal in welcher Religion, politischen Richtung oder Weltanschauung er oder sie sich zuhause fühlt. Eine Umgebung in der wir offen und vorurteilsfrei einander begegnen, austauschen und Projekte umsetzen können. Unser Glauben ist für uns das Zentrum und die Inspirationsquelle unseres Tuns, wir wollen diese Perspektive anbieten ohne das Ziel jemanden überzeugen zu wollen. Jeder darf so sein und bleiben wie er ist und wird so angenommen. Auf der gemeinsamen Suche und im Ringen um die großen Fragen wollen wir die christlichen Werte dialogisch in die Gesellschaft einbringen.

Die Kombination aus den professionellen Fähigkeiten, die ich in der Ausbildung und Praxis als HBL gelernt habe, persönliche Talente und Interessen und mein Glaube rüsten mich perfekt für diese Arbeit. **Eine Atmosphäre des Dialogs und der Gastfreundschaft zu schaffen, ist eng mit der Hauswirtschaft verknüpft.**

Gestaltung des Hauses, Dekoration, der Blick für die Details, gutes Essen und Trinken und viiiiiel Kaffee :-), die individuellen Bedürfnisse sehen und darauf eingehen können, vorausschauende Organisation und genug Raum für Spontanität und kreative Lösungsansätze, das alles ist für mich Hauswirtschaft.

Es ist nicht leicht meinen Job (kurz) zu erklären und bei der Berufsbezeichnung werde ich oft fragend angeschaut. Dennoch sage ich immer stolz: „Ich bin Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin“.

Wer mehr wissen möchte schaue mal auf: www.akademie-wien.at



Einsatz für die Hauswirtschaft und den Beruf

In diesem Heft wird viel über Möglichkeiten der Imageverbesserung für die Hauswirtschaft berichtet. Doch wo findet man eigentlich Unterstützung, wenn man hier auch beruflich in irgendeiner Form Hilfe braucht?

In dieser und den folgenden Ausgaben möchten wir einige Verbände/Vereine/Organisationen etc. vorstellen, bei denen Fachkräfte netzwerken, sich fachlich weiterbilden oder sich engagieren können. Den Anfang macht der VLB – Verband der Lehr- und Beratungskräfte.

SRG



Der vlb – ein Verband mit Geschichte und Zukunft

Der Verband der Lehr- und Beratungskräfte für Haushalt und Verbrauch (vlb) ist ein Netzwerk von Frauen, die sich in der hauswirtschaftlichen Bildung und Beratung engagieren. Der vlb unterstützt bei der Wahrnehmung der beruflichen Interessen und setzt sich für die Belange seiner Mitglieder im Hinblick auf ihren Arbeitsplatz ein.

Gehen die Ursprünge des vlb bereits zurück bis zum Anfang des letzten Jahrhunderts, firmiert der Verband sich seit 1974 unter dem jetzigen Namen. Aufgrund der unterschiedlichen Organisationsstrukturen gründeten sich im Lauf der Zeit **Landesgruppen**, um die Mitglieder im jeweiligen Bundesland besser vertreten zu können. Derzeit gehören zum vlb Netzwerk die vier Landesverbände Baden-Württemberg, **Niedersachsen**, Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz. Sie sind unter dem Dach des vlb Bundesverbandes organisiert.

Die **Landesgruppe Niedersachsen** ist mit 83 Mitgliedern vertreten. Die Mitglieder sind in landwirtschaftlichen Fachverwaltungen bzw. den Landwirtschaftskammern, als Lehrkräfte in weiterführenden Schulen, in der Beratung und in der Forschung tätig.

Netzwerk und Weiterbildung

Im jährlich wechselnden Turnus bietet der vlb Niedersachsen ein- bzw. zweitägige Weiterbildungsseminare zu aktuellen fachlichen oder persönlichkeits-

Hauswirtschafterin gesucht als Nebenjob

Für einen Privathaushalt in „XYZ“ suchen wir eine zuverlässige Hauswirtschafterin.

Wir sind eine Familie mit 3 kleinen Kindern und würden uns über eine nette und engagierte Hilfe im Haushalt freuen.

Tätigkeitsbeschreibung:

- Grundreinigung des Hauses, Bäder, Küche und Zimmer inklusive Saugen und Staubwischen
- Aufräumen - Wäsche waschen, zusammenlegen, gegebenenfalls bügeln
- Fensterreinigung nach Absprache
- evtl. Essenszubereitung
- evtl. Kinder von der Schule/Kindergarten abholen (10 Minuten zu Fuß)

Arbeitszeiten: 2x pro Woche für 3 Stunden

Bewerbungsunterlagen: Lebenslauf mit Bild, Zeugnisse, Referenzen, Gehaltsvorstellungen

.....

Dieses Stellengesuch erreichte uns in diesem Jahr mit der Bitte, hier doch einmal unter unseren Absolventinnen zu werben. Vielleicht fände man Jemanden kompetentes, der sich was dazu verdienen wolle. Vielleicht eine Rentnerin...

Im Mitgliederkreis war die Reaktion dazu eher verhalten. „Typisch“, dachten sich einige, „hier wird Fachwissen verlangt, aber geschehen soll das mal eben nebenbei...“

Es stellt sich wie so oft die Frage – was wollen die Leute: Kompetente Hilfe im Haushalt oder doch nur eine billige „Putzfrau“?

Was stellt sich denn bitte der Normalbürger unter dem Beruf „Hauswirtschafterin“ vor? Vermeintlich putzen, waschen, kochen - siehe oben...

Mehr ist doch im Haushalt nicht zu tun, oder? Wer diesen Beruf erlernt und auch noch unsere Schule besucht hat, weiß aber, dass Hauswirtschaft viel, viel mehr ist.

Aber wird der Beruf auch entsprechend anerkannt? Sicher, es gibt Einrichtungen in denen unser Beruf gewürdigt und zeitentsprechend ausgeübt wird. Nur leider wird die Verantwortung, die wir in unserem Beruf haben, häufig nicht mit vergütet.

Und was ist mit Otto-Normal-Bürger? Heute gehen oft beide Partner arbeiten, die Kinder werden fremdbetreut und der Haushalt? Naja, auch hier wird teilweise fremdvergeben: Putzfrau, Fensterputzer, Gärtner: Alles um die „eigentliche Hausfrau“ zu entlasten. Man verdient gut, also gönnt man sich das, schließlich hat

man (frau) das nicht mehr nötig alles selbst zu machen. Aber, deshalb kann man doch nicht Wunder erwarten, oder?

Nein! Denn - um bei der Anzeige von oben zu bleiben - nur 6 Stunden in der Woche für einen kompletten 5-Personen-Haushalt? Wenn das zu schaffen wäre, dann könnte die Dame des Hauses das doch auch noch selber meistern. Wir aber wissen, dass es mit dem gesetzten Zeitaufwand nicht zu schaffen ist, jedenfalls nicht wenn professionell gearbeitet wird. Fachkräfte können zwar Hauswirtschaft, aber Wunder...?

Anke Fitschen, Jg. 1988/89

Dem Glück die Tür öffnen

Jagt man dem Glück hinterher, verhält es sich gern wie der viel zitierte Vogel: kaum hier, schon wieder fort. Doch ein wenig bewusstes Innehalten im Trubel des Alltags kann uns zeigen, dass wir öfter glücklich sind, als wir dachten.

Fliegenpilz, Hufeisen, Kleeblatt, Schwein, Schornsteinfeger – viele dieser symbolischen Glücksbringer werden zu Silvester verschenkt. Wer wünscht es sich und seinen Lieben nicht, das Glück? Das scheint so selbstverständlich, dass wir gar nicht groß darüber nachdenken, was uns – und andere – eigentlich glücklich macht. Und was wir selbst dazu beitragen können. Dabei ist es mehr als lohnend, das zu tun.



Glück ist eine Sehnsucht, die uns wohl von klein auf bis ins hohe Alter begleitet. In der Volkshochschule gibt es sogar ein Seminar dazu. Im Kurs "*Jeder ist seines Glückes Schmied*" wird dem Teilnehmer vermittelt, sich mit den vielen Facetten dieses Themas auseinanderzusetzen, frei nach dem Motto: Wer gelernt hat, dass man das Glas genauso gut als halb voll statt als halb leer betrachten kann, wird auch mit Krisen besser fertig.

Glücksfaktor Offenheit

Schon vor Jahrzehnten hat der Sozialpsychologe Erich Fromm festgestellt: "*Glück ist kein Geschenk der Götter, sondern die Frucht innerer Einstellung.*" Mittlerweile belegen Studien, dass wir weder unserem angeborenen Naturell noch äußeren Umständen hilflos ausgeliefert sind. Eher geht es darum, wie Menschen bewerten, was sie erleben, sagen die Forscher. Nicht wie vielen Problemen ein Mensch in seinem Leben begegne, sei entscheidend für die Lebenszufriedenheit, sondern wie er sie bewältige.

Persönliche Kraftquellen

Das ist auch die tagtägliche Erfahrung der Beraterinnen und Berater der landwirtschaftlichen Sorgentelefone. "Wem es gelingt, sich mitzuteilen und auch über seine Schwierigkeiten zu reden, der wird unmittelbar entlastet und kann den Herausforderungen des (bäuerlichen) Alltags viel besser begegnen.", sagen die Telefonseelsorger.

Derer gibt es schließlich nicht wenige, zum Beispiel die hohe Arbeitslast, die Abwicklung von Hofübernahmen, das enge Zusammenleben mehrerer Generationen. Umso wichtiger ist es, dass Bäuerinnen und Bauern ihre persönlichen Kraftquellen finden. Und das kann man lernen. In jedem Alter.

Moment der Stille

Innezuhalten und in sich hineinzuhören ist sicherlich ein wesentlicher Schritt auf dem Pfad zum Glück. Kleine, aber regelmäßige Momente der Stille können viel bewirken: Entspannung, mehr Gespür für die eigenen Bedürfnisse, vielleicht auch die Erinnerung an vergangene Glücksmomente und damit ein Gefühl von Dankbarkeit und Verbundenheit mit der Welt. Manchmal merken wir dabei, dass wir viel öfter glücklich sind, als wir dachten. Und selbst bei Konflikten mit anderen können sich neue Sichtweisen auftun. Sich aktiv um Klärung zu bemühen, bringt uns jedenfalls dem größten Glücksfaktor näher: "Gute Beziehungen machen uns glücklicher und gesünder", so das Ergebnis einer amerikanischen Langzeitstudie.

Bäuerliches Sorgentelefon

Wer über seine Sorgen sprechen möchte und einen Zuhörer braucht, kann sich gerne an die ldw. Sorgentelefone wenden, sie bilden eine wertvolle anonyme erste Anlaufstelle für kleine und große Probleme.

- **Bildungs- und Tagungszentrum Ostheide, HVHS Barendorf e.V.**
Tel. 0 41 37 - 81 25 40
- **Katholische LandvolkHochschule Oesede**
Tel. 0 54 01 - 86 68 20
- **Evangelische Heimvolkshochschule Rastede**
Tel. 0 44 02 - 84 488

Dort ist man zu folgenden Zeiten erreichbar:

Montag	8:30 - 12:00 Uhr	
Dienstag		19:30 - 22:00 Uhr
Mittwoch	8:30 - 12:00 Uhr	
Donnerstag		19:30 - 22:00 Uhr
Freitag	8:30 - 12:00 Uhr	

Sandra Raupers-Greune

Heiliger Abend

Als ich so aus dem Fenster seh,
in Celle dieses Jahr,
es liegt schon wieder mal kein Schnee,
ist langsam nicht mehr wahr.

Wo kommt da Weihnachtsstimmung her,
die Glocken läuten zwar,
doch peitscht der Regen immer mehr,
laut an das Haus, wie jedes Jahr.

Da fällt mir die Geschichte ein,
vor langer Zeit wurd sie vollbracht,
als kam das kleine Jesulein,
zur Welt im Stall ganz sacht.

Und da lag auf des Stalles Dach,
nun ganz gewiss kein Schnee,
ich dachte lange drüber nach,
und trank `nen heißen Tee.

Die Weihnachtsstimmung heut`ger Zeit,
bestimmt Geschäft und Geld,
ich bin dazu nicht mehr bereit,
weil mir das nicht gefällt.

Die Regenwolken sind verzogen,
ein Stern blinkt hell am Himmelszelt,
noch ist die Welt nicht ganz verbogen,
die Botschaft doch auf ewig hält.

Und während ich die Schritte lenke,
zur Kirche, wo die Glocke läut,
ich endlich weihnachtlich nun denke,
wir gehen zum Geburtstag heut.

So wünsch ich allen die dies lesen,
die wunderbare Heil`ge Nacht,
und ist es wieder schön gewesen,
dann hat es doch nur ER vollbracht.



Verabschiedung und Urkundenübergabe an die frischgebackenen Hauswirtschaftlichen Betriebsleiterinnen 2019



Von links nach rechts:

Alina Liebe, Carina Ansmann, Henrike Gehrdau-Schröder, Anna Diederich, Katrina Saudhof, Hanna Lindwedel, Johanna Stuhlmacher, Katharina Meyer (sitzend)
Almut Blecken, Miriam Müller (sitzend), Alea Kück, Annika Bahr (vorne sitzend)

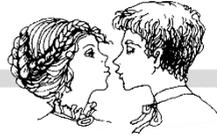
Wir freuen uns, dass sich *vier* der Absolventinnen dazu entschlossen haben, dem Ehemaligenverein beizutreten.

Vielleicht bekommen die Anderen später noch Lust?

Familiennachrichten:

Möchten auch Sie ihre Familiennachricht hier lesen??? Nur was wir wissen, können wir veröffentlichen. Gern auch in einem späterem Jahresbrief.

Verheiratet:



Matthias Habrecht und Silke Habrecht, geb. Tiedemann	1996 - 1999
Silke Hülsmann, geb. Juchem	2007 - 2008
Claudia Alex, geb. Heitmann	2008 - 2010
Christian Tenhumberg u. Mareen Tenhumberg, geb. Wenker	2010 - 2012
Friederike Voßen, geb. Diekmann	2011 - 2013
Carola Wietbrok, geb. Weber	2012 - 2014
Anne Zacharias, geb. Berg	2013 - 2015

Geboren:



Beke Dern, geb. Beeck	Sohn Carl	2006 - 2008
Beke Puckhaber, geb. Friedrichs	Tochter Luisa Anna Sophie	2007 - 2009
Claudia Alex, geb. Heitmann	Tochter Marleen	2008 - 2010
Mareen Tenhumberg, geb. Wenker	Sohn Oskar	2010 - 2012

Verstorben:



Eva-Maria Schäfer, geb. Gerigk	1949 / 1950
Hanna Sonnenbeerg, Geb. Müller-Hansen	1960 / 1961
Heidrun Stellfeldt, geb. Meyer	1966 / 1967

Familiennachrichten bitte mit „Mädchenamen“ und Jahrgang an:

Sandra Raupers-Greune
Bilderlaher Str. 1, 38723 Seesen
Tel. 05381- 3408, Fax 05381 - 47325
Email: sandra.raupers@arcor.de



Datenschutz im Ehemaligenverein

Dem Verein ehemaliger SchülerInnen der Landfrauenschule Celle – heute Zweijährige Fachschule Hauswirtschaft ist der Datenschutz unserer Mitglieder wichtig. Zum 25.05.2018 ist eine europaweite Neuregelung zum Datenschutz in Kraft getreten: Die EU-Datenschutzgrundverordnung (EU-DSGVO) in Verbindung mit dem Bundesdatenschutzgesetz (BDSG). Aus diesem Grund informieren wir hiermit auch in dieser Ausgabe alle Mitglieder darüber, welche Daten wir als Ehemaligenverein verarbeiten und speichern:

Zur Ausübung unserer Vereinstätigkeit erheben wir von den Mitgliedern folgende Daten: *Name, Vorname, Anschrift, Telefonnummer, Mailadresse (sofern vorhanden), Schuljahrgang, Bankverbindung.*

- Diese Daten werden im Rahmen der Mitgliedschaft verarbeitet und gespeichert.
- Die Daten von Funktionsträgerinnen werden – ebenso zur Ausübung der Vereinstätigkeiten – gespeichert. An Dritte außerhalb des Ehemaligenvereins werden diese Daten von Mitgliedern nur weitergegeben, wenn sich diese entweder im Rahmen der Netzbildung (Unterstützung aktiver Schülerinnen) ausdrücklich und schriftlich damit einverstanden erklärt haben oder soweit sie für die Durchführung von Geschäftstätigkeiten und/oder Veranstaltungen des Ehemaligenvereins notwendig sind.

Fotos von unseren Veranstaltungen werden auf der Homepage des Ehemaligenvereins (www.vlfs-celle.de), im Jahresbrief und ggf. in sozialen Medien veröffentlicht.

Jedes Mitglied hat das Recht auf Auskunft über seine gespeicherten personenbezogenen Daten und ggf. ein recht auf Berichtigung, Sperrung oder Löschung der eigenen Daten.

Datenschutz beim Ehemaligentreffen

Mit der Teilnahme am Ehemaligentreffen oder am vorhergehenden Workshop erklären sich die TeilnehmerInnen bereit, dass die entstehenden Fotos, auf denen sie abgebildet sind, vom Ehemaligenverein für Veröffentlichungen in allen Medien genutzt werden können. Bei Aufnahmen, bei denen der Fokus auf Einzelpersonen liegt, haben die Teilnehmer das Recht und die Möglichkeit, den Fotografen darauf hinzuweisen, dass sie nicht aufgenommen werden wollen.

Beitragseinzug - Bitte helfen Sie mit!

Liebe Ehemalige,

viele von Ihnen nehmen schon am Lastschriftverfahren teil. Das ist eine enorme Arbeitserleichterung, vielen Dank dafür.

Leider sind noch einige wenige Mitglieder dabei, die den nebenstehenden Vordruck übersehen haben, oder vielleicht noch Bedenken haben.

Es wäre wirklich eine große Hilfe, wenn Sie sich entschließen den **Jahresbeitrag** von **10,00 €** von Ihrem Konto abbuchen zu lassen.

Der Beitrag wird **jährlich bis zum 10. Oktober** abgebucht. Das Lastschriftmandat kann zu jeder Zeit problemlos wieder gelöscht werden.

Bitte teilen Sie uns daher unbedingt jede Änderung Ihrer Bankverbindung mit, andernfalls können Ihnen zusätzliche Kosten durch anfallende Säumniszuschläge entstehen.

Wer noch nicht am Lastschriftverfahren teilnimmt, kann dies zu jeder Zeit nachholen. Wenn Sie uns neu den ausgefüllten Vordruck zum SEPA-Lastschriftmandat zusenden bekommen Sie von uns ein Anschreiben mit ihren persönlichen Daten, der Mandatsreferenznummer (Mitgliedsnummer) und der Gläubiger-Identifikationsnummer unseres Vereins für Ihre Unterlagen.

Für die Ehemaligen, die weiterhin per Überweisung oder Dauerauftrag zahlen:

Denken Sie an die Beitragszahlung für 2020, die bis **spätestens 31. Oktober 2020** unter Angabe des Namen/Geburtsnamen, Vorname und Jahrgang bei uns eingegangen sein sollte.

Bankverbindung:

IBAN - DE43 2519 3331 0031 1715 00; BIC - GENODEF1PAT

Bitte senden Sie uns dann das nebenstehende ausgefüllte Exemplar des SEPA-Lastschriftmandats in der nahen Zukunft zu.

Sollten Sie z.B. aufgrund vergessener Mitgliedszahlung aus dem Verteiler des Jahresbriefes verschwunden sein und diesen gern wieder beziehen, melden Sie sich gerne unter der angegebenen Telefonnummer.

Für Rückfragen stehe ich Ihnen / Euch gern zur Verfügung.

Mieke Weber, Luxhoop 21, 29303 Bergen
Tel. 05054 - 98 79 91, E-Mail: weber.mieke@gmail.com





Bitte zurücksenden an:

Mieke Weber

Luxhoop 21

29303 Bergen

Verein ehemaliger SchülerInnen der

Landfrauenschule Celle

heute Fachschule Hauswirtschaft

!!! Bitte unbedingt alles in **Blockbuchstaben** ausfüllen!!!

SEPA-Lastschriftmandat

Mandatsreferenznummer: **wird separat mitgeteilt**

Ich ermächtige den Verein ehemaliger SchülerInnen der Landfrauenschule Celle - heute Fachschule Hauswirtschaft, Wittinger Straße 76, 29223 Celle, den fälligen Jahresbeitrag bis zum 10. Oktober jeden Kalenderjahres von meinem Konto mittels Lastschrift einzuziehen. Zugleich weise ich mein Kreditinstitut an, die vom Verein auf mein Konto gezogene Lastschrift einzulösen.

Hinweis: Ich kann innerhalb von acht Wochen, beginnend mit dem Belastungsdatum, die Erstattung des belastenden Betrages verlangen. Es gelten dabei die mit meinem Kreditinstitut vereinbarten Bedingungen.

Name/Geburtsname:

Vorname:

Straße:

PLZ : Ort :

Kreditinstitut-Name:

BIC

IBAN :

Schuljahrgang :

E-Mail :

Tel.: Handy:

Ort : Datum :

Unterschrift :

Vereins-Gläubiger-Identifikationsnummer: **DE 57 ZZZ 000 000 801 32**



Das Vogelhaus



Hinter unserem Gartenzaun,
wächst ein junger Tannenbaum.
Auf seinen schneebedeckten
Tannenspitzen,
viele Spatzen und Meisen sitzen.

Sie schauen hungrig nach Futter aus,
leer ist immer noch ihr Futterhaus.
Sie schauen sehr erschreckt,
der Schnee hat alles zugedeckt.

Hat niemand nach dieser eisigen
Nacht,
an sie gedacht und Futter gebracht?
Da öffnet sich die Tür vom Haus,
Kinder kommen in den Garten
hinaus.

Zum Vogelhaus sie alle gingen,
mit Vogelfutter und Meisenringen.
Es wurde ein fröhliches Speisen,
der hungrigen Spatzen und Meisen.

@ Ehrentraut Grylla

Ihr Vorstandsteam des Vereins ehemaliger SchülerInnen
der Fachschule Hauswirtschaft Celle
wünscht Ihnen und Ihren Familien eine ruhige und
besinnliche Weihnachtszeit und alles Gute für das Jahr 2020!