



Foto: Fotolia/ant236



Foto: Fotolia/Franz Pfluegl

Berufsziel Hauswirtschaftsleiterin: Die Arbeit in der Küche ist Teil der Ausbildung.

Mehr als Putzen und Kochen

(jg). Hauswirtschaft hat kein gutes Image – viele denken bei dieser Ausbildung an ein hartes Leben auf dem Bauernhof, an unattraktive Arbeitszeiten und wenig abwechslungsreiche Tätigkeiten. Zahlreiche Fachschulen Hauswirtschaft konkurrieren um junge Frauen, die Hauswirtschaftsleiterin werden wollen. Die zweijährige Ausbildung entspricht nicht dem Klischee und bereitet auf ein vielfältiges Berufsfeld vor.

„Wenn ich in die Disco gehe und mich Leute fragen, was ich denn so mache, dann sage ich inzwischen, dass ich in der Gastronomie lerne. Wenn ich früher erzählt habe, dass ich an der Fachschule Hauswirtschaft bin, wurde ich oft komisch angeguckt. Hauswirtschaft bedeutet für viele nur putzen und kochen.“ Verena Paß lässt sich durch solche Reaktionen die Lust an ihrem künftigen Beruf nicht nehmen, denn sie weiß, dass die Realität anders aussieht.

Planen wie ein Architekt

Die 20-Jährige aus der Nähe von Recklinghausen hat nach der Realschule an der Berufsschule die Ausbildung zur Hauswirtschafterin gemacht, in dieser Zeit in einem Partyservice und in landwirtschaftlichen Betrieben gearbeitet und ist jetzt im niedersächsischen Celle für zwei Jahre an der Albrecht-Thaer-Schule. Die dortige Fachschule Hauswirtschaft bietet den Schwerpunkt Direktvermarktung und Landtourismus an. Das Ziel von Verena: Hauswirtschaftsleiterin. „Hier planen wir wie ein Architekt die Einrichtung einer Großküche,

organisieren Feste für mehrere hundert Menschen von der Kinderbetreuung bis zur kompletten Planung und Zubereitung der Speisen oder entwickeln und verkaufen neue landwirtschaftliche Produkte. Es ist toll, dass uns die Lehrer dafür die gesamte Verantwortung übertragen. Und wenn dabei was schief läuft, können wir daraus eine Menge lernen“, sagt Verena.

Im Fach Berufs- und Arbeitspädagogik sitzen Verena und sechs weitere Schülerinnen des ersten Jahrganges im Unterricht von Renate Buddensiek und schneiden Apfelformen aus Pappe aus. Darauf werden Zettel geklebt, auf denen die Stationen stehen, die Kinder beim jährlich von der Albrecht-Thaer-Schule veranstalteten Apfelfest in zwei Tagen ausprobieren können: Hindernisparcours, Strohhüpfburg, Kreativecke und Fühlkiste. 400 dieser Kinderspaßpässe stellen die Schülerinnen her. Während des Schneidens und Klebens besprechen sie mit ihrer Lehrerin den Stand der Vorbereitungen der Kinderbetreuung, die komplett in den Händen der Schülerinnen liegt.

Medientipp



„Wirtschaftskunde“ (ISBN 978-3-12-882710-0) aus dem Ernst Klett Verlag vermittelt ökonomisches Grundwissen für die berufliche Bildung. Die 2009 erschienene Neubearbeitung enthält die KMK-Standards für gewerblich-technische Berufe und berücksichtigt die neuesten Reformen unter anderem

in den Bereichen des Steuer-, Arbeits- und Sozialrechts. Weitere Informationen finden Sie im Internet unter www.klett.de/titelfamilie/wirtschaftskunde.

Hanna Winter hat die Aufgabe der Koordinatorin übernommen. Sie ist unter anderem für die Gestaltung der drei Kassen zuständig, die an den Eingängen beim Apfelfest aufgebaut werden. „Ich weiß nicht, wie Sie die Dekoration haben wollen“, fragt die 19-Jährige unsicher ihre Lehrerin. „Das müssen Sie entscheiden. Es geht nicht darum, was ich schön finde, sondern welche Kriterien Sie haben. Das werden Sie schon gut hinkriegen, da bin ich mir sicher“, macht Buddensiek ihrer Schülerin Mut und gibt ihr noch einen Hinweis für die Vorbereitung: „Bauen Sie nur eine Musterkasse auf und sagen Sie den anderen Helfern, so sollen auch die anderen beiden Kassen aussehen. Sie haben bei Ihren vielen Aufgaben gar nicht die Zeit, alles selber zu gestalten.“

Delegieren und anleiten

Arbeiten delegieren, andere Menschen anleiten, auf die Bedürfnisse von Kindern eingehen können, Entscheidungen selbstständig treffen und ihre Konsequenzen bedenken – alles Aufgaben, die die künftigen Hauswirtschaftsleiterinnen übernehmen müssen. „Für jeden ist es ungewohnt, plötzlich Anweisungen geben zu sollen. Man kann sehr schnell sehen, wem das liegt und wem nicht. Letztlich ist das auch eine Übungssache, die viel mit Fleiß zu tun hat und die ein wichtiger Teil der Berufs- und Arbeitspädagogik ist“, sagt Buddensiek.

Im Fach Versorgung bekommen Verena, Hanna und die anderen aus der 1. Klasse heute einen ersten Einblick in die Nährwertberechnung am Computer. Auf dem Stundenplan steht auch Unterricht in Betriebs- und Unternehmensführung, in Deutsch, Englisch, Politik und Naturwissenschaften sowie Übungen in der Küche. Zusammen 33 Stunden in der Woche. „Damit kommt man aber nicht hin. Wenn man wollte, könnte man hier rund um die Uhr arbeiten“, sagt Hanna. Damit meint die 19-Jährige vor allem das Projekt im Fach Betriebs- und Unternehmensführung. Jede Klasse plant, wie sie ein neues Produkt auf

den Markt bringt und es vermarktet. Dafür wird eine Firma gegründet, an der sich Schüler und Lehrer mit jeweils 70 Euro beteiligen.

Vorbereitung auf den Beruf

Die Schülerinnen erstellen Informationsbroschüren für die Werbung, kalkulieren die Preise für den Verkauf. Der Verkauf läuft über den schuleigenen Laden, für den zwei Schüler jeweils zwei Wochen im Jahr verantwortlich sind. „Es wird viel Einsatz von uns verlangt, aber dafür ist es auch eine tolle Vorbereitung auf unser Berufsleben“, sagt Hanna.

„Es gibt ein großes Interesse bei Arbeitgebern an Hauswirtschaftsleiterinnen. Gerade viele Altenheime sind auf der Suche nach gut ausgebildetem Personal, das sich nicht nur in der Küche auskennt, sondern auch über die Anforderungen der Betreuung von alten Menschen Bescheid weiß“, sagt Rita Haurenherm. Sie ist Studiendirektorin am Schulzentrum Bremen-Neustadt, eine berufliche Schule für Hauswirtschaft und Sozialpädagogik. Seit einem Jahr gibt es dort eine Fachschule Hauswirtschaft in dualer Form: die Schülerinnen haben alle eine bezahlte Stelle und bilden sich innerhalb von drei Jahren an der FS zur Hauswirtschaftsleiterin weiter. „Die Schülerinnen sind zwischen 18 und 52, die meisten haben viele Jahre Berufspraxis in der Hauswirtschaft. Nach dem Abschluss bei uns haben sie die Fachhochschulreife und dürfen selber ausbilden.“

Dies gilt auch für die erfolgreichen Absolventen der Celler Albrecht-Thaer-Schule. Ihre Berufswege danach sind sehr unterschiedlich. Carola Stöckmann eröffnete in Winsen/Aller ein Hofcafé und ist heute Chefin von fünf Mitarbeitern. Regina Wegener managt in Wunstorf auf dem Bauernhof ihres Mannes den Hofladen und das „Café im Kuhstall“. Silvia Wilmer studiert in Münster Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften und will Lehrerin werden. Bei Verena Paß ist es noch mehr als ein Jahr bis zur ihrer Abschlussprüfung. Genaue Vorstellungen von ihrer Zukunft hat sie schon jetzt: „Ich suche mir einen Bauern als Mann und möchte dann einen eigenen Hofladen oder ein Heuhotel aufmachen. Das ist mein Traum.“ «

Kompakt

Angehende Hauswirtschaftsleiterinnen werden in Menschenführung und betriebswirtschaftlichem Denken ausgebildet, damit sie später Kantinen oder Großküchen in Altenheimen leiten können. Nicht wenige machen sich mit einem Café oder einem Hofladen selbstständig.