

## Landwirtschaft im Dialog

**Schweinfurt** An der Landwirtschaftsschule Schweinfurt fand kürzlich Unterricht der besonderen Art statt. Das 3. Semester der landwirtschaftlichen Fachschule bereitete sich im Fach „Rhetorik, Präsentation, Gesprächsführung“ darauf vor. Das Ziel war es, mit den Schülern der 11. Klasse des Walther-Rathenau-Gymnasiums in Schweinfurt über die Landwirtschaft zu sprechen sowie Fragen rund um Ackerbau und Tierhaltung zu beantworten. Themenschwerpunkte waren Milchkuhhaltung, Ackerbau, Ferkelerzeugung und die Digitalisierung in der Landwirtschaft. Dafür bereiteten die Studierenden je eine Pinnwand mit Informationen und Bildern aus deren eigenen Betrieben vor. Die Schüler stellten dazu viele Fragen und bekamen durch das Gespräch mit den angehenden Landwirtschaftsmeistern einen guten Überblick über die häufig in den Medien kritisierte Landwirtschaft. Die bereits im Dezember 2019 stattgefundenere Wertewoche bereitete die Studierenden ausführlich auf Gespräche mit Konsumenten oder Bürgern vor. Zur heutigen Veranstaltung selbst gab es positive Rückmeldungen der Schüler des Gymnasiums. Dass die Schüler auch emotional erreicht wurden, zeigten deren zahlreiche Wortmeldungen. Mit großem Dank schlossen die Moderatoren Jonas Benkert und Lukas Roth die gelungene Veranstaltung ab. ■

## Brotbackkurs

**Dingolfing** Der vlf Dingolfing-Landau bot seinen Mitgliedern, vielleicht schon in weiser Voraussicht, dass eigenes Backen wieder Aufwind erhält, im Februar in der Schulküche der Landwirtschaftsschule einen Brotbackkurs an. Bäckermeister Hannes Kick, unterstützt von seiner Frau Gaby, erklärte und demonstrierte die verschiedenen Stufen der Sauerteigführung. Aus dem Sauerteiganstellgut wird stufenweise Anfrischsauer, Grundsauer und Vollsauer hergestellt. Aus dem Vollsauer wird, nachdem wieder etwas Anstellgut weggenommen wurde, der Brotteig für das Bauernbrot hergestellt. Wohl-schmeckendes Bauernbrot und Buttermilchbrot wurden in den Backöfen der Schule gebacken und auch anschließend gleich verzehrt. ■

FOTO: ROSEMARIE THALHAMMER



**Brotbackkurs:** Gaby und Hannes Kick erklärten die Sauerteigherstellung.



**Ein Grund zum Feiern:** Gemeinsam mit der diesjährigen vlf-Mitgliederversammlung des Arbeitskreises der Meisterinnen und Meister im vlf Ingolstadt-Eichstätt fand auch ein Festakt zum 40-jährigen Bestehen des Arbeitskreises statt. Die Gründungsväter Anton Maier sen. (M.) und Thomas Batz (2. v. l.), der 39 Jahre als Vorsitzender fungierte, ließen in einem interessanten und unterhaltsamen Vortrag die letzten 40 Jahre Revue passieren. Die Vorstände Matthias Walser (l.) und Evi Kammermeier (r.) sowie die Geschäftsführerin des vlf Else Greßmann (2. v. r.) bedankten sich mit einem kulinarischen Geschenk.

## Lehrfahrt der Milchviehalter

**Coburg** Die traditionelle vlf-Lehrfahrt für Milchviehalter führte nach Mittelfranken in den Landkreis Roth. In Leitelhof berichtete der Betriebsleiter Gerhard Lämmermann, wie er durch beständiges Wachstum seinen Hof ab dem Ende der 80er Jahre von 20 auf heute 280 Kühe erweitert hat. Gemolken wird in einem 24er Innenmelker-Karussell. Dabei wird der Familienbetrieb durch zwei Fremdarbeitskräfte unterstützt.

Anschließend besuchten die Ehemaligen in Neppersreuth den Hof von Familie Schnell. Bei seiner Hofführung erläuterte Martin Schnell, wie sich sein Betrieb vom „klassischen“ Bauernhof zum spezialisierten Kürbishof mit eigener Ölmühle entwickelt hat. Auf 100 ha werden neben Ölkürbissen auch verschiedene Speisekürbisse angebaut. Sie

werden im Hofladen mit Produkten aus der eigenen Produktion, wie Kürbiskernöl, Kürbisknabbe-reien und Kürbismehl, vermarktet.

Zuletzt ging es zum Milch- und Geflügelhof Wagner im Direktvermarkterdorf Gustenfelden. Dort vermarkten vier Landwirtschaftsfamilien ihre Produkte jeweils im eigenen Hofladen. Familie Wagner hat sich neben dem Geflügel auf die Milchverarbeitung in der eigenen Hofmolkerei spezialisiert. So bieten sie neben Frischmilch auch Käse, Butter, Quark, Joghurt, Molke und Buttermilch an. Mit einem Melkroboter wird die Milch von 120 Kühen gewonnen. Dazu haben die Wagners zusammen mit zwei weiteren Landwirten im Dorf einen Gemeinschaftskompoststall neu gebaut. ■

## Ausbildungsberuf Hauswirtschaft novelliert

**Bonn** Ein außerordentlich breites Spektrum an Einsatzfeldern bei der Versorgung und Betreuung von Personen – das ist die Besonderheit des anerkannten dualen Ausbildungsberufs Hauswirtschaftler/-in. Denn neben Einrichtungen der Alten-, Kinder-, Jugend- und Familienhilfe, Wohngruppen, Schulen und Kindergärten sind Fachkräfte auch in Kureinrichtungen und Krankenhäusern, Privathaushalten und landwirtschaftlichen Unternehmen, Beherbergungsbetrieben, Tagungshäusern, gastronomischen Einrichtungen, Dienstleistungszentren und Quartieren tätig. Gerade die aktuellen Herausforderungen zur Bekämpfung der Corona-Pandemie belegen, wie hoch der Stellenwert der in diesem Bereich beruflich Qualifizierten für das Funktionieren von Wirtschaft und Gesellschaft sowie der Sicherung von Grundbedürfnissen ist.

Gemeinsam mit den zuständigen Bundesministerien sowie den Sozialpartnern und Sachverständigen aus der betrieblichen Praxis hat das Bundesinstitut für Berufsbildung (BIBB) im Auftrag der Bundesregierung die Berufsausbildung für Hauswirtschaftler und Hauswirtschaftlerinnen nunmehr

modernisiert. Die neue Ausbildungsordnung tritt zum 1. August 2020 in Kraft.

Bundesweit werden insgesamt rund 2500 meist weibliche Fachkräfte ausgebildet, der Bedarf an in diesem Bereich beruflich Qualifizierten ist sehr groß. Im Anschluss an die Ausbildung besteht die Möglichkeit, eine Aufstiegsfortbildung zu absolvieren – etwa zum/zur Geprüften Fachhauswirtschaftler/-in, zum/zur Meister/-in der Hauswirtschaft, zum/zur Staatlich geprüften hauswirtschaftlichen Betriebsleiter/-in oder zum/zur Staatlich geprüften Agrarbetriebswirt/-in. Die jetzt modernisierte Ausbildungsordnung und der darauf abgestimmte, von der Kultusministerkonferenz für den schulischen Teil der dualen Ausbildung entwickelte Rahmenlehrplan lösen die bestehende Regelung aus dem Jahr 1999 für den gleichlautenden Vorgängerberuf ab. ■

Verantwortlich für die vlf-Berichte: Dr. Isabell Schneweis-Fleischmann, Landesgeschäftsstelle Bayern, 85368 Moosburg a. d. Isar, Telefon: 08761-3909-954, Fax: -952, E-Mail: Schneweis-Fleischmann@vlf-bayern.de