

Den Laden am Laufen halten

Rosenheimer Land Mitte Juni lenkte der Deutsche Hauswirtschaftsrat in ganz Deutschland den Blick auf die professionelle Hauswirtschaft. Unter dem Motto „Wir streiken nicht – wir halten den Laden am Laufen“. Hauswirtschaftler und Hauswirtschaftlerinnen übernehmen 24/7 Verantwortung in Kitas, Schulen, Senioreneinrichtungen, Tagungshäusern und vielen weiteren Einrichtungen, oft unbemerkt, aber essenziell für eine funktionierende und nachhaltige Gesellschaft. Theresia Huber vom Amt für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten Rosenheim (AELF) sprach mit den Ausbilderinnen Kathrin Ebersberger vom Caritasheim St. Josef in Prien und Johanna Freiberger, die einen landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalt führt sowie mit deren Auszubildenden.

Wie wichtig ist der Beruf Hauswirtschaftler/in für Ihren Betrieb?

Kathrin Ebersberger: „Der Beruf ist interessant, vielseitig und anspruchsvoll. Wir versorgen und betreuen hier im Haus täglich bis zu 55 Personen. Mit Kreativität schaffen wir eine angenehme Atmosphäre und beziehen die Be-



Fotos: Theresia Huber

Beim Legen der Wäsche: Mirijam Rappel (l.) mit Ausbilderin Kathrin Ebersberger.



Beim Herstellen von Osterdekoration: Lea Theurer (l.) mit Ausbilderin Johanna Freiberger.

dürfnisse der Bewohner mit ein. Wir sorgen für Sauberkeit und Hygiene und sind gleichzeitig Ansprechpartner für die Bewohnerinnen und Bewohner.“

Johanna Freiberger: „Ich führe einen Mehrgenerationen-Haushalt mit drei Kindern und meinen Eltern in einem großen Bauernhaus mit Garten. Das beansprucht Zeit und Können. Ein ordentlicher Haushalt trägt zum Wohlbefinden aller bei, auch wird Zeit und Geld gespart, wenn man sich in der Haushaltsführung auskennt. Dieses Wissen und Können möchte ich weitergeben. Ein leckeres und gesundes Mittagessen hilft schon dabei, wieder motivierter an die Arbeit zu gehen, ein liebevoll dekoriertes Hausgang bringt immer wieder Freude in den Alltag, eine sinnvolle Wäschepflege schont Umwelt und Geldbeutel.“

Auch den beiden Auszubildenden wurden Fragen zur Hauswirtschaft gestellt:

Wie sieht Ihr Ausbildungsalltag aus?

Mirijam Rappel: „Ich bin in alle hauswirtschaftlichen Tätigkeiten eingebunden: Zubereiten und Austeilen der Mahlzeiten, Kuchen

backen, Versorgen der Wäsche, Reinigen der Wohnbereiche und Funktionsräume und Blumenpflege. Besonders gefällt mir die Arbeit in der Cafeteria. Der persönliche Kontakt mit den Bewohnern ist mir sehr wichtig.“

Lea Theurer: „Regelmäßige Tätigkeiten in meinem Alltag sind die morgendliche Stallarbeit und die Zubereitung des Mittagessens. Die restliche Arbeitszeit kann sehr flexibel gestaltet werden. Je nach Wetter und Jahreszeit gibt es verschiedene Aufgaben zu erledigen: Gartenarbeit, Kinderbetreuung, Wäschepflege, Backen, Dekorieren, Herstellen von Gestaltungselementen und verschiedene Reinigungsarbeiten. Kein Tag ist wie der andere und diese Vielfalt und Flexibilität finde ich wahnsinnig positiv.“

Nach der Ausbildung bieten sich auch verschiedene Fortbildungsmöglichkeiten z. B. als Meister/in in der Hauswirtschaft, Betriebswirt/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement, Techniker/in für Ernährungs- und Versorgungsmanagement, Dorfhelferin oder auch eine Fachlehrerausbildung an. Dies ist eine Möglichkeit, auch ohne Abitur und Studium Führungskraft in einem gleichermaßen vielseitigen als auch für die Gesellschaft unentbehrlichen Beruf zu werden. **Theresia Huber**

vlf/VLM Sternfahrt ins Nördlinger Ries

Munningen Ziel der ersten Sternfahrt des vlf/VLM Schwaben war die Obere Mühle Laub bei Munningen im Landkreis Donau-Ries. Mittlerweile hat mit Carolina Göggerle die dritte Generation die Ausbildung zur Müllermeisterin erfolgreich abgeschlossen. Nach ihren Worten liegt die Mühlenkapazität bei rund 10 t Getreide je Tag und ist im Vergleich zu anderen Mühlen eher klein einzuschätzen. Der Schwerpunkt liegt auf der Vermahlung von regionalen Getreidearten und der Erzeugung von Qualitätsmehl. Dabei wird insbesondere auf die Qualität der Ausgangsstoffe geachtet, da keine Mehlbehandlungsmittel zugesetzt werden. Die Backeigenschaften definieren sich somit ausschließlich durch die vermahlene Rohstoffe und den Mahlvorgang. Gewährleistet wird dies durch das Herzstück der Mühle, ein rund 90 Jahre al-

ter Walzenstuhl, in der das Mahlgut zwischen rotierenden Walzen schonend aufgebrochen und zerrieben wird. Diese Behandlung verhindert ein zu starkes Erhitzen und

dient letztlich der Qualitätserzeugung. Vermahlen wird in verschiedenen Ausmahlungsgraden eine breite Produktpalette, von klassischen Getreidearten, über alte




Foto: Paul Dosch

Erich Göggerle führt mit Tochter Carolina in die Geschichte der Oberen Mühle Laub ein.

Sorten bis hin zu Kamut. Weitere Standbeine im Betrieb sind Kräuterseminare, Backkurse sowie seit dem Jahr 1981 der Anbau von Spargel, der ohne Folie angebaut, auf den leichten, sandigen Böden ideale Voraussetzungen findet. Geerntet wird der Spargel „klassisch“ von Hand oder seit einigen Jahren mit Hilfe eines Vollernters. Im Ergebnis kommt die mehrmals mechanische Bearbeitung des Bodens der Qualität des Spargels zugute. Die Vermarktung des Spargels erfolgt ausschließlich regional oder er wird direkt auf dem Hof zubereitet und als klassisches Spargel-Menü angeboten. **Paul Dosch**

Verantwortlich für die vlf-Berichte


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