

FOTO: SVLFG



Gib der Leiter einen Korb: Die Obsternte gehört zu den gefährlichsten Tätigkeiten im Jahr. Es werden jedes Jahr Unfälle mit schweren Knochenbrüchen, Wirbelverletzungen und mit tödlichem Ausgang gemeldet. Warum ist das so? Die schönen, reifen Früchte sind immer außen und an oberster Stelle und das Obst wird überwiegend von der Leiter aus geerntet. Oft sind es die Senioren der Betriebe, die die Obsternte durchführen – hier besteht ein zusätzliches hohes Absturzrisiko (Schwindel, Kreislauf). Die Frontladerschaufel ist höchst ungeeignet und für Personen-hochheben streng verboten. Eine sichere Obsternte kann nur aus sicheren Arbeitskörben an sicheren Trägerfahrzeugen erfolgen. Traktoren mit Frontlader mit Schlauchbruchsicherungen, Parallelführung und geprüfem Arbeitskorb (CE) erfüllen diese Voraussetzungen.

Wissen zur Ausbildung aufgefrischt

Wernberg-Köblitz Auf große Resonanz stieß eine Fortbildungsveranstaltung der Bildungsämter Schwandorf und Weiden für die Ausbildungsbetriebe in der Landwirtschaft in der Oberpfalz. Mehr als 60 Ausbilderinnen und Ausbilder informierten sich aus erster Hand zur Berufsausbildung, den neuen Lehrplänen und zur praktischen Abschlussprüfung. Eine Reihe aktueller Fragen und Themen standen auf dem Programm und für viele Teilnehmer waren auch das gegenseitige Kennenlernen und der Erfahrungsaustausch untereinander enorm wichtig.

Johannes Völkl, Berufsbildungsberater am AELF Weiden stellte zunächst die Entwicklung der Ausbildungszahlen in der Oberpfalz dar und erläuterte die Neuerungen im Berufsbildungsgesetz (BBiG). Danach ist u. a. auch eine Ausbildung in Teilzeitform möglich, allerdings verlängert sich die Gesamtdauer natürlich entsprechend. Auf die neuen kompetenz- und lernfeldorientierten Lehrpläne ging Franz Josef Baeck von der Berufsschule in Neumarkt näher ein. Ziel sei es in erster Linie die Handlungskompetenz und damit auch die Fach-, Selbst-, Sozial- und Medienkompetenz der Schüler zu stärken. Hartmut Krämer, Fachmitarbeiter für Agrarwirtschaft an der Regierung der Oberpfalz und Lehrer an den Berufsschulen in Neustadt und Neunburg befasste sich mit den technischen Entwicklungen in der Fütterung, bei der Düngung und beim Pflanzenschutz. Dabei stellte er eine zunehmende Differenz zwischen der praktischen Realität und dem Ablauf der praktischen Abschlussprüfung fest. Eine Anpassung der Abschlussprüfung an die Entwicklungen sei dringend notwendig.

Auf viele aktuelle arbeitsrechtliche Fragen im Zusammenhang mit der Ausbildung ging Florian Bacherle vom Arbeitgeberverband für Land- und Forstwirtschaft in Bayern ein. Angefangen bei Fragen zum Anwerben von Auszubildenden, zum Abschluss des Ausbildungsvertrages bis hin zu den einschlägigen Regelungen zur Arbeitszeit erläuterte Bacherle anhand von Beispielen aus der Praxis was geht, aber eben auch was nicht geht.

„Wie tickt die Jugend?“ Diese Frage hatte Albert Feldkircher vom AELF Schwandorf in den Mittelpunkt seines Vortrages gestellt. In der Ausbildung haben es die Ausbildungsbetriebe, die Ausbilder und die Lehrer mit Jugendlichen oder jungen Erwachsenen zu tun. Diese sogenannte „Generation Z“, die ab ca. 1995 geboren ist, „tickt“ aber teilweise ganz anders als die Elterngeneration bzw. die Generation der Ausbilder.

Sie sind materiell und finanziell eher verwöhnt aufgewachsen, sind selbstbewusst und v. a. an moderner Technik interessiert und Digitalisierung ist für sie selbstverständlich. Vom Ausbilder erwarten sie klare und verlässliche Aussagen, Transparenz bei Entscheidungen und respektvollen Umgang miteinander. Führung auf Augenhöhe, aber durchaus auch Regeln und Grenzen werden akzeptiert, wenn diese nicht willkürlich festgelegt werden. „Sie sind nicht besser oder schlechter als frühere Generationen, sie sind nur anders“, so Feldkircher in seinem Schlussresümee.

Zum Abschluss waren sich die Teilnehmer einig, dass eine solche Fortbildung für Ausbilder in regelmäßigen Abständen zu aktuellen Themen öfter angeboten werden sollte. ■

Mit modernster Technik ausgestattet

Kitzingen Bei der Ausbildung zur Fachkraft für Ernährung und Haushaltsführung werden die Teilnehmerinnen an der Landwirtschaftsschule Kitzingen, Abteilung Hauswirtschaft, auch auf die Arbeit in der Großküche vorbereitet. Hierzu wurde ein Kombidämpfer für die Schule und für die Fortbildungsarbeit des vlf-Kitzingen eingerichtet. „Regionale Produkte, schonend und geschmackvoll zubereiten, das ist unser Ziel im Unterrichtsfach Küchenpraxis“ erklärt Fachlehrerin Ruth Halbritter. Durch die Anschaffung eines Kombidämpfers ist dieses Ziel auch bei der Verpflegung von einer größeren Personenzahl problemlos möglich. Ein Kombidämpfer kommt heute in fast allen Küchen der Gastronomie und der Gemeinschaftsverpflegung zum Einsatz. „Deshalb ist es wichtig, dass die künftigen Hauswirtschafterinnen mit so einem Gerät umgehen können“ ergänzt Schulleiterin Thea Schlesinger.

Bei einem Kombidämpfer kann sowohl mit Heißluft, wie in einem Backofen, als auch mit Dampf gegart werden. Und das besondere, Heißluft und Dampf können nach Bedarf kombiniert werden. Ein Kartoffelgratin, das mit Heißluft und Dampf gegart wird, bleibt saftiger, als wenn nur Heißluft zur Verfügung steht. Genaue zeitliche Einstellung und ein eingebautes Kerntemperaturthermometer tragen ebenfalls zu einem punktgenauen Ergebnis bei. Backen, Braten, Grillen, Dämpfen, Gratinieren, Regenerieren, alles ist mit einem Gerät möglich. Davon hat sich auch der Behördenleiter Gerd Düll überzeugt und sieht das Geld gut angelegt. „Wir wollen die Schule gut für die Zukunft aufstellen und den Teilnehmerinnen eine hochwertige und moderne Ausbildung ermöglichen“ so sein Kredo. Das neue Gerät bietet auch vielfältige Weiterbildungsmöglichkeiten für die Mitglieder des vlf-Kitzingen. Die Frauenvorsitzende Sonja Eichinger hat das Gerät bereits in Augenschein genommen. „Jetzt sind tolle Synergieeffekte möglich, die die Mitglieder des vlf bestimmt gut annehmen werden“, freut sich Eichinger über die Erweiterung des vlf-Programmes.

Die Schülerinnen sind begeistert von den Einsatzmöglichkeiten und von den vielen erprobten, im Gerät gespeicherten, Garabläufen. Gern arbeiten sie mit dem „SelfCookingCenter“ und probieren die verschiedenen Programme aus. Die einsemestrige Fachschule in Teilzeitform bietet eine Bildung neben Beruf und Familie, Hauswirtschaft wird von Grund auf erlernt, Theorie und Praxis gehen Hand in Hand. Einige sehen darin eine Chance, nach Abschluss der Schule die Abschlussprüfung in der Hauswirtschaft zu machen und in einem hauswirtschaftlichen Betrieb zu arbeiten.

Die Corana-Beschränkungen haben aber auch für alle deutlich gemacht, dass ein hauswirtschaftliches Grundwissen sehr hilfreich ist, um den Alltag generell und besonders in Krisenzeiten für sich selbst und die Familie zu bewältigen. ■

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