

Meisterhafte Arbeitsprojekte vorgestellt

Rosenheim „Ein wahrlich gelungener Abend“. Das war das Fazit der Teilnehmer, die zur Präsentation der Arbeitsprojekte von Absolventinnen der Meisterschule Hauswirtschaft in Rosenheim gekommen waren. Das Arbeitsprojekt ist ein wichtiger Bestandteil der Meisterprüfung mit individuellen und praxisnahen Themen. Die Durchführung erfordert Kreativität, Durchhaltevermögen und Fleiß. Um die Ergebnisse über die Schule hinaus in die Öffentlichkeit zu tragen, stellten vier junge Damen ihre Arbeiten in der Aula der Landwirtschaftsschule Rosenheim vor. Schulleiterin Anna Bruckmeier konnte dazu eine Vielzahl von ehemaligen Absolventinnen, aktiven und künftigen Studierenden und Lehrkräften begrüßen.

Gabriele Oberloher, Erzieherin und frisch gebackene Hauswirtschaftsmeisterin aus Rattenkir-

chen, hat sich der Verarbeitung von Wildfrüchten verschrieben. Aus den Früchten von Holunder, Eberesche oder Felsenbirne kreierte sie „temperamentvolle“ Gerichte. Ihr professionelles Rezeptbuch präsentierte sie bereits im letzten Herbst mit großem Erfolg in der Öffentlichkeit. Bei ihrem Projekt konnte sie nicht nur allerlei Wildfrüchte neu entdecken, sondern auch vielfältige Erfahrungen bei deren Zubereitung, Verwendung und Vermarktung sammeln.

„Raffiniert und zuckersüß!“ Unter diesem Motto entwickelte **Theresa Buchner** aus Vogtareuth für das Hofcafé Donebauer in Prutting hausgemachte, hochwertige Cookies mit Zutaten, die überwiegend aus der Region stammen. Nachdem sie sich mit den Verbraucherwünschen befasst, viel ausprobiert und ihre Kunden befragt hat, finden sich

neben den klassischen Schokocookies auch besondere Produkte wie der Einkorn-Cookie oder der glutenfreie Cookie im Sortiment wieder. Die „Donebauer Cookies“ sind jetzt fester Bestandteil im Angebot des Hofcafés.

Sofia Maier aus Chieming stellte ihre Arbeit unter dem Slogan „gemeinsam und gründlich“ vor. Familie Maier hat die Vermietung von Ferienwohnungen in den letzten Jahren erfolgreich ausgebaut und bietet derzeit fünf Wohnungen mit hohem Standard an. Jetzt ging es darum, auch die Reinigungsarbeiten zu professionalisieren und die Mitarbeiterinnen auf ein neues Reinigungskonzept einzuschwören. Nach intensiven Gesprächen mit Firmen und den eigenen Reinigungskräften wurde ein schriftliches Konzept erarbeitet. Durch die unterschiedliche Ausstattung wurde für jede Wohnung eine eigene Anweisung notwendig, die jetzt konsequent umgesetzt wird. Bei nahezu gleichem Zeitaufwand konnte die Arbeitsqualität spürbar verbessert werden. Sofia Maier gelang es die Mitarbeiterinnen von Anfang an in das neue Konzept einzubinden und zu motivieren. Als Zeichen der „Corporate Identity“ tragen die Damen nun selbst genähte, von Sofia Maier entworfene Trachtenröcke.

Maria Schuster aus Au am Inn arbeitet in einem Hofladen. Sie befasste sich in ihrer Arbeit mit den Veränderungen der Kundenwünsche. „Junge Leute haben wenig Zeit, um Fleisch zuzubereiten. Fertigprodukte sollten deshalb auch bei der Direktvermarktung Einzug finden. Unter dem Motto „Aus dem Glas auf den Tisch“ probierte sie verschiedene Fertiggerichte aus. Zunächst wurden Krautwicklerl, Rindergulasch, Gulaschsuppe und Sauce Bolognese angeboten. Zwischenzeitlich hat sie die Produktpalette erweitert. Durch Sterilisation der Gläser sind die Gerichte auch ohne Kühlung ein halbes Jahr haltbar. Maria Schuster zieht eine positive Bilanz: „Mit diesem Arbeitsprojekt durfte ich Verantwortung übernehmen gegenüber den Kunden, die mir vertrauen, gegenüber dem Betriebsleiter, der mich unterstützt hat und gegenüber den Kollegen, die zusätzliche Arbeit auf sich nehmen mussten.“ Nach den Referaten wurde an den Infoständen noch lange diskutiert. Ein wahrlich gelungener Abend.

FOTO: WOLFGANG HAMPEL



Hauswirtschaftsmeisterinnen stellen ihre Arbeitsprojekte vor: (v. l.) Gabriele Oberloher, Sofia Maier, Schulleiterin Anna Bruckmeier, Theresa Buchner, Maria Schuster.

Veranstaltungen

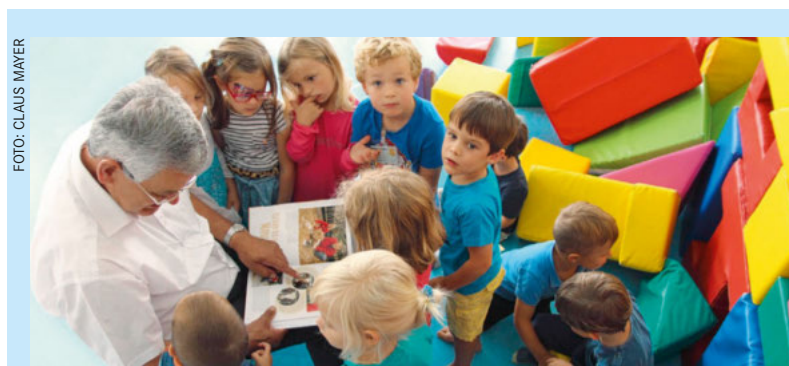
Donau-Ries 10. 9., 20 Uhr, Tagmersheim, Feuerwehrhaus und am 12. 9., 20 Uhr, Balgheim, Vereinsheim „Rat zur Herbstsaat“.

Neustadt/Aisch 11. 9., 20 Uhr, Neustadt/Aisch, GH Kohlenmühle, „Rat zur Saat: Sortenempfehlungen zu Wintergetreide, Pflanzenschutz im Herbst“; 11. 9., 8 Uhr, „Führung im Karpfen- und

Siebenermuseum, Brauereibesichtigung, Erkundung der Karpfenlandschaft im Aischgrund“, Anmeldung unter Tel. 09163-959203.

Offenheim 10. 9., 20 Uhr, Ergersheim, GH Zum Ross, „Rat zur Saat: Sortenempfehlungen zu Wintergetreide, Pflanzenschutz im Herbst“.

Verantwortlich für die vlf-Berichte: Peter Schwappach, Regierung v. Unterfranken, 97070 Würzburg, Telefon: 0931-3801379, Fax: 0931-3802379, E-Mail: peter.schwappach@reg-ufr.bayern.de



Wie Bauern wirklich leben: Mit dem Buch „Wir Kinder vom Hof“ zogen die Ehemaligen des vlf Niederbayern in alle 177 Kindergärten im Landkreis Passau und haben den Kindern daraus Geschichten über die moderne Landwirtschaft vorgelesen. Auch andere Kreisverbände haben das Kinderbuch schon verteilt. Im Bild liest der Präsident des Landwirtschaftlichen Bezirksvereins Passau, Horst Wipplinger, den Kindern vom Kindergarten St. Franz Xaver in Thyrnau vor, wie die Arbeit auf dem Bauernhof abläuft. Mit seinen Aktionen stieß der vlf vor allem in der Lokalpresse auf ein sehr positives Medienecho. Auch die Rückmeldungen von Eltern der Kindergartenkinder sind positiv. Nun hofft der vlf-Landesvorsitzende Hans Koller auf zahlreiche Nachahmer.

AGM Oberpfalz erlebte Stallgeschichten hautnah

Cham Großer Andrang herrschte im Milchviehstall von Stefan Schmid in Matzlsberg. 70 Mitglieder der Arbeitsgemeinschaft der Meisterinnen und Meister in der Oberpfalz (AGM) wollten sich vor Ort ansehen, wie sich der größte Milchviehstall der Oberpfalz entwickelt hat. Schon die Zahlen beeindruckten die Besucher: 580 Kühe, 18000 l Milch täglich, Futterwerbung auf rund 400 ha Fläche, von denen 180 ha selbst bewirtschaftet werden. Der Wirtschaftsdünger wird in der hofeigenen 300 kW-Biogasanlage vergoren. Die Meister waren sich einig, dass diese Dimensionen einen gehörigen

Arbeitsaufwand bedeuten. Schmid stemmt diese Arbeiten mit einem Team von 25 Mitarbeitern. Jeder Mitarbeiter hat einen klar abgegrenzten Aufgabenbereich. Einzelne Tätigkeiten sind soweit wie möglich standardisiert. So wird der Gesundheitszustand frisch abgekalbter Kühe durch Fiebermessen und Ketosetest überwacht und auf Auffälligkeiten mit einem vorgegebenen Behandlungsplan reagiert.

Die Besucher erfuhren, dass die Fütterung der gesamten Herde über eine einheitliche TMR-Mischung und ohne zusätzliche Kraftfutterstation erfolgt. Außerdem konnten sie sich beim Fruchtbar-

keitsmanagement des Betriebs überzeugen, dass nicht an falscher Stelle gespart wird. Tiere, die nach künstlicher Besamung nicht aufnehmen, werden zusammen mit einem Stier in einer eigenen Herde gehalten. Trotz der Größe legt der Betriebsleiter besonderes Augenmerk auf Tierwohl. So soll das Stallklima künftig mit Ventilatoren und Kuhduschen weiter verbessert werden.

Bei der Antwort auf die Frage nach der künftigen Entwicklung des Betriebes zeigte sich Schmid realistisch. Die Investitionen seien so kalkuliert, dass sie sich innerhalb einer Generation amortisieren. Wie es danach weitergeht, müsse man der nachfolgenden Generation überlassen, vorausgesetzt diese tritt einmal die Hofnachfolge an, so Schmid.