



FOTO: VLF-ROTHENBURG

Aus Feldfrüchten werden Dekorationen

Rothenburg Aus den Feldfrüchten kann man nicht nur Lebensmittel herstellen, sondern auch andere schöne Dinge. Der vlf Rothenburg zeigte an seinem „Ackervielfaltfeld“, wie Gestecke aus Sonnenblumen, Getreide und anderen Naturmaterialien hergestellt werden. Alles was auf dem Acker wächst, konnte für Gestecke verwendet werden. „Ganz im Sinne des Recyclings“, so die 2. Vorsitzende Erna Korn. In Steckmasse einer Blechdose gehalten, versehen mit farbigen Schnüren und

Bändern, wurde eine hübsche Tischdeko. Annett Wiegner zeigte, wie Bastelarbeiten gut gelingen. Die Besucher durften auch selbst aktiv werden. Anlässlich seines 100-jährigen Bestehens hat der vlf-Rothenburg das Feld angelegt. Viele Rothenburger Schüler verfolgten die Entwicklung der Feldfrüchte. Besonders für die Schüler war das „Fühlen“ verschiedener Getreidearten Neuland. Durch Probieren der Körner stellten sie die unterschiedlichen Reifegrade fest.

Helmut Siller

Tischdekoration: Die Sonnenblume in einem Gesteck mit verschiedenen Getreidesorten.

Ausgezeichnete Fachkräfte der Hauswirtschaft

Würzburg Sieben junge Frauen haben ihre Abschlussprüfung im Beruf Hauswirtschafter/-in im Rahmen der dualen Ausbildung erfolgreich abgelegt. Bei der Freisprechung am AELF Würzburg nahmen die Absolventinnen ihre Zeugnisse von der Bildungsberaterin Beatrix Weber-Hilpert entgegen.

Peter Schwappach, Leiter des Sachgebietes Bildung in der Landwirtschaft und Hauswirtschaft an der Regierung von Unterfranken gratulierte den Fachkräften und bestätigte, dass „qualifizierte Fachkräfte beste Chancen am Arbeitsmarkt haben.“ Zugleich erinnerte er an die drei „L“, die für „Lebenslanges Lernen“ stehen und empfahl, die vielseitigen Möglichkeiten der beruflichen Weiterqualifizierung zu nutzen.

Bildungsberaterin Weber-Hilpert freute sich über die guten Prüfungsergebnisse, denn die Corona-Pandemie erforderte besondere Vorkehrungen. So mussten die Auszubildenden während ihrer Ausbildung zeitweise im Homeschooling unterrichtet werden und auch praktische Ausbildungsinhalte zu Hause erarbeiten. „Sie können stolz darauf sein, dass Sie durch Ihr Interesse und Ihre Leistungsbereitschaft Ihre Ausbildung in der Hauswirtschaft erfolgreich abgeschlossen haben“, so Weber-Hilpert. Sie warb bei ihren Schützlingen dafür, mit Courage und Engagement die Hauswirtschaft in der Öffentlichkeit zu vertreten.

Als Auszeichnung für den Berufsabschluss erhielten die jungen Damen Urkunden mit der Signatur von Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber sowie ihre Zeugnisse. Über ein hervorragendes Prüfungsergebnis mit der Note 1,3 darf sich Katharina Hein aus Willanzheim freuen. Die Prüfungsbeste wurde im Versuchs- und Bildungs-

zentrum Schweinehaltung des Staatsguts Schwarzeneau ausgebildet.

Die duale Ausbildung dauert drei Jahre und findet in anerkannten Ausbildungsbetrieben statt. Um den Berufsabschluss zu erhalten, ist fundiertes Fachwissen, berufliche Handlungsfähigkeit, aber auch soziale Kompetenz eine Grundvoraussetzung.

Viele Chancen zur Fort- und Weiterbildung

Bei der Abschlussprüfung müssen praktische Arbeitsaufgaben situations-, personen- und zielgruppenorientiert geplant und durchgeführt werden. Mit ihrem Fachwissen der Hauswirtschaft können die sieben Absolventinnen nun in Pflegeeinrichtungen, Tagungshäusern, Wohngruppen für Senioren, Privat-Haushalten, in Hotellerie und Gastronomie und zunehmend auch in Kindertagesstätten sowie in Ganztagschulen arbeiten. Einige Fachkräfte nutzen auch die Chance der vielen Möglichkeiten zur Fort- und Weiterbildung. So können sie sich zur Meisterin der Hauswirtschaft, zur Betriebswirtin für Ernährung und Versorgung oder zur Fachlehrerin fortbilden und danach sogar einen Bachelor-/Masterstudiengang aufnehmen.

In Unterfranken sind noch Ausbildungsplätze im Beruf Hauswirtschafter/in zu besetzen. Informationen dazu erteilen die ÄELEF.

Beatrix Weber-Hilpert
AELF Würzburg

Verantwortlich für die vlf-Berichte: Dr. Isabell Schneweis-Fleischmann, Landesgeschäftsstelle Bayern, 85368 Moosburg a. d. Isar, Telefon: 0876 1-3909-954, Fax: -952, E-Mail: Schneweis-Fleischmann@vlf-bayern.de

FOTO: CHRISTINE WAGENBRENNER



Absolventinnen der dualen Ausbildung im Beruf Hauswirtschafter/-in bei der Zeugnisübergabe im Sommer 2021. Im Bild (v. l.): Peter Schwappach, Christin Braun (Röthlein, OT Hirschfeld), Lisa Recknagel (Kolitzheim, OT Gernach), Sarah Kuhn (Himmelstadt), Katharina Hein (Willanzheim), Carina Thorwarth (Reichenberg), Katharina Trunk (Winterhausen), Amelie Müller (Sailauf), Beatrix Weber-Hilpert.

vlf-Frauennachmittag

Laufen Alle ehemaligen Fachschulabsolventinnen, Studierende, sowie interessierte Personen sind am 29. 9., 13 Uhr ins Hotel Wengerhof (Weng 12, 83404 Ainring), zum vlf-Frauennachmittag eingeladen. Thema: Die Rolle der Frau in der Familie. Einfache, praktische Gesundheitstipps und eine gesunde Lebensführung werden durch die Frau in die Familie getragen. Kosten: 10 €, Anmeldung unter Tel. 0861 7098-0.

Veranstaltungen

Laufen 27. 9., 14 – 17 Uhr Schlossklinik Abtsee, Venenzentrum Oberbayern, Fachklinik für Venenerkrankungen, Abtsee 21, 83410 Laufen, Vortrag zum Thema Venen mit anschließendem Rundgang durch die Klinik.

Anmeldung unter Tel. 0861 7098-0.

Austraglerfahrt

Laufen Es ergeht herzliche Einladung an alle Mitglieder des vlf Laufen und interessierte Personen zu einer Austraglerfahrt. Wir gehen davon aus, dass Sie inzwischen alle geimpft sind und den Impfpass dabei haben. Termin: 21. 9., Abfahrtszeit 7.45 Uhr Marx Reisen (Fridolfing), 8 Uhr Tittmoning (Wasservorstadt), 8.30 Laufen (Bahnhofstraße), 9 Uhr Freilassing (Bushaltestelle SB Dollinger) 9.30 Uhr (Anger unterer Parkplatz). Kosten: 35 €, Anmeldung unter Tel. 0861 7098-0.

KNeDL? Was ist das?

München Das ist die Kurzform für Kompetenz-Netzwerk Digitale Landwirtschaft Bayern, ein offenes Netzwerk von Interessierten zu aktuellen Themen, Impulsgeber für Entscheidungsträger in der Agrarbranche und Politik und eine Initiative des Landwirtschaftsministeriums. Ziel ist es den Austausch über alle Branchen hinweg zu intensivieren, Kooperationen zu fördern und die Innovationskraft der bayerischen Agrarbranche zu stärken. So soll das Innovationspotenzial aller Beteiligten für Synergien und Neuentwicklungen zur Sicherung einer zukunftsfähigen bayerischen Landwirtschaft genutzt werden.

➔ Mehr Informationen finden Sie unter www.bayern-innovativ.de/seite/kompetenznetzwerk-digitale-landwirtschaft-bayern.