



Der Unterricht in der Hauswirtschaftsschule Fürstenfeldbruck – damals und heute.

100 Jahre Hauswirtschaftsschule

Fürstenfeldbruck Die Bedeutung der Ausbildung der Bäuerin für die Stabilität und das Gedeihen der landwirtschaftlichen Betriebe hat man früh erkannt und so wurde die Abteilung Hauswirtschaft bereits ein Jahr nach Schulgründung, im Jahr 1923, ins Leben gerufen. Der Unterricht fand zunächst im aufgelassenen Lazarettflügel der Unteroffiziersschule von März bis Juni, später in der Aumühle im Winterbetrieb auch während der Kriegsjahre durchgehen, statt. Im Jahr 1951 erhielt die Schule ein neues Gebäude, großzügig ausgestattet mit modernen Praxisräumen und Internat. Viele Jahre wurde die einsemestrige Vollzeitform unterrichtet, ab 1977 die dreiseimestrige Form eingeführt. Bedingt durch die zunehmende außerhäusliche Erwerbstätigkeit der jungen Frauen hat man sich ab 1992 für die Teilzeitform entschieden, welche bis zum heutigen Tag ein Erfolgsmodell ist. Im Jahr 2010 er-

hielt die Schule eine neue Heimat im neuen Grünen Zentrum Puch. Die Fachschule für Ernährung und Haushaltsführung dient den Landkreisen Dachau, Fürstenfeldbruck und Landsberg. Mit ihren schönen und zugleich gemütlichen Lehr- und Praxisräumen ist sie ein Anziehungspunkt im Westen der Großstadt München. Die Schule hat bereits mehrfach einen Preis im Wettbewerb der Landwirtschaftsschulen Bayerns gewonnen. Fächerübergreifende Projekte, die gute Medienarbeit der Studierenden und der lebensnahe Unterricht sind das Markenzeichen nicht nur der Hauswirtschaftsschule Fürstenfeldbruck, sondern aller Hauswirtschaftsschulen in Bayern!

Im Fach Unternehmensgründung sollten sich die Studierenden eine haushaltsnahe Diversifizierung überlegen, und einen Businessplan dazu erstellen. Die meisten fanden eine für sie passende Idee. Zu einer Studierenden, die zögerte, sagte die

Lehrerin: „Sie können doch so gut nähen. Sie gründen einen Nähservice und bewerben dies im Internet.“ „Nein, das kann ich nicht!“ „Das ist ja nur fiktiv als Übung“, antwortete die Lehrerin. Monate später berichtete die fertige Absolventin „Sie, das läuft fei gut.“ „Was läuft gut?“ „Na, mein Nähservice!“ Und tatsächlich: Auf ihrer Webseite bietet sie handwerklich gefertigte Nähteile, wie Kosmetiktaschen, Kissen, Deko an, je nach Kundenwunsch von Form, Farbe und Stoff. So manch andere Absolventin entdeckte ihre Leidenschaft und Begaubung für Hauswirtschaft und arbeitet heute nach abgeschlossener Meisterprüfung sogar als Lehrerin der Hauswirtschaft.

Die Hauswirtschaftsschule Fürstenfeldbruck lädt am 29. September von 13 bis 17 Uhr herzlich ein, das Jubiläum beim Tag der offenen Tür in Puch bei Fürstenfeldbruck mitzufeiern.

Marianne Heidner

Käse- und Weinprobe

Tirschenreuth Der vlf-Kreisverband Tirschenreuth lud zu einer kombinierten Käse- und Weinprobe im Großkonreuther Feuerwehrhaus ein. Der Schwerpunkt lag bei der neuen Grenzlandkäserei und hier speziell beim Käseangebot des Walerhofes in Pilmersreuth. Alexander und Michaela Weigl hatten 5 verschiedene Käsesorten mitgebracht, die verkostet werden konnten. Zunächst lag ein „Nackerter“ auf den Tellern – ein Schnittkäse Natur rassigen Geschmack. Versucht wurde auch ein „Kümmel“, ein geschmacklich eher jünger

wirkender Schnittkäse für Kümmel-Liebhaber. Alexander Weigl erklärte noch seinen „Camemburner“, einen Weichkäse nach Camembert-Art der besonders schonend pasteurisierter Milch hergestellt wird. Als jeweils passenden Wein stellte Maria Achatz aus Waldsassen dazu eine feinherbe Scheurebe, einen halbtrockenen Riesling classic und einen feinherben Rosé-Wein vor. Geschäftsführerin Antje Grüner von der Grenzlandkäserei erklärte das Modell der Käserei: Diese arbeitet als reines Dienstleistungsunternehmen,

das für drei Landwirte aus dem Landkreis Tirschenreuth und je einen aus Wunsiedel und Cham vorwiegend aus Rohmilch Schnittkäse herstellt. Dazu kommt die mobile Käserei auf den Hof und verarbeitet dort täglich zwischen 300 und 1700 l Milch zu Käse. Nach Ende des Reifeprozesses und eventueller Konfektionierung in gewünschte Gebindegrößen kommt der Käse wieder auf die Betriebe zur weiteren Vermarktung. Großer Wert wird daraufgelegt, dass es sich hier um eine Käse-Manufaktur handelt, die aus regionaler Milch hochwertiges Käse herstellt wird

Wolfgang Wenisch

Gesund leben

Regensburg Ab der Lebensmitte nehmen Herz-Kreislauf-Erkrankungen zu, die Bewegung lässt nach, das Immunsystem wird schwächer und wir haben einen anderen Schlafrhythmus. Christina Apel, Dipl. Tropologin vom AELF Regensburg, ging in Ihrem Vortrag für den vlf Regensburg auf das Trinkverhalten, Bewegung und auf die Lebensmittel, die uns dabei helfen, fit und gesund zu bleiben, ein. Hier spielen die Fette und Öle eine wichtige Rolle. So sind Pflanzenöle wie Maiskeim- und Sonnenblumenöl reich an mehrfach ungesättigten Fettsäuren, ebenso das geschmacksintensive Lein- und Distelöl. Inhaltlich spielt es keine Rolle ob raffiniert oder nativ, also kaltgepresst. Mehrfach ungesättigte Fettsäuren unterstützen die Durchblutung, regulieren den Blutzuckerspiegel und stärken das Immunsystem, so die Referentin. In Lebensmitteln finden wir sie in Nüssen, Fisch und Ölen. Apel betonte, dass ein Austausch in unseren Speisen vorteilhaft ist. So kann man Vollkornnudel statt Pommes verwenden oder Fleischpflanzlerl statt panierten Schnitzels. Eine Portion Gemüse oder Salat darf nicht fehlen. Auch Bewegung wie z. B. Gymnastik, lange Spaziergänge oder Ausdauersport wirken sich vorteilhaft auf Herz-Kreislauf, Muskeln und Immunsystem aus.

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