



Die vier besten Teilnehmerinnen mit (von rechts) Bürgermeister Heinrich Stenzel, Vorstandsmitglied BayLaH Margarete Engel, Landrat Josef Laumer, Hauswirtschaftsoberrätin Maria Anzenberger, Bereichsleiter Schulen Schätz, Gesamtschulleiter Johann Dilger, MdL Josef Zellmeier, Kreisbäuerin Claudia Erndl und Christine Pichler vom AELF Straubing.

Fotos: erö

„Als Allrounder werden Sie überall gebraucht“

Motto: Kita trifft Hauswirtschaft – Landesleistungswettbewerb Hauswirtschaft ausgetragen

Mitterfels. (erö) Ein großer Tag für die Marianne-Rosenbaum-Schule, Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung: am Wochenende wurde der 53. Bayerische Landesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft ausgetragen.

Unter dem Motto „Kita trifft Hauswirtschaft“ sollen schon Kinder in Kitas an hauswirtschaftliche Tätigkeiten herangeführt werden. Der Wettbewerb steht unter der Schirmherrschaft der bayerischen Landwirtschaftsministerin Michaela Kaniber und wird bayernweit an verschiedenen Schulen ausgetragen. Dieses Motto sei topaktuell, da heute immer mehr Kinder außer Haus betreut und versorgt würden, erklärte Festrednerin Maria Anzenberger vom Referat für Bildung und Schulwesen in der Hauswirtschaft.

Kochtyp „Aufwärmer“ wird immer häufiger

Laut Ernährungsreport der Bundesregierung 2019 werde nur noch in 40 Prozent der Haushalte täglich frisch gekocht, vielfach gebe es keine klassische Küche mehr. Der Kochtyp „Aufwärmer“ sei zahlenmäßig schon die zweitgrößte Gruppe in der Küche. Gesundes Ernährungsverhalten und hauswirtschaftliches Handeln könnten so nicht mehr in den Familien erlebt, erlernt und geübt werden. Hier entstehe eine Bildungslücke, die geschlossen werden müsse.

Die 16 Teilnehmerinnen der 12. Klassen von Berufsschul- und Berufsfachschulen aus ganz Bayern hatten verschiedene Aufgaben zu lösen: Neben Wissen in Allgemeinbildung, Wirtschafts- und Sozialkunde sollten Speisen zubereitet werden, die man auch mit Kindern bis zu zehn Jahren in Kitas kochen



Landrat Josef Laumer (rechts) und Außenstellenleiter Michael Haaga beim Rundgang durch die Präsentation.

kann. Dazu kamen Aufgaben im Bereich Gestaltung, ein Gespräch zur Dienstleistungskompetenz und eine Teamaufgabe mit Erstellen eines Konzeptes und seine Umsetzung in der Kita.

Besonders wichtig: In der Präsentation sollte Eltern gezeigt werden, wie schon Kinder in hauswirtschaftliche Arbeiten wie die Vorbereitung des Essens mit einbezogen werden können. Zur Abschlussfeier präsentierten die Teilnehmerinnen ihre Speisen auf hübsch dekorierten Tischen einem Publikum. Viel Gesundes und Schmackhaftes wie selbst gemachte Müsliriegel, Pizzagesichter, Oliven- Mozzarella-Pinguine oder ein Gurkenkrokodil wurden präsentiert. Auch Smoothies und Schoko- oder Himbeer-Muffins durften gekostet werden. Zudem wurde ein Rezeptheft erstellt. Er sei stolz darauf, als kleine Schule und Außenstelle der Berufsschule III in Straubing den Wettbewer-

ausgetragen zu dürfen, meinte Schulleiter Michael Haaga beim Rundgang mit Landrat Josef Laumer. Positiv sei, dass die Teilnehmerinnen im schuleigenen Internat untergebracht werden konnten.

Zur Abschlussfeier mit Siegerehrung, die mit Musik von Manuela Zörner und ihrem Team gestaltet wurde, dankte Gesamtschulleiter Johann Dilger den 16 Teilnehmerinnen: „Sie gehören alle zu den Besten in Bayern, haben Leistung und Kompetenz gezeigt, allein und im Team. So muss uns um die Zukunft der Hauswirtschaft nicht bange sein.“ Landrat Laumer gratulierte: „Sie sind Allrounder in Sachen Hauswirtschaft und werden als Beste der Besten überall gebraucht von Kitas bis zu Großbetrieben.“ Bildung und berufliche Ausbildung sei wichtig für die Gesellschaft. Daher bemühe sich der Landkreis als Träger, die Schule bestens auszustatten. MdL Josef

Zellmeier schätzte die Hauswirtschaft als hochmodernen Beruf mit guten Aussichten, der mehr denn je gebraucht werde. Dem schloss sich ein kurzer Rückblick von Projektleiterin Anja Müller über das umfangreiche Aufgabengebiet des Wettbewerbes an.

Hauswirtschaft mit Kindern statt für Kinder

Das Landwirtschaftsministerium unterstütze gern derartige Wettbewerbe finanziell, betonte Maria Anzenberger vom Referat für Bildung und Schulwesen in der Hauswirtschaft. Bildung in der Hauswirtschaft sei die Voraussetzung für nachhaltiges Wirtschaften im Haushalt und im Großbetrieb. Heute müsse gelten: Hauswirtschaft mit Kindern statt für Kinder. So lernten Kinder, dass hauswirtschaftliche Aufgaben zum Alltag gehören und wichtig sind. Sie wies auf das Kompetenzzentrum für Hauswirtschaft in Triesdorf hin, wo zur Vermittlung von Alltagskompetenzen Unterlagen zu Themen wie Hygiene, Reinigung oder Wäschepflege vermittelt werden. Anzenberger appellierte an die Auszubildenden: „Machen Sie sich stark für die Hauswirtschaft, auch durch Mitgliedschaften in den Verbänden, leben Sie unser Berufsbild mit Freude, Stolz und Begeisterung und hören Sie nie auf, sich weiterzubilden.“

Folgende Schülerinnen werden im März an der Deutschen Juniorenmeisterschaft in Sankt Wendel (Saarland) teilnehmen: Johanna Vorderwestner (Mühdorf a. Inn), Heidi Raab (Ansbach) und Anna Eggenberger (Marktobersdorf). Abschließend überreichte Dilger die Fackel an Martin Greifenstein vom BSZ Miesbach, das den 54. Landesleistungswettbewerb 2020 ausrichten wird.

Die Hauswirtschaft ist ein hochmoderner Beruf mit sehr guten Aussichten

Ernährungsreport: Nur noch in 40 Prozent der Haushalte wird täglich frisch gekocht