

Das bisschen Haushalt macht sich von allein, sagt mein Mann! Das bisschen Haushalt kann so schlimm nicht sein ...“, so sang in den Siebzigern Johanna von Koczian. Welche Frau kennt dieses Lied nicht und Sprüche wie: „Kannst Du mal eben ...?“ oder „Ist das Essen noch nicht fertig?“ Denn obwohl Sie den ganzen Morgen tatkräftig auf dem Hof mitgearbeitet haben, weil es mal wieder „brannte“, und Sie keine Zeit hatten, das Mittagessen vorzubereiten, soll es pünktlich auf dem Tisch stehen.

### Mit Zeitmanagement

Um all diesen kleinen, ach so „normalen“ unvorhersehbaren Zwischenfällen und den ständig steigenden Anforderungen der Haushaltsführung gerecht zu werden, ist professionelles Handeln im Haushalt so wichtig wie nie zuvor. Sie kennen doch die Situation: Schon beim Einkauf einer Waschmaschine gilt es, modernste Technik zu kennen und zu beurteilen. Da gibt es derart viele Modelle, für die Sie sich entscheiden könnten. Aber wie steht es mit dem Kundendienst, und mit welchen weiteren Kosten für den Wasser- und Energieverbrauch müssen Sie rechnen? Welche Waschprogramme benötigen Sie wirklich? Die Welt ist komplizierter geworden, und wir müssen Schritt halten. Auch sind, je nach Zusammensetzung des Haushaltes, gute Kenntnisse über die Verpflegung Ihrer Familienmitglieder notwendig.

Pflegen Sie Altenteiler, und haben Sie eine Familie mit Kindern? Wer kennt da nicht den Wunsch, der Tag möge doch mehr als 24 Stunden haben: Die Jugendlichen müssen ständig irgendwohin kutschiert werden, und alles braucht Zeit, denn die Wege in unserer ländlich strukturierten Gegend sind weit. Da gilt es punktgenau zu planen und gut organisiert zu sein – das erfordert effektives Zeitmanagement.

### Neue Prüfungsinhalte

Durch die demografische Entwicklung und gesellschaftliche Veränderung haben sich die Lehr- und Prüfungsinhalte in der Hauswirtschaft grundlegend verändert. Sie wurden modernisiert und den Anforderungen in Großhaushalten beziehungsweise landwirtschaftlichen Unternehmerhaushalten angepasst. Die Trennung während der Ausbildung in ländliche und städtische Hauswirtschaft gibt es nicht mehr. Heute besteht bei vielen Frauen, die auf einem Hof leben, der Wunsch nach einer

# Berufung fürs Alltägliche

Für Frauen auf dem Lande, die einer außerlandwirtschaftlichen Tätigkeit nachgehen wollen, ist der Beruf **Hauswirtschaftlerin** perfekt.



Antje Walter, Hauswirtschaftsmeisteranwärterin, betätigt sich floristisch.

FOTOS: THEKLA GRÜNHAGEN

außerlandwirtschaftlichen Tätigkeit. Der Beruf der Hauswirtschaftlerin ist dafür perfekt geeignet. Durch die ausgebildeten Kenntnisse und Fähigkeiten lassen sich alle Anforderungen leichter „unter einen Hut“ bringen. Für Hauswirtschaftlerinnen bieten sich viele Möglichkeiten: Sie können in einem pflegerischen Beruf genauso arbeiten wie in einem Beherbergungs- oder Versorgungsbetrieb.

### Das kann man lernen

Viele Frauen nutzen im eigenen Landwirtschaftsbetrieb die Gelegenheit, „ihren“ neuen Betriebszweig einzurichten, wie die Direktvermarktung, ein „Hofcafé“ oder „Urlaub auf dem Bauernhof“. Um darauf gut vorbereitet zu sein, ist es wichtig, sich umfassend zu informieren und zu kalkulieren. Der erfolgreiche Weg in die Selbstständigkeit kann mit einer fundierten fachlichen Qualifikation besser gelingen.

Hauswirtschaftlerin kann man auf verschiedenen Wegen werden. Die Erstausbildung erfolgt in Vollzeit im dualen System: Betrieb und Berufsschule. Das kann sowohl in einem landwirtschaftlichen Haushalt, einem hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieb wie in einem klassischen Großhaushalt sein.

Landwirtschaftliche Haushalte, in denen ausgebildet wird, gibt es in Brandenburg leider sehr wenige, denn Vorausset-

zung für eine fachgerechte Ausbildung ist die Qualifikation zur Hauswirtschaftsmeisterin. Aber auch Bildungsträger bilden vor allem benachteiligte Jugendliche in diesem Beruf aus und schaffen damit für sie eine Lebensgrundlage. Adressen von anerkannten Ausbildungsbetrieben für den Beruf Hauswirtschaftlerin gibt es bei der zuständigen Stelle für berufliche Bildung.

Es gibt zudem die Möglichkeit, sich extern zur Prüfung anzumelden. Wer sich traut, alle Schwerpunkte ohne fachliche Vorbereitung umzusetzen, kann sich direkt zur Prüfung anmelden. Wir empfehlen aber dringend, die Prüfungsvorbereitungskurse – im Land Brandenburg an der Landwirtschaftsschule-Luisenhof in Oranienburg – zu besuchen.

### Ausbildungsinhalte für Hauswirtschaftlerin

Zu den Ausbildungsinhalten gehören unter anderem:

- Arbeits-/Betriebsorganisation,
- Sicherheit- und Gesundheitsschutz,
- Ernährungslehre/Nahrungszubereitung,
- Reinigen und Pflegen von Räumen und Textilien,
- Umweltschutz, Betreuungs- und Pflegeaufgaben,
- Wohnraumdekoration.

Dort werden seit vielen Jahren berufsbegleitende Kurse angeboten. Hier lernen Sie unter anderem, welche Gesetze in Bezug auf Hygiene oder Produkthaftung zu beachten sind und Ihre Kosten und Verkaufspreise zu kalkulieren. Diese Kurse sind zwar nicht Voraussetzung für das Ablegen der Prüfungen, aber empfehlenswert, um die vielfältigen und umfangreichen Ausbildungsinhalte (siehe Kasten) zu erlernen. Prüfungsbestandteile sind schriftliche Prüfungen in den fachtheoretischen Bereichen und Wirtschafts- und Sozialkunde sowie eine praktische Prüfung. Diese wiederum erstreckt sich über zwei Aufgaben von je 2,5 Stunden, von denen eine allgemein gehalten ist und die andere aus dem Tätigkeitsfeld des Prüflings stammt (wie Altenpflege).

### Neben dem Beruf

Eine Hauswirtschaftlerin muss in ihrer Prüfung beispielsweise zeigen, dass sie in der Lage ist, komplexe Aufgaben zu bewältigen. Sie muss fähig sein, sich eigenständig zu informieren, zu planen, Entscheidungen zu treffen und diese fachgerecht umzusetzen. Nach dem Prüfungsdurchlauf soll sie in der Lage sein, sich zu reflektieren und Verbesserungsmöglichkeiten zu erkennen. Diese Form der Prüfungsaufgaben spiegelt ein realistisches Aufgabenfeld einer Hauswirtschaftlerin wieder.

Wichtig für eine erfolgreiche Prüfung ist eine realistische Zeit- und Arbeitsplanung, die Darstellung der Fachkompetenz, der zweckmäßige Einsatz von Arbeitsmitteln, Material und Energie unter Berücksichtigung der Arbeitssicherheit und des Umweltschutzes. Die tadellose Hygiene ist ein weiteres wichtiges Prüfungskriterium.

Hat man einmal „Blut geleckt“, so wird dieser Beruf häufig zur Berufung, denn alles, was Sie lernen, können Sie gebrauchen und meist sofort in Ihren Betrieben umsetzen. Und wenn Sie Spaß daran haben, zu organisieren und eine Führungsposition zu übernehmen, besteht die Möglichkeit, eine Weiterbildung zum/zur Hauswirtschaftsmeister/in nachzuschließen.

THEKLA GRÜNHAGEN,  
SANDRA KAEHNE,  
LANDWIRTSCHAFTSSCHULE IN  
ORANIENBURG