

# Schättrum

Redaktion: Ann-Katrin Gerwers  
Gestaltung: Sonja Langbehn

**Johanna Wieck und Marie-Kristin Schulz berichten aus ihrem Berufsalltag**

## Wir werden Hauswirtschafterinnen!

**Johanna Wieck (19) und Marie-Kristin Schulz (15) arbeiten als angehende Hauswirtschafterinnen in Gelting im Kreis Schleswig-Flensburg. Hier betreibt ihre Ausbilderin Uta Janbeck auf einem Angeliter Dreiseithof eine Ferienpension mit sieben Wohneinheiten für 21 Gäste und ein Bauernhofcafé mit 30 Plätzen. Johanna und Marie-Kristin haben mit Schättrum über ihre Aufgaben und Erfahrungen gesprochen.**

„Die Hauswirtschaft ist ein attraktives und zeitgemäßes Arbeitsfeld“, betont Johanna, die im dritten Lehrjahr ist. Als Älteste von sechs Kindern wuchs sie auf dem landwirtschaftlichen Betrieb ihrer Eltern in Brodersby (Kreis Schleswig-Flensburg) auf. Da Mutter Sigrid gelernte Hauswirtschafterin ist, konnte sich Johanna bei ihr eine Menge abgucken. Sie lernte Kuchen und Kekse zu backen, eine Mahlzeit auf den Tisch zu bringen, Marmelade einzukochen und Apfelsaft aus den eigenen Äpfeln zu kelnern. „Das hat mir richtig Spaß gemacht. Deshalb war für mich schon früh klar, dass ich beruflich in diese Richtung gehen will“, erzählt die 19-Jährige.

Nach dem Realschulabschluss besuchte sie für ein Jahr die Unterklasse der Landfrauenschule Hanerau-Hademarschen. Auf

dem Stundenplan standen Fächer wie Nahrungsmittelkunde, Wäschepflege, Gartenarbeit und Hausreinigung in Theorie und Praxis. Der Besuch der Schule wurde als erstes Ausbildungsjahr gerechnet, sodass sie mit Beginn des zweiten Ausbildungsjahres bei Uta Janbeck einstieg.

### Ländliche Hauswirtschaft ist sehr vielfältig

Bewusst entschied Johanna sich für eine Ausbildungsstelle in einem Betrieb der ländlichen Hauswirtschaft. „Die ländliche Hauswirtschaft ist vielfältiger als die städtische Hauswirtschaft. Da kann es zum Beispiel passieren, dass du nur in der Küche eines Altenheims eingesetzt wirst und nicht in andere Bereiche des Betriebs hineinschauen kannst“, erläutert sie.

Meisterin der Hauswirtschaft und Ausbilderin Uta Janbeck war von dem Bewerbungsgespräch mit Johanna sehr angetan. „Zum Schluss baute ich eine kleine Fangfrage ein, um zu sehen, wie einfallsreich Johanna ist. Ich fragte sie, was sie tun würde, wenn unerwartet ein Reisebus mit Gästen vor der Tür steht, es aber im Café keinen Kuchen mehr gibt.“ „Ich habe geantwortet, dass ich der Chefin Bescheid sagen würde. Dann würde ich schnell einen Waffelteig anrühren und Waffeln backen. Diese Antwort kam gut an. Ich bekam die Stelle“, berichtet Johanna.

Auf ihrem Lehrbetrieb lebte sie sich bald so gut ein,

Im Hofcafé gehört das Abdecken des Frühstücksgeschirrs der Hausgäste zum Aufgabenbereich von Marie-Kristin.



Frauenpower: Mit ihrer Ausbilderin Uta Janbeck wuppen Johanna (r.) und Marie-Kristin alle Arbeiten in der Ferienpension und im Hofcafé.

Fotos: Silke Bromm-Krieger

dass sie beschloss, für das dritte Lehrjahr zu bleiben und nicht in einen

anderen Betrieb zu wechseln, was ebenfalls möglich gewesen wäre.

Einen Pluspunkt ihrer jetzigen Ausbildungsstelle sieht sie darin, dass sie weiterhin zu Hause wohnen kann. Das senkt die anfallenden Kosten. Den Weg von Brodersby nach Gelting legt sie mit ihrem Auto zurück. An den ersten Arbeitstag Anfang August 2010 kann sich die Landwirtstochter lebhaft erinnern. Es war ein Sonntag und das Hofcafé rappelvoll. „Frau Janbeck fragte mich, ob ich nur mitlaufen oder gleich ins kalte Wasser geschmissen werden will. Ich entschied mich für die zweite Variante“, erzählt Johanna. Ihre Feuertaufe in der Küche, wo sie unzählige Kuchenstücke unbeschadet auf Teller bugsieren und die ungewohnte Kaffeemaschine bedienen musste, bestand sie mit Bravour.

„Danach durchlief ich sämtliche Arbeitsbereiche. Frau Janbeck zeigte mir alles und kontrollierte,

ob ich meine Sache gut mache. Schritt für Schritt durfte ich mehr Dinge selbstständig übernehmen“, erläutert Johanna. Ihre Aufgaben reichen vom Kuchenbacken über den Service im Café, die Reinigung der Ferienwohnungen und die Herrichtung des Frühstücks für die Hausgäste bis hin zur Wäschepflege, Essenszubereitung, Gartenarbeit und Haustierpflege. Dabei machen ihr verständlicherweise nicht alle Aufgaben gleich viel Freude. „Arbeiten in der Küche finde ich interessanter als Putzen, aber das gehört eben auch dazu“, konstatiert sie.

### Flexibilität und Schnelligkeit sind gefragt

Toll findet sie, dass die Arbeit in einem kleinen Betrieb enorm abwechslungsreich ist. „Ich muss flexibel sein und innerhalb kürzester Zeit von einer Aufgabe zur nächsten umschalten können. Wenn es



im Café plötzlich Stoßzeiten gibt oder wir Gesellschaften haben, muss ich alles andere stehen und liegen lassen. Wichtig ist, Prioritäten zu setzen und den Überblick zu behalten“, weiß die Auszubildende aus Erfahrung. „Je mehr Stress aufkommt, desto ruhiger wird Johanna“, lobt ihre Ausbilderin.

Neben der Arbeit geht Johanna einmal in der Woche in die Hauswirtschaftslehre der Schleswiger Berufsschule. Im Mai des letzten Jahres legte sie ihre Zwischenprüfung ab. Die Theorie erledigte sie an der Berufsschule, für die praktische Prüfung ging sie zur Landwirtschaftskammer nach Rendsburg. Hier gibt es ein Fachzentrum für Hauswirtschaft mit einer modernen Lehrküche und hauswirtschaftlichen Fachräumen. Johanna musste dort unter Beweis stellen, dass sie Polstermöbel fachgerecht reinigen kann. Außerdem bereitete sie Apfelmuffins und gefüllte Frikadellen zu. Im Mai 2012 wird sie ihre schriftlichen Abschlussprüfungen ablegen, im Juni folgen die praktischen.

Während der Ausbildungszeit ist ein Berichtsheft zu führen, das später benotet wird. Uta Janbeck achtet darauf, dass ihre Azubis mit den Eintragungen nicht in Verzug geraten, und schaut sich die Berichtshefte regelmäßig an.

### Zusatzausbildung zur Betriebsleiterin geplant

Hat Johanna in diesem Sommer ihre Berufsabschlussprüfung bestanden, geht es für sie nahtlos mit einem Praxisjahr auf dem elterlichen Betrieb weiter. Anschließend will sie in der Oberklasse der Landfrauenschule Hanerau-Hademarschen eine Zusatzaus-



Die Wäschepflege, hier das Mangeln eines Geschirrtuchts, ist Bestandteil der Ausbildung.



Zur besseren Arbeitsplanung: An der Infotafel in der Küche notiert Johanna die An- und Abreisen der Feriengäste.



Johanna macht ihren selbst gebackenen Apfelmuffin servierfertig.

bildung zur Betriebsleiterin absolvieren. Mit der „Betriebsleiterin“ in der Tasche kann sie anspruchsvolle Jobs mit Management- oder Führungsfunktion übernehmen. „Meine Berufswahl war goldrichtig. Sie eröffnet mir viele berufliche Möglichkeiten und Aufstiegschancen“, resümiert Johanna.

Marie-Kristin Schulz kommt aus Geesthacht (Kreis Herzogtum Lauenburg) und hat eine ältere Schwester. Ihre Eltern haben einen Ackerbaubetrieb mit Schweinemast und -zucht. Im Sommer 2011 machte Marie-Kristin ihren Hauptschulabschluss. „Es war meine Mutter, die vorschlug, dass ich Hauswirtschafterin werde“, erzählt sie. Über die Landwirtschaftskammer bekam die 15-Jährige eine Liste mit den Ausbildungsbetrieben. Als sie bei Uta Janbeck telefonisch vorsprach, war diese zunächst recht vorsichtig. „Um diese anspruchsvolle Ausbildung zu absolvieren, braucht man eine große Motivation und viel Disziplin. Nur so kann man den umfangreichen Lernstoff bewältigen. Ich war mir unsicher, ob ein Hauptschulabschluss dafür die ausreichende Grundlage bieten kann“, bekennt die Ausbilderin.

Marie-Kristin blieb jedoch hartnäckig am Ball und schickte eine schriftliche Bewerbung. Daraufhin lud Uta Janbeck die Bewerberin mit ihren Eltern ein. „Marie-Kristin machte im Gespräch einen guten Eindruck. Sie fragte viel nach und wusste genau, was sie wollte, nämlich später ein eigenes Café in Österreich führen. Das imponierte mir.“

Obwohl Marie-Kristin mit ihren 15 Jahren unter das Jugendarbeitsschutzgesetz fällt und deshalb im Betrieb nicht so flexibel wie eine Volljährige eingesetzt werden kann, gab ihr Uta Janbeck eine Chance. Die Jugendliche bezog ein Zimmer direkt auf dem Betrieb. An jedem zweiten Wochenende hat sie frei und fährt nach Hause zu ihrer Familie.

Da Marie-Kristin einen Hauptschulabschluss hat, fehlte ihr die Zugangsvoraussetzung (Realschulabschluss) für die Landfrauenschule. Ihr Ausbildungsweg sieht deshalb so aus, dass sie drei komplette Lehrjahre in Ausbildungsbetrieben absolviert und parallel zur Berufsschule geht.

### Lehre mit Familienanschluss

Lange Zeit von zu Hause weg zu sein, war für Marie-Kristin eine ziemliche Umstellung. Doch bei Uta und Stephan Janbeck mit ihren vier erwachsenen Kindern, die teilweise im Familienbetrieb helfen, fand sie Familienanschluss und in Frau Janbeck eine „mütterliche“ Ausbilderin. Bei ihr gibt es klare Regeln, an die sich Marie-Kristin hält. „Wie in einem Internat, aber das ist vollkommen

okay“, meint sie schmunzelnd. So geht es am Wochenende erst nach Hause, wenn ihr Zimmer geputzt und aufgeräumt ist.

Momentan ist Marie-Kristin dabei, die verschiedenen Arbeitsbereiche kennenzulernen. „In den ersten Wochen habe ich ernsthaft überlegt, ob dieser Beruf wirklich das Richtige für mich ist. Ich musste mich erst in der Fremde ohne meine Freunde und ohne Familie zurechtfinden.

Heute fühle ich mich hier sehr wohl“, stellt die Auszubildende zufrieden fest. In der Berufsschule kommt sie prima mit. Zwei Jahre will sie bei den Janbecks bleiben, das dritte Lehrjahr in einem anderen Betrieb ableisten. „Besonders gefällt mir hier die familiäre und persönliche Atmosphäre, die mir Rückhalt gibt. Mich für diese Ausbildung entschieden zu haben, bereue ich nicht“, versichert Marie-Kristin zum Abschluss des Schättruum-Gesprächs.

Infos über den Ausbildungsbetrieb unter [www.janbecks.de](http://www.janbecks.de)

Silke Bromm-Krieger

Weitere Infos zur Ausbildung und Ausbildungsvergütung gibt es auf der Seite der Landwirtschaftskammer unter [www.lwksh.de](http://www.lwksh.de)

Hier „Bildung“ anklicken, dann „Agrarberufe“, dann „Hauswirtschafter/-in als Beruf der Landwirtschaft“.

## Infos: Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter

Ausbildungsdauer: drei Jahre

Verkürzung: Der Besuch des ersten Schulleistungsjahres (Unterklasse) der zweijährigen Fachschule für ländliche Hauswirtschaft (Landfrauenschule) kann auf Antrag auf die Ausbildungszeit angerechnet werden.

Ausbildungsschwerpunkte:

Arbeitsorganisation, qualitätssichernde Maßnahmen, betriebliche und marktwirtschaftliche Zusammenhänge, Einsatz von Maschinen, Geräten und Gebrauchsgütern, Speisezubereitung und Service, Reinigen und Pflegen von Räumen und Tex-

tilien, Vorratshaltung und Warenwirtschaft, hauswirtschaftliche Betreuungsleistungen, Kundenorientierung und Marketing, landwirtschaftlicher Zuerwerb (Direktvermarktung, Urlaub auf dem Bauernhof, Heuhotel, Partyservice) und Bewirtschaftung von Nutz- und Wohngarten.

Berufsschule: Die praktische Ausbildung wird durch regelmäßigen Berufschulunterricht ergänzt. Alle Auszubildenden sind weiterhin verpflichtet, an einer fachaufgabenbezogenen Zusatzausbildung teilzunehmen. Die Kosten hierfür trägt der Ausbildungsbetrieb.



Foto: Sybex