

## Zukunft gestalten – nachhaltig leben!

Unter diesem Motto stand der Hauswirtschaftliche Wettbewerb und der Leistungswettbewerb in der Hauswirtschaft auf Landesebene am 13. und 14. April 2018 in Celle. 20 Auszubildende aus allen 3 Ausbildungsjahren und aus ganz Niedersachsen stellten sich den Herausforderungen des Landesentscheides. Der Schwerpunkt der Aufgaben sollte im Team (3er, 2er) bearbeitet werden. Dabei wurde die Zusammenarbeit, Kommunikation, Konfliktfähigkeit, Gesprächsführung, Kompromissfähigkeit und Aufteilung der Arbeit bewertet. Das Motto: „Superfood aus der Region“ bestimmte die Aufgabe in der Nahrungszubereitung unter dem Einsatz saisonaler und regionaler Lebensmittel. Die TN waren sehr kreativ bei der Umsetzung, kommunizierten in den am Wettbewerbstag gebildeten Teams. In den 120 Min. wurden Arbeitspläne erstellt und kreative Rezepte passend zum Thema ausgewählt. Pastinaken, Spargel, Rhabarber wurden zu vielseitigen Buffetkomponenten verarbeitet.

Die 2. Praxisaufgabe wurde im 2er Team mit der Fragestellung:  
Wie wird Nachhaltigkeit in der Hauswirtschaft umgesetzt?

1. Auswahl von Lebensmittel
2. Wäschepflege
3. Hausreinigung bearbeitet.

Die Gruppenergebnisse zum Thema Wäschepflege, Hausreinigung, Auswahl von Lebensmitteln konnten an den fachlich gestalteten Stellwänden von den Besuchern betrachtet werden.

Neben den theoretischen Fragen aus dem hauswirtschaftlichen Bereich, wurde eine vorbereitete Präsentation zu den Themen

1. Wasser ist eine kostbare Ressource – Schätzt du seinen Wert?  
oder
2. „Smart-Home“ – Fluch oder Segen  
präsentiert.

Der Abschluss des 1. Wettbewerbstages fand bei einem Besuch in der Fachschule Hauswirtschaft in Celle statt. Die Fachschülerinnen stellten das KräuThearCafe, den KräuThearLaden, das Internat und die Schulprojekte vor und warben engagiert für die Ausbildung an der Fachschule. Alle TN und Juroren wurden mit einem von den Fachschülern selbstgeköchtem und serviertem Essen verwöhnt.

Die Fachschule Celle mit der Ausbildung zur Hauswirtschaftlichen Betriebsleitung hat eine lange Tradition und ist weit über die Landesgrenzen von Niedersachsen bekannt. Das Team der Albrecht -Thear Schule in Celle war sehr gut vorbereitet. Ein großes Lob an die Lehrkräfte und die Berufsfachschüler/innen für die hervorragende Versorgung der Wettbewerbsteilnehmer/innen und Jurorinnen in allen Pausen und zwischendurch.

Vor der Siegerehrung hatten Ehrengäste und Besucher die Gelegenheit sich von der Vielseitigkeit der Ausbildung zur Hauswirtschafterin zu informieren. In der Pausenhalle (Aula) wurden die Ergebnisse aus der Nahrungszubereitung in Form eines Buffets mit den Speisen aller TN zur Beköstigung angeboten.

Die Informationstische zu den Themen Wäschepflege, Hausreinigung und Auswahl von Lebensmitteln regte die Teilnehmer/innen, Besucher/innen und Ehrengäste zu Diskussionen an. In den Gesprächen mit den Ehrengästen wurde mehrfach die Bedeutung der Hauswirtschaft für unsere Gesellschaft angesprochen.

Präsente und Urkunden vom Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe Nds und der Landwirtschaftskammer Niedersachsen gab es für alle Teilenehmeri/nnen.

Die Siegerinnen im Hauswirtschaftlichen Wettbewerb (3. Ausbildungsjahr)

1. Platz Hanna Preuth aus Garrel, Miavit
2. Platz Jasmin Wermter aus Bergen, HVHS Hustedt
3. Tomma Witting aus Ovelgönne, Gerda Ahrends



Von links: Hanna Preuth, Jasmin Wermter, Tomma Witting

Sieger/innen im Leistungswettbewerb in der Hauswirtschaft (1.+2. Ausbildungsjahr)

1. Platz Sarah Keammer aus Einbeck, LHVHS Mariaspring
2. Platz Julia van de Kerkhoff aus Nordhorn, Stiftung Kloster Frenswegen
3. Jan Woit aus Visbek, Stiftung Gertrudenheim



Von links: Sarah Keammer, Julia van de Kerkhoff, Jan Woit

Angrit Bade