

FUNDUS

Offizielles Organ des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe Mdh e.V.

PRAXISWISSEN

Gärtnern für Jung und Alt

SCHWERPUNKT

Mit Resilienz durch Krisen



**40 Jahre aktiv
im Netzwerk Hauswirtschaft**



Liebe Mitglieder des Bundesverbands hauswirtschaftlicher Berufe,

als der Vorstand im vergangenen Jahr zusammenkam, um die Planung aller wichtigen Ereignisse im Jahr 2022 anzugehen, konnten wir es kaum glauben:

Der Bundesverband wird 40 Jahre alt!

Mit viel Engagement und Einsatz seiner Mitglieder und des Vorstands hat der Verband eine Menge für unsere Berufsgruppe erreicht. Viele Aktionen haben immer wieder auf die Bedeutung und den Einfluss unseres Berufs in der Gesellschaft hingewiesen, und sie auch Außenstehenden in Politik, Wirtschaft und Bevölkerung verdeutlicht.

Zeit, einmal innezuhalten und auf das Erreichte zurückzublicken. Gleichzeitig aber auch eine passende Gelegenheit, nach vorne zu schauen und den Verband auf die zukünftigen Aufgaben und Ziele auszurichten. Denn noch immer haben wir eine Vielzahl an gesellschaftspolitischen Aufgaben zu lösen und anzugehen, um uns und unseren Berufsstand als eine der wichtigen Funktionen der Zukunft zu positionieren.

Aber jetzt ist es erst einmal Zeit, die ersten 40 Jahre und die Erfolge zu feiern.

Wann: Am Samstag, 14. Mai 2022, 14:00 – 17:00 Uhr

Wo: Gasthaus Brauerei & Hotel Gutshof Im Gutshof 1 / Austraße 81a, D-35745 Herborn

Alle Mitglieder sind herzlich eingeladen. Natürlich halten wir bei dem Treffen alle dann gültigen Hygieneregeln ein, denn Eure Gesundheit und Sicherheit liegt uns am Herzen.

*Claudia Forster-Bard
Vorstand Bundesverband*

*Anne Jäckels
Orga-Team Bundesverband*

*Helga Zerb
Vorstand Bundesverband*

Um dabei zu sein, benötigen wir nur Eure Anmeldung.
Dies kann auf drei Arten erfolgen:

1. Sie klicken auf den nebenstehenden QR-Code mit Ihrem Smartphone oder Tablet. Dann folgen Sie nur noch den Anweisungen und füllen die Felder aus.
2. Sie senden die Postkarte, die Sie hinten in der Umschlagweiterung finden, an Helga Zerb.
3. Sie gehen auf unsere Webseite www.Bundesverband-Hauswirtschaft.de und klicken auf den Anmelde-Button für die Jubiläums-Veranstaltung.



Liebe Leserinnen und Leser!

Hätten Sie es gewusst, dass Ihr Verband in diesem Jahr 40 Jahre alt geworden ist? Und geht es Ihnen so, wie es diesmal der Cartoon illustriert? – Wie dem auch sei, im Mai lädt der Bundesverband ein, dieses Jubiläum zu feiern. Erste Glückwünsche und ein Hervorholen so mancher Wegmarken und Kilometersteine aus den Jahren, lassen die seitdem vergangenen 14.649 Tage* vor unseren Augen auftauchen. – Jeder davon einer, an dem viele Mitglieder dieses Verbandes mit hauswirtschaftlichem Wissen und Können für andere da waren!

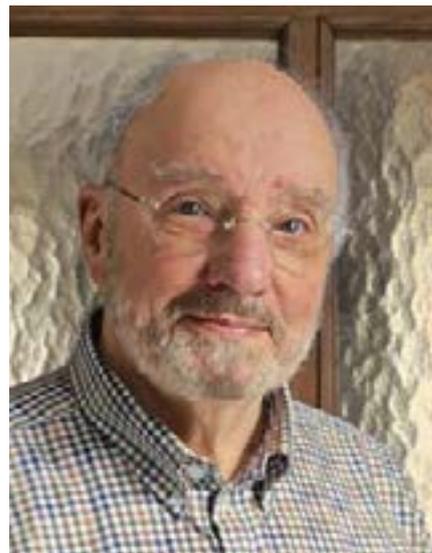
Jubiläen werden gefeiert, wenn das Alltägliche gelingt und gestaltet wird. Eine Voraussetzung für ein solches gutes und beständiges Gelingen wird heutzutage unter dem Begriff „Resilienz“ gehandelt und in dieser Ausgabe des Fundus als Schwerpunktthema betrachtet. Die Spannweite der Beiträge reicht dabei von „Was Familien stark macht“ über „Verbraucherbildung ist Zukunft“ bis „Gärtnern für die Seele“. Und obwohl der Artikel „Island am seidenen Faden“ in einer anderen Rubrik gelandet ist, zeigt er „zwischen allen Zeilen“, was mit der Fähigkeit „Resilienz“ gemeint ist!

Die Vielfalt der Themen zur Resilienz spiegelt sich diesmal auch bei den Buchbesprechungen wider: neben den methodisch- und projekt-orientierten Werken sind es zwei „Kunstabücher“ eines Zeichners, der sehr resilient den widrigen Umständen seines Lebens – gerade auch um sein 40. Lebensjahr herum (!) – begegnet ist.

Die anderen Rubriken von „Beruf und Ausbildung“ über „Netzwerk“, den „Mitteilungen aus den Landesverbänden“ und schließlich das „Praxiswissen“, diesmal rund um das „Gärtnern“ mit Kindern und Jugendlichen, in Gemeinschaft und mit Älteren, bringen Informationen und neue Ideen.

Doch diesmal ist es damit noch nicht getan! Ob Zufall oder nicht, es gibt einen Spruch zum 40. der lautet: „Ab dem 40. Lebensjahr ist jeder für sein Gesicht selbst verantwortlich.“ Und auch wenn es hier nicht ums Aussehen geht, es geht um den Namen für die zukünftige Zeitschrift, die der Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe und der Berufsverband Hauswirtschaft gemeinsam herausgeben wollen. Sie alle sind eingeladen und aufgerufen „dem Kind einen Namen“ zu geben, wie es so bezeichnend auf der Seite 41 heißt!

Ihnen allen Freude beim Lesen in diesem Heft, gute Ideen für die Namensfindung, ein fröhliches Jubiläumsjahr und ein Wiedersehen im Mai!



Norbert C. Korte
Redakteur

Wir im Internet

www.bundesverband-hauswirtschaft.de

 <https://www.facebook.com/HauswirtschaftMdh>

E-Mail an die Redaktion

fundus@bundesverband-hauswirtschaft.de

Norbert C. Korte



* Tage zwischen dem 29. 1. 1982 und dem Erscheinungstermin dieser Fundus- Ausgabe am 8. 3. 2022

Inhalt

8

SCHWERPUNKT

Resilienz ist mehr als Stabilität



38

ERFAHRUNGSSCHATZ

Island am seidenen Faden



12

SCHWERPUNKT

Familien stark machen

32

PRAXISWISSEN

GRÜNES GLÜCK

FÜR ALT UND JUNG



INFO-SPOTS

Editorial	3
Deutschlandweit für Sie da	50
Impressum, Kristallkugel, Zum Schluss	51



Schwerpunkt

Familien stark machen **12**

SCHWERPUNKT

- 6 „Sei Du selbst – alle anderen gibt es schon“
- 7 Was Familien und Haushalte stark macht!
- 8 Resilienz ist mehr als Stabilität
- 12 Familien stark machen
- 14 Der Körper spricht eine deutliche Sprache
- 16 Verbraucherbildung ist Zukunft
- 19 Gärtnern für die Seele

JUBILÄUM

- 20 40 Jahre MdH – 40 Jahre Frauenpower
- 21 Mit 40 hat man noch Träume
- 22 Gratulationen aus dem Netzwerk
- 24 Die Perlenketten-Meisterinnen
- 25 Man ist so alt, wie man sich fühlt...

BERUF & AUSBILDUNG

- 26 Erhöhung der Minijob-Grenze ist ein Irrweg
- 26 Was steckt gleichstellungspolitisch im Koalitionsvertrag?
- 27 Hauswirtschaftspreis 2021
- 27 Standortwechsel für die ALTENPFLEGE

NETZWERK

- 28 Als Fachkraft den Alltag meistern
- 30 So is(s)t Europa – Hauswirtschaft verbindet Länder und Kulturen
- 30 Auszubildende trotzen Corona
- 30 Leitlinien mitgestalten
- 31 Förderung haushaltsnaher Dienstleistungen im Koalitionsvertrag vereinbart

PRAXISWISSEN

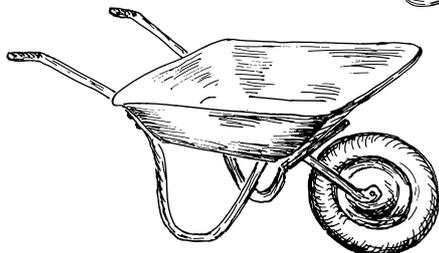
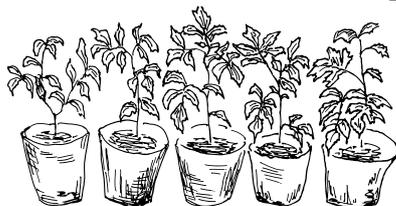
- 32 Grünes Glück für Alt und Jung
- 36 DIY-Hochbeet widersteht norddeutschem Wetter
- 37 Deutsche Meisterschaft goes online
- 38 Island am seidenen Faden

VERBAND INTERN

- 40 Generationswechsel in Thüringen
- 40 Der MdH vernetzt sich
- 41 Das Kind braucht einen Namen
- 42 Meisterbriefverleihungen in Bayern
- 44 55. Bayerischer Landesleistungswettbewerb
- 45 Landesverband Baden-Württemberg feiert 40-jähriges Bestehen
- 45 Einladung Baden-Württemberg

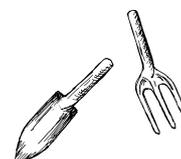
BÜCHER & MEDIEN

- 46 Resilienz trainieren
- 46 Resilienz – Das Geheimnis der psychischen Widerstandskraft
- 46 Entspanntes Gärtnern für Senioren
- 47 Gebrauchsanweisung Hochbeete
- 47 Es geht auch einfach
- 47 Gärtnern im Quadrat
- 47 Plastikfrei gärtnern
- 48 Sehen, riechen, schmecken – Lieblingssessen entdecken
- 48 Generationsumbruch in Sozialunternehmen
- 48 Hauswirtschaft+
- 49 Walter Trier
- 49 2030 – Die Welt von morgen



Praxiswissen

Grünes Glück für Alt und Jung **32**





© Norbert Korte

„Sei Du selbst – alle anderen gibt es schon“*

– oder: Was es mit der „Resilienz“ auf sich hat –

Resilienz meint die Fähigkeit Krisen zu bewältigen ohne psychischen Schaden davonzutragen. Einem „Stehaufmännchen“ gleich sich von nichts unterkriegen zu lassen. Wem das gelingt, der verfügt über bestimmte Eigenschaften, die auch von jedem gelernt und eingeübt werden können. Die folgenden Beiträge berichten darüber aus anderen Lebensfeldern in Theorie und Praxis und erläutern, welche „Säulen“ zu einer gelungenen „Resilienz“ beitragen.

„Menschen, die dazu in der Lage sind, sich selbst zu reflektieren und aus ihren Fehlern zu lernen, sind durchweg besser dazu befähigt negative Ereignisse unbeschadet zu überstehen.“

Eva Stubr
[https://
mentalstruktur.de](https://mentalstruktur.de)

Wer von Ihnen hat früher von „Resilienz“ gehört, oder wusste seinerzeit was heute darunter und damit gemeint ist? Es wurde „Persönlichkeitsbildung“ genannt und mal mehr und mal weniger in den Vordergrund von Ausbildung oder beruflichem Fähigkeitserwerb gestellt. Doch in jüngerer Zeit, in der wir alle stärker gefordert sind, uns auf deutliche Veränderungen und umfassenden Wandel einzustellen, spüren und erfahren viele, dass es oft nicht gelingt – einem „Stehaufmännchen“ vergleichbar – diese Auswirkungen im privaten, wie im beruflichen Leben zu integrieren oder sie sinnvoll zu gestalten ... „Die Sieben Säulen“ – im Bild oben – wird ein altes Tor im Landschaftspark Georgium in Dessau genannt. Es bietet sich an, die sieben (sechs oder acht bei anderen

Autoren) „tragenden“ Faktoren zu versinnbildlichen, die zu einer stabilen und dauerhaften Resilienz beitragen:

1. Akzeptieren können – **2.** Optimistisch sein – **3.** Lösungsorientiert handeln – **4.** Kontakte knüpfen – **5.** Verantwortung übernehmen – **6.** Opferrolle verlassen – **7.** Zukünftiges planen

Diese Faktoren-Aufzählung – eine von mehreren möglichen, wie ein Blick in die vielfältige Literatur zeigt – verdeutlicht das aktuelle Bemühen vieler Seminarveranstalter unter dem Begriff „Resilienz“ eine theoretische und praktische „Lebens- und Berufshilfe“ anzubieten. Zu wünschen wäre, viele dieser Ideen und konkreten „Bausteine“ als „Dauerläufer“ in den Angebotskorb der allgemeinen und beruflichen Bildung aufzunehmen. Denn das Ziel, die Fähigkeit „Resilienz“ zu besitzen, heißt: innezuhalten, damit wir im Alltagsgeschehen uns selbst nicht verlieren, sondern immer wieder neu nach der Sinnhaftigkeit des eigenen Lebens schauen und Verantwortung übernehmen – zuerst für uns selbst, dann für unsere Mit- und Umwelt.

Norbert C. Korte



* Oscar Wilde

Was Familien und Haushalte stark macht!

Der Welthauswirtschaftstag, eine Initiative der International Federation for Home Economics (IFHE), steht 2022 unter dem Motto „Mit Resilienz durch Krisen: Was Familien und Haushalte stark macht!“ Damit wird auf die Bedeutung von Haushalten und Familien für jeden einzelnen, aber auch für die Gesellschaft insgesamt aufmerksam gemacht. Dies gilt umso mehr in der Corona-Pandemie, denn hier stehen Familien und Haushalte vor neuen, großen Herausforderungen. Zudem hat die Krise gezeigt, dass manche Familien besser auf Belastungen reagieren können als andere. Doch: Woran liegt das? Woher kommen die Ressourcen, die Familien brauchen, um die Lebensqualität aller Haushaltsmitglieder auch in Krisenzeiten zu sichern? Was brauchen Familien und Haushalte, damit sie ihren Alltag gestalten können und auf unvorhergesehene Ereignisse reagieren können? Mit diesen Fragen beschäftigt sich der Welthauswirtschaftstag 2022. Rund um den 21. März 2022 sind alle hauswirtschaftlichen Verbände und Organisationen sowie alle Verantwortlichen in der hauswirtschaftlichen Forschung und Praxis aufgefordert, der Öffentlichkeit zu zeigen, welchen Beitrag Hauswirtschaft zu starken und resilienten Familien und Haushalten leisten kann. Durch Aktionen zum Welthauswirtschaftstag können Schulen, Betriebe, Einrichtungen und alle, die im Bereich Hauswirtschaft arbeiten oder sich engagieren, deutlich machen, wie Hauswirtschaft in Deutschland und weltweit Familien und Haushalte „krisenfest“ macht.

Die Deutsche Sektion der IFHE hat einen Wettbewerb zum Welthauswirtschaftstag

2022 initiiert. Egal, ob frühkindliche Bildung, Care-Arbeit für Familien oder Vermittlung von Finanzkompetenzen von Haushalten, es kann sich jeder mit seinen

Best-Practice-Beispielen passend zum Motto bewerben.

Die besten Ideen und Projekte rund um das Motto des Welthauswirtschaftstags 2022 „Mit Resilienz durch Krisen: Was Familien und Haushalte stark macht!“ werden der Öffentlichkeit zugänglich gemacht und prämiert.

Der Welthauswirtschaftstag ist eine Initiative der International Federation for Home Economics (IFHE) und wird seit 1982 begangen. Das weltweite Motto in englischer Sprache lautet: „Building resilient Homes & Families“.

Die International Federation for Home Economics (IFHE) ist eine weltweit aner-



kannte Nichtregierungsorganisation mit Beraterstatus bei den Vereinten Nationen. Sie wurde 1908 in der Schweiz gegründet und ist die einzige weltweite Organisation, die sich um die Belange der Hauswirtschaft, der Haushaltswissenschaften und der Verbraucherwissenschaften kümmert.



**Deutsche Sektion
der International Federation
for Home Economics (IFHE)**

www.ifhe.org
office@ifhe.org

Beatrix Flatt
Lenauweg 2
38350 Helmstedt
beatrix@flatt.de

Anzeige



PAP STAR

EINMALGESCHIRR,
TISCH UND RAUMDEKORATION
AUS NACHWACHSENDEN ROHSTOFFEN

BIOBASED



© Comfoto - stock.adobe.com

Resilienz ist mehr als Stabilität

Was brauchen Lehrende und Ausbilderinnen um ihren beruflichen Alltag gut zu meistern? Wie gelingt es ihnen, Kinder und Jugendliche für ihren Lebensweg zu stärken? Antworten auf diese Fragen hat Nicole Kirschbaum-Reuther, Lehrerin und Persönlichkeits-trainerin mit dem Schulfach „Glück“.

Wie hat sich Ihre eigene Resilienz entwickelt?

In meiner Kindheit gab es ein einschneidendes Erlebnis. Der frühe Tod meines Vaters hat mich sicherlich mehr geprägt als alles andere und ist verantwortlich für meine Einstellung, nichts aufzuschieben und das Beste aus jedem Tag machen zu wollen, in dem Bewusstsein, dass das Leben auch in jungen Jahren mit einem Schlag vorbei sein oder völlig anders als geplant verlaufen kann. Ich habe das Glück, eine enge Bindung zu meiner Mutter und einen zuverlässigen Partner an meiner Seite zu haben, die mich bei allen Herausforderungen unterstützen. Eine sichere Bindung und stabile Beziehungen sind aus meiner Sicht die wichtigsten Voraussetzungen für die Entwicklung der eigenen Resilienz. In meiner Aus- und Weiterbildung habe ich immer großen

Wert auf selbstreflexive Anteile gelegt, sodass ich zusätzlich einen professionellen Rahmen auf meine persönlichen Themen habe – das weitet den Blick. Jede Fortbildung hat auf ihre Art meine Resilienz gefördert und mein Methodenrepertoire erweitert.

In welchen Situationen hilft Ihnen die Fähigkeit zur Resilienz besser durch den Alltag zu kommen?

Resilienz meint ja die Fähigkeit, schwierige Lebenssituationen zu meistern, ohne daran zu zerbrechen. Diese Kompetenz braucht man immer und überall: im Berufsleben wie im privaten Alltag, überall dort, wo kleine und große Herausforderungen gemeistert werden müssen.

Was können Eltern tun, um ihre Kinder zu stärken?

Wie gesagt, der Aufbau einer sicheren Bindung vom Säuglingsalter an schafft die ideale Voraussetzung für ein starkes Kind. Die Bedürfnisse des Kindes wahrnehmen, auf sie kindgerecht eingehen

und in gesundem Maße bereit sein, die eigenen Bedürfnisse zurückzustellen bzw. aufzuschieben. Zeit für die Kinder haben, ihnen zuhören, ihre individuelle Persönlichkeit achten, zuverlässige Rituale schaffen, die nicht ständig in Frage gestellt werden und somit Sicherheit bieten. Und ihnen früh vermitteln, wie wichtig es ist, auf sich selbst zu achten und immer wieder freie Zeit einzuplanen, die nur ihnen selbst gehört, um mit sich selbst in Kontakt zu sein. Ich versuche, meinen Kindern eine achtsame Grundhaltung zu vermitteln, achtsam sich selbst, anderen Menschen und der Natur gegenüber. Und ihre Aufmerksamkeit immer wieder auf all die noch so kleinen Glücksmomente zu lenken und dankbar zu sein, statt alles für selbstverständlich zu halten. All das trägt nachweislich dazu bei, mehr Wohlbefinden zu erleben und glücklicher zu sein.

Was meinen Sie damit, wenn Sie sagen, dass Eltern ihre Bedürfnisse in einem „gesunden Maß“ zurückstellen sollen?

Da habe ich vielleicht eine eher konservative Haltung. Ich bin der Meinung, dass die Entscheidung für ein Kind bedeutet, dass man – vor allem, wenn sich eine Elternschaft erst später ergibt und man sich beruflich und privat schon einiges aufgebaut hat – Pläne von Karriere und Selbstverwirklichung

zumindest zeitweise zurückstellen muss. Alles zeitgleich und gleich gut meistern zu können, ist aus meiner Sicht eine Illusion. Gleichzeitig macht es m.E. keinen Sinn, völlig in der Kindererziehung aufzugehen und keine anderen Themen mehr zu haben. Die Gefahr, die eigenen Bedürfnisse völlig aus dem Blick zu verlieren und dass jegliches Gespür für sich selbst, psychisch wie physisch, abhandenkommt, ist sehr groß. Die Gefahr, ein Burn-out zu erleiden, wird auf die Art deutlich größer. Am besten lernt ein Kind, auf sich selbst zu achten, wenn man ihm genau das vorlebt, sich Ich-Zeiten nimmt, sich in Achtsamkeit übt und sich bemüht, wo es geht, zu entschleunigen.

Was können Lehrende tun, um ihre Schüler:innen oder Auszubildende zu stärken?

Die wichtigste Fähigkeit, die eine Lehrkraft besitzen muss, ist, mit den Schüler:innen in Beziehung treten zu können, d. h. zu versuchen, die Sichtweise und das Verhalten der Lernenden zu verstehen, selbst authentisch zu sein und eine wertschätzende Grundhaltung zu haben. Ist dies gegeben, verhalten sich meiner Erfahrung nach die meisten Schüler:innen ebenfalls wertschätzend. Die daraus entstehende Beziehung ist tragfähig und ermöglicht es, die Schüler:innen auf ihrem Weg zu begleiten

„Man kann Resilienz gut vergleichen mit einem Schwert aus Stahl“

Nicole Kirschbaum-Reuther

© master1305 – stock.adobe.com



und ihnen in schwierigen Situationen zur Seite zu stehen. Die Rolle des Lehrenden auf die reine Wissensvermittlung zu reduzieren, ist meines Erachtens völlig veraltet und wird in keinster Weise den komplexen Anforderungen der heutigen Zeit gerecht. Zudem widerspricht sie dem aktuellen Stand der Wissenschaft, der klar belegt, dass über Beziehung so viel mehr und nachhaltiger Wissen angeeignet und angewendet werden kann als durch das reine Vermitteln von Faktenwissen. Vor diesem Hintergrund kann ich es immer noch nicht fassen, dass man in Zeiten des Lockdowns ernsthaft diskutiert hat, ob im Homeschooling ebenso erfolgreich Wissen vermittelt werden kann wie im Präsenzunterricht – als würde es keinen Unterschied machen, ob man miteinander in einem Raum lernt oder jeder zuhause an seinem Schreibtisch über Videochat. Als wäre das einzige Problem, das es im Falle eines Lockdowns zu überwinden gilt, eine ausreichende technische Ausstattung und das dazugehörige Know-how. Das ist genauso unsinnig wie die Tatsache, zu behaupten, dass ein Unterricht, in dem der Einsatz digitaler Medien erfolgt, per se qualitativ besser ist als ein rein „analoger“ Unterricht. Bei all diesen Überlegungen fehlt der entscheidende Faktor: die Beziehung zwischen Lehrendem und Lernendem. Meine Beobachtung ist, dass die Kolleg:innen, die es geschafft haben, auch

Schüler:innen lenken, so geschehen mit dem Schulfach „Glück“ z. B. in Nordrhein-Westfalen oder dem Fach „Lernbegleitung“ in den Berufsfachschulen und der Ausbildungsvorbereitung der Berufsschulen im Saarland. Das sind Schritte in die richtige Richtung.

Im Zusammenhang mit Resilienz fällt oft der Begriff der „Positiven Psychologie“. Muss man als guter Pädagoge die rosarote Brille aufhaben?

Das ist das gängige falsche Verständnis von dem, was Positive Psychologie meint. Sie ist nicht zu verwechseln mit dem „positiven Denken“. Die Positive Psychologie hat sich zum Ziel gesetzt, sich damit zu befassen, wie der Mensch Wohlbefinden erreichen und ein erfülltes Leben führen kann. Das ist ein neuer Blick auf die Psyche des Menschen. Bis in die 1940-er Jahre beschäftigte sich die Psychologie nämlich ausschließlich mit den Problemen der Psyche, ihren Störungen und Erkrankungen sowie deren Behandlung. Insofern ist der Blick auf die Stärken und die positiven Eigenschaften der Psyche sehr wertvoll, wenn man wissen will, was man Kindern und Jugendlichen vermitteln sollte, um sie resilient zu machen und auf die Anforderungen des Lebens vorzubereiten.

ICH HABE OFT DEN EINDRUCK, DIE JUGENDLICHEN SIND MIT DEN UNBEGRENZTEN MÖGLICHKEITEN ÜBERFORDERT.

im Lockdown die Beziehung zu ihren Schützlingen nicht abreißen zu lassen, einen wertvollen Beitrag zur Resilienzförderung geleistet haben, dadurch, dass sie den Schüler:innen gezeigt haben, dass jede:r Einzelne wichtig ist. Da war es oft viel wichtiger, eine Unterrichtsstunde darauf zu verwenden, die Sorgen der Schüler:innen anzuhören, als unbedingt den Lehrplan erfüllen zu wollen. Dort, wo zwischen Lehrendem und Lernendem eine Beziehung besteht, können Lerninhalte viel effektiver vermittelt werden, weil die Schüler:innen motivierter und leistungsbereiter sind und wissen, dass sie jederzeit Unterstützung erfahren. Leider ist es im deutschen Bildungssystem immer noch so, dass die Förderung der Persönlichkeitsentwicklung viel zu wenig Stellenwert an der Schule hat – das bedauere ich sehr. Ein erfreulicher Ansatz ist die Einführung solcher Fächer in der Stundentafel, die den Fokus auf die Förderung der Selbst- und Sozialkompetenz der

Ist „Kindsein“ heute schwieriger oder einfacher als früher?

Aus dem Bauch heraus würde ich sagen, auf jeden Fall schwieriger, zu Zeiten einer Pandemie sowieso. Unsere Eltern und Großeltern mussten, zumindest im ländlichen Raum, sicherlich härter körperlich arbeiten, erlebten aber vielleicht dadurch auch mehr Selbstwirksamkeit. Es war klar, dass jeder auf seine Art seinen Beitrag zum Lebensunterhalt oder zum Haushalt beitragen musste. Natürlich waren die Möglichkeiten begrenzter. Auf der anderen Seite habe ich oft den Eindruck, die Jugendlichen sind mit den unbegrenzten Möglichkeiten, die vor ihnen liegen, schlichtweg überfordert. Es fällt ihnen schwer, die für sie passenden Ziele aus der Masse auszuwählen, was oft daran liegt, dass sie ihre eigenen Stärken und Schwächen gar nicht kennen und zu wenig im Kontakt mit sich selbst stehen. Hinzu kommt, dass die Eltern oftmals weniger Zeit haben, um ihre Kinder auf ihrem Weg begleiten zu können. Gerade bei älteren Schüler:innen, die Probleme in der Schule haben, wird auf die Frage, was die Eltern zu der Situation sagen, oft entgegnet, dass die Eltern der Meinung sind, sie seien alt genug, um ihr Leben selbst auf die Reihe zu kriegen. Als bräuchte man mit 18 plötzlich keine Unterstützung mehr.

Ihr Partner für NACHHALTIGE HYGIENE



**TOMORROW
MATTERS**



KONTINUIERLICHE INNOVATIONEN:

- Reduktion von Verpackungsmüll und von CO2 Emissionen beim Transport durch Solids und Hochkonzentrate**
- Verwendung von recycelten Materialien für Verpackungen**
- Verpackungen, die das Recycling erleichtern**
- Mit Nachhaltigkeitszertifizierungen ausgezeichnete Produkte**



ECOLAB DEUTSCHLAND GMBH

Postfach 10 02 62 · 40766 Monheim am Rhein

Tel. +49 (0) 2173 599-1900

VertriebsInnendienstInstDE@ecolab.com

WWW.ECOLAB.COM

Gibt es Situationen, die Sie an die Grenzen ihrer Resilienz führen?

Natürlich gibt es die, davor bewahren mich mein Wissen oder meine Fähigkeiten nicht. Situationen, in denen ich zunächst nicht mehr weiterweiß. Weil sie irgendeinen wunden Punkt triggern oder in denen ich mit Ungerechtigkeit, Ignoranz usw. konfrontiert bin. Dann ist es für mich wichtig, zuerst einmal innezuhalten, nachzuspüren, worum es eigentlich geht und was ich gerade brauche. Und dann im nächsten Schritt der Austausch mit Menschen, deren Blick auf die Dinge mir wichtig ist. Das können Familienmitglieder, Freund:innen oder Kolleg:innen sein. Und wenn ich einen professionellen Blick von außen brauche, wende ich mich auch gern an einen Coach, der mich seit meiner Beraterinnenausbildung begleitet. Es ist für mich selbstverständlich, dass ich nicht jedes Problem alleine lösen kann und muss.

Welches Bild beschreibt am ehesten Ihre Vorstellung von Resilienz?

Während meiner Weiterbildung zum Schulfach „Glück“ hat unser Dozent ein, wie ich finde, sehr treffendes Bild gezeichnet: Man kann Resilienz gut vergleichen mit einem Schwert aus Stahl: Stahl enthält nämlich einen starken und einen schwachen Bestandteil, weshalb es enorm stabil ist und selbst härtesten Materialien standhält. Gleichzeitig aber ist es enorm biegsam und kann nachgeben, wenn es nötig ist. Resilienz ist mehr als reine Stabilität. Sie entsteht daraus, dass ich stark und stabil, gleichzeitig aber auch nachgiebig und flexibel sein kann. Beides brauche ich, um Krisen zu überstehen. Und das ist der Grund dafür, warum es so wichtig ist, seine Stärken zu kennen und sich gleichzeitig mit den eigenen Schwächen auseinanderzusetzen. Schwächen hat jeder:r. Setze ich mich mit ihnen auseinander und verstehe sie, kann ich das Wissen darum wiederum als Stärke einsetzen und gezielt an meinen Schwächen arbeiten. So bleibt mein Selbstkonzept flexibel, eine weitere wichtige Eigenschaft für einen gesunden Umgang mit Krisen und eine gut entwickelte Resilienz.

Cfb/red



Zur Person

Nicole Kirschbaum-Reuther (43) studierte an der Universität Trier Diplom-Pädagogik und arbeitet als Berufsschullehrerin an einem Sozialpfelegerischen Berufsbildungszentrum im Saarland. Auf der Suche nach Methoden zur Stärkung der eigenen Resilienz, der ihrer Kinder und ihrer Schüler:innen folgte eine Ausbildung als Entspannungspädagogin. Die Beschäftigung mit der positiven Psychologie brachte sie zur intensiven Auseinandersetzung mit der Frage nach Wegen zu psychischem Wohlbefinden. Antworten darauf erhofft sie sich aus ihrer aktuellen Weiterbildung am Heidelberger Institut für Persönlichkeitsentwicklung zum Schulfach „Glück“.

**ICH KANN UND MUSS NICHT
JEDES PROBLEM ALLEINE LÖSEN.**



© Wayhome Studio - stock.adobe.com

Familien stark machen

Das HaushaltsOrganisationsTraining® – kurz HOT – wurde für Familien in prekären Lebenssituationen im Rahmen eines Bundesmodellprojektes in den Jahren 2000 bis 2003 von den Caritas-Familienpflegediensten entwickelt. Inzwischen wird es bundesweit an circa 80 Standorten angeboten.

HOT hat das etablierte System der Kinder-, Jugend und Familienhilfen durch ein Angebot ergänzt, das die Versorgungsfunktionen einer Familie in den Mittelpunkt stellt. Im Training werden grundlegende Kompetenzen in verschiedenen Haushaltsbereichen vermittelt. Dazu gehören die Säuglings- und Kinderpflege, die Reinhaltung von Wohnung und Wäsche, die Alltagsorganisation und der Umgang mit Geld. Das Handlungskonzept integriert außerdem Fragen der Ernährung und Gesundheitsvorsorge und ist als Frühe Hilfe ebenso wirksam wie in der Armutsprävention.

Eine besondere Qualität von HOT liegt in seiner zugehenden Arbeitsweise, wodurch Familien direkt in ihrem Lebensumfeld – dem Familienhaushalt – erreicht werden.

Wissen wird nicht theoretisch vermittelt, sondern praktisch mit der Trainerin eingeübt. Über die intensive Befassung mit der täglichen Haushaltsorganisation und Kinderversorgung gelingt häufig

auch der Zugang zu Themen, die stärker tabuisiert sind.

Eine verbesserte Alltagsstruktur schafft oft erst die Voraussetzung dafür, auch andere Probleme anzugehen. Für FUNDUS erklärt Jutta Anton-Wachall, wie das Konzept beim Caritasverband Saarbrücken in die Praxis umgesetzt wird.

Frau Anton-Wachall, was war der Auslöser dafür, das Konzept HOT im Rahmen der familienunterstützenden Dienste zu verankern?

Wir hatten das Gefühl, dass es unseren klassischen Familienpflegedienst, aber auch den Bereich der sozialpädagogischen Familienhilfe sehr gut ergänzt. Wir haben in der damaligen Zeit im wesentlichen Leistungen nach SGB 5 und Leistungen zur Versorgung des Kindes in Notsituationen nach SGB 8 erbracht. Mit HOT haben wir eine Klammer installiert, die den Erziehungsalltag und die Haushaltsführung zusammenbringt.

Wie setzt sich das Team zusammen, welche Berufsgruppen sind vertreten?

In unserem Haus arbeitet der Familienpflegedienst mit einer sozialpädagogischen Teamleitung. Alle

Mitarbeiter haben eine HOT-Qualifikation über die IN VIA-Akademie in Paderborn. Es sind ganz unterschiedliche Berufsfelder vertreten. Bei uns arbeiten Hauswirtschafterinnen, Quereinsteiger in der Hauswirtschaft, Arzhelferinnen und Pädagogen. Grundsätzlich aus Professionen, die dicht am Menschen sind. Jede Familie hat eine fest zugeordnete Familienhelferin, um die Beziehungsarbeit gut zu gestalten.

Besonderen Wert legen wir auf kontinuierliche Fortbildung und Supervisionen. Das ist besonders für unsere Quereinsteiger wichtig.

Wie kommt es dazu, dass eine solche Hilfe installiert wird? Können Familien selbst Bedarf melden oder gibt es eine Art Zuweisung?

Kostenträger bei allen Maßnahmen ist grundsätzlich das Jugendamt. Mitunter ergibt sich aus einem Einsatz nach SGB 5, dem sogenannten „Krankenkasseneinsatz“, ein darüber hinaus gehender Bedarf, der dann über die Jugendhilfe beantragt wird.

In Familien, die bisher von einer sozialpädagogischen Familienhilfe unterstützt wurden, wird im Rahmen eines Hilfeplangesprächs auch das Haushaltsorganisationstraining angeboten.

Was sind die größten Herausforderungen in diesem Projekt?

Die größte Herausforderung ist für uns der Fachkräftemangel in der sozialen Arbeit. Auch die Pandemie hat unsere Arbeit schwierig gemacht. Für die Familien hat sich durch die Schulschließungen und den Wegfall von Betreuungsangeboten der Alltag komplett verändert. Unsere Arbeit lebt von der Präsenz, das kann nicht durch eine telefonische Beratung kompensiert werden. Wir arbeiten mit vulnerablen Gruppen und mit einfach strukturierten Menschen, das ist unter normalen Bedingungen schon nicht einfach und in den jetzigen Zeiten noch schwieriger. Zunehmend werden wir mit dem Problem „Vermüllung“ konfrontiert. Das geht über unsere normalen Möglichkeiten im HOT hinaus. Hier erarbeiten wir gerade mit einem anderen Träger zusammen ein neues Konzept. Ebenfalls neu ist, dass wir versuchen, neue Medien einzusetzen. Wir wollen Teile von HOT online stellen. Das soll uns helfen, mit den Familien in der Stabilisierungsphase länger in Kontakt zu bleiben. Und wir möchten damit die Medienkompetenz der Familien stärken. Das können Rezepte für Beikost, Rezept-Videos oder Wäschetipps sein. Da stehen wir aber noch in der Entwicklungsphase. Ein weiterer Baustein ist ein HOT-Training für Gruppen. Hier haben sich mehrere Familien außerhalb ihres normalen Kontextes getroffen. Wir haben Mahlzeiten mit Zutaten von der Tafel zubereitet, Kenntnisse vermittelt und die Familien

haben sehr von dem gegenseitigen Austausch profitiert.

Was macht Ihnen Sorge in dem Bereich der familienunterstützenden Hilfe?

Die Angebote der frühen Hilfen sind durchaus auch einem Wettbewerb unterworfen. Wir hoffen, dass wir uns mit unserem breit aufgestellten Programm gut auf dem Markt behaupten können.

Sie bieten HOT auch im Männerwohnheim an. Wie kam es dazu und wie dürfen wir uns das vorstellen?

Der Caritasverband Saarbrücken betreut ein Männerwohnheim mit 65 Plätzen. Das Bruder-Konrad-Haus ist eine Einrichtung der Wohnungslosenhilfe, die 1982 eröffnet wurde. Die Beratung und Betreuung von wohnungslosen Männern steht dabei im Mittelpunkt der Tätigkeit. Ziel ist die Wiedereingliederung in die Gesellschaft mit der Perspektive eines eigenverantwortlichen Lebens. Wir haben pädagogische Mitarbeiter und Hauswirtschafterinnen zu HOT-Trainern ausgebildet und befähigen die Klienten, ihren Alltag wieder in den Griff zu bekommen. Das empfinde ich selbst als sehr spannend, dass sich unsere Projekte weiterentwickeln und „Kreise ziehen“.

Eine weitere Einsatzmöglichkeit für HOT sehe ich in der Arbeit mit psychisch Kranken oder mit älteren Menschen.

Herzlichen Dank für das Gespräch!

cfb



Zur Person

Jutta Anton-Wachall ist Abteilungsleiterin Familienunterstützenden Dienste beim Caritasverband Saarbrücken. Sie hat soziale Arbeit studiert, viele Jahre im Bereich der Jugendhilfe gearbeitet und sich dann im besonderen im Bereich der frühen Hilfen und im Kinderschutz und den frühen Hilfen engagiert. Sie hat kein HOT-Zertifikat, findet aber: „Ich habe immer profitiert von den Fortbildungen und den Kolloquien bei uns im Haus, besonders für mein Haushaltsmanagement in der Wäschepflege“.

Training in vier Phasen: sequenzielle Intervention

Das Lernen und selbstständige Umsetzen neuer Verhaltensmuster im HOT wird durch einen phasenspezifischen Ablauf unterstützt, die sequenzielle Intervention.

Sie umfasst vier Phasen:

- Auftragsklärung und Kontrakt
- Intensivphase
- Stabilisierungsphase
- Überprüfungsphase

Dieser Ablauf orientiert sich an typischen Phasen einer Verhaltensänderung, wie sie aus lerntheoretischen Modellen bekannt sind. Neue Routinen werden eingeübt, bis sie selbstständig aufrechterhalten werden können. Die zeitliche Intensität nimmt im Verlauf der Hilfe ab. Nach jeder Phase erfolgt eine Bewertung der erreichten Veränderungen, eine Analyse von Erfolg und Misserfolg und auf dieser Grundlage gegebenenfalls eine Neujustierung des weiteren Hilfeverlaufs. Die zeitliche Ausgestaltung der einzelnen Phasen richtet sich nach der individuellen Familiensituation, nach der Vereinbarung mit dem Jugendhilfeträger und der Zieldefinition. Ziel ist die Selbstständigkeit der Familie.



© Eduardo - stock.adobe.com

Der Körper spricht eine deutliche Sprache

Resilienz- und Persönlichkeitstrainerin Michelle Amecke unterstützt Menschen in ihrem privaten und beruflichen Alltag. In Videos, Büchern und Seminaren lehrt sie, auf die Signale des Körpers zu hören und Verantwortung abzugeben – bevor es zu spät ist. Lesen Sie mehr...

Frau Amecke, wie sind Sie Resilienztrainiererin geworden?

Ursprünglich wollte ich Dolmetscherin werden und machte eine Ausbildung zur Fremdsprachenkorrespondentin. Ich habe dann Pädagogik studiert, währenddessen habe ich als „Ungläubige“ beim Kolpingbildungswerk gearbeitet, als Sekretärin – es ging um Kurse für Erwachsene für die Kolpingfamilien, das war meine erste Berührung mit Bildung auf der Seite der Lehrenden. Ich habe mein erstes Praktikum im Studium eigentlich eher zufällig in einer kleinen Bildungseinrichtung gemacht und war begeistert. Die Chefin auch, ich bekam direkt eine Stelle für drei Tage in der Woche, schon vor dem fünften Semester.

Ich ging diesen Weg weiter, habe zwar zwischendurch auch Massageausbildungen gemacht und sogar im Brandschutz gearbeitet, doch die Systemik und das Coaching blieben.

Welchen Bezug haben Sie zur Hauswirtschaft?

Meine Großmutter mütterlicherseits war finanziell das Gegenteil der väterlichen Reihe, sehr arm, es gab eine Art Bauernhof, es wurde noch selbst geschlachtet, man saß in der Küche, wo auch die Tiere am Herd waren, und es wurden Märchen erzählt wenn einmal Zeit war. Im Grunde gab es immer viel zu tun. Es gab keine Maschinen für irgendwas, weder Spülmaschine noch Mixer. Alles war Handarbeit – ebenso bei der anderen Großmutter. Allerdings gab es dort eine Putzfrau, da meine Oma auch in der Buchhandlung stehen musste. Ich selbst musste bei meinen Eltern viel im Haushalt helfen – ein wenig zu viel würde ich sagen, denn heute mag ich nicht mehr einmal bügeln. Ich habe zwar momentan niemanden für den Haushalt, doch wenigstens die Fenster lasse ich säubern, da ich sonst sehr viel arbeite. Ich liebe ein sauberes Zuhause, ich glaube, dass die Ordnung viel mit unserem Kopf und unseren Gefühlen macht.

Ich liebe es ordentlich, auch wenn ich selbst das nicht immer schaffe. Doch ein Haushalt sagt viel über unsere Seele.

In Ihrem Buch „Wege aus dem Alltagsstress“ zeigen Sie auf, wie man die „Lebensfalle Mental Load“ verlassen kann. Im Kreis meiner Mitarbeiterinnen tun sich einige schwer mit dem Lesen. Haben Sie für Analphabeten und Migrantinnen ein alternatives Angebot?

Leider nicht bis jetzt – aber das ist eine gute Idee. Wenn Sie mir genau sagen, was Sie sich hier wünschen würden, dann könnte ich das einmal angehen! Viele meiner Bücher sind auch Hörbücher, aber dieses noch nicht, mein Buch über Resilienz allerdings schon.

Was sind untrügliche Anzeichen dafür, dass der Burn-out kurz bevor steht?

Tja, meist ist es so, dass es sich schon eine Weile vorher ankündigt, aber man immer denkt: „Ach, das geht schon noch.“ „Morgen ist es bestimmt besser.“

Doch man kann sich immer weniger konzentrieren, man wird immer gestresster, erholt sich gar nicht mehr und kann auch nicht richtig schlafen. Müdigkeit, Reizbarkeit, innere Unruhe, Ärger, vielleicht sogar Magen-Darm-Beschwerden oder Kopfschmerzen. Man merkt, dass man an einer Grenze ist. Das Problem ist, dass die meisten Menschen jetzt NOCH MEHR machen, statt weniger, um aufzuholen. Das ist nicht richtig. Spätestens, wenn man sich selbst zu isolieren beginnt, von Kollegen, aber auch privat, dann sollten die Alarmglocken klingeln.

Wenn ich merke, etwas stimmt nicht – was kann ich als Soforthilfe tun?

Sofort kürzer treten – mit dem Arbeitgeber reden, mit der Familie, zum Arzt gehen. Man sollte wirklich rechtzeitig, sobald man merkt, es ist etwas anders als sonst, handeln. Sich klarmachen, dass funktionieren-müssen hier nicht die richtige Einstellung ist, denn sollte es zu spät sein, wird man sehr lange ausfallen.

Wie kann ich einer künftigen Überlastung vorbeugen?

Die Frage ist: Was ist zu viel? Das muss ich erst einmal erkennen und vor mir selbst zugeben.

Die meisten Menschen können nicht gut kommunizieren – über sich selbst schon gar nicht. Es fällt vielen schwer, über Gefühle zu reden, wir wollen ja nicht als schwache Menschen erscheinen. Wir leben in einer Leistungsgesellschaft, wo Leistung bewundert wird.

Man braucht eine gute Work-Life-Balance, sollte alle Familienmitglieder mit in die täglichen Pflichten einbeziehen und gerade die Männer sollten auch in die Pflicht genommen werden. Die Partner wissen oft nicht, dass besonders Frauen sehr belastet sind und viele ihrer Aufgaben mit übernehmen.

Viele Männer brauchen To-Do-Listen. Sie brauchen klare Anweisungen und sollte nicht ständig kritisiert werden, wenn sie helfen. Frauen müssen zudem akzeptieren, dass Dinge von Männern anders gemacht werden. Ich darf auch mal etwas gleichgültiger sein, wenn die Dinge nicht perfekt sind.

Wie sensibilisiere ich Mitarbeiterinnen sehr niederschwellig für das Thema Resilienz?

Ich würde immer dafür sorgen, dass Menschen mit ihrem Körper mehr in Kontakt kommen, denn der Körper spricht immer eine deutliche Sprache. Jeder hat heutzutage Verspannungen, sogar Kinder. Wenn ich dafür sensibilisiere oder vielleicht auch ältere Mitarbeiter habe, die noch größere Beschwerden haben, dann kann man Zusammenhänge herstellen. Körper, Geist und Seele.

Es soll sich jedoch keine „Egal-Haltung“ einstellen. Wie halte ich bei aller Resilienz die Motivation für die Arbeit hoch?

Ich glaube, dass jeder Mensch gern arbeitet, weil Arbeit unserem Leben einen Sinn verleiht. Wenn ein Arbeitgeber gut für seine Mitarbeiter sorgt, dann sind die Mitarbeiter auch loyal.

Wenn ich ausgeruht bin, kommt die Motivation von allein, das ist ein ganz natürlicher Rhythmus, dem auch wir Menschen unterliegen: Anspannung, Entspannung, Sommer, Winter, wach, schlafend, usw. Faul und unmotiviert werden wir, wenn die Grundbedürfnisse nicht erfüllt werden

Frau Amecke, warum ist Hauswirtschaft für Sie systemrelevant?

Die Hauswirtschaft ist das Wichtigste, um Bedürfnisse der Menschen zu befriedigen. Es sind die Grundbedürfnisse, ohne die gar nichts geht. An der Bedürfnispyramide von Maslow sieht man sehr schön, dass dies die Grundlagen sind, das Fundament.

Sind diese nicht erfüllt, ist auch die Sicherheit oder sind soziale Bedürfnisse unwichtig. Auch Selbstverwirklichung spielt dann keine Rolle. Die körperlichen Bedürfnisse, Essen, Sauberkeit, das ist alles absolut essenziell, ohne das geht gar nichts. Man kann vieles sein lassen, aber die Betreuung, Nahrungsmittelversorgung, Hygiene, Gesundheitsversorgung, vor allem natürlich von Hilfebedürftigen oder Kindern, das ist essenziell und hat direkt Einfluss auf unser Leben, ist Fundament und Schutz. Wenn man sich überlegt, was Babys zu allererst brauchen, wenn sie auf die Welt kommen, ist dies Liebe, Zuwendung, Hygiene, Nahrung. Und so bleibt es im Grunde auch.

Vielen Dank für das Gespräch.

Patrica Adams-Lenhard



©Michelle Amecke

Zur Person

Michelle Amecke ist Diplom-Pädagogin und Systemischer Coach. Sie ist selbstständig tätig mit den Themen Self-Leadership und Embodiment und hat über 15 Jahre lang Coaching und Körpertherapie kombiniert. Für ihre Beratungen nutzt sie seit 2020 auch das Wissen des Human Design und der Gene Keys, um Konditionierungen achtsam zu transformieren und wieder die eigene Essenz zu leben.

Für unsere Zuhörerinnen und Leserinnen haben wir die Bücher, Videos und Kontaktadressen hier verlinkt:

www.michelle-amecke.de

silberblatt-verlag.de

www.facebook.com/groups/frequenzgruppe



Verbraucherbildung ist Zukunft

Verbraucherbildung bedeutet theoretisches und angewandtes Alltagswissen, das viele heute nicht haben. Sie vermittelt dabei die lebenslang notwendigen Grundkenntnisse, die jeder Mensch, ob jung oder alt, zur Bewältigung seiner Pflichten und zur Erfüllung seiner Wünsche benötigt. Insofern ähnelt die Rolle, die Verbraucherbildung spielt, dem Erlernen einer Kulturtechnik: Ihre Kerninhalte sind für die alltägliche Lebensführung unerlässlich.

Das scheint erst einmal nicht neu, aber wenn wir auf unsere Schulfächer schauen, hat es den Anschein, als wird die künftige Generation mehr in Richtung Medientauglichkeit geschult, als dass sie mit den Herausforderungen des Alltags klarkommt. Was mich persönlich interessiert hat: Wo findet Verbraucherbildung eigentlich statt? Welche Institutionen befassen sich damit und wie sehen die politischen Bemühungen aus? Und je länger ich recherchierte, desto umfangreicher wurden die Informationen dazu.

Die Verbraucherzentrale Bundesverbandes (vzbv) hat hierzu beispielsweise eine Broschüre erstellt, die erläutert was Verbraucherbildung ist, was in der Schule gelehrt werden sollte und was die Bildungsakteure tun können und müssen. Und fordert ihre Mitgliedsorganisationen in Politik und gesellschaftliche Akteure auf, sich nachhaltig für die Förderung von Konsum- und Alltagskompe-

- Nachhaltiger Konsum zu vermitteln.

Aufgrund der fehlenden beziehungsweise unzureichenden Kompetenzen kommt es zu gesamtgesellschaftlichen Folgekosten: Wenn in den privaten Haushalten jährlich Lebensmittel im Wert von 25 Milliarden Euro in den Müll geworfen werden, ist das nicht nur ein Schaden für den einzelnen Haushalt, sondern eine volkswirtschaftliche Verschwendung! Und das aufgrund fehlenden Wissens.

Mehr Verbraucherbildung in die Bildungspläne

Auch hier setzt sich die vzbv für die Verankerung der Bildungsziele in den schulischen Bildungsplänen ein. Folgende Forderungen werden an die Bildungspolitik der Länder und des Bundes gestellt:

- **Verbraucherbildung an allen Schulen:** Verbraucherbildung muss als eigener, prüfungsrelevanter Bestandteil bundesweit in den Lehr- und Bildungsplänen aller Schulformen verankert sein – als separates Schulfach, mit Ankerfach oder fachübergreifend. Jeder Ansatz hat seine Berechtigung.
- **Gut geschulte, motivierte Lehrkräfte:** Eine

VERBRAUCHERBILDUNG IST WIE SELBSTVERTEIDIGUNG GEGEN ALLTAGSÄRGER

tenzen im schulischen Bereich einzusetzen. Junge Menschen haben ein Recht auf Verbraucherbildung, so wie es auch die Vereinten Nationen seit 1999 fordern.

Gesellschaftliche Folgekosten

Zahlreiche Untersuchungen machen deutlich, dass das Bildungssystem in Deutschland nicht ausreichend in der Lage ist, die notwendigen Kompetenzen zeitgemäß und nachhaltig in den vier Konsumfeldern

- Finanzkompetenz und Verbraucherrecht
- Ernährung und Gesundheit
- Medien

hochwertige Verbraucherbildung braucht verbindliche Aus- und Fortbildung für Lehrkräfte.

- **Unterrichtsmaterialien nach klaren Regeln prüfen:** Die Datenbank mit Materialien, die von unabhängigen Experten begutachtet wurden, muss für alle Themen der Verbraucherbildung verstetigt werden.
- Als präventiver Verbraucherschutz ist Verbraucherbildung von bundesweiter Bedeutung.
- Der Bund muss in die Lage versetzt werden, die Länder bei ihren Bildungsaufgaben zeitlich unbegrenzt zu unterstützen und zu fördern.
- Verbraucherbildung braucht Evidenzen: Verbraucherkompetenzen von Kindern und

Jugendlichen müssen regelmäßig erhoben und evaluiert werden. So lässt sich Verbraucherbildung erfolgreich verbessern.

Verbraucherschulen

Verbraucherschulen sind Modellschulen, die zeigen, wie die Vermittlung von Konsum- und Alltagskompetenzen im Schulangebot erfolgreich gelingen kann. Ihr Ziel: Schülerinnen und Schüler sollen selbstbestimmte und verantwortungsbewusste Konsumententscheidungen treffen können. Hierbei werden sie auch lernen, die Marketingtricks der Unternehmen zu durchschauen und kompetent darauf zu reagieren.

Um Verbraucherschule zu werden, verpflichtet sich die Gesamtkonferenz einer Schule, die Themen Finanzen, Medien, Ernährung/Gesundheit und Nachhaltigkeit in den Schulalltag zu integrieren. Unterstützt werden soll das von einem Schulteam, bestehend aus Lehrkräften, Schülerinnen und Schülern, Eltern und externen Organisationen. Das „Netzwerk Verbraucherschule“ unterstützt in diesem Sinne Schulen mit verschiedenen Angeboten:

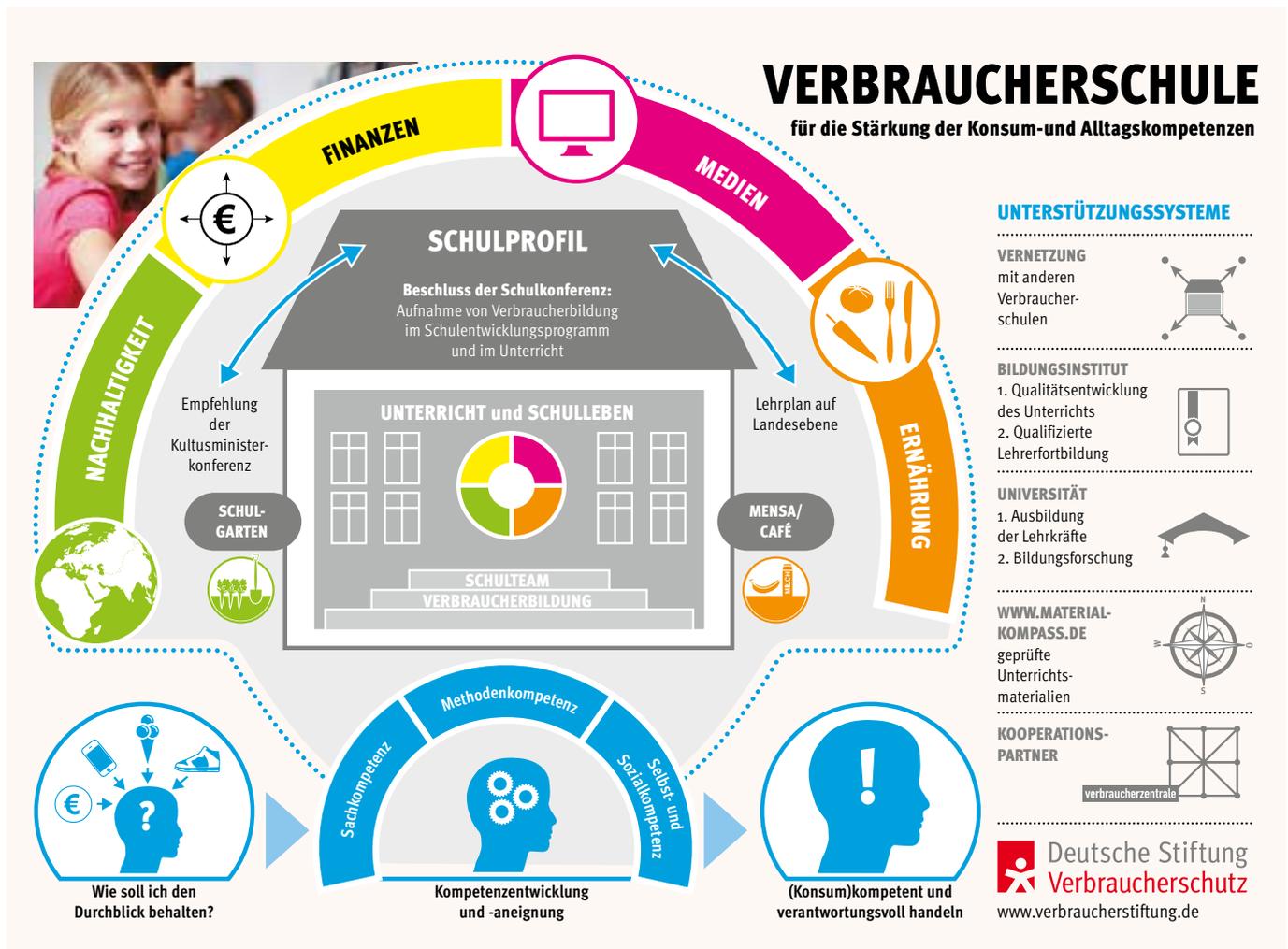
- Das Starter-Kit mit Ideen für Verbraucherbildung in Unterricht und Schulalltag

- regelmäßige Informationen zu aktuellen Themen der Verbraucherbildung
- Online-Fortbildungen für Lehrkräfte, die Wissen und Anregungen für den Unterricht vermitteln
- Netzwerktreffen zum Austausch mit anderen engagierten Lehrkräften.

64 Schulen aus 13 Bundesländern tragen aktuell die Auszeichnung „Verbraucherschule“. In Bayern vergibt der Verbraucherservice Bayern die gesonderte Auszeichnung „Partnerschule Verbraucherbildung“.

Politik und Verbände

Die Politik hat 2013 auf der Kultusministerkonferenz mit dem Papier „Verbraucherbildung in Schulen“ einen wichtigen Impuls gegeben, wie die Verbraucherbildung zu gestalten ist, aber leider kein separates Fach einfordert. Unter anderem heißt es dort: „Maßnahmen in der Bildungsverwaltung/-politik: Die Vorgaben der Länder (beispielsweise die Lehr- und Bildungspläne, Curricula, Konzepte für die Aus- und Fortbildung von Lehrkräften sowie anderen in der Schule tätigen pädagogischen Fachkräften) berücksichtigen die Ziele und Grundsätze dieser Empfehlung zu



Verbraucherbildung an Schulen. Die Vereinbarungen der Kultusministerkonferenz zur Lehrerbildung berücksichtigen Aspekte der Verbraucherbildung. Die Verbraucherbildung kann außerunterrichtliche Aktivitäten einschließen, etwa in Form von Projekten, Wettbewerben, Ausstellungen oder den Besuch außerschulischer Lernorte bzw. im Rahmen von Ganztagsangeboten.“

Und beim Auftakt der bundesweiten Tage der Schulverpflegung in Berlin am 1. Oktober 2015 sprach sich sogar der damalige Bundesminister Christian Schmidt für ein Schulfach „Ernährungs- oder Verbraucherbildung“ aus. „Nicht nur der Satz des Pythagoras gehört in den Unterricht, sondern auch das Einmaleins der Ernährung“, so Schmidt. Was ist aus diesen Empfehlungen geworden?

„NICHT NUR DER SATZ DES PYTHAGORAS GEHÖRT IN DEN UNTERRICHT, SONDERN AUCH DAS EINMALEINS DER ERNÄHRUNG“

*Christian Schmidt,
Bundesminister für Ernährung und Landwirtschaft a.D.*

➔ Europäische und bundesweite Kooperationen in Modellversuchen führten zwischen 1990 und 2005 zu einer Reform der Ernährungs- und Verbraucherbildung in Schulen (REVIS), um neue Curricula und Referenzrahmen zu entwickeln. Auf diese Entwicklungen beziehen sich inzwischen zahlreiche Bildungspläne und Curricula in Deutschland.

➔ Schleswig-Holstein führte 2009 als erstes und bis jetzt einziges Bundesland die Verbraucherbildung als neues Schulfach mit dem Namen „Ernährung und Verbraucherbildung (EVB)“ in der Sekundarstufe I der Gemeinschaftsschulen ein. Lehramtsstudiengänge der Europäischen Universität Flensburg (EUF) bieten dazu seit 2005/06 entsprechende Bachelor und Master-Abschlüsse zur Ernährungs- und Verbraucherbildung an.

➔ Die meisten Bundesländer haben für die Klassenstufen 7.–10. mit dem Fach Arbeit-Wirtschaft-

Technik (AWT) ebenfalls eine Möglichkeit zur Verbraucherbildung geschaffen.

➔ Der Deutsche LandFrauenverband (dlv) hatte bereits 2013 rund 155.000 Unterschriften für ein Schulfach Alltags- und Lebensökonomie an die Kultusministerkonferenz übergeben. „Um junge Menschen auf eine selbstbestimmte und verantwortungsvolle Lebensführung vorzubereiten, sollten nachhaltiges und reflektiertes Konsumverhalten, Medienbildung, ein Basiswissen über gesamtgesellschaftliches Wirtschaften und finanzielle Zusammenhänge, Ernährungsbildung sowie auch hauswirtschaftliche Fertigkeiten im engeren Sinne Bestandteil des Unterrichtes sein“, so die damalige Begründung.

Und aktuell scheint auch die neue Ampel-Koalition den Erwartungen an die Verbraucherbildung

gerecht werden zu wollen, denn im Koalitionsvertrag steht an prominenter Stelle: „Wir gewährleisten hohe Verbraucherschutzstandards. Dazu gehören eine umfassende Verbraucherbildung, mehrsprachige Aufklärung und der situationsgerechte Zugang zu Informationen.“

Fazit

Die Notwendigkeit der Verbraucherbildung scheint unbestritten und in Coronazeiten ist das Wissen rund um die Haushaltsführung wichtiger denn je geworden. 64 Schulen in 13 Bundesländern, die sich intensiv mit dem Thema befassen, sind aus meiner Sicht zu wenig! Warum sollten wir es nicht nochmals angehen? Als Schulterschluss der hauswirtschaftlichen Verbände auf allen Ebenen für eine mehr als notwendige Verbraucherbildung als eigenständiges Schulfach – mit einer neuen Petition? Damit Alltagskompetenzen mit Ernährung und hauswirtschaftlichen Kompetenzen, als Fach nicht ein Wahlfach bleiben, sondern zur Grundbildung für die kommende Generation gehört. Was meinen unsere fundus-Leser? Sollen wir es angehen?

Martina Schäfer

www.verbraucherstiftung.de
www.evb-online.de



© DoraZeit - stock.adobe.com

https://www.fotografieren.de

Gärtnern für die Seele



© lenaalyonushka - stock.adobe.com

Corona nimmt kein Ende. Schon wieder sind neue Mutationen aufgetaucht, und wieder werden wir auf massive Kontaktbeschränkungen eingeschworen. Aber nicht nur bei den Corona-Kennwerten, auch bei den Zahlen zum Klimawandel, zum Verlust von Biodiversität, zu Armut, Hunger und Gewalt – überall erreichen uns Nachrichten über besorgniserregende, traurige Rekorde. Es scheint so, dass sich im 21. Jahrhundert die Krisen nicht nur vergrößern und verschärfen, sondern auch alles auf einmal auf uns zurollt. Die Zukunft unserer Kinder scheint eine Zeit permanenter existenzieller Krisen zu werden. Wie sollen wir sie darauf vorbereiten? Krisenkompetenz ist sicher eine der wichtigsten Zukunftskompetenzen. Dazu gehört nicht nur die Fähigkeit zum Krisenmanagement, sondern vor allem Resilienz: die Fähigkeit, den Boden nicht unter den Füßen zu verlieren bei den vielen dramatischen Veränderungen, die uns erwarten; in all dem Elend auch Chancen zu sehen; sich von einer Krise nicht in die Enge treiben zu lassen und unbeweglich zu werden, sondern sich neue Freiheiten zu erschließen; nicht nur

ohnmächtig zu reagieren, sondern präventiv und konstruktiv zu gestalten; Hoffnung und Humor zu kultivieren. Resilienz ist vielleicht der wichtigste „soft skill“ der Zukunft. Resilienz ist das Immunsystem unserer Seele, und wie wir wissen, müssen Immunsysteme trainiert werden. Nur indem ich krisenhafte Situationen erlebe und sie bewältigen lerne, werde ich eine robuste Resilienz entwickeln können. Wo aber finden wir im (Schul-)Alltag Lern-Settings, in denen Schüler*innen Resilienz einüben können?

Auch hier bietet sich der Schulgarten als geeigneter Lernort an, denn beim Gärtnern geht garantiert auch mal etwas schief: Junge Salatpflänzchen werden von Schnecken aufgefressen, Samen sind nicht gekeimt, in den liebevoll gezimmerten Nistkästen zieht kein Vogel ein u. v. m. Jetzt gilt es zunächst, den Frust auszuhalten. Die Schüler*innen – und Lehrer*innen! – erleben, zeigen, benennen und reflektieren Trauer, Wut und Enttäuschung. Im Schulgarten trauert man nicht einsam, sondern gemeinsam, und so erleben die Beteiligten die Kraft einer Gemeinschaft: Geteiltes Leid ist halbes Leid! Und nun?

Wenden wir uns jetzt ab und stecken den Kopf in den Sand? Vielleicht haben wir ja einen Fehler gemacht? Vielleicht müssen wir schmunzeln über schlaue Schnecken, verwöhnte Vögel oder über unser eigenes Tun? Wollen wir es noch einmal probieren? Wollen wir im zweiten Versuch etwas anders machen? Oder wollen wir uns einem anderen Projekt zuwenden? Vielleicht entspringt dieser Diskussion ja auch eine originelle Lösungsoption, z. B. ein innovativer Schneckenschutz für Jungpflanzen, ein Saatgut-Booster oder ein Vogel-Anlock-Tool für Nistkästen? So wird – ganz wie in der klassischen Tragödie – aus der Krise eine Katharsis, ein Neuanfang, eine Rückgewinnung der mentalen Souveränität.

Also: Wenn Sie in der Schulgartenarbeit „Misserfolge“ haben, nutzen Sie diese Lernchance für gemeinsames Resilienz-Training! Sie werden merken, dass Sie auch selbst davon profitieren, denn es wird auch Ihre eigene Krisenkompetenz stärken.

Dr. Birgitta Goldschmidt

Referentin, Beraterin und Promotorin für Schulgarten und BNE Koblenz
<http://schulgarten.bildung-rp.de>

40 Jahre – 40 Jahre Frauenpower

Historie: Am 29. Januar 1982 trafen sich 13 Delegierte aus fünf Landesverbänden in Stuttgart und beschlossen die Gründung des Bundesverbandes der Meisterinnen der Hauswirtschaft.

Vorbereitet wurde die Gründung in einem Arbeitskreis bestehend aus dem Regionalverband Allgäu, den Landesverbänden Baden-Württemberg, Bayern, Nordrhein-Westfalen und Rheinland-Pfalz.

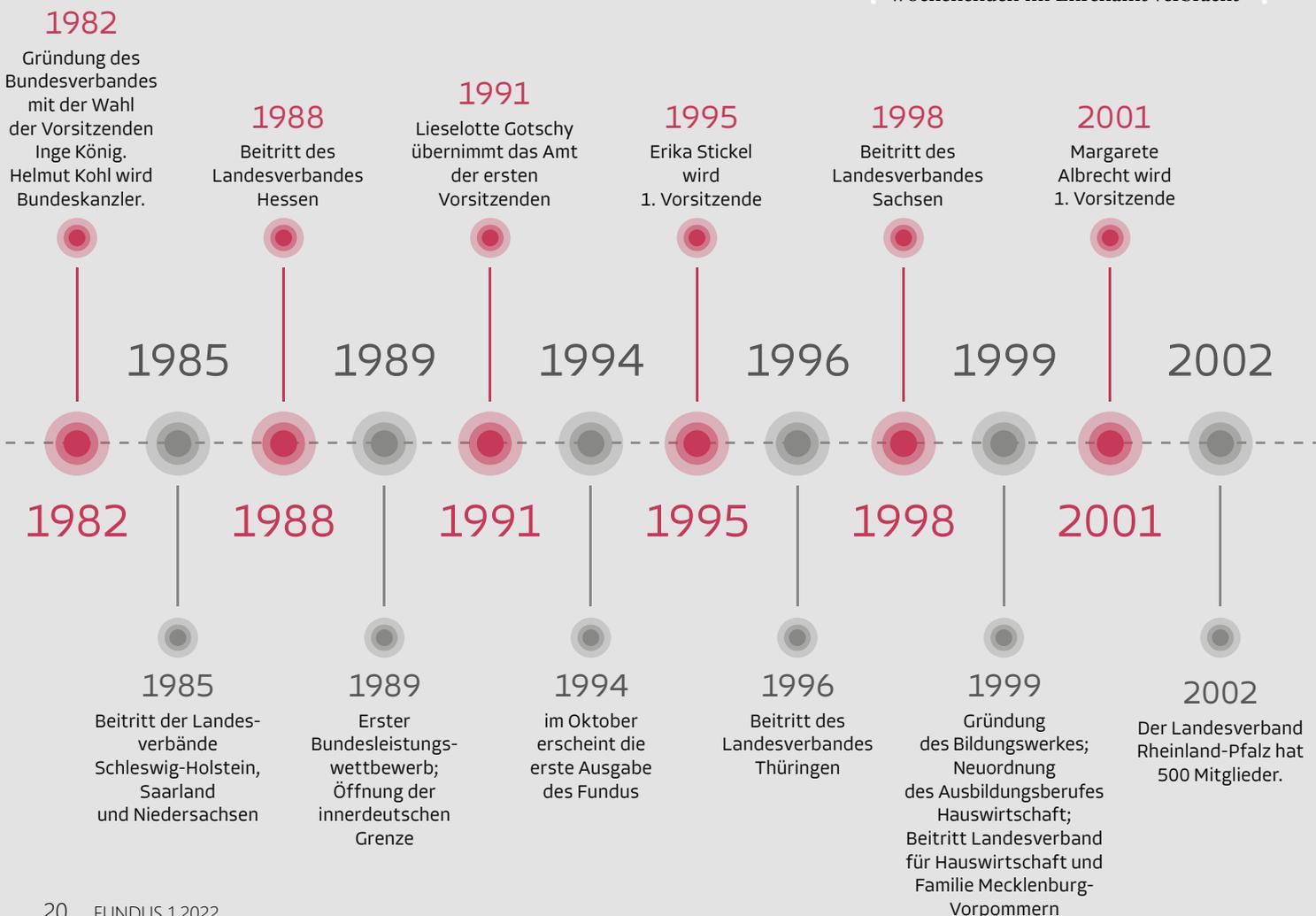
Zur ersten Vorsitzenden wurde Inge König aus Speyer gewählt und ihre beiden Stell-

vertreterinnen waren Elke Buermann aus Bonn und Lieselotte Gotschy aus München.

Zu diesem Zeitpunkt hat der Landesverband Nordrhein-Westfalen 550 Mitglieder, Bayern vertritt 400 Meisterinnen und zusätzlich sind im Allgäu noch 119 Meisterinnen im Verband. Das macht deutlich, dass starke Verbände engagiert die Themen im Land vertreten haben, aber immer wieder an ihre Grenzen kamen, wenn es an bundesweite Themen ging.

Das Jubiläum in Zahlen

- 2**
Neuordnungen der
Ausbildungsverordnung
- 1**
Neuordnung der Meisterprüfung
- 6**
Vorsitzende
- 3**
Schatzmeister
- 31**
Deutsche Meisterschaften
durchgeführt
- 105**
Ausgaben des Fachmagazins
Fundus erstellt
- 1600**
Wochenenden im Ehrenamt verbracht



Mit 40 hat man noch Träume...

Der Bundesverband feiert sein 40-jähriges Bestehen. Dieser Zeitraum deckt sich bei einigen mit ihrer persönlichen Berufsbiografie. Vielleicht haben Sie Anfang der 80er-Jahre mit ihrer Berufsausbildung begonnen oder sich für den Beruf Hauswirtschaft entschieden. Ich habe meine Ausbildung 1986 begonnen und staune im Rückblick wie viel und gleichzeitig wie wenig sich verändert hat. Beim Blättern in den archivierten Unterlagen des Verbandes und im Rückblick auf meine Ausbildung fällt eine große Entwicklung ins Auge: Die Digitalisierung steckte damals in den Kinderschuhen. Protokolle wurden mit der Schreibmaschine geschrieben. Fotos wurden in ein Fotoalbum geklebt und Mitteilungen und Anfragen per Post verschickt. Relativ schnell hielten die ersten PCs Einzug in den häuslichen Arbeitszimmern und in den Büros der Einrichtungen. Mit ihnen der elektronische

Schriftverkehr und das digitale Archivieren. In den Einrichtungen hält mit der Jahrtausendwende das Qualitätsmanagement Einzug.

Auch in der ehrenamtlichen Arbeit geht Kommunikation und Planung einfacher. Komischerweise nimmt die Arbeitsbelastung nicht ab... Die Ansprüche an Erreichbarkeit und Informationsfluss steigen. Zudem sind immer mehr ehrenamtlich tätige Vorstände auch berufstätig und müssen die knappe Ressource Zeit gut nutzen. Seit der Pandemie tauschen wir uns noch öfter in online-Formaten aus, das hat sich sehr bewährt.

In den letzten Jahren zeichnet sich ab, dass es zu Auflösungen in der Fläche kommt. Gerne bieten wir allen hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskräften die Möglichkeit, Mitglied bei uns zu werden.

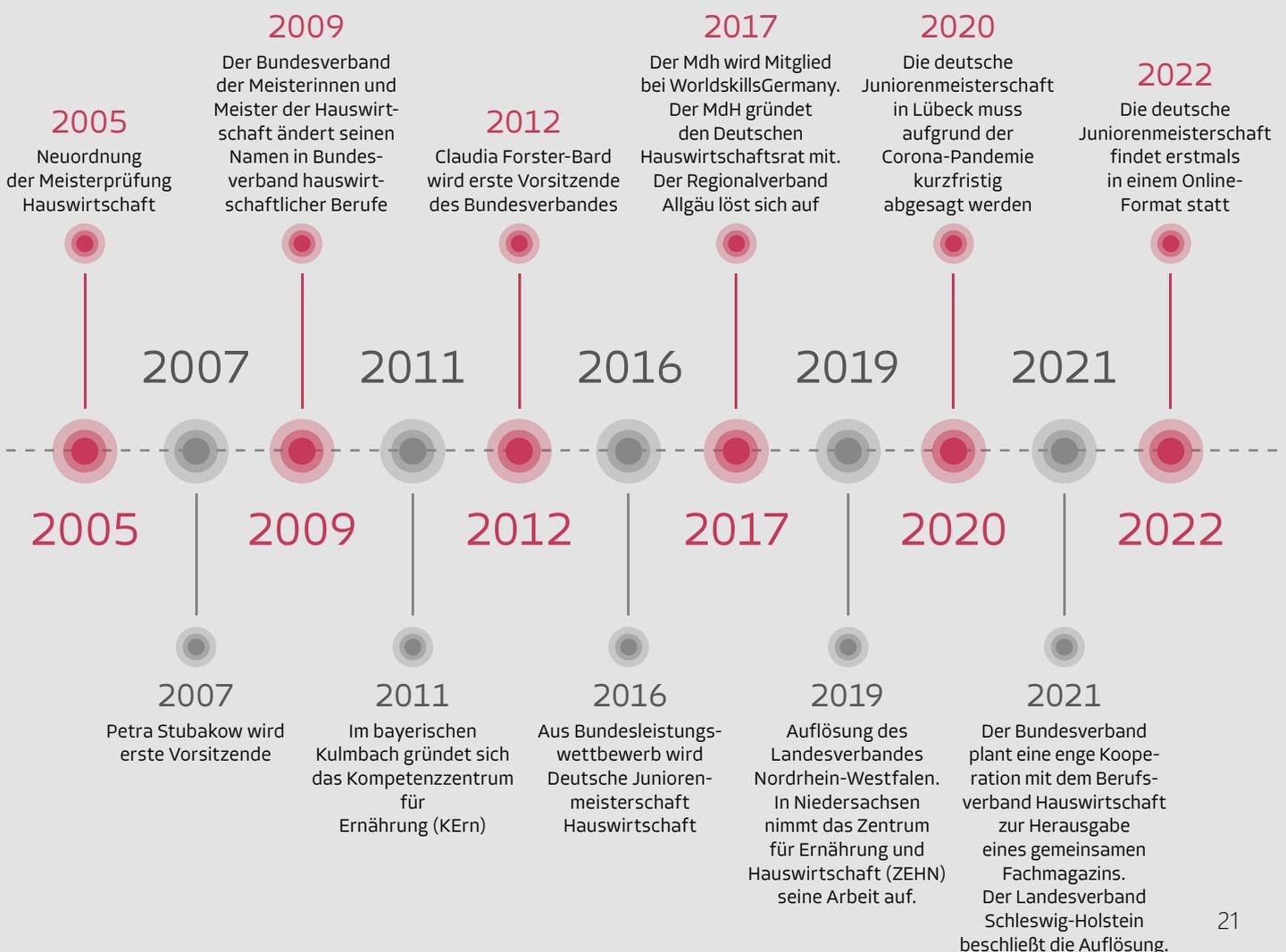
Was haben wir uns für die nächsten 40 Jahre vorgenommen?

Es gibt noch viel Überzeugungsarbeit für das Ansehen der Hauswirtschaft zu leisten. Die Vernetzung mit anderen Verbänden und der Austausch mit Kolleginnen stärkt die Fachlichkeit in den Einrichtungen.

Breiten Raum wird weiterhin die Nachwuchsförderung einnehmen. Gemeinsam mit den Landesverbänden bieten wir den Auszubildenden die Möglichkeit, sich gut auf ihre Prüfungen vorzubereiten, bestärken sie in ihrer Berufswahl und beraten sie, sich für die passende Karrieremöglichkeit in der Hauswirtschaft zu entscheiden.

Ich bin gespannt, ob es zum 50-jährigen Jubiläum im Jahr 2032 die Glückwünsche digital gibt oder ob sie tatsächlich noch eine gedruckte Ausgabe in den Händen halten werden. Beides kann ich mir gut vorstellen. Wir versprechen, dass egal in welchem Format, der Bundesverband ein verlässlicher und kompetenter Partner bleibt!

Claudia Forster-Bard



Für mich war einer der Höhepunkte in den vergangenen Jahren der große Kongress der Hauswirtschaft 2019 in Berlin. Es war auch eine der letzten großen Tagungen vor der Pandemie. Dass die Hauswirtschaft mit einer Stimme spricht – das hat man hier auf jeden Fall gemerkt. Durch die Arbeit des Deutschen Hauswirtschaftsrats (mit dem MdH) seit über fünf Jahren wird immer wieder deutlich, wie gut es ist, politisch etwas zu erreichen, wenn alle Verbände dahinter stehen.



Robert Baumann
Chefredakteur rhw management
und rhw praxis

Herzlichen Glückwunsch zu 40 Jahre MdH!

Danke für eure Arbeit! Für Ausbildung und Schulung, gegenseitige Unterstützung und Erfahrungsaustausch und für die Interessenvertretung. Ihr bringt euch erfolgreich in die großen Netzwerke der Hauswirtschaft ein.



In diesen 40 Jahren haben mich als Bildungsfrau besonders die Erfahrungen um die Neuordnung von 1999 geprägt. Wir erprobten kompetenzorientierte Lernsituationen und Prüfungsaufgaben sowie neue Lernortkooperationen. Mir machte das Ausbilden wieder großen Spaß! Heute sind die Aufgaben anders, aber nicht weniger spannend. Bleibt dran!

Sigried Boldajipour
Präsidentin des Deutschen Hauswirtschaftsrates

40 Jahre MdH: Herzlichen Glückwunsch!

Vor 40 Jahren war ich 22 Jahre alt und als Hotelfachfrau mit Leidenschaft für die Versorgung anderer Menschen schon in der Hauswirtschaft tätig, trotzdem hatte ich wenig Ahnung. Theoretisches Wissen kam mit dem Studium, das Praktische gewann erst mit der Vereinsarbeit an Bedeutung: In der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft habe ich gelernt, wie wichtig der Austausch ist. Gemeinsam bringen wir die Hauswirtschaft in Theorie und Praxis voran. Ich freue mich auf viele weitere Jahre miteinander!



Angelika Sennlaub
Vorsitzende der deutschen Gesellschaft
Hauswirtschaft e.V. (dgh)

„Wo verbringen die meisten Menschen den größten Teil ihrer Zeit? Zuhause, in ihrer Wohnung oder ihrem Haus. Hier leben wir. Hier essen und kochen wir. Hier kümmern wir uns um Familie, Freunde oder uns selber. Über vieles denken wir gar nicht nach und wir haben es schon immer so gemacht. Aber in bestimmten Lebensphasen, bei neuen Herausforderungen oder weil es nicht mehr anders geht, dann brauchen wir Hilfe. Hilfe von Profis, die uns rund um unseren Haushalt, d.h. in unserem Alltag helfen. Viele Menschen erleben diese Situation als Betroffene. Als Verbraucherschützer geht es uns um gute Rahmenbedingung, beste Qualität und faire Bezahlung. Das geht am besten, wenn Menschen sich zusammenschließen und hier ist mir der Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe begegnet. Er ist seit 40 Jahren ein wichtiger Akteur, um gute Qualität und Fairness zu erreichen.“



Klaus Müller
Verbraucherzentrale Bundesverbands (vzbv)



Der IKW-Bereich Haushaltspflege gratuliert dem Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V. herzlich zum 40-jährigen Bestehen und wünscht alles Gute für die nächsten Jahrzehnte!

Hauswirtschaft ist für mich ein Paradebeispiel, um zu zeigen, dass die sozialen, umweltbezogenen und wirtschaftlichen Aspekte der Nachhaltigkeit miteinander verknüpft sind. Die Mitglieder des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V. zeigen, wie es sich effizient, umweltschonend und sparsam arbeiten lässt.



Dr. Bernd Glassl
Bereichsleiter Haushaltspflege IKW

Erinnerungen – Leben – Glückseligkeit

Die anderen Seiten der Hauswirtschaft

Es war eine Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft vor fast 10 Jahren, in der ich mit zwei mir sehr wertvollen Kolleginnen, Martina Schäfer und Inge Maier-Ruppert einen Abend zu Gedichten und Textstellen in Romanen, Essays und Kolumnen gestaltete. Schon die Vorbereitung war einzigartig. Wir schwelgten in Stellen, die wir für uns gesammelt hatten und über die wir uns endlich einmal austauschen konnten. Die Hauswirtschaft hat so wunderbare Seiten, die zum Genießen einladen: Mahlzeiten, wohlthuende Raumatmosphären und immer wieder auch das geschriebene Wort.

Martina Feulner

*H wie Hauswirtschaft.
Bildung-Beratung-Supervision*



DR.SCHNELL sagt DANKE,
...lieber MdH, für 40 Jahre unermüdliches Engagement für Ausbildung und Lehre hauswirtschaftlicher Fach- und Führungskräfte.

Danke für das offene und vertrauensvolle Netzwerk, den freundschaftlichen Dialog und elf Jahre aktives Miteinander im Rahmen der Deutschen Juniorenmeisterschaft Hauswirtschaft.

Wir wünschen dem MdH für das nächste Jahrzehnt unglaublich viel Freude und freuen uns als aktiver MdH-Partner und Fürsprecher der Hauswirtschaft auf viele weitere Jahre loyaler Zusammenarbeit und gemeinsamer Weiterentwicklung.

Ihr DR.SCHNELL Team.



Mein Bild der Hauswirtschaft ist geprägt von der Begeisterung für den Umgang mit Menschen, dem Miteinander, der Kreativität, fachlicher Kompetenz, praktischen Fähigkeiten und der Liebe zur Dienstleistung. Seit 28 Jahren begeistert mich das Engagement, das alle Beteiligten für Beruf, Familie und Ehrenamt zugleich aufbringen. Kein Berufsbild ist so facettenreich im Tun wie die Hauswirtschaft – soziale, ökologische und ökonomische Kriterien bestimmen ihr Handeln, das fasziniert mich bis heute.

Antje Schumann

Leitung strategische Entwicklung und Transformation, Dr.Schnell

Der Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe agiert in einem breiten Netzwerk mit Partnern aus Verbänden, Firmen und Mitgliedern. In diesem Netzwerk bringen sich viele wertvolle Partner mit ihren Interessen und Ressourcen ein. Dafür sagen wir von Herzen DANKE und freuen uns auf viele weitere Jahre der partnerschaftlichen Zusammenarbeit.

Wir freuen uns über die persönlichen Grüße einiger Partner zum Stichwort : „Was hat mein Bild von Hauswirtschaft geprägt?“

Im Namen des Berufsverbandes Hauswirtschaft ...

...möchte ich herzlich zu 40 Jahren Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.v gratulieren. Was für ein langer und erfolgreicher Weg liegt hinter Ihnen! Wieviel Meisterschaften, Leistungswettbewerbe und Engagement Ihrerseits haben Sie aufgebracht, um junge Menschen auf den Weg in die Hauswirtschaft somit in das Berufsleben zu begleiten.

Heute stehen wir vor neuen gesellschaftlichen Herausforderungen. Wir müssen akzeptieren, dass sich viel verändert hat. Müssen lernen das Alte loszulassen, damit Neues entstehen kann. Das kann auch schmerzlich sein. Ich freue mich sehr auf das was kommt und hoffe sehr, dass wir alle uns ein bisschen mehr unterstützen, damit wir gemeinsam stärker auch als Verbände wahrgenommen werden. Let's go Hauswirtschaft!

Tanja Söhlbrandt

Präsidentin Berufsverband Hauswirtschaft e.V.



Wir wünschen dem Bundesverband nur das Beste an seinem runden Geburtstag und feiern die Entwicklung der hauswirtschaftlichen Berufe in den letzten 40 Jahren! Das Image dieses vielseitigen Berufes liegt uns vom ZEHN besonders am Herzen. Die Qualifikationen, wie beispielsweise das Führen von Betrieben mit Blick auf Wirtschaft und Nachhaltigkeit, sind wichtiger denn je. Der Mensch steht dabei im Vordergrund und so möchten wir mit dem Transfer von Wissen, z.B. durch den „Hauswirtschaftsführerschein“ die Alltagskompetenzen von Schüler*innen stärken. Hauswirtschaft ist angesagt und wird es auch in Zukunft sein. Auf die nächsten 40 Jahre!

Annika Gaurig

Leitung Zentrum für Ernährung und Hauswirtschaft Niedersachsen – ZEHN



Die Perlenketten- Meisterinnen

Etwas hochmütig spöttisch werden sie belächelt: die perlengeschmückten Gattinnen der Vorstandsvorsitzenden der 80er-Jahre, die nach dem Flüggewerden der Kinder nochmal etwas „Eigenes“ machen möchten: das Jodeldiplom, das Geschenkälädchen, ein Studium der Kunstgeschichte oder eben eine Ausbildung zur Hauswirtschafterin. **Lesen Sie mehr...**

Diese Damen hatten bei Eheschließung ihre eigenen Karrierewünsche zugunsten von Mann und Kindern beendet. Oftmals auch die Zahlungen zur Rentenanwartschaft ausgesetzt. Sie waren durch ihre Ehemänner finanziell abgesichert, aber eben auch von ihnen vollkommen abhängig. Eine etwaige Scheidung hätte neben der gesellschaftlichen Ächtung auch eine rapide Senkung des Lebensstandards mit sich gebracht. Die Frauen verfügten über Erfahrung in Haushaltsführung und Kindererziehung. Sie hatten sich während der Familienzeit an der Seite ihres Mannes weiterentwickelt und Interessen gepflegt. Da kam der Paragraph 45,2 Berufsbildungsgesetz gerade recht. Nach einer kurzen Ausbildungszeit war der lang schmerzlich vermisste Berufsabschluss in greifbarer Nähe. Doch was fängt man mit ihm an?

Gleich den Meister dranhängen! Die Damen erkannten schnell das schlechte Image ihres Berufsstandes, die unterirdische Bezahlung, die Doppelbelastung der Frauen durch Familie und Beruf. Sie nutzen ihre Potenziale, die Verbindungen und das Geld ihrer Männer, um ein Netzwerk für Hauswirtschaftsmeisterinnen aufzubauen. Mutig bekehrten sie Landräte und Schuldirektoren und setzten sich in Gewerkschaften für Hauswirtschafterinnen ein. Die Perlenketten schadeten dabei nicht.

Auch wenn sie sich nie mit knappen Budgets, renitenten Azubis, schlecht verstehenden Migrantinnen oder nörgeligen Rentnerinnen herumgeschlagen mussten, so haben sie unserer Sache doch einen großen Dienst erwiesen. Heute erheben wir selbstbewusst unsere Stimmen und fordern unseren gerechten Anteil als Fachkräfte am Pflegebudget. Ausgedehnte Kinderbetreuungszeiten und Mindestlohn garantieren Hauswirtschafterinnen ein Auskommen. Vergessen wir nicht die Frauen und Männer, die uns bis hierher gebracht haben. Ganz egal, ob mit oder ohne Perlenkette. Wir sollten ihnen einfach nur dankbar sein.

Patricia Adams

Man ist so alt,
wie man sich fühlt...

Alternde Menschen sind wie Museen:
Nicht auf die Fassade kommt es an,
sondern auf die Schätze im Innern.

Jeanne Moreau

Das Alter ist wie die Woge im Meer.
Wer sich von ihr tragen lässt,
treibt obenauf.
Wer sich dagegen aufbäumt,
geht unter.

Gertrud von Le Fort

Eine Gesellschaft,
die das Alter nicht erträgt,
wird an ihrem Egoismus
zugrunde gehen.

Willy Brandt

Altsein heißt für mich immer:
Fünfzehn Jahre älter als ich.

Bernard Mannes Baruch

Die Jugend wäre eine schönere Zeit,
wenn sie erst später im Leben käme.

Charlie Chaplin

Ohne die Küche meiner Frau
wäre ich nicht so alt geworden.

Winston Churchill

Alter schützt vor Liebe nicht,
aber Liebe vor dem Altern.

Coco Chanel

Was einer „an sich selbst hat“,
kommt ihm nie mehr zugute
als im Alter.

Arthur Schopenhauer

Erst wenn ein Anzug abgetragen ist,
beginnt seine „Glanzzeit“.

Heinz Rühmann

Nichts macht so alt,
wie der ständige Versuch, jung zu bleiben.

Robert Mitchum

Früher fielen die Frauen bei meinem
Anblick fast in Ohnmacht. Heute sagen
sie eher: „Ach, den gibt es noch?“

Robert Redford

Gold und Lachen können das Alter
zur Jugend machen.

Talmud

Der Sinn des Lebens besteht darin,
dem Leben einen Sinn zu geben.

Viktor Frankl

Auswahl und Zusammenstellung: Norbert C. Korte

Erhöhung der Minijob-Grenze ist ein Irrweg

Bundesarbeitsminister Hubertus Heil plant, die Minijobgrenze zum 1. Oktober von 450 auf 520 Euro zu erhöhen

Statement von Guido Zeitler, Vorsitzender der Gewerkschaft Nahrung-Genuss-Gaststätten (NGG): „Mit der Erhöhung der Verdienstgrenze für Minijobs von 450 auf 520 Euro besteht die Gefahr, dass Minijobs immer mehr reguläre Arbeitsplätze verdrängen. Minijobs sind seit Jahren und würden es in Zukunft bleiben – eine Teilzeitfalle vor allem für

Frauen. Für sie ist Armut im Alter vorprogrammiert. Es ist beschäftigungspolitisch falsch, dass die Ampelkoalition, die Minijobs nicht vom ersten Euro an sozialversicherungspflichtig machen

will. Minijobs müssen reguliert statt die Verdienstgrenze erhöht werden. Ja, sie gehören in dieser Form abgeschafft.“

Die Pandemie hat gezeigt, dass Menschen mit Minijobs ohne Anspruch auf Arbeitslosengeld oder Kurzarbeitergeld und ohne jegliches soziales Netz aus dem Arbeitsmarkt katapultiert worden sind. Mehr als eine halbe Million Arbeitsplätze mit Minijobs sind verloren, zum großen Teil im Gastgewerbe. Die Auswirkungen für die Branche sind dramatisch.

Die Gewerkschaften werden das Gesetzgebungsverfahren sehr kritisch begleiten: Es muss verhindert werden, dass der Niedriglohnsektor und die Armutsfalle vor allem für Frauen weiter zementiert werden.



© Robert Kneschke - stock.adobe.com

Was steckt gleichstellungspolitisch im Koalitionsvertrag?

Der Koalitionsvertrag liegt auf dem Tisch! Doch was steckt darin an gleichstellungspolitischen Vorhaben und wie ist der Koalitionsvertrag frauenpolitisch zu bewerten? Dazu ein Statement von DGB-Vize Elke Hannack:

Der Koalitionsvertrag beinhaltet einige gute Weichenstellungen für Frauen. Mit der Weiterentwicklung der ressortübergreifenden Gleichstellungsstrategie und einem Gleichstellungsscheck für künftige Gesetze können alle Ministerien in die Pflicht genommen werden, bei ihren Vorhaben immer auch die unterschiedlichen Perspektiven und Lebenswirklichkeiten von Frauen und Männern zu beachten.

Auch für die Verteilung der Sorgearbeit zwischen Frauen und Männern setzt die neue Koalition die richtigen Signale: Die Freistellung für Väter rund um die Geburt, ein zusätzlicher nicht übertragbarer Elterngeldmonat und eine Entgeltersatzleistung für Pflegende entlasten Frauen und ermutigen Männer, stärker in die Familienpflichten einzusteigen. Wenn



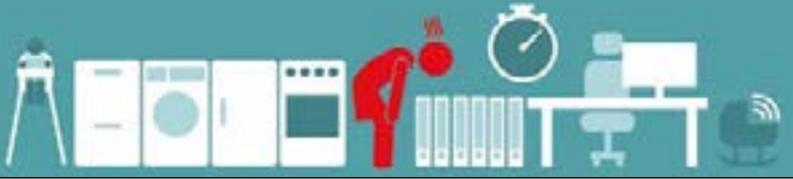
sich im Zuge der Digitalisierung der Finanzbehörden zudem die Steuerklassenkombination III und V auflöst, wird die Steuerlast bei Ehepaaren gerechter verteilt. Das motiviert Frauen, auch im Erwerbsleben intensiver am Ball zu bleiben. Bedauerlich ist, dass der Koalitionsvertrag bei der Weiterentwicklung des Führungspositionengesetzes und des Entgelttransparenzgesetzes eher vage bleibt und – trotz der Einführung einer Prozessstandschaft – Frauen ihr Recht auf gleichen Lohn immer noch individuell durchsetzen müssen. Die Ausweitung der Minijobs spottet außerdem jeder gleichberechtigten Teilhabe von Frauen am Arbeitsmarkt.“

Quelle: Deutscher Gewerkschaftsbund
<https://frauen.dgb.de/-/b0z>



FRAUEN AM KRISENHERD

Was die Corona-Krise uns über Geschlechtergerechtigkeit lehrt ...



Gerne empfehlen wir unseren Leserinnen und Lesern dieses Video der Hans-Böckler-Stiftung. Hören und sehen Sie selbst, wo die Krise verfestigte Rollen aufgebrochen hat und bestehende Ungerechtigkeiten sichtbar gemacht hat. Mit einem Appell zur Veränderung, den wir vollumfänglich unterstützen.

<https://lmy.de/KMiBK>



Hauswirtschaftspreis 2021

Saubere, frische Luft, weniger Viren und niedrigere Temperaturen: Mit einem umfassenden Lüftungskonzept verbesserte das Diakoneo Bodelschwing-Haus in Erlangen die Bedingungen für Bewohner und Personal deutlich. Dafür erhielt die Einrichtung jetzt den Hauswirtschaftspreis des Fachmagazins Altenheim.

Investition in Hygiene und Gesundheit

Die Luftqualität und der CO₂-Gehalt spielen in der Bekämpfung der Pandemie eine entscheidende Rolle. Auch die Senkung hoher Temperaturen ist in vielen Einrichtungen eine Herausforderung. Überhitzte Räumlichkeiten stellen einen hohen körperlichen Stressfaktor dar für Bewohner:innen und für die Mitarbeitenden in der Hauswirtschaft – so auch im Erlanger Bodelschwing-Haus. Messun-

Information: Der Altenheim Hauswirtschaftspreis des Fachmagazins Altenheim prämiiert alljährlich herausragende Projekte und Innovationen, die einen wertvollen Nutzen sowie einen Vorbildcharakter auch für andere Einrichtungen haben.

gen ergaben: In den Speiseräumen und Aufenthaltsbereichen sowie in den vier innenliegenden Verteilerküchen war die Luft am schlechtesten. Während ein Lüftungskonzept die Luft in den Wohnbereichen verbessern konnte, half es in den Küchen nicht – die Lüftungsanlagen waren zu schwach, im Sommer herrschten Temperaturen von teilweise über 30 Grad. Vier Maßnahmen wurden ergriffen: Ein umfassendes Lüftungskonzept trat in Kraft, CO₂-Ampeln wurden angeschafft, ebenso stärkere Abluftventilatoren in den Küchen sowie eine neue Spülmaschine mit Wärmerückgewinnung. Weitere dieser Maschinen sollen folgen. Ergebnis: Der CO₂-Gehalt blieb im grünen Bereich, und die Temperaturspitzen in den Küchen wurden deutlich abgesenkt.

Der Fachjury gefielen vor allem die Initiative der Hauswirtschaftsleitung und der



Einrichtungsleiterin Friederike Leuthe (li.) und Andrea Friedemann, Leiterin der Hauswirtschaft, freuen sich über den Altenheim Hauswirtschaftspreis 2021 für das Bodelschwing-Haus. / Foto: Diakoneo Bodelschwing-Haus

ganzheitliche Ansatz des Projektes. Mitarbeiter werden spürbar entlastet und Energiekosten gesenkt. Ein verdientes Siegerprojekt mit Nachahmungswert.

Quelle: Vincentz Network

Standortwechsel für die ALTENPFLEGE

Vom 26. bis 28. April 2022 findet die vom hannoverschen Fachmedienunternehmen Vincentz Network GmbH & Co. KG veranstaltete Leitmesse ALTENPFLEGE erstmalig in der Ruhrmetropole Essen statt. Bisher wechselte die ALTENPFLEGE turnusmäßig zwischen Hannover und Nürnberg. Während Hannover als Standort für die ALTENPFLEGE künftig entfällt, bleibt Nürnberg neben Essen erhalten.

Und auch in diesem Jahr wird die Hauswirtschaft wieder in Halle 5 mit aktuellen Themen am Forum Verpflegung und Hauswirt-



schaft informieren. Die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (dgh) steht hier in Kooperation mit der Deutschen Gesellschaft für Ernährung e.V. (DGE) für ein interessantes Fachprogramm.

Ausgewiesene Experten informieren u.a. über die neue Lebensmittelhygieneleitlinie, Nachhaltiges Agieren in der Hauswirtschaft und Haushaltsnahe Dienst-

leistungen. Daneben informiert die DGE über nachhaltige und gesundheitsfördernde Verpflegung in stationären Einrichtungen, die in den neuen „DGE-Qualitätsstandards für die Verpflegung mit Essen auf Rädern und in Senioreneinrichtungen“ praxisnah beschrieben wird.

Nähere Informationen unter www.altenpflege-messe.de



Als Fachkraft den Alltag meistern

Hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte stehen täglich vor der Herausforderung, flexibel auf unterschiedliche Zielgruppen und Alltagssituationen professionell reagieren zu müssen. Das Kompetenzzentrum Hauswirtschaft (KoHW) unterstützt die Fachkräfte dabei durch ein breites Angebot an Fortbildungen. Das Symposium Hauswirtschaft 2021 spannte einen entsprechend weiten fachlichen Bogen. Es bot Gelegenheit, Reinigungswissen aufzufrischen, QM-Systeme kennenzulernen und den richtigen Umgang mit Bewohnern mit Demenz zu finden. Die Tagung fand erstmals als Hybrid-Veranstaltung statt.

Am 11. November 2021 fanden sich im Alten Reithaus in Triesdorf knapp 50 hauswirtschaftliche Fach- und Führungskräfte ein. Zeitgleich schalteten sich mehr als 90 Teilnehmende online dazu. Auch in der Technikerschule Kaufbeuren, der Fachakademie Triesdorf und an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf verfolgten Studierende den Livestream.

Qualitätskontrolle von Reinigungsleistungen

Rolf Schöniger ist seit vielen Jahren als Sachverständiger im Gebäudereiniger-Handwerk und als selbstständiger Referent

die kontrollierende Person die Vertragsvereinbarungen kennt und Prüfverfahren, Zeitpunkt und Umfang den Rahmenbedingungen angepasst sind. Hauswirtschaftsleitungen können zur Kontrolle webbasierte mobile Qualitätssicherungssysteme einsetzen, aber auch Checklisten in Papierform nutzen.

1x1 der Sanitärreinigung

Marcus Pinsel ist Vorsitzender der Gebäudedienstleister-Innung Nordbayern. Unterhaltsam und praxisnah wiederholte er hauswirtschaftliches Grundlagenwissen und ergänzte es mit vielen praktischen Tipps, z.B.:

Fugenzement zuerst den Kalk im Wasser an.

- Essigsäure ist für die Sanitärreinigung ungeeignet, da sie sehr intensiv ist und das Material und die Gesundheit der Mitarbeiter unnötig stark belastet. Aktuell nutzt die Reinigungsmittelindustrie vor allem Amidosulfonsäuren.

- Trockene Mikrofasertücher können Oberflächen nach einiger Zeit zerkratzen. Bei feuchten Mikrofasertüchern ist die Gefahr um ein Vielfaches geringer. Markus Pinsel wies die Fachkräfte auch auf ihre Verantwortung für die Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter hin. So müssten diese beispielsweise Gefahrstoff-Unterweisungen mit „gelesen und verstanden“ unterschreiben.

Fit im Umgang mit Demenz

Friederike Leuthe ist Einrichtungsleiterin einer Senioreneinrichtung in Erlangen. Bei primären Demenzen, wie der Alzheimer Demenz oder Demenzen nach einem Schlaganfall, erkrankt das Gehirn selbst und die Leistungsfähigkeit nimmt ab. Demenzen entwickeln sich oft schleichend. Zuerst setzt das Kurzzeitgedächtnis aus. Der erkrankte Mensch kann dann einen Satz nicht fertigstellen oder weiß nicht mehr, welche Kleidungsstücke er bereits angezogen hat und welche nicht. Personen mit Demenz verlieren die Fähigkeit, mehrere Dinge gleichzeitig zu machen. Den Betroffenen ist anfangs sehr bewusst, was alles nicht mehr funktioniert.

Deshalb ist es wichtig, mit ihnen weiterhin wertschätzend und auf Augenhöhe zu kommunizieren.

Für die Praxis nennt Friederike Leuthe einige Grundregeln:

**GUT DURCHGEFÜHRT, SCHAFFEN KONTROLLEN
AUF BEIDEN SEITEN VERTRAUEN,
ANSTATT MISSTRAUEN ZU SÄEN.**

Rolf Schöniger

tätig. Werden Reinigungsdienstleistungen von Fremddienstleistern erbracht, sind Qualitätskontrollen unerlässlich. Sie gleichen die Ist- und Soll-Situationen an die Erwartungen der Leistungsempfänger und Leistungserbringer an. Denn beiden können im Arbeitsalltag Fehler unterlaufen. Wichtig sei es, die unterschiedlichen Sichtweisen auf ein Level zu bringen. Qualitätskontrollen decken Schwachstellen auf und geben die Möglichkeit der Nachbesserung. Die Voraussetzungen für gelungene Qualitätskontrollen sind, dass

- Um bei der Reinigung von Fliesen mit säurehaltigen Reinigungsmitteln die Zementfugen zu schonen, empfiehlt es sich die Fugen vorher mit Wasser zu befeuchten. Dann greift die Säure im Reinigungsmittel statt den

**EIGENTLICH IST REINIGUNG GANZ EINFACH.
MAN MUSS NUR WISSEN, WIE'S GEHT.**

Marcus Pinsel

- Den Blickwinkel von „halb leer auf halb voll“ verändern: Noch erhaltene Fähigkeiten, Möglichkeiten und Ressourcen betonen. Beispiel „Ich bin beeindruckt, welche langen Spaziergänge Sie sich zutrauen!“
- A-A-A-Regel: Ansprechen – Ansehen – Atmen. Personen mit Demenz benötigen Zeit, um die Ansprache zu registrieren, zu verarbeiten und darauf reagieren zu können.
- Die Zustimmung einholen: Fragen Sie „Darf ich ...?“. Das gibt Personen mit Demenz Zeit sich innerlich auf die nächste Aktion einzustellen und unterstützt das Autonomiegefühl. Beispiel: „Darf ich Sie auf dem Weg zum Speisesaal begleiten?“
- In die Geschichten und Vorstellungswelt des Menschen einsteigen: Personen mit Demenz nehmen ihre Umgebung anders wahr. So benennen sie Gegenstände um oder berichten Erlebnisse, die nicht der Wahrheit entsprechen. Um Personen mit Demenz nicht zu beschämen, hilft es, auf die Wortneuschöpfungen und die Geschichten einzugehen. Wenn eine Bewohnerin mitten am Tag in Schlafkleidung herumspaziert, kann ein Kompliment über die farbenfrohe/stylische Kleidungs Auswahl ein Türöffner sein und die „dazu besonders gut passenden warmen Schuhe und die passende Jacke“ werden gerne angenommen. Später nimmt die Person dann gerne die Unterstützung beim Umkleiden an.

EGAL WAS PASSIERT: DIE WÜRDE DES MENSCHEN IST UNANTASTBAR.

Friederike Leuthe

Für die hauswirtschaftlichen Fachkräfte ist es wichtig, die Biografie des Menschen zu kennen: „Zeigen Sie mir doch mal, wie Sie das früher gemacht haben“. So kann die Eigenständigkeit unterstützt werden.

Hauswirtschaft im Mittelpunkt

Karla Kämmerer ist Unternehmensberaterin. Gemeinsam mit Elke Volger, der



Die Online-Teilnehmenden sahen während der Vorträge sowohl die Präsentationen als auch die Referierenden.

hauswirtschaftlichen Leiterin der Senioreneinrichtung Dreierlinden, stellte sie vor, wie die Hauswirtschaft in den Mittelpunkt rücken kann. In diesem Haus gelang das durch eine Umstellung zum Lebenswelten-Konzept. Es soll so viel Normalität und Eigenverantwortung wie möglich und

schaftliche Betriebe krisensicher managen zu können.

- Gemeinsame Vision und Klarheit über den Unternehmenssinn: Die Sinnhaftigkeit des eigenen Tuns und ein starkes Gruppenzugehörigkeitsgefühl motivieren Mitarbeitende.

EIN SCHLÜSSEL ZUM ERFOLG IST DIE STÄNDIGE KOMMUNIKATION ZWISCHEN ALLEN PROFESSIONEN.

Karla Kämmerer

gerade so viel Hilfe wie nötig anbieten. Das wird beispielsweise erreicht, indem hauswirtschaftliche Tätigkeiten dezentral auf den Wohnbereichen stattfinden und zum Mitmachen einladen. Hauswirtschaft wird sichtbar und gewinnt an Anerkennung. Die Unternehmensberaterin begleitete den Umstellungsprozess der Senioreneinrichtung. Eine flexible Kooperation im Team auf Augenhöhe und größere Zufriedenheit durch persönliche Bewohnerkontakte zeigen den Erfolg dieses Projektes. Parallel suchte das Haus ein Fortbildungsthema, in dem sich alle Berufsgruppen wiederfanden. In diesem Fall eine intensive Palliative Care-Fortbildung. Das gemeinsame Besuchen der Seminare stärkte das Wir-Gefühl und machte auch der HW deutlich, wie sie zum Wohlbefinden der Bewohnerinnen und Bewohner beiträgt. Das stärkte das Selbstbewusstsein.

Neue Entwicklung bei Managementstilen

Dr. Rainer Hufnagel ist Lehrkraft für besondere Aufgaben an der Hochschule Weihenstephan-Triesdorf. Er zeigte die wichtigsten Faktoren auf, um hauswirt-

- Abteilungsübergreifend die Umwelt des Unternehmens verstehen und beeinflussen, sowie Erfahrungen und Wissen teilen. Diese Faktoren können durch abteilungsübergreifende Arbeitsgruppen oder Datenbanken umgesetzt werden.

WER FÜHRT, MUSS ENTSCHEIDUNGEN TREFFEN.

Dr. Rainer Hufnagel

- Verfügbarkeit von Ressourcen: Schwankende Nachfragen können durch unspezifische Material- und Mitarbeiterreserven abgefangen werden. Beispielsweise indem Mitarbeitende in mehreren Einsatzbereichen geschult werden.

Das Fazit des KoHW zur ersten Hybridveranstaltung: Die positiven Rückmeldungen bestätigen uns, dass sich der organisatorische Mehraufwand gelohnt hat.

*Lydia Wolf,
Kompetenzzentrum Hauswirtschaft*

So is(s)t Europa – Hauswirtschaft verbindet Länder und Kulturen

Die Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft für NRW e.V. gratuliert herzlich allen Teilnehmenden zur erfolgreichen Teilnahme am 27. Landesleistungswettbewerb 2021.

Folgende drei Teilnehmerinnen gehören zu den „besten Drei aus NRW“ und haben gewonnen!

- Platz 1:** Lisa Voß gt. Brocks,
LVM Versicherung, Münster
- Platz 2:** Pia Brinkhoff, Kinder- und Jugendhilfe St. Mauritz, Münster
- Platz 3:** Lena Held, Ausbildungsbetrieb Cohaus-Vendt-Stift, Münster



Lisa Voß,
Platz 1



Pia Brinkhoff,
Platz 2



Lena Held,
Platz 3

Alle Gewinnerinnen besuchen das Berufskolleg Anne-Frank-Berufskolleg in Münster. In ihren Beiträgen haben sie mit viel Kreativität, Professionalität und technischem Know-how die Esskultur Italiens, Österreichs und Spaniens vorgestellt, jede mit ihrer ganz persönlichen Note.

Der Wettbewerb wurde erstmalig virtuell durchgeführt und von einem Team von UnterstützerInnen aus der LAG HW NRW organisiert. Urte Paassen als Verantwortliche für den Landesleistungswettbewerb hat mit vielen Ideen und digitalen Umsetzungsmöglichkeiten zur erfolgreichen Durchführung beigetragen.

*Christa Anna Fischer,
Vorstand der LAG HW für NRW e.V.*

© xxx - stock.adobe.com

Einladung

Leitlinien mitgestalten

In den Schritten der Professionalisierung und rechtlichen Verankerung der Hauswirtschaft wird es wichtig, dass wir Gesetze, Leitlinien, Qualitäts- und Expertenstandards als Profession mitgestalten, die ein wichtiger Rahmen für berufliches Handeln sind. Mit dem Deutschen Hauswirtschaftsrat e. V. und den Landesarbeitsgemeinschaften sind wir im Feld der Rechtsgrundlagen gut aufgestellt. Die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. hat jetzt die Voraussetzungen geschaffen, dass die Hauswirtschaft beim Deutschen Institut für Normung aktiv mitarbeiten kann. Die dgh ist Mitglied im Deutschen Institut für Normung e. V. geworden. Ich habe vorerst diese Aufgabe übernommen und kann ab dem 16.02.2022 im NA 057 DIN-Normenausschuss Lebensmittel und landwirtschaftliche Produkte (NAL) und dort im NA 057-02-01-04 AK Arbeitskreis Außer-Haus-Verpflegung mitarbeiten, in dem die Normen DIN 10506 „Lebensmittelhygiene – Gemeinschaftsverpflegung“, DIN 10508 „Lebensmittelhygiene – Temperaturen für Lebensmittel“ und DIN 10536 „Lebensmittelhygiene – Cook & Chill-Verfahren – Hygieneanforderungen“ bearbeitet werden. Ergänzend zu dieser Tätigkeit sehe ich es als sinnvoll und wichtig an, einen Kreis von Expertinnen und Experten aufzubauen, in deren beruflichem Aufgaben- und Verantwortungsbereich die Sicherung der Lebensmittelhygiene im Rahmen des Qualitätsmanagements bzw. des Hygienemanagements einer Einrichtung liegt. Meine Idee ist, dass wir in diesem Kreis überlegen, welche Aspekte der Hauswirtschaft bei der Überarbeitung von DIN-Normen wichtig sind. Gleichzeitig eröffnet dieser Kreis den Beteiligten die Möglichkeit immer aktuell über Neuerungen informiert zu sein.

Interesse geweckt?

Dann einfach eine kurze Mail an mich schicken:
Martina Feulner, info@h-wie-hauswirtschaft.de

Auszubildende trotzen Corona



Wir freuen uns, die Ergebnisse unseres virtuellen Landesleistungswettbewerbes 2021 „Light“ bekanntgeben zu können! Da unser Landesleistungswettbewerb 2021 leider kurzfristig abgesagt werden musste, hatten wir uns entschlossen, eine virtuelle „Light“-Version anzubieten. Die Hälfte der angemeldeten Teilnehmerinnen hat uns die Freude gemacht und ihre Unterlagen eingereicht.

Mit Freude haben wir auch die durchweg positiv gestalteten Arbeiten durchgesehen und bewertet – kein leichtes Geschäft!

Und, es ist wie immer, nur zwei Teilnehmerinnen können zu den Deutschen Juniorenmeisterschaften der Hauswirtschaft (DJHW) gemeldet werden.

Wir gratulieren: Johanna Weith aus Gengenbach als Siegerin und Lena Winterhalter aus Blaufelden zum 2. Platz.

Wir bedanken uns bei allen Teilnehmerinnen für ihre Arbeiten. Danke auch beim Orga-Team der DJHW, das uns die Nachmeldemöglichkeit noch so kurzfristig eingeräumt wurde.

Förderung haushaltsnaher Dienstleistungen im Koalitionsvertrag vereinbart

Der Deutsche Hauswirtschaftsrat (DHWIR) hat in einem Brief an Arbeitsminister Heil seine große Freude über die Vereinbarung im neuen Koalitionsvertrag zur Förderung haushaltsnaher Dienstleistungen und die Ankündigung der konkreten Umsetzung des Vorhabens zum Ausdruck gebracht. Bereits seit vielen Jahren wirbt der Verbund auf politischer Ebene für eine stärkere Förderung haushaltsnaher und familienunterstützender Dienstleistungen. Mit der im Koalitionsvertrag vereinbarten Einführung staatlich finanzierter und flankierend arbeitgebergewährter Zulagen bzw. Gutscheine für private Haushalte kann die weitverbreitete Schwarzarbeit und prekäre Beschäftigung im haushaltsnahen Bereich bekämpft werden.

Damit das Vorhaben tatsächlich umgesetzt wird, hat die Sektion haushaltsnahe Dienstleistung im DHWIR einige Rahmenpunkte zusammengestellt, die der Politik als Orientierung dienen können:

① Vergütung der Mitarbeiter*innen

BKH hat einen Tarifvertrag, der zur Orientierung genommen werden kann. BHDU hat eine Kalkulation zur Verfügung gestellt. Ergebnis der Diskussion:

Die Sektion möchte folgende Punkte für die Ausgestaltung der Förderung berücksichtigen:

- Die staatliche Leistung in Höhe von 2.000 Euro scheint ausreichend, um den Bedarf vieler Zielgruppen zu decken.
- Die meisten Alleinerziehenden können sich bei den Kosten einer Dienstleistungsstunde von regulär 30,00 € keine legale Haushaltshilfe leisten, da 18,00 € Eigenanteil bei 40 % Zuschuss immer noch zu hoch sind. Die meisten Alleinerziehenden werden daher mit dieser Förderung nicht erreicht. Der Grundgedanke der Regierung war wahrscheinlich ein niedrigerer Stundenpreis der haushaltsnahen Dienstleister, der aber

nicht mehr auf dem Markt vorhanden ist. Der Vorschlag des DGB, 50 % Förderung, wird seitens dieser Sektion des DHWIR unterstützt.

- Eine Maßnahme, wie sie in Belgien durchgeführt wurde, 100 Gutscheine ohne Zuzahlung an Alleinerziehende und andere Zielgruppen abzugeben, wird befürwortet.
- Es sollte, wie im Koalitionsvertrag vorgesehen, seitens der Arbeitgeber die Möglichkeit geben, einen steuer- und sozialversicherungsfreien Gutschein für haushaltsnahe Dienstleistungen für Mitarbeiter auszustellen. In Frankreich dürfen Arbeitgeber an Arbeitnehmer Gutscheine mit bis zu ca. 1800 Euro pro Jahr steuerfrei ausgeben.

12,00 € Mindestlohn für Mitarbeiter*innen bei haushaltsnahen Dienstleistern ist unrealistisch. Dafür kann kein Dienstleister Mitarbeiter*innen bekommen. 13,00 €–15,00 € ist für in der Praxis tätige Mitarbeitende marktüblich. Fachkräfte auf Leitungsebene erhalten ca. 22,00 € und mehr.

② Kosten einer Dienstleistungsstunde

Unterschiedliche Berechnungsansätze, Schätzung für einen Bruttostundenpreis der Sektion: ca. 34 € (auf Basis der vorgelegten Excel-Liste; bei einem Bruttostundenlohn von 14 €; Sozialabgaben 25%; 3,60 €/Stunde Gemeinkosten (z.B. Auto, Räumlichkeiten, Leitungskräfte) und 3,60 €/Stunde Unternehmensgewinn.)

③ Zielgruppen der Förderung

Die schrittweise Einführung der Förderung wird befürwortet. Die im Koalitionsvertrag genannten Zielgruppen sind im ersten Jahr Alleinerziehende, pflegende Angehörige und Familien mit Kindern. Da oft wohlhabende Haushalte Haushaltshilfen schwarz bezahlen, würde eine Unterscheidung bei der Förderung nach Einkommen die Schwarzarbeit nicht bekämpfen.

Eine weitere interessante zu fördernde Gruppe wäre die Gruppe „Ältere Menschen“ ohne Pflegegrad.

④ Ausgestaltung der Förderung

Vorrangiges Ziel des BMAS ist nach dem Verständnis der Sektion die Bekämpfung der Schwarzarbeit und eher nachrangig der Aspekt einer sozialen Leistung bzw. die Vereinbarkeit von Familie und Beruf zu fördern.





Gärtnern mit Kindern und Jugendlichen

Grünes Glück für Alt und Jung

Die Themen Nachhaltigkeit, Natur und Klima beschäftigen momentan viele Schülerinnen und Schüler. Ein Schulgarten ist eine tolle Gelegenheit, dieses Umwelt-Interesse zu fördern, mehr über Pflanzen und Insekten zu lernen, sich neuen Aufgaben zu stellen und ohne Leistungsdruck im Team zusammenzuarbeiten. Dabei macht es Spaß, sich auch mal im wahrsten Sinne „die Hände schmutzig zu machen“. Und wenn es wenige Wochen oder Monate wächst und gedeiht, vielleicht sogar geerntet und gekostet werden kann, dann ist das ein tolles Gefühl! Vom Kindergarten über die Grundschule bis zur Berufsschule – ein Gartenprojekt bietet neue positive Lernerfahrungen für alle!

Natürlich ist ein ganzer Garten, in dem Schülerinnen und Schüler ihrer Kreativität freien Lauf lassen können, ein großes Privileg, was nicht jede Einrichtung hat. Aber auch ohne Garten muss man auf schöne Pflanzen und eigenes Gemüse nicht verzichten. Kräuterschnecken, Hochbeete, grünes Klassenzimmer oder Weidentunnel bieten ebenfalls tolle Natur-Erfahrungen.

Checklisten für die Schulgartenplanung

Die Neuplanung eines Schulgartens ist eine spannende Aufgabe, die am meisten Spaß macht, wenn Sie in einem motivierten Team von Lehrkräften, Schülerinnen und Schülern, Eltern und anderen Interessierten daran arbeiten. Eine Planungsgruppe sollte aus mindestens drei, höchst-

tens aber zehn Leuten bestehen: So kann man die Aufgaben auf mehrere Schultern verteilen, verzettelt sich aber nicht in langwierigen Diskussionen, sondern bleibt entscheidungsfähig.

Überlegen Sie sich, ob Sie Teilaufgaben der Planung in den Unterricht mit einbeziehen (z. B. Vermessungsarbeiten in Mathematik, Bau von Hochbeeten in der Arbeitslehre oder im Werkunterricht, Zusammenstellung von Pflanzlisten für naturnahe Staudenbeete im Biologieunterricht). Der Schulgarten sollte von Anfang an in den Schulalltag einbezogen werden. Fangen Sie damit bei der Planung schon an!

Gärtnern für die Seele

Immer mehr Menschen haben Spaß daran, ihr eigenes Gemüse anzubauen. Wer Gemüse selbst aussät oder Jungpflanzen im Handel kauft, sollte sich für möglichst

PRINZIPIEN

Folgende grundlegende Prinzipien sollten Sie bei der Planung eines Gartens für Schule oder Kindergarten beachten:

Beteiligung!

Beziehen Sie Entscheidungsträger und wichtige Akteure (Schulträger, Hausmeister) von Anfang an in die Planung mit ein!

Klein anfangen!

Planen Sie gründlich, aber fangen Sie klein an!

Rückbaubarkeit!

Kein Schulgarten wird für die Ewigkeit geplant, aber für einen Zeitraum, für den sich der Aufwand für Planung und Bau lohnen. Das bedeutet: Planen Sie so, dass eine möglichst langfristige Nutzung und Pflege möglich ist, aber auch so, dass der Garten mit möglichst wenig Aufwand rückbaubar ist. Konkret bedeutet das, dass z.B. die verwendeten Materialien nicht zu teuer, aber haltbar sein sollten, und dass Bauwerke möglichst mobil bzw. leicht abbaubar und wiederverwendbar bzw. unproblematisch zu entsorgen sind.

Recycling!

Denken Sie bei der Gartenplanung auch daran, wie Sie den aktuellen Bestand der Fläche in die Planung einbeziehen. Kann man so planen, dass vorhandene Bäume und Sträucher stehen bleiben können? (Vorteil: Man hat natürliche Schattenplätze z. B. für Kompost, Sitz- und Arbeitsplätze!) Vieles lässt sich vor Ort wiederverwenden (z. B. gefällte Bäume als Sitzstämme, unbelasteter Bauschutt als „Kern“ einer Kräuterspirale) und beeinflusst nicht unwesentlich die weitere Gartenplanung. So kann z. B. ein „störendes“ Fundament gut zum Aufstellen einer Gartenhütte verwendet werden. Aus einer Beton-Tischtennisplatte wird ein Tischbeet, alte Gehwegplatten werden für Beeteinfassungen, Trockenmauern oder Wege wiederverwendet etc. Selbst versiegelte, verdichtete oder gar belastete Boden muss einem Schulgarten nicht im Wege stehen, wenn man auf Hochbeete für die Nutzpflanzen ausweicht.

Flexibilität!

Planen Sie so, dass Sie in der Nutzung flexibel sind! Die Bewirtschaftung von Beeten mit einjährigen Pflanzen ist aufwendig! Planen Sie daher genügend pflegeleichte, mehrjährige Kulturen ein – und genügend ebene Flächen, in denen man wahlweise Rasen einsäen oder Beete einrichten kann. Denn gerade die Umwandlung von Wiese oder Rasen in Grabeland und umgekehrt ist recht einfach machbar, so dass Sie hier immer flexibel bleiben, also mal mehr, mal weniger Flächen in Kultur nehmen können.

Räumliche Differenzierung!

Planen Sie so, dass im Garten klar abgegrenzte Teilräume entstehen, die möglichst schon durch ihre Gestaltung intuitiv als diskrete Funktions- bzw. Arbeitsräume wahrgenommen werden. Das erleichtert den differenzierten Unterricht in Kleingruppen erheblich!

Unterrichtsablauf als Planungshilfe!

Das Arbeiten im Nutzgarten funktioniert nur gut, wenn die Voraussetzungen für die gesamte Infrastruktur stimmen. Keiner möchte Wasser von irgendwoher schleppen, mit dreckigen Schuhen durchs Schulgebäude laufen um Geräte zu holen, die Jacke im nassen Gras ablegen müssen etc. Bei der Planung hilft es daher ungemein, sich eine Unterrichtseinheit gedanklich von Beginn bis Ende vorzustellen. Dabei sollte man auch an beginnende Regenschauer, Toilettengänge, verletzte Schülerinnen / Schüler und sonstige mögliche Zwischenfälle denken.

Barrierefrei!

Planen Sie grundsätzlich rollstuhlgerecht! Auch wenn bei Ihnen zurzeit nicht absehbar ist, dass der Schulgarten auch von Menschen im Rollstuhl genutzt wird: Es ist sehr wahrscheinlich, dass dies in Zukunft der Fall sein wird – seien es Kinder, die im Zuge der Inklusion auch Regelschulen besuchen, seien es ältere Menschen aus

der benachbarten Senioreneinrichtung, die den Garten in den Sommerferien besuchen und in den Hochbeeten die Pflanzen gießen. (Quelle: <https://nachhaltigkeit.bildung-rp.de/schulische-netzwerke/schulgartennetzwerk/infoportal-schulgarten>)

Um den Traum des grünen Klassenzimmers zu verwirklichen, bieten sich verschiedene Fördermöglichkeiten an: In den meisten Bundesländern wird die Anlage eines Schulgartens bezuschusst. Die Anträge können bei den Ministerien für Umwelt- und Verbraucherschutz oder Landwirtschaft und Ernährung gestellt werden. Oft unterstützen auch regionale Stiftungen solch ein Projekt der Nachhaltigkeit. Vielleicht gibt es an ihrer Schule oder Einrichtung auch einen Förderverein und es gelingt ein Team mit Eltern, Großeltern und Gartenexperten aufzustellen, die ein Stück Eigenleistung erbringen.

Kontakte und Unterstützung gibt es bei:



- Bundesarbeitsgemeinschaft Schulgärten www.bag-schulgarten.de



- Die **GemüseAckerdemie** ist ein ganzjähriges, mehrfach ausgezeichnetes Bildungsprogramm mit Theorie und Praxis zum Gemüseanbau. www.acker.co

Literatur/ Unterrichtsmaterial:

- Das Portal der deutschen gesetzlichen Unfallversicherung bietet anschauliches Unterrichtsmaterial. www.dguv-lug.de/primarstufe/natur-umwelt-technik/der-schulgarten/
- Broschüre Lernort Schulgarten – zum Downloaden <https://www.ble-medienservice.de/3910/lernort-schulgarten-projektideen-aus-der-praxis>



© Rawpixel - stock.adobe.com

robuste Gemüsesorten entscheiden. Auf der Saatgutpackung stehen genaue Hinweise, ob die Gemüsepflanzen für bestimmte Krankheiten und Schädlinge besonders anfällig ist.

Bei der Wahl der Sorten sollte man zudem darauf achten, dass sie zu den heimischen klimatischen Bedingungen passen. Besonders empfehlenswert sind deshalb alte Gemüsesorten. Sie haben sich über Generationen an die Bedingungen einer Region angepasst.

Viele Gemüsesorten können auch problemlos auf dem Balkon angebaut werden. Besser geht es im Freien in einem Hochbeet oder in einer aufbereiteten Grünfläche. Interessant kann auch die Kombination von Nutz- und Zierpflanzen in einem Beet sein.

Unkomplizierter Anbau: Der richtige Standort

Bei der Wahl des Standorts darauf achten, dass sich in der Nähe ein Wasseranschluss befindet. Am besten ist eine Nord-Süd-Ausrichtung, damit die Kulturen viel Sonne bekommen. Der Platz sollte windgeschützt, aber luftig sein. Als Windschutz eignen sich für die äußere Bepflanzung Beerensträucher wie Johannisbeeren und Himbeeren.

Aktivierung der Sinne

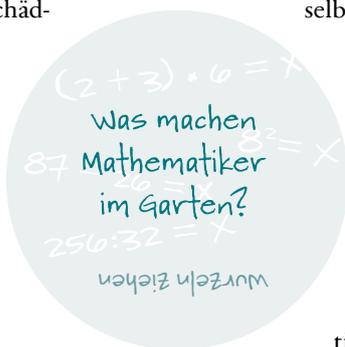
Der positive Effekt des Gärtnerns ist auch bei der Nutzung von wenigen Quadratmetern oder zwei bis drei Blumentöpfen

erfahrbar. Im Vordergrund steht weniger die Selbstversorgung sondern eher die Aktivierung der Sinne. Ich

selbst erlebe es als wunderbaren Ausgleich zu meinem Alltag, wenn ich zwischendurch meine Hände durch den Lavendelbusch in der Grünanlage gleiten lasse. Einmal tief Luft holen und mein Körper wird mit

Sauerstoff und Energie versorgt.

Der beruhigende Duft des Lavendels begleitet mich ins nächste Meeting, lässt mich an Sommer und Urlaub denken und verhindert, dass mich Termindruck und Unstimmigkeiten gefangen nehmen. Sehen, riechen, schmecken; sind die Sinne,



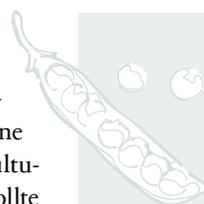
die am meisten im Umgang mit Pflanzen angesprochen werden. Genauso wichtig ist aber auch die Motorik. Die Grobmotorik wird gefördert durch das handfeste Zupacken beim Lockern der Erde, beim Bewegen der schweren Blumentöpfe oder beim Aufsetzen einer Bruchsteinmauer. Das fördert die Fähigkeit zur Resilienz, indem ich meine Grenzen auslote und nach getaner Arbeit alle Muskeln weh tun, vielleicht sogar die eine oder andere Blase schmerzt, aber ich zu Recht stolz sein kann auf mein geleistetes Werk.

Gärtnern in der Gemeinschaft

Nicht jeder hat zuhause die Möglichkeit eigenes Obst oder Gemüse anzubauen. Warum nicht mit anderen gemeinsam öffentliche Flächen nutzen?

In Deutschland gibt es über 500 Gemeinschaftsgärten. Und jeder hat seinen ganz eigenen Charakter. Gegärtnert wird in Hochbeeten, Blumenkästen, Kübeln, auf Brachflächen oder Stadtparkbeeten. Und meistens geht es um mehr als die reine Selbstversorgung. Es geht um neue Erfahrungen – zusammen mit anderen, um Lernen, Tauschen und Teilen. Daneben gibt es die sogenannten Selbsterntegärten. Das Prinzip dabei ist: Profis pflanzen eine große Gemüsevielfalt. Und im Frühjahr bekommt jeder Kunde einen langen Ackerstreifen mit allen Kulturen, die er dann selbst pflegt und erntet.

Anders sieht es in der Solidarischen Landwirtschaft aus, dabei schließt sich ein Landwirt mit Verbrauchern zu einer Gemeinschaft zusammen. Einmal jährlich werden Jahresbudget, Anbaumethoden und die Qualität festgelegt. Die Verbrauchergemeinschaft übernimmt die Kosten



Gemüsesorten für Anfänger

Wer kein besonderes Vorwissen hat und nicht übermäßig viel Aufwand beim Gemüseanbau betreiben will, kann sich beispielsweise für diese Sorten entscheiden:

- Radieschen
- Möhren
- Salate wie Feldsalat, Pflücksalat oder Rucola
- Kohlrabi
- Kartoffeln
- Zuckerschoten
- Rhabarber
- Zucchini
- Buschbohnen
- Kürbis
- Zwiebeln
- Spinat
- Mangold



Buchtipp

Matsch und Möhren Mit Kindern den Garten entdecken

Kinder brauchen den Naturraum Garten, um fit fürs 21. Jahrhundert zu werden. Damit das gelingt, bietet dieses Buch viele tolle Anregungen und Projekte. Beim Spielen im Matsch, Säen und Pflegen von Pflanzen und Beobachten von Vögeln und Insekten erleben Kinder, dass Menschen, Tiere, Pflanzen und Boden in der Natur ein Ganzes bilden und sie Teil dieses Lebensraums sind. Sie entdecken, wie Leben funktioniert, sammeln Kenntnisse über Ökosysteme und deren Vernetzung, spüren Erdung und lernen das Innehalten. Und sie entwickeln ein Lösungsdenken, um die Herausforderungen zu meistern, die die Zukunft für die Kinder von heute bereithält.



Unverzichtbar für alle, die ihren eigenen Kindern oder mit einem pädagogischen Auftrag, Kindern den Umgang mit der Natur näherbringen wollen. Mit ganz vielen kreativen Vorschlägen zur praktischen Umsetzung.

rezensiert von: cfb

Matsch und Möhren - Mit Kindern den Garten entdecken

Bärbel Oftring, 144 Seiten, Klappenbroschur,
200 Farbfotos, Kosmos Verlag 2020,
ISBN 978-3-440-16877-6, 17,00 €



für das Jahr und teilt sich die Ernte. Mitarbeit ist erwünscht, aber die Hauptarbeit übernimmt der Landwirt.

Eine besondere Form des Urban Gardening sind die „essbaren Städte“. Einer der Vorreiter dabei ist die Stadt Andernach am Rhein. Vor acht Jahren begann man, Nutzpflanzen, statt Tulpen auf städtischen Grünflächen anzupflanzen. Dabei ging es nicht um die Lebensmittelversorgung der Bürger, betont Lutz Kosak, Landschaftsplaner in der Stadtverwaltung und der geistige Vater des Projektes. „Das Ziel ist vielmehr, hier in der Stadt die Pflanzen selber in die Stadt zu bringen und Stadt und Mensch wieder zusammenzubringen

mit der Pflanze zusammen – und das hat wunderbar funktioniert.“

Mittlerweile wachsen rund 100 verschiedene essbare Nutzpflanzen auf den Andernacher Grünflächen, zum Teil sogar alte, in Vergessenheit geratene Sorten. Jeder Bürger darf Kräuter und Gemüse ernten. Das klappt überraschend reibungslos und sorgt für das Interesse anderer Städte.

In Kassel engagieren sich mittlerweile über 100 Aktive in einem Verein für die essbare



Stadt. Neben dem gemeinsamen Gärtnern gibt es immer wieder Vorträge, Workshops oder Filmabende. Die Bürger ernten zusammen und veranstalten gemeinsame Einkochaktionen oder treffen sich zum

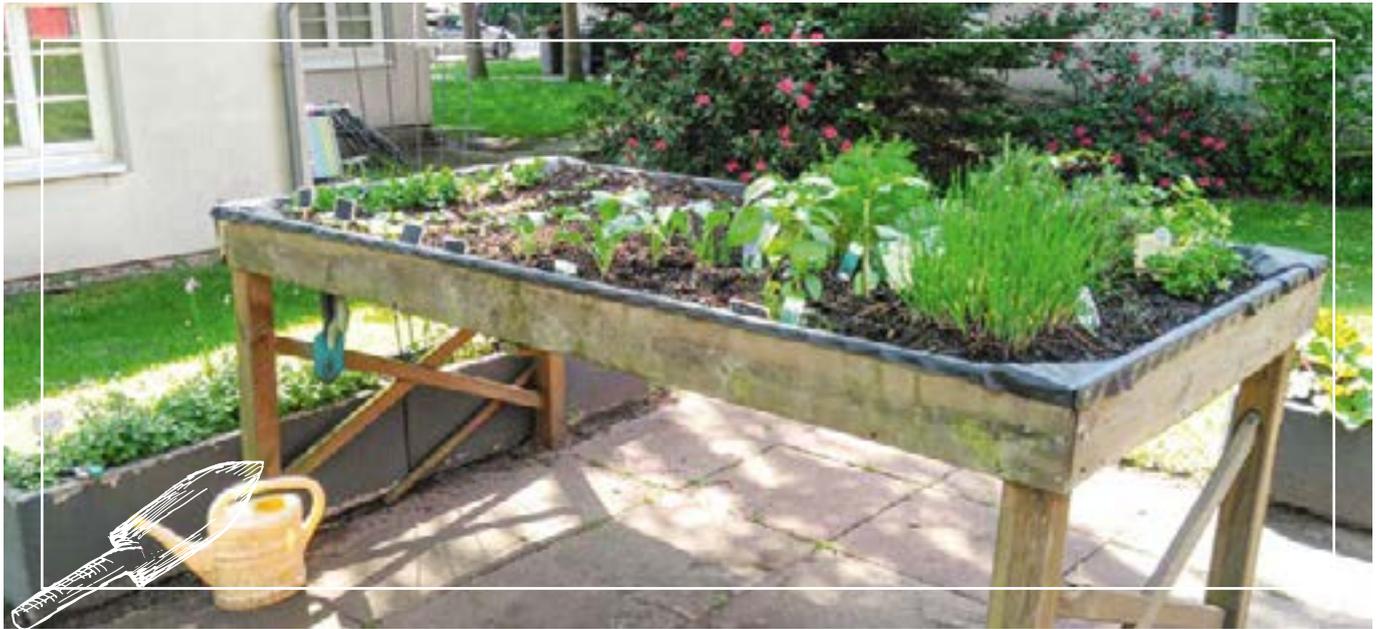
Kochen. Die Initiative gründet und pflegt Gemeinschaftsgärten, vergibt Baumpatenschaften und pflegt alte Nuss- und Obstbaumbestände. An vielen Stellen finden Permakultur-Prinzipien Anwendung.

In Halle ist ein essbarer Waldgarten entstanden: Im Schutz von Obstbäumen wachsen dort Sträucher und Gemüse. Bänke bieten außerdem kleine Erholungsplätze zwischen den vielen Grünplätzen. Die Stadt Trier wiederum hat einen Küchengarten rund um das Rathaus angelegt. Darüber hinaus gibt es mobile Hochbeete für den Kräuter-, Obst- und Gemüseanbau. Auch ein interkultureller Gemeinschaftsgarten gehört zum Essbare-Stadt-Projekt Trier.

cfb/red



Der öffentliche Raum eignet sich hervorragend für Gemeinschaftsbeete.



©Haus Hoggr'Dor

DIY-Hochbeet widersteht norddeutschem Wetter



Die Bewohnerinnen und Bewohner unserer Pflegeeinrichtung äußerten vor einigen Jahren den Wunsch, im Garten zu arbeiten. Unsere Seniorenbetreuerinnen nahmen das Projekt gerne in ihre Beschäftigung auf und der Vater unserer Einrichtungsleitung baute den Prototypen eines Hochbeetes. Es sollte unbedingt für Rollstuhlfahrer nutzbar sein. Eine ca. 3 x 3 Meter große Terrasse aus Betonsteinen bot sich als rollstuhlgerechter Untergrund an. Das eigentliche Hochbeet besteht aus einer flachen Kiste mit den Außenmaßen 205 x

105 x 16 cm. Es wurde aus ca. 2 cm dicken und 15 cm breiten imprägnierten Brettern und einigen Leisten gebaut. Der Boden besteht ebenfalls aus nebeneinander gelegten Brettern. Der ganze Kasten wurde mit Teichfolie ausgelegt, die mit vielen Abzugslöchern für das Regenwasser versehen ist. Vier 90 cm hohe Stützen von 7 cm Kantenlänge ermöglichen die Unterfahmung mit vier Rollstühlen (es sind 75 cm Abstand zwischen Fußboden und Unterkante des Beetes). Zur seitlichen Stabilisierung sind am Kopf- und am Fußende je zwei Kreuze aus Dachlatten und zwei Eisenwinkel

befestigt worden. Mit ein wenig Geschick sollte eine Hobby-Tischlerin das hinbekommen. Die Erdschicht ist bei diesen Abmessungen zwar kaum 10 cm dick, aber unsere Bewohnerinnen können auch vom Rollstuhl aus die Pflanzen erreichen und in der Erde „wühlen“. Das war uns wichtig. Die Dicke genügt für alle Kräuter, Radieschen, Kohlrabi, Erbsen und vieles mehr. Alle paar Jahre wird die Erde ausgetauscht. Unsere Seniorenbetreuerinnen kümmern sich zusammen mit Bewohnerinnen im Rahmen der Beschäftigung um Aussaat, Jäten und Ernte. Dabei geht es – wie immer in der Beschäftigung – um die Anregung der Sinne. Die Bewohnerinnen sollen Gelegenheit bekommen, sich an schöne Zeiten im Garten zu erinnern. Die bekannten Gerüche sollen Lust auf's Essen machen und den Appetit anregen. Voller Stolz erzählen sie im Speisesaal, dass der Schnittlauch aus „unserem“ Beet kommt. Da das Beet durch eine hohe Birke etwas beschattet ist, braucht man nur im Hochsommer zu gießen. Dieses Hochbeet steht bestimmt schon seit zehn Jahren bei norddeutschem Wetter in unserem Garten und erfreut unsere Bewohnerinnen jedes Jahr aufs Neue.

Patricia Adams



©Haus Hoggr'Dor



Deutsche Meisterschaft goes online



Die deutsche Meisterschaft für Auszubildende in der Hauswirtschaft (DJHW) findet am 18./19. März als Online-Format statt. Ursprünglich war geplant, die Veranstaltung in Präsenz in der Inge-Katz-Schule in Bremen durchzuführen. Kurzzeitig wurde noch eine Verschiebung in den Mai erwogen, das hätte aber mit den Abschlussprüfungen vieler Teilnehmer kollidiert.

Die 17 Teilnehmerinnen kommen aus 6 verschiedenen Bundesländern und haben sich in regionalen und landesweiten beruflichen Wettbewerben für die deutsche Meisterschaft qualifiziert. Auch die Landeswettbewerbe fanden überwiegend digital statt. Edith Schmidberger aus Bad Waldsee leitet das Vorbereitungsteam des Bundesverbandes und sagt:

„Ich bin megastolz auf mein Team, das die Planung innerhalb kürzester Zeit von Präsenz auf digital umgeschaltet hat.“

Das Team ist Mitte letzten Jahres mit einem neuen Konzept gestartet. Ziel ist es, die Auszubildenden von der Teilnahme am Landeswettbewerb bis zur deutschen Meisterschaft mit einem Nachwuchs-Förderpro-

gramm zu betreuen. Dazu fanden mehrere zoom-Konferenzen mit den Auszubildenden und den Vertretern des Orga-Teams statt. Hier konnten viele offene Fragen beantwortet werden, die Teilnehmerinnen haben sich vorgestellt und kennengelernt und wissen, was sie an der DJHW erwartet. Das Üben der Methode Conceptboard in der Gruppe stand auf der To-Do-Liste und der persönliche Austausch über die Landesgrenzen hinweg.

Genau passend zum Anspruch der Ausbildungsverordnung „Digitale Kompetenzen erwerben“ wurde mit den Jugendlichen an der Lösung von Hard- und Softwareproblemen gearbeitet und Methoden geübt, wie sie eine Powerpoint und eine zip-Datei erstellen.

Damit die festliche Siegerehrung nicht nur virtuell stattfindet, sondern auch tatsächlich physisch gefeiert werden kann, erhalten alle Teilnehmerinnen und Juroren ein liebevoll zusammengestelltes Überraschungspaket vom Orga-Team.

Wir freuen uns auf einen spannenden Wettbewerb und sagen herzlichen Dank an das Vorbereitungsteam des Bundesverbandes, an die ehrenamtlichen Juroren und an alle Teilnehmenden, Ausbilder und Lehrenden, die die Jugendlichen auf diesem Weg begleiten.

Cfb



©Bundesverband

Selbst für den traditionellen Fahneneinlauf hat das Orgateam einen Ersatz gefunden.

Fachschule Kupferzell feiert 100. Geburtstag

Im Rahmen des Jubiläumsjahrs richtet die Akademie für Landbau und Hauswirtschaft Kupferzell den ersten Nachwuchskräftekongress Hauswirtschaft aus. Der Kongress findet vom **8.7.2022, 19 Uhr bis 10.7.2022, 14 Uhr**, statt.

In Anlehnung an Emmi Bausch (erste Schulleiterin vor 100 Jahren) trägt die Veranstaltung den Namen „Emmi-Kongress“. Für den Kongress wurde die Barcamp-Methode ausgewählt, sodass sich möglichst viele junge als auch erfahrene Kräfte der

Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaft aktiv einbringen können.

Genauere Informationen zum Kongress, der Barcamp-Methode und dem Programm entnehmen Sie bitte dem stetig wachsenden Padlet zum Kongress.

www.akademie-kupferzell.de



©Tanja Begusat - stock.adobe.com

100 Jahre



In unserer neuen Reihe „**Erfahrungsschatz**“ berichtet Patricia Adams-Lenhardt über einen ganz besonderen Einsatz in Zeiten der Pandemie. Ein wunderbares Beispiel von Möglichmachern, Mutmachern und hauswirtschaftlicher Kompetenz.

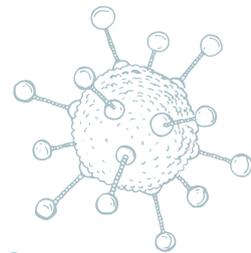
Sie möchten einen Erfahrungsschatz mit uns teilen?

Wir freuen uns, über ihr Erlebnis berichten zu dürfen. Schreiben Sie eine Nachricht an fundus@bundesverband-hauswirtschaft.de

Island



am seidenen Faden



Schon einmal musste unsere Hauswirtschaftshelferin Silke, die vor einiger Zeit in die Pflege gewechselt hatte, ihre lang ersehnte Traumreise nach Island wegen Corona absagen. Nun hatte sie einen zweiten Anlauf genommen. In einer Woche sollte es losgehen. Da gab es den ersten Corona-Verdachtsfall in unserer Pflegeeinrichtung. Drei Mitarbeiterinnen, darunter die Einrichtungs- und die Pflegedienstleitung, wurden in Quarantäne geschickt, ich wurde als HBL aus dem Urlaub gerufen. Büroleitung und Hausmeister waren krank, der Küchenchef im Urlaub. Außerdem war seit acht Tagen die 23-kg-Waschmaschine kaputt und sämtliche Haus- und Bewohnerwäsche von 75 Menschen wurde Tag und Nacht in der 11-kg-Maschine gewaschen. Oder auch nicht: der Schmutzwäscheberg türmte sich bis unter die Decke.

An meinem ersten Dienstag wurde auch eine Mitarbeiterin in der Küche positiv getestet – und mit ihr drei weitere in Quarantäne geschickt. Zuerst verschaffte ich mir eine Übersicht über den aktuellen Dienstplan, checkte die Bestände an persönlicher Schutz-

ausrüstung und orderte zusätzliche Einmal-Besucherkittel. Ich prüfte den Heizölstand und die Abfallkapazitäten. Während der ganzen Zeit habe ich ein informelles Protokoll in Word mitgeschrieben.

Von nun an kamen die Hiobsbotschaften Schlag auf Schlag. Täglich meldeten sich neue Mitarbeiterinnen krank oder in die Quarantäne ab, darunter auch Silke. Antigen- und PCR-Testungen zwangen unsere Bewohnerinnen in ihre Zimmer. Sämtliche Versorgung musste hier geleistet werden. Gesundheitsamt und Heimaufsicht übernahmen die Kontrolle und verlangten unablässig Listen, Pläne und Schutzmaßnahmen. Kurzfristig

angekündigte Besuche unterstrichen den Ernst der Anweisungen. In Video-Konferenzen, an denen auch eine Pressesprecherin teilnahm, musste ich Rede und Antwort stehen. Wenige Stunden später kreiste ein Hubschrauber über unserem Haus und saßen die Fotografen buchstäblich im Gebüsch. Die Mitarbeiterinnen wurden mit großen Teleobjektiven in ihrem Pausenraum gefilmt. Sie



gingen zum Rauchen auf die Terrasse im Garten und verließen das Haus durch die Tiefgarage. Selbstverständlich testeten sie sich jeden Tag vor Dienstbeginn selbst und arbeiteten den ganzen Tag mit FFP2-Maske und langärmeligem Schutzkittel. Nach einiger Zeit begriff ich, dass die Aufgabe des Gesundheitsamtes offenbar hauptsächlich darin bestand, den Rest der Bevölkerung vor Ansteckung durch uns zu schützen. Unsere Bewohnerinnen verharren geduldig auf ihren Zimmern. Den Speisesaal hielten wir kalt und dunkel. Ich schrieb Listen mit den individuellen Frühstückswünschen und packte Tablett mit Marmeladen- oder Käsebrötchen nach der Reihenfolge der Zimmer, sodass die Pflegerinnen ihre Bewohner der Reihe nach versorgen konnten. Die Küche kreierte jeden Tag ein Schöpfgericht aus maximal zwei Komponenten, das behelfsmäßig im Zimmerservice verteilt werden konnte. Die Geschäftsführerin persönlich kutscherte unsere Wäsche quer durch Schleswig-Holstein in unsere beiden anderen Häuser. Ein Ende des Waschmaschinendramas zeichnete sich nicht ab. (Der Ausfall sollte vier Wochen dauern.)

Zur Motivation der Mannschaft versorgte sie uns mit „Tonnen“ von Süßigkeiten. Sie gab mir jederzeit Rückendeckung, war Tag und Nacht telefonisch erreichbar und kümmerte sich um Presseanfragen und alle Anträge z.B. an Katastrophenschutz und Pflegerrettungsschirm (wobei das informelle Protokoll eine Hilfe war und ist). Unsere verbliebenen Mitarbeiterinnen wuchsen über sich hinaus. Silke z. B. riskierte ihren Traumurlaub und half bis zum letzten Tag vor der Abreise klaglos in der Pflege, komplett verhüllt in Kittel und Face-
shield. Ich selber quartierte mich im Seminarraum ein und war bei jeder Übergabe anwesend. Wo der Personalplan Lücken aufwies, sprang ein, wer noch Kapazitäten hatte. Schichten wurden verschoben, freie Tage geopfert. Freiberufler, ich nenne sie Freibeuter, unterstützen uns nach Lust und Laune – oder sagten kurzfristig ab, wenn sie woanders einen besseren Deal machen konnten. Über allem schwebte die ständige Sorge um die Gesundheit von Bewohnerinnen und Mitarbeiterinnen. Wirklich belastend war auch, dass ich einfach keine Zeit hatte, um alle auskunftsberechtigten Angehörigen frühzeitig zu informieren. (Später halfen hierbei



Kolleginnen aus den anderen Häusern.) Sobald der Nachtdienst gesichert war, fiel ich wie ein Stein ins Bett. Und dennoch gab es ganz viel Unterstützung: die Bewohnerinnen verhielten sich ruhig und geduldig, Mitarbeiterinnen gaben Ihr Bestes, Kolleginnen aus unseren „Schwesterhäusern“ unterstützten uns persönlich vor Ort und von Ferne, Lieferanten und Versorger äußerten Verständnis und Mitgefühl, ein wildfremdes Pflegeheim rief an und wollte uns mit Material aushelfen. Unser gelebtes Qualitätsmanagement erwies sich als stützende Struktur, Pläne und Formulare ließen sich leicht an die aktuellen Gegebenheiten anpassen. Sehr geholfen hat auch die typisch hauswirtschaftliche Kompetenz, Prioritäten zu setzen. Mehrmals am Tag wurden die Karten neu gemischt, Vorräte gecheckt, Menschen motiviert. Muss ich erwähnen, dass zwischendurch Computer und Heizung ausfielen? Auch das haben wir hinbekommen. Ach ja –

Silke hat irgendwann Fotos vom Flughafen, von Wasserfällen und kleinen Pferden in ihrem Status gepostet. Da sind ein paar Tränen der Erleichterung geflossen. Und auf der letzten Gehaltsabrechnung gab es für alle einen schönen Bonus.

Patricia Adams (HBL)
Alle Fotos Patricia Adams



Soulfood für die Mitarbeiter



patricia Adams in voller PSA

Generationswechsel in Thüringen

Der Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe Thüringen e.V. hat seit dem Sommer letzten Jahres den Generationswechsel an der Spitze eingeläutet.



Andrea Köhler

Wir bedanken uns bei Hannelore Scheer für ihr Engagement und ihre zuverlässige Arbeit als Kassenwartin.

Als neue Landesvorsitzende wurde Andrea Köhler (früher Gülland) gewählt.

Ute Thurnes ist in die zweite Reihe getreten und unterstützt gemeinsam



Beatrice Ruppert

mit Dagmar Koch als Stellvertreterinnen weiterhin die Verbandsarbeit.

Beatrice Ruppert ist seit Jahren ein sehr engagiertes Mitglied des Verbandes. Jetzt hat sie die Kassenführung übernommen.

So aufgestellt freuen wir uns auf die weitere erfolgversprechende Zusammenarbeit mit dem Bundesverband.

Ute Thurnes



Der MdH vernetzt sich

Das erste virtuelle Netzwerktreffen des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe war ein voller Erfolg. Vielen Dank an alle, die sich auf das Experiment eingelassen haben!

Entstanden ist die Idee, aus dem Wunsch der Mitglieder sich über die Ländergrenzen hinaus fachlich auszutauschen. Die Arbeitsbereiche in der Hauswirtschaft können sehr vielfältig sein und doch ist einiges deckungsgleich. Was liegt näher, als sich mit Kolleginnen und Kollegen auszutauschen, die ein ähnliches Aufgabengebiet haben? So erweitert jeder seine Kompetenz oder kann sich als Experte auf seinem Gebiet präsentieren.

Vielleicht begegnen Sie ja auf einem MdH-Netzwerktreffen Menschen, die bereits dort sind, wo Sie noch hinwollen? Lernen Sie von diesen Vorbildern und profitieren Sie von deren Erfahrungen!

Im Netzwerktreffen im Januar gab es einen regen Austausch zur Neuordnung der Ausbildung in der Hauswirtschaft und ob denn auch die Ausbildung zum Fachprak-

tiker/zur Fachpraktikerin neu geregelt wird. Diese Frage konnte von Expertinnen aus unterschiedlichen Bundesländern sofort beantwortet werden: „Die Ausbildung Fachpraktiker ist keine Ausbildung nach Berufsbildungsgesetz (BBiG) und kann nur länderspezifisch geregelt werden“. Die virtuellen Netzwerktreffen werden so strukturiert sein, dass es zur Eröffnung einen offenen Treff gibt und anschließend die Möglichkeit, sich in Kleingruppen auszutauschen. Die Teilnehmer könnten sich vorstellen, zu den Schwerpunkten Prüfungsausschüsse, Ausbildertätigkeit, Mitarbeiterführung, Jobbörse oder Existenzgründung Breakout-Sessions zu bilden.

Sie sind neugierig geworden?

Dann freuen wir uns, Sie am **Mittwoch, 30. März, 19 Uhr** zum nächsten Netzwerktreffen begrüßen zu dürfen! Der Link wird zeitnah auf www.bundesverband-hauswirtschaft.de veröffentlicht.





Liebe Mitglieder des Landesverbandes Rheinland-Pfalz

bitte merken Sie sich den Termin für die Mitgliederversammlung 2022 vor:
Samstag, 15.10.2022 um 11 Uhr.

Da Neuwahlen anstehen, werden wir uns in Mainz treffen. Den genauen Ort geben wir noch bekannt.

Wir hoffen sehr, dass eine Mitgliederversammlung in Präsenzform dann problemlos möglich ist.

Bei einigen Mitgliedern aus dem Ahrtal konnte der Fundus nicht zugestellt werden. Für diese Mitglieder übernimmt der Verband den Mitgliedsbeitrag für 2022.

Im Namen des Vorstands wünsche ich Ihnen eine gute Zeit. Bleiben Sie gesund!

Ihre Beate Schreiber



**SAMSTAG,
15.10.2022,
UM 11 UHR.**

 **Berufsverband
Hauswirtschaft.**



Das Kind braucht einen Namen

Der Vergleich mit einer Schwangerschaft liegt gar nicht so fern. Denn fast so lange wie die Tragezeit eines afrikanischen Elefanten, nämlich 22 Monate, wird es dauern, bis die gemeinsame Fachzeitschrift des Berufsverbandes Hauswirtschaft und des Bundesverbandes hauswirtschaftlicher Berufe MdB „das Licht der Welt erblickt“.

Konkret begonnen haben die Planungen im Januar 2021 mit der Bildung einer Steuergruppe, bestehend aus Vertretern beider Verbände. Inzwischen wurden viele organisatorische und rechtliche Fragen geklärt. Im Januar dieses Jahres haben sich Mitglieder der bestehenden Redaktionen von infodienst und Fundus zum ersten Mal zu einem Workshop getroffen und arbeiten seitdem an der Bildung der Redaktion und an der Gestaltung des Medienkonzeptes. Die erste Printausgabe wird im September 2022 erscheinen und die bisherigen Zeitschriften Fundus und infodienst ablösen.

Das Ziel ist es, den Mitgliedern beider Verbände und den Leserinnen und Lesern der bisherigen Zeitschriften anschaulich aufbereitete Fachinformationen zu hauswirtschaftlichen Schwerpunktthemen zu bieten. Neben einer Printausgabe wird von Anfang an auch die Umsetzung eines digitalen Medienkonzeptes geplant. Die Realisierung wird schrittweise erfolgen.

Wir sind in dieser Zeit der Planung auch als Verbände enger zusammengewachsen, haben Gemeinsamkeiten entdeckt und Trennendes überwunden. Wir wollen mit unserem gemeinsamen Projekt alle in der Hauswirtschaft erreichen, unabhängig vom Alter oder ihrem beruflichen Einsatzgebiet.

Liebe Mitglieder der Verbände,
liebe Leserinnen und Leser,

wir freuen uns, diesen Weg mit Ihnen
gemeinsam zu gehen und hoffen auf
Ihr Vertrauen und Ihre Treue!

Gerne möchten wir Sie in einem wichtigen
Punkt um Ihre Vorschläge bitten:

Wie soll das neue Magazin heißen?

Idealerweise soll er sich von den bisherigen
Namen abheben, nicht zu lang und gut ver-
ständlich sein.

Wir freuen uns auf Ihre Vorschläge unter
info@berufsverband-hauswirtschaft.de oder
fundus@bundesverband-hauswirtschaft.de
Als Dankeschön verlosen wir unter allen Betei-
ligten ein Überraschungsgeschenk.

Meisterbriefverleihungen in Bayern

Nachdem 2020 die in Bayern üblicherweise überregional stattfindende Meisterbriefverleihung wegen Corona ersatzlos abgesagt wurde und die frisch gebackenen Meisterinnen ihre Meisterbriefe nur mit der Post zugestellt bekamen, konnten im vergangenen Jahr die Meisterbriefe doch in vielen Regionen dezentral und im kleinen Rahmen, aber trotzdem feierlich überreicht werden. Insgesamt 79 Meisterinnen erhielten die Meisterbriefe. 28 Absolventinnen davon waren Teilnehmerinnen der Lehrgänge des Landesverbands hauswirtschaftlicher Berufe MdH Bayern e.V.

Meisterbriefübergabe in München

Die erste feierliche Übergabe fand am 1. Oktober in München statt, wo auch mit 44 Absolventinnen der größte Anteil ihre Meisterbriefe überreicht bekamen. In einer Perle der Münchner Residenz, dem Max-Joseph-Saal, in dem sich sonst Größen aus Musikwelt, Wirtschaft und Politik die Ehre geben, konnte Ministerialrätin Andrea Seidl den begeisterten Meisterabsolventinnen ihre Meisterbriefe sowie die Meisterpreise der bayerischen Staatsregierung überreichen. Nachdem aufgrund der großen Absolventenzahl leider keine Angehörigen zur Veranstaltung zugelassen werden konnten, freuten sich doch alle, über den wunderschönen Rahmen, in dem die Veranstaltung stattfinden konnte. Ermöglicht hat dies die Regierungspräsidentin der Regierung von Oberbayern, Maria Els, die zusammen mit ihrem Team alles in die Wege geleitet und vorbereitet hatte. Statt musikalischer Umrahmung sorgte der Animationskünstler Toni Toss für Unterhaltung zwischen Grußworten, Festansprache und Glückwünschen. Mit viel Witz



Im Brunnenhof der Münchner Residenz v. li.:
Barbara Sailer, Brigitte Kammerer, Marija Wiesböck,
Jaroslava Lazar, Lidia Ziebarth-Stolinski

und akrobatischem Können veranschaulichte er auf amüsante Weise Kreativität, Vielseitigkeit, Flexibilität und weitere Attribute von hauswirtschaftlichen Fach- und Führungskräften. Als Vorstandsmitglied im BayLaH, Vorsitzende des MdH Bayern sowie Lehrgangsleitung in München durfte ich Glückwünsche zur bestandenen Meisterprüfung überbringen und

stellte bei dieser Gelegenheit heraus, über wie viel Mut, Durchhaltevermögen, Unerschrockenheit und Flexibilität jede einzelnen Absolventin verfügen musste, um in dieser außerordentlich schwierigen Zeit die Fortbildung erfolgreich zu Ende zu führen.

Vom mit insgesamt neun Teilnehmerinnen sehr kleinen MdH-Lehrgang in München, konnten fünf von sechs erfolgreichen Absolventinnen ihre Meisterbriefe in Empfang nehmen. Alle Münchner Absolventinnen haben beschlossen, auch nach Ende des Lehrgangs dem Verband als Mitglieder treu zu bleiben und haben bereits ein kleines Netzwerk zum weiteren Austausch aufgebaut.

Margarete Engel

Meisterbriefübergabe in Augsburg

Die Absolventinnen des Allgäuer Lehrganges des MdH Bayern sowie Teilnehmerinnen eines Augsburger Lehrganges des VSB sowie die Absolventinnen des Vorjahres waren dazu in den Rokkokoaal der Stadt Augsburg eingeladen. Hier wurden ihnen vom Regierungspräsidenten Dr. Lohner und dem Bereichsleiter des Sachgebietes 61, Herrn Bergmaier, die Meisterbriefe übergeben. Als Ehrengäste waren die

Lehrgangsleitungen sowie die Prüfungsvorsitzende anwesend. Da die Verwaltungsbereiche und Zuständigkeiten für die Meisteranwärterinnen der Hauswirtschaft in Bayern im letzten Jahr umorganisiert worden sind, war es die erste Veranstaltung dieser Art für den Regierungsbezirk Schwaben. Der Regierungspräsident von Schwaben Dr. Lohner überreichte persönlich die Meisterbriefe

und interessierte sich sehr für die vielseitigen Tätigkeitsfelder der frisch gebackenen Meisterinnen der Hauswirtschaft, bei einem Glas Sekt im Anschluss an die Meisterbriefübergabe.

Als Lehrgangsleitung des Allgäuer Lehrganges und Vertreterin der Verbände des Bayerischen Landesausschusses für Hauswirtschaft BayLaH überbrachte Ulrike Kluge ein Grußwort, in dem sie die Auf-

gabenbereiche bzw. Tätigkeitsschwerpunkte der Meisterinnen als die Seiten eines Würfels skizzierte. Zu dessen Seiten die Bildung/Ausbildung, das Management, die betreuten und versorgten Menschen sowie die Dienstleistung gehören. Als hilfreiches Netzwerk stellte ich die Berufsverbände als eine weitere Würfelseite dar, die auch vielseitige Angebote des Austausches und Fort- und Weiterbildungen bieten. Als eine besonders wichtige Seite des Würfels stellte sie die Zukunftsorientierung der hauswirtschaftlichen Tätigkeit mit der Nachhaltigkeit sowie der Schaffung und Erhaltung von Lebensqualität dar, die sich nun auch in der Neuordnung der hauswirtschaftlichen Ausbildung widerspiegelt. Dass die Überreichung der Meisterbriefe in diesem würdevollen Rahmen durchge-



Gruppenbild der Allgäuer Absolventinnen v.li.: Sachgebietsleiter SG61 Herr Bergmaier, Elisabeth Dopfer, Angela Dallmayr, Lehrgangsleitung Ulrike Kluge, Heidi Sobeck, Ines Schimpp, Regierungspräsident von Schwaben Dr. Erwin Lohner

führt wurde, freute alle sehr und zollte der Leistung, die die Meisterinnen mit dieser Qualifikation erbracht haben, Respekt und Anerkennung.

Wir wünschen den Absolventinnen und Teilnehmerinnen weiterhin viel Erfolg bei all ihren beruflichen Tätigkeiten.

Ulrike Kluge

Meisterbriefübergabe in Ansbach

Coronabedingt verlief die gesamte Unterrichtszeit des Nürnberger Lehrganges M 28 ganz anders als üblich. Zweimal mussten die Räumlichkeiten gewechselt, zweimal der Präsenzunterricht ausgesetzt werden

min, der Meisterbriefverleihung. Die wurde, wegen einer Bombenentschärfung im Innenstadtbereich, quasi über Nacht ins Amt für Landwirtschaft verlegt. Trotz widriger Umstände und kleinem Personen-

Nach Grußworten von Elisabeth Forster, der langjährigen Vorsitzenden des Prüfungsausschusses, und von Monika Haspel vom Bayerischen Landesauschuss für Hauswirtschaft, übernahm die frischgebackene Meisterin Heide Schneider den Rückblick auf die gemeinsame Lehrgangszeit. Danach überreichte Eva Reitzlein, Bereichsleiterin des Sachgebietes 6 der Regierung von Mittelfranken, die Meisterbriefe. Daniela Giehl erhielt außerdem, als beste Absolventin, den Meisterpreis der Bayerischen Staatsregierung.

Herzlichen Dank an Frau Reitzlein und Frau Kladny für die gelungene Veranstaltung, an Frau Haspel und Frau Schlosser vom Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Bayern e.V. für den Begrüßungscocktail!

Unseren neuen Kolleginnen wünsche ich, im Namen aller Dozenten/innen alles Gute und weiterhin viel Glück und Erfolg.

Margit Pretscher



Gruppenbild der Nürnberger Absolventinnen v. li.: Elisabeth Forster, BayLaH-Vorstandsmitglied, ganz rechts: Eva Reitzlein, Bereichsleiterin des Sachgebietes 6 der Regierung von Mittelfranken

und die Prüfungsvorbereitung fand teilweise per Videokonferenz statt. Auch nach dem Ablegen der einzelnen Prüfungsteile mussten die Teilnehmerinnen flexibel bleiben und das bis zum allerletzten Ter-

kreis entsprach das Programm dem der großen, bayernweiten Veranstaltungen der vergangenen Jahre. Lediglich die musikalische Begleitung war diesmal nicht live.

Meisterabsolventinnen Regensburg

Von September 2018 bis Januar 2021 besuchten 12 Hauswirtschafterinnen den sechsten Vorbereitungslehrgang zur Meisterprüfung in der Hauswirtschaft unter der Leitung von Ursula Rosner-Mehring in Regensburg. In dieser Zeit eigneten sie sich an 25 Wochenenden das nötige Wissen

an, um die Fortbildung erfolgreich abzuschließen.

Ihre beruflichen Tätigkeiten zeigten die bunte Vielfalt der Hauswirtschaft auf. Teilweise schon in leitenden Funktionen waren sie in den Bereichen Speisenzubereitung und Service, in der Reinigung und in der

Wäscheversorgung entweder im eigenen Catering-Unternehmen, im Jugendwohnheim, im Seniorenheim, in einer Behinderteneinrichtung oder im Krankenhaus tätig oder managten bereits eigenverantwortlich den familieneigenen Hofladen. Im gegenseitigen Austausch der Teilnehmerinnen

zeigte sich, dass die individuelle Betreuung der jeweiligen Zielgruppen einen immer höheren Stellenwert in der Hauswirtschaft eingenommen hat.

Über das gemeinsame Lehrgangprojekt mit dem Motto „Mitgedacht und selbstgemacht spart Müll – die Abfallbande“ im Caritas-Kinderhaus Siekids in Amberg wurde bereits in Fundus 1/2021, S. 22 ff. ausführlich berichtet.

Das breite Tätigkeitsspektrum der Hauswirtschaft zeigten die Teilnehmerinnen auch in der Wahl ihrer Arbeitsprojektt Themen. So waren z.B. Hygienekonzepte für die Verpflegung bei Schulveranstaltungen oder für die Speisenherstellung im Cateringunternehmen, ein Kochkurs für Menschen mit Beeinträchtigungen inklusive eines auf die spezielle Zielgruppe konzipierten Kochbuchs, ein Qualitätsmanagement-Konzept für den Bereich Reinigung in einem Tagungshaus und in einem Golfclub und ein Hygienekonzept für einen Hofladen mit damit einhergehender räumlicher Umgestaltung Projektt Themen in der Meisterprüfung.

Die Schwierigkeiten, die die Coronasituation mit sich brachte, „meisterten“ die



Gruppenbild der Regensburger Absolventinnen vom Übungsprojekt mit der Lehrgangsleitung Ursula Rosner-Mehring und den Dozentinnen Tanja Breitkopf und Dr. Inge Maier-Ruppert

Teilnehmerinnen vorbildlich, indem sie sich auf Onlineunterricht und sogar auf eine zum Teil digitale Prüfungsvorbereitung einließen. Leider war es pandemiebedingt nicht möglich, das hauswirtschafts-techni-

sche Seminar in Landsberg zu besuchen. Durch das professionelle Dozententeam konnten diese Lerninhalte aber kurzfristig aufbereitet und vermittelt werden.

Die Anstrengungen wurden belohnt: trotz aller Corona-Unsicherheiten nahmen alle zwölf Teilnehmerinnen an den Prüfungen teil. Elf von ihnen bestanden die Prüfung, und drei davon erhielten sogar einen Meisterpreis. Zum wiederholten Mal kam 2021 mit Cornelia Zeislmeier auch die beste Meisterin Bayerns aus dem Regensburger Vorbereitungslehrgang. Eine persönliche Übergabe der Meisterbriefe und Meisterpreise konnte coronabedingt für die Absolventinnen in Regensburg leider nicht stattfinden.

*Tanja Breitkopf,
Dozentin in den Meisterlehrgängen
Regensburg und München*

Inzwischen laufen in München, Nürnberg und Regensburg bereits Nachfolgelehrgänge des MdH Bayern, in Kempten ist ab Frühjahr 2022 ein weiterer geplant. Vielen Dank an alle Lehrgangsteilnehmerinnen der Lehrgänge in Bayern für das Vertrauen, das Sie in den Landesverband gesetzt haben und herzlichen Glückwunsch zur bestandenen Meisterprüfung an alle Absolventinnen in Bayern.

Margarete Engel

55. Bayerischer Landesleistungswettbewerb für Auszubildende in der Hauswirtschaft



Sophia Münsterer

In diesen Zeiten eine Veranstaltung solide zu planen ist für jeden Veranstalter eine Herausforderung. Und bei einer Veranstaltung, die rund acht Monate Vorlauf hat, ist es doppelt schwer. Und bei einem Landesleistungswettbewerb in einem Ausbildungsberuf, der einen hohen Anteil an praktischer Tätigkeit hat, erst recht...



Lena Leichmann

Daher hat die Arbeitsgruppe des BayLaH bereits im Frühjahr 2021 entschieden, den 55. Bayerischen Landesleistungswettbewerb für die Auszubildenden in der Hauswirtschaft unter dem Motto „Hauswirtschaft ist hip“ als Hybrid-Veranstaltung zu planen. Wohlgemerkt, mit einer Präsenzveranstaltung – denn man/frau ist durchaus „guter Hoffnung“! Die Bewertungs-

bereiche Teamaufgabe und Präsentation wurden gleich als Online-Leistungsbereiche ausgearbeitet.

Im Herbst 2021 zeichnete sich ab, dass eine Präsenzveranstaltung nicht in Frage kommt. Das betraf nun die Leistungsbereiche Nahrungszubereitung und Gestalten sowie die Abschlussfeier mit der Siegerehrung. Die Hotelzimmer wurden also storniert und die Planung umorganisiert. Bewertet werden nun die Ausarbeitungen im Bereich der Speisenzubereitung (Arbeitspläne, Warenkorb/Kalkulation, der Input für das Rezeptheft)

und Gestalten (Speisenaufsteller). In einer kleinen virtuellen Feier wurden am 29. Januar 2022 die Siegerinnen geehrt.

Wir freuen uns sehr, dass

- Platz 1: Sophia Münsterer**, GGSD Bildungszentrum BFS Ernährung und Versorgung, Ingolstadt
- Platz 2: Lena Leichmann**, BSZ Miesbach
- Platz 3: Carolin Stede**, BFS für Ernährung und Versorgung Theresia Gerhardinger des Caritasverbands der Erzdiözese München und Freising, München

Bayern bei der Deutschen Juniorenmeisterschaft 2022 vertreten werden.

*Gabriele Tronsberg,
Bayerischer Landesausschuss
für Hauswirtschaft e.V.*



Carolin Stede

Landesverband Baden-Württemberg feiert 40-jähriges Bestehen



Ingrid Maier begrüßt zur 41. Mitgliederversammlung im Kolpinghaus Stuttgart – die erste in komplett eigener Verantwortung – dazu noch mit den Jubiläums-Feierlichkeiten zum 40-Jährigen!

Es wird etwas später begonnen, da wir noch auf eine der besten Meisterinnen 2020 warten, die geehrt werden soll mit Geldgeschenk, Blumen und Schnupper-Mitgliedschaft – sie will auch ihre Meisterarbeit vorstellen – aber leider bleibt sie unentschuldigt fern – schade – wir hatten uns auf sie gefreut!

Dafür stellt Frau Kindler kurz und knackig im Frage-/Antwort-Modus ihre Arbeit 2021 vor, die das Vorhaben eines Kaffeewagens auf dem Golfplatz zum Thema hat – ABER – Arbeit gemacht /Corona bremst aus! Der Wagen ist deshalb nie in Betrieb gewesen – zur Prüfung konnte sie dann ein Prüfungsfest unter Corona-Bedingungen (max. drei Personen aus einem Haushalt u.a.) organisieren, das dann bewertet wurde – UND hat sich prompt mit Corona angesteckt, das sie aber inzwischen zum Glück wieder gut überstanden hat. Zügig werden die weiteren Tagesordnungspunkte abgearbeitet.

Bei den Finanzen mit Kassenbericht, Kassenprüfung und Haushaltsplan kommt wieder einmal zutage, dass mit schwindenden Vereinsmitgliedern auch die Finanzlage schwindet, d.h. wir leben von der Substanz! Große Ausgaben, wie z. B. Landesleistungswettbewerbe oder der „Fundus“-Bezug, können nicht mehr lange aufrecht erhalten werden.



Die Vorsitzende begrüßt Hanna Teufel.
Sie hat den Landesverband mitgegründet.

Beim anschließenden lockeren Gespräch kommen auch die Meinungen auf, dass man dann halt auf die Entwicklungen entsprechend reagieren muss...

Nichtsdestotrotz werden Kasse und Vorstand komplett einstimmig entlastet.

Da keine Anträge und auch Sonstiges nicht vorliegen, gehen wir zum gemütlichen Teil der Mitgliederversammlung über – zu den Feierlichkeiten zum 40-jährigen Jubiläum.

Annerose Vogt gibt einen Überblick über die Verbands-Entwicklung.

Hierzu kommen aus dem Publikum Erinnerungen an etliche Reisen, die zusammen unternommen wurden – mit Flachs-wickeln und Rotwein und Olivenöl und Käse und und... stellvertretend für alle Reisen erscheint hier noch einmal „Der etwas andere Reisebericht – In der Emilia“ von Jutta Grzimek.

Ingrid Maier ehrt die anwesenden Gründungsmitglieder mit einer schönen Rose. Bei belegten Brötchen, Brezeln, Obst, Getränken und Muffins – geschmückt mit einem „MdH“-Logo-Fähnchen – klingt der schöne Nachmittag im stimmungsvollen Raum des Kolpinghauses Stuttgart bei herzlichen Gesprächen aus.

Mit einem Dankeschön beschließt Ingrid Maier die Veranstaltung und verabschiedet die Gäste mit einem „Kommen Sie gut nach Hause“!
Doris Maier

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe
MDH Baden-Württemberg e.V.

EINLADUNG

Liebe Mitglieder,

ich möchte Sie herzlich zur

42. ordentlichen Mitgliederversammlung

einladen.

Termin: Samstag, 26.03.2022

Ort: Kolpinghaus Stuttgart, Heusteigstraße 66, 70180 Stuttgart

Bitte melden Sie sich verbindlich bei der Geschäftsstelle an.

Wegen der derzeitigen Corona-Lage müssen wir uns an die gültigen Corona-Bedingungen halten und es ist eine kurzfristige Absage möglich.

Bitte geben Sie eine Telefonnummer oder E-Mail-Adresse an. Vielen Dank.

Mit freundlichen Grüßen
Ingrid Maier, 1. Vorsitzende

HÜLFÄÄ!!

Ein Hilfeschrei in eigener Sache

Wir suchen dringend Mitglieder, die sich in der Verbandsarbeit im Vorstand einbringen möchten. Bitte, arbeiten Sie bei uns mit oder, noch besser, lassen Sie sich zu den nächsten Vorstandswahlen im Jahr 2023 aufstellen; es ist sonst absehbar, dass sich unser Verband nach der jetzigen Wahlperiode auflöst – es wäre schade!

**Bei Interesse
melden Sie sich bitte bei unserer
1. Vorsitzenden: Ingrid Maier.**

Resilienz trainieren

... und den Stress im Alltag abbauen

Wie kommt es, dass einige Menschen auf Krisen widerstandsfähiger und elastischer reagieren als andere? Die Diplompädagogin und Resilienztrainerin Michelle Amecke schöpft aus vielen Untersuchungen und eigenen Erfahrungen, wenn sie rät: „Lerne dich selbst und deine Bedürfnisse besser kennen. Umso mehr kannst du selbst dafür sorgen, dass diese erfüllt werden und dich stärken.“



Klare Fragestellungen, Tests und Checklisten helfen dabei, den eigenen aktuellen Standpunkt zu ermitteln. Frau Amecke stellt eine ganze Reihe von Programmen, Methoden und Strategien zur Steigerung der Belastbarkeit vor und gibt wertvolle Impulse, die sofort umsetzbar sind. Dieses Buch eignet sich zum Selbststudium, zur vorbeugenden Arbeit mit Schülerinnen oder Mitarbeiterinnen, aber auch, wenn man die Überlastung schon spürt oder der Burnout direkt bevorsteht. Auf ihrem youtube-Kanal bietet Frau Amecke kostenlos ergänzendes Material an.

Rezensiert von: Pal

Resilienz trainieren und den Stress im Alltag abbauen

Michelle Amecke, 140 Seiten, Broschur, Silberblatt Verlag 2021, ISBN 978-3- 9494-46061, 12,90 €.

Auch als E-Book, Hörbuch oder gebundenes Buch.

Resilienz – Das Geheimnis der psychischen Widerstandskraft

Was uns stark macht gegen Stress, Depressionen und Burn-out

Die Wissenschaftsjournalistin Christina Berndt erzählt in „Resilienz“ mit vielen Beispielen, welche hilfreiches Rüstzeug manchen Menschen von Natur aus mitgegeben ist, und geht anhand der neuesten Forschungen der Frage nach, wie es dazu kam. Sie gibt aber auch ganz praktischen Rat und zeigt Wege auf, wie man sich künftig besser durch die großen und kleinen Krisen des Lebens manövrieren kann. Denn obwohl die Fundamente der psychischen Widerstandskraft schon in frühester Kindheit gelegt werden, so lassen sie sich doch auch später noch aushärten, falls man die richtigen Strategien kennt.

Sehr gut geeignet für alle, die sich grundsätzlich mit dem Thema beschäftigen und sich bestimmt in dem ein oder anderen Fallbeispiel wiederfinden. Leser, die tiefer in das Thema einsteigen wollen, finden im sehr gut strukturierten Anhang vielfältige Anregungen.



Rezensiert von: cfb

Resilienz – Das Geheimnis der psychischen Widerstandskraft – Was uns stark macht gegen Stress, Depressionen und Burn-out

Christina Berndt, 279 Seiten, Taschenbuch, dtv-Verlag 2021, ISBN 978-3- 423-34845-5, 9,90 €

Praxiswissen

Entspanntes Gärtnern für Senioren

Wie man sich im Alter sein grünes Paradies erhält

Patty Cassidy, USA, arbeitet seit über 30 Jahren in der Gartentherapie. Sie verbindet in ihrem Beruf ihre Fürsorge für Menschen und deren Bedürfnisse sowie ihre intensive Gartenleidenschaft.

Dieses Praxisbuch ist unverzichtbar für alle, die weiterhin mit Freude gärtnern wollen, auch wenn die Kräfte im Alter etwas nachlassen. Viele praktische Tipps und Anleitungen zeigen, wie Sie sich die Aufgaben der Gartenarbeit grundlegend erleichtern

können. Spezielle Gartengeräte, Techniken und Gestaltungsmöglichkeiten, die das Gärtnern erleichtern, werden ausführlich vorgestellt.

Besonders wertvoll sind die Hinweise auf ergonomisch geformtes Gartenwerkzeug und die Erklärungen zur richtigen Hebetchnik. Besonders geeignet für die Umsetzung eines Gartenprojektes in Einrichtungen für Senioren oder bei Erwachsenen mit Förderbedarf.

Rezensiert von: cfb



Entspanntes Gärtnern für Senioren – Wie man sich im Alter sein grünes Paradies erhält

Patty Cassidy. 256 S., 864 Farbfotos, 21 Zeichnungen, geb. mit SU. Verlag Ulmer 2013, ISBN 978-3-8001-7838-4, 29,90 €

Gebrauchsanweisung Hochbeete

Einfach gärtnern mit Musterbeeten

Mit dieser Anleitung wird das Gärtnern im Hochbeet von Anfang an ein Erfolg. Gartenexperte Joachim Mayer stellt ganz einfache Systeme zum Selberbauen vor und zeigt das Befüllen und Bepflanzen in ausführlichen DIY-Anleitungen. Attraktive Musterbeete mit pflegeleichten Gemüsen, Kräutern, Naschobst; Mischkulturen sowie bunte Bienepflanzen und Kombinationen für lange Ernten, lassen sich dank detaillierter Zeichnungen leicht nachpflanzen. Alle wichtigen Anzucht- und Pflegearbeiten werden eingehend behandelt. Der umfassende Ratgeber ist auch für bodennahes Gärtnern gut geeignet. Besonders die Gartenneulinge werden die ausführlichen Pflanzensteckbriefe zu schätzen wissen.



Rezensiert von: *cfb*

Gebrauchsanweisung Hochbeete – einfach gärtnern mit Musterbeeten

Joachim Mayer, 128 Seiten, Taschenbuch, Kosmos 2021, ISBN 978-3-440 171 301, 17,00 €
Auch als E-Book erhältlich

Es geht auch einfach

Gärtnern für Selbstversorger mit wenig Zeit und wenig Platz

Wer trotz knapper Zeit nicht auf selbst angebautes Gemüse und Kräuter verzichten möchte, findet in diesem Ratgeber leicht umsetzbare Ideen und grundlegendes Wissen. Die Ideallösung für Menschen mit wenig Zeit ist das Rahmenbeet. Otmar Diez stellt 12 Musterbeete vor und erklärt die Grundlagen biologischen Gärtnerns. Kompakt und übersichtlich zeigt er die komplette Gartenpraxis im ökologischen Nutzgarten – von Aussaat und Pflanzung, über Kompost, effektive Mikroorganismen und Terra Preta-ähnliche Erde bis hin zum Ernten, Lagern und Dörren. So genügen 20 qm für gesundes Gemüse und Kräuter aus dem eigenen Garten.



Auch sehr gut geeignet für alle, die in Schulen, Kindergärten oder sozialen Einrichtungen ein Gartenprojekt beginnen möchten.

rezensiert von: *cfb*

Es geht auch einfach – Gärtnern für Selbstversorger mit wenig Zeit und wenig Platz

Otmar Diez, 144 Seiten 207 Farbfotos, 34 Farbzeichnungen, Taschenbuch, Kosmos 2021, ISBN 978-3-440 172 049, 16,00 €
Auch als E-Book erhältlich

Gärtnern im Quadrat

Das Praxisbuch

Gärtnern im Quadrat – der Gemüseanbau auf kleiner Fläche – erlaubt die Kombination von vielen verschiedenen Pflanzen, ohne dass Sie zu viel von nur einer Sorte in der Reihe ziehen. Die flächendeckende Bepflanzung erleichtert die Pflege und die sorgfältige Bodenbearbeitung sowie die üppige Pflanzenvielfalt sorgen für ein biologisches Gleichgewicht im Garten. Die quadratischen Beete gliedern den Gartenraum und lassen sich gut in den Ziergarten integrieren.



Anne-Marie Nageleisen zeigt sehr gekonnt wie man auf wenig Raum viel ernten kann, welche Pflanzen sich vertragen und das wichtigste, wie man überhaupt genau vorgeht. Dieses quadratische Arbeiten hat den großen Vorteil, dass es die Pflege der Pflanzen und die Bodenbearbeitung erheblich erleichtert.

Besonders geeignet für alle Gartenanfänger, egal ob sie privat gärtnern oder in Kindergarten, Schule oder sozialer Einrichtung einen Garten im Quadrat anlegen möchten.

Rezensiert von: *cfb*

Gärtnern im Quadrat – Das Praxisbuch

Anne-Marie Nageleisen 192 Seiten, Taschenbuch, 435 Farbfotos, 20 Zeichnungen, Verlag Ulmer 2016, ISBN 978-3-8001-0384-3, € 19,90.

Praxiswissen

Plastikfrei gärtnern

Über 150 nachhaltige Alternativen und Upcycling-Ideen

Plastiksparen ist gut für den Planeten, unsere Gesundheit und macht Spaß. Für Küche oder Haushalt gibt es schon viele plastikfreie Lösungen. Elke Schwarzer zeigt, dass das auch für den Garten geht. Dieses Buch zeigt den einfachen Weg zum plastikfreien Garten: mehrjährige Pflanzkonzepte, praktisches Upcycling, eigene Blumenerde herstellen, Dünger aus Pflanzen gewinnen, alles Grüne selbst heranziehen, Naturmaterialien nutzen und Gartenabfälle verwerten. Kreative und nachhaltige Lösungen für Rankhilfen, Beetbegrenzungen und Pflanzenbeschilderungen lassen das grüne Gärtnerherz höherschlagen.



Rezensiert von: *cfb*

Plastikfrei gärtnern

Elke Schwarzer, 128 Seiten, 110 Farbfotos, Klappenbroschur, Verlag Ulmer 2021
ISBN 978-3-8186-1226-9. € 14,00.

Sehen, riechen, schmecken – Lieblingsessen entdecken

Die besten Rezepte der Coaching-Kitas und -Schulen

Die Rezeptkartensammlung in DIN-Format A4 präsentiert Lieblingsrezepte der Coaching-Kitas und -Schulen, die unter Beweis stellen, dass „gesund“ und „schmackhaft“ nicht im Widerspruch stehen.



Zitate zu jedem Rezept geben darüber hinaus Impulse, wie in der Kita- und Schulverpflegung Gesundheit, Regionalität, Ökologie und Wertschätzung gelebt werden können.

Um bei der Speisenplanung Partizipation zu ermöglichen, wurden die Rezeptkarten mit großformatigen Bildern und lebendigen Illustrationen gestaltet. So haben auch Kinder, die noch nicht lesen können, eine Auswahl an Gerichten vor Augen und können sich zudem etwas wünschen, was sie möglicherweise noch gar nicht kennengelernt haben.

Die Rezeptkarten sind abwischbar und somit für den Einsatz in der Küche bestens geeignet.

Die Loseblattsammlung im Ringordner bietet die Möglichkeit, neue Rezepte einfach hinzuzufügen und die Rezeptkartensammlung zu erweitern.

Bestens geeignet für gemeinsame Kochaktivitäten, nicht nur für Kindergarten und Schule.

Rezensiert von: *cfb*

Sehen, riechen, schmecken - Lieblingsessen entdecken - Die besten Rezepte der Coachingkitas und -schulen

KErn Kompetenzzentrum für Ernährung,
63 Rezepte auf beschichteten DINA4-Karten, Ringordner,
Vernetzungsstelle Kita- und Schulverpflegung Bayern, 20,00 €

Generationsumbruch in Sozialunternehmen

Unaufhaltsam für alle Betriebe wird der demografische Wandel auch in den Sozialunternehmen zu spüren sein und die Arbeitgeber müssen sich überlegen, wie Sie bestehendes oder auch neues Personal an Ihren Betrieb binden können. Im vorliegenden Buch werden Fragen zu den Unterschieden und den arbeitskontextbezogenen Bedürfnissen und Wünschen der Generation der Babyboomer und der Generation Y ausführlich dargestellt. Stehen für die Generation Y „Individualismus“ und der „an das Leben angepasste Arbeitsplatz“ im Vordergrund, so sind es bei den Babyboomern „Teamarbeit und Freiraum“ und „Arbeit als Pflicht“. Das Zitat „Generationen reden verschieden und handeln gleich“ soll aufzeigen, dass es ein neues Verständnis in der Mitarbeiterrekrutierung und -bindung braucht, um Sozialunternehmen für Fachkräfte attraktiv zu gestalten. Das Buch liefert keinen Masterplan, um das Problem zu lösen, sondern weist neben vielen Studien und Zitaten aus anderen Untersuchungen auch eine wunderbare Aufzählung von Interviews auf, die es schaffen, Verständnis für die unterschiedlichen Einstellungen zum Arbeitsleben der beiden Generationen zu haben. So kann sich jeder Betrieb seine eigene individuelle Lösung schaffen.

Rezensiert von: *red/ms*

Generationsumbruch in Sozialunternehmen - Herausforderungen an die Mitarbeitendenbindung der Generation Y

Von Jette Thuresson
Buch gebunden, 121 Seiten - auch als E-Book erhältlich
Tectum Verlag, ISBN 978-3-8288-4689-0, 32,00 €

Hauswirtschaft+

Personen anleiten und miteinander kommunizieren

Wie gewohnt ist auch das vorliegende Werk aus dem Verlag H+T am Puls der Zeit. Sowohl inhaltlich als auch technisch. Neben den bekannten Grundlagen zur Kommunikation, Organisationsstrukturen und Konfliktmanagement wird der ausgesprochen heterogenen Zusammensetzung der Belegschaft Rechnung getragen. Männer und Frauen mit unterschiedlichstem Bildungs- und Kulturhintergrund, Menschen verschiedensten Alters mit und ohne Einschränkung sollen ein gutes Arbeitsergebnis

erreichen. Aus diesem „bunten Haufen“ ein effizientes Team zu schmieden erfordert viel Wissen, Können und starke Nerven. Wertvolle Hinweise dazu finden wir im Heft und im Zusatzmaterial, das per Download zur Verfügung steht. Inhalte und Materialien entsprechen dem Lernfeld 14 „Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten“ und sind für die Ausbildung und Auffrischung sehr zu empfehlen.

Rezensiert von *pal*



Hauswirtschaft+, Personen anleiten und miteinander kommunizieren

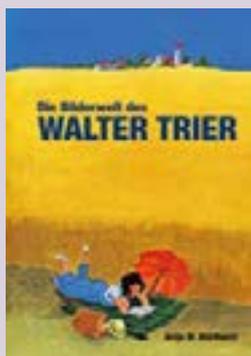
Ricarda Gumprich, Daniela Katz-Raible, Bianca Schuster,
54 Seiten, Broschur,
Verlag Handwerk + Technik, 2021,
ISBN-978-3-582-04236-1, 10,95 €.

Warum diese beiden Bücher? Wer ist Walter Trier? – Was sind seine Bilder?

Wir alle haben Bilder von ihm schon gesehen! Seine Titelbilder und Zeichnungen – seit 1929 – der Kästner-Kinderbücher haben sich uns eingepägt; doch wissen die meisten von seiner künstlerischen Vielfalt und ebenso von seinem persönlichen Lebensweg als verbotener Künstler und Verfolgter kaum. Immer

schon zeichnete er in unverwechselbarem Stil kritische Karikaturen; erst recht nach seiner Emigration nach England. „*Und es dort als Deutscher verstand, die Engländer zum Lachen zu bringen.*“ Nun sind erstmals zwei Bücher herausgekommen, die auf besondere Weise uns Walter Trier und sein Werk näherbringen:

Das eine: „**Die Bilderwelt des Walter Trier**“ Darin sind die Themen seines utopischen Kosmos versammelt: Die oft komische Liebe zwischen Mann und Frau, eine Menge frecher Kinder und ihr fantastisches Spielzeug, viele Stars aus Theater, Film und Sportwelt, Clowns und Zirkusartisten und seine gezeichneten Kommentare gegen den Nationalsozialismus, der ihn zur Emigration zwang.

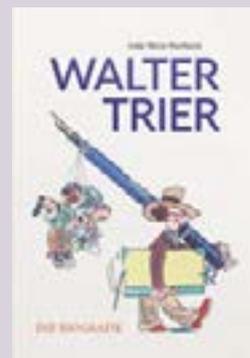


Dr. Antje M. Warthorst (Hrsg.)

Die Bilderwelt des Walter Trier

Favoritenpresse, Berlin 2021, 224 S., geb., mit 225 farbigen Abbildungen und einem Vorwort von Robert Gernhardt, 25,00 €, ISBN 978-3-96849-016-8

Das andere: „**Walter Trier DIE BIOGRAFIE**“. In diesem Buch finden wir den Lebensweg eines der größten deutschen Humoristen: von seiner Kindheit im Schoße einer jüdischen Familie in Prag über die Ausbildung an der Münchner Akademie und die ersten Berufsjahre in Berlin bis zum Exil in London und Kanada. Mit diesem Buch gelingt es der Autorin nicht nur, Walter Trier aus dem Schatten von Erich Kästner zu holen, für dessen Kinderbücher er Illustrationen von Weltruhm schaffte, sondern auch ihn überhaupt wieder – vielleicht erstmals – aus der Versenkung zu holen. Seine zeitlos-tiefsinnigen, humorvollen Bilder haben ihre liebevoll-kritische Wirkung bis heute nicht verloren, schauen wir also hin.



Dr. Antje M. Warthorst (Hrsg.)

Walter Trier DIE BIOGRAFIE

Favoritenpresse, Berlin 2021, 354 S., geb., 22,00 €, ISBN 978-3-96849-024-3

2030 – Die Welt von morgen

Der Bundesverband besteht seit 40 Jahren und so passt eine Buchbesprechung gut, die in die Zukunft schaut ... Es ist ein Buch der anschaulichen Zahlen, die uns nachvollziehbar vor Augen führen, wie so manche Entwicklung schon in naher Zukunft die Verhältnisse auf den Kopf stellt: „Mehr Rentner als Kindergartenkinder“ – „Aller Voraussicht nach wird es 2030 erstmals mehr vermögende Frauen als Männer geben“ – „Siebzig ist das neue Fünfzig“. In leicht verständlichem Text werden Zusammenhänge aufgezeigt und erklärt. Und Anregungen gegeben, wie es statt von Angst und Hilfslosigkeit geprägt, mit lateralem Denken und den vom Autor beschriebenen sieben Schritten einen lebendigen Weg auf der sich verändernden Weltkugel gibt...

2030 – Die Welt von morgen

Mauro F. Guillén, 383 Seiten, geb., Hoffmann und Campe 2021, ISBN 978-3-455-01255-2, 24,00 Euro



Der MdH ist deutschlandweit für Sie da:



Deutschlandweit

Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Claudia Forster-Bard,
 Zur Herl 15, 66636 Theley,
 Tel. 06853 856 2381, Fax 03222 986 3224,
 E-Mail: cfb@verbandmdh.de,
 www.bundesverband-hauswirtschaft.de

Bayern

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Bayern e.V.
 Vorsitzende: Margarete Engel
 Geschäftsstelle:
 Monika Faßnacht, Am Pickelhof 11,
 91220 Schnaittach-Hammersdorf,
 Tel. 09152 928710, Fax 09152 927809,
 E-Mail: info@mdh-bayern.de,
 www.mdh-bayern.de

Baden-Württemberg

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Baden-Württemberg e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Ingrid Maier, Stuttgarter Straße 2,
 71083 Herrenberg, Tel. 07032 2293240,
 E-Mail: ba-wue@verband-mdh.de,
 www.mdh-ba-wue.de

Hessen

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Hessen e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Martina Krug, Pfarrstraße 2,
 36275 Kirchheim, Tel. 0171 2134149,
 E-Mail: hess@verband-mdh.de,
 www.hauswirtschaft-landesverband-hessen.de

Niedersachsen

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Niedersachsen e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Tabea Sackmann, Iddensener Dorfstraße 6,
 21224 Rosengarten, Tel. 0157 38225687,
 E-Mail: vorsitz@bvmdh-niedersachsen.de,
 www.bvmdh-niedersachsen.de

Rheinland-Pfalz

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Rheinland-Pfalz e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Beate Schreiber, Seekatzstraße 32,
 67549 Worms, Tel. 06241 58522,
 Fax 03212 1093883,
 E-Mail: rp@verband-mdh.de,
 www.verbandmdh-rlp.de

Saarland

Verband für hauswirtschaftliche Berufe Saar e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Ulrike Becker, Bahnhofstraße 42,
 66629 Freisen, Tel. 06855 3544854,
 E-Mail: saarl@verband-mdh.de

Sachsen

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Sachsen e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Silvia Böttcher, Schützenstraße 24,
 07552 Gera, Tel. 0151 50547225,
 E-Mail: sa@verband-mdh.de

Thüringen

Landesverband hauswirtschaftlicher Berufe MdH Thüringen e.V.
 Vorsitzende und Geschäftsstelle:
 Andrea Köhler, Borntalstraße 42a,
 99706 Sondershausen, Tel. 0152 21449707
 hauswirtschaft.thueringen@gmail.com

Herzlich willkommen im Bundesverband

SH	Christine Landschoof	D-20253 Hamburg
SH	Martina Becker	D-24327 Högsdorf
SH	Ute Bruhn	D-24852 Wattenbek
SH	Daniel Zillen	D-24613 Aukrug
SH	Dagmar Balhorn	D-22359 Hamburg
SH	Martina Eggers	D-21149 Hamburg
SH	Bettina Trinath	D-24860 Uelsby
SH	Silke Rühmann	D-25563 Föhrden-Barl
SH	Margarete Albrecht	D-24536 Neumünster
SH	Katja Martensen	D-24594 Jahrsdorf
SH	Ute Kardel	D-23758 Hansühn-Wangels

SH	Susanne Rauh	D-23554 Lübeck
SH	Magdalena Bromberger	D-24109 Kiel
SH	Ulrike Gröhn-Tobermann	D-24539 Neumünster
SH	Liselotte Kahl	D-22397 Hamburg
SH	Patricia Adams-Lenhardt	D-24576 Bad Bramstedt
SH	Inga Bohnenkamp	D-22846 Norderstedt
SH	Nicole Schlottermann	D-21514 Klein Pampan
SH	Hilke Krause-Gerth	D-25582 Hohenasppe
SH	Ulla Kathman	D-24787 Fockbek
NRW	Laura Fürtjes	D-47647 Kerken

Zum Schluss



© Lo Graf von Blickensdorf



Kristallkugel

**FUNDUS 2/2022 erscheint am
10. Juni 2022**

- **Deutsche Meisterschaft**
erfolgreich online durchgeführt
- **Hauswirtschaftskongress
Hannover**
relevant.nachhaltig.sicher

Impressum

Herausgeber:

Bundesverband hauswirtschaftlicher
Berufe MdH e.V.

Geschäftsstelle:

Zur Herl 15, 66636 Theley
www.bundesverband-hauswirtschaft.de

Redaktionsbüro:

Claudia Forster-Bard
Zur Herl 15, 66636 Theley
Tel.: 06853 85 62 381

Redaktionsteam:

Patricia Adams – patricia.adams@
bundesverband-hauswirtschaft.de
Claudia Forster-Bard – cfb@verbandmdh.de
Norbert C. Korte – info@institut-spektrum.de
Martina Schäfer – martina88356@gmail.com
Bianca Schuster – bs@bundesverband-
hauswirtschaft.de
Gisela Würzer – gw@verbandmdh.de
Helga Zerb – hz@verbandmdh.de

Betreuung Anzeigenkunden:

Gisela Würzer – gw@verbandmdh.de
Tel.: 06232 497 110

Grafik:

Brigitte Sünner

Adress- oder Kontoänderung:

Bitte per E-Mail an hz@verbandmdh.de

Abo-Service und Einzelheftbestellung:

FUNDUS Abo-service, In den Röderwiesen 1A,
35423 Lich, Tel.: 06404 5369 AB,
Fax: 03222 9863 224,
E-Mail: abo@verband-mdh.de

Wir halten es für angemessen, in
einer Zeitschrift, die sich überwiegend
an Frauen wendet und von Frauen
gelesen wird, die weibliche Schriftform
zu wählen.

Erscheinungsweise:

Vierteljährlich gedruckt, Bezugspreis
für Neuabos: 31,00 €/Jahr inkl. Versand
und gesetzl. MwSt., Schüler/Studenten/
Auszubildende 21,00 €/Jahr (Bestätigung
beilegen und voraussichtliches Ende der
Ausbildung/des Studiums angeben). Bestel-
lungen beim Abo-Service (s. o.). Mitglieder
des MdH erhalten FUNDUS im Rahmen ihrer
Mitgliedschaft.

Namentlich gezeichnete Beiträge geben die
persönliche Meinung des Verfassers wie-
der, sie muss nicht mit der Meinung der
Redaktion übereinstimmen. Die Redaktion
behält sich das Kürzen und Redigieren von
Manuskripten und Leserbriefen vor.

Die Redaktion übernimmt keine Haftung für
unverlangt eingesandte Manuskripte,
Fotos und Illustrationen. Nachdruck, auch
in Auszügen, nur mit schriftlicher Genehmi-
gung des Herausgebers. Dies gilt auch für
die Aufnahme in elektronische Datenban-
ken und Vervielfältigungen auf CD-ROM, im
Web etc. Für den Einsatz im Unterricht kön-
nen Sie beim Abo-Service unsere Klassen-
sätze anfordern. Sofern Sie Artikel aus
FUNDUS in Ihren internen elektronischen

Pressespiegel übernehmen wollen, erhalten
Sie die erforderlichen Rechte unter
www.pressemonitor.de oder unter
Tel.: 030 28 49 30, PMG Presse-Monitor
GmbH. FUNDUS darf nur mit Genehmigung
des Herausgebers in Lesezirkeln geführt
werden. Der Export von FUNDUS und der
Vertrieb im Ausland sind nur mit Genehmi-
gung des Herausgebers statthaft.
Adressen- oder Konto-Änderung?
Per E-Mail mitteilen unter
abo@verband-mdh.de
Beachten Sie, dass Zeitschriften vom
Nachsendeauftrag der Deutschen Post
ausgenommen sind.

Druck:

Heider Print+Medien, Köln

Titelbild:

WordArt © Claudia Forster-Bard

Termin nächste Ausgabe:

Redaktionsschluss 22.4.2022



Herzlichen Dank

*an die besten Partner der Hauswirtschaft, die mit Geld- und Sachspenden
die Deutschen Juniorenmeisterschaften 2022 gefördert haben!*

ALTHAUS
A team with character

DR.SCHNELL

Dynamic[®]

ECOLAB[®]
Everywhere It Matters[™]

ELO[®]
mit Freude kochen!

EUROPA
LEHRMITTEL

GASTROBACK[®]

Original
Grafschafter

**GIESSER
MESSER**
Made in Germany

HT Medien
für Schule und Beruf
www.handwerk-technik.de

IKW^{III}

KitchenAid

Klöber
KASSEL
Wissen für die
Hauswirtschaft.

kompass | Führer- und
Fernstudien

kreussler
TEXTILE CARE

KÜCHENPROFI

LE CREUSET[®]

Miele

**PAP
STAR**

RÖMERTOPF[®]
MADE IN GERMANY SINCE 1927

RÖMMELSBACHER
PRELUDE AM KUCHEN

UNOLD[®]

vileda[®]
PROFESSIONAL

Verlag
Neuer
Merkur

Spürbar Qualität
Wäschekrone

WECK