

Schon fit in Hauswirtschaft?

Berufswettbewerb der deutschen Landjugend fand in Beruflichen Schulen statt

WITZENHAUSEN. Wäschewaschen, Geschirrspülen, Kochen und Allgemeinwissen. Die Teilnehmerinnen des Berufswettbewerbs der deutschen Landjugend im Bereich Hauswirtschaft mussten am Dienstag in der Lehrküche der Beruflichen Schulen in Witzzenhausen auf vielen Ebenen ihr Können unter Beweis stellen.

Sieben junge Frauen aus dem Ausbildungsbereich Hauswirtschaft zeigten bei dem Wettbewerb, was sie während ihrer ersten Lehrjahre gelernt haben. Sie besuchen die Beruflichen Schulen Witzzenhausen und die Elisabeth-Knipping-Schule in Kassel.

Kristin Werner überzeugte die Prüferinnen von ihren Qualitäten im Bereich Hauswirtschaft und gewann den Vorentscheid auf Kreisebene. Als nächstes muss sie sich im April auf Landesebene beweisen. Ist sie auch dort erfolgreich, kann sie sich für den im Juni stattfindenden Wettbewerb auf Bundesebene weiterqualifizieren.

Die Teilnahme an dem Wettbewerb ist freiwillig und für die Auszubildenden eine gute Möglichkeit, ihren Wissensstand zu testen. Los ging es am Dienstagmorgen mit einem 30-minütigen Test, der das Allgemeinwissen der angehenden



Fit in Hauswirtschaft: An dem Berufswettbewerb am Dienstag waren (von links) Kristin Werner, Jenny Aßmus, Prüferin Ingrid Becker, Prüferin Bärbel Theune, Felicia Busch, Fachlehrerin für Ernährung und Hauswirtschaft Simone Rösler, Natalie Krumbein, Fachlehrerin Beate Rheinländer, Laura Dyrz, Prüferin Ulrike Gebhardt-Hartmann, Rebecca Riemann, Fachlehrerin Susanne Lotze und Verena Leicht beteiligt.

Foto: Huck

Hauswirtschaftlerinnen abfragte. Unter anderem mussten sie die Märchen der Gebrüder Grimm kennen und chemische Elemente benennen können. Im zweiten Teil ging es um Hauswirtschaft und Mathematik. Es galt Waschmittelmengen zu berechnen, die Kennzeichnung von Hühnereiern musste richtig entschlüsselt

werden und auch die Frage, wie ein Kühlschrank richtig eingeräumt wird, spielte eine Rolle. Ins obere Fach gehören unter anderem Marmeladen und Frischkäse, in die Mitte Sahne, Milch und Joghurt, nach unten Wurst, Fleisch und Fisch. Ketchup, angebrochene Getränke, Eier und Senf gehören in die Tür.

Im dritten Teil der Prüfung warteten praktische Aufgaben. Die Auszubildenden zeigten verschiedene Schnitttechniken, stellten Brotaufstriche und Kräuterdips her und benannten Besteckteile.

Den zweiten Platz im Wettbewerb belegte Jenny Aßmus, auf Platz drei schaffte es Natalie Krumbein. (zwh)