

Wie kriegt man Flecken raus?

BERUFSWETTBEWERB Teilnehmerinnen zeigen sich als Expertinnen in Sachen Wäsche

Angehende Hauswirtschafterinnen der Conerus-Schule müssen sich umfangreichen Testaufgaben unterziehen.

NORDEN/ISH – Warum sollte man eine Hose auf die linke Seite drehen, wenn man sie waschen möchte? Welche Wäsche ist Kochwäsche, und wie hoch wäscht man die überhaupt? 30 Grad? 40, 60 – was ist überhaupt die höchste Temperatureinstellung an der Waschmaschine? Fragen über Fragen mussten zehn angehende Hauswirtschafterinnen am gestrigen Mittwochvormittag über sich ergehen lassen. Sie nahmen teil am Berufswettbewerb der deutschen Landjugend, der gestern in der Conerus-Schule in Norden ausgerichtet wurde.

Unter den strengen Blicken von Leiterin Anne-Marie Kleemann, Lehrerinnen aus der Conerus-Schule sowie ehrenamtlichen Richterinnen beantworteten die jungen Damen zunächst Fragen aus dem Themenbereich Allgemeinwissen, setzten sich dann mit der Berufstheorie auseinander und mussten



Auch das gehört zur Hauswirtschaft: Nadine Held bei der Wäschepflege.

FOTOS: HARTMANN

am Schluss drei praktische Aufgaben lösen.

Zum Bereich der Berufstheorie gehörten Fragen rund um das Thema Wasser. Wie geht man damit verantwortungsbewusst um, wie kann man als Hauswirtschafterin dazu beitragen, das wertvolle Gut zu schützen und zu er-

halten? Auch Hygiene spielte eine wichtige Rolle in diesem theoretischen Teil.

Der weitere Vormittag gehörte drei praktischen Aufgaben. Wie wäscht man Damenstrumpfhosen? Tut man Weichspüler mit in die Maschine, wenn man eine weiße Tischdecke wäscht oder arbeitet man mit Wäschestärke?

Nadine Held hat es nicht leicht mit den Fragen von Prüferin Ursula Dirksen.

In ihrem Ausbildungsbetrieb hat sie bisher mit Waschen noch nichts zu tun gehabt, erzählt sie hinterher. Jetzt muss das in der Schule erlernte Wissen reichen. Immerhin – sie weiß, welche Wäsche man vorm Waschen drehen muss, sie findet alle versteckten Schrauben und Tücher in den Taschen der Hosen und entdeckt auch die fieseren Flecken auf der bunten Tischdecke. Jetzt muss sie nur noch wissen, wie man die gesondert vorbehandelt...

Katharina Göhausen hat die Wäschepflege schon hinter sich. Gerade bereitet sie einen Dip, den man als Beilage zu frischem Gemüse servieren kann – damit nicht immer Chips genascht werden. Wie alle anderen hat sie sich einen minutiösen Zeitplan erstellt und neben ihr Rezept gelegt.

Die passenden Zutaten auswählen, die Zeit richtig einteilen, alles gut vorbereiten und die Aufgabe mit den richtigen Arbeitstechniken durchführen – all das wird bewertet. Und schließlich müssen die angehenden Hauswirtschafterinnen noch ihren eigenen Beruf in einem Kurzvortrag präsentieren, damit sie auch später begründen können, warum dieses Berufsfeld wichtig ist.

Sie habe kaum Zeit gehabt, sich vorzubereiten, erzählt Marina Specker, die schon zum dritten Mal an einem solchen Wettbewerb teilnimmt. Aber sie weiß, dass solche Tests wichtig sind für die späteren Prüfungen. Das betont auch Anne-Marie Kleemann. „Je öfter die Schülerinnen mitmachen, desto ruhiger werden sie.“

Landesentscheid

Kleemann leitet zum ersten Mal einen Kreisentscheid. Sie ist sonst als niedersächsische Kuratorin auf höherer Ebene für den Berufswettbewerb zuständig. Diesmal durfte sie am Ende Katharina Göhausen (Norderney) zum Sieg gratulieren, die vor Antje Eckhoff und Marina Specker gewann. Die Siegerin und vielleicht auch die Zweitplatzierte qualifizierten sich für den Landesentscheid.



Katharina Göhausen in der Küche. Hier mussten Dips hergestellt werden als Knabberalternative zu Chips – unter den kritischen Augen der Prüferinnen.