



„Eine Pasta - viele Soßen“ lautete das Thema für Gritt Djuren (links) und ihre 13 Mitstreiter beim Hauswirtschaftlichen Wettbewerb. Jurorin Anja Kuhlmann beobachtete, ob die angehende Hauswirtschafterin bei der Zubereitung der Speisen alles richtig machte. BILDER: JANSSEN

# Nudel-Soßen entschieden über den Sieg

**AUSBILDUNG** Hauswirtschafter an der Conerus-Schule Norden nahmen an Berufswettbewerb teil



Holger Janssen bügelte vor der Jury.

Die Erstplatzierten werden die Schule beim Landesentscheid vertreten. Gestern wurde professionell um Punkte gekocht, gebügelt und geputzt.

VON HEIDI JANSSEN

**NORDEN** - Die Anspannung war bei allen Teilnehmern zu spüren. „Es ist auch nicht leicht, zu kochen, wenn man weiß, dass einem eine Jury auf die Finger guckt“, kennt Hauswirtschaftsmeisterin Anja Kuhlmann die Situation aus eigener Erfahrung. Während ihrer Ausbildung hat auch sie an Hauswirtschaftlichen Wettbewerben teilgenommen, wie ihn die 13 Schülerinnen und ein Schüler gestern an der Conerus-Berufsschule in Norden absolvierten.

Alle zwei Jahre richtet der Berufsverband der Meister und Meisterinnen in der Hauswirtschaft in Zusammenarbeit mit der Landwirtschaftskammer Niedersachsen den Wettbewerb aus, an

dem sich die Conerus-Schule seit einigen Jahren beteiligt. Die Sieger des gestrigen Erstentscheid qualifizierten sich für den Landesentscheid am 19. und 20. April dieses Jahres in Stade. Den Landesbes-  
ten winkt dann die Teilnahme am Bundesleistungswettbewerb

„Es steckt eine Menge Arbeit drin. Aber der Wettbewerb ist für die Schülerinnen und Schüler eine gute Vorbereitung auf die Prüfungen“, so Fachpraxislehrerin Anne-Marie Kleemann.

Praxisnah waren deshalb auch die Aufgaben, die die Teilnehmer lösen mussten. „Eine Pasta - viele Soßen“ lautete das Thema bei der Nahrungsmittelzubereitung. Anschließend führten die Schüler unter anderem vor der Jury vor, wie ein Hemd effizient und korrekt gebügelt wird. Auch Theorie und ein Vortrag gehörten dazu. „Wir machen das hier nicht für Mutti zu Hause“, betonte

Lehrerin Mareke Görlich. Die Ausbildung zum Hauswirtschafter umfasse mehr als Kochen und Putzen: „Das ist ein unheimlich vielfältiger Beruf, der nie langweilig wird.“ Und so vielfältig wie die Ausbildung sind nach den Worten von Anne-Marie Kleemann auch die Einsatzfelder der Hauswirtschafter:

„Das reicht vom Housekeeping im Hotel bis zur Beschäftigung in Kur- und Pfl-

geheimen, Jugendherbergen oder Privathaushalten.“

Der einzige Mann im Wettbewerb hatte dazu bereits feste Vorstellungen. „Ich habe ein Auslandssemester in Österreich in einer Skihütte absolviert. Dort möchte ich später auch gerne mal arbeiten“, verriet Holger Janssen. Dort muss der Leezdorfer, der zurzeit im Thomas-Morus-Haus auf Norderey seine Ausbildung absolviert, vielleicht auch nicht so oft Hemden bügeln: „Das ist nicht gerade meine Spezialdisziplin im Wettbewerb.“

*„Wir machen das hier nicht für Mutti zu Hause“*

MAREKE GÖRLICH

## Die Sieger

**Am Hauswirtschaftlichen Wettbewerb & Leistungswettbewerb** in der Hauswirtschaft 2012 mit Vortragswettbewerb nahmen in Norden 13 Schülerinnen und ein Schüler teil.

**Die Platzierungen:** 1. Stephanie Janssen, Wiefelstede (Ausbildungsbe-

trieb: DRK-Vorsorgeklinik, Norderney) 2. Antje Eckhoff, Wirdum; (Anchen Eckhoff, Wirdum); 3. Gritt Djuren, Ihlow (Heimvolkshochschule Europa-Haus Aurich).

**Vortragswettbewerb:** 1. Antje Eckhoff, Wirdum; 2. Lena Pflüger, Aurich; 3. Katrin von der Bij, Aurich.