

www.rhwonline.de

rhw ***management***

Daniela Katz

**Mein Weg in der
Hauswirtschaft**

10

Porträt

HBL im Saarbrücker
Kinderheim

Marktübersicht

Neuheiten der CMS:
Sanitärreiniger

Oktober 2015
52. Jahrgang

Mein **(Bildungs-) Weg** in der Hauswirtschaft



Von der Hauswirtschaftsrausbildung zum Studium und weiter: Daniela Katz (27) stellt in eigenen Worten ihren ungewöhnlichen Karriereweg in der Hauswirtschaft vor, der mit Vorurteilen aufräumen und Mut machen soll.

Mein Weg begann bereits in der 6. Klasse der Realschule. Meine Schwester hatte eben die Ausbildung zur Hauswirtschafterin in einem ländlichen Familienbetrieb begonnen. Die Vielseitigkeit, von der sie erzählte, die Möglichkeiten als auch die verschiedenen Arbeitsbereiche dieses Berufs beeindruckten mich sehr und mir war klar: Das will ich auch!

So stand für mich fest, dass ich ab der 7. Klasse „Mensch und Umwelt“ als Wahlpflichtfach wählen würde. Als ich mich in der 8. Klasse einmal bei meinem Chemielehrer beschwerte, wozu

ich das alles lernen muss und dass ich das bestimmt nie wieder in meinem Leben brauchen würde, lachte er und entgegnete, dass ich besonders in der Hauswirtschaft Chemie brauchen werde ... Und er sollte Recht behalten!

Hauswirtschaft? Berufsberater wusste wenig ...

Während der Zeit der schulischen Berufsorientierung in der 9. Klasse bemerkte ich erstmals, dass Hauswirtschaft nicht die Popularität besitzt, die sie haben sollte und von der ich bis dahin ausgegangen war. Der Berater am Berufsinformationszentrum BIZ wusste über den Beruf und die Weiterbildungsmöglichkeiten weniger als ich und auf die Frage nach Material drückte er mir ein Video über den Beruf der Diätassistentin in die Hand – das sei ja so ähnlich...

Selbst als ich bereits meine Zusage für einen Ausbildungsplatz hatte, meinte mein Klassenlehrer in der 10. Klasse: „Wie kann man nur mit so einem guten Notendurchschnitt Hauswirtschafterin lernen?! Überlege es dir noch mal, willst du nicht lieber Abitur machen?“

Ausbildung statt Abitur

Doch mein Entschluss war schon lange gefasst – Hauswirtschaft ist genau mein Ding. Die Ausbildung in den Christlichen Gästehäusern der Liebenzeller Mission im Monbachtal machte mir großen Spaß und es verging kein Tag, ohne etwas gelernt zu haben und noch viel wichtiger: An keinem einzigen Morgen hatte ich das Gefühl des Müßiggangs, sondern war, wenn auch oft müde, voller Vorfreude auf den Tag und was er bringen mag. Hier ein paar Beispiele: Service auf Hochzeiten, auf Großveranstaltungen mit bis zu 2.000 Teilnehmer/innen kochen, eine Schwarzwälder Kirschtorte zubereiten, an der Theke im Café arbeiten, Weihnachtsdekoration und Weihnachtsbäckerei herstellen, diverse Reinigungsaufgaben und so weiter.

Am liebsten: Wäsche!

Doch am liebsten war ich in der Waschküche. Denn hier konnte man das Ergebnis seiner Arbeit eindeutig sehen. Aus einem riesigen Berg Schmutzwäsche waren am Abend angenehm duftende, flauschig weiche, akkurat zusammengelegte und in Wäschekörbe aufgeteilte Handtücher etc. geworden. Besonders stolz war ich, wenn so viel geschafft wurde, dass der Fahrdienst gleich mehrmals fahren musste, um die Wäsche in die verschiedenen Häuser zu transportieren.

Für Ausbildungsbereiche, die nicht im Betrieb abgedeckt werden konnten, wie beispielsweise Pflege, durften wir die Diakoniestation ein paar Tage lang begleiten. Mein Ausbildungsbetrieb war vorbildlich in der Ausbildung und konnte auch zwischenmenschlich einiges bieten. So wurde die Gemeinschaft dort mit den anderen Azubis in der Hauswirtschaft, FSJlern etc. schnell zu meiner zweiten Heimat.

Das Pendant im Dualen System, die Luise-Büchner-Schule in Freudenstadt, bot Einiges und ist sehr modern. Der gut eingerichtete Näh- sowie der Computerraum sind nur zwei Beispiele dafür. Dort hatte ich erste Berührungspunkte mit neuen didaktischen Ansätzen. Die HOT-Wochen (Handlungsorientierte Themenwochen) waren

ZUR INFO: DEUTSCHLANDSTIPENDIUM

Im vergangenen Jahr sind bundesweit 22.500 Studierende mit einem Deutschlandstipendium gefördert worden. Deutsche Hochschulen haben 2014 somit 14 Prozent Stipendien mehr vergeben können als im Vorjahr. Mit 300 Euro im Monat werden beim Deutschlandstipendium einkommensunabhängig Studierende unterstützt, die sich gesellschaftlich engagieren, hervorragende Leistungen erbringen oder besondere Hürden in ihrer Bildungsbiografie meistern. Dafür tragen private Förderer 150 Euro pro Stipendium im Monat, der Bund finanziert die andere Hälfte. So ist eine neue Förderkultur entstanden. Inzwischen zählen jährlich fast so viele Stipendiaten zu dem 2011 gestarteten Programm, wie zu allen vom Bund finanzierten Begabtenförderungswerken zusammen.

👉 www.deutschlandstipendium.de

die Höhepunkte mit Vermarktungsprojekten oder den Pflege- und Erste-Hilfe-Kursen. Von Beginn meiner Ausbildung an hatte ich das Ziel, diese durch die vorzeitige Zulassung zur Abschlussprüfung zu verkürzen. So stieg ich in der Berufsschule direkt ins zweite Jahr ein und machte nach 1,5 Jahren meine Zwischenprüfung, um ein halbes Jahr später meine Abschlussprüfung abzulegen.

Weiterbildung auf jeden Fall

Ebenso war mir von Beginn an klar, dass ich eine Weiterbildung machen will. Im Laufe der Ausbildung kristallisierte sich heraus, dass ich doch nicht die Weiterbildung als Dorfhelferin wie meine Schwester machen wollte. Ich strebte lieber die Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin an, denn darauf aufbauend könnte ich auch noch technische Lehrerin werden. So wurde meine nächste Station die Akademie für Landbau und Hauswirtschaft (ALH) in Kupferzell (Baden-Württemberg).

Und diese zwei Jahre wurden mit die bisher schönsten, aber auch prägendsten meines Lebens. Hier lernte ich nicht nur Freundinnen, sondern auch das Handwerkszeug fürs Leben kennen. Die bunte Mischung an Fächern und Projekten in Kooperation mit einem Pflegeheim und einer Förderschule ließen die Theorie und Praxis optimal verschmelzen und führten bei mir zu einem Lernerfolg und einer Wissensbasis, auf die ich mein Studium aufbauen konnte.

Und nun? Studieren!

Nicht zuletzt erfuhr ich dort auch vom Studiengang Ökotrophologie und erlangte durch die dort erworbene Fachhochschulreife die Zulassungsberechtigung zum Bachelor-Studium an der Hochschule Fulda. Die Ausbildung zur Hauswirtschafterin und die daran anschließende Weiterbildung zur Betriebsleiterin an der ALH Kupferzell waren die perfekte Grundlage für mein Studium. Zwar musste ich in manchen Modulen wie Chemie einiges an Abiturwissen nachholen und musste dabei oft an meinen Chemielehrer zurückdenken. Er sollte Recht behalten. Dagegen hatte ich aus dem Beruf Wissen erhalten, das man sich nicht im Abitur aneignen kann. Meine Erfahrungen rund um Betriebshygiene

brachten mir sogar einen Job als studentische Hilfskraft im Mikrobiologielabor der Hochschule Fulda ein.

Das Studieren lief so gut, dass ich sogar noch Zeit für Hochschulpolitik hatte. In meinem Praxissemester erlangte ich nicht nur erste Einblicke in die berufliche Bildung, sondern fand auch ein Thema für meine Bachelor-Arbeit („Selbstorganisiertes Lernen zum Thema Verpflegungssysteme“*) und bekam einen Vertretungsvertrag an der Max-Eyth-Schule Alsfeld. Dort durfte ich wöchentlich vier Stunden die EIBE-Klasse (Europäisches Förderprogramm zur Eingliederung benachteiligter Jugendlicher in die Berufs- und Erwerbswelt) in der Backstube unterrichten. Dabei vermittelte ich die Zubereitung verschiedenster Teige und Massen in Theorie und Praxis. Und obwohl wir in der Backstube in einer hessischen Schule waren, durfte ein Rezept aus meiner Heimat nicht fehlen: Käsespätzle. Zudem unterrichtete ich noch bei einer gemischten Klasse aus Bäcker/innen und Bäckereifachverkäufer/innen. Nach dem Bachelor-Abschluss war die große Frage, ob ich weiter in der beruflichen Bildung bleibe, mich also meinem Ziel technische Lehrerin nähere, oder lieber einen fachlichen Masterstudiengang absolviere? Ich entschied mich für ... beides!

Master-Studium in Gießen

Zunächst hieß es also: volle Kraft voraus zum Masterstudium Haushalts- und Dienstleistungswissenschaften und später auch parallel ein weiteres Bachelor-Studium Berufliche und Betriebliche Bildung an der Justus-Liebig-Universität Gießen. Unter anderem durch meinen unkonventionellen Werdegang konnte ich zwei Jahre durch das Deutschlandstipendium gefördert werden (siehe Kasten Seite 13). Gerne würde ich meinem ehemaligen Klassenlehrer davon berichten, der hatte wohl nie für möglich gehalten, dass eine fundierte Ausbildung zur Hauswirtschafterin hierher führen würde.

Fünf Abschlüsse: Ich lerne weiter ...

Und jetzt sind Sie – hoffentlich – gespannt wo ich letzten Endes mit meinen fünf Abschlüssen gelandet bin? Ich lerne weiter – im Referendariat für den höheren landwirtschaftlichen Dienst und das höhere Lehramt an landwirtschaftlichen Fachschulen. Und dreimal dürfen Sie raten an welcher Schule ich nun im Rahmen dieser Ausbildung unterrichte.

Neulich wurde ich von meinen Schülerinnen an der ALH Kupferzell bezogen auf meinen Werdegang gefragt: „Würden Sie das wieder so machen, obwohl Sie länger gebraucht haben?“ Meine Antwort war klar. „Ja, ich würde es wieder genauso machen, aber länger gebraucht habe ich doch gar nicht!“ Schließlich erhöhen Umwege die Ortskenntnis.

Mein Fazit: Mit einer guten Ausbildung in der Hauswirtschaft braucht man sich nicht zu verstecken und schon gleich gar nicht zu schämen. Wir können gut mit den Abiturienten im Studium mithalten! Und ich habe immer noch nicht „ausgelernt“ und bin gespannt, wohin mich mein Weg in der Hauswirtschaft führen wird.

☐ Red/RoB

FÜNF BERUFSABSCHLÜSSE MIT 27 JAHREN

2006 Staatlich geprüfte Hauswirtschafterin, Freudenstadt

2008 Hauswirtschaftliche Betriebsleiterin (HBL), Kupferzell

2011 Bachelor of Science, Ökotrophologie, Fulda

2014 Master of Science, Haushalts- und Dienstleistungswissenschaften, Gießen

2014 Bachelor, Berufliche und Betriebliche Bildung, Gießen

seit Oktober 2014 Referendarin des MLR (Ministerium für den ländlichen Raum und Verbraucherschutz) für den höheren landwirtschaftlichen Dienst, Hohenlohekreis (Dauer: 19 Monate)

Nebenberuflich ist Daniela Katz engagiert als 2. Stellvertretende Vorsitzende des MdH Hessen und Mitglied im Jungen Forum des MdH (Bundesverband hauswirtschaftlicher Berufe e. V.).

*Katz, Daniela (2012): Selbstorganisiertes Lernen zum Thema Verpflegungssysteme. In: Konstantin von Normann und Stefanie Pesch (Hg.): Jahrbuch Junge Haushaltswissenschaft 2011. Osnabrück: Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. – dgh, S. 109–127.