

Diätfutter in Schnitzelform

Auszubildende der Berufsbildenden Schulen im Wettbewerb der „grünen Berufe“

Von unserer Mitarbeiterin
Angelika Maurer-Schaffenberg

LANDKREIS. „Setze deinem Tier nichts vor, was du nicht selbst essen würdest“, zitierte Landwirtschaftsmeister Hans-Heinrich Ahrens seinen alten Lehrer. Er stand im Bestimmungssaal der Berufsbildenden Schulen und führte die Lehrlinge vorbei an Schälchen mit Getreidekörnern und Futtermitteln. „Probier mal“, ermunterte er einen der Prüflinge beim Bundeswettbewerb „Grüne Berufe“.

Der angehende Landwirt Jan Mahrt stand etwas ratlos vor einem Häufchen dunkelbrauner Trockenteilchen. Rübenschnitzel hatten Hans-Heinrich Ahrens und Kollege Barend-Georg Schwanneweide den Probanden vorgesetzt. „Das fressen die Tiere gern, ist ein Diätfuttermittel und verbessert den Geschmack“, erklärte Ahrens.

Jan Mahrtens war einer von 17 Schülern des Berufsgrundschuljahres Agrarwirtschaft, die praktische Fähigkeiten und theoretisches Wissen unter Beweis stellten. Landjugend, Bauern- und Hausfrauenverband

richten jährlich einen bundesweiten Wettbewerb aus, der zeigt, wie vielfältig die Aufgaben in Land- und Hauswirtschaft sind. Im Landkreis beteiligten sich Landvolk, Kreislandfrauen und Kreislandwirte als Prüfer und Mitorganisatoren. Sie unterstützten die Fachlehrer an der Schule. Unter ihren Augen nähten, kochten, analysierten und zimmerten die Schüler aus Haus- und Landwirtschaft einen Vormittag lang. Dem praktischen Teil war ein schriftlicher Test zu Fachfragen und Allgemeinwissen vorausgegangen.

Während die eine Hälfte der Landwirte über Geruchs- und Geschmacksproben Hafer, Weizen, Senfsaat, Eichen- und Fichtenholz identifizierte, plagten sich andere in der Werkstatt mit der Herstellung eines zwei Meter breiten Feldzirkels. „Wie soll der dann zwei Meter lang werden - können wir uns nicht auf einen Meter einigen“, stöhnte ein Prüfling, während er zwei Holzlaten in der Hand hielt. Feldzirkel dienen der Ausmessung von Flächen.

Aus der Hauswirtschaft beteiligten sich zehn junge Frauen. „Die Schülerinnen bereiten einen vitaminreichen, saisonalen Imbiss zu, der nicht mehr als fünf Euro kosten darf“, erklärte Ulrike Pluquet, Fruchtspeße, Frühlingquark und kräuterreiche Brotaufstriche wurden in halbstündigen Prüfungen gezaubert. „Wir bewerten sowohl den sachgerechten Einsatz der Arbeitsmittel wie den Prozess. Zum Beispiel sollten vor der weiteren Verarbeitung alle Zutaten einmal gewaschen werden“, erklärte Lehrerin Traute Steenken. Wie sich die Kost besonders schonend zubereiten lässt, beschrieben die Schülerinnen im Theorietest. Nämlich: Waschen statt wässern, kurz vor Zubereitung schneiden, garen statt kochen.

„Die Teilnehmerinnen haben drei unterschiedliche Knopfstarten auf ein Stück Stoff genäht“, erklärte Lehrerin Elke Bösch eine textile Aufgabe. Spätestens nach der Prüfung konnten die jungen Frauen einen Wäscheknopf von einem Knopf mit Stülz oder einem Druckknopf unterscheiden. „Viele sind es gar nicht mehr gewohnt, einen Knopf anzunähen“, verriet Elke Bösch



Kreislandfrau Hildegard Matfeld schaut Yükel Kurnaz bei der Zubereitung eines Kräuterquarks über die Schulter.
AMS/FOTOS: ANGELIKA MAURER-SCHAFFENBERG



Knöpfe geben manchmal Rätsel auf, die rasch gelöst werden können, stellen auch Sarah Kurkowski (links) und Nadine Manadz fest.

ihre Erfahrung. Ein fünfminütiger Vortrag gehörte zum vorgeschriebenen Prüfungsrepertoire. „Davor graut es den meisten Schülern - aber es ist für die Berufsgruppen so wichtig, sich öffentlich gut präsentieren zu können“, betonte Ulrike Pluquet. Die Hauswirtschaftsschülerinnen hielten ihr Referat zum Thema: „Vor- und Nachteile von Convenience-Produkten im Vergleich mit

selbst hergestellten Mahlzeiten“. „Selbstgekochtes ist in der Regel billiger, schmackhafter und vitaminreicher als Fertigprodukte“, fasste Pluquet zusammen. Während des Wettkampfes verwöhnten die Bäckerfachverkäuferinnen und die Produktionsklassen der Berufsschule alle Teilnehmer mit Selbstgekochtem und stellten damit das Ergebnis der Referate unter Beweis.