

Schättrum

Redaktion: Kathrin Iselt-Segert
Gestaltung: Sonja Langbehn

Fasziniert
von der Hauswirtschaft

So wird man eine Küchenperle

Foto: Kis



f / SchättrumBauernblatt

Am liebsten arbeitet Katja Ivens in der Küche. Aber sie mag auch mit Kindern backen, hat gelernt, einen ganzen Saal für eine Hochzeitsgesellschaft zu dekorieren, eigenständig Abläufe in der Großküche zu planen, ein Buffet aufzubauen und cool zu bleiben, wenn es in der Küche hoch hergeht. Jetzt wird es für die 19-Jährige ernst. In einem Monat stehen nach der theoretischen die praktischen Prüfungen an, dann schaut ihr die Prüfungskommission auf die Finger. Aber sie ist gut vorbereitet. In Ruhwinkel hat sie in Wenke Müller eine Betriebsleiterin und Ausbilderin gefunden, die ihr den Beruf mit Leidenschaft vorlebt, als Prüferin darauf achtet, dass jeder Arbeitsschritt bis ins Detail sitzt und ihr in der „Küchenperle“ zeigt, wie man eine solche Perle wird.

Hinter der großen Scheibe, die Einblick in die Großküche des Catering- und Partyservices „Küchenperle“ gibt, herrscht Hochbetrieb. Heute Abend kommt eine Festgesellschaft in die

„Kuh-Lounge“, die Familie Müller auf dem landwirtschaftlichen Betrieb eingerichtet hat. Gefüllte Zucchinihäppchen, karamellierte Cocktailtomaten, Tafelspitz mit Rauke, Rotkohl, gebratene Hähnchenbrust, Lamm vom Spieß, Grillgemüse und Rhabarbermousse – die Listen an der großen Tafel, an der die Küchencrew jeden Morgen gebrieft wird, sind lang.

Genau nach Rezept

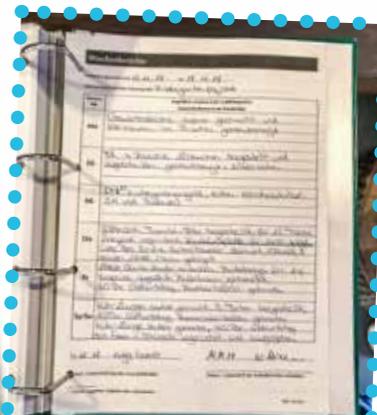
„Lust zum Kochen sollte man schon haben“, sagt Wenke beim Gang durch die Küche. „Und sorgfältig und genau arbeiten, zum Beispiel bei den Mengenangaben zu den Rezepten“, fügt sie hinzu. Was gemeint ist, zeigt uns Katja. Sie holt eine große Gemüsezwiebel aus dem Kühlraum. Mit drei Handgriffen ist der Arbeitsplatz eingerichtet. Nachdem

die Zwiebelhälfte ab ist, fixiert Katja eine Zwiebelhälfte mit dem Krallengriff, schneidet längst und quer, bis lauter kleine Zwiebelwürfel auf dem Tisch liegen. Sind alle Kanten gleich lang? Katja lacht. Nein, so weit gehe es dann doch nicht, aber

eine gleichmäßige Größe sei schon gut. Ihre Ausbilderin, die seit zwei Jahren auch in der Prüfungskommission arbeitet, stimmt ihr zu. „Es muss alles in der Praxis anwendbar sein. Die 28-Jährige ist durch und durch Praktikerin, hat nach der Schule eine dreijährige Ausbildung auf unterschiedlichen Höfen und an der Albrecht-Thear-Schule in Celle gemacht. Ihre Meisterarbeit schrieb sie über die „Kuh-Lounge“. Darin entwickelte sie mit viel Liebe zum Detail den Plan für den Umbau des ehemaligen Kuhstalls auf dem Hof ihrer Eltern



Mit ihrer Leidenschaft für die Hauswirtschaft hat Wenke Müller (li.) ihren Lehrling Katja Ivens angesteckt.
Fotos: Kathrin Iselt-Segert



„Eintrittskarte“ zur Prüfung: ein lückenlos geführtes Berichtsheft über jeden Ausbildungstag.



Sorgfältig und genau zu arbeiten, hat oberste Priorität. Auch die Hygiene wird großgeschrieben. Nagellack oder künstliche Fingernägel sind in der Küche tabu.



Gemütlicher Feierabend: Für die Lehrlinge haben die Müllers eigens Zimmer mit eigenem Bad und Aufenthaltsraum gebaut und hergerichtet.

zum Eventraum, mit einer Wassertränke als Garderobenständer, Barhockern aus Milchkannen mit Kuhfellsitz und den alten Stalltüren als Raumteilern für das Buffet.

Ziel: Betriebsleiterin

Die Lounge ist heute auch Ausbildungsraum, denn hier hat Katja bei Seniorchefin Britta Müller gelernt, Tische richtig einzudecken, den Saal für eine Hochzeitsgesellschaft herzurichten und zu servieren. „Die anderen können mehr Teller auf einmal auftragen, aber es geht so“, schätzt sich Katja ehrlich ein. Aber ihre Ausbilderin ist mit Katjas Arbeit beim Vorbereiten des Saals zufrieden. „Das macht sie alles vom Überziehen der Hussen übers Eindecken bis hin zum Dekorieren ganz selbstständig.“ Dass Katja selbst Verantwortung übernimmt, ist Wenke wichtig, denn sie weiß, dass Katja im nächsten Jahr im Anschluss an ein Praktikum auf einem Ferienhof wieder auf die Fachschule für ländliche Hauswirtschaft in Hanerau-Hademarschen zurückkehren will.



Kunstvoll: Blumenschmuck für die Festgesellschaft

Dort hat sie ihr erstes Ausbildungsjahr direkt nach der Schule absolviert. Nun will sie in der Oberklasse noch die Betriebsleiterin draufsetzen.

„Ich finde es gut, dass dieser Beruf so vielseitig ist“, sagt Katja. Im zweiten Lehrjahr war sie auf einem Hof, auf dem sie auch mal beim Umtreiben der Angus-Rinder half. Den Umgang mit Tieren ist sie vom elterlichen Hof in Luhnstedt gewohnt. Auf dem jetzigen Lehrbetrieb gehört auch die Kinderbetreuung zu ihren „Fächern“. Mit Matts und Fine, den beiden kleinen Kindern ihrer Ausbilderin, hat sie im Winter für eine Projektarbeit, die zur Ausbildung gehört, ein Knusperhäuschen geba-

baut und gebaut. Einmal in der Woche steht ein besonderer Ausbil-

dungstag auf dem Programm. „Dann ist Katja bei uns im Privathaushalt und kann ganz individuell entscheiden, was sie kocht und was sie sonst machen will, einen Hefeteig, Silberpflege oder Nährarbeiten“, erklärt Wenke.

50 Euro Wirtschaftsgeld

Auch für den Wunsch von Katja, morgens und abends allein und nicht in Familie zu essen, fand die Ausbilderin eine Lösung – natürlich mit Lerneffekt. So bekommt Katja im Monat 50 € Wirtschaftsgeld. Über alle Ausgaben führt sie genauestens Buch

die Vollzeit in der Küche arbeiten. Das gefällt Katja.

Sich in einem großen Team zurechtzufinden, spiele auch für die Arbeit in der Großküche eine wichtige Rolle. Neben dem gut organisierten und sorgfältigen Arbeiten und der Flexibilität für Wenke der wichtigste Faktor. „Das Umfeld ist wichtig.“ Ihr Tipp: „Einfach mal zu einem Ausbildungsbetrieb fahren und schauen, ob man sich wohlfühlt.“ Im Anschluss könne man sich immer noch über die Bezahlung unterhalten. Wer Leistung bringe, könne sich auch steigern.

Wenkes Augen glänzen, wenn sie über die Faszination ihres Berufs

spricht. Vielseitig und modern sei dieser. Im Zeitalter von Ernährungstrends, der Suche nach allergiefreien Gerichten oder vegetarischen Buffets gebe es viele Möglichkeiten. Das erlebe sie auch auf den Messen wie der Internorga. Inspiration holt sich die Unter-



Perfektion bis ins Detail in der „Kuh-Lounge“.

nehmerin auch beim „Großen Backen“ oder der „Küchenschlacht“. Kleine Kniffe könne man sich immer abgucken.

und legt ihre Abrechnung am Monatsende vor. Sie kenne jetzt die Preise im Supermarkt ziemlich genau, sagt Katja mit einem Schmunzeln. „Naschis, gerade die guten, sind teuer.“ Wenke hat aber nichts zu bemängeln: „Katja ist mit dem Geld immer gut ausgekommen und hat im Prinzip schon mal Buchen und Ausbuchen gelernt.“

Die Deko muss stimmen

Bis zum Sommer, so hofft die Ausbilderin, entscheidet sich wieder ein Schulabgänger, der aus seiner Lust, zu backen oder zu kochen, einen Beruf machen will. Ihren jetzigen Lehrling hat die Chefkin der „Küchenperle“ auf jeden Fall mit ihrer Leidenschaft für die Hauswirtschaft angesteckt. Beim Landesleistungswettbewerb belegte Katja den zweiten Platz.

Die Auszubildende ist gerade aus dem emsigen Treiben hinter der großen Scheibe der Großküche verschwunden. In der „Kuh-Lounge“, die in festliches Weiß „gekleidet“ ist, wartet eine neue Aufgabe, bevor die Festgesellschaft kommt: Sie dekoriert in silbernen Vasen, die an Amphoren erinnern, Hortensienblüten mit Wein- und Efeuranken aus dem Knick – natürlich mit Kreativität und Sorgfalt.

Kathrin Iseht-Segert



Moderne Geräte wie diesen Kombidämpfer bedienen zu lernen, gehört zur Ausbildung.

Hauswirtschaft – etwas für dich?

- ✗ Es bereitet dir Freude, dich um die Wünsche und Bedürfnisse anderer Menschen zu kümmern ...
- ✗ Du hast Lust, leckere Mahlzeiten zuzubereiten ...
- ✗ Ordnung und Sauberkeit liegen dir am Herzen ...
- ✗ Du bist flexibel und findest abwechslungsreiches Arbeiten super ...
- ✗ Der Einsatz von modernen Maschinen und Geräten im Haushalt interessiert dich ...
- ✗ Der Umgang mit Kunden würde dir Spaß machen ...
- ✗ Du übernimmst gern Verantwortung und arbeitest gern selbstständig ...

dann melde dich bei Ulrike Brouer von der Landwirtschaftskammer, Tel.: 0 43 31-94 53-214 oder ubrouer@lksh.de