



Johanna Stuhlmacher (links) gefällt die Arbeit im Hofladen in Heber. Sie mag es auch, mit Kundinnen wie Loni Meyer ins Gespräch zu kommen. Foto: ph

# Kochen, Backen und Verkauf im Hofladen machen ihr Spaß

Johanna Stuhlmacher aus Heber hat in der Ausbildung zur Hauswirtschafterin ihre Bestimmung gefunden und sich nun für das Finale eines Bundeswettbewerbs qualifiziert

VON PHILIPP HOFFMANN

Heber. Sie kocht, wäscht und reinigt, verkauft im Laden und kümmert sich um die Senioren und Kleinkinder in der Familie: Johanna Stuhlmacher lernt in Lahdes Hofladen in Heber Hauswirtschafterin. Im Sommer ist sie mit der Ausbildung fertig, doch vor der Abschlussprüfung will sie noch eine weitere Hürde meistern – und beim Berufswettbewerb der deutschen Landjugend „so gut wie möglich“ abschneiden. Auf Regional- und auf Landesebene war die 25-Jährige bereits erfolgreich, nun tritt sie im Bundesfinale im mecklenburgischen Güstrow an.

Der seit 1953 alle zwei Jahre ausgerichtete Wettbewerb läuft in den Sparten Landwirtschaft, Hauswirtschaft, Forstwirtschaft, Tierwirtschaft und Weinbau. In der Sparte Hauswirtschaft gilt es, Speisen zuzubereiten, Aufgaben zu erfüllen und eine Präsentati-

on Stuhlmacher gewann im Februar den Wettbewerb auf Regionalebene an den Berufsbildenden Schulen in Rotenburg, ihrer Ausbildungsschule. Unter zwölf Teilnehmern glänzte sie mit spanischen Dips und Brotaufstrichen, einer Präsentation über Wäschepflege sowie Allgemein- und Fachwissen.

Beim Landeswettbewerb in Westerstede (Kreis Ammerland) waren Anfang des Monats Zwischenmahlzeiten für die Schulkantine gefordert. Die Hebera-

nerin machte Minipizzas, süße und pikante Windbeutel sowie Apfelschnecken und Schokobrotchen. In einer Präsentation legte sie dar, wie sich der Verschwendung von Lebensmitteln vorbeugen lässt. Zusammen mit anderen stellte sie zudem einen Präsentkorb zusammen. Unter 20 Teilnehmern belegte die 25-Jährige Platz zwei. „Die Windbeutel sind nicht so aufgegangen, wie sie sollten“, erzählt sie – sonst wäre es vielleicht sogar Platz eins geworden. Doch auch als Zweite

qualifizierte sie sich für Güstrow.

Nach dem Abitur hatte Johanna Stuhlmacher eigentlich ein Studium der Gerontologie, der Wissenschaft des Alterns, begonnen. Das war dann aber doch nicht so ihres, und so trat sie in die Fußstapfen ihrer Mutter, einer Hauswirtschaftsmeisterin. Ausgebildet wird die junge Heberanerin nun von Christine Meyer auf Lahdes Hof, einem der wenigen Ausbildungsbetriebe in diesem Fach in der Gegend.

Johanna Stuhlmacher schätzt die Vielseitigkeit des Berufs. Sie kocht und backt gern. Auch im Stall zu helfen, macht ihr Spaß. Besonders gut gefällt ihr das Verkaufen im Hofladen. Sie mag es, mit den Kunden ins Gespräch zu kommen, gibt ihnen beispielsweise Informationen zu den ausliegenden Äpfeln oder Tipps, was sie damit kochen können. „Ich könnte mir vorstellen, auch mal einen Hofladen zu haben“, blickt die junge Frau

## AUFGABEN VON HAUSWIRTSCHAFTERINNEN

### Betreuung und Versorgung

#### Hauswirtschafterinnen

übernehmen die Betreuung und Versorgung von Menschen in privaten Haushalten, in sozialen Einrichtungen wie Altenheimen und Krankenhäusern und in Haushalten landwirtschaftlicher Betriebe. Sie arbeiten in der Küche, im Service, in der Hausreinigung oder Wäscherei. Dabei

achten sie auf Wirtschaftlichkeit, Sicherheit, Qualität, Hygiene, Gesunderhaltung und Umweltschutz. Sie erstellen etwa Pläne für die Nahrungszubereitung und den Kauf von Lebensmitteln. Sie bereiten Essen nach ernährungsphysiologischen Aspekten zu. (Quelle: Berufsverband Hauswirtschaft)

## 25-Jährige mag die regionale Küche

Johanna Stuhlmacher kocht gern und hat ihren weiteren Lebensweg klar vor Augen

**Heber.** Eigentlich ist Johanna Stuhlmacher sehr ortsverbunden, sieht ihre Zukunft in ihrem Heimatort Heber. Während ihrer Ausbildung zur Hauswirtschafterin hat es sie aber doch einmal in die Ferne verschlagen: Sie verbrachte ein paar Wochen auf einem bewaldeten Eichenhain mit Seminarhaus in der Nähe von Sevilla in Spanien. Damit schnupperte sie in einen Nachbarbereich der Hauswirtschaft hinein: „Das war sehr landwirtschaftlich angehaucht“, sagt die 25-Jährige.

Im Sommer ist sie mit der Ausbildung zur Hauswirtschafterin fertig und will dann die Fachschule für Hauswirtschaft in Celle besuchen, um sich zur Betriebsleiterin in diesem Fach zu qualifizieren. Damit könnte sie dann beispielsweise eine Großküche leiten. Bevor sie sich beruflich festlegt, will sie sich aber noch zur Dorfhelferin ausbilden lassen. Als solche könnte sie beispielsweise Familien bei der Kinderbetreuung unterstützen.

Das macht Johanna Stuhlmacher auf Lahdes Hof teilweise auch schon. Neben dem Hofla-

den gehört ansonsten die Essensversorgung zu ihren Schwerpunkten. Die 25-Jährige mag die regionale Küche, kocht gern Grünkohl oder Steckrübenintopf. Jetzt, in der beginnenden Spargelzeit, wird sie den einen oder anderen Spargelsalat zubereiten, mit Schinken, Schnittlauch, Ei und einer Sahnesauce.

Dass beim Essen das Auge mitsst, gehört zu den Inhalten, die bei der Ausbildung vermittelt werden. So sei die Farbkombination bei Speisen wichtig, sagt Johanna Stuhlmacher. Bei Spargel mit Kartoffeln und heller Sauce könne die farbliche Eintönigkeit zum Beispiel durchbrochen werden, indem die Kartoffeln mit Petersilie garniert werden. Der Nachtisch sollte dann kein Vanillepudding, sondern eher ein Kompott mit roten Früchten sein.

Was die Heberanerin beim Bundeswettbewerb zubereitet, weiß sie noch nicht. Die Aufgaben erhält sie erst im Mai. Dann muss sie sich gleich doppelt vorbereiten: Wenige Tage nach dem Wettbewerb steht ihre Abschlussprüfung an. *ph* 859315