

Die Konkurrenz im Hauswirtschaftswettbewerb weggeputzt

Das Hauswirtschaftliche Ausbildungszentrum Müngersdorf in Köln ist stolz auf Lena Dauskardt. Sie lernt in ihrem Haus und ist die Beste im Landesleistungswettbewerb Nordrhein-Westfalen für Auszubildende in Hauswirtschaft. Das Ausbildungszentrum versorgt die Studentinnen des Internationalen Studentinnenheims Müngersdorf (ISM). Beides sind Initiativen von Mitgliedern der

Prälatur Opus Dei. Wir
veröffentlichen auszugsweise
einen Bericht des Kölner
Stadtanzeigers vom 21.
September 2006 von Kathrin
Mohr:

01.10.2006

Hauswirtschaft – etwas für
Schulabgänger, die sonst nichts
können? Lena Dauskardt sieht das
ganz anders. Für die 21-jährige sind
Kochen, Putzen und Wäschewaschen
eine Herausforderung, und die
meistert sie vorbildlich. Im
Landesleistungswettbewerb für
Auszubildende der Hauswirtschaft
hat sie 20 Mitstreiterinnen
„weggeputzt“ – nicht mit Besen und
Schaufel, sondern mit intelligenter
Planung und glänzenden Lösungen.
„Es ist vor allem wichtig, dass der
Kunde zufrieden ist, sagt die eher

schüchterne Auszubildende, die aufblüht, wenn sie über die Hauswirtschaft spricht.

Im Wettbewerb mussten die Teilnehmerinnen eine „Lernsituation“ nachspielen. Für einen fiktiven hauswirtschaftlichen Betrieb mussten sie einen Flyer mit dessen Angebot erstellen, ein komplettes Menu erstellen und schließlich Cocktails mixen. Da war nicht nur fachliches Wissen gefordert, sondern auch Kreativität, denn die Cocktails sollten in einer selbst gestalteten „Strandbar“ gereicht werden. Lena meisterte alles, doch gesteht sie zurückhaltend: „Ich bin mir selbst nicht sicher, womit ich die Jury letztlich überzeugt habe“.

...Für sie steht neben den hauswirtschaftlichen Tätigkeiten vor allem der Umgang mit Menschen im Vordergrund. „Inzwischen kann ich

sogar die Seelenlage der Studentinnen an ihrem Essverhalten beurteilen“, sagt die Muster-Auszubildende. Wenn zum Semesterende Prüfungen anstünden, äßen die meisten durch den Stress deutlich weniger.

Lena sorgt gern für andere; über sich selbst spricht sie nur im Zusammenhang mit ihrer Ausbildung. Eigentlich wollte sie nach dem Fachabitur in Elmshorn Kinderkrankenschwester werden. Doch während eines freiwilligen sozialen Jahres in einer kirchlichen Einrichtung in Cuxhaven entschied sie sich neu, weil ihr die hauswirtschaftliche Arbeit dort so gut gefiel. „Für die Ausbildung in Köln sprach auch, dass ihr die Stadt „schon immer gut gefallen hat“.

...Lenas Arbeit verteilt sich auf drei Ausbildungseinheiten: Cafeteria, Küche und Wäscherei: Die

Essenausgabe in der Cafeteria macht Lena am meisten Spaß, denn nur dort hat sie Kontakt zu ihren „Kunden“, den Studentinnen...Im Berufskolleg Bergisch Gladbach absolvieren die Lehrlinge den theoretischen teil der Ausbildung: “Ich lerne dort, wie ich mit einem bestimmten Budget für einen Haushalt kalkulieren muss oder wo ich gute und gesunde Nahrung kaufen kann.“ Auch in der Schule glänzt das Mädchen als eine der beiden Besten ihres Jahrgangs. Lena ist daran gelegen, klarzumachen, dass der Beruf der Hauswirtschafterin anspruchsvoll ist. In der Schule werde deutlich, wer sich wirklich für den Beruf interessiert oder wer einfach nichts anderes gefunden hat. Es bestehen nicht alle die Zwischenprüfung“.

Nach ihrem Abschluss möchte Lea Dauskardt am liebsten in einer Kinder- oder Jugendeinrichtung

arbeiten. Durch ihre guten Leistungen verkürzt sie sogar die Ausbildungszeit – was Lena allerdings bedauert:“ Weil ich so früh fertig bin, kann ich nicht mehr am Bundeswettbewerb teilnehmen – denn der ist ja nur für Auszubildende.“

Weitere Informationen:

www.hauswirtschaftliche-ausbildungszentren.de

und www.ism-koeln.net

Kölner Stadtanzeiger

.....

pdf | automatisch generiertes
Dokument von <https://dev.opusdei.org/de-ch/article/die-konkurrenz-im-hauswirtschaftswettbewerb-weggeputzt/> (16.08.2025)