Perspektive Hauswirtschaft Lernsituationen

Band 3

Lernfelder 11 bis 14

1. Auflage

VERLAG EUROPA-LEHRMITTEL · Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG
Düsselberger Straße 23 · 42781 Haan-Gruiten

Europa-Nr. 63847

Autorinnen:
Ute Blask-Sosnowski, Wesel
Roswitha Blömers, Bad Bentheim
Ingrid Förstner, Weinstadt
Angelika Körber-Kallweit, Großhansdorf
Claudia Ohlendorf, Schellerten

Verlagslektorat:
Anke Horst

1. Auflage 2023

Druck 5 4 3 2 1

Alle Drucke derselben Auflage sind parallel einsetzbar, da sie bis auf die Korrektur von Druckfehlern identisch sind.

ISBN 978-3-8085-6384-7

© 2023 by Verlag Europa-Lehrmittel, Nourney, Vollmer GmbH & Co. KG, 42781 Haan-Gruiten

www.europa-lehrmittel.de

Satz, Grafik, Illustration und Layout: tiff.any GmbH & Co. KG, 10999 Berlin

Umschlag: zweiband.media, 10587 Berlin
Umschlagfotos: © ilfotokunst – stock.adobe.com (links oben), © 2016 nasirkhan/Shutterstock (rechts oben), © butenkow – stock.adobe.com (links unten), © 2014 Rawpixel.com/Shutterstock (rechts unten)

Druck: Nikolaus BASTIAN Druck und Verlag GmbH, 54343 Föhren

Vorwort

Das vorliegende Unterrichtswerk ist als **Arbeitsbuch** für Auszubildende im Ausbildungsberuf **Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter** konzipiert. Der Band 3 mit **Lernsituationen** zu den **Lernfeldern 11–14** ist Bestandteil der Reihe **Perspektive Hauswirtschaft** und der letzte von insgesamt drei Bänden mit Lernsituationen.

Die Inhalte wurden auf Basis des gültigen KMK-Rahmenlehrplans für den Ausbildungsberuf Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter erarbeitet.

Der Band umfasst die Lernfelder fürs **3. Ausbildungsjahr** des Rahmenlehrplans:

- Lernfeld 11: Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen
- Lernfeld 12: Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten
- Lernfeld 13: Produkte und Dienstleistungen vermarkten
- Lernfeld 14: Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten

Konzept

Grundlage jeder Lernsituation bildet dabei eine betriebliche Handlungssituation. Bei der Erarbeitung der Aufgaben wurde darauf geachtet, dass verschiedene Aspekte der Hauswirtschaft berücksichtigt werden.

Anhand von Problembeschreibungen werden die Auszubildenden in die Lage versetzt, ganzheitliche Aufgabenstellungen zielgerichtet und selbstständig zu lösen. Die notwendigen fachlichen Kenntnisse können mithilfe verschiedener Quellen erarbeitet werden. Prüfungsrelevante Inhalte werden immer wieder aufgegriffen, sodass eine gezielte Vorbereitung auf die Prüfung ermöglicht wird. Trotzdem versteht sich die Themenauswahl als exemplarisch.

Ihr Feedback ist uns wichtig!

Wenn Sie mithelfen möchten, dieses Buch für die kommenden Auflagen noch weiter zu optimieren, schreiben Sie uns per E-Mail an **lektorat@europa-lehrmittel.de**. Das Autorenteam freut sich auf Anregung und Unterstützung durch Kritik und wünscht erfolgreiches Arbeiten mit dem neuen Lehrwerk

Sommer 2023 *Autorinnen und Verlag*

Inhaltsverzeichnis

Lernfeld 11
Personen in besonderen Lebenssituationen aktivieren, fördern und betreuen 5

LS 11.1 Hauswirtschaftliche Arbeitsbereiche . . . 5

LS 11.2 Behindertengerechtes Wohnen 8

LS 11.3 Bewegungshilfe – Rollstuhl 13

LS 11.4 Hauswirtschaftliche Betreuung von demenzkranken Personen 16

LS 11.5 Betreuen bei Nahrungsmittel-unverträglichkeiten 24

LS 11.6 Aktiv-Tage auf dem Bauernhof 29

LS 11.7 Die Pflegecharta 36

Lernfeld 12
Verpflegung als Dienstleistung zu besonderen Anlässen planen und anbieten . 38

LS 12.1 Wochen-Menüplan für eine Kita 38

LS 12.2 Fingerfoodbüfett 49

LS 12.3 Kalt-Warmes-Büfett 56

LS 12.4 Workshop Ernährung 67

Lernfeld 13
Produkte und Dienstleistungen vermarkten . 73

LS 13.1 Hauswirtschaftliche Dienstleistungen erstellen 73

LS 13.2 Marketingziele erreichen 76

LS 13.3 Kosten von Dienstleistungen kalkulieren 79

LS 13.4 Veranstaltungsmedien einsetzen 82

LS 13.5 Kundenkommunikation 85

LS 13.6 Existenzgründung 93

LS 13.7 Digitalisierung 101

Lernfeld 14
Bei der Personaleinsatzplanung mitwirken und Personen anleiten 105

LS 14.1 Im Team arbeiten 105

LS 14.2 Personaleinsatzplanung 107

LS 14.3 Anleiten von Personen 109

EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 11 **Personen … aktivieren, fördern und betreuen**	Name:	
		Klasse:	Datum:

LS 11.1 Hauswirtschaftliche Arbeitsbereiche

In einem lehrgangsübergreifenden Projekt der Berufsschule zum Thema „Mögliche Arbeitsbereiche als Hauswirtschafterin/Hauswirtschafter“ erstellen die Lernenden Übersichten der verschiedenen Ausbildungsbereiche ihrer Mitlernenden. Birgit stellt die Arbeitsbereiche von Thorsten dar.

Schwerpunkte der Lernsituation

- Schnittstellen in hauswirtschaftlicher Arbeitsplatzbeschreibung erkennen
- Schnittstelle Hauswirtschaft zu anderen Arbeitsbereichen erklären
- Schnittstelle Hauswirtschaft zum Bereich Pflege abgrenzen

Aufgabe 1: : Erstellen Sie eine Übersicht über Thorstens Arbeitsbereiche und die vorhandenen Schnittstellen zu anderen Bereichen (siehe auch Fachkunde, Europa-Nr. 63564, LF 6).

Thorsten befindet sich im zweiten Jahr seiner Ausbildung zum Hauswirtschafter in einem Mehrgenerationenhaus (MGH). Seine Ausbilderin, die hauswirtschaftliche Leiterin des MGH, koordiniert u. a. die Angebote der Stamm-Mitarbeiter und der engagierten Freiwilligen.

Stamm-Mitarbeiter können sein:
- *Hauswirtschafter/-in*
- *Erzieher/-in*
- *Hausmeister/-in und Gärtner/-in*
- *Praktikanten im Sozialen Jahr*

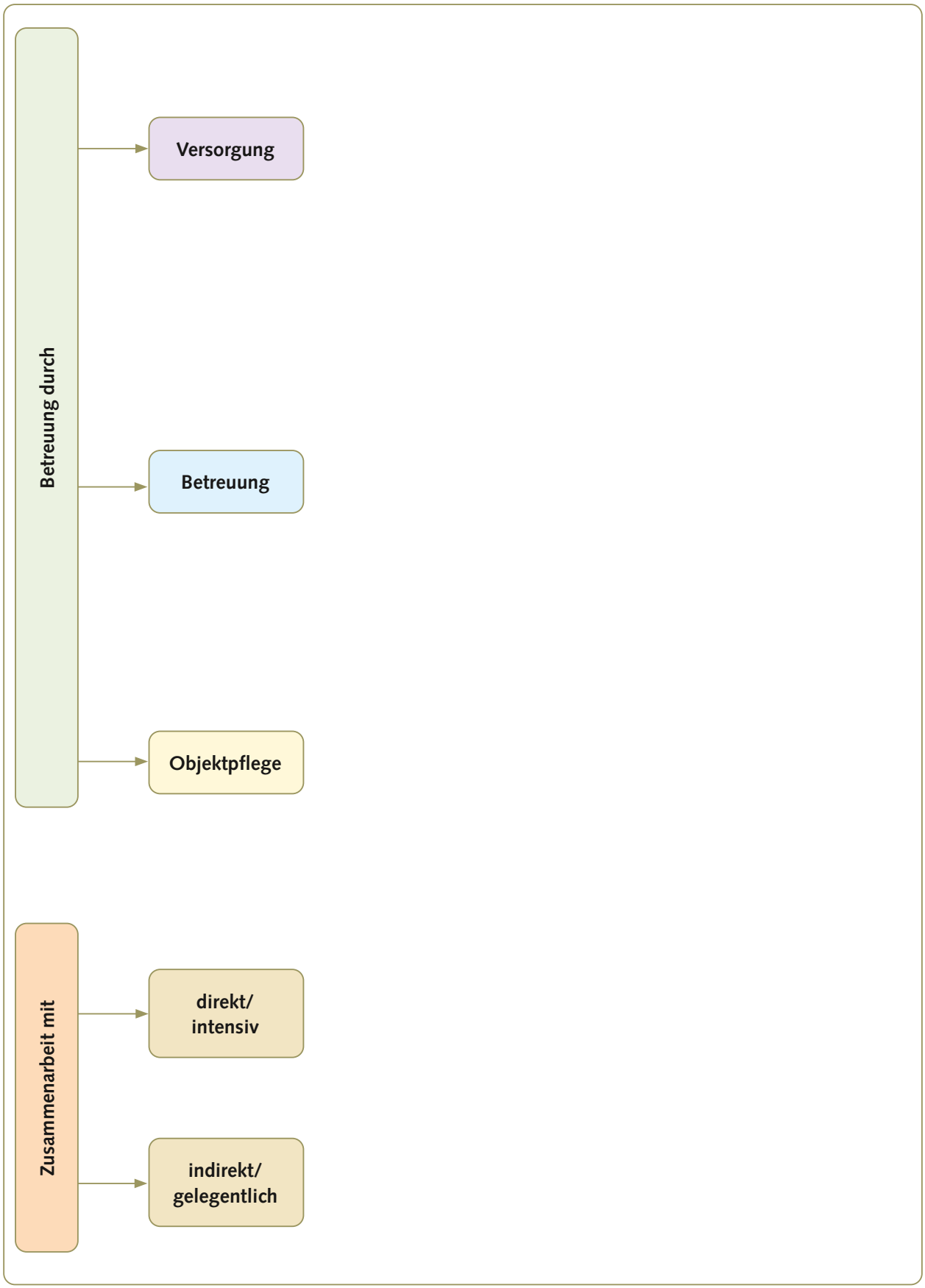
Engagierte Freiwillige können helfen:
- *im offenen Treff*
- *im Verkauf des Mehr-Cafés*
- *beim Mittagstisch*
- *bei der Betreuung der Schulkinder (inkl. Hausaufgabenbetreuung)*

Angebote können sein:
- *Absprachen mit ambulanten Diensten treffen*
- *Kurzzeitpflege organisieren*
- *Veranstaltungen/Kurse planen und organisieren (wie z. B. Sprachkurse für Geflüchtete, Integrationskurse, Theater-Workshops, Kochkurse, Computerkurse)*
- *Beratungsgespräche durchführen*
- *Unterstützungsangebote entwickeln*

Die Angebote werden von den bewohnenden Personen des MGH und den Anwohnenden der Umgebung genutzt, die sich in unterschiedlichsten Lebenssituationen und Altersstufen befinden.

© 2023 by EUROPA LEHRMITTEL

EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 11 **Personen … aktivieren, fördern und betreuen**	Name:	
		Klasse:	Datum:



© 2023 by EUROPA LEHRMITTEL

EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 11 **Personen … aktivieren, fördern und betreuen**	Name:	
		Klasse:	Datum:

Aufgabe 2:

a) Erklären Sie den Begriff „Schnittstelle“ im Arbeitsbereich einer Hauswirtschafterin/eines Hauswirtschafters. Sie können nachstehende Begriffe bei der Formulierung zur Hilfe nehmen.

Begriffe
Arbeitsbereich – ausgebildete Pflegekraft – Austausch – benachbart – Berührungspunkte – Dokumentation – Kommunikation – Kontakt – medizinische Pflege – Pflege – Übergabe – Verbindung

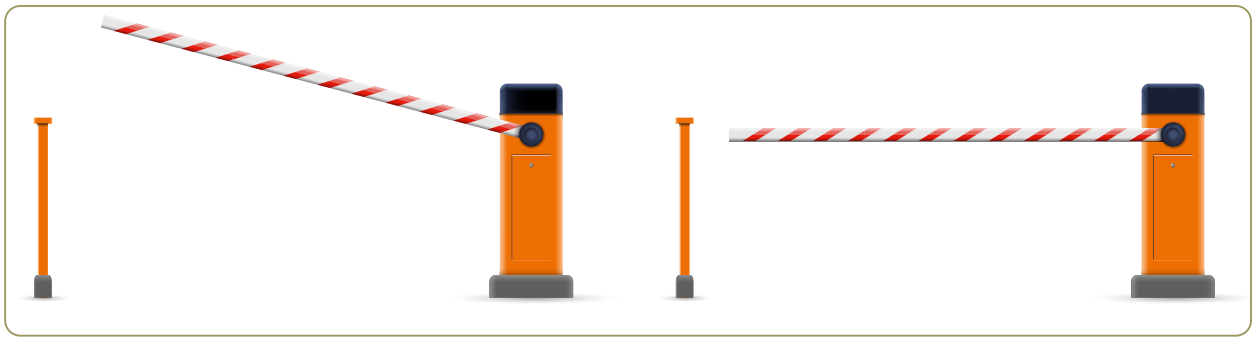
b) Schnittstelle hauswirtschaftliche Betreuung und medizinische Pflege:
Kreuzen Sie an, welche Tätigkeiten von wem ausgeführt werden dürfen.
(*Hinweis: HWS = Hauswirtschaftskraft, PK = Pflegekraft*)

Betreuende Tätigkeit	HWS	PK
in den Mantel helfen		
Kleidung bereit legen		
Stützstrümpfe anziehen		
Bluse/Oberhemd zuknöpfen		
Mahlzeiten herstellen		
Mahlzeiten „klein schneiden“		
Sondennahrung verabreichen		

Betreuende Tätigkeit	HWS	PK
Mahlzeiten anreichen		
Medikamente geben		
Rezepte einlösen		
Utensilien für die Körperreinigung bereitlegen		
Lagerungskissen bereitlegen		
Person im Bett umlagern		

© 2023 by EUROPA LEHRMITTEL

EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 11 **Personen … aktivieren, fördern und betreuen**	Name:	
		Klasse:	Datum:



LS 11.2 Behindertengerechtes Wohnen

Der Besitzer des Bauernhofes, auf dem Birgit ihre Ausbildung zur Hauswirtschafterin macht, möchte neben dem bestehenden Hofladen und dem Hofcafé eine leer stehende Scheune zu vier barrierefreien und rollstuhlgerechten Ferienwohnungen umbauen und Urlaub auf dem Bauernhof anbieten. Die ebenerdigen Ferienwohnungen sollen aus einem Wohnbereich mit Küchenzeile, einer Terrasse, zwei Schlafzimmern, einem Badezimmer und dem Eingangsbereich bestehen.

Schwerpunkte der Lernsituation

- Ziele und Bedürfnisgruppen der DIN 18040 (Norm für barrierefreies Bauen) kennen
- Begriffe erklären: z. B. barrierefrei, behindertengerecht, rollstuhlgerecht
- Arten von Barrieren kennen und zuordnen
- Wohn- und Umgebungsbereiche für Menschen mit Einschränkungen hinsichtlich Ausstattung und Einrichtung beurteilen und ggf. positiv verändern

Aufgabe 1: Erforderliche bauliche Maßnahmen für das Planen und Bauen von barrierefreiem Wohnraum sind in der DIN 18040 (= Norm für barrierefreies Bauen) festgehalten. Sammeln Sie Informationen zu dieser Norm und listen Sie die Ziele und die betroffenen Personengruppen auf.

Ziele der DIN-Norm 18040 nach § 4 BGG (Behindertengleichstellungsgesetz):

Berücksichtigt werden sollen beispielsweise die Bedürfnisse von

© 2023 by EUROPA LEHRMITTEL

EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 11 **Personen … aktivieren, fördern und betreuen**	Name:	
		Klasse:	Datum:

Aufgabe 2:

a) Tragen Sie die fehlenden Begriffe in die Tabelle der Barrierearten ein.

Begriffe
bauliche – Bedienelemente – Bewegungsflächen – Einschränkungen – erschweren – Kinderwagen – ohne fremde Hilfe – Orientierung – Sitzmöglichkeiten – Tastsinne – überwindbar

b) Geben Sie Beispiele für die Arten der möglichen Barrieren.

Zu a) **Zu b)**

Barrierearten	Beispiele
Vertikale Barrieren sind aufgrund von Höhenunterschieden schwer oder nicht _____ für Menschen, die im Rollstuhl sitzen, auf eine Gehhilfe angewiesen sind oder einen _____ schieben.	_____ _____ _____ _____ _____
Horizontale Barrieren sind _____ Gegebenheiten, die ein Durchkommen _____ oder unmöglich machen.	_____ _____ _____
Sensorische Barrieren betreffen die beeinträchtigten Hör-, Seh- oder _____ und erschweren die _____ für den Betroffenen.	_____ _____ _____ _____
Räumliche Barrieren sind _____ und Räume, die für einen Rollstuhlfahrer zu eng sind, um sich _____ zu drehen und damit die Richtung zu wechseln.	_____ _____ _____ _____
Bei **ergonomischen Barrieren** sind Menschen mit _____ auf Haltegriffe und _____ _____ angewiesen, um Bewegungen sicher auszuführen bzw. sich ausruhen zu können.	_____ _____ _____ _____
Anthropometrische Barrieren treten immer dann auf, wenn _____ und Objekte durch körperliche Beeinträchtigungen nicht erreicht werden können.	_____ _____ _____

© 2023 by EUROPA LEHRMITTEL

EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 11 **Personen … aktivieren, fördern und betreuen**	Name:	
		Klasse:	Datum:

c) Ordnen Sie die Abbildungen den Arten von Barrieren zu.

Vertikale Barrieren

Horizontale Barrieren

Sensorische Barrieren

Räumliche Barrieren

Ergonomische Barrieren

Anthropometrische Barrieren

Aufgabe 3: Erklären Sie mithilfe des § 4 BGG, der DIN-Norm 18040 (1 und 2), der Fachliteratur und der Recherche im Internet folgende Begriffe.

barrierefrei

rollstuhlgerecht

© 2023 by EUROPA LEHRMITTEL

EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 11 **Personen … aktivieren, fördern und betreuen**	Name:	
		Klasse:	Datum:

behindertengerecht

schwellenarm, barrierearm, barrierereduziert

senioren- bzw. altersgerecht

© 2023 by EUROPA LEHRMITTEL

Aufgabe 4: Erstellen Sie nach DIN-Norm 18040-2 (Norm für barrierefreies Bauen) eine Checkliste für die verschiedenen Bereiche der Ferienwohnungen, die beim Umbau und bei der Einrichtung beachtet werden müssen.

Bereich	Beispiele für bauliche Maßnahmen
Allgemein	
Außenbereiche • Eingang • Terrasse	

→ *Fortsetzung nächste Seite*

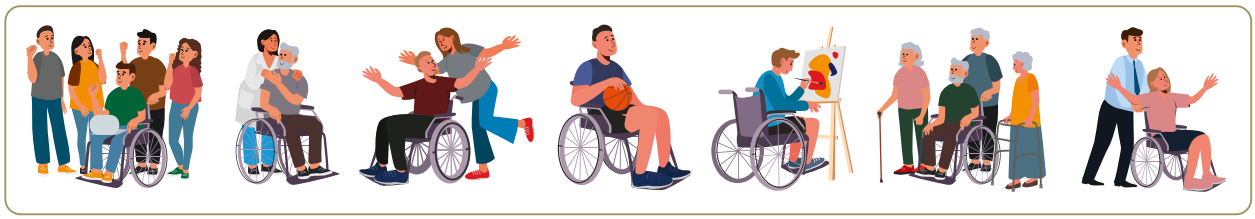
EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 11 **Personen … aktivieren, fördern und betreuen**	Name:	
		Klasse:	Datum:

Bereich	Beispiele für bauliche Maßnahmen
Wohnzimmer Essbereich	

Bereich	Beispiele für bauliche Maßnahmen	Beispiele für Einrichtungsmaßnahmen
Flur		
Küchen-bereich		
Schlaf-zimmer		
Bade-zimmer		

© 2023 by EUROPA LEHRMITTEL

EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 11 **Personen … aktivieren, fördern und betreuen**	Name:	
		Klasse:	Datum:



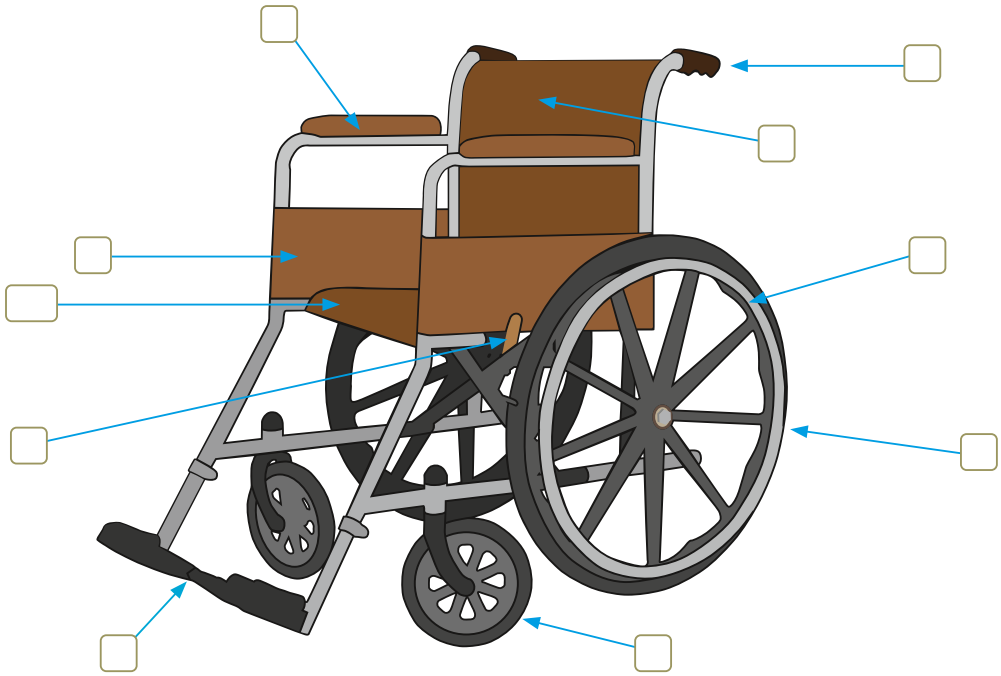
LS 11.3 Bewegungshilfe – Rollstuhl

Birgit macht ihre Ausbildung zur Hauswirtschafterin in einem ländlichen Betrieb. Der Großvater der Familie hat immer mehr Schwierigkeiten beim Laufen. Er benutzt Stock und Rollator. Die Familie fängt an, sich für das Thema „Rollstuhl“ zu interessieren.

Schwerpunkte der Lernsituation

- Aufbau eines manuellen Rollstuhls kennen
- Regeln für den Umgang mit dem manuellen Rollstuhl erstellen
- Verschiedene manuelle Rollstühle kennen und deren Funktionen beschreiben

Aufgabe 1: Bevor der Rollstuhl zum Einsatz kommt, sollte man ihn „kennenlernen“. Beschriften Sie den abgebildeten Schiebe-Rollstuhl.



Antriebsrad 1, Armlehne 2, Feststellbremse 3, Fußstütze(n) 4, Greifreifen 5, Lenkrad 6, Rückenlehne 7, Schiebegriffe 8, Seitenteil 9, Sitzfläche 10

© 2023 by EUROPA LEHRMITTEL

EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 11 **Personen … aktivieren, fördern und betreuen**	Name:	
		Klasse:	Datum:

Aufgabe 2: Stellen Sie Regeln auf für den Umgang mit einem manuellen Rollstuhl.

Für die Person, die im Rollstuhl befördert wird:

Für den Rollstuhl selbst:

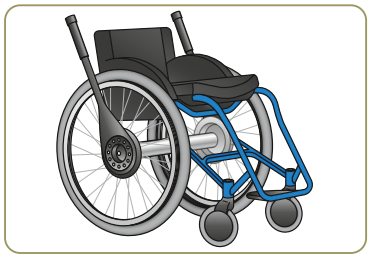
Aufgabe 3: Beschreiben Sie die verschiedenen manuellen Rollstuhlarten.

Rollstuhlart:	Beschreibung:
Manueller Rollstuhl 	• Schieberollstuhl
	• Greifrollstuhl • Trippelrollstuhl

→ *Fortsetzung nächste Seite*

© 2023 by EUROPA LEHRMITTEL

EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 11 **Personen … aktivieren, fördern und betreuen**	Name:	
		Klasse:	Datum:

Rollstuhlart:	Beschreibung:
	• Hebelrollstuhl
Duschrollstuhl 	
Strandrollstuhl 	
Sportrollstuhl (z. B. Für Basketball, Tennis) 	
Renn-Rollstuhl 	

© 2023 by EUROPA LEHRMITTEL

EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 11 **Personen … aktivieren, fördern und betreuen**	Name:	
		Klasse:	Datum:

LS 11.4 Hauswirtschaftliche Betreuung von demenzkranken Personen

Demenzkranke Personen können oft ihre gewohnten Tätigkeiten und Aufgaben des Alltags nur noch zum Teil oder gar nicht mehr ausführen. Sie vergessen Dinge, machen Fehler und trauen sich nichts mehr zu. Ihr Verhalten verändert sich beispielsweise im täglichen Miteinander, bei der Nahrungsaufnahme oder bei dem Wunsch nach Bewegung.

Schwerpunkte der Lernsituation

- Bereiche der hauswirtschaftlichen Betreuung kennen
- Orientierungshilfen kennen und fachgerecht einsetzen
- demenzkranke Personen in den Alltag miteinbeziehen
- Bewegungsdrang bei Mahlzeitengestaltung berücksichtigen
- Ess- und Trinkbiografie erstellen

Aufgabe 1: Suchen Sie 14 Begriffe, die mit der hauswirtschaftlichen Betreuung bei Demenz in Verbindung stehen. Das Lesen von Lernfeld 11, Kapitel 4.2 im Band 3 der Fachkunde Perspektive Hauswirtschaft (63779) könnte hilfreich sein. (Hinweis: ä, ö, ü = ae, oe, ue; Lösungsbegriffe können von rechts nach links oder von links nach rechts lesbar sein.)

G	E	D	U	L	D	A	S	R	T	Z	Z	C	N	M	K	L	O	V	B
D	A	H	C	U	B	E	G	A	T	N	E	T	I	E	Z	L	H	A	M
E	R	I	N	N	E	R	U	N	G	S	K	I	S	T	E	L	G	L	P
F	V	V	B	J	B	L	I	C	K	K	O	N	T	A	K	T	N	I	G
M	T	I	Q	W	K	L	W	Q	X	Y	N	W	K	L	O	P	U	D	L
G	E	S	P	R	A	E	C	H	S	P	A	U	S	E	N	O	R	A	L
A	N	U	U	U	F	G	B	D	N	R	H	E	L	N	T	I	H	T	A
Y	R	O	M	E	M	U	Z	A	F	O	O	R	D	N	R	U	E	I	B
K	D	H	M	B	P	L	A	S	C	G	B	D	Y	M	A	Z	U	O	L
N	E	S	T	E	L	N	N	E	L	E	Z	E	O	N	S	T	R	N	E
L	I	P	P	M	M	T	R	E	W	Q	D	E	N	B	T	R	E	O	G
R	U	T	K	U	R	T	S	S	G	A	T	L	L	A	N	E	B	N	I

© 2023 by EUROPA LEHRMITTEL

EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 11 **Personen … aktivieren, fördern und betreuen**	Name:	
		Klasse:	Datum:

Aufgabe 2: Das Erkennen von Gegenständen, Geräten und Bereichen kann durch Orientierungshilfen erleichtert werden. Überlegen Sie, welche Orientierungshilfen im hauswirtschaftlichen Bereich für eine demenzkranke Person hilfreich sein könnten.

Aufgabe 3: Über immer wiederkehrende Abläufe wird die Selbstständigkeit einer demenzkranken Person gefördert. Sie erlangt dadurch mehr Sicherheit in ihrem Alltag. Mit welchen einfachen hauswirtschaftlichen Arbeiten kann eine Hauswirtschafterin, besonders wenn sie in einem Familienhaushalt arbeitet, eine demenzkranke Person mit einbeziehen?

Aufgabe 4: Mit zunehmender Demenz kann ein größeres Bewegungsbedürfnis auftreten, auch bei der Einnahme der Mahlzeiten. Ein Entgegenwirken wird kaum gelingen. Damit diese Personen genügend Energie und Nährstoffe über den Tag aufnehmen, müssen Sie andere Möglichkeiten der Nahrungsaufnahme finden. Berücksichtigen Sie dabei auch, dass Demente in der Wohnung fast immer dieselben Wege gehen, stehen bleiben und wieder umkehren.

Möglichkeiten der Nahrungsaufnahme

© 2023 by EUROPA LEHRMITTEL

EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 11 **Personen … aktivieren, fördern und betreuen**	Name:	
		Klasse:	Datum:

Aufgabe 5:

a) Eine Ess- und Trinkbiografie von zu betreuenden Personen kann einer Hauswirtschafterin bei der Planung von Mahlzeiten helfen. Erklären Sie den Begriff der Ess- und Trinkbiografie.

© 2023 by EUROPA LEHRMITTEL

EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 11 **Personen … aktivieren, fördern und betreuen**	Name:	
		Klasse:	Datum:

b) Zählen Sie die Angaben auf, die in einer Ess- und Trinkbiografie enthalten sein sollten.

c) Beschriften Sie die abgebildeten Familien- und Gruppen-Rituale.

© 2023 by EUROPA LEHRMITTEL

EUROPA LEHRMITTEL	LERNFELD 11 **Personen … aktivieren, fördern und betreuen**	Name:	
		Klasse:	Datum:

Aufgabe 6: Lesen Sie die Kurzbiografie von Frau Beate Meier durch. Erstellen Sie die Ess- und Trinkbiografie für Frau Meier, indem Sie den Fragebogen ausfüllen.

Frau Meier ist 1942 in einem kleinen Ort bei Nürnberg auf dem familieneigenen Bauernhof geboren worden. Dort wuchs sie zusammen mit einer jüngeren Schwester und zwei älteren Brüdern auf. Die Großeltern (= Eltern ihres Vaters) lebten mit auf dem Hof. Es war während des Krieges und auch einige Jahre danach eine schwere Zeit. Allerdings war eine Grundversorgung mit Lebensmitteln durch den eigenen Bauernhof gegeben und die Familie musste keine extremen Hungerzeiten durchleben. Der Bauernhof hatte Milchkühe, es wurden Kartoffeln angebaut und neben dem Obst- und Gemüsegarten wurden für den Hausgebrauch Hühner, Gänse und einige Schweine gehalten. Frau Meier war als Kind und Jugendliche für das Federvieh zuständig und für einen Teil des Gemüsegartens.

Das Mittagessen wurde von den Erwachsenen um 12:00 Uhr eingenommen. Die Kinder aßen, wenn sie aus der Schule zurück waren. Die ganze Familie traf sich um 18:00 Uhr zum gemeinsamen Abendessen und besprach alle Ereignisse des Tages. Das Tischgebet wurde dabei täglich reihum gesprochen. Vorher durfte niemand mit dem Essen beginnen. Sonntags nach dem Kirchgang gab es am schön gedeckten Tisch immer den sogenannten Sonntagsbraten, als Besonderheit eine Nachspeise und als Getränk Apfelsaft. In der Woche wurde mittags Wasser aus dem hauseigenen Brunnen getrunken. Morgens und abends gab es für die Kinder Milch vom eigenen Hof und Kaffee bzw. Tee für die Erwachsenen. Alkohol wurde in Maßen getrunken, mittags oder abends mal ein Bier und zum Sonntagsbraten mal ein Glas Wein.

Hatte eine Person in der Familie Geburtstag, stand zum Frühstück ein Geburtstagskuchen auf dem Tisch, der am Nachmittag mit der ganzen Familie verspeist wurde. Die große Feier mit Verwandten und Freunden fand später am Wochenende statt. Weihnachten gab es Gänsebraten und Karfreitag gab es Karpfen (da „musste sie durch“).

Frau Meier mag immer noch die fränkische Küche. Am liebsten Rostbratwürstchen mit Sauerkraut. Fisch dagegen ist nicht ihre Lieblingsspeise, das hat sich auch nicht geändert, als sie später in den Norden geheiratet hat. Ab und an isst sie mal eine Fischfrikadelle mit Gurkensalat.

Die Großeltern mütterlicherseits lebten in Nürnberg und betrieben eine Bäckerei. In dieser Bäckerei machte Frau Meier nach dem Hauptschulabschluss von 1957 bis 1960 die Ausbildung zur Bäckereifachverkäuferin. Sie liebt auch heute noch den Geruch von frisch gebackenem Brot und Kuchen mit und ohne Obst. Torten sind nicht so ihr Ding. Frau Meier arbeitete noch drei Jahre in der Bäckerei ihrer Großeltern, bevor sie 1963 den zwei Jahre älteren Hans Meier heiratete und auf seinen Bauernhof in die Nähe von Husum zog.

Ihr Tagesablauf unterschied sich nicht sehr von dem Leben auf dem Bauernhof ihrer Eltern. Bauernhof ist eben Bauernhof. Sie versorgte neben der Familie und den Angestellten wie zu Hause das Kleinvieh und den Obst- und Gemüsegarten. Die Gewohnheiten mit dem Sonntagsessen, dem Geburtstagskuchen und dem Gänsebraten zu Weihnachten hat sie beibehalten, nur am Karfreitag kocht sie lieber vegetarisch statt Fisch, z. B. Eier oder Spargel mit Sauce Hollandaise und Pellkartoffeln.

An die norddeutschen Speisen und Gerichte musste sie sich erst einmal gewöhnen. Aber nach einiger Zeit sind Birnen-Bohnen-und-Speck mit aufgenommen worden in die Liste ihrer Lieblingsspeisen. Den „Großen Hans“ kombinierte sie süß mit fränkischem Apfelschnee oder salzig mit fränkischem Ofengemüse (Kartoffeln, Pastinake, Rote Bete und Möhren) und die Fliederbeersuppe mit fränkischem Grießschmarrn.

Über die Jahre ist Frau Meier zur Teetrinkerin geworden. Neben dem morgendlichen schwarzen Tee, natürlich mit Milch und Kandis, gibt es am Nachmittag meistens Lindenblüten- oder Fencheltee und abends ab und zu ein kleines Bier.

Drei Kinder wurden großgezogen (zwei Mädchen: 1965 und 1967; ein Sohn: 1970), von denen der Sohn immer als ausgebildeter Landwirt (verheiratet, drei Kinder) auf dem Hof mitgearbeitet hat und ihn 2000 ganz übernahm. Frau Meier und ihr Mann leben seitdem auf dem sogenannten Altenteil und arbeiten, soweit es ihre Kräfte zulassen, hier und da noch etwas mit.

© 2023 by EUROPA LEHRMITTEL