



Moment mal

„Ach Mama, ich will aber eins.“ Kennt ihr diese Diskussion vielleicht auch? Wenn es darum geht, dass ihr unbedingt einen Hund oder eine Katze haben wollt. Aber ich kann euch beruhigen: Ich könnte mir jetzt nicht mehr vorstellen, einen Hund zu haben, obwohl ich vor zwei Jahren noch unbedingt einen wollte.

Überlegt doch mal: Ihr müsstet mindestens zweimal pro Tag Gassi gehen. Hunde stinken, wenn sie nass sind. Und wenn man in den Urlaub will, muss man sich immer darum kümmern, wo man ihn unterbringen kann. Gut, eine Katze wäre ja noch ganz nett gewesen. Wenn man in den Urlaub fährt, kümmern sich eben die Nachbarn darum – aber nein, ich bin ja allergisch gegen Katzen. Naja, dann kann man eben nichts machen, außer sich überlegen, ob man sich vielleicht Fische anschafft. Aber nein, besser nicht. Die sind ja langweilig. Habe ich nämlich auch schon ausprobiert, aber das war die völlige Katastrophe. Man kann nicht mit ihnen spielen, irgendwann fangen sie an zu stinken, aber wenn einer stirbt, trauert man eben doch um den armen Fisch. Also Finger weg von Haustieren, wenn ihr euch nicht wirklich um sie kümmern könnt. Vielleicht gibt es ja eine Haustier-App, die euch den Haustierwunsch erfüllen kann. Dann kann der Hund auch mit in den Urlaub fahren.



Marina

contact@x-bay.de
www.x-bay.de
Phone: 0921 294-183
Post:
Theodor-Schmidt-Straße 17
95448 Bayreuth

VIDEO DES TAGES



Wovon er wohl geträumt hat? Vielleicht hat er gerade einen Hasen gejagt.



Besucht uns auch bei Facebook: x-bay – Die Kurier-Jugendseite

RADIO GALAXY

Die Radio Galaxy P.M. von 15 bis 19 Uhr mit Chrissie und der Frage, was geht in einem Hundehasser vor?

Tierfutter und Brotaufstrich

x-bay war beim Bundeswettbewerb der Hauswirtschaftler und Landwirte dabei

VON MARINA KOCH
UND PETER BAYERL

Basteln, schnippeln, schneiden, fühlen – die Schüler der Berufsschule III in Bayreuth hatten gestern beim Berufswettbewerb der Hauswirtschaftler und Landwirte jede Menge Aufgaben zu erfüllen.

Zwölf gläserne Schälchen stehen vor ihr – zehn davon musst sie richtig erraten. Marie Milewski (18) ist eine von 14 Teilnehmern am Berufswettbewerb für Nachwuchs-Hauswirtschaftler. Davon sind zwei Jungs, der Rest Mädchen. Die zwei Wettbewerbsbesten fahren zum Bezirksentscheid. Marie hat jetzt zehn Minuten Zeit. Sie legt schnell vor.

„Im Schälchen zwölf sind Haferflocken, die nimmt man zum Beispiel für Haferbrei“, sagt Marie. Die zwei Prüferinnen schreiben fleißig mit. Auch die darauf folgenden Schalen sind für die Hauswirtschaftsschülerin aus der zwölften Klasse kein Problem. Bei den Bohnen fällt ihr die Entscheidung nicht so leicht, wie bei den anderen Lebensmitteln. „Hm, sind das Nüsse, die man auch zum Backen nehmen kann?“ Marie nimmt eine Hand voll aus dem Glas und entscheidet sich schnell um. „Ah, das sind Bohnen.“ Richtige Antwort. Marie hat neun von zwölf möglichen Antworten gewusst, hat aber noch den ersten Platz bei den Hauswirtschaftlern gemacht. Währenddessen sind die jungen Landwirte körperlich mehr gefragt. Die Station „Werken“ erfordert handwerkliches Geschick. Ein ungefähr einen Meter langer schwarzer siebenpoliger Kabelstrang muss mit zwei Steckanschlüssen versehen werden – so, dass man mit dem fertigen Kabel einen Traktor mit einem Anhänger verbinden kann. Manchen der Jungs in der Werkstatt treibt es den Schweiß auf die Stirn.

„Man muss sich schon ranhalten, damit man es schafft. Aber bis jetzt haben es alle bis auf einen hinbekommen. Es ist auch sehr wichtig, dass man ordentlich arbeitet und nicht nur schnell“, sagt Prüfer Martin Ponfick, seit vier Jahren Landwirt. Die 56 Bewerber haben 35 Minuten dafür Zeit. Was passiert, wenn man die einzelnen Kabel nicht richtig an die Stecker anschließt? „Wenn man es nicht richtig macht, so wie es auf dem Vorgebenblatt steht, kann es sein, dass zum Beispiel die Bremse nicht richtig geht. Oder wenn ich links blinken will, blinkt es versehentlich auf der anderen Seite“, sagt Julian Raps (16). Julian ist in einem berufsvorbereitenden Jahr und einen Tag in der Woche in einem Betrieb. „Nach dem Jahr will ich in Thüringen als Landwirt arbeiten“, sagt er.

Auf dem Weg zu einer anderen Station des Wettbewerbs treffen wir Julian in der Aula. „Hat funktioniert“, ruft er uns gut gelaunt zu. In diesem Mo-

ment hat Jens Malm (22) gerade den zweiten seiner drei Brotaufstriche in den Kühlschrank gestellt. Der Berufsfachschüler ist einer von zwei Jungs im Wettbewerb. „Die Prüflinge haben eine Stunde Zeit für die Aufgabe. Sie müssen ein Frühstück für sechs Leute vorbereiten. Dafür müssen sie sich mindestens zwei verschiedene Brotaufstriche einfallen lassen“, sagt Elsbeth Sperlein, Ausbildungsberaterin für Hauswirtschaft aus Bamberg. Die x-bay-Redakteure bekommen eine kleine Kostprobe. Jens schneidet ein Stück Baguette und bestreicht es mit seiner süßen Kreation – ein Bananen-Schoko-Aufstrich. Curry-Ei-Pilze hat er auch schon fertig. Jetzt schneidet er nur noch Zwiebeln für seinen letzten Aufstrich, eine Thunfischcreme.

Stefan Dittmer (17) aus einem landwirtschaftlichen Betrieb in Glotzdorf hat in diesem Moment auch mit Lebensmitteln zu tun, aber er muss sie nicht verarbeiten, sondern erraten. Auf dem Tisch vor ihm stehen 20 Schalen mit verschiedenen Getreide- und Nutztierfuttermitteln. Er arbeitet viel mit seinen Händen und fühlt an den verschiedenen Materialien.

„Ich glaube schon, dass ich die meisten Sachen richtig erkannt habe“, sagt Stefan aus der elften Klasse. Am Tisch neben an sind auf dem Klemmbrett von Martin Krasser (20) aus Altdorf nur noch zwei Lücken. „Das ist schwierig. Es sieht aus wie Senf, aber die Körner sind zu groß, glaube ich“, sagt Martin. „Bevor man gar nichts hinschreibt, schreibe lieber das hin, was du vermutest“, ermutigt ihn Renate Trautner, Fachschaftsleiterin für Agrarwirtschaft. Senf ist übrigens richtig. „Aber bitte nicht ‚Sempfd‘ schreiben, auch wenn wir in Franken sind“, sagt Gerhard List, Geschäftsführer vom Bauernverband.

Bei allen praktischen Aufgaben kann man sich die Finger schmutzig machen. Danach muss man sich natürlich die Hände gründlich waschen. Hauswirtschaftlerin Vanessa Horn (18), Auszubildende bei der Diakonie in Kulmbach hält einen kurzen Vortrag zum richtigen Händewaschen in der Toilette der Schule. Zwei Prüferinnen sitzen neben den Waschbecken. „Zunächst muss man sich die Hände anfeuchten, dann Seife auftagen, am besten mit dem Ellbogen den Spender betätigen, damit man keine Bakterien verteilt. Dann gründlich einseifen und natürlich den Daumen nicht vergessen“, sagt Vanessa aus der elften Klasse. Zweiter Schritt: Desinfektion. „Auch beim Desinfizieren darf man den Handrücken und den Daumen nicht vergessen. Ungefähr 30 Sekunden sollte das Mittel einwirken“, sagt Vanessa.

x-bay hat sich nur bei den praktischen Prüfungen umgesehen, bei den theoretischen haben wir nicht gestört. Da musste man schließlich leise sein.

„Hm, sind das Nüsse, die man auch zum Backen nehmen kann?“

Marie Milewski

„Es ist auch sehr wichtig, dass man ordentlich arbeitet und nicht nur schnell.“

Martin Ponfick

„Aber bitte nicht ‚Sempfd‘ schreiben, auch wenn wir in Franken sind.“

Gerhard List

„Ich glaube schon, dass ich die meisten Sachen richtig erkannt habe.“

Stefan Krasser



Die Hauswirtschaftler musste nicht nur Speisen zubereiten, sondern auch erkennen, womit sie es eigentlich zu tun haben.

Fotos: Bayerl



Beim Bundeswettbewerb für junge Hauswirtschaftler und Landwirte gab es viele praktische Aufgaben zu lösen.