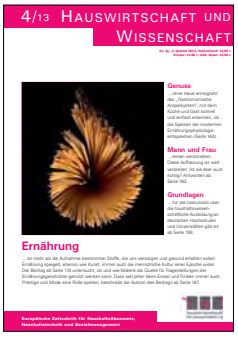
# 4/17 Hauswirtschaft und Wissenschaft

65. Jg., 4. Quartal 2017, Deutschland: 12,80 €
Europe: 14,80 €; USA, Japan: 16,80 €

1/11 Ressourcen
2/11 Ehrenamt und 60 Jahre dgh
3/11 Bildung
4/11 Interkulturalität

1/12 Bildung für nachhaltige Entwicklung
2/12 Institutionen
3/12 Daseinsvorsorge im ländlichen Raum
4/12 Lebensformen



1/13 Haushaltswissen schafft Zukunft
2/13 Verbraucher und Technik
3/13 Zusammenarbeit Haupt-/Ehrenamt
4/13 Ernährung

1/14 dgh-Jahrestagung 2013
2/14 Familie
3/14 Aktuelle Technik im Haushalt
4/14 Berufliche Bildung

1/15 Care: Sorge für sich und andere
2/15 Kulturelle und soziale Dimensionen
3/15 Urbanes Leben
4/15 Haushaltsnahe Dienstleistungen

1/16 Ländlicher Raum
2/16 Nachhaltigkeit
3/16 Hauswirtschaft international
4/16 Integration

1/17 Leitbilder in der Hauswirtschaft
2/17 Beratung
3/17 Verpflegung und Versorgung
4/17 Hauswirtschaft und Wissenschaft

# Hauswirtschaft und Wissenschaft

Die Themen dieser Fachzeitschrift waren immer so bunt und vielfältig wie die Disziplin selbst; das illustrieren zum Beispiel Titelbilder und Schwerpunkte der vergangenen Jahre. Daran wird sich nichts ändern, auch wenn die HuW ab 2018 ein neues Format bekommt. – Diese Ausgabe zeigt erneut verschiedene Aspekte der Hauswirtschaft und Wissenschaft. Zudem gehen einige Beiträge zurück in die Vergangenheit: Würdigungen und Erinnerungen führen vor Augen, dass die Anfänge an den Universitäten vielleicht familiärer als heute waren, aber ganz sicher nicht einfach.

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

**Europäische Zeitschrift für Haushaltsökonomie, Haushaltstechnik und Sozialmanagement**

# Angebot für dgh-Mitglieder: Sonderpreis für „Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie“

Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie. Anforderungen, Umsetzungsprobleme, Lösungskonzepte
Hochschule Niederrhein (Hrsg.); wissenschaftliche Leiter: Volker Peinelt, Jens Wetterau
Gesamtausgabe in 2 Bänden, 2. erweiterte, überarbeitete Auflage (veröffentlicht: 25.11.2016), Rhombos-Verlag
Fester Einband (Hardcover), Abbildung und Tabellen: zahlr., 170 davon farbig, Seiten 1653, Format 170 x 240 mm
**Preis für beide Bände: 128 EUR (incl. MwSt.). Sonderedition für dgh-Mitglieder: 89,60 EUR (incl. MwSt. und Versand)**

Das Thema „Gemeinschaftsgastronomie“ ist für die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V. (dgh) von großer Bedeutung: Es handelt sich um eine Branche, die hauswirtschaftlichen Fachkräften unterschiedlicher Qualifikation zunehmend Arbeitsplätze bietet. Mehr und mehr Menschen nehmen ihre Mahlzeiten außer Haus ein, was auch für den Sektor der Gemeinschaftsgastronomie zutrifft. Die Tischgäste haben differenzierte Ansprüche und Wünsche, denen die Akteure nachkommen müssen, wollen sie auf dem Markt bestehen.

Zugleich gibt es eine Vielfalt an Herausforderungen, die den Alltag in den Küchen bestimmen und die Anforderungen an die Aktiven erhöhen. Auf der einen Seite sind die gesetzlichen Rahmenbedingungen zu nennen, innerhalb derer u. a. eine wirtschaftliche Produktion und der Aufbau von effektiven Hygiene- und Qualitätsmanagementsystemen erfolgen muss. Auf der anderen Seite fordern Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter neben auskömmlichen Löhnen zufriedenstellende Arbeitsplätze, was auch Maßnahmen zur Gesundheitsförderung einschließt. Nicht zuletzt erwarten die Gäste neben einem attraktiven Speisenangebot eine angenehme Atmosphäre und ökologisch vertretbare Produkte.

Im „Handbuch der Gemeinschaftsgastronomie“ wird auf dies und vieles mehr von über 60 Autorinnen und Autoren eingegangen, die in zwei Bänden mit 58 Kapiteln alle wesentlichen Themen ausführlich aufbereitet haben. Das Werk erhebt den Anspruch, nicht nur den aktuellen Kenntnisstand zusammenfassen, sondern auf wichtige Details einzugehen und Hintergründe auszuleuchten. Es bietet somit umfangreiches Wissen für alle Aktiven in der Branche, wobei auch Lösungen für im Arbeitsalltag auftretende Probleme aufgezeigt werden.

Wer die beiden wissenschaftlichen Leiter des Sammelbandes, Prof. Dr. Volker Peinelt und Prof. Dr. Jens Wetterau, kennt, weiß, dass die Aussagen nicht immer dem Mainstream entsprechen. Die Aussagen sind stets gut begründet, kreativ, praxisnah, ergebnisorientiert und sollen auch zum Nachdenken anregen. Umfang und Vielfalt dieses Werkes ist einzigartig in Deutschland, weshalb es mit Fug und Recht als Standardwerk bezeichnet werden kann. Jeder, der auf gastronomische Fragen in seinem Betrieb stößt, wird in den beiden Bänden Antworten finden oder zumindest Hinweise in den umfangreichen Literaturangaben, wo er weiter suchen kann. Wertvoll sind auch die vielen Best-Practice-Beispiele.

Wir freuen uns, dass wir dgh-Mitgliedern das Angebot machen können, den Doppelband in einer Sonderedition zu einem sehr günstigen Preis zu erwerben. Das Werk bietet wissenschaftliche Erkenntnisse, aufbereitet für die Praxis. Jede hauswirtschaftliche Fachkraft, gleichgültig ob mehr auf der praktischen Ebene oder im Management tätig, wird die Bände mit Gewinn zur Hand nehmen.

*Dr. Inge Maier-Ruppert, Vorsitzende der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V., Prof. Dr. Angelika Sennlaub Vorsitzende des Fachausschusses Hauswirtschaftliche Dienstleistungsbetriebe, im Vorwort zur Sonderedition*

**Die Bücher wurden in HuW 2/2015, S. 94 (1. Auflage) und HuW 4/2016, S. 202 (2. Auflage) vorgestellt.**
Siehe auch: http://www.rhombos.de/shop/handbuch-der-gemeinschaftsgastronomie-dgh-sonderedition.html

**So können Sie bestellen:**
Da diese preislich ermäßigte Sonderedition ausschließlich für Mitglieder der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft gilt, läuft die Bestellung über die dgh-Geschäftsstelle, die die Mitgliedschaft überprüft und die Bestellung an den Verlag weiterleitet. Der Verlag sendet Ihnen die Rechnung und die Bücher. Bitte richten Sie daher Ihre Bestellung an:

**Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft**
**Hafenstr. 9**
**48432 Rheine**
**Telefon: 0 59 71/800 73 98, Fax: 0 59 71/800 74 09**
**E-Mail: dgh@dghev.de**

*Inge Maier-Ruppert*

*Christiane Heeren*

*Andrea Jenkel*

*Martina Schäfer*

*Sascha Skorupka*

Liebe Leserinnen und Leser,

wenn Sie im Internet zum Strukturwandel des Haushaltes recherchieren, stoßen Sie sehr schnell auf die zwei Haushaltswissenschaftlerinnen, die in diesem Heft geehrt werden: Rosemarie von Schweitzer und Uta Meier-Gräwe. „Vom OIKOS zum modernen Dienstleistungshaushalt: der Strukturwandel privater Lebensführung" lautet der Titel der Festschrift, die Rosemarie von Schweitzer 1997 anlässlich des Festkolloquiums zu ihrem 70. Geburtstag von ihrer Lehrstuhlnachfolgerin Uta Meier-Gräwe überreicht bekam. Ende Oktober 2017 fand nun das Festkolloquium zum 65. Geburtstag von Uta Meier-Gräwe in Gießen statt. Die Tradition einer Festschrift setzten ihre Schülerinnen mit „Care und die Wissenschaft vom Haushalt – aktuelle Perspektiven der Haushaltswissenschaften" fort. Die Titel der Festschriften verdeutlichen zugleich einen Wandel in den haushaltswissenschaftlichen Fragestellungen. „Vergabe-Haushalte" sind heute die Regel, während die Anerkennung der unbezahlten Arbeit im Haushalt noch immer nicht umfänglich gelungen ist. Rahmenbedingungen der Vereinbarkeit von Sorgearbeit und der Erwerbstätigkeit sind nach wie vor fester Bestandteil fachlicher und politischer Diskussionen.
Ein „Strukturwandel" in den Haushalten wird heute maßgeblich durch technische Neuerungen, digitale Wege und Bestandteile der Haushaltsführung und ein vernetztes Alltagsleben mitbestimmt. Haushaltsgeräte, die über das Smartphone eingeschaltet werden, Computerprogramme, die hauswirtschaftliches Wissen bereitstellen, und viele andere Anwendungen, die unter „Digitalisierung" zusammengefasst werden, beeinflussen die Haushaltsführung und die Kultur des Zusammenlebens und tragen weiter zu einem Strukturwandel der Haushalte bei. So schlupft Gewohntes und Bewährtes oft in neue Gewänder.
Auch die HAUSWIRTSCHAFT UND WISSENSCHAFT wird im Januar 2018 verändert und als Online-Journal erscheinen, um dem Zeitalter der Digitalisierung und der schnellen Informationsverbreitung gerecht zu werden. Ab Januar lesen Sie dann auf dem Tablet, dem Smartphone oder dem PC. Die Printausgabe der HuW verabschiedet sich mit diesem Heft in ihrem 65. Jahrgang in den Ruhestand. Wandel bedeutet Willkommen – Elmar Schlich stellt sich als ehrenamtlicher Herausgeber von HuW online vor – und Abschied zugleich. So danken wir Ilse Raetsch für ihre vielen Jahre des engagierten Schaffens im Dienste der dgh und der HuW, wie Sie ebenfalls in diesem Heft lesen können.

Viel Spaß mit der Lektüre der letzten Printausgabe
und ein gesundes neues Jahr!

Der Vorstand

Inge Maier-Ruppert, kommissarische Vorsitzende
Andrea Jenkel, Geschäftsführendes Vorstandsmitglied
Christiane Heeren, Rechnungsführendes Vorstandsmitglied
Martina Schäfer, Vorstandsmitglied
Sascha Skorupka, Vorstandsmitglied

# dgh-Mitgliederversammlung wählte neuen Vorstand

Die Mitgliederversammlung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) hat am 21. September 2017 auf der Burg Warberg bei Helmstedt einen neuen Vorstand gewählt. Die Wahl stand turnusmäßig an. Neu in den Vorstand wurden gewählt Professor Dr. Sascha Skorupka, der an der Hochschule Fulda das Fachgebiet Haushaltstechnik vertritt, sowie Martina Schäfer, die seit Jahren in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft die Bundesarbeitsgemeinschaft der hauswirtschaftlichen Verbände (BAG HW) leitet.

Nicht mehr für den Vorstand kandidierten die bisherigen stellvertretenden Vorstandsmitglieder Sigried Boldajipour und Mareike Bröcheler. Beide werden weiterhin ihre fachliche Expertise in die Arbeit der dgh einbringen.

Dr. Inge Maier-Ruppert kandidierte nicht mehr für den Vorsitz, wurde aber als stellvertretendes Vorstandsmitglied wiedergewählt.

Die Suche nach einem Kandidaten/einer Kandidatin für den Vorsitz gestaltete sich schwierig. Die Vereinbarkeit der beruflichen Arbeitsbelastung mit einem Ehrenamt, für das beliebig Engagement aufgebracht werden kann, ist die offene Frage in vielen Verbänden, nicht nur in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft. Die Mitgliederversammlung diskutierte in diesem Zusammenhang die Aufgaben wie auch die Anforderungen an den Vorsitz der Fachgesellschaft. Bis der Vorsitz auf der nächsten dgh-Mitgliedsversammlung im Februar 2018 neugewählt ist, vertritt Dr. Inge Maier-Ruppert die Fachgesellschaft weiter als kommissarische Vorsitzende.

Dem dgh-Vorstand gehören nun an: Dr. Inge Maier-Ruppert (Lappersdorf), Martina Schäfer (Ostrach-Wangen), Prof. Dr. Sascha Skorupka (Fulda) sowie als geschäftsführendes Vorstandsmitglied Andrea Jenkel (Taunusstein) und als rechnungsführendes Vorstandsmitglied Christiane Heeren (Oldenburg).

Christiane Heeren

### dgh-Geschäftsstelle

Die Geschäftsstelle der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft ist unter folgender Anschrift erreichbar:

**Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft**
**z. Hd. Agnes Loose**
**Hafenstr. 9**
**48432 Rheine**

Telefonisch und per Fax ist die Geschäftsstelle unter folgenden Rufnummern erreichbar:

**Telefon: 0 59 71/800 73 98**
**Fax: 0 59 71/800 74 09**
**E-Mail: dgh@dghev.de**

Bitte wenden Sie sich auch an die Geschäftsstelle, wenn Sie eine frühere Ausgabe der Zeitschrift Hauswirtschaft und Wissenschaft kaufen wollen.

## Wissenschaftlicher Nachwuchspreis

Für 2018 lobt die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. erstmals einen Preis für herausragende wissenschaftliche Abschlussarbeiten aus. Arbeiten der Kategorien Bachelor, Master oder Promotion aus den Studien- und Forschungsbereichen der Ökotrophologie oder verwandter Disziplinen sollen einen thematischen Schwerpunkt in Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaften aufweisen. Prämiert werden Arbeiten mit innovativen Denkansätzen oder Handlungsempfehlungen für das jeweilige Themenfeld, die Fragestellung ist für die Themen und die Arbeit innerhalb der hauswirtschaftlichen Fachgesellschaft von Interesse. Vorgeschlagen werden die Arbeiten durch die betreuenden Professoren und Professorinnen.

Nach einer wissenschaftlichen Begutachtung durch zwei weitere Gutachter/innen werden in Zusammenarbeit mit dem Vorstand die Siegerinnen und Sieger in den drei Kategorien ausgewählt. Koordiniert wird das Verfahren durch Professorin Christine Küster (HS Fulda) und Prof. i. R. Elmar Schlich (Uni Gießen).

Der Preis ist verbunden mit einer Jahresmitgliedschaft in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft, einer Veröffentlichung der Arbeit und einer entsprechenden Ehrung im Rahmen der dgh-Jahrestagung. Erstmalig vergeben wird der Nachwuchspreis auf der Jahrestagung der Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft vom 21. bis 23. Februar 2018 in Stuttgart.

Abgabetermin der Vorschläge war der 15. Dezember 2017. Sollten Sie Fragen zu dem Nachwuchspreis haben, wenden Sie sich bitte an: Dr. Inge Maier-Ruppert, inge.maier-ruppert@dghev.de

## Mitgliederversammlung am 23.2.18

Im Rahmen der Jahrestagung (Programm siehe S. 211/212) findet am 23. Februar um 13 Uhr die Mitgliederversammlung der dgh statt. Sie sind als Mitglied herzlich dazu eingeladen! Alle Mitglieder sind aufgerufen, die Zukunft der Fachgesellschaft mitzugestalten, indem sie z. B. für den Vorstand kandidieren, ihn wählen und Vorschläge des Vorstandes mitdiskutieren. 2018 treten einige Änderungen in Kraft, zu denen wir gerne Ihre Anmerkungen hören möchten. Das Programm der Jahrestagung gibt ein Spektrum der Themen der dgh wieder, nehmen Sie daran teil!

Inge Maier-Ruppert

**HAUSWIRTSCHAFT UND WISSENSCHAFT**

Europäische Zeitschrift für Haushaltsökonomie, Haushaltstechnik und Sozialmanagement

ISSN: 0017-8454

**HERAUSGEBERIN**
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.
Vorsitzende (komm.): Dr. Inge Maier-Ruppert

Geschäftstelle:
Hafenstr. 9, 48432 Rheine
Telefon: 0 59 71/800 73 98, Fax: 0 59 71/800 74 09
E-Mail: dgh@dghev.de

**REDAKTION, GESTALTUNG, ANZEIGEN**
Redaktionsbüro Ilse Raetsch
Heiglhofstr. 39, 81377 München
Tel. 089/71 01 90 84, Fax 032 12/136 17 42
E-Mail: huw@dghev.de

**VERLAG**
HuW erscheint im Selbstverlag der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh).
Kontakt: dgh, c/o Ilse Raetsch, Heiglhofstr. 39, 81377 München, Tel. 089/71019084,
E-Mail: huw@dghev.de
Die Beiträge der Autoren geben nicht zwangsläufig die Meinung der Herausgeberin wider.

**WISSENSCHAFTLICHE BEGUTACHTUNG**
Originalbeiträge, die in HuW unter der Rubrik „Aus der Wissenschaft" erscheinen, haben ein Gutachterverfahren durchlaufen. Die Veröffentlichung ist an das positive Votum von mindestens zwei Gutachtern gebunden. Koordination:
Prof. Dr.-Ing. Elmar Schlich
Tel.: 0261-1332855
E-Mail: elmar.schlich@uni-giessen.de

**ERSCHEINUNGSWEISE**
HuW erscheint quartalsweise (jeweils Ende März, Juni, September und Dezember).

**BEZUG**
Über den Buchhandel oder den Verlag.
Einzelpreise 2017: Deutschland 12,80 EUR, Europa 14,80 EUR, Welt 16,80 EUR

**ABONNEMENT/SUBSCRIPTION**
Der Abonnementpreis beträgt pro Jahr (2017): 48,00 EUR (Studierende: 39,20 EUR) im Inland, 54,00 EUR im europäischen Ausland und 60,00 EUR für Lieferadressen im Rest der Welt (inkl. Porto). Das Abonnement kann jederzeit abbestellt werden.

Subscription rates per year (2016): for addresses in Germany 48.00 EUR (students 39.20 EUR); in Europe 54.00 EUR; in the rest of the world 60.00 EUR. Postage included.

**HUW IM INTERNET:** www.dghev.de

Sie finden hier die HuW-Fachbeiträge des 62. Jahrgangs (2015) und früher, zudem das Merkblatt für Autorinnen und Autoren zu Beiträgen für HuW.

# Inhalt

**Elmar Schlich** 166
Hauswirtschaft und Wissenschaft ab 2018 als Online-Journal

**Heide Preuße, Ingrid-Ute Leonhäuser** 168
Professorin Rosemarie von Schweitzer zum 90. Geburtstag

**Margarete Sobotka** 170
„Hauswirtschaft" wurde zu meinem beruflichen Lebensweg

**Mareike Bröcheler, Carola Holler, Eva Regensburg** 172
Zum 65. Geburtstag von Uta Meier-Gräwe: Forschen, Beraten, Lehren für ein gutes Leben

**Barbara Fegebank** 174
Abschiedsvorlesung: Ökotrophologie und Lehramtsausbildung – I did it my way!

**Ulrike Pfannes, Elisabeth Wandel** 182
Essen & Trinken in Kitas – Ist-Situation und Potenziale

**Ursula Schukraft** 189
Die Relevanz der Hauswirtschaft für soziale Einrichtungen und die gesellschaftlichen Herausforderungen

**Beate Michaela Halter, Jasmin Geppert, Rainer Stamminger** 192
Kostenersparnis durch nachhaltige Ressourcennutzung – neue Motivationsanreize für Geflüchtete

**Doreen Forßbohm** 197
Eine Exploration charakteristischer Elemente gastgewerblicher Arbeit

**Manuel Mohr** 202
Empirische Erhebungen zum Consumer Carbon Footprint (CCF) beim Lebensmitteleinkauf

**Ulrike Pfannes** 204
Buchbesprechung: Die Rückkehr der Diener. Das neue Bürgertum und sein Personal

**Tagungen**
Hauswirtschaft in Zeiten interkultureller Herausforderungen 205
Jahrestagung der dgh e. V. im September 2017 208

**Ilse Raetsch** 210
Zu guter Letzt: Bye Print! Alles Gute HuW-online!

**Schreibweisen**: Wenn in einem Beitrag nur die männliche oder weibliche Sprachform vorkommt, geschieht dies aufgrund der besseren Lesbarkeit des Artikels. Das jeweils andere Geschlecht ist selbstverständlich ebenfalls gemeint.

**Titelbild**: gestaltet von Ilse Raetsch, alle Titelfotos: Matton Images
**Druck**: Buch- und Offsetdruckerei Häuser KG, Köln (klimaneutraler Druck)

# Hauswirtschaft und Wissenschaft ab 2018 als Online-Journal

Liebe Leserinnen und Leser! Vor mir liegt Heft 1, Jahrgang 1 (1953) der Hauswirtschaft und Wissenschaft (HuW), herausgegeben von der damaligen Gesellschaft für Hauswirtschaft unter Mitwirkung der damaligen Bundesforschungsanstalt für Hauswirtschaft im Verlag Handwerk und Technik. „Mit diesem Heft […] beginnt eine neue Folge der Hauswirtschaftlichen Jahrbücher, die 1928 vom Institut für Hauswirtschaftswissenschaft in Berlin ins Leben gerufen und die bis zum Jahr 1945 laufend erschienen sind“ so lauten die einführenden Worte. Und weiter heißt es in der Einführung: „Es gehört Mut dazu, heute eine Zeitschrift herauszubringen, die infolge ihres wissenschaftlichen Charakters sich nur an einen verhältnismäßig kleinen interessierten Kreis wenden kann.“

Medien mögen sich ändern, aber Aufgaben und Zielstellungen bleiben gleich. Nach wie vor ist die wissenschaftliche Befassung mit Haushaltsökonomie, Haushaltstechnik und Sozialmanagement – so der aktuelle Untertitel der Hauswirtschaft und Wissenschaft – von zentraler Bedeutung, nicht nur für die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh) als Träger, sondern auch für Staat und Gesellschaft insgesamt. Nach nunmehr 64 Jahren, in denen das Journal in Heftform erschienen ist, schlägt die dgh mit der kommenden Online-Version ein neues Kapitel auf, und auch hier gehört Mut dazu.

### Hier finden Sie das Online-Journal HuW

HuW erscheint ab Januar 2018 als frei zugängliches Online-Journal unter den Internetdomains:

www.HuW-online.de,
www.Haushalt-Wissenschaft.de und
www.Hauswirtschaft-Wissenschaft.de.

Dort publiziert die dgh in Zukunft wissenschaftliche Originalartikel, wissenschaftliche Kurzbeiträge sowie Arbeitspapiere.

- Wissenschaftliche Originalartikel (full paper) sind wissenschaftliche Beiträge in der Erstveröffentlichung, die zweifach nach international gültigen wissenschaftlichen Standards begutachtet werden (double peer review).
- Wissenschaftliche Kurzbeiträge (short paper) sind Beiträge des wissenschaftlichen Nachwuchses auf Basis von bereits präsentierten Tagungsbeiträgen oder hervorragenden Abschlussarbeiten, die einer einfachen Begutachtung unterliegen (peer review).
- Arbeitspapiere (working paper) sind Beiträge, die nicht begutachtet, sondern lediglich einem Lektorat unterzogen werden. Sie sollen zur Diskussion von Thesen, Methoden oder ersten Befunden eines Forschungsvorhabens anregen, können aber auch Positionspapiere von gesellschaftlichen Akteuren zu aktuellen Fragestellungen der Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaft darstellen.

Zudem werden online Dokumente zu Tagungen der dgh und ihrer Fachorgane wie z. B. Einladungen, Abstracts, Manuskripte und Präsentationen erscheinen. Alle Dokumente stehen frei zugänglich und unentgeltlich der interessierten Öffentlichkeit zur Verfügung, einschließlich eines noch aufzubauenden Online-Archivs der HuW.

Die Vorteile eines Online-Auftritts der HuW liegen in der Schnelligkeit, der Verfügbarkeit und der Präsenz unserer Themen in der breiteren, auch internationalen Öffentlichkeit. Jedes Manuskript wird zeitnah begutachtet und kann innerhalb von wenigen Wochen publiziert werden. Platz- und Layoutprobleme, wie sie typischerweise in der

***Was 1953 (neben vielem anderen) noch geschah:***

- *Dwight D. Eisenhower wird 34. US-Präsident*
- *Josef Stalin stirbt in Moskau*
- *Erster Staatsbesuch des Kanzlers Konrad Adenauer in den USA*
- *Die Stadt Chemnitz heißt ab jetzt Karl-Marx-Stadt*
- *Krönung von Elisabeth II. in England*
- *Volksaufstand in der DDR am 17. Juni*
- *Ende des Koreakriegs am 27. Juli*
- *Die BfA als Träger der gesetzlichen Rentenversicherung wird gegründet*
- *Die Sowjetunion zündet ihre erste Wasserstoffbombe*
- *Das Deutsche Fernsehen zeigt erstmals „Der Internationale Frühschoppen“ mit Werner Höfer*
- *In Kassel wird die erste Fußgängerzone Deutschlands eröffnet*
- *Francis Crick und James Watson veröffentlichen ihre Entdeckung der Doppelhelixstruktur der DNA*
- *Erstbesteigung des 8848 m hohen Mount Everest durch Edmund Hillary und Tenzing Norgay und Erstbesteigung des Nanga Parbat (8125 m) durch Hermann Buhl*
- *Der 1. FC Kaiserslautern wird Deutscher Fußballmeister*

*Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/1953#Wissenschaft_und_Technik (19.11.2017)* *IR*

Heftform bestehen, fallen weg. Stichwörter und Kurzfassungen erleichtern die wissenschaftliche oder journalistische Recherche, die heute ohnehin über Suchmaschinen erfolgt. Hinzu kommt die geplante Vergabe von DOI(Digital Object Identifier)-Nummern für jedes Manuskript zur Erleichterung der Suche, so wie das inzwischen bei wissenschaftlichen Journalen Standard ist. Auch wenn bei manchen etwas Wehmut aufkommt: Die Zeit der stählernen Zettelkästen in wissenschaftlichen Bibliotheken, Instituten und Archiven ist vorbei.

Aktuell bin ich als designierter ehrenamtlicher Herausgeber damit befasst, den Online-Auftritt der Hauswirtschaft und Wissenschaft zu programmieren und die oben genannte Struktur der verschiedenartigen Manuskripte abzubilden. Seit 10. Oktober 2017 sind die drei genannten Domains für die Öffentlichkeit freigeschaltet und befinden sich im kontinuierlichen Aufbau.

## Neu gegründeter wisenschaftlicher Beirat

Die Schaffung eines angemessenen Internetauftritts ist zwar notwendig, aber für den weiteren Erfolg der Hauswirtschaft und Wissenschaft keinesfalls hinreichend. Lebendig wird ein Journal nur durch gute, ansprechende Manuskripte! Deshalb rufe ich alle einschlägigen Arbeitsgruppen dazu auf, unseren neuen Internetauftritt verstärkt für die Veröffentlichung ihrer Fachbeiträge zu nutzen. Dabei helfen die zeitnahe Begutachtung und die Publikation dem wissenschaftlichen Nachwuchs bei der Anfertigung kumulativer Dissertationen oder Habilitationsschriften.

In diesem Zusammenhang bin ich außerordentlich dankbar dafür, dass sich zahlreiche Kolleginnen und Kollegen aus Hochschulen und Universitäten dazu bereit erklärt haben, die Hauswirtschaft und Wissenschaft im neu gegründeten wissenschaftlichen Beirat zu unterstützen. Der damit verbundene, auch sehr persönliche Zuspruch freut mich sehr. Wichtiger aber für die HuW ist die Unterstützung bei der Akquirierung interessanter Manuskripte, bei der Motivation von Nachwuchswissenschaftlern/innen zur Erstellung wissenschaftlicher Artikel sowie bei der fachlichen Begutachtung eingereichter Beiträge in der gesamten, unter dem Dach der dgh vertretenen fachlichen Breite.

Abschließend möchte ich meinen Dank und Respekt vor der Lebensleistung meiner Vorgängerinnen und Vorgänger ausdrücken. Alle Herausgeber/innen und Redakteure/innen der gesamten 64 Jahre HuW haben sich um die Fachzeitschrift verdient gemacht. Stellvertretend für alle nenne ich hier Professorin Käthe Delius, die im Jahre 1953 die Hauswirtschaft und Wissenschaft als Fachjournal mitbegründet und in den ersten Jahren als Schriftleiterin erfolgreich geführt hat, sowie Ilse Raetsch, die sich seit 2010 als verantwortliche Redakteurin verdienstvoll um die Hauswirtschaft und Wissenschaft gekümmert hat. Und – last but not least – sei an dieser Stelle allen Autorinnen und Autoren gedankt, die ihre Manuskripte der Hauswirtschaft und Wissenschaft anvertrauen.

**Elmar Schlich**

Anzeige

Heide Preusse, Ingrid-Ute Leonhäuser

# Professorin Rosemarie von Schweitzer zum 90. Geburtstag

*Am 9.11.2017 beging Prof. Rosemarie von Schweitzer ihren 90. Geburtstag. Sie hatte von 1969 bis 1993 den Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Familienhaushalts an der Justus-Liebig-Universität Gießen inne. Nicht nur viele Gießener Absolventinnen und Absolventen des Oecotrophologie-Studiengangs erinnern sich an eine beeindruckende Persönlichkeit, die den Studiengang und besonders den haushaltswissenschaftlichen Schwerpunkt ausgebaut und in Wissenschaft und Praxis bekannt gemacht hat.*

Die Jubilarin wurde 1927 auf Schloss Wasserhof in Gneixendorf bei Krems in der Wachau geboren und ist in Nordhessen und im Ostsudetenland aufgewachsen. Die Orts- und Schulwechsel wurden u. a. durch den frühen Tod ihrer Mutter ausgelöst. Auch der berufliche Werdegang war anfangs geprägt durch einige Wechsel zwischen Berufspraxis und Wissenschaft. Diese haben ihre spätere theoriegeleitete und anwendungsbezogene Arbeitsweise als Professorin geprägt.

Nach der für die Generation typischen Phase im Kriegshilfsdienst und einer ersten Ausbildungsphase zunächst zur Gehilfin und anschließend zur Lehrerin der ländlichen Hauswirtschaft schlossen sich 1951 bis 1956 erste berufliche Tätigkeiten an den Landwirtschaftsschulen Marburg und Fulda an.

1956 begann Rosemarie von Schweitzer in Frankfurt mit dem Studium der Soziologie und Philosophie, vornehmlich bei den Professoren Adorno und Horkheimer. An der Universität Bonn erweiterte sie ihren Studienschwerpunkt im nachfolgenden Jahr um die Fächer Agrarökonomie und Erziehungswissenschaft. Die enge Verbindung von Geistes- und Agrarwissenschaft wird an ihrer Promotion an der Universität Bonn 1962 deutlich. Das Thema „Die Landwirtschaft und ihre Bildung“ wurde von Ordinarien der Philosophie/Erziehungswissenschaft und der landwirtschaftlichen Betriebslehre betreut. In den nachfolgenden drei Jahren wirkte Rosemarie von Schweitzer am Hessischen Landwirtschaftlichen Beraterseminar in Rauischholzhausen als Dozentin für Hauswirtschaft.

Foto: Thomas Preuß

Ihre Hochschullaufbahn an der Justus-Liebig-Universität Gießen (JLU) begann sie bei Prof. Helga Schmucker als Wissenschaftliche Assistentin. Mit großem Engagement und starker Durchsetzungskraft bauten beide das Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung aus und etablierten erfolgreich den Studiengang der Oecotrophologie als ersten seiner Art. Dieser wurde nach Gießener Vorbild bald an weiteren bundesdeutschen Universitäten eingeführt. Ein Jahr nach Abschluss ihrer Habilitation mit dem Titel „Haushaltsanalyse und Haushaltsplanung. Versuch einer systematischen Darstellung des haushälterischen Handelns“ wurde Rosemarie von Schweitzer 1969 zur Professorin an der JLU berufen.

Das breit angelegte Studium eröffnete der Jubilarin Möglichkeiten, einen ganzheitlichen theoretisch-konzeptionellen Ansatz in Lehre und Forschung zu verfolgen. Dieser knüpft an die ideengeschichtlichen Wurzeln in der Betrachtung von Alltagshandlungen an und verortet die Vielzahl unterschiedlicher haushaltsbezogener Themen im Wissenschaftsverbund. Mit ihrem system- und handlungstheoretischen Ansatz hat Rosemarie von Schweitzer Grundlagen für die systematische Analyse des haushälterischen Handelns geschaffen und ein Denken vom „Privathaushalt als Privathaushalt“ als Paradigma der Wirtschaftslehre des Privathaushalts geprägt.

In der universitären Lehre verstand es Rosemarie von Schweitzer in außergewöhnlicher Weise, das Interesse für das von ihr vertretene Fach und für die Oecotrophologie insgesamt zu wecken. Dabei vermittelte sie ihren Studentinnen und Studenten das sozioökonomische Kernanliegen der Wirtschaftslehre des Privathaushalts und erweiterte dieses um wissenschaftliche Ansätze aus Ökonomie, Frauenforschung, Familien- und Bevölkerungswissenschaft zur Bearbeitung gesellschaftlicher Herausforderungen. In Verbindung damit regte sie uns immer wieder dazu an, die wissenschaftliche Methodik verschiedener Wissenschaftsdisziplinen in ihren Aus-

sagemöglichkeiten und -grenzen zu reflektieren und so die eigene haushaltswissenschaftliche Perspektive zu schärfen. Aufgrund ihres rhetorischen Talents und der Gabe, komplexe Sachverhalte durch Erfahrungen aus dem Alltag zu veranschaulichen, war sie als akademische Lehrerin sehr geschätzt und hat ein kritisch-konstruktives Denken ihrer Schülerinnen und Schüler geprägt.

In der Forschung bearbeitete Rosemarie von Schweitzer eine breite Palette an sozioökomischen Fragestellungen. Die Analyse werteschaffender Versorgungs-, Pflege- und Erziehungsleistungen im Zusammenspiel mit öffentlichen Leistungen war dabei ein Kernthema, insbesondere auch mit Blick auf deren Bedeutung für die Lebensqualität der Menschen im Einzelfall und für die Gesellschaft. Be- und Entlastungen von Haushalten und Familien im Strukturwandel der Daseinsvorsorge zeigte sie in ihren Wirkungen auf die gelebte Generationen- und Geschlechtersolidarität auf. Die Einflüsse von Lebensereignissen und Phasen in der Familienentwicklung auf neue Anforderungen an die Haushaltsführung analysierte sie mithilfe der von ihr entwickelten Methodik von Haushaltsanalyse und Haushaltssimulation. Besonders ihre zahlreichen Untersuchungen zu landbewirtschaftenden Familien und deren Existenzsicherungsstrategien konnten sich darauf stützen.

## „Eine gute Theorie muss praktisch sein."

*Rosemarie von Schweitzer*

„Eine gute Theorie muss praktisch sein." Diesen Leitspruch gab sie uns und allen anderen Schülerinnen und Schülern mit auf den (Forschungs-)Weg und beherzigte ihn insofern auch selbst, als sie aus morphologisch begründeten Typsierungen zu unterschiedlichen Lebenslagen einerseits Handlungsempfehlungen für Bildungskonzepte und Beratungsangebote ableitete oder andererseits sozial- und familienpolitische Schlussfolgerungen zog. Ihre fachwissenschaftliche Expertise und ausgeprägte Fähigkeit zu interdisziplinärer Zusammenarbeit waren nicht nur in Fachverbänden, sondern auch im wissenschaftlichen Beirat für Familienfragen des Bundesfamilienministeriums in mehr als zwanzig Jahren sehr gefragt. Maßgebliche Kapitel der im Auftrag der Bundesregierung zu erarbeitenden Familienberichte sind von ihr federführend verfasst worden. 1994 war sie Vorsitzende der Berichtskommission für den Fünften Bericht zu „Familien und Familienpolitik im geeinten Deutschland – Zukunft des Humanvermögens".

Rosemarie von Schweitzer hat eine große Wertschätzung in der breiten Fachöffentlichkeit erfahren. In der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. war sie lange Jahre Vorsitzende des Fachausschusses Strukturwandel des Haushalts und engagierte sich für den regelmäßigen, mit Kolleginnen und Kollegen gemeinsam geführten fachlichen Diskurs, der auf zahlreichen „Königsteiner Tagungen" auf hohem wissenschaftlichem Niveau stattfand. Nach der Emeritierung im Jahr

*Rosemarie von Schweitzer als Referentin auf einem von ihr initiierten und organisierten internationalen IFHE-Workshop „Cross Cultural Approaches To Home Management" 1992 in Rauischholzhausen.*
*(Foto: Mitarbeiterin der Professur)*

1993 nutzte Rosemarie von Schweitzer ihre neuen Freiräume noch viele Jahre mit großem Engagement und war als Referentin, Autorin und Gesprächspartnerin sehr gefragt. Sie brachte sich aktiv in die Arbeit des Internationalen Verbands für Hauswirtschaft (IFHE) ein und setzte sich mit den weltweiten Themen und Herausforderungen des „haushälterischen Handelns" und der Alltagsbewältigung, vor allem unter Aspekten der Nachhaltigkeit, auseinander. Sie nahm an Kongressen in Europa, Asien, Afrika und in der pazifischen Region teil und wurde für mehrere Jahre als Mitglied in die IFHE Think-Tank-Kommission berufen. Wir waren sehr beeindruckt und hoch erfreut, als Rosemarie von Schweitzer 2006 im Alter von neunundsiebzig Jahren ihre „Wirtschaftslehre des Haushalts" überarbeitet und in englischer Sprache im Peter Lang Verlag publizierte. Das Buch „Home Economics Science and Arts – Managing Sustainable Everyday Life" ist für alle, die in den Home Economics international aktiv sind, zu einem unverzichtbaren Standardwerk geworden.

Ihre Verdienste wurden gewürdigt durch die Verleihung der Ehrendoktorwürde der Christian-Albrechts-Universität Kiel, das Bundesverdienstkreuzes erster Klasse und die Ehrenmitgliedschaft in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft.

Aus gesundheitlichen Gründen musste sich unsere geschätzte akademische Lehrerin in den letzten Jahren vollständig in ihre vertraute private Umgebung zurückziehen, sodass eine große Feier ihr zu Ehren, wie zu vergangenen runden Geburtstagen, nicht stattfinden kann. Wir gratulieren ihr auf das Herzlichste und wünschen ihr Gesundheit und Wohlbefinden.

**Heide Preuße, Ingrid-Ute Leonhäuser**

# Margarete Sobotka: „Hauswirtschaft“ wurde zu meinem beruflichen Lebensweg

Im Briefkasten: Die Zeitschrift 3/17 Hauswirtschaft und Wissenschaft* – erstes Durchblättern:

*Überrascht und erstaunt begrüßen mich viele bunte Glückwünsche zu meinem Geburtstag. Ein herzliches Dankeschön für all die guten Wünsche zu meinem Wohlbefinden, das vielfältige Lob und die Anerkennung meiner beruflichen Tätigkeit und für das Miteinander in den vielen Jahren der beruflichen Zusammenarbeit und persönlichen Begegnungen.*

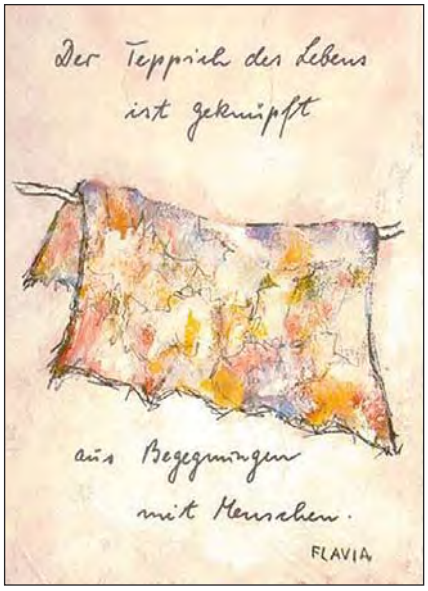
Ja, es ist wohl das achte Jahrzehnt, verbunden mit so vielen Begegnungen und Erinnerungen an lebhafte und interessante Zeiten im Aufbruch und in der Entwicklung in den Bereichen der Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaft.

„Hauswirtschaft“ wurde zu meinem beruflichen Lebensweg nach erlebten Kriegsjahren und der Frage nach dem Beruf in einem zerstörten Deutschland, dessen Aufbau gerade begann. Ein Jahr Haushaltungsschule kann ja für ein Mädchen nicht schädlich sein. Daraus wurde eine Laufbahn mit Meilensteinen der Praxis und Fortbildung in der Hauswirtschaft bis hin zum Studium für das Lehramt an berufsbildenden Schulen (Universität Köln). Es folgten Jahre (1964-1971) der Lehrtätigkeit in der „Frauenbildungsanstalt“ (Dortmund) und dann der Einstieg in die Haushaltswissenschaft und Hochschule (Lehr- und Forschungstätigkeit an der Fachhochschule Münster und Promotion bei Prof. Dr. Bottler, Universität Gießen).

Es gab immer Herausforderungen und Anreize, eine Stufe weiter zu gehen – und das in einem Umfeld von vielen Menschen, die mir Wege zeigten und eröffneten und ermutigten, die eingeschlagenen Richtung beizubehalten. Ich hatte eine wohlwollende Familie und eine verständnisvolle Partnerschaft, die mir die Freiheit gaben, zu tun, was ich wollte und konnte.

Vor diesem Hintergrund entstand und entwickelte sich eine breite intensive berufliche Landschaft, von der nun so viel berichtet wird, und die für mich eine Selbstverständlichkeit war und auch heute noch ist.

Gefordert und gefördert werden: Das hat mich geprägt und dafür bin ich dankbar. So konnte ich auch viele junge Menschen in ihrem beruflichen Werdegang und ihrer persönlichen Entwicklung begleiten, und dabei sind auch Freundschaften entstanden.




*© Flavia Weedn & arsEdition, München*

Es gab Zeiten, in denen die Domäne Hauswirtschaft eine steigende Konjunktur hatte und hauswirtschaftliche Bildung auch in allgemeinbildenden Schulen in Stundenplänen verankert war. In Praxis und Theorie waren hauswirtschaftliche Lehre und Qualifikationen in Fachschulen zur Wirtschafterin und Hauswirtschaftlichen Betriebs- und Fachberaterin gefragt. In den Universitäten – es waren die 60er-Jahre – wurden Fachbereiche und Studiengänge der Oecotrophologie eingerichtet. Dies vor dem Hintergrund von vehementen Forderungen und intensiven Argumenten zur Bedeutung des Haushaltswissens für die Gestaltung und Wirtschaftsführung der Familienhaushalte (vorwiegend in ländlichen Bereichen), deren Existenzsicherung und für die allgemeine wirtschaftliche und gesellschaftliche Entwicklung. In den sozialen Einrichtungen der Jugend-, Alten- und Behindertenhilfe, den Anstaltshaushalt (später Großhaushalte genannt), wurde es zunehmend erforderlich, fachspezifische und methodische Konzepte für Arbeitsprozesse zu entwickeln, umzusetzen und Organisationsstrukturen kritisch zu prüfen und effektiv zu gestalten

Mit dem Ruf nach mehr Bildung und beruflichen wissenschaftlichen Grundlagen entstanden in den 70er-Jahren die Fachhochschulen, in denen Ingenieurschulen in Fachbereiche übergeleitet wurden. Erst nach intensivem Engagement und Protesten der Dozenten an „Höheren Fachschulen der Hauswirtschaft“ wurden auch Fachbereiche der Oecotrophologie an Fachhochschulen eingerichtet (in NRW z. B. in Krefeld und Münster).

Im Aufbau und der Entwicklung des Fachbereiches der Oecotrophologie an der Fachhochschule in Münster gab es zunächst viele Hürden, das neue Studium zu organisieren und die räumlichen Unzulänglichkeiten zu bewältigen. Erforderlich war die Koordination der Lehr- und Studienpläne, um das Studienangebot zu gestalten und die jeweils individuellen Prüfungen durchzuführen. Die Schülerinnen und einiger Schüler kamen im Fachbereich aus fünf Höheren Fachschulen in NRW zusammen. Es brauchte noch eine Zeit, bis das Curriculum der Oecotrophologie und seine Studiengänge bzw. Schwerpunkte eine interdisziplinäre Struktur erhielt. Bis

* Zum 80. Geburtstag von Margarete Sobotka, HuW 3, S. 112-113

heute sind Studiengänge und Studieninhalte im ständigen Wandel, im Rahmen von Studienreformen und um den beruflichen und persönlichen Anforderungen sowie den Herausforderungen der Gesellschaft zu entsprechen.

Der Standort des Fachbereiches in der Josefstr. (1971/72) war ein „räumliches Provisorium“ – denn ein Neubau wurde in Aussicht gestellt. Auch wenn es nach und nach Verbesserungen gab, war die Organisation der räumlichen und zeitlichen Bedingungen für Lehrende und Studierende immer eine Herausforderung. Der Abschied von diesem Provisorium erfolgte nach 33 Jahren mit dem Umzug in das Fachhochschulzentrum. Ihn habe ich nicht miterlebt, denn es war auch der Zeitpunkt meines offiziellen Abschieds vom Fachbereich. So kann ich nur die räumliche Ausgestaltung und die vielfältigen Möglichkeiten des Studiums in Lehre, Praktika und für Forschungsarbeiten als Besucherin bestaunen.

So waren die Anfänge – es gäbe da noch viel zu berichten. All das war auch immer ein Miteinander, sowohl im Fachbereich mit Kolleginnen und Kollegen als auch in den Kontakten mit den anderen Fachbereichen und in der Zusammenarbeit mit der Verwaltung. Die Lehr- und Forschungsarbeit am Fachbereich und im Kontakt mit der Praxis haben mir viel gegeben. Auch als Mitglied des Fachausschuss Hauswirtschaft des REFA-Verbandes (mit der REFA-Lehrberechtigung) hatte ich immer wieder der Gelegenheit „vor Ort“ Theorie und Praxis zu verbinden. So in der Gestaltung von Lehrgängen und in der Zusammenarbeit mit kompetenten Kolleginnen bei Durchführung von Betriebsanalysen und Organisationsberatungen beispielsweise in Mensabetrieben. Es waren Bereicherungen auch der Lehre und der praxisorientierten Seminare für die Studierenden.

Motivierte und aktive Studierende und engagierte Mitarbeitende waren bereit, Projekte mit zu tragen und mitzugestalten sowie die Kontakte außerhalb der Fachhochschule zu unterstützen. Es wurden mit den Studierenden Fachtagungen und Seminare organisiert und durchgeführt, z. B. mit den Themen Qualitätsmanagement, Hygieneschulung und Personalentwicklung hauswirtschaftliche Fachkräfte und Mitarbeitende in Betrieben hauswirtschaftlicher Versorgungs- und Betreuungsleistungen. Dazu gehörten auch die „Mühlheimer Tagungen“. In dem Vorbereitungskreis haben viele Studierende mitgewirkt und einige auch weiterhin nach ihrem Studium mit den Erfahrungen ihrer beruflichen Tätigkeit. Dabei ist ein freundschaftlicher Kreis entstanden, der den Kern unseres jährlich stattfindenden „3. Adventssonntags-Treffens“ bildet.

**Professionelles hauswirtschaftliches Handeln ist Grundlage der Alltagsgestaltung im Kontext jeder Lebenssituation und ein Element der Lebensqualität.**

*Margarete Sobotka*

Lehre und Praxis brauchen den Austausch mit Kollegen und Kolleginnen auf allen Ebenen des beruflichen Umfeldes in Organisationen und bei Tagungen. Mein „berufliches Leben“ kann ich mir nicht denken ohne die Erfahrungen aus unterschiedlichen Funktionen im Berufsverband hauswirtschaftlicher Fach- und Führungskräfte (heute: Berufsverband Hauswirtschaft) und in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft.

Rückblickend sind in diesem Zeitraum viele Organisationen, Berufsverbände und Interessengruppen in der Domäne Hauswirtschaft entstanden, die mit vielen Stimmen Bedeutung und Werte der Hauswirtschaft vertreten, doch in Gesellschaft und Politik hat das bisher nicht den gewünschten und erforderlichen Erfolg der Anerkennung und Wertschätzung gebracht. Die in den letzten Jahren immer deutlicher hervortretenden Probleme des demografischen Wandels und des Hilfebedarfs in privaten Haushalten haben dazu geführt, „haushaltsnahe Dienstleistungen“ stärker in das Blickfeld der Sozial- und Familienpolitik zu rücken. Auch in den Einrichtungen der Alten- und Behindertenhilfe gibt es Ansätze (gesetzliche Regelungen nur in einigen Bundesländern), hauswirtschaftliche Fachkräfte in der Personalausstattung zu fordern. Doch ist die professionelle Hauswirtschaft mit ihren Potenzialen und in ihrer wertschöpfenden Bedeutung für die Lebensgestaltung der Menschen bei den Verantwortlichen und Entscheidungsträgern in Gesellschaft und Politik nur im geringen Umfang oder noch gar nicht angekommen – so gibt es viel zu tun.

Vielfältig sind die Stimmen und Forderungen der hauswirtschaftlichen Akteure nach Wertschätzung und Anerkennung der Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaft, ihre Wirksamkeit könnte gesteigert werden. Ein Weg, in der Gesellschaft und der Politik mehr gehört zu werden, wäre wohl eine gemeinsame Vertretung der Domäne Hauswirtschaft. Es ist zu hoffen und zu wünschen, dass mit der Gründung des „Deutschen Hauswirtschaftsrates“ nun eine Richtschnur entsteht, dass die Hauswirtschaft mit „einer Stimme“ – eine Vision, die schon seit Jahrzehnten immer wieder erscheint – hervortritt, gehört wird und gesellschaftspolitische Reaktionen bewirkt. Professionelles hauswirtschaftliches Handeln ist Grundlage der Alltagsgestaltung im Kontext jeder Lebenssituation des Menschen und ein Element der Lebensqualität.

Mit den fachlichen, beruflichen Erfahrungen und Erlebnissen entstanden viele, viele persönliche Begegnungen und Freundschaften. Es sind viele auch nach Jahren – des sogenannten beruflichen Ausstiegs – geblieben, die mich immer wieder anregen, etwas anderes, Neues zu denken und das Gewesene neu zu betrachten, um nicht zu „verstummen“ und „einzurosten“. Ich kann miterleben, wenn auch mit etwas Abstand, was und wie Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaft präsent sind und sich wandeln, ich kann im Kontakt sein mit denen, die in dieser Domäne Hauswirtschaft stehen und den Herausforderungen entgegentreten und sie bewältigen.

So bin ich dankbar, noch aktiv mitwirken zu können und angenommen zu sein.

**Margarete Sobotka**

# Zum 65. Geburtstag von Uta Meier-Gräwe: Forschen, Beraten, Lehren für ein gutes Leben

*Im September feierte Prof.'in Dr. Uta Meier-Gräwe ihren 65. Geburtstag. Auch wenn sie noch bis März 2018 im aktiven Dienst der Universität sein wird, war die Fachtagung „Caring, Cooking, Cleaning" am 20.10.2017 an der Justus-Liebig-Universität (JLU) Gießen ein Festkolloquium zu Ehren ihres Wirkens in Forschung, Lehre und Politik.*

Der bevorstehende Eintritt von Professorin Uta Meier-Gräwe in die Rentenphase im April 2018 stellt nicht nur ihre Professur für Wirtschaftslehre des Privathaushalts und Familienwissenschaft auf den Kopf. Auch viele Wegbegleiter/innen aus Wissenschaft, Forschung und Politik werfen einen – zum Teil wehmütigen – Rückblick auf das vielschichtige und einflussreiche Handeln und Wirken von Uta Meier-Gräwe in den letzten Jahrzehnten. Deutlich wurde dies auch auf der von rund 150 Personen besuchten Fachtagung „Caring, Cooking, Cleaning – Neubewertung und Aufwertung haushaltsnaher Dienstleistungsarbeit als Schlüssel für eine sozial gerechte und integrative Gesellschaft" des Kompetenzzentrums „Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen" (PQHD) in der Aula der JLU Gießen. So integrierte die Veranstaltung neben der Bilanzierung der Projektfortschritte auch ein Festkolloquium anlässlich des 65. Geburtstags von Prof.´in Uta Meier-Gräwe sowie ihrer bevorstehenden Emeritierung.

Das beeindruckende Spektrum der von ihr leidenschaftlich vertretenen Themen entwickelt sich im Spiegel eines spannenden Lebenslaufs. Uta Meier-Gräwe hat in zwei unterschiedlichen Gesellschaftssystemen gelebt und geforscht – nämlich zunächst in Ost- und dann in Westdeutschland. Dies erforderte, in ihrer theoretisch-konzeptionellen Arbeit immer auch den Aspekt gesellschaftspolitischer Folgen mitzudenken. So gilt Uta Meier-Gräwe über die Grenzen der Wissenschaft hinaus als Expertin für das Funktionieren und die Hintergründe gesellschaftlichen Zusammenlebens. „Dabei ist ihre Arbeit stets geprägt durch eine große Sensibilität für unterschiedliche Milieus, Kulturen und Lebenslagen, gepaart mit dem besonderen Augenmerk für Ungleichheiten und Ungerechtigkeiten. Immer ausgehend von den konkreten Lebensbedingungen und Bedürfnissen der Menschen im Haushalt, bei ihrer alltäglichen Lebensführung, gilt ihr analytischer Blick den strukturellen Rahmenbedingungen von kommunaler bis hin zur bundespolitischen Ebene in ihren Auswirkungen auf den Alltag. […] aus einem tiefen Gerechtigkeitsempfinden heraus erhebt sie immer wieder die Stimme, um Missstände öffentlich zu machen und politisch Einfluss zu nehmen – von der Begleitung der Familienzentren in Gießen bis hin zu den Familien- und Gleichstellungsberichten der Bundesregierung", kann man in der im Rahmen der Tagung feierlich präsentierten Festschrift „Care und die Wissenschaft vom Haushalt. Aktuelle Perspektiven der Haushaltswissenschaft" lesen. Darin würdigen über 25 Autorinnen und Autoren Uta Meier-Gräwe und ihr wissenschaftliches Werk und zeigen ein eindrückliches Bild ihres Wirkens.

Nach ihrem Studium der Ökonomie und Soziologie 1975 in Berlin sowie ihrer Promotion und Habilitation als Familiensoziologin begann Uta Meier-Gräwe 1986 ihre Tätigkeit als Wissenschaftlerin am Institut für Soziologie und Sozialpolitik der Akademie der Wissenschaften der DDR. 1990 zog es sie in den südlichen Teil der Bundesrepublik Deutschland. In München begann sie als wissenschaftliche Referentin am Deutschen Jugendinstituts und übernahm kurz darauf die Vertretung des „Lehrstuhls für vergleichende Sozialstrukturanalyse im vereinten Deutschland und Geschlechterungleichheit nach der deutschen Vereinigung" am Institut für Soziologie der Ludwig-Maximilians-Universität. 1994 wurde die Soziologin und Familienwissenschaftlerin Uta Meier-Gräwe als Nachfolgerin von Rosemarie von Schweitzer an der JLU Gießen auf den Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Privathaushalts und Familienwissenschaft berufen, an dem sie die Lehren der Haushaltswissenschaften vertritt, weiterentwickelt und inzwischen viele Generationen von Studierenden der Ökotrophologie geprägt hat.

## Unermüdlichen Engagement in unterschiedlichen Institutionen

Ihr akademisches Wirken wurde begleitet von einem unermüdlichen Engagement in unterschiedlichen Institutionen, Verbänden, Kommissionen, Arbeitsgruppen und Ausschüssen in Kommune, Land und Bund: Ihre Arbeit bei ProFamilia, der Deutschen Liga für das Kind in Familie und Gesellschaft, in der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft, im Beirat „Frauen in der Green Economy", in der familienpolitischen Kommission der Heinrich-Böll-Stiftung und schließlich auch in den Sachverständigenkommissionen zur Erstellung des 7. Familienberichts der Bundesregierung sowie des 1. und 2. Gleichstellungsberichts sind nur einige Beispiele.

Durch dieses vielschichtige Arbeiten auf gesellschaftlicher, politischer und wissenschaftlicher Ebene entwickelte Uta Meier-Gräwe ein haushaltswissenschaftliches Profil, das in der ursprünglichen Form durch ihre Perspektive als Ökonomin und Familiensoziologin er-

weitert werden konnte. So umfassen die Schwerpunkte der Forschung und Lehre von Uta Meier-Gräwe, neben der bereits von Prof.'in Rosemarie von Schweitzer thematisierten gesellschaftlichen Relevanz der unbezahlten Haus- und Sorgearbeit, die gleichberechtigte Teilhabe von Frauen und Männern am Privat- und Erwerbsleben, Chancengerechtigkeit, Phänomene sozialer Ungleichheit, Armut oder prekäre Lebenslagen und deren Auswirkungen auf private Haushalte, nachhaltige Lebensweisen und Haushaltsstile, Lebensführungs- und Alltagskompetenzen sowie die geringe Bewertung versorgungswirtschaftlicher Tätigkeiten mit den Folgen im Lebenslauf insbesondere für Frauen – und selbst diese Aufzählung ist bei Weitem nicht vollständig.

Ein stetes Anliegen von Uta Meier-Gräwe waren die praxisbezogene anwendungsorientierte Forschung, Beratung und Lehre. So bohrte sie unermüdlich harte Bretter im politischen Berlin, um dort nach und nach Sensibilität und Verständnis für die wichtigen Themen, insbesondere der Familien- und Gleichstellungspolitik zu erreichen. Auch ihre Studierenden sollten immer vor Augen haben, was ihnen die Seminar- und Vorlesungsinhalte in ihrem späteren Leben entlang der ökotrophologischen Bandbreite beruflicher Einsatzfelder nutzen würden. Dies verdeutlichte Meier-Gräwe ihnen nicht nur aus ihrer eigenen Perspektive, sondern lud regelmäßig erfolgreiche Absolventen/innen oder Kooperationspartner/innen ein, um aus ihrem beruflichen Alltag zu berichten. Nicht zuletzt gelang es durch diesen unermüdlichen Einsatz, die Haushaltswissenschaften im Rahmen der Ökotrophologie an der JLU – in dieser Form übrigens als bundesweites Alleinstellungsmerkmal – zu erhalten.

In den letzten Jahren standen die haushaltsnahen Dienstleistungen im Zentrum ihres Schaffens, wie nicht nur das seit 2013 bestehende Kompetenzzentrum „PQHD" an ihrem Lehrstuhl, sondern auch Titel und Inhalt ihres Festkolloquiums am 20.10.2017 verdeutlichen. Neben Prof. Dr. Dr. Joybrato Mukherjee, Präsident der JLU Gießen,

und Gerda Weigel-Greilich, Bürgermeisterin der Stadt Gießen, hob auch Dr. Christine Bergmann, Bundesfamilienministerin a. D., die enorme gesellschaftliche Relevanz des Tagungsthemas und das langjährige Engagement der Jubilarin hierzu hervor.

## „Sie lebt, was sie predigt: auch als Chefin und Doktormutter"

Im Laufe der Tagung diskutierte etwa Prof. Dr. Bernhard Emunds (Nell-Breuning-Institut Frankfurt) die problematischen Arbeitsbedingungen der sog. Live-in Pflegekräfte unter ethischen Gesichtspunkten. „Damit es Oma gut geht" müssten sich private Haushalte ihrer Pflichten als Arbeitgeber bewusst werden und andere Arrangements der Betreuung gefunden werden, die sozial gerechte Beschäftigungsverhältnisse ermöglichen. Ruth Weckenmann (Bundesagentur für Arbeit) stellte ein Modellprojekt zur Förderung haushaltsnaher Dienstleistungen in Baden-Württemberg vor. Nach belgischem Vorbild besteht in Aalen und Heilbronn seit März 2017 die Option, dass erwerbstätige Personen bei Aufstockung ihrer (Teilzeit-) Arbeitszeit mit Gutscheinen in Höhe von 8 Euro/Std. durch die Agenturen bei der Inanspruchnahme professioneller Dienstleistungen unterstützt werden. Der Debatte um den Schwarzmarkt Privathaushalt wird mit dieser Unterstützung neue Erfahrungen und (so die Hoffnung) auch Erfolge mit legalen Diensten entgegengesetzt. Auf der Tagung konnten Mitarbeitende weiterer Projekte von ihren Erfahrungen und Konzepten in der Umsetzung innovativer Qualifizierungskonzepte für hauswirtschaftliche Berufe und Tätigkeitsfelder berichten und die Potenziale dieses Bereiches aufzeigen.

Wissenschaftsjournalist und Moderator Gert Scobel debattierte im Rahmen einer Podiumsdiskussion mit sechs Expertinnen und Experten aus Wissenschaft, Politik und Praxis über die Herausforderungen, Hintergründe und Lösungswege auf dem Weg zu einer sozial gerechten und integrativen Gesellschaft. Scobel bilanzierte, dass womöglich neue Wege der Kommunikation zu vielen Themen gefunden werden müssten, um die mitunter „altbekannten" Probleme und Lösungsansätze der Politik und Gesellschaft jenseits fachlicher Kreise zugänglich zu machen. Schließlich verlieh auch Uta Meier-Gräwe in ihrer Rede der Forderung Nachdruck, dass gerade aufgrund der Vielzahl von demografischen und strukturellen Entwicklungen in der bundesdeutschen Gesellschaft eine Neuorganisation der Sorgearbeit jenseits des Modells traditioneller Arbeitsteilung stattfinden muss. Darüber hinaus sei es als wirtschaftliche Aufgabe zu sehen, unbezahlte Sorgearbeit gesamtgesellschaftlich abzusichern, sie privat und erwerbsförmig aufzuwerten und so eine gute Vereinbarkeit von gutem Leben, Erwerbs- und Sorgearbeit entlang des Lebensverlaufs für alle zu ermöglichen.

Auch als Chefin und Doktormutter haben viele wissenschaftliche Nachwuchskräfte Uta Meier-Gräwe als fachlich kompetente sowie fürsorgliche und herzliche Persönlichkeit erfahren, die „lebt, was sie predigt" und stets darauf bedacht war, den Menschen in ihrem Umfeld gute Rahmenbedingungen für eine gelungene Work-Life-Balance zu bieten. Wir gratulieren Uta Meier-Gräwe und wünschen ihr, dass sie sich auch im Ruhestand ihre kritische, engagierte und visionäre Lebensart behält und viele gesunde, glückliche und erfüllende Lebensjahre vor sich hat!

**Mareike Bröcheler, Carola Holler und Eva Regensburg**

# Abschiedsvorlesung: Ökotrophologie und Lehramtsausbildung – I did it my way!

*Barbara Fegebank*

*Als ich 2011 in Pension ging, wurde ich offiziell vom Rektor der TU Dresden verabschiedet und mein gleichzeitig stattfindendes 40jähriges Dienstjubiläum wurde mit einem Symposium und anschließenden Festakt begangen. Da aber meine Professur zu der Zeit noch nicht einmal ausgeschrieben war, diente ich der TU Dresden als Seniorprofessorin weitere fünfeinhalb Jahre. Nach insgesamt 100 Semestern an deutschen Universitäten fand ich, dass es genug ist, und so beendete ich das Dienstverhältnis mit der TU Dresden zum 31.03.2017. Nun war es an mir, mich zu verabschieden, gleichwohl war es ein Abschied ohne finale Gültigkeit, aber eine Trennung und ein Loslassen von vielen gewohnten Aktivitäten, von Räumlichkeiten und Zeitbindungen, was sich schon – wie ich die letzten Monate bemerkt habe – gut anfühlt.*

Die Vorlesung erfolgte zu Ehren all derjenigen, die bei mir studiert und promoviert haben und die mich in meinem langjährigen Wirken unterstützt und begleitet haben. Der erste Teil meines Themas dürfte niemanden verwundern, der zweite Teil ist der Titel eines Buches, in dem Jan Pierre Klage „Geschichten von mutigen Machern, Querdenkern und Revolutionären“ erzählt. Es geht um Menschen, die von Übernehmern zu Unternehmern wurden, von Bewahrern zu Evolutionären. Das passt irgendwie auch zu mir, aber aus meiner Sicht ist das eine nicht durch das andere zu ersetzen, denn Bewahrung und Evolution gehören in der Entwicklung und Zeitgeschichte immer zusammen, wie nun im Folgenden – in der gebotenen Kürze – meine *persönliche Wissenschaftsbiografie* zeigt, die nur einen Ausschnitt aus meinem Wirken der letzten 50 Jahre darstellt.

Das, was ich zu sagen habe, resultiert aus Erinnerungen, Vorlesungen und Veröffentlichungen im Laufe meiner wissenschaftlichen Arbeit und dürfte vielen bekannt sein. Aber noch nie sind meine Gedanken so verbunden mit meinem wissenschaftlichen Werdegang zusammengefasst worden und bringen hoffentlich noch Interessantes und Überraschendes hervor.

## Beginn des Weges

Die 1960er-Jahre waren eine Zeit, in der es in der breiten Mittelschicht den Jungen bzw. Männern vorbehalten war, eine höhere Bildung zu erlangen und einen entsprechenden Beruf zu ergreifen, denn schließlich waren die Männer die „Versorger“ der Familien. Mädchen und Frauen erhielten, wenn es die finanziellen Möglichkeiten der Familie erlaubten, eine Aussteuer für ihr künftiges Dasein als Hausfrau und Mutter. Da dem Ehemann das Entscheidungsrecht in allen Fragen des Ehe- und Familienlebens bis 1976 zukam, bestimmte auch der Vater u. a. über die Ausbildung, die die Kinder erhalten sollten.

Aber nicht nur die sog. Rolle der Frau war es, die gegen eine höhere Bildung sprach, sondern das weibliche Vermögen an sich. Eine Studie Mitte der 1950er-Jahre an vier Universitäten der BRD ermittelte, wie 138 Hochschullehrer zur „Frau als Studentin“ und zur „Frau als Dozentin“ Stellung nehmen: Die fachlichen Leistungen der Studentinnen wurden im Vergleich zu den Studenten dahingehend eingeschätzt, „daß rein intellektuelle Fähigkeiten geringer oder seltener seien, abstraktes Denken, jedes Denken überhaupt liege ihnen nur weniger, es mangele an Kritikfähigkeit, Erfindungsgabe, Einfällen, wissenschaftlicher Phantasie, sie seien schüchterner, nicht selbständig genug und hätten weniger Initiative“ (Anger 1960, S. 475 f.).

Markanter noch als diese Einschätzungen waren die Aussagen über die weiblichen Kolleginnen: „Die akademische Tätigkeit ist eine vorwiegend abstrakte und liegt deshalb der Frau


### Ökotrophologie and Teacher Training – I did it my Way

The article is a personal scientific biography of the last 50 years. It leads from the study at the university to the doctorate, the habilitation (the qualification as an university lecturer) and finally to the professorship, and it leads from the cybernetics over the information theory and system theory to the ecological system theory, which had become the fundamental scientific work of the lectures in teacher training at different universities.

nicht so; auch die intellektuellen Beziehungsverknüpfungen liegen ihr nicht. Die Notwendigkeit der Autorität mag der Frau auch Schwierigkeiten bereiten. Der Mann kann bis ins hohe Alter hinein eine intellektuelle Steigerung erfahren. Die Frau neigt bei wachsendem Alter zur Ruhe und Seßhaftigkeit. In jungen Jahren wird sie sicher sehr Gutes leisten, aber auch physisch ist der Beruf zu anstrengend für sie, deshalb haben wir kein Angebot seitens der Frauen.“ (Anger 1960, S. 479)

Glücklicherweise hat es im Laufe der Geschichte immer Väter gegeben, die die Bildung ihrer Töchter begrüßt und gefördert haben, und da ich einen solchen Vater hatte, der gleichermaßen Abitur und Studium für seinen Sohn *und* seine Tochter wünschte, stand meinem Wunsch und Vorhaben zu studieren nichts im Wege, *außer* dann wieder die Berufsaussichten bei den genannten Einschätzungen der Frauen.

Ich war vielseitig interessiert mit einem ungewöhnlichen, nicht frauengemäßen Hang zu Mathematik und Naturwissenschaften und wurde in der Oberstufe bereits mit der *Kybernetik* konfrontiert, die fernerhin meine wissenschaftliche Arbeit bestimmen sollte. Aber ein Studium, z. B. der Physik, kam aus den genannten Gründen nicht in Frage; Gleiches galt für Betriebswirtschaftswissenschaft, denn Frauen – waren sie auch noch so gut ausgebildet – hatten in den Führungsetagen der Unternehmen nichts zu suchen. Noch heute sind Frauen auf Führungsebenen eine Seltenheit. Also was studierte man als Frau außer Lehramt? Letzteres hatte ich allerdings von vornherein ausgeschlossen.

Es war meine Mutter, die im Radio vom Studium der „Hauswirtschafts- und Ernährungswissenschaften“ (so die damalige Bezeichnung) hörte und kurzerhand die Universität Gießen mit der Bitte um Zusendung von Studienunterlagen anschrieb. Diese legte sie mir vor und was ich sah, begeisterte mich, so dass ich mich für das Studium ab Sommersemester 1967 einschrieb. Davor absolvierte ich das notwendige einjährige Praktikum vor dem Studium. Dann begann das „Abenteuer Ökotrophologie“.

## Die Gießener Zeit – von der Übernehmerin zur Unternehmerin

*Ökotrophologie* – eine Namenserfindung der Justus-Liebig-Universität Gießen aus dem Jahre 1965 – ist ein Studiengang; sie ist weder Disziplin noch Wissenschaft.

Alle Lehrer, auch solche an Berufsschulen mit hauswirtschaftlicher Ausrichtung, sollten ein wissenschaftliches Studium vorweisen: Das verlangte das Hessische Lehrerbildungsgesetz von 1958. Das hatte Folgen für die Justus-Liebig-Universität. Deren landwirtschaftliche Fakultät habe sich „entschließen müssen, (....) das Studium der Haushaltswissenschaft einzurichten“, berichtete der Pflanzenbau-Professor Eduard von Boguslawski 1964 einem Göttinger Kollegen. Die Begeisterung hielt sich in Grenzen an der „durch und durch männlich geprägten“ Ordinarien-Universität! Denn Hauswirtschaftswissenschaft stand in der Tradition der Mädchenbildungsgeschichte, und wenn sich auch die wissenschaftliche Auseinandersetzung mit dem Haushalt bis Aristoteles, der bereits oikonomike und crematistik, die Unterhalts- und Erwerbswirtschaft, unterschied, zurückverfolgen lässt, galt doch die Hauswirtschaftswissenschaft als „Frauenstudium“.

Als im Wintersemester 1962/1963 der Studiengang *„Hauswirtschafts- und Ernährungswissenschaft“* eingerichtet wurde, war kein Lehramtsstudiengang für die Ausbildung von Lehrenden für sog. Hauswirtschaftsschulen, wie man nach den Forderungen vermutet hätte, etabliert, sondern ein Diplomstudiengang, ein sog. Fachstudiengang, der jedoch durch Ergänzung von erziehungswissenschaftlichen sowie berufs- und arbeitspädagogischen Studien und dem darauf folgenden 1. Staatsexamen zum Einsatz im Lehramt führte. Dass die Ernährungswissenschaft an die neu aufzubauende „Hauswirtschaftswissenschaft“ angegliedert wurde, war darauf zurückzuführen, dass die Wissenschaftler des Instituts für Ernährungswissenschaft I in der Medizinischen Fakultät, der sie bereits seit 1957 angegliedert waren, nicht promovieren konnten und sich daher bemühten, eine Ausbildung zum „Ernährungsspezialisten“ außerhalb der Medizinischen Fakultät zu etablieren (vgl. Cremer 167, S. 14/15).

Die Professur für Wirtschaftslehre des Haushalts- und Verbrauchsforschung (so die erste Denomination) wurde erst 1964 besetzt. Man holte dazu Helga Schmucker, eine habilitierte Ökonomin, die bereits 63 Jahre alt war, aus München, wo sie am Statistischen Landesamt tätig war. Sie war nicht nur eine der wenigen seit 1957 habilitierten Frauen, sondern sie war auch die insgesamt zweite Professorin an der JLU in Gießen. Schmucker habilitierte Rosemarie von Schweitzer, die dann 1969 Nachfolgerin auf der Professur wurde. Schmucker arbeitete als Emeritierte weiterhin bis Ende der 1970er-Jahre im *Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung* in Gießen. Beide Frauen gelten als Pionierinnen der Haushaltswissenschaft mit unterschiedlichen, z. T. kontroversen Ansätzen. Beide setzten sich mit Blick auf den Aufbau einer eigenständigen Haushaltswissenschaft mit Sinn und Ziel des Studiums „über die Lehrerausbildung hinaus“ auseinander. Diese bestanden darin, die Forschung und Lehre der verschiedenen Wissenschaften auch auf die Familien- und Anstaltshaushalte hinzulenken, sodass deren technologische, wirtschaftliche, soziale und kulturelle Bedeutung für das Leben des einzelnen Menschen sowie für das Funktionieren der gesellschaftlichen Vorgänge immer deutlicher erkannt werden kann. „Mit der Einrichtung dieses Studiums wird ein im wesentlichen menschenbezogener Lebensbereich, nämlich die private Sphäre des Haushalts und der Familie, systematisch wissenschaftlich untersucht und durchdacht“ (Schmucker 1967, S.688f).

Und ich war – unwissentlich – in ein Frauenstudium geraten, wobei der Anteil der Studentinnen anfänglich 98 bis 99 Prozent betrug.

Als *Ökotrophologe/-in* studierte man über 20 Fächer in verschiedensten Fakultäten (bei mir waren es damals elf) bzw. Fachbereichen, und am Ende fragte man sich: Was ist denn

nun Ökotrophologie? Die Ansammlung einer derartigen Fülle von Fach- und Faktenwissen in naturwissenschaftlichen Disziplinen ebenso wie in sozialwissenschaftlichen führte zu einem Additivum, das zunächst den Drang, möglichst viel Wissen aufzusaugen, befriedigte, aber letztlich keine Antwort gab, was Ökotrophologie ist und wohin sie berufs- bzw. erwerbsmäßig führt. Die Frage einer hier offensichtlich vorhandenen Multidisziplinarität (oder gar Interdisziplinarität) beschäftigte mich schon zu Beginn meiner *Diplomarbeit*, und da ich in Berufs- und Arbeitspädagogik ein Referat zur kybernetischen Didaktik gehalten hatte, ging ich mutig zu meiner Professorin und verkündete, ich wolle eine Arbeit zu Haushaltswissenschaft und Kybernetik schreiben. Das war so außergewöhnlich/unbekannt, dass ich erst einmal ein Papier mit Stichworten und Ideen erstellen musste, das dann die Grundlage für das Thema meiner Diplomarbeit wurde. Es war nicht ganz das, was ich mir vorgestellt hatte, aber die „richtige" Richtung war schon eingeschlagen. Die Diplomarbeit befasste sich immerhin mit einer der zentralen Theorien der Kybernetik, nämlich der *Informationstheorie*, später Grundlage weiterer Arbeiten von mir zur *Kommunikation*.

## Die Kybernetik und der Studiengang Ökotrophologie

Die Entstehung der *Kybernetik* und 20 Jahre später die Etablierung des Studienganges Ökotrophologie fielen in eine Zeit geforderten geistigen Umbruchs, den Apel – wenn auch wiederum 20 Jahre später – folgendermaßen beschreibt:

„Von der Antike bis in die Zeit der Aufklärung war Wissenschaft immer zugleich *Universalwissenschaft*. Jede Erkenntnis war letztlich von dem Anspruch durchdrungen, in eine übergeordnete Totalität einbettbar zu sein. Isolierende Experimente – und damit die bewusste Ignoranz des totalen Zusammenhangs – sind der klassischen Wissenschaftsauffassung fremd." (Apel 1986, S 39 f.)

Seit der Renaissance erfolgte eine Trennung von Philosophie, Wissenschaft und Technik. Mit der Entdeckung des Individuums erfolgte eine Aufwertung partikulärer Einsichten. Der erkennende Universalist mauserte sich zum messenden und berechnenden Spezialisten in den Disziplinen Physik, Chemie, Biologie etc. Mit dem Augenblick, in dem die Welt aus ihren Bausteinen begriffen wurde, rollte eine Wissenslawine ungeheuren Ausmaßes an, die Voraussetzung eines nach historischen Maßstäben atemberaubend schnellen technologischen und sozio-kulturellen Wandels unserer Neuzeit wurde. Das abstrahierend sezierende und klassifizierende Denken hatte seinen Siegeszug über die kontemplative Totalitätserkenntnis errungen.

Die *Methode des partiellen Trennens und der isolierenden Abstraktion* war so erfolgreich, weil ihr das mächtige Prinzip der Vereinfachung zugrunde liegt. Sie muss freilich da versagen, wo solche Vereinfachungen sachlich nicht möglich sind und es stellte sich heraus, dass jede Isolation der Betrachtung zu einer Verfälschung führt. „Die Wissenschaft musste also, um solche Phänomene beschreiben zu können, wieder den Weg nach einer ganzheitlichen Erkenntnis suchen" (ebenda). Eine Lösung stellte der *Holismus* dar, eine andere hat ihren Ursprung in der *Kybernetik*, und im angelsächsischen Bereich bildete sich schließlich die *Systemtheorie als Disziplin* heraus, die vom Anspruch her den Holismus und die Kybernetik zu umfassen versucht bzw. mit ihnen verschmolz.

Die Kybernetik hat bei ihrer Begründung allerorts Faszination ausgelöst, auch bei mir, galt doch der Kybernetiker als Vermittler zwischen den Spezialisten. Die Kybernetik wurde so zu einer gefeierten Revolution der Wissenschaften. Auch wenn sie inzwischen als Disziplin für tot erklärt wird, hat sie viel hinterlassen, nicht zuletzt alles, was mit „Cyber" verbunden ist.

Daneben ist die Begründung des *kybernetischen movements* zu nennen. Es war vor allem eine folgenreiche Suchbewegung von Natur- und Humanwissenschaftlern nach dem Zweiten Weltkrieg und drang besonders mit der Denkbasis „Systemansatz" („alles wirkt zusammen") in nahezu jede Wissenschaft ein und löste viele Diskurse aus. Begründer der „General System Theory", der allgemeinen Systemtheorie, war Karl Ludwig von Bertalanffy, ein österreichischer Biologe (1901-1972).

Die fachliche Disziplin, die sich mit der Anwendung systemorientierter Methodik beschäftigt, wird *Systemtechnik* genannt. Sie ist als Methodologie des zweckrationalen Handelns auf die praktische Anwendung gerichtet.

Mit den Erkenntnissen der Kybernetik kann man fächerübergeordnet und fächerverbindend auf dem Gemeinsamen unterschiedlicher Systeme aufbauen. Sie unterstützt insbesondere auch die notwendige inter- und multidisziplinäre Zusammenarbeit in der Aufgabenteilung, die von vielen Forschern – auch von mir – damals angestrebt wurde.

Die Ökotrophologie hätte so wunderbar in die neue Ära des Wissenschaftsverständnisses gepasst, aber diese Gelegenheit ist nicht genutzt worden. Gleichwohl gab es genug Äußerungen und Forderungen aus der *Haushaltswissenschaft* in dieser, auch meiner Richtung, die meinen Intensionen entgegen kamen.

Die „Existenzprobleme der Hauswirtschaft" wurden in der Community mehrfach angesprochen. Schon 1968 war es Elfriede Stübler, zur damaligen Zeit Direktorin und Professorin an der Bundesforschungsanstalt für Hauswirtschaft in Stuttgart-Hohenheim, die den Mangel an terminologischer Einheitlichkeit beklagte und Initiativen zur Entwicklung des Studiums im Sinne einer theoretischen Ganzheitsbetrachtung des Haushalts forderte. Um aus praktischen Aufgabengebieten wie der Hauswirtschaft, der Nahrungsproduktion, -verarbeitung und der Versorgung ein „Fachgebiet" und schließlich eine wissenschaftliche Disziplin entstehen zu lassen, so müssen – wie Stübler betonte – „die hierzu notwendigen Kenntnisse und Fähigkeiten zu einem lehrbaren ‚Fachwissen' und einer systematischen Fachmethode verarbeitet werden. Die Entwicklung eines Fachgebietes zu einer Wissenschaft verlangt – darüber hinausgehend – eine Ordnung und Systematik des ganzen Wissensbereichs und die Aufstellung von theo-

retischen Konzepten und Grundprinzipien“ (Stübler 1968, S. 6).

Hiermit waren die wissenschaftlichen Aussagensysteme angesprochen, in die nach Patzak eine Realwissenschaft zerfällt und die es in meiner weiteren wissenschaftlichen Biographie zu erarbeiten galt.

## Lehramtsausbildung, Umwelterziehung und Ökologie

Da ich nach Abschluss meines Studiums die Gelegenheit geboten bekam, eine wissenschaftliche Mitarbeiterstelle am Institut für Wirtschaftslehre des Haushalts und Verbrauchsforschung der Justus-Liebig-Universität in Gießen mit der Option zu promovieren zu erhalten, konnte ich mich weiterhin meinen theoretischen Überlegungen zur Haushaltswissenschaft widmen. Der *Dissertation* legte ich in der Auseinandersetzung mit *„Die Informationslage des Privathaushaltes bei Güterbeschaffung“* bereits das *systemische Denken* zugrunde, allerdings war das für eine Wissenschaft vom Haushalt noch nicht ausreichend.

Als ich nach drei Jahren meiner Assistenzzeit bei Schmucker und von Schweitzer die Promotion zum Dr. agr. abschloss, eine Arbeit, die Egner, ebenfalls ein Ökonom, wegen des Systemansatzes als „naturwissenschaftlich“ bezeichnet hat, und nach weiteren zwei Jahren – mit Ablauf des Vertrages in Gießen – in die *Lehramtsausbildung nach NRW* kam, kamen neue Herausforderungen auf mich zu, die genau meine „wissenschaftliche Linie“ trafen.

Zunächst in *Bielefeld*, dann (durch Umsetzung) in *Paderborn* bildete ich Studierende für das Lehramt SI im Fach Haushaltslehre und in ihrer Didaktik aus, wobei auch hier erst einmal Pionierarbeit zu leisten war, die mich u. a. in die Mädchenbildungsgeschichte, die in der historischen Pädagogik keine Erwähnung fand und findet, hineinführte.

*Haushälterische Bildung* ist „Lebensbildung“, eine Bildung im Haushalt und für den Haushalt, mit der längsten Tradition in der Bildungsgeschichte überhaupt, die zudem noch mehr als andere Bildungsbereiche von Geschlechtsspezifik geprägt ist. Sie galt bis zum Ende des 2. Weltkrieges als Mädchenbildung, und Frauen waren auch die Lehrenden, Betreuenden und/oder Beratenden.

Die institutionalisierte hauswirtschaftliche Bildung lässt sich seit dem 19. Jahrhundert in allgemein bildenden und berufsbildenden Schulen nachweisen und durchzieht heute das gesamte Bildungswesen von der Primarstufe (Sachunterricht) bis zum quartären Sektor der Weiterbildung.

Verbindende Elemente in allen Bildungseinrichtungen und auf allen Stufen sind (1) der Gegenstand des Faches, der Haushalt (mit der „Ernährung“ als integrativem Bestandteil) oder auch das haushälterische Handeln, (2) das Ziel eines verantwortungsbewussten haushälterischen Handelns, auch beruflich, und (3) die Wissenschaftsorientierung im didaktischen Arbeiten, gerichtet auf die Haushalts- und Ernährungswissenschaft.

Letzteres ist Ergebnis der Einführung und Entwicklung der *Fachdidaktiken an deutschen Universitäten* und war 1970 thematisiert im Strukturplan des Deutschen Bildungsrates für das Bildungswesen, wo unter den „Lernarten“ das „Wissenschaftsbestimmte Lernen“ genannt ist (Deutscher Bildungsrat 1970, S. 33). Lehr- und Lernprozesse sollten für Lerngegenstände und Lernmethoden *wissenschaftsorientiert* sein, und zwar in jeder Altersstufe (vgl. ebenda).

Diesen Forderungen wurde sich – wie dann das Schrifttum zeigte – in mannigfaltiger und fast flächendeckender Weise zugewandt. Das passte auch in mein Forschungskonzept, aber es galt, auch die Lehre mit entsprechenden curricularen Fundamenten aufzubauen. Dazu setzte ich mich zunächst mit der Entwicklung und damaligen Gegenwart der haushälterischen Bildung auseinander, welche fernerhin für alle Überlegungen zur Profilierung der Haushaltswissenschaft und Didaktik der Haushaltslehre im Fokus der Forschung blieb.

Viele Tatbestände erschwerten die Profilierung einer „Didaktik der Haushaltslehre“, die als Studienbereich oder gar Wissenschaftsdisziplin in der Lehramtsausbildung – insbesondere für die Sekundarstufe I – aufgebaut werden musste. Hilfreich dabei war die Verbandsarbeit, insbesondere die Fachtagungen der „Landesfachgruppen“ und der „Bundesfachgruppe“, zu denen sich alle in der Lehramtsausbildung für die „Haushaltslehre“ Tätigen zusammenfanden und neue Ansätze und aktuelle Probleme diskutierten.

Neben der Auseinandersetzung in der Community näherte ich mich von der allgemeinen Didaktik über die „allgemeine“ Fachdidaktik der Didaktik der Haushaltslehre, denn es war zu bedenken, dass Wissenschaftlichkeit auch die Didaktik selbst betraf. Der wissenschaftliche Anspruch der Fachdidaktik wird vielfach abgeleitet aus der Disziplin, die mit dem Schulfach korrespondiert, denn das entscheidende Charakteristikum der Fachdidaktik war die Inhaltsbezogenheit und damit die Dominanz fachwissenschaftlicher Orientierung. Fachdidaktik hat mithin festzustellen, welche Erkenntnisse, Denkweisen und Methoden der Fachwissenschaft Lernziele des Unterrichts werden sollen (vgl. Deutscher Bildungsrat 1970, S. 225) und – so auch der Deutsche Bildungsrat (vgl. ebenda) – „Fachdidaktik ist im Fach verwurzelt… Sie verbindet das Fach mit der Schulpraxis“. Dies kommt besonders in der Curriculumentwicklung und der Lehrplangestaltung zum Ausdruck. Es zeigte sich, dass zur Bewältigung der fachdidaktischen Aufgaben neben der Wissenschaftsorientierung weitere normierende Prinzipien zum Tragen kommen: die psychologische Orientierung, die historische Orientierung und nicht zuletzt die Handlungsorientierung im Sinne der Orientierung an Lebenssituationen und damit verbundenen Handlungsaufgaben und -anforderungen.

In einer so vielgestaltigen Wissenschaft und in der haushälterischen Bildung einer ebenso vielgestaltigen Lehre konnte ich nicht nur der „Wissenschaftsorientierung“ als Forschungsgebiet Raum gegeben, sondern es musste z. B. auch den Forderungen der Bildungspolitik nachgekommen werden und die Fortsetzung des systemischen Denkens als Basis für

die Annäherung der Haushaltswissenschaft an eine systematische Wissenschaft stattfinden, die (immer noch) mein Auftrag war.

Nachdem 1980 die Integration der Pädagogischen Hochschulen in die Universitäten abgeschlossen war (mit der Ausnahme von Baden-Württemberg) und damit die Fachdidaktik-Stellen (mehrheitlich Professuren) eingerichtet wurden, war die Lehre und Forschung zunehmend von den Vorstellungen der Bildungspolitik geprägt. In NRW wurden in den 1980er-Jahren durch mehrere Erlasse[1] immer neue Anforderungen an die Lehrenden in den Schulen gestellt.

In der Folge mussten die *Lehrpläne novelliert* und die *Lehramtsausbildung angepasst* werden. Dabei konnte ich – Ende der 1980er/Anfang der 1990er-Jahre – in der Kommission zur Novellierung des Realschullehrplanes für das Fach Haushaltslehre die „systemtheoretisch-ökologische Betrachtung des Haushalts" (vgl. Fegebank, 1994)[2] als Grundlage des didaktischen Konzeptes und der Ausgestaltung des Lehrplans zugrunde legen und dem normierenden Prinzip der Wissenschaftsorientierung folgen.

Ein weiterer Schwerpunkt und Impuls ergab sich Anfang der 1980er-Jahre mit dem Erlass des Kultusministeriums in NRW, dem *Umweltschutzgedanken* im Unterricht nahezu aller Fächer Rechnung zu tragen. Das von Tornieporth 1985 veröffentlichte Strukturgitter für die Haushaltslehre wies bereits fünf Unterrichtsprinzipien mit dazugehörigen Unterrichtsinhalten und Arbeitsbereichen des Haushalts aus. Es waren dies die Verbrauchererziehung, die Ernährungserziehung, die Gesundheitserziehung, die Sicherheitserziehung und die Arbeitserziehung, zu denen nun die Umwelterziehung hinzukam, allerdings war sie bereits integrativer Bestandteil der Verbraucher-, Ernährungs- und z. T. der Gesundheitserziehung.

Dass das haushälterische Handeln, insbesondere das Konsumverhalten immer auch ein Umweltverhalten ist, war damals in der Haushaltswissenschaft nicht neu und schon in Veröffentlichungen thematisiert. Eine Recherche Mitte der 1980er-Jahre ergab, dass in Fachzeitschriften der Haushaltswissenschaft und -lehre mehrfach die Umweltproblematik diskutiert wurde und auch zahlreiche Hinweise für Schule und Unterricht eingebracht wurden (vgl. Fegebank 1987, S. 353 ff). Auch die heute so aktuelle „Nachhaltigkeit", die einen inflationären Gebrauch erfahren hat, war bereits im Fokus (vgl. Fegebank 2016a + b).

Anfang der 1980er-Jahre hatte ich dann auch meinen systemtheoretischen Ansatz erweitert und konkretisiert, indem ich Betrachtungen zum *Haushalt als Öko-System* anstellte (vgl. Fegebank 1984). Umso verwunderter war ich, als mit der aktuellen Diskussion um die Umwelt z. T. eine Gleichsetzung mit der Ökologie stattfand, was die wissenschaftliche Arbeit nicht erleichterte und wiederum eine terminologische Auseinandersetzung forderte.

Letztlich steht nun die *Ökologie als Wissenschaft* neben der *Ökologie-Bewegung*. Gegenstand der Wissenschaft sind Ökosysteme und sie setzt sich inzwischen (nach einer längeren Entwicklung) mit dem gesamten Beziehungsgeflecht zwischen Mensch und Biosphäre auseinander, und zwar nicht als starre Struktur, sondern in seiner Entwicklung mit fortlaufenden Prozessen und Interaktionen der Menschen. So tritt neben die – häufig allein herausgegriffene – räumliche Dimension die zeitliche Dimension als entscheidendes Merkmal in der Ökologie. Keine Momentaufnahme eines Tatbestandes oder einer Situation, sondern ein dynamischer Prozess wird festgehalten.

Mit der *Ökologie-Bewegung* entstand eine Ideologie, die aus dem Werte- und Bewusstseins Wandel spätestens seit den 1960er-Jahren resultiert. Die Kritik an Technik und Zivilisation, die Forderung nach Veränderungen des Bewusstseins machen ebenso wie die *neue Ethik* die Ökologiebewegung aus, und man versucht, in der sog. ökologischen Philosophie den gemeinsamen Nenner zu finden. Inzwischen sind diese Ideen und Forderungen längst in die Politik eingegangen, insbesondere durch die Partei Bündnis 90/Die Grünen.

In Ergänzung zur Kybernetik und Systemtheorie kamen so Ökologie und Umwelterziehung in mein wissenschaftliches Leben, womit die selbst gestellte Aufgabe, eine fachwissenschaftliche Grundlage zur Orientierung im didaktischen Arbeiten zu schaffen, in der Habilitationsschrift zum (vorläufigen) Abschluss kommen konnte.

## Habilitation und Professur

Dass die Habilitationsschrift von mir erst Ende 1992 bei Prof. Dr. Georg Karg, Landwirtschaftliche Fakultät der *TU München*, vorgelegt wurde, lag daran, dass ich – belastet mit einem Lehrdeputat von zwölf Stunden pro Woche und dem größten Teil der Selbstverwaltung an der Universität Paderborn – noch eingebunden war in die fachliche und berufspädagogische Weiterbildung von Hauswirtschaftsmeisterinnen, und zwischen 1978 und 1988 aktiv im *Internationalen Verband für Hauswirtschaft* (IVHW) mitgewirkt habe. Vier Jahre war ich im Vorstand des IVHW, leitete das Committee on the Family, hielt auf Kongressen, Ratstagungen und Regionaltagungen weltweit Vorträge, war an Symposien und der Erstellung von Statements für die Vereinten Nationen beteiligt und habe Interkulturalität gelebt, denn es ist üblich, dass jede/r Teilnehmer/in in dem Gastland des Kongresses bzw. der Tagung zu einem Abend in einer Familie eingeladen wird.

Ganz abgesehen davon haben sich für mich kaum Karriereaussichten in Richtung einer Professur an einer wissenschaftlichen Hochschule (dazu gehörten damals die Fachhochschulen noch nicht) ergeben, denn freiwerdende Stellen wurden mehrheitlich gestrichen (NRW hatte ursprünglich 13 Standorte, an denen Lehrende für Haushaltslehre [SI] ausgebildet wurden; heute ist ein Standort übrig geblieben). Hinzu kam eine immer noch vorhandene (nachweisbare) Diskriminierung der Frau, speziell auch meiner Person. War die fehlende *Habilitation* zwar bei mir eine plausible Begründung für die Ablehnung zur Besetzung einer Professur, galt dies für Männer nicht.

Also beendete ich 1988 meine intensive Arbeit im IVHW und wandte mich der Habilitation nun konkret zu. Sie war das Er-

gebnis von Forschung und Lehre über viele Jahre und diente im Kern der didaktischen Aufgabe der Wissenschaftsorientierung in der hauswirtschaftlichen/haushälterischen Bildung, die mich ja über lange Jahre begleitet hatte.

Allerdings konnte man an der Landwirtschaftlichen Fakultät der TUM keine didaktisch orientierte Arbeit einreichen, und so wurde es auf Wunsch der Gutachter – der Zweitgutachter war der mehrfach wissenschaftlich ausgezeichnete Landschaftsökologe Prof. em. Dr. Dr. h.c. Wolfgang Haber – eine fachwissenschaftliche, wissenschaftstheoretische Arbeit mit dem Titel *„Der private Haushalt in systemtheoretisch-ökologischer Betrachtung“*. Dem Ziel meines lange gehegten Forschungsinteresses folgend, die Haushaltswissenschaft einer systematischen Wissenschaft anzunähern, war ich mit der Habilitationsschrift sehr nahe gekommen.

In der Zeit als das Habilitationsverfahren, das sich fakultätsintern sehr aufwendig über das ganze Sommersemester 1993 hinzog (50 Professoren/-innen mussten die Unterlagen durchsehen und mit Unterschrift ihre Zustimmung bekunden), wurde die *Professur für Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaft/Berufliche Didaktik* an der *TU Dresden* ausgeschrieben, auf die ich mich bewarb und den Ruf – allerdings erst, als die Habilitationsurkunde vorlag (!) – erhielt.

Da Ende 1993 alle Berufungsverfahren abgeschlossen sein sollten, wechselte ich von Paderborn nach Dresden am 01. Dezember 1993 (mitten im Semester!). Neue Pionierarbeiten sollten nun folgen.

## Wege entstehen beim Gehen

Jede(r) Neuberufene an der Fakultät Erziehungswissenschaften der TU Dresden erhielt das Buch „Wege entstehen beim Gehen“, das dem Aufbau der Fakultät Erziehungswissenschaften an der TU Dresden Anfang der 1990er-Jahre gewidmet war (vgl. Busch 1993).

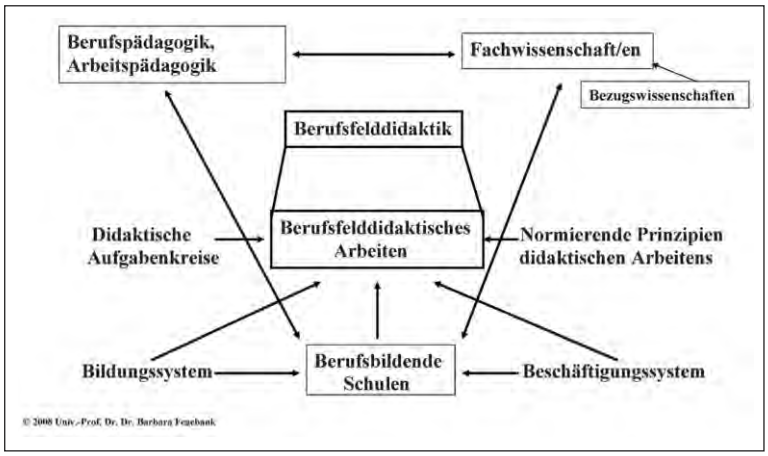
Dass Wege beim Gehen entstehen, war mir aus der langjährigen Erfahrung im Wissenschaftsbetrieb nicht unbekannt. Ich hatte mehr oder weniger, was die wissenschaftliche Arbeit betraf, *einen Weg*, der allerdings unterschiedliche Abschnitte hatte, mit denen je Veränderungen verbunden waren. Und vor allem war jeder Abschnitt reicher! Eine Aussage, die hier nicht weiter begründet werden soll.

An der TU Dresden hatte ich zwar weiterhin die Aufgabe, Lehrende auszubilden, aber Lehramtsausbildung ist – auch wenn manche das anders sehen – sehr differenziert zu betrachten und das nicht nur wegen der Kulturhoheit der Bundesländer im Bildungsbereich. Ein Blick in die Geschichte zeigt, dass die Institutionalisierung der Lehramtsausbildung je nach Schulform und Schulstufe unterschiedliche – zudem noch geschlechtsspezifische – Verläufe genommen hat. Die Lehramtsausbildung erfolgt mittlerweile in modularisierten Studiengängen mit den Abschlüssen „Bachelor“ und „Master“ oder „Staatsexamen“. Dabei ist das Lehramtsstudium immer noch eines zweier sogenannter Fächer und des erziehungswissenschaftlichen Bereichs. Die unterschiedliche Zuordnung der Didaktik im Rahmen des Lehramtsstudiums und ihre Bezogenheit einerseits auf Schulformen, andererseits auf Schulstufen (je nach Bundesland) sowie die Umsetzung der Theorien der allgemeinen Didaktik haben mannigfache Auffassungen von Fachdidaktik, Beruflicher Didaktik und anderen speziellen Didaktiken hervorgerufen.

Die Ausgangssituation für mich in Dresden war bestimmt durch den neuen Teilstudiengang *„Berufliche Fachrichtung“* und den nahen *„Paradigmenwechsel“*, der aufgrund von KMK-Empfehlungen Mitte der 1990er-Jahre eingeläutet wurde, u. a. mit der Forderung, dass Lehrende für berufsbildende Schulen auf Berufsfelder vorzubereiten sind und die Lehre an Berufsschulen auf Lernfelder auszurichten ist (vgl. KMK 1995).

Die Neuorientierung in Dresden wurde jedoch auch durch das sogenannte *Dresdener Modell* erforderlich, dem die „Berufsschullehrer-Ausbildung in den gewerblich-technischen Fachrichtungen“ (so hieß es früher) folgte, und wegen der Auseinandersetzungen mit theoretischen, insbesondere terminologischen und inhaltlichen, aber auch strukturellen Fragen in der HGTB (Hochschulinstitute für gewerblich-technische Berufsbildung). Die zunächst einseitige Ausrichtung auf die gewerblich-technische Berufsausbildung war für unser Berufsfeld nicht geeignet, und den Realitäten entsprachen nicht mehr Begriffe wie „Berufsschullehrerausbildung“, „berufliche Didaktik“ oder – noch schlimmer – „Fachdidaktik beruflichen Lernens“ o. Ä. So brachte ich Mitte der 1990er-Jahre die „Berufsfelddidaktik“ als Kern für das Höhere Lehramt an berufsbildenden Schulen in die Diskussion der HGTB ein, wobei sich der Begriff seither bei den Kollegen großer Beliebtheit erfreut.

Berufsfelddidaktik ist explizit als universitäres Forschungs- und Lehrgebiet, als *wissenschaftliche Disziplin mit dem Gegenstand des Lehrens und Lernens für ein Berufsfeld und in einem Berufsfeld* in der Lehramtsausbildung von mir ausgewiesen. Entsprechend der Komplexität des Gegenstan-




*Konzeptioneller Rahmen der Berufsfelddidaktik*

des und bisheriger Ausführungen muss Berufsfelddidaktik einem *ganzheitlichen Denken* und der *Situationserschließung* folgen und bedarf – wie jede Disziplin – terminologischer Klärungen, Theorieentwicklung, empirischer Ansätze sowie Darlegung des Anwendungsbezuges.

Berufsfelddidaktik steht auf universitärer Ebene im Kontext anderer Wissenschaften sowie den Realgebilden, in denen Lehren und Lernen stattfindet samt ihrem Umfeld (z. B. Gesellschaft, Bildungspolitik). Aus diesem Kontext heraus ergibt sich *berufsfelddidaktisches Lehren und Forschen*, das die Erfüllung zahlreicher Aufgaben erfordert (vgl. Fegebank 2015, S. 100/101). Umfang und Art der Aufgaben, deren Erfüllung zu theoretischen wie praxisbezogenen Erkenntnissen führt (wie mehrere Veröffentlichungen von mir zeigen), charakterisieren gleichsam die Berufsfelddidaktik und erfordern vielfältige Kooperation, v. a. mit den Lehrenden in den Schulen.

Die Erfüllung der Aufgaben im aufgezeigten Kontext bedarf u. a. der Normierungen. So auch der sich durch meine wissenschaftliche Laufbahn ziehenden *Wissenschaftsorientierung*. Ergänzend seien hier die „neuen" Prinzipien der *Berufs- und Lernortorientierung* genannt, die in der Konkretisierung der Wissenschaftsorientierung hinzuzuziehen sind.

Häufig wird in der Lehramtsausbildung nach dem *domänenspezifischen* Wissen gefragt. War die Auseinandersetzung mit dieser Frage schon für das Fach Haushaltslehre schwierig, taten sich nun für das Berufsfeld Ernährung und Hauswirtschaft nahezu unlösbare Probleme auf. Es sind *Perspektivwechsel vom Alltagswissen und -handeln zum beruflichen Handlungswissen* erforderlich: Zum Beispiel ist nicht mehr der mündige Verbraucher das Ziel der Lehre, sondern es ist in Berufsschulen z. B. der Verbraucher, der künftige Kunde der Lernenden, zum Kauf ihrer selbst hergestellten Produkte zu bewegen.

Und es stellt sich die Frage: Was heißt *Domäne im Wissenschaftsmanagement*? Ist es die Gesamtheit des Wissens innerhalb einer Wissenschaft oder ein Fachgebiet, sind es Themenbereiche und/oder inhaltliche Spezialisierungen? Fest steht: Der Lehramtsausbildung liegen Wissenschaften zugrunde, ebenso der Lehre in der Schule. Nie kann das gesamte Wissen – nicht einmal einer Wissenschaft, selbst wenn man sie durch einen Ansatz auf ein solides Fundament gestellt hat – in Bildung und Ausbildung berücksichtigt werden, sodass immer auch stark selektiv gearbeitet und viel „Nichtwissen" in Kauf genommen werden muss.

Die sog. neue Lern-Lehr-Kultur mit den lebenspraktisch orientierten Positionen machte es dann auch nötig, die „Wissenschaftsorientierung" neu zu diskutieren, um nicht zu sagen zu rechtfertigen, und sich die Frage zu stellen, inwiefern Wissen und Wissenschaft Lehre und Lernen unterstützen können. In der universitären Lehre und Forschung geht es bei ihr um die *„Darstellung der Wissenschaft(en) in Gegenständen, Grundbegriffen, Prinzipien und Methoden unter besonderer Berücksichtigung ihrer Eignung zur Transformation in Lehr- und Lernprozesse"*. Die Transformation in Lehr- und Lernprozesse ist dann Aufgabe der Lehrenden an allgemeinbildenden und berufsbildenden Schulen, wobei der Wissenschaftsorientierung in der Unterrichtsplanung, -gestaltung und -durchführung Rechnung getragen wird. Darauf wird bereits im Studium vorbereitet.

Da heute in nahezu jeder Wissenschaft verschiedene Ansätze und Konzepte durch spezifisches Forscherinteresse entstanden sind, ist die nächste Frage: Was gilt letztlich als Maßstab der Bildungsrelevanz? Eine Frage, an deren Antwort ich noch arbeite. Auf jeden Fall ist damit ein Reduktionismus verbunden, der massiv auch die Didaktik betrifft.

Ökotrophologie hält für das didaktische Arbeiten nicht nur domänenspezifisches Wissen bereit, sondern nimmt in kritischen Auseinandersetzungen und durch Forschungen immer wieder Neubewertungen vor und gewinnt neue Erkenntnisse. Das beweisen unter anderem die zahlreichen, immer wiederkehrenden Diskussionen in Lehrplankommissionen, auf Fachkonferenzen und wissenschaftlichen Fachtagungen. Außerdem hat sich die Haushaltswissenschaft den unterschiedlichsten Forschungsfragen zugewandt, nicht nur den Haushalt als Privatrefugium, sondern auch als Arbeits- und Ausbildungsstätte thematisiert, das haushälterische Handeln nicht nur im Sinne einer Optimierung untersucht, sondern auch die haushälterische Bildung historisch und geschlechtsspezifisch in den Fokus genommen, und somit auch Erkenntnisse auf pädagogischem und didaktischem Gebiet gewonnen. Ökotrophologie ist ein kleines Fach mit einem großen Potenzial, das nie entsprechend gewürdigt wurde. Und ich werde nicht aufhören eine Fürsprecherin zu sein.

## Und so ist und bleibt alles im Fluss

„Lernen ist wie Rudern im Strom – wenn man damit aufhört, treibt man zurück". Lernen als aktiver, überdauernder Erwerb von Wissen, Fähigkeiten und Fertigkeiten ist eine Daueranforderung und nicht auf einzelne Abschnitte begrenzt. Die Erwartung, dass ein Lehramtsstudium ausreichend ist, um den Lehr-Beruf in der Schule über Jahrzehnte zu bewältigen, ist mithin verfehlt.

Ich bin schon einen langen Weg gegangen, um den wissenschaftlichen Fortschritt in Ökotrophologie und Lehramtsausbildung mit zu tragen. Es gibt noch viel zu tun, und so ist dieser Weg noch immer ein Ziel.

## Zum Schluss …

Zum Abschluss, aber nicht zuletzt, möchte ich menschliche Beziehungen ansprechen, die mich zu einem Teil eines Netzwerkes gemacht haben. Im Netzwerk steckt das Wort „Werk", ein vom Menschen geschaffenes Gebilde. Und wenn es gelungen ist, wird es gehegt und gepflegt. Aber es unterliegt auch der Zeit, der Veränderung und der Vergänglichkeit und so wird einerseits das Netz immer weiter gesponnen und gefestigt, andererseits entstehen auch Lücken: Lücken, die z. T. reparierend zu schließen sind, aber auch Lücken, die irreparable Löcher hinterlassen.

Zu unterschiedlichen Zeiten haben Menschen dazu beigetragen, „mein“ Netz mit zu weben; sie waren/sind Knoten, die Halt und Festigkeit gaben/geben, oder Fäden, die für die Breite und Tiefe standen/stehen. Allen verdanke ich, was ich bin. Ich habe sie in meinem Kopf und meinem Herzen. Ich kann sie hier nicht alle nennen. Es waren viele, denen mein herzlicher Dank gebührt!

## Quellen


Anger, Hans (1960): Probleme der deutschen Universität. Bericht über eine Erhebung unter Professoren und Dozenten, Tübingen, S. 457-469.

Apel, Hans (1986): Globalität und Reduktionismus – Klippen bei der Synthese im Systemansatz. In: Witte, Th. (Hrsg.): Systemforschung und Kybernetik in Wirtschaft und Gesellschaft. Berlin, S. 39-50.

Busch, Friedrich W. (Hrsg.) (1993): Wege entstehen beim Gehen. Erziehungswissenschaft in Dresden. Druck: Technische Universität Dresden

Cremer, H. D. (1967): Zehn Jahre Institut für Ernährungswissenschaft in Gießen – Rückblick und Ausblick. In: Zehn Jahre Institut für Ernährungswissenschaft. Gießen: Münchowsche Universitätsdruckerei 1967, S. 5-17

Deutscher Bildungsrat (1970): Strukturplan für das Bildungswesen. Empfehlungen der Bildungskommission. Stuttgart

Fegebank, Barbara (1984): Der private Haushalt als Ökosystem. In: didaktik – arbeit, technik, wirtschaft 1984, H. 2, S. 77-96

Fegebank, Barbara (1987): Umwelterziehung im Haushaltslehreunterricht. In: Calließ/Lob (Hrsg.): Praxis der Umwelt- und Friedenserziehung, Bd. 2, Düsseldorf. 1987, S. 371-381

Fegebank, Barbara (1993): Umweltschutz – eine Aufgabe privater Haushalte. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft, 41. Jg., S. 245-249

Fegebank, Barbara (1994a): Der private Haushalt in systemtheoretisch-ökologischer Betrachtung, „Europäische Hochschulschriften“ Reihe XL II, Bd. 12. Frankfurt/M.

Fegebank, Barbara (1994b): Spezialisierung und Ganzheitlichkeit in der Haushaltswissenschaft. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft , H. 3, S. 99-105

Fegebank, Barbara (1999): Haushalts- und Ernährungswissenschaften im historischen und internationalen Kontext. In: Karg, G.; Wolfram, G. (Hrsg.): Ökotrophologie – Wissenschaft für die Menschen. Frankfurt/ M. S. 13-37

Fegebank, Barbara (2006): Wurzeln und Entwicklungslinien haushaltswissenschaftlicher Forschung. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft, H. 4, S. 174-181

Fegebank, Barbara (2015): Berufsfeldlehre – Ernährung und Hauswirtschaft. 2. überarbeitete Auflage. Baltmannsweiler

Fegebank, Barbara (2016a): „Nachhaltigkeit“ zwischen Idealität und Realität (Teil 1). In: Hauswirtschaft und Wissenschaft, H. 1, S. 33-39

Fegebank, Barbara (2016b): „Nachhaltigkeit“ zwischen Idealität und Realität (Teil 2). In: Hauswirtschaft und Wissenschaft, H. 2, S. 63-68

Gieseke, Hermann (2001): Was Lehrer leisten. Weinheim und München

Händle, Frank; Jensen, Stefan (Hrsg.) (1974): Systemtheorie und Systemtechnik. 16 Aufsätze. München

Klage, Jan Pierre (2015): I did it my way! Wiesbaden (E-Book)

KMK (1995): Rahmenvereinbarungen über die Ausbildung und Prüfung für ein Lehramt der Sekundarstufe II (berufliche Fächer) oder für die beruflichen Schulen. Hrsg.: Sekretariat der Ständigen Konferenz der Kultusminister der Länder in der Bundesrepublik Deutschland

Mandl, Heinz; Friedrich, H. F.; Hron, A. (1988): Theoretische Ansätze zum Wissenserwerb. In: Mandl, H.; Spada, H. (Hrsg.), Wissenspsychologie. München/Weinheim: Psychologie Verlags Union, S. 123-160

Mayer, Karl Ulrich 2013: Fachliche Vielfalt und Transdisziplinarität, Festrede. (http://www.leibniz-gemeinschaft.de/fileadmin/user_upload/downloads/Veranstaltungen/Festrede_KUM_2013.pdf)

Patzak, Gerold (1982): Systemtechnik – Planung komplexer innovativer Systeme. Berlin, Heidelberg, New York

Ropohl, Günter (1979): Eine Systemtheorie der Technik. München, Wien

Schmucker, H. (1967): Das Studium der Haushalts- und Ernährungswissenschaften an deutschen Hochschulen. In: Berichte der Landwirtschaft 45, 4. S. 687-700

Stübler, Elfriede (1968): Zur Lage der Hauswirtschaft in der Bundesrepublik. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft, H. 1, S. 5-12

Tornieporth, Gerda (1985): Strukturgitter Haushaltslehre. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft, 33. Jg., H 3; S. 160-165

Wirtschaftslexikon Gabler, http://wirtschaftslexikon.gabler.de/Archiv/12591/kybernetik-v7.html


**Fußnoten**

[1] Dazu gehörten u. a. die Forderungen, dem Umweltschutzgedanken im Unterricht nahezu aller Fächer Rechnung zu tragen, die Gesundheitserziehung einzubeziehen, das Demokratieverständnis zu fördern und der Gleichberechtigung der Geschlechter zu folgen.

[2] Es ist die Habilitationsschrift, die 1992 an der TU München eingereicht wurde, aber zu der Zeit noch nicht abgeschlossen war.


Prof. Dr. Dr. Barbara Fegebank
Prof.Fegebank@t-online.de

# Essen & Trinken in Kitas – Ist-Situation und Potenziale

*Ulrike Pfannes[1] und Elisabeth Wandel[2]*

*In den letzten Jahren hat sich im Segment der Kindertageseinrichtungen eine umfangreiche Dynamik entwickelt, die eng verknüpft ist mit der gesamtgesellschaftlichen Entwicklung (u. a. gesetzlicher Anspruch auf einen Kita-Platz, zunehmende Erwerbstätigkeit von Frauen). Zu einem bedarfsgerechten Betreuungsangebot mit einer guten Qualität gehören neben den pädagogischen Leistungen auch die Verpflegungsleistungen einer Kita. Die Qualität der Kita hängt also auch davon ab, wie das Miteinanderverknüpfen der Leistungen gestaltet wird: Die Qualität einer Einrichtung ist immer so gut wie ihr schwächstes Kettenglied. Im Fokus dieses Beitrages stehen das Thema Essen & Trinken in Kitas (Versorgung & Ernährungsbildung). Der hauswirtschaftliche Leistungsbereich[3] ist ein unterschätzter Ausschnitt der Kita-Wirklichkeit und trägt mit zur Gesamtqualität bei. Anliegen ist es, die Ist-Situation darzustellen und die Potenziale für die Förderung der Gesundheit und der Alltagskompetenz darzustellen.*

## 1 Rahmenbedingungen für Kitas

Für Kindertageseinrichtungen gelten spezifische rechtliche Regelungen: Exemplarisch sei hier das SGB VIII, § 22 Kinder- und Jugendhilfebuch genannt. Tageseinrichtungen für Kinder sollen demnach folgendes bewirken: „1. die Entwicklung des Kindes zu einer eigenverantwortlichen und gemeinschaftsfähigen Persönlichkeit fördern,
2. die Erziehung und Bildung in der Familie unterstützen und ergänzen,
3. den Eltern dabei helfen, Erwerbstätigkeit und Kindererziehung besser miteinander vereinbaren zu können.

Der Förderungsauftrag umfasst Erziehung, Bildung und Betreuung des Kindes und bezieht sich auf die soziale, emotionale, körperliche und geistige Entwicklung des Kindes. Er schließt die Vermittlung orientierender Werte und Regeln ein. Die Förderung soll sich am Alter und Entwicklungsstand, den sprachlichen und sonstigen Fähigkeiten, der Lebenssituation sowie den Interessen und Bedürfnissen des einzelnen Kindes orientieren und seine ethnische Herkunft berücksichtigen“ (SGB VIII § 22, 2017).

## 2 Einflussfaktoren auf die Ernährungssituation in Kitas

Essen & Trinken sind eine sozial und kulturell geprägte Dimension und für die frühkindliche Bildung, Betreuung und Erziehung (BBE) von zentraler Bedeutung, sowohl in Familien als auch in Institutionen wie der Kita (Bertelsmann 2012, S. 20).

Neben den gesetzlichen Rahmenbedingungen und den Bildungsplänen der einzelnen Bundesländer haben weitere, sehr unterschiedliche Aspekte einen Einfluss auf das Thema Essen und Trinken in Kitas. Abbildung 1 gibt einen Überblick über Rahmenbedingungen und Einflussfaktoren. Auf das von einer Kita zweckmäßigerweise zu erstellende Ernährungs- und Verpflegungskonzept (Versorgung & Bildung) haben diese unterschiedlichen Aspekte einen direkten oder indirekten Einfluss.

Hingewiesen werden soll an dieser Stelle ausdrücklich auf das Thema Schnittstellen bzw. Nahtstellen zwischen dem pädagogischen Bereich und dem Hauswirtschafts- bzw. Küchenbereich bzw. Caterer. Gesundheitsförderliches Essen & Trinken sind eine gemeinsame Aufgabe mit getrennten Zuständigkeiten in Kitas, die nur gemeinsam professionell bewältigt werden kann.

## 3 Ausgewählte Ergebnisse aus dem Ernährungsbericht 2016

Für den Ernährungsbericht 2016 wurde die Lebenswelt Kindertageseinrichtungen untersucht: Mit dieser Studie sollte eine Aussage über die aktuelle Verpflegungssituation der Kindertagesstätten getroffen werden sowie über die Qualität

**Eating and Drinking in Kindergarten**

In recent years the day-nursery segment has developed dynamically and extensively due to socio-political changes, e.g. the right to a place in a day-nursery, rising women-employment, in terms of quantity as well as quality. High quality day-nursery also includes feeding the kids with suitable food. Combining care and catering is a challenge for good education. The focal point of this article is „eating and drinking“ in kindergarten as a part of housekeeping in these institutions, which is often underestimated in its contribution to educational quality. The question is: what is the current situation of catering in kindergartens, where are the problems and how can it be improved and become a part of health education?

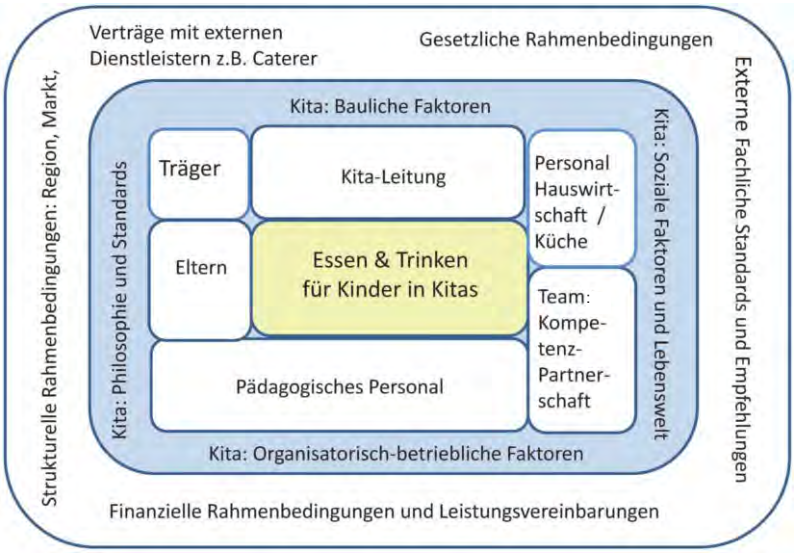



*Abb. 1: Rahmenbedingungen und Einflussfaktoren für das Thema Ernährung in Kitas (eigene Darstellung)*

der Verpflegung von Kindern einschließlich des Krippenbereichs. Es wurden dabei folgende Instrumente und Methoden eingesetzt: schriftliche Befragung mittels Fragebögen, Speiseplananalyse, chemische Analysen des Mittagessens, telefonische Befragung von Einrichtungen, die von der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) zertifiziert sind. Auf dieser Basis wurden grundlegende Empfehlungen abgeleitet für Träger von Einrichtungen, Mitarbeiter/-innen in Kindertageseinrichtungen und politische Entscheidungsträger; es wurden auch Empfehlungen in Bezug auf die Weiterentwicklung des DGE-Qualitätsstandards für Kindertagesstätten benannt. (DGE 2016, S. 103-160).

### 3.1 Die größten Herausforderungen aus der Sicht der Kitas

In Kitas gibt es täglich eine Fülle von Herausforderungen zu bewältigen, bei denen der Bereich Essen und Trinken nur ein Bereich ist. In Tabelle 1 sind die häufigsten Herausforderungen aus der Sicht der Kitas (Innensicht) in Bezug auf das Essen benannt.

### 3.2 Zentrale Gesamtergebnisse aus dem Ernährungsbericht

- Die Verpflegung ist überwiegend zielgruppenorientiert und wird mit Aktivitäten zur Ernährungssozialisation und -bildung verknüpft.
- Die Anforderungen des DGE-Qualitätsstandards für Kindertagesstätten an die Speisenplanung werden nur zum Teil erreicht: Gemüse sollte täglich, Fleisch und Wurst dagegen seltener angeboten werden.
- Die räumlichen, ausstattungsbezogenen, personellen und finanziellen Ressourcen für die Verpflegung sind in einem Teil der Kitas ebenfalls nicht ausreichend.
- Die zertifizierten Kitas beurteilen den DGE-Qualitätsstandard positiv, insbesondere im Hinblick auf die Veränderungen hin zu einem gesundheitsfördernden Speisenangebot.

### 3.3 Zentrale Empfehlungen für die Zukunft

Nachfolgend werden ausgewählte Empfehlungen aus dieser Studie ausführlicher vorgestellt, da an diese weiteren Überlegungen angeknüpft sind. Bei den Empfehlungen werden vor allem Aspekte der Strukturqualität (insbes. Fachkräfte, Standardisierung, Qualifizierung) in den Blick genommen und bei der Prozessqualität besonders die Schnittstellen hervorgehoben.

*a) Hauswirtschaftliche Fachkräfte einsetzen:*
Eine der zentralen Empfehlung bezieht sich auf die Beschäftigung von hauswirtschaftlichen Fachkräften: „Die Anforderungen an die Qualität der Speisen, an die Hygiene bei allen Prozessen der Speisenzubereitung und -ausgabe sowie die Anforderungen an die Kennzeichnungen im Speisenplan kann durch die Beschäftigung von Fachkräften mit einer einschlägigen Berufsausbildung sichergestellt werden. Diese können in Zusammenarbeit mit dem pädagogischen Personal ihre Fachkompetenzen auch in der Ernährungsbildung förderlich einsetzen. Optimalerweise wird in jeder Kita mit Verpflegungsangebot eine hauswirtschaftliche Fachkraft beschäftigt. Ist dies nicht möglich, so ist es wünschenswert, dass der jeweilige Träger zumindest eine

| Herausforderungen | Anzahl | Prozent der Fälle |
|---|---|---|
| Kostenmanagement | 560 | 42,8 |
| Zufriedenheit der Kinder | 444 | 34,0 |
| Platzmangel z. B. kein extra Raum zum Essen | 388 | 29,7 |
| Menü·und Rezeptplanung | 367 | 28,1 |
| Qualitätssicherung (u. a. Hygienemanagement) | 268 | 20,5 |
| nachhaltiges Handeln | 267 | 20,4 |
| Umgang mit den Eltern | 266 | 20,4 |
| Personalbemessung | 252 | 19,3 |
| Prozessabläufe und Ausstattung | 247 | 18,9 |
| Ernährungsbildung | 206 | 15,8 |
| Schulung des Personals | 161 | 12,3 |
| Qualifikation des Personals | 137 | 10,5 |
| attraktive Aktionen | 53 | 4,1 |
| Sonstige | 38 | 2,9 |

*Tab 1: Die größten Herausforderungen bei der Verpflegung aus Sicht der Kitas (DGE 2016, S.117)*

zentrale Fachstelle für Ernährung und Verpflegung einrichtet, die mit einer hauswirtschaftlichen Fachkraft besetzt ist.“ (DGE 2016, S. 156 f.).

*b) Schnittstellen managen und pädagogische Beschäftigte qualifizieren:*

„Verstärktes Augenmerk ist auf das Schnittstellenmanagement zu legen. Hauswirtschaftliches Personal und pädagogisches Personal sollten sich gegenseitig respektieren und in Fragen der Ernährungsbildung als multidisziplinäres Team zusammenarbeiten. Dies ist möglich, wenn einschlägige Weiterbildungen insbesondere auch für das pädagogische Personal angeboten und genutzt werden können.“ (DGE 2016, S. 157)

*c) Qualitätsstandard nutzen:*

„Zur Sicherstellung eines gesundheitsfördernden Speisenangebots sollte der DGE Qualitätsstandard[4] bundesweit die Basis der Verpflegung werden. Bei Fremdvergabe sollte der Standard bereits in die Ausschreibungen im Rahmen der Leistungsverzeichnisse aufgenommen werden ebenso wie eine regelmäßige Qualitätskontrolle.“ (DGE 2016, S. 157)

## 4 Externe Anbieter für die Verpflegung in Kitas

Kitas können ihre Verpflegung in Eigenregie erstellen oder anliefern lassen. Insgesamt werden Kitas in Deutschland überwiegend mit Essen beliefert[5].

Im Ernährungsbericht 2016 wurde ermittelt, in welchem Umfang in Kitas vor Ort produziert wird (Frisch- und Mischkostküche) und in welchem Umfang beliefert wird.

a) Es dominierte das Verpflegungssystem der Anlieferung mit Warmverpflegung: 55,4 % der Einrichtungen bezogen hierüber ihre Hauptspeise für die Mittagsmahlzeiten.

b) An zweiter Stelle steht die Eigenerstellung mit dem Verpflegungssystem der Frisch- und Mischküche (30,3 %). Dabei werden die Mittagsmahlzeiten vollständig in der Kita vor Ort zubereitet und ausgegeben. Dieses praktizieren also nur ca. 1/3 der Kitas.

c) Das Tiefkühlkostsystem folgte an dritter Stelle (7,3 %). Hier werden alle (zu erwärmenden) Komponenten der Mittagsmahlzeit tiefgekühlt von einem Anbieter bezogen, die dann in der Kita regeneriert wurden.

d) Am wenigsten verbreitet war das Verpflegungssystem Cook & Chill. Auch beim Cook & Chill-System müssen die Speisen regeneriert werden. Nur in 2,7 % der Einrichtungen wurde die Mittagsmahlzeit auf Basis dieses Verpflegungssystems bereitgestellt.

e) In 4,2 % der Kitas gab es eine Kombination aus Anlieferung und Eigenproduktion, bei der an bestimmten Tagen Komponenten fertig, z. B. tiefgekühlt, bezogen wurden, während an anderen Tagen Komponenten in der Kita komplett frisch zubereitet wurden (DGE 2016, S. 113 f.).

Tabelle 2 zeigt die Heterogenität der Anbieter auf dem Markt der Kita-Verpflegung. Spezialisierte Anbieter für Kinderernährung haben dabei nur einen sehr geringen Anteil.

| Anbieter | Anzahl | Anteil in % |
|---|---|---|
| überregionale Caterer | 163 | 19,1 |
| regionale Caterer | 130 | 15,2 |
| Gastronomie | 86 | 10,1 |
| Spezialsten für Kinder und Jugendliche | 83 | 9,7 |
| soziale Träger | 79 | 9,3 |
| Partyservice | 65 | 7,6 |
| standortbezogene Kantinen | 61 | 7,1 |
| Behindertenwerkstatt/ integrative Unternehmen | 49 | 5,7 |
| Bildungseinrichtungen | 45 | 5,3 |
| Altenheim/Pflegeheim | 44 | 5,2 |
| Krankenhaus | 26 | 3,0 |
| Metzger /Fleischereien | 21 | 2,5 |
| Eltern kochen | 2 | 0,2 |

*Tab. 2: Anbieter, die die Mittagsverpflegung in Kitas liefern (DGE 2016, S. 116)*

Im Ernährungsbericht 2016 wurden Caterer nicht explizit und gesondert zu ihren Herausforderungen und Wünschen in der Zusammenarbeit mit Kitas befragt, ihre spezifische Sicht auf die Verpflegungsleistungen wurde nicht ermittelt. Insgesamt lässt sich feststellen, dass dieser Akteur der Kita-Verpflegung in Deutschland bisher kaum beachtet wurde.

In einer Untersuchung für das Land Rheinland Pfalz (2016) wurden erstmalig auch die Caterer nach ihren Herausforderungen für die Kita- und Schulverpflegung befragt. In Anlehnung an diese Studie wird dieser Akteur in der Kita-Verpflegung zu Wort kommen. Dabei wird deutlich, wie vielfältig die Herausforderungen für Anbieter sind.

- Immer größere Anforderungen wie zum Beispiel alles in Bio, beste Qualität, Waren nur vom Bauern vor Ort für wenig Geld
- Unterschiedliche Interesse von Kindern, Eltern, Leitungen und Caterern
- Mangelnde Kenntnisse der Verantwortlichen bezüglich einer gesunden Verpflegung
- Essenspreisgestaltung[6]
- Mangelndes Engagement der Beteiligten für eine durchdachte gesunde Ernährung (Gleichgültigkeit, kurzfristiges Interesse usw.)
- Deckung der Betriebskosten bei hoher Qualität und frisch zubereiteten Speisen
- Den rechtlichen Anforderungen gerecht zu werden, z. B. Kennzeichnung
- Dass Kinder gesundes Essen wie Gemüse von zu Hause nicht mehr kennen
- Dass die Vorstellungen der Eltern und der Geschmack der Kinder nicht übereinstimmen

- Täglich etwas zu finden, was schmeckt und gleichzeitig gesundheitsförderlich ist
- Kurze Vertragslaufzeit bzw. keine schriftlichen Verträge
- Logistik und Anlieferbedingungen: Essenszeiten, Warmhaltezeiten, bauliche Gegebenheiten[7]
- Unterschiedliche Akzeptanz, je nach sozialer Schicht und Einrichtung
- Ständige Weiterbildung und Verbesserung des Personals in Bezug auf Kita- und Schulverpflegung
- Regelmäßige Kundenbefragungen und auf Wünsche eingehen
- Zunahme von Lebensmittelunverträglichkeiten und andere Diäten, persönliche Einschränkungen, religiöse Gebote, Sonderwünsche
- Verspätete An- und Abmeldungen
- Konkurrenz durch Integrationsbetriebe
- Kommunikation

## 5 Qualitätsentwicklung in Kitas – auch für die Hauswirtschaft

Qualitätsmanagement (QM) und Qualitätsentwicklung in Kitas ist ein wichtiges Thema, das seit geraumer Zeit nicht nur in den Kitas und bei den Trägern, sondern auch auf politischer Ebene gesehen wird. QM bedeutet, dass Kitas statt Einzelaktionen umzusetzen einen strukturierten Qualitätsentwicklungsprozess kontinuierlich gestalten. Abgestimmt auf die individuellen Bedürfnisse entwickeln sie Ziele und setzen dafür die selbst gewählten Maßnahmen um, evaluieren ihre Arbeit und entwickeln auf dieser Basis ihre Arbeit professionell weiter. Typisch für die Arbeit im pädagogischen Bereich ist der Qualitätskreis in Abbildung 2.

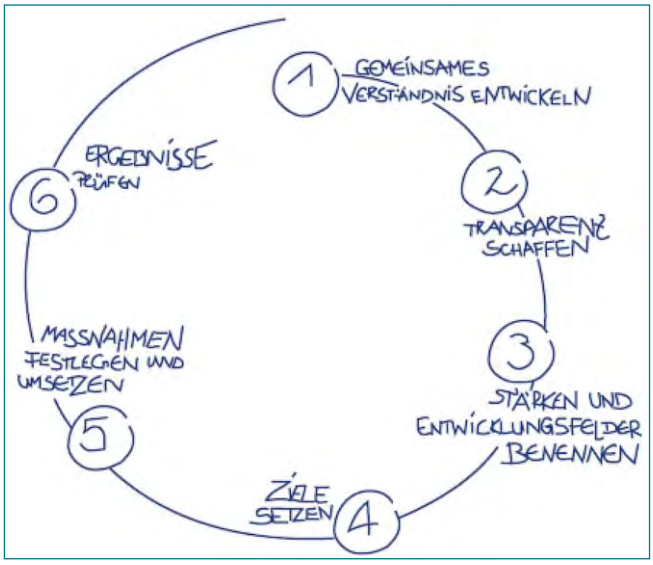



*Abb. 2: Qualitätskreis für die Qualitätsentwicklung in Kitas (AOK Nordost, Bertelsmann Stiftung, Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin 2012, S. 2)*

Während dieser Prozess für die Pädagogik mittlerweile selbstverständlich ist, fällt auf, dass die Hauswirtschaft bzw. die Verpflegung nicht selten ein Schattendasein führt und beim QM eher wenig berücksichtigt und keine gemeinsamen Ziele entwickelt werden. Es wird z. B., wenn es um das Thema Qualität in Kitas geht, im Wesentlichen das Arbeitsfeld der Pädagogik betrachtet; die Bertelsmann Stiftung, die in diesem Feld öffentlichkeitswirksam sehr aktiv ist (z. B. https://www.laendermonitor.de/laendermonitor/aktuell/index.html) hat mit wenigen Ausnahmen[8] bisher auch diesen Fokus eingenommen. Nicht unähnlich anderen sozialen Einrichtungen wird auch für

**Das Selbstverständnis der Hauswirtschaft (Beispiel)**

Das Kind steht bei uns mit seinen Grundbedürfnissen an erster Stelle. Hauptanliegen der Hauswirtschaft ist es, professionelle Rahmenbedingungen zu schaffen, die es ermöglichen, die pädagogischen Ziele und die Qualitätsversprechen gegenüber Kindern und Eltern einzulösen. Eine partnerschaftliche Zusammenarbeit mit den weiteren Professionen ist hierfür eine wichtige Voraussetzung. Unser Handeln berücksichtigt Wirtschaftlichkeit und Nachhaltigkeit.

Durch eigenes Personal in den Häusern handeln wir flexibel, können auf individuelle Wünsche eingehen und Unterstützung für Alltagshandlungen im Zusammenleben geben. Bei Verständigungsproblemen mit Eltern können die Hauswirtschaftsmitarbeiter/-innen gegebenenfalls unterstützen.

Unsere ausgebildeten Fachkräfte sorgen in hauseigenen Profi-Küchen für eine frische, gesunde, altersgerechte, abwechslungsreiche und ausgewogene Verpflegung. Wir sind nach den Standards der Deutschen Gesellschaft für Ernährung (DGE) Fit-Kid zertifiziert. Durch die Fachkompetenz der Hauswirtschaftsleitung in allen Ernährungsfragen ist es uns auch möglich, auf alle ernährungsabhängigen Erkrankungen inclusive Nahrungsmittelunverträglichkeiten/Allergien und religiöse Aspekte einzugehen. Wir gestalten die Ernährungsbildung mit.

Wir sind die Experten für Hygiene und Sauberkeit in der Kita. Darüber hinaus trägt die Reinigung zur Wert- bzw. Funktionserhaltung des Gebäudes bei und schafft eine gute Optik und Atmosphäre für die Kinder, Eltern und Mitarbeiter/-innen. Die eingesetzten Verfahren, Techniken und Produkte der Reinigung entsprechen den neuesten Entwicklungen. Die Reinigung und die Schaffung von Ordnung kann auch zur Vermittlung von Kompetenzen bei den Kindern genutzt werden.

Neben der alltäglichen Verpflegung und Reinigung gestalten wir Feste und Aktionen in der Kita aktiv mit. Wir unterstützen flexibel den pädagogischen Bereich mit unserem Engagement im Rahmen einer Kompetenzpartnerschaft.

Unsere Qualitätsansprüche gewährleisten wir durch Weiterbildung, Fachberatung und Evaluierung.

Wir gestalten den Lebensraum Kita mit!

Die Hauswirtschaft leistet einen wichtigen Beitrag zur Gesamtqualität in der Kita!

*Abb. 3: Beispiel der Qualitätsphilosophie der Hauswirtschaft in einer Kita (eigene Darstellung)*

Kitas, wenn es Diskussion um Fachkräfte gibt, die Hauswirtschaft nicht berücksichtigt. Die Fachkräfte sind bei der Strukturqualität eine wichtige Variable – hauswirtschaftliche Fachkräfte werden üblicherweise in diesem Setting nicht subsumiert.
Dies vernachlässigt, dass die Qualität einer Kitas zwar wesentlich durch die pädagogische Qualität geprägt wird, dass aber der Bereich Verpflegung und Hauswirtschaft für die Pädagogik wesentliche Basis-Leistungen erbringt. Unabhängig, ob die Verpflegungsleistungen als Kernleistung oder als Nebendienstleistung angesehen werden, kann – in Anlehnung an das Facility Management – gelten: „ohne Hauswirtschaft keine Pädagogik“[9].

Zur Qualitätsentwicklung des hauswirtschaftlichen Bereiches einer Kita können unterschiedliche Instrumente beitragen: Idealerweise entwickelt die Kita zu Beginn auf der Basis eines allgemeinen Kita-Leitbildes ein Leitbild für den hauswirtschaftlichen Bereich, in dem das Selbstverständnis dargestellt wird. Dieses kann sowohl intern als auch im Rahmen der Eltern- und Öffentlichkeitsarbeit genutzt werden und dokumentiert den Anspruch, der geleistet werden soll. In Abbildung 3 wird ein Beispiel dargestellt, bei dem die Hauswirtschaft in Eigenregie gestaltet wird.

Zweckmäßigerweise erarbeitet der hauswirtschaftliche Bereich einer Kita im Rahmen des QM auch heraus, welchen Beitrag er zur Qualität der Kita leistet (gemeinsames Verständnis entwickeln, vgl. Abb. 2): Wenn eine Kita z. B. folgende Qualitätsversprechen formuliert und veröffentlicht, ist zu analysieren, wo die Hauswirtschaft in welchem Umfang beteiligt ist. Dieser Beitrag sollte schriftlich formuliert werden.

- In unserer Einrichtung nehmen wir Kinder als Akteure ihrer Entwicklung wahr und be(ob)achten sorgfältig jedes einzelne Kind.
- Wir sorgen dafür, dass unsere Kita ein anregungsreicher Bildungsort ist, an dem jedes Kind nach seinen Möglichkeiten herausgefordert wird.
- Wir verständigen uns mit Eltern, fragen sie regelmäßig nach ihren Wünschen und suchen ihre aktive Mitwirkung.
- Wir organisieren die Zusammenarbeit in der Kita so, dass sich jede Mitarbeiterin am Arbeitsplatz weiterentwickeln kann und dass die Qualitätsversprechen an Kinder und Eltern eingelöst werden können.
- Wir überprüfen unsere Arbeit regelmäßig auf die Umsetzung der Qualitätsversprechen und der Bildungsempfehlungen und setzen uns bei jeder Überprüfung Ziele für die Weiterentwicklung.

In einem nächsten Schritt entwickelt die Kita auf dieser Basis eine Ernährungs- und Verpflegungskonzeption (Transparenz schaffen, vgl. Abb. 2), in der die wesentlichen Aspekte der Kita festgelegt sind (Beispiele: www.rudolf-ballin-stiftung.de/gesund-ernaehren; www.kita-bremen.de/Verpflegungskonzept), dies ist unabhängig davon, ob die Verpflegung in Eigenregie oder Vergabe erfolgt.

Bei der Erarbeitung eines Verpflegungskonzeptes sollen Experten für die Ernährungs- und Verpflegungsversorgung beteiligt werden. Verfügt die Kita bzw. der Kitaträger über keine eigenen Fachkräfte für dieses Themenfeld, bietet sich die Beteiligung externer Fachstellen an (z. B. Verbraucherzentralen, Vernetzungsstellen Kita- und Schulverpflegung). Auf das Ernährungs- und Verpflegungskonzept haben sehr unterschiedliche Aspekte einen direkten oder indirekten Einfluss. Abbildung 1 gibt einen Überblick über mögliche Rahmenbedingungen und Einflussfaktoren, die zu berücksichtigen sind. Bedeutsam ist, dass neben der Ernährungsversorgung auch die Ernährungsbildung konzeptionell berücksichtigt wird.

Dass es hier in der Praxis noch deutlichen Entwicklungsbedarf gibt, zeigen auch die Ergebnisse des Ernährungsberichtes 2016: 35,1 % der befragten Kitas verfügten über ein dokumentiertes Verpflegungskonzept, bei 10,4 % war es in der Erarbeitung und bei 6,0 % in Planung. Ein schriftlich niedergelegtes Verpflegungskonzept fehlte in 42,3 % der Kitas, und 6,2 % machten hierzu keine Angaben. Zwischen dem Vorhandensein eines Verpflegungskonzepts und der Beschäftigung einer Fachkraft für Ernährung bestand ebenso wie beim HACCP-Konzept ein direkter Zusammenhang (DGE 2016, S. 121).

Sobald die wesentlichen Grundlagen gelegt sind, werden, entlang der Struktur von Abb. 2, Stärken und Schwächen herausgearbeitet, Qualitätsziele festgelegt und Maßnahmen abgeleitet und umgesetzt. Nach Überprüfung der Zielerreichung wird die Entwicklung im Kreislauf fortgeführt. Der PDCA-Zyklus aus dem QM ist hier die geeignete Basis für die kontinuierliche Qualitätsentwicklung.

## 6 Verpflegung für Kitas: ein Beitrag zur Prävention & Gesundheitsförderung

Derzeit bekommen ca. 2 Millionen Kinder ein Mittagessen in der Kita. Eine gesundheitsfördernde Ernährung von früh an ist wichtig, da im Alter bis sechs Jahren eine maßgebliche Prägung des Essverhaltens erfolgt. In der Kita kann durch ein ausgewogenes Verpflegungsangebot in Kombination mit einer entsprechenden Ernährungsbildung Verhältnis- und Verhaltensprävention erfolgen. IN FORM Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung: Nationaler Aktionsplan zur Prävention von Fehlernährung, Bewegungsmangel, Übergewicht (BMEL/BMG 2014) hat ausdrücklich die Gemeinschaftsverpflegung und besonders Kitas und Schulen im Blick (Handlungsfeld 4: Qualitätsverbesserung bei der Verpflegung).

Gesundheitsförderliche Ernährung & Ernährungssozialisation in der Kita können bei unterschiedlichen Aktivitäten und von unterschiedlichen Akteuren stattfinden:

- Essensangebot: Speisenplan und ggf. als Anschauungsmaterial die Präsentation der Lebensmittel, die an diesem Tag verwendet werden
- Produktion des Essens vor Ort: Frisch- und Mischkostküche[10] und/oder Belieferung durch einen Caterer
- Mahlzeitensituation[11]: Hilfestellung beim Portionieren[12], Hilfestellung beim Essen, gemeinsam Essen, gezieltes Spre-

*Abb. 4: Verhältnis- und Verhaltensprävention in Kitas (in Anlehnung an VDOE Position 4/2012, S. 11)*

chen über Lebensmittel und über Zubereitungsmöglichkeiten, Ad-hoc-Gespräche über das Essen & Lebensmittel

- Ernährungsbildung: Back- und Kochaktivitäten (z. B. Obstsalat, Weihnachtsplätzchen), Ernährungsprojekte usw.

Um eine nachhaltige und auf Dauer angelegte systematische Ernährungssozialisation und Gesundheitsförderung zu gewährleisten, müssen Verhältnis- und Verhaltensprävention ineinandergreifen. Abbildung 4 stellt die beiden tragenden Säulen der Verhältnis- und Verhaltensprävention dar.

Es gibt mittlerweile eine Fülle von sehr unterschiedlichen Materialien zu Essen und Trinken/Ernährung in der Kita – an Ideen mangelt es also nicht[13]. Methfessel/Höhn/Miltner-Jürgensen (2016) haben eine Publikation für pädagogische Fachkräfte veröffentlicht, die verschiedene disziplinäre Zugänge zu der Thematik bündelt und für die Kita-Arbeit systematisiert und aufbereitet. Die Hürde, die zu nehmen sei, ist die konsequente Anwendung des vorhandenen Know-how in der Kita und die konsequente Verknüpfung von beiden Säulen der Gesundheitsförderung und Prävention (s. Abb. 4). Ein Problem liegt dabei auf der Ebene der Strukturqualität: In Kitas arbeitet überwiegend pädagogisches Personal, das zum Thema Ernährung während der Ausbildung kaum systematische Bildung erhält und somit durch Schulungen nachqualifiziert werden muss.

Optimalerweise wird in jeder Kita mit Verpflegungsangebot eine hauswirtschaftliche Fachkraft beschäftigt (DGE 2016, S. 157). Laut Ernährungsbericht 2016 sind nur in 38,4 % der befragten Kitas Fachkräfte mit einer einschlägigen Berufsausbildung wie Hauswirtschafter/in, Wirtschafter/in, hauswirtschaftliche Betriebsleiter/in, Ökotrophologe/in oder Koch/Köchin beschäftigt. In 61,6 % der befragten Einrichtungen war hingegen keine Fachkraft für die Verpflegung vorhanden (DGE 2016, S. 114f).

Die Ernährungsbildung in Kitas wird zu 48,0 % vom pädagogischen Personal durchgeführt, in wenigen Kitas auch von hauswirtschaftlich Tätigen (2,3 %). Neben den intern Beschäftigten werden externe Ernährungsfachkräfte für dieses Thema genutzt (DGE 2016, S. 118). Dies verwundert, da die „Rahmenvereinbarung zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung in Deutschland“ (2014) hauswirtschaftliche Berufe – dazu werden Hauswirtschafter, Hauswirtschaftsmeister, Hauswirtschaftliche Betriebsleiter mit gültiger methodisch-didaktischer Qualifikation gezählt[14] – als geeignet für die Ernährungsbildung ansieht. Daneben werden weitere Ernährungsfachkräfte[15] und Kochberufe[16] als grundsätzlich geeignet für die Ernährungsbildung eingestuft.

Hauswirtschaftliches Personal und pädagogisches Personal sollten sich gegenseitig respektieren und in Fragen der Ernährung und Ernährungsbildung und als multidisziplinäres Team zusammenarbeiten (DGE 2016, S. 157). Diese gemeinsame Aufgabe mit getrennten Zuständigkeiten ist an den Schnittstellen – nicht nur in Kitas, sondern auch in anderen sozialen Einrichtungen (z. B. stationäre Altenhilfe) – immer wieder ein Nahtstellenthema für Prozessqualität. Eine Kompetenzpartnerschaft ist anzustreben (vgl. Abb. 1), scheint aber nicht einfach zu sein. Erfahrungen aus dem Feld Weiterbildung für Kitas zeigen, dass hauswirtschaftliche Fachkräfte in Kitas oft mit Akzeptanz zu „kämpfen“ haben und sich z. T. nicht immer hinreichend wertgeschätzt fühlen. Sie werden tendenziell eher bei „kinder- und elternfernen“ Tätigkeiten gesehen (z. B. Kochen, Reinigen) bzw. in der Zuarbeit für das pädagogische Personal, z. B. Bereitstellen von Lebensmitteln, Geschirr, Geräten für die Kochaktionen mit Kindern. Dabei wären sie aufgrund ihrer formalen Qualifikation einerseits für das Verpflegungsangebot (Verhältnisprävention) als auch im Rahmen von Bildungsmaßnahmen (Verhaltensprävention) geeignete Fachkräfte.

## 7 Zusammenfassung & Schlussbetrachtung

Anliegen dieses Beitrags ist es, die Ist-Situation in Kitas darzustellen und hauswirtschaftliche Potenziale zu heben. Es wurde deutlich, dass professionelle hauswirtschaftliche Leistungen einer Kita unabdingbar sind und dass Fachkräfte aus der Hauswirtschaft einen Beitrag zur kontinuierlichen Qualitätsverbesserung leisten können – sowohl im Feld Verpflegungsversorgung als auch im Feld Ernährungsbildung. Damit ist ein wesentlicher Beitrag zur Gesundheitsförderung und Prävention möglich.

In den bisherigen Diskussionen zur Arbeit in Kitas ist der Aspekt „Vermittlung von Alltagskompetenz“ weitgehend unbeleuchtet und unerforscht. Es gibt zwar Bildungsempfehlungen in den einzelnen Bundesländern zu unterschiedlichen Themenfeldern (z. B. Gesundheit, Naturwissenschaft & Technik, Ökologie), allerdings wird die Vermittlung von Wissen für das Alltags-Leben – das traditionell in den privaten Haushalten erfolgte – kaum berücksichtigt. Dies könnte in Zukunft ein weiteres Aufgabenfeld für eine hauswirtschaftliche Fachkraft in Kitas werden, da die ganztägige Betreuung von Kindern in Kitas politisch und gesellschaftlich auf der Agenda ist. Auch hier liegen noch unerschlossene Potenziale.

## Literatur


Arens-Azevedo, Ulrike; Tecklenburg, Ernestine; Hesse, Inga: Qualität der Kita- und Schulverpflegung in Rheinland-Pfalz, Ergebnisse der Erhebung 2016, Hamburg 4/2017 (download)

aid/DGE (Hrsg.) (2016) Essen und Trinken in Tageseinrichtungen für Kinder, Bonn

AOK Nordost/Bertelsmann Stiftung/Vernetzungsstelle Schulverpflegung Berlin (Hrsg.) (o. J.): Essen und Trinken in der guten gesunden Kita – Ein Leitfaden zur Qualitätsentwicklung, Gütersloh (download)

BMEL/BMG (Hrsg,) (2014): IN FORM: Deutschlands Initiative für gesunde Ernährung und mehr Bewegung – Nationaler Aktionsplan, Berlin

Bertelsmann Stiftung (Hrsg.) (2012): Die gesunde Kita gestalten – Referenzrahmen zur Qualitätsentwicklung in der guten gesunden Kita - Für Kita-Träger, Leitungen und Pädagogische Mitarbeiter, Gütersloh (download)

Deutsche Gesellschaft für Ernährung (Hrsg.): Ernährungsbericht 2016, Kap. 2 Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa): Ernährungssituation, Bekanntheitsgrad und Implementierung des DGE-Qualitätsstandards, S. 103-160 (download)

DGE (Deutsche Gesellschaft für Ernährung) (Hrsg.): DGE-Qualitätsstandard für die Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder, Bonn 7/2015, (download)

KJHG – Kinder- und Jugendhilfegesetz (Achtes Buch Sozialgesetzbuch Kinder- und Jugendhilfe) in der Fassung vom 22. Dezember 2016 (BGBl. I S. 2975)

Koordinierungskreis zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung: Rahmenvereinbarung zur Qualitätssicherung in der Ernährungsberatung und Ernährungsbildung in Deutschland, in der Fassung vom 16.06.2014, Stand November 2015 (download)

Methfessel Barbara / Höhn Kariane / Miltner-Jörgensen, Barbara: Essen und Ernährungsbildung in Kitas – Entwicklung – Versorgung – Bildung, Stuttgart 2016

Sozialgesetzbuch (SGB VIII), Achtes Buch, Kinder- und Jugendhilfe, zuletzt geändert 30.10.2017

Tecklenburg, Ernestine; Arens-Azevedo, Ulrike; Pfannes, Ulrike: Verpflegung in Tageseinrichtungen für Kinder (Vekita), in: Ernährungsumschau 2/2016, S. M 106-M113


**Fußnoten**

[1] Die Autorin war gemeinsam mit U. Arens-Azevedo, E. Tecklenburg und M. Häusler verantwortlich für das Kapitel „Verpflegung in Kindertageseinrichtungen (VeKiTa): Ernährungssituation, Bekanntheitsgrad und Implementierung des DGE-Qualitätsstandards“ im Ernährungsbericht 2016 (DGE (Hrsg.) 2016.

[2] Die Autorin ist Dipl. Ökotrophologin und Inhaberin von „Salvete", einem mittelständischen, auf Kitas spezialisierten Caterer in Trogen/Hof in Oberfranken: Es werden täglich ca. 250 vollwertige Mittagessen mit saisonalen Lebensmitteln produziert und an Kitas im Landkreis ausgeliefert. „Salvete“ erhielt 2006 den 2.Preis im bayerischen Wettbewerb „Essen pro Gesundheit“.

[3] Zu den hauswirtschaftlichen Leistungsbereichen zählen: Verpflegung (Alltagsversorgung, Feiern & Feste, Ernährungsbildung), Reinigung, Wäscheversorgung, ggf. Raumgestaltung. Dies ist unabhängig davon, ob die Leistungen in Eigenregie und/oder in Vergabe erbracht werden. Es gibt mitlerweile eine Tendenz in sozialen Einrichtungen, sprachlich zu unterteilen in Küche und Hauswirtschaft, diesem wird hier nicht gefolgt.

[4] Die Stufe 1 des DGE-Standards stellt Anforderungen an drei Qualitätsbereiche: Gesundheitsfördernde Lebensmittelauswahl (Mittagessen), Speiseplanung und -herstellung, Lebenswelt: Essatmosphäre und Gestaltung des Umfeldes. Der Standard ist öffentlich zugänglich und kann auch ohne Zertifizierung als Grundlage verwendet werden. Eine erfolgreiche Prüfung (Audit) führt zu einer Zertifizierung durch die DGE und belegt, dass ein gesundheitsförderliches Angebot vorgehalten wird (Angebotszertifizierung). Das entsprechende DGE-Logo darf zu werblichen Zwecken verwendet werden.

[5] Verfügt die Kita über keine eigene Küche oder bereitet sie selbst nichts zu, so fehlt ein wichtiges Bindeglied zur Ernährungsbildung. Die Kinder haben kaum eine Chance zu erleben, wie die Speisen zubereitet werden. Erfolgt eine Belieferung, kann durch einen Besuch beim Caterer ein Bindeglied zum Produktionsort hergestellt werden.

[6] Bei der Preisgestaltung gilt es zu unterscheiden zwischen Höhe des Gesamtpreises, der im Essenspreis eingeschlossenen Komponenten (z. B. mit Nachtisch, mit Fleisch, mit Personalkosten für die Hauswirtschaft), Portionsgröße abhängig vom Alter der Kinder (Krippe/Elementarbereich/Hort), Umgang mit Preissteigerung. Dies macht die Berechnung des Essenspreises für den Anbieter aufwendig und das Vergleichen der Preise zwischen verschiedenen Anbietern für die Kitas schwierig.

[7] Beispiele: lange fußläufige Anlieferwege, fehlende Transportwägen, Zeitverzögerung wegen abgeschlossener Türen (prinzipiell aus Sicherheitsgründen oder weil ein Spaziergang gemacht wird), fehlende oder ungeeignete Abstellmöglichkeiten für die Thermoporten

[8] Essen und Trinken in der guten gesunden Kita Ein Leitfaden zur Qualitätsentwicklung (2012), Is(s)t KiTa gut? - KiTa-Verpflegung in Deutschland: Status quo und Handlungsbedarfe (2014)

[9] Mit der Initiative „Die Möglichmacher" wollten der Branchenverband GEFMA e.V. und zwölf führende Facility-Management-Unternehmen das Image der Branche verbessern (www.fm-die-moeglichmacher.de): z. B. ohne FM kein OP, ohne FM kein ABC.

[10] Verfügt die Kita über keine eigene Küche oder bereitet sie selbst nichts zu, so fehlt ein wichtiges Bindeglied zur Ernährungsbildung. Die Kinder haben keine Chance zu erleben, wie die Speisen zubereitet werden. Erfolgt eine Belieferung kann durch einen Besuch beim Caterer ein Bindeglied zum Produktionsort hergestellt werden.

[11] In 75,8 % der befragten Kitas nahm das pädagogische Personal die Mahlzeiten gemeinsam mit den Kindern ein, während in 16,8 % der Fälle dies nicht geschieht (DGE 2016, S. 116).

12 Nur in 1,8 % der befragten Einrichtungen wurde das Essen von anderen Personen als den Erzieherinnen wie beispielsweise durch das Hauswirtschafts- bzw. Küchenpersonal portioniert (DGE 2016, S. 116).

[13] www.macht-dampf.de, Nationale Qualitätszentrum für Ernährung in Kita und Schule (NQZ), Bundeszentrum für Ernährung (BZfE), www.bzga.de, www.beki-bw.de, www.kern.bayern.de, www.dge.de, Vernetzungsstellen Kita und Schule

[14] Die methodisch-didaktische Qualifikation ist idealer Weise auf den jeweiligen Aufgabenbereich (Setting) ausgerichtet und umfasst mindestens 32 Unterrichtseinheiten (à 45 Minuten).

[15] Z. B.: Diätassistenten, Oecotrophologen Ernährungswissenschaftler, Diplom-Ingenieure Ernährungs- und Hygienetechnik, Diplom-Ingenieure Ernährung und Versorgungsmanagement

[16] Köche mit Zusatzqualifikationen und mit gültiger methodisch-didaktischer Qualifikation; Beispiele: Küchenmeister, diätetisch geschulter Koch/DGE, Diätkoch IHK (GV-geschulter Koch/DGE) Gourmet-Koch Vollwert-Ernährung UGB bzw. Koch für Vollwert-Ernährung UGB.


Prof. Dr. Ulrike Pfannes
HAW Hamburg
Ulmenliet 20
21033 Hamburg
ulrike.pfannes@haw-hamburg.de

Dipl. oec. troph Elisabeth Wandel
- Salvete -
Hauptsraße 20
95185 Trogen
wandelelisabeth@googlemail.com

# Die Relevanz der Hauswirtschaft für soziale Einrichtungen und die gesellschaftlichen Herausforderungen

*Ursula Schukraft*

*Hauswirtschaft ist ein grundlegender Beruf der Sozialwirtschaft, die verschiedenen Hilfebereiche sind ohne hauswirtschaftliche Kompetenzen kaum denkbar. Begleitet von einem Paradigmenwechsel hin zu mehr Teilhabe und Selbstbestimmung wird Hauswirtschaft als eigenständige Disziplin ein immer bedeutsamerer Teil der multi-professionellen Zusammenarbeit in sozialen Einrichtungen. Darüber hinaus wird die Hauswirtschaft für immer mehr Einrichtungen die Sparte, mit der sie im Wettbewerb punkten können. Professionelle Hauswirtschaft auf Augenhöhe mit Pflege und sozialer Betreuung schafft vor allem eines: Lebensqualität.*

## Relevanz der Hauswirtschaft in gesetzlichen Regelungen

Die wachsende Bedeutung der Hauswirtschaft zeigt sich sowohl in den veränderten gesetzlichen Regelungen im Sozialgesetzbuch XI als auch in den Heimgesetzen und verschiedenen Landespersonalverordnungen der Länder, die den Einsatz von hauswirtschaftlichen Fachkräften vorschreiben.Die Pflegestärkungsgesetze (insbesondere PSG II und III) heben die Bedeutung der hauswirtschaftlichen Versorgung und Betreuung hervor und stärken den Einsatz im Care-Bereich durch eine bessere finanzielle Ausgestaltung der hauswirtschaftlichen und haushaltsnahen Dienstleistung.

Um die Qualität zu sichern, wird in vielen Landespersonalverordnungen der Einsatz hauswirtschaftlicher Fachkräfte gefordert. Insbesondere im Zusammenhang mit dem Fachkraftmangel in der Pflege wird der Einsatz hauswirtschaftlicher Mitarbeiter/innen in der Betreuung von hilfebedürftigen Menschen gewünscht und zugelassen.

## Personaleinsatz der Hauswirtschaft in sozialen Einrichtungen

Wie die Studie „Hauswirtschaft als Spiegel gesellschaftlicher Herausforderungen, Analyse des Berufsfeldes“[1] feststellt, sind die hauptsächlichen Arbeitgeber für den Beruf Hauswirtschafterin/Hauswirtschafters die Wohlfahrtsverbände (von 178.713 sozialversicherungspflichtig beschäftigten Hauswirtschafter/innen sind ca. 50 % in der Sozialwirtschaft und noch einmal ca. 25  im näheren Umfeld beschäftigt, d. h. weit über 90.000 Mitarbeitende). Auch die Ausbildung findet überwiegend in sozialen Einrichtungen statt (z. B. in Ba-Wü zu mehr als 80 %, 4,1 % in der Landwirtschaft, 14,3 % im Bereich Gästehaus, Hotel, Gastronomie[2]).

## Ethische Relevanz der Hauswirtschaft

Innerhalb vieler Wohlfahrtsverbände gibt es eine Diskussion darüber, was Kernbereich sozialer Arbeit ist und was als sogenannte Hilfstätigkeit gesehen werden kann. Dabei wurde oft die Pädagogik, die Pflege und die Sozialarbeit als eigentliche (wichtige) Arbeit gesehen. Bereiche, die nicht dazu gehören – wie die Hauswirtschaft –, können bei dieser Interpretation leicht ausgelagert werden. Dies hat nicht nur zu niedrigeren Löhnen in diesem Bereich geführt, sondern auch zur Demotivation von Mitarbeitenden, die sich nicht mehr der Diakonie oder der Caritas zugehörig fühlen, die den Sinn ihrer Tätigkeit nicht mehr im gemeinsamen Dienstauftrag am Menschen sehen können.

Dabei ist es eigentlich einfach: Hauswirtschaft ist gar nicht denkbar ohne Menschen, sie macht keinen Sinn, ohne die Menschen einzubeziehen, für die sie arbeitet. Man könnte jetzt sagen, dass die Lebensmittelproduktion auch ohne Menschen geht, aber in sozialen Einrichtungen geht es nicht um „satt und sauber“, sondern um die Erfüllung von Bedürfnissen und Bedarfen.

Die Hauswirtschaft – mit ihren grundlegenden Leistungsbereichen Verpflegung, Reinigung, Wäscheversorgung, Hausgestaltung und hauswirtschaftlicher Betreuung – liefert eine wesentliche Basis für die Lebensqualität von Menschen sowohl in der privaten Häuslichkeit als auch in sozialen Einrichtungen[3]. Hauswirtschaft ist eine dienende Profession.

Die Wirkungen, die die Hauswirtschaft hat, sind nicht nur der saubere Raum, die gepflegte Wäsche oder das ausgewogene Mahl, sondern insbesondere

- versorgt sein,
- Sicherheit im Alltag,
- Wissen und Fertigkeiten haben und erweitern,

- persönliches Wohlbefinden,
- Gesunderhaltung,
- Nachhaltigkeit leben,
- die eigene Persönlichkeit ausdrücken,
- Gemeinschaft gestalten,
- Begegnung und Kommunikation,
- die Pflege von Gewohnheiten und Ritualen,
- aktiv sein, sich bewegen,
- etwas Sinnvolles tun oder Freude erleben[4].

Diese Wirkungen haben unmittelbar mit den betroffenen Menschen zu tun.

Der Soziologe Frank Schulz-Nieswandt[5] beschreibt, warum die Hauswirtschaft relativ wenig Wertschätzung erhält, obwohl „hauswirtschaftliche Tätigkeiten von fundamentaler Bedeutung sind für die Aufrechterhaltung und Förderung der selbstbestimmten Lebensführung bis ins höhere Alter hinein“. Der Autor stellt fest, dass „Hauswirtschaft im Hintergrund steht mit Blick auf die Sorgearbeit für komplexe Bedarfslagen des leidenden Menschen“. In einem Wertschätzungs-Modell belegt die Hauswirtschaft die Peripherie, die Pflege die Semi-Peripherie und die Medizin das Zentrum.

Schulz-Nieswandt spricht davon, dass sich die Hauswirtschaft in der sogenannten dinglichen „Es-Gibt-Welt“ befindet (es gibt Essen, es gibt saubere Wäsche, es wurde gereinigt). Um hier herauszukommen, muss sie „aufdringlich in die aktivierende Praxis der rehabilitierenden Begleitung von Menschen“ eintreten. Sie muss sich weiterentwickeln in Richtung auf eine neue Kultur der Achtsamkeit. Durch den Ansatz der hauswirtschaftlichen Betreuung[6] dringt die Hauswirtschaft derzeit in den Bereich der Semi-Peripherie ein.

In dem von Schulz-Nieswandt beschriebenen „Paradox der Hauswirtschaft“, dass nämlich Hauswirtschaft einerseits von fundamentaler Bedeutung für die Aufrechterhaltung und Förderung einer selbstbestimmten Lebensführung ist, andererseits stets im Hintergrund bleibt, zeigt sich die Notwendigkeit der Hinwendung zur ethischen Reflektion hauswirtschaftlichen Handelns.

## Ausbildung und Gewinnung von Fachkräften

Nachdem die Ausbildungszahlen im Berufsfeld Hauswirtschaft in den letzten Jahren auf ein Maß gesunken sind, das bei Weitem nicht mehr den erhöhten hauswirtschaftlichen Erfordernissen in sozialen Einrichtungen und Diensten entspricht[7], muss konkret an der Stärkung der Ausbildung mit unterschiedlichen Maßnahmen gearbeitet werden.

Das Projekt „Oikos – Ausbildungsoffensive Hauswirtschaft“ der Diakonie Württemberg führt derzeit Maßnahmen zur langfristigen Strukturentwicklung durch, wie die Fortbildung von Ausbildungsbotschafter/innen, die Gewinnung von Multiplikatoren für den Beruf, die Verbesserung der Jugendkommunikation und den Ausbau der Schnupperphase vor der Ausbildung.

Ziel von „oikos“ ist es, die entstandene Lücke etwas zu schließen und den Fortbestand und die Qualitätssicherung der hauswirtschaftlichen Kompetenzen zu sichern. Hauptsächlich kleine und mittelständische Betriebe benötigen verbesserte Ausbildungsstrukturen, beispielsweise durch die Kooperation mit anderen Betrieben in einer Verbundausbildung, um Ausbildungsbetrieb zu werden oder zu bleiben. Sozialen Einrichtungen wird die Gewinnung von guten Auszubildenden durch oikos ermöglicht und vereinfacht, indem

- junge Menschen auf das interessante, vielfältige und zukunftsfähige Berufsbild aufmerksam gemacht werden (Messeauftritte, Informationen von Berufsberatern etc.),
- langjährigen Mitarbeitenden die Alternative des Quereinstiegs in die Ausbildung zum/r Hauswirtschafter/in aufgezeigt wird,
- Menschen mit Fluchthintergrund eine Perspektive durch die Ausbildung im hauswirtschaftlichen Bereich gegeben wird.

Die Steigerung der Aufnahmemöglichkeiten der Betriebe wird durch die Vermittlung von Unterstützungsangeboten, regelmäßigen Ausbildertreffen, die Integration von Azubis mit sprachlichem Unterstützungsbedarf und die Akquise von neuen Ausbildungsplätzen angestrebt. (Informationen unter: www.oikos-hw.de)

## Relevanz der Hauswirtschaft für weitere aktuelle gesellschaftliche Entwicklungen

Durch das PSG III wird das Quartier im kommunalen Zusammenhang neu definiert. Auch hier kann Hauswirtschaft durch ambulante hauswirtschaftliche Dienstleistung für hilfebedürftige Menschen einen Verbleib im Quartier ermöglichen, wenn sie entsprechend ausgestattet und finanziert wird, wenn die Qualität gesichert ist und nicht z. B. dem freien Spiel von teilweise unseriösen Internetanbietern überlassen wird.

Die steigende Nachfrage nach haushaltsnahen Dienstleistungen ist politisch gewollt, damit Männer und Frauen gleiche Chancen für eine wirtschaftliche Eigenständigkeit haben. Voraussetzung für eine gerechte Verteilung der „Sorgearbeit“ ist u. a. die Möglichkeit, hierfür notwendige Dienstleistungen „einkaufen“ zu können. Zur Sorgearbeit in diesem Sinne zählen Tätigkeiten der Haushaltsführung sowie der Pflege und Betreuung von Kindern und hilfebedürftigen Menschen.

Eine Strategie zur Aufwertung der erwerbsmäßigen Sorgearbeit ist dringend erforderlich. Die Abkürzung SAHGE (wie sie im Zweiten Gleichstellungsbericht erstmals verwendet wurde) steht für eine gemeinsame Klammer für die Sorgeberufe, um sie begrifflich sichtbar zu machen. Dadurch ergibt sich ein neuer Ansatz zur Verbesserung von Karrierechancen und für

die Anerkennung in diesen Berufen. Die Abkürzung SAHGE steht für die Sorgeberufe als Äquivalent zur Abkürzung MINT für die Berufe in Mathematik, Informatik, Naturwissenschaft und Technik.
Zusammengenommen haben die SAHGE-Berufe zurzeit einen Arbeitsmarktanteil von 18 %. 80 % der hier Beschäftigten sind weiblich. Es gilt, die Sorgearbeit besser zu bezahlen und damit die SAHGE-Berufe zu existenzsichernden Lebensberufen weiterzuentwickeln, sowie die Aus- und Weiterbildung in diesen Berufen neu zu überdenken[8].

| SA | H | G | E |
|---|---|---|---|
| Soziale Arbeit | Haushaltsnahe Dienst-leistungen, Hausauswirt-schaft | Gesundheit, Pflege | Erziehung |

*Erklärung des neuen Begriff für die Sorgeberufe: SAHGE (Quelle: Gutachten der Sachverständigenkommission für den Zweiten Gleichstellungsbericht der Bundesregierung)*

Die Pflegestärkungsgesetze II und III regeln Angebote zur Unterstützung im Alltag, die durch haushaltsnahe Dienstleistungsunternehmen erbracht werden können. Solche Unternehmen erleben gerade ein bedeutendes wirtschaftliches Wachstum und bieten zahlreiche Arbeitsplätze für hauswirtschaftliche Fachkräfte. In Baden-Württemberg ist z. B. die Anerkennung durch die Pflegeversicherung daran geknüpft, dass eine hauswirtschaftliche Fachkraft einen solchen Dienst leitet.

Generell sind die haushaltsnahen Dienstleistungen oder Unterstüztungsleistungen im Alltag ein weiteres Feld, dem sich die Gesellschaft und die Wohlfahrtsverbände widmen sollten, auch um die Schwarzarbeit, die hier stattfindet, auszutrocknen.

## Politische Interessenvertretung der Hauswirtschaft durch den Deutschen Hauswirtschaftsrat

Hauswirtschaftliche Verbände und Organisationen sowie private hauswirtschaftliche Unternehmen haben sich seit knapp einem Jahr zusammengefunden und den Deutschen Hauswirtschaftsrat gegründet. Vorausgegangen war ein eineinhalbjähriger Entwicklungsprozess, in dem der Bedarf an verbändeübergreifender Zusammenarbeit auf der politischen Bundesebene herausgearbeitet wurde.

Die nicht nur für Außenstehende bis dahin unübersichtliche hauswirtschaftliche Verbändestruktur bedarf einer Bündelung, um im politischen Raum mehr Gehör für die Anliegen der Hauswirtschaft zu finden. Der Deutsche Hauswirtschaftsrat sieht sich als Interessenvertretung der Hauswirtschaft, derzeit sind die Sozialverbände hier noch nicht aktiv, es wäre wünschenswert, wenn sie als Mitglieder in den verschiedenen Sektionen mitarbeiten und die sozialen Belange auch hier aktiv vertreten.

### Fußnoten

[1] Wiener, Bettina/Winge, Susanne/Zetsche, Indre (2014): Hauswirtschaft als Spiegel gesellschaftlicher Herausforderungen. Analyse des Berufsfeldes, Profilschärfung und Neupositionierung der Professionalisierung, Halle

[2] Befragung des RP Tübingen, Mai 2014

[3] Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (2017): Werteorientiertes Handeln in der Hauswirtschaft, S. 17

[4] ebenda, S. 105

[5] Schulz-Nieswandt, Frank (2013): Hilfe für pflegebedürftige Menschen als professionelle Chance und ethische Herausforderung. In: Hauswirtschaft und Wissenschaft 2013/3, S. 135-141

[6] siehe auch: Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (2012): Den Alltag leben!

[7] 2015 in Deutschland neu begonnene Ausbildungen: 1047 Auszubildende, davon 69 Auszubildende im ländlichen Bereich (Bundesinstitut für Berufsbildung, Tabelle 46, Anzahl neu abgeschlossener Ausbildungsverträge nach Geschlecht auf der Ebene der Erhebungsberufe)

[8] Geschäftsstelle zweiter Gleichstellungsbericht (2017), Themenblatt 3: Aufwertung der Sorgearbeit

Ursula Schukraft
Diakonisches Werk Württemberg
Projektleitung „oikos-Ausbildungsoffensive Hauswirtschaft“
Postfach 101151
70191 Stuttgart
www.oikos-hw.de

### Downloads beim Kompetenzzentrum PQHD

Im Juli 2015 wurden im Rahmen des Kompetenzzentrums Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen (PQHD), das am Lehrstuhl für Wirtschaftslehre des Privathaushalts und Familienwissenschaften an der Justus-Liebig-Universität in Gießen angesiedelt ist, sechs Expertisen verfasst, in denen aus verschiedenen Perspektiven die Konflikt- und Chancenpotenziale haushaltsnaher Dienstleistungen sowie gesellschaftliche Handlungsbedarfe begründet wurden. Sie finden den Download unter:
http://www.uni-giessen.de/fbz/fb09/institute/wdh/wpf/Infos
Aktuell wurde dieses Spektrum nun um eine Expertise ergänzt: Dipl. oec. troph. Martina Feulner (H wie Hauswirtschaft, Bildung-Beratung-Supervision): Ambulante hauswirtschaftliche Versorgung im Rahmen der Pflegeversicherung. In ihrer Expertise macht die Autorin eine Bestandsaufnahme der Regelungen im SGB XI, bewertet diese und gibt Empfehlungen zu deren Weiterentwicklung.
Den Downlaod finden Sie unter
http://www.uni-giessen.de/fbz/fb09/ institute/wdh/wpf/Infos/Downloads/expertise-ambulante-hauswirtschaftliche-versorgung-im-rahmen-der-pflegeversicherung

Quelle: Kompetenzzentrum PQHD – Professionalisierung und Qualitätssicherung haushaltsnaher Dienstleistungen

# Kostenersparnis durch nachhaltige Ressourcennutzung – neue Motivationsanreize für Geflüchtete

*Beate Michaela Halter, Jasmin Geppert, Rainer Stamminger*

*Im Juni 2017 wurde in Bonn ein Workshop zum Thema Nachhaltigkeit im Haushalt für Geflüchtete durchgeführt. Er basierte auf sechs Best-Practice-Postern der International Federation For Home Economics (IFHE), die wissenschaftlich fundierte Expertentipps zur Ressourceneinsparung im Haushalt abbilden. Didaktisch orientierte sich der Workshop an dem Berner Modell von Hans Furrer, einem speziell für die Erwachsenenbildung entwickelten kompetenzorientierten Planungsmodell. Die Teilnehmer-Zufriedenheit wurde täglich anonymisiert evaluiert. Nach dem Workshop wurden leitfadengestützte Einzelinterviews geführt. Ziel der Arbeit war es, Materialien zu gestalten, die den arabischsprachigen Geflüchteten das Thema Nachhaltigkeit im Haushalt näher bringen. Erstellte Materialien und Unterrichtsmethoden wurden erprobt und die Interviewantworten dazu verwendet, die beliebtesten Materialien und Methoden zu identifizieren.*

## 1 Einleitung

Nachdem im Sommer 2015 in einer Bachelorarbeit einer Bonner Studentin die Integration des Themas Nachhaltigkeit im Haushalt mithilfe der Best-Practice-Poster im Schulunterricht erprobt wurde, motivierte die derzeitige Flüchtlingssituation das aktuelle Projekt in besonderem Maße: In den letzten zwei Jahren kommen vermehrt Flüchtlinge nach Deutschland und stellen hier Asylanträge. Dabei führt das arabischsprachige Land Syrien seit Jahren die Liste der Hauptherkunftsländer an (BAMF 2015; 2017). Nach der Ankunft in Deutschland werden die Geflüchteten zunächst in Erstaufnahmeeinrichtungen untergebracht, anschließend in sogenannten Übergangseinrichtungen. Küchen und Sanitäranlagen werden dort meist gemeinschaftlich genutzt, weshalb eine Einzelkostenabrechnung entfällt. Stattdessen werden Pauschalbeträge von den Regelleistungen der Geflüchteten an den Sozialhilfeträger zur Kostendeckung abgeführt. (Stadt Wesseling 2016) Daher dürfte nur wenigen Bewohnern dieser Einrichtungen bewusst sein, welche Kosten durch die Ressourcennutzung im Haushalt entstehen.

Ressourcensparendes Handeln im Haushalt könnte sowohl die Kommunen als Sozialhilfeträger entlasten als auch Hilfestellung zur Kosteneinsparung im späteren eigenständigen Leben der Geflüchteten bieten – zählt Deutschland in diesen Aspekten schließlich zu einem der kostspieligsten Länder (vgl. Statista 2017). Im Zuge einer Masterarbeit am Institut für Landtechnik, Sektion Haustechnik, an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms Universität Bonn wurde daher eine Schulungseinheit zum Thema Nachhaltigkeit im Haushalt für Geflüchtete aus dem arabischen Raum konzipiert, durchgeführt und evaluiert. Das Ziel war, Methoden und Materialien zu ermitteln, die besonders gut geeignet sind, um dieser Klientel das Thema Nachhaltigkeit im Haushalt näherzubringen.

## 2 Bestehende Planungsgrundlagen

### 2.1 Didaktische Planung und zugrundeliegende Materialien

Auf Grundlage des Berner Modells nach Hans Furrer (Furrer 2009) und mit Hilfe der Best Practice Poster des IFHE (IFHE

**Cost saving in households by sustainable utilization of resources – new motivators for refugees**

In June 2017 a workshop for refugees with the topic sustainability in households was performed in Bonn. It was based on six best practice posters of the International Federation For Home Economics (IFHE), which give scientific established expert advices regarding saving resources in households. The didactical design was guided by the Berner Modell of Hans Furrer. This model was specially designed as a competence-based planning aid for adult education. The participants' total impression of each unit was evaluated anonymously every day. After the workshop a guided interview was accomplished with each participant. The aim of this project was to create material that gives the Arabic-speaking refugees an understanding of sustainability in households. Therefore the created material and different teaching methods were tested during the workshop units. The interview answers were used to identify the most favored materials and methods.

2014, URL: https://www.ifhe.org/1100/) wurden die einzelnen Schulungseinheiten konzipiert. Die deutschen, englischen und arabischen Versionen der Best Practice Poster wurden genutzt, um zweisprachiges Material zu erstellen.

## 2.2 Arbeitshypothesen

Folgende Hypothesen wurden vor Beginn der Arbeit aufgestellt und während des Workshops überprüft:
1. Interesse an dem Workshop werden hauptsächlich Frauen äußern.
2. Die Teilnehmer bringen wenig Erfahrung mit bzgl. in Deutschland typischer Haushaltsgeräte und Arbeitsvorgänge, weshalb der Schulungsbedarf bei dieser Klientel als hoch eingeschätzt werden kann.
3. Insbesondere praktische Arbeitsphasen, durch Bilder unterstützte Materialien und zweisprachig konzipiertes Material, das einen zusätzlichen Nutzen zum Spracherwerb mit sich bringt, werden besonders gut angenommen.
4. Rein verbal oder schriftlich gestaltete Unterrichtsphasen finden weniger Zuspruch.

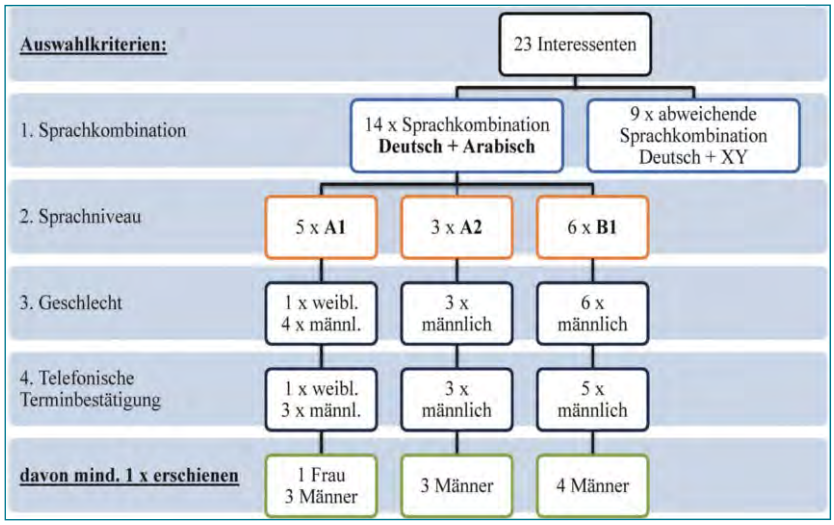


*Abb. 1: Auswahl der Teilnehmer (eigene Darstellung)*

## 3 Rekrutierung und Auswahl der Teilnehmer

Nachdem in der Bonner Sprachschule acb lingua mittels Flyern Interessenten für den kostenlosen Workshop geworben werden konnten, wurden 13 Teilnehmer zu diesem eingeladen. Die Interessenten wurden zuvor mittels Anmeldebogen unter anderem zu ihren Sprachkenntnissen, ihrer Herkunft und ihrer aktuellen Wohnsituation befragt. Auswahlkriterien waren daher das bisher erreichte Sprachniveau in der Fremdsprache Deutsch und Sprachkenntnisse in arabischer Sprache. Das Geschlecht wurde bei der Auswahl nicht berücksichtigt, sodass die Gruppe schließlich aus zwölf Männern und einer Frau bestand (vgl. Abb. 1). Die eingangs aufgestellte Hypothese, dass hauptsächlich Frauen Interesse an dem Workshop zeigen würden, konnte jedoch anhand der eingegangenen Anmeldebögen widerlegt werden: 83 Prozent der Interessenten waren männliche Geflüchtete.

## 4 Thematische Erarbeitung und Vorbereitung des Workshops

In Vorbereitung auf den Workshop wurde eine didaktische Analyse nach Hans Furrer mit den gesammelten Daten der Teilnehmer vorgenommen, um den Workshop klientenzentriert zu gestalten und möglichst viele Aspekte zu berücksichtigen (z. B. Rahmenbedingungen, persönliche und soziokulturelle Bedingungen, anzustrebende Kompetenzen und dazu nötige, mögliche Ressourcen usw., vgl. Furrer 2009). Der viertägige Workshop fand in den Räumlichkeiten des Instituts für Landtechnik, Sektion Haustechnik, in der Nussallee 5 in Bonn im Zeitraum vom 6. bis 9. Juni 2017 täglich von 9 bis 12 Uhr statt. Zwecks sprachlicher Unterstützung begleitete eine Mitarbeiterin des Instituts die dreistündigen Einheiten und übersetzte bei Bedarf in Farsi, Arabisch, Deutsch oder Englisch. Die Einheiten thematisierten das ressourcensparende Kochen, Kühlen, manuelle bzw. maschinelle Geschirrspülen und manuelle bzw. maschinelle Wäschewaschen im Haushalt.

In Bezug auf die Sozialform wurde der Fokus auf Partner- und Gruppenarbeiten gelegt, um den Informationsaustausch und die gegenseitige Unterstützung zu ermöglichen. Zusätzlich wurden frontal gestaltete Informationsphasen eingebaut, um die Vermittlung schwieriger Themenaspekte zu gewährleisten. In den Schulungseinheiten wurden möglichst viele praktische Handlungen eingeplant (z. B. Kochexperimente), Anschauungsmaterial mitgebracht (z. B. Waschmaschine, Geschirrspüler und Kühlschrank) und spielerische Übungen eingebaut. Zweisprachig konzipierte Leitfaden-Puzzle oder auch Bildreihenfolgen wurden konzipiert und von den Teilnehmern bearbeitet. Zum Thema Geschirrspülen wurde ergänzend zu den Best-Practice-Postern auch Material des Forums Waschen genutzt (vgl. Forum Waschen 2016). Der abwechslungsreiche Einsatz von Materialien und Medien sowie der Wechsel von praktischen und theoretischen Phasen dienten der Aufrechterhaltung der Motivation und Aufmerksamkeit.

Da mit Bezug auf Abraham Maslow davon ausgegangen werden musste, dass das Leitmotiv der Geflüchteten für ressourcensparendes Verhalten im Haushalt nicht der Gedanke der Nachhaltigkeit sein dürfte – da laut seiner Theorie zunächst andere grundlegendere Bedürfnisse befriedigt sein müssen, bevor solche Motivationen greifen können (vgl. Maslow 1977; vgl. Abb. 2) – wurde der Workshop thematisch mit dem Aspekt der Kostenersparnis verknüpft. Dieser kann innerhalb der Bedürfnishierarchie nach Maslow der zweiten Ebene zugeordnet werden und sollte daher zur kontinuierlichen Teilnahme motivieren (vgl. Abb. 2).

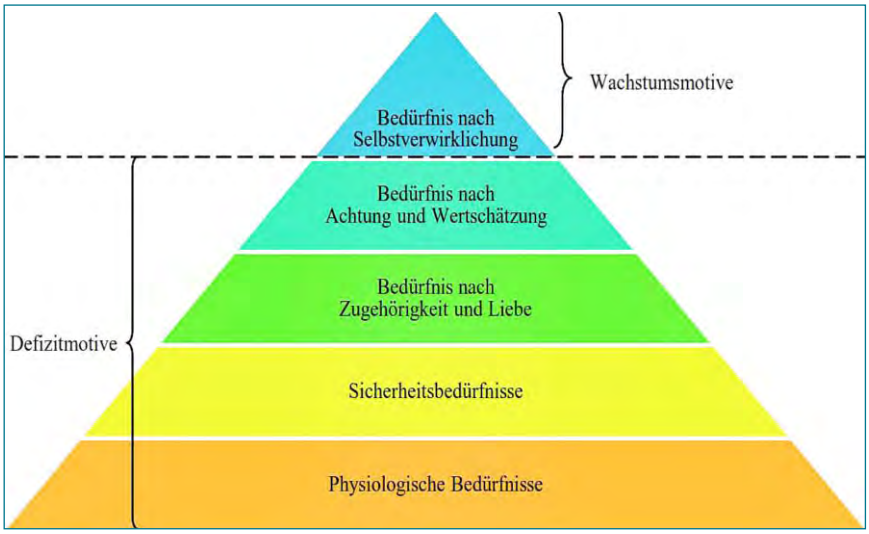



*Abb. 2: Grundbedürfnisse – Bedürfnishierarchie (eigene Darstellung nach Maslow, 1977, S. 74-89)*

Weitere Motivationshilfen wurden durch die Ausgabe von themenspezifischen Incentives am Ende jeder Schulungseinheit (Tag 1: Kurzzeitwecker; Tag 2: Wassereis; Tag 3: Geschirrspül-Konzentrat, Spülbürste, Schwamm; Tag 4: Reisewaschmittel) und die Vergabe von Abschlusszertifikaten am Ende des Workshops bereitgestellt.

## 5 Hypothesenüberprüfung mittels Fragebögen, Feedback und Interviews

Um die zweite Hypothese (hoher Schulungsbedarf aufgrund mangelnden Vorwissens) zu prüfen, wurde das Vorwissen der Teilnehmer in Bezug auf die Expertentipps nach jeder Einheit mithilfe von Fragebögen erfasst und später mittels Microsoft Excel© ausgewertet.

Die Vermutung, dass diese Klientel (arabischsprachige Geflüchtete) einen hohen Schulungsbedarf aufweisen, konnte durch diese Erhebung nicht bestätigt werden. Es zeigte sich ein extrem heterogenes Vorwissen bei den Teilnehmern in Bezug auf die unterschiedlichen Themenbereiche. Teilweise gaben einzelne Teilnehmer an, bereits alle Expertentipps zu einer Einheit zu kennen. Die Teilnehmer bewerteten täglich die Unterrichtseinheit mit einer Markierung auf einem sog. Smiley-Feedback-Poster (siehe Abb. 3). Dabei zeigte sich eine hohe Zufriedenheit bei den Teilnehmern in Bezug auf die Durchführung des Workshops.

Am Ende der letzten Schulungseinheit wurden die Teilnehmer um ein anonymes, schriftliches Feedback zu folgenden vier Fragestellungen gebeten:

1. Was hat Dir besonders gut gefallen?
2. Was hat Dir weniger gut gefallen?
3. Was hat Dir gar nicht gefallen?
4. Was hättest Du Dir gewünscht?

Stellvertretend für diese Fragen wurden entsprechende Symbole gewählt und auf Holzkisten aufgebracht, in die die Teilnehmer ihre Zettel anonym ablegen konnten. Die Ergebnisse dieses Feedbacks sind Tabelle 1 zu entnehmen.

Nach Beendigung des Workshops wurden Termine für Einzelinterviews vereinbart, in denen die Teilnehmer bezüglich des Workshops befragt wurden. Im Falle einer unterzeichneten Einverständniserklärung wurden die Interviews als Tonband mitgeschnitten. Bei zwei Interviews wurden statt der Tonaufnahmen Protokolle angefertigt. Nicht selten begleiteten Familienangehörige oder Freunde die Teilnehmer und fungierten als Dolmetscher.

Die Auswertung der qualitativen, leitfadengestützten Interviews wurde gemäß Mayring durchgeführt. Dazu wurden die verbalen Äußerungen der Befragten zunächst interpretiert und als Paraphrasen selektiv transkribiert (vgl. Mayring 2015 und Misoch 2015). Dieses Vorgehen wird dadurch gerechtfertigt, dass die Interviews in deutscher Sprache geführt

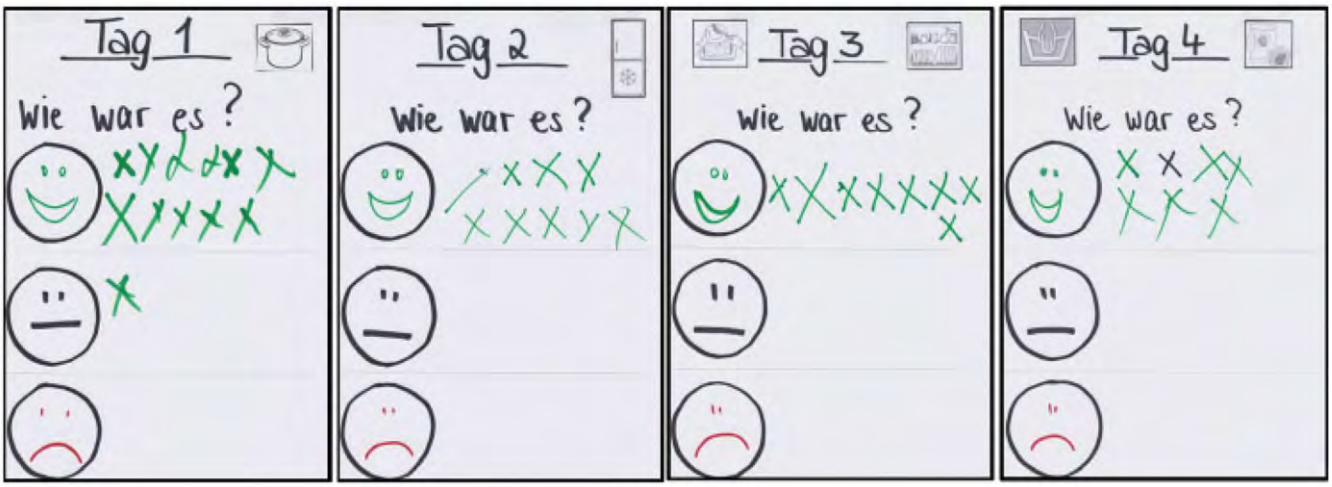



*Abb. 3: Smiley-Feedback-Poster Tag 1-4 (eigene Darstellung)*

*Tab. 1: Auswertung des Holzkisten-Feedbacks; n = 7 Teilnehmer (eigene Darstellung, Kommentare wörtlich übernommen)*

| | | | |
|---|---|---|---|
| ich habe viele Erfahrungen bekommen, und habe ich viele neuen Sachen gelernt. Der Unterricht der Werkshop war sehr gut. vielen Dank. | - Die Zeit (des Kurses) war nicht gut<br>ich muss andern Kurs nachmittag besuchen.<br>- Die Thema waren sehr gut aber ich wünsche etwas mehr lernen. | | Ich danke Ihnen für alle inforation<br>aber ~~ta~~ |
| - Die Lehrerin war sehr nett.<br>- Ich habe viele neue Worter gelernt. | - Für eine Sache, haben wir sehr lange zeit verbracht, statt 2 minute, ~~nure~~ 1 stunde. | | _ Ich wünsche mir andere thema lernen. |
| - Wir haben etwas Neu gelernt.<br>- Die Lehrerin war sehr nett.<br>- Viele neue Worter habe ich gelernt<br>- Sehr wichtige ~~thema~~ Thema | | | Ich wunche das mit fraue besser |
| Ich habe viele Sachen kennegelernt. der Unterricht der Workshop war gut die Praktischen Proben gefallen mir gut. | | | _ Ich würde gern über Heizung, Liecht, Elektroniche Geräte lernen. |
| sehrgut | | | |
| Ich profitierte von allem | | | |

wurden und die Interviewten teilweise nur sehr geringe Deutschkenntnisse vorweisen konnten. Mithilfe von Microsoft Excel© wurden die Paraphrasen schließlich tabellarisch gelistet und quantitativ ausgewertet.

In Bezug auf Hypothese 3 und 4 ist folgendes Ergebnis festzustellen: Neben verbalen Phasen präferierten die Teilnehmer praktische Phasen oder zweisprachiges Material für die Erweiterung ihrer Sprachkompetenzen. Die Ergebnisse der Interviews bestätigen daher Hypothese Nr. 3. In Bezug auf Hypothese Nr. 4 sind die Ergebnisse nicht eindeutig, da einige Teilnehmer angeben, die rein verbalen und schriftlichen Unterrichtsphasen zu präferieren. Die Tafelanschrift konnte durch die Interviews sogar als eine sehr beliebte Methode identifiziert werden.

## 6 Erkenntnisse aus dem durchgeführten Projekt

Folgende 13 Aspekte können als Praxisempfehlungen für eine erneute Durchführung festgehalten werden:

1. Der Workshop sollte nicht in den Fastenmonat Ramadan fallen und ggf. am Wochenende stattfinden, um terminliche Überschneidungen zu vermeiden.

2. Die Pausendauer innerhalb der 3-stündigen Einheiten sollte auf 15-20 Minuten erhöht werden – bei der aktuellen Durchführung wurde meist nur eine 10-minütige Pause eingeplant.

3. Es sollte mit einer hauptsächlich männlichen Bewerbergruppe aus Syrien gerechnet werden, deren Vorwissen in Bezug auf die Workshop-Themen sehr heterogen ist.

4. Das Thema „korrektes Heizen“ sollte in das Workshop-Programm aufgenommen werden und anschauliche Zahlenbeispiele für das Einsparpotenzial bei Beachtung der Experten-Tipps in den Unterricht integriert werden.

5. Zur sprachlichen Unterstützung sollte ein/e Dolmetscher/in mit Kenntnissen in Hocharabisch den Workshop begleiten.

Zusätzlich könnten die Teilnehmer auf eine kostenlose Übersetzungs-App aufmerksam gemacht werden, um diese während des Unterrichts per Smartphone individuell nutzen zu können.

6. Ausdifferenzierteres Material sollte erstellt werden, um auf die unterschiedlichen Bedürfnisse und Vorkenntnisse der Teilnehmer einzugehen. Die Aufbereitung der Lerninhalte als Stationenbetrieb[1] erscheint in diesem Zusammenhang sinnvoll und sollte erprobt werden.

7. Ist die Methode Stationenbetrieb nicht möglich, sollten vermehrt Tafelanschriften und verbale Phasen mit vielen Wiederholungen in den Unterricht eingebaut werden. Praktische Phasen sowie zweisprachig konzipiertes Material, das den Teilnehmern beim Spracherwerb hilft, sollten ebenfalls in den Unterricht integriert werden.

8. Zwecks Motivationssteigerung sollte die Methode „Wortschatzkiste“[2] weiterhin angewendet, begleitende Vokabelübungen mit themenbezogenen Wörtern konzipiert und Incentives ausgegeben werden.

9. Schriftliche Aufgaben für die Teilnehmer sollten entweder ganz entfallen oder auf Arabisch umgesetzt werden dürfen.

10. Die Logbücher[3] sollten durch DIN-A5-Schnellhefter und Blankoblätter ersetzt werden.

11. Die zweisprachig konzipierten, beidseitig bunt bedruckten Best-Practice-Poster-Handouts in DIN-A5-Format sollten als Zusammenfassung der Stundeninhalte nach jeder Einheit ausgegeben werden.

12. Für die Evaluation des Vorwissens sollten die Fragebögen bzgl. des Layouts und der Sprachkomplexität modifiziert werden.

13. Trotz vielfältiger Motivationsanreize sollte bei einer erneuten Durchführung damit gerechnet werden, dass nur wenige Teilnehmer kontinuierlich an den Einheiten teilnehmen werden.

Da die Teilnehmer in den Interviews angeben, die Expertentipps an andere Personen weitergegeben zu haben, kann davon ausgegangen werden, dass das Ziel der Arbeit, den Teilnehmern das Thema Nachhaltigkeit im Haushalt näher zu bringen, mit den hier eingesetzten Methoden und Materialien erreicht wurde.

## Literatur


Brauneck, Peter; Urbanek, R.; Brönstrup, U. (2013): Methodensammlung. Anregungen und Beispiele für die Moderation. 9., unveränderte Auflage Soest: Ministerium für Schule und Weiterbildung Dienststelle Soest.

Bundesamt für Migration und Flüchtlinge (2015): Das Bundesamt in Zahlen 2015. Asyl, Migration und Integration. www.bamf.de URL: http://www.bamf.de/SharedDocs/Anlagen/DE/Publikationen/Broschueren/bundesamt-in-zahlen-2015.pdf?__blob=publicationFile (abgerufen am: 12.10.2017)

Bundesamt für Migration und Flüchtlinge (2017): Aktuelle Zahlen zu Asyl. Ausgabe: Mai 2017. Tabellen Diagramme Erläuterungen. www.bamf.de URL: http://www.bamf.de/SharedDocs/Anlagen/DE/Downloads/Infothek/Statistik/Asyl/aktuelle-zahlen-zu-asyl-mai-2017.pdf?__blob=publicationFile (abgerufen am: 12.10.2017)

Forum Waschen (2016): Sechs goldene Regeln zum Spülen per Hand. URL: http://www.forum-waschen.de/files/content/Materialien/Bildkarten/Bildkarte_Spuelen_per_Hand_final_16.pdf (abger. am 12.10.2017)

Furrer, Hans (2009): Das Berner Modell. Ein Instrument für eine kompetenzorientierte Didaktik. 1. Auflage Bern: hep.

International Federation for Home Economics (2014): Best Practice Poster. URL: http://he.ifhe.org/857/ (abgerufen am: 12.10.2017)

Maslow, Abraham H. (1977): Motivation und Persönlichkeit. Olten. Original: Maslow, Abraham H. (1954): Motivation and Personality. New York

Mayring, Philipp (2015): Qualitative Inhaltsanalyse. Grundlagen und Techniken. 12., überarbeitete Auflage Weinheim, Basel

Misoch, Sabina (2015): Qualitative Interviews. Berlin, München, Boston: Walter de Gruyter.Stadt Wesseling (März 2016): Konzept zur Unterbringung und Betreuung von Flüchtlingen in der Stadt Wesseling. URL:http://www.wesseling.de/stadtinfos/downloads/Konzept_Fluechtlinge_in_Wesseling.pdf (abgerufen am: 12.10.2017)

Statista (2017): Strompreise in ausgewählten Ländern weltweit im Jahr 2015 (in US-Dollar-Cent pro Kilowattstunde) URL: https://de.statista.com/statistik/daten/studie/13020/umfrage/strompreise-inausgewaehlten-laendern/ (abgerufen am: 12.10.2017)


**Fußnoten**

[1] Stationenbetrieb: An mehreren Stationen im Schulungsraum liegen zu unterschiedlichen Themen Materialien aus, womit sich die Teilnehmer das Wissen zu den einzelnen Themen selbstständig aneignen können. Nachdem eine Station bearbeitet wurde, wechselt der Teilnehmer an eine neue Station und arbeitet dort weiter (vgl. Brauneck et al. 2013, Karte 91).

[2] Die Wortschatzkiste ist ein gesondertes Plakat, auf dem neue Vokabeln in festgelegter Farbgebung und mit Artikel notiert werden.

[3] Logbücher sind hier vorgefertigte kleine Hefte, in denen sich die Teilnehmer Notizen zu den Unterrichtsinhalten in beliebiger Sprache machen können (vgl. Brauneck et al. 2013, Karte 56, 70.


Halter, Beate Michaela; Geppert, Jasmin; Stamminger, Rainer
Email: Beate.Halter@gmx.de
Korrespondenzadresse: haushaltstechnik@uni-bonn.de


Informationen zur Erstautorin: Beate Michaela Halter, Master of Education (Ernährungs- und Hauswirtschaftswissenschaften, Lebensmitteltechnologie), berichtete über ihre Masterarbeit bei Hr. Prof. Dr. rer.nat. Rainer Stamminger am Institut für Landtechnik, Sektion Haustechnik, an der Rheinischen Friedrich-Wilhelms-Universität Bonn.

# Eine Exploration charakteristischer Elemente gastgewerblicher Arbeit

*Doreen Forßbohm und Katja Kober*

*Das Gastgewerbe wird zwar im Forschungskontext von personenbezogenen Dienstleistungstätigkeiten benannt und wahrscheinlich implizit mitgedacht, wissenschaftliche Auseinandersetzungen zu den dienstleistenden Tätigkeiten in dieser Branche sind allerdings eher rar. Um die gastgewerbliche Versorgungsarbeit zu konkretisieren und gegenüber anderen Tätigkeiten abzugrenzen, werden charakteristische Elemente identifiziert. Um die Spezifika – der gastgewerblichen Arbeit wird ein personenbezogener Dienstleistungscharakter zugewiesen – zu erkennen und damit sichtbarer zu machen, werden sie an dem für die personenorientierten Dienstleistungsberufe zugrunde liegenden Dienstprinzip, an ausgewählten Merkmalen von Arbeit mit Dienstleistungscharakter und am Care-Konzept nach Conradi gespiegelt.*

## 1 Zielstellung und Ausgangspunkt

Obwohl das Gastgewerbe als eines der ältesten Gewerbe bzw. als „Mutter aller Dienstleistungen" (Berg, Gruner 2008, S. 7) gilt, eine volkswirtschaftliche Bedeutung, eine große Ausbildungsleistung und eine wichtige sozial-gesellschaftliche Funktion besitzt (vgl. Meyer 2011, S. 15, S. 293; van Cuong 1999, S. 18), sind wissenschaftliche Auseinandersetzungen zu den dienstleistenden Tätigkeiten in dieser Branche in der Berufswissenschaft, in den Wirtschaftswissenschaften, in den Sozial- und Kulturwissenschaften eher rar. Zwar werden sie im Forschungskontext von personenbezogenen Dienstleistungstätigkeiten benannt und wahrscheinlich implizit mitgedacht, stellen allerdings keinen Forschungsschwerpunkt dar.

Um die Spezifika der gastgewerblichen Tätigkeiten zu identifizieren und damit sichtbarer zu machen, werden sie im Folgenden (I) an dem für die personenorientierten Dienstleistungsberufe zugrunde liegenden Dienstprinzip, (II) an ausgewählten Merkmalen von Arbeit mit Dienstleistungscharakter und (III) am Care-Konzept nach Conradi (2001, S. 44 ff.) gespiegelt. Diese drei Zugänge wurden gewählt, da sie im Forschungsbereich der personenorientierten Dienstleistungsberufe etabliert sind und breit diskutiert werden.

Grundlage dafür ist die Bestimmung der konstituierenden beruflichen Tätigkeiten bzw. gastgewerblichen Dienstleistungen, also das Bewirten, das Beherbergen und das Betreuen von Gästen. Verknappt formal ausgedrückt umfassen diese das kurzfristige Gewähren von Unterkunft bzw. das Bereitstellen von Wohnkapazitäten, das Bereitstellen von kompletten Mahlzeiten und Getränken zum i. d. R. sofortigen Verzehr sowie das Bereitstellen von Raum und Materialien (vgl. StBA 2008, S. 418). Andere Tätigkeiten, die über Verzehr und Übernachtung hinausgehen und zum Realisieren weiterer (individueller) Gästewünsche erbracht werden, sind unter dem Begriff „Gästebetreuung" subsumierbar (vgl. Michaels 2001, S. 98). Trotz aller Abgrenzungsschwierigkeiten zwischen Produktions- und Dienstleistungstätigkeiten (so finden beispielsweise sowohl Speisenproduktion als auch -service statt) sowie zwischen produkt- und personenbezogenen Dienstleistungen, wird in der hiesigen Auseinandersetzung der gastgewerblichen Arbeit ein personenbezogener Dienstleistungscharakter zugewiesen.

## 2 Gastgewerbliche Arbeit und Dienstprinzip

Das Dienstprinzip kann als Basis personenorientierter Dienstleistungsarbeit ausgewiesen werden, d. h. zur Erbringung dieser Leistungen handelt die Mitarbeiterin bzw. der Mitarbeiter im Gastgewerbe vor allem dienend (vgl. Kramer 2011, S. 438). Der Dienst für den Gast lässt sich spezifischer als Bedienen bezeichnen. (Auch wenn die Begriffe „Dienen", „Be-

## Characteristic Elements of Catering and Hospitality Industry

The catering and hospitality industry as „the mother of all services" (Berg, Gruner 2008, p. 7) can be found in the context of research of personal service activities by name or is probably often referred to implicitly. However, scientific analysis of these service activities in this industrial sector is rather rare. In order to define work in the hospitality and catering industry and to distinguish it from other activities, characteristic elements need to be identified as follows. In order to describe the specifics of hospitality and catering activities (in this context, the character of personal service is assigned to the work in the hospitality and catering industry), they will be mirrored on the basis of the principle of service for person-oriented service professions, on selected features of work with a service character and on the care concept according to Conradi (2001, p. 44 ff.).

dienen“ und „Dienst“ in der Fachdiskussion eingesetzt werden, ist dies vor dem Hintergrund des modernen Gleichheitsgebotes mit Vorsicht zu tun.)

Bedienen heißt – in Anlehnung an Durst (vgl. 1993, S. 35) – mit den speziellen Bedürfnissen, Anliegen, Eigenschaften des Gastes, der in einem Restaurant oder Hotel zeitweise aufgenommen wird, in Kontakt zu treten. Es wird ihm „bequem gemacht“, indem Behaglichkeitserwartungen erfüllt, Komfort ermöglicht und sich um das Wohlergehen bemüht wird (Allert 2008, S. 347). Dabei befindet sich die gastgewerbliche Arbeit im Spannungsfeld zwischen dem sozial-gesellschaftlich tragenden Kulturkonzept der Gastlichkeit (exemplarisch Wierlacher 2011, Fuchs 2011) und einer gewissen Banalität dieser Tätigkeiten (exemplarisch Allert 2008, Meyer 2011).

### 2.1 Das Konzept der Gastlichkeit

Gastlichkeit gehört nach Wierlacher (2011, S. 5) „zu den ältesten Kommunikationskonzepten, mit denen Menschen über Grenzen hinweg ihr Zusammenleben regeln“. Er unterscheidet dieses Konzept in eine anthropologische, eine politische und eine kulturelle Form. Letztere ist für den Autor zugleich kulturspezifisches Handlungsmuster, Beziehungskonzept, Rechtsfigur, Schutzkategorie und Geschäftsmodell (vgl. ebd., S. 6 f.), wodurch auch die „kommerzialisierte Gastlichkeit“ (Fuchs 2011, S. 390) des Gastgewerbes eingeschlossen ist. Konkreter definiert Fuchs die kulturelle Gastlichkeit als „Aufnahme primär nicht eines bekannten, sondern eines fremden Menschen, um diesem Unterkunft und Verpflegung zu bieten“ (ebd.). Folglich wird Gastlichkeit für die Berufstätigen im Gastgewerbe zum handlungsleitenden Konzept und das Bedienen erhält eine professionalisierte, kommerzialisierte und entgeltliche Gestalt.

Sichtbar wird das „berufliche Konzept der Gastlichkeit“ in sog. professionellen Gastlichkeitskonzepten gastgewerblicher Unternehmen (vgl. ebd., S. 392 ff.). In solchen werden Mitarbeiterinnen und Mitarbeiter zu einer freundlichen „Vermittlung des Willkommensseins“ (Rösch 2007, S. 27) gegenüber dem Gast angehalten. Da das Verhältnis von Gast und berufsmäßiger Gastgeberin bzw. berufsmäßigem Gastgeber allerdings auf einer erwerbswirtschaftlichen Basis beruht – dem Tausch von Bewirtung und Beherbergung gegen Bezahlung – muss die Gastgeberin bzw. der Gastgeber eine Balance finden zwischen dem Ideal der unentgeltlichen Gastfreundschaft und dem Erlangen von Profit (vgl. Fuchs 2011, S. 390 ff.). Dabei existiert dieses Dilemma nach Fuchs (ebd., S. 392) schon seit Jahrhunderten und ist faktisch nicht aufzulösen. In diesem Zusammenhang erfährt das Personal sogar ein „doppeltes dienendes Verhältnis“ (Kramer 2011, S. 438): zum Gast sowie zur Arbeitgeberin oder zum Arbeitgeber.

In ihren berufssoziologischen Untersuchungen zur Dienstleistungsarbeit im Gastgewerbe stellt Durst (1993, S. 19 ff.) heraus, dass der „Beruf der Bedienung“ grundsätzlich zwischen den strukturell gegensätzlichen Bereichen Dienen und Verdienen vermittelt. Das Verdienen platziert die Autorin bei (männlicher) betrieblich-fachlicher, entlohnter und verberuflichter Arbeit, die dem Leistungsprinzip als Metapher für Freiheit und Gleichheit unterliegt (vgl. ebd., S. 26 ff.). Die „irrationale Bereitschaft“ Dienen definiert Durst als „für den anderen da zu sein“ (ebd., S. 11) und verortet es bei (weiblichen) häuslich-familialen, untergeordneten, unspezifischen und ungelernten Tätigkeiten, die dem Prinzip von Herrschen und Gehorchen folgen, aber auch mit Spontaneität, Liebe, Kümmern und Sorge (weshalb es später auch im Kontext von Care Work zum Tragen kommt) verknüpft sind.

### 2.2 An der Grenze zur Banalität

Ungeachtet der auszutarierenden Widersprüche zwischen Verdienen und Dienen und ungeachtet der Bedeutung des Bedienens als Teil kultureller Gastlichkeit, gilt das Anforderungsprofil gastgewerblicher Arbeit als gering. Laut Meyer (2011, S. 141) besteht gemeinhin der Eindruck, „dass jeder die Aufgaben in der Gastronomie durch eine kurze Ausbildung ausführen kann“. Gestützt wird diese Wahrnehmung durch die hohe Anzahl „angelernter“ Mitarbeitender. Bedienen als Dienstleistungstätigkeit steht somit an der Grenze der Banalität.

Als Begründung für diese Kennzeichnung kann die Feststellung von Allert (2008, S. 347 ff., sich beziehend auf Oevermann 1996) aus der professionstheoretischen Perspektive heraus bemüht werden: Der zu bedienende Gast befindet sich in keiner krisenhaften Situation. Ihm wird im Restaurant oder im Hotel (in der Regel) keine krisenbewältigende Hilfe angeboten und er sucht eine solche auch nicht. Es wird also keine offensichtliche Unterstützungs-, Hilfe- oder Entwicklungsarbeit geleistet, was die gastgewerblichen Berufe von anderen personenorientierten Dienstleistungsberufen klar unterscheidet. So zeigt Allert (2008) nüchtern auf, dass das beschränkte Tätigkeitsspektrum gastgewerblicher Berufe „von einer Dringlichkeit oder unumgänglichen Notwendigkeit weit entfernt“ (S. 353) und Dienen letztendlich eine „Gratwanderung am Rande der Überflüssigkeit“ (S. 355) ist.

## 3 Ausgewählte Merkmale von Dienstleistungsarbeit

Obwohl Dienstleistungsarbeit, insbesondere die im Gastgewerbe, „oft in bescheidenem Gewand daherkommt“ (Munz et al. 2012a, S. 13), handelt es sich um anspruchsvolle Tätigkeiten. Das belegen die u. a. von Pongratz (vgl. 2012, S. 38 f., sich beziehend auf Weihrich, Dunkel 2003) sowie Munz, Wagner & Hartmann (vgl. 2012b, S. 24 f.) elaborierten Merkmale von Dienstleistungsarbeit. Die drei zentralen Aspekte, der Aspekt der Unbestimmtheit, der Aspekt der Schnittstellengestaltung und der Aspekt der Angewiesenheit, bieten im Weiteren Zugang, gastgewerbliche Arbeit abzubilden.

### 3.1 Der Aspekt der Unbestimmtheit

Der Aspekt der Unbestimmtheit meint nach Pongratz (vgl. 2012, S. 38 f.), dass Konsumwünsche in hohem Maße unge-

wiss und damit auch die Leistungsergebnisse unbestimmt sind. Der Nutzen liegt in der Zukunft, gleichzeitig können sich Bedarfe als Konsumanlässe und Nutzenbedingungen ändern. Damit gestaltet sich das Festlegen auf ein Ergebnis im Detail schwierig bzw. kaum zu realisieren. Die Leistungserwartungen sind im Prozess zu klären und schrittweise festzulegen: „Zum Beispiel konkretisieren sich Konsumwünsche beim Restaurantbesuch oft erst im Verlauf des Aufenthalts (etwa bei der Lektüre der Speisekarte); Leistungsanbieter können so Einfluss auf Konsumentscheidungen nehmen (z. B. durch eine Empfehlung), müssen aber auch mit den Launen ihrer Kundschaft umgehen können (und z. B. auf nicht vorgesehene Konsumerwartungen reagieren)“ (ebd., S. 38).

Die größte (anfangs) unbestimmte Variable für die Beschäftigten im Gastgewerbe ist allerdings der noch zu bedienende Gast selbst mit seinem (kommunikativen) Auftreten und Verhalten, seinen Wünschen, seiner Verweildauer usw. Der einzelne Gast ist eine – wenn auch erwartete – fremde bzw. unbekannte Person, auf die sich die professionelle Gastgeberin bzw. der professionelle Gastgeber, schwankend zwischen Neugier und Angst (vgl. Parr 2011, S. 156), einlassen muss. Trotz vieler beruflicher Erfahrungen bleibt die „Variable Gast“ schwer fassbar. So bezeichnet ihn Wierlacher (2011, S. 6) als eine „hybride Person“, die „heute das und morgen jenes“ will. Abgesehen von monetären oder platzbedingten Einschränkungen kann zudem jede Person, unabhängig von Alter, Geschlecht, Nationalität, Bildungsgrad etc. (vgl. ebd., S. 6 f.), zum Gast werden. Dieser Umstand bedarf umso mehr des gezielten Gestaltens eines Rahmens sowohl für Dienstleistungsbegegnungen als auch für Dienstleistungsbeziehungen (vgl. Munz et al. 2012b, S. 25; Weihrich, Dunkel 2003, S. 763). Eine besondere Bedeutung wird dabei dem Aspekt der Schnittstellengestaltung, also dem Ein- und dem Austritt in und aus dem Gastraum, zugeschrieben.

### 3.2 Der Aspekt der Schnittstellengestaltung

Parr (2011) stellt die erste und letzte Begegnung zwischen der professionellen Gastgeberin bzw. dem professionellen Gastgeber und dem fremden Gast in der gastlichen Situation als eine „Schwellensituation“ dar, in der ein wechselseitiger Austausch dringend nötig ist, der wechselseitige Einschätzung ermöglicht, nützliche Informationen zugänglich macht und die Bereitschaft zu Bedienen in irgendeiner Form signalisiert wird. An der Schnittstelle wird Raum für persönliche Begegnungen geschaffen und ist als besonderer „Ort der Pflege einer Ethik und Ästhetik zwischenmenschlicher Begegnungen“ (Allert 2008, S. 349) zu gestalten. Dabei ist nach Allert (vgl. 2008, S. 350) die Schwellenüberschreitung beidseitig: Die bzw. der eintretende Fremde wird dann zum Gast, wenn eben die Bereitschaft zu Dienen signalisiert wird. Vom Personal wird „eine passagere Aufmerksamkeit auf die Befindlichkeit des Gastes“ (ebd., S. 347) verlangt. Gleichermaßen ist „hohe kommunikative Sensibilität“ (ebd., S. 349) erforderlich, da der stattfindende Austausch mit dem Gast kurzzeitig und flüchtig ist. In der gastgewerblichen Austauschsituation finden nur geringe kommunikative Wechselwirkungen mit trivialen und kognitiv wenig komplexen Prozeduren der Ansprache statt. Darüber hinaus wird die „Unsichtbarkeit“ der bzw. des Bedienenden und des Bedienens geradezu stilisiert bzw. als ein Gütekriterium angesehen (vgl. ebd., S. 347).

Der Moment, in dem sich die oder der Fremde zum Gast und umgekehrt wandelt, ist die Begrüßung und die Verabschiedung an der Türschwelle, an der die gastgewerbliche Mitarbeiterin bzw. der gastgewerbliche Mitarbeiter Verantwortung übernimmt bzw. von dieser entbunden wird. In der gelebten kulturellen Praxis der Gastlichkeit ist dieser Moment hochgradig standardisiert bzw. ritualisiert (vgl. Kramer 2011, S. 446), von Dücker (2011, S. 71) als „rituelle Sequenzen“ deklariert.

Der Prototyp der gastgewerblich standardisierten Schwellensituation ist die (architektonisch inszenierte) Rezeption eines Hotels, an der das Zutrittsrecht für eine bestimmte Zeit eingeräumt und durch den Besitz eines Schlüssels legitimiert wird (vgl. Parr 2011, S. 159). Im Restaurant existiert die doppelte Schwelle, um den „Status der Schwellenexistenz Gast zu erreichen“ (ebd., S. 161): die Eintrittsschwelle und – nach einer kurzen Begrüßung – die Frage nach der Reservierung.

Die Aussage, dass gastgewerbliche Arbeit in der Schwellensituation standardisiert ist, steht im Gegensatz zum Merkmal für „gute Dienstleistungen“ nach Munz, Wagner, Hartmann (2012b, S. 25). Sie konstatieren, dass Dienstleistungsprozesse nicht standardisiert und nicht objektiviert sind, da Standardisierungen den Handlungsspielraum einschränken, die „Unterdefiniertheit des Leistungsergebnisses durch einfach zu variierende Standardangebote“ (ebd.) auflösen bzw. den Einfluss der Kundinnen und Kunden verringern.

Auch wenn stetige Aushandlungsprozesse in dieser Branche eher unüblich sind, so ist die gastgewerbliche Dienstleistungstätigkeit von den Kooperationsbeiträgen des Gastes abhängig, und der Aspekt der Angewiesenheit (vgl. Pongratz 2012, S. 39) rückt in den Fokus der folgenden Ausführungen.

### 3.3 Der Aspekt der Angewiesenheit

Wenn das Zugegensein des Gastes für das gastgewerbliche Handeln unabdingbar ist (vgl. auch Walterspiel 1969, S. 130 ff.), bedarf es folglich einer (permanenten) Betriebs- und Dienstleistungsbereitschaft bei den Bedienenden, die auch vom Gast in Form einer permanenten und sofortigen Präsenz erwartet wird (vgl. Durst 1993, S. 9). Hinzu kommt, dass durch eine aktive Mitwirkung aller an der Kommunikation Beteiligten auch alle zur Leistungserstellung beitragen und idealerweise die Leistungsqualität erhöhen, sowohl bei Anwesenheit (also persönlichem Kontakt) als auch bei Abwesenheit, wenn per E-Mail oder fernmündlich kommuniziert wird. Ferner beinhaltet der Aspekt der Angewiesenheit auch das eher passive Gewährenlassen bzw. Dulden.

## 4 Im Kontext von Care Work nach Conradi (2001)

Neben dem Dienstprinzip und diversen konstituierenden Merkmalen von Dienstleistungsarbeit wird im Forschungskontext personenorientierter Dienstleistungsarbeit das Care-Konzept nach Conradi (2001) diskutiert (exemplarisch Friese 2004). Dabei ist Care „eine Praxis der Achtsamkeit und Bezogenheit, die Selbstsorge und kleine Gesten der Aufmerksamkeit ebenso umfasst wie pflegende und versorgende menschliche Interaktionen sowie kollektive Aktivitäten" (Conradi 2001, S. 13). Dieses Konzept der Fürsorge-Arbeit ist an Kriterien gebunden, die hilfreich sind, gastgewerbliche Arbeit auszuleuchten. Bezugspunkte zur Reflexion mit Care Work sind zum einen die Bezogenheit und die sorgenden Aktivitäten und zum anderen die Autonomie im Verhältnis zwischen Gast und professioneller Gastgeberin bzw. professionellem Gastgeber. Zuvor gilt es, gastgewerbliche Arbeit als Care-Work auszuweisen.

### 4.1 Fürsorge

Fürsorge ist per se ein zentraler Schnittpunkt von Gastlichkeit und Care Work. So stellt etwa Wierlacher (vgl. 2011, S. 9) die Gastlichkeit als „Modus der Kooperation von Gast und Gastgeber" unter den „übergeordneten fürsorglichen Lebensschutz". Die „Freiheitlichkeit gastlicher Begegnungssituationen und insbesondere die Prinzipien der kooperativen Selbstbestimmung, des Lebensschutzes und der angemessenen Nahrungsqualität" (ebd., S. 10) gelten als normativer Kern der Gastlichkeit und somit auch des gastgewerblichen Arbeitens. Fürsorge zeigt sich dabei in der Bereitschaft, „Geiz und Kleinigkeiten zu vermeiden" (ebd., S. 7).

Als sorgende Aktivitäten oder Elemente gastgewerblicher Dienstleistungen können die körperliche Reproduktion durch Speisen und Getränke bzw. der gepflegte, von besonderer Atmosphäre und Interieur geprägte Gastraum, der Geborgenheit, i. S. von Schutz, Sicherheit und Abgeschiedenheit bietet (vgl. Parr 2011, S. 161), interpretiert werden.

Folglich sind sowohl das Zuwenden zum Gast mit der „Geste des Entgegenkommens" (Allert 2008, S. 350) als auch das Annehmen der Zuwendung Grundvoraussetzungen für das berufliche Handeln bei Bewirtung und Beherbergung. Exzellenterweise ist diese Zuwendung diskret und vom Gast initiiert, um durch aufmerksame Umsicht beim Personal Aufnahme zu finden. Darüber hinaus bezeichnet Allert (ebd.) das Dienen bei der Aufnahme eines Fremden in einen Kommunikationsraum als „Steigerung von Bindung und Selbstbindung" in der Beziehung zwischen Gast und Gastgeberin bzw. Gastgeber, indem selbstverständlich ein Rückgriff „auf jahrhundertealte kulturelle Traditionen des Gebens und der Zuvorkommenheit" (ebd.) erfolgt.
Eine dieser Traditionen ist, dass Bedienende immer achtsamer und aufmerksamer gegenüber dem Gast und seinen Befindlichkeiten sind, die sich oft nicht sofort offenbaren, als umgekehrt. Vor dem Hintergrund, dass in Interaktionen Achtsamkeit entsteht, wird deutlich, dass gastgewerbliche Arbeit als Fürsorge-Arbeit ausgewiesen werden kann.

### 4.2 Der Aspekt der Bezogenheit

Der Aspekt der Bezogenheit zeigt sich in der Gastlichkeit „als eine urmenschliche Einstellung gegenüber Fremden" (Fuchs 2011, S. 390, sich beziehend auf Bahr 1997, S. 35 ff.). Sie ist Ausdruck einer engen Verwebung von Fühlen, Denken und Handeln, wie sie auch für Care-Interaktionen charakteristisch ist (vgl. Conradi 2001, S. 59). Dabei macht Durst (1993, S. 241 f.) darauf aufmerksam, dass das „Muster der Gefühlsarbeit für Bedienungen" im höflichen und freundlichen Umgang besteht, wenn auch nicht „um jeden Preis". Die Notwendigkeit einer Kontaktaufnahme steht beim Bedienen außer Frage, und so wird eine Fremde bzw. ein Fremder durch den Eintritt und die zeitlich beschränkte Aufnahme in einem Gasthaus zum Gast, bei der sich trotz minimaler Kommunikation und Flüchtigkeit eine gastliche Beziehung entwickelt. Es kann sogar als Privileg verstanden werden, dass Gast und Mitarbeitende sich gegenseitig fremd bleiben dürfen und Distanz gestattet und gewünscht ist (vgl. Kramer 2011, S. 445 f.).

Nicht nur das sich „Fremd-bleiben-Dürfen" zeigt, dass das Care-Konzept nicht allumfassend auf gastgewerbliches Handelns übertragbar ist. Gleichermaßen ist die gastgewerbliche Interaktionsart durch „Nicht-Körperlichkeit" (Allert 2008, S. 349) gekennzeichnet. Anders als bei Care-Interaktionen, die mittels Kennzeichen nach Conradi bestimmt werden, müssen die Beteiligten an der Interaktion zudem nicht einander bekannt sein, es müssen keine Beziehungen intensiviert werden, wenngleich das Verhältnis zwischen den Beteiligten immer mit der Haltung des Dienens verbunden ist (vgl. ebd., S. 440) und eine Auseinandersetzung mit der Autonomie beiderseits bedingt.

### 4.3 Der Aspekt der Autonomie

Dienen im Gastgewerbe impliziert beständig die Dimension des Unterordnens (bis hin zur Bevormundung, Demut und Ausbeutung) in einem asymmetrischen Machtverhältnis, versinnbildlicht im Slogan „Der Kunde ist König." (Durst 1993, S. 304) Neben der rechtlichen Verpflichtung zur Wahrung der Hausherrenschaft des Gastwirtes bzw. des Hoteliers „hat der Gast außer dem Bezahlen wenig Pflichten" (Kramer 2011, S. 442). Bedienende hingegen können nur bedingt Forderungen an den Gast stellen, sie sind auf dessen Wiederkommen angewiesen (vgl. ebd., S. 447). Dieser Umstand macht die Auseinandersetzung mit dem Merkmal der Asymmetrie (bei gleichzeitiger Dynamik) der Macht (vgl. Conradi 2011, S. 53) von Care-Interaktionen interessant. So gerät die dem Dienen strukturell eingerichtete Asymmetrie zwischen Befehl und Gehorsam in eine dynamische Spannung zum modernen Gleichheitsgebot. Allerdings weist Allert (2008, S. 348) darauf hin, dass „das Dienen enttraditionalisiert wird", also der „in der Tätigkeit des Dienens historisch bedingte Konnotationsraum einer Hyperkonformität, Unterwürfigkeit, […] bedingungslosen

Bereitschaft zur Fügsamkeit […] verblasst“ (ebd.). Zeitgemäß ist es, dem Gleichheitsgebot bei bezahlter Dienstleistungstätigkeit zu folgen, d. h. parallel die Geste des Entgegenkommens und die Idee eines beruflichen Autonomieanspruches zu pflegen (vgl. ebd., S. 353). Auch professionelle Gastgeberinnen bzw. Gastgeber müssen bei der Erwerbstätigkeit „nicht nur Lebenserwerb, sondern auch ‚Identität‘, Selbstbewusstsein und Würde als Voraussetzung ihrer psychischen Stabilität sichern können“ (Kramer 2011, S. 443). Trotzdem werden dem Gast Machträume zuerkannt, z. B. in der Möglichkeit, die Bedienung warten zu lassen; umgekehrt ist das nicht üblich (vgl. Durst 1993, S. 236).

Diese Entwicklungen in Bezug auf das Gleichheitsgebot widersprechen einem weiteren Kriterium in der Care-Interaktion, nämlich dem der unterschiedlichen Autonomie der beteiligten Menschen (vgl. Conradi 2001, S. 55). Im Gastgewerbe wird vom gesunden und mündigen Gast ausgegangen. Im Zuge ökonomischer Betrachtungen kann der Gast auf dem Markt souverän agieren, indem er sich seiner Bedarfe bewusst ist, über die Fähigkeit der Bedarfseinschätzung verfügt, sich informieren kann bzw. informiert ist, unabhängig eine Entscheidung über die Inanspruchnahme der Dienstleistung treffen kann und trifft und den vollen Preis selbst zahlt. Er erfüllt die Rolle als Kunde vollumfänglich, denn er kann Leistung, Qualität und Preis abwägen (vgl. Klie 1997, S. 200 f.; zitiert nach Deeken, Junker 2012, S. 64). Auch die professionelle Gastgeberin bzw. der professionelle Gastgeber muss autonom und nach Parr (2011, S. 157) sie bzw. „er selbst bleiben und sich der aus der gastlichen Aufnahme eines Fremden resultierenden Schutz- und Fürsorgepflichten wieder entledigen können“.

Der Tatbestand, dass im Gastgewerbe zwei autonome Personen (Gast und Gastgeberin bzw. Gastgeber) in einer krisenfreien Situation miteinander interagieren, grenzt die gastgewerbliche Arbeit von der Care-Arbeit im pflegenden, erziehenden und versorgenden Bereich ab.

## Literatur


Allert Tilmann, (2008): Dienen in der Gastronomie. In: Wierlacher, A.; Bendix, R. (Hrsg.): Kulinaristik. Forschung-Lehre-Praxis. Berlin. S. 347-357

Bahr, Hans-Dieter (1997): Der Gast. In: Kammerhofer-Aggermann, U. (Hrsg.): „Herzlich willkommen!“: Rituale der Gastlichkeit. Band 9. Salzburg. S. 35-46

Berg, Waldemar; Gruner, A. (2008): Management-Lexikon Hotellerie & Gastronomie. Frankfurt/Main

Conradi, Elisabeth (2001): Take Care. Grundlagen einer Ethik der Achtsamkeit. Frankfurt/Main

Deeken, Insa; Junker, M. (2012): Zum Kundenbegriff in personalen Versorgungsinstitutionen. In: HuW 60, 2. S. 63-68

Dücker, Burckhard (2011): Ritualitätsformen von Gastlichkeit. In: Wierlacher, A. (Hrsg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik. Berlin. S. 56-81

Durst, Anneliese (1993): Bedienen zwischen dienen und verdienen: Eine berufssoziologische empirische Untersuchung zur Dienstleistungsarbeit im Gastgewerbe. Bielefeld

Friese, Marianne (2004): Soft Skills in Dienstleistungsberufen. Begriffliche Präzisierung und curriculare Differenzierung von sozialen Kompetenzen. In: Haushalt und Bildung. Heft 4. S. 14-23

Fuchs, Wolfgang (2011): Professionelle Gastlichkeitskonzepte. In: Wierlacher, A. (Hrsg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik. Berlin. S. 389-399

Klie, Thomas (1997): Kundenorientierung älterer Menschen in sozialen Diensten. Paradigmenwechsel: Patient – Klient – Künde – Bürger. In: Schütz, R.-M.; Ries, W.; Tews, H. P. (Hrsg.): Altern in Gesundheit und Krankheit. Melsungen. S. 197-208

Kramer, Dieter (2011): Gastlichkeit als Beruf oder: Dienen im Tourismus. In: Wierlacher, A. (Hrsg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik. Berlin. S. 438-450

Meyer, Hartmut (2011): Management in der Gastronomie. Gründung, Steuerung und Finanzierung von Familienbetrieben. München

Michaels, Henrik (2001): Der zweifache Praxisbezug im Hochschul-Curriculum Beruflicher Fachrichtungen. Dargestellt am Beispiel des Studienganges Ernährung und Hauswirtschaft. Frankfurt/Main

Munz, Claudia; Wagner, J.; Hartmann, E. (2012a): Die Kunst der guten Dienstleistung: Wie man professionelles Dienstleistungshandeln lernen kann. Bielefeld

Munz, Claudia; Wagner, J.; Hartmann, E. (2012b): Die Kunst der guten Dienstleistung. In: berufsbildung. Zeitschrift für Praxis und Theorie in Betrieb und Schule. Heft 135. S. 24-27

Oevermann, Ulrich (1996): Theoretische Skizze einer revidierten Theorie professionalisierten Handelns. In: Combe, A. (Hrsg.): Pädagogische Professionalität. Frankfurt/Main. S. 70-182

Parr, Rolf (2011): Gastlichkeit als Schwellensituation. In: Wierlacher, A. (Hrsg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik. Berlin. S. 156-167

Pongratz, Hans J. (2012): Der Dienstleistungscharakter von Arbeit. Eine theoretische Annäherung. In: Munz, C; Wagner, J.; Hartmann, E. (Hrsg.): Die Kunst der guten Dienstleistung: Wie man professionelles Dienstleistungshandeln lernen kann. Bielefeld. S. 17-43

Rösch, Paul (2007): Gastfreundschaft und Tourismus. In: Pechlaner, H.; Raich, F. (Hrsg.): Gastfreundschaft und Gastlichkeit im Tourismus. Kundenzufriedenheit und -bindung mit Hospitality Management. Berlin. S. 25-30

Statistisches Bundesamt (2008): Klassifikation der Wirtschaftszweige. Mit Erläuterungen. Wiesbaden

Van Cuong, Nguyen (1999): Die Angebotsgestaltung von gastgewerblichen Betrieben. Leipzig

Walterspiel, Georg (1969): Einführung in die Betriebswirtschaftslehre des Hotels. Wiesbaden

Weihrich, Margit; Dunkel, W. (2003): Abstimmungsprobleme in Dienstleistungsbeziehungen. Ein handlungstheoretischer Zugang. In: Kölner Zeitschrift für Soziologie und Sozialpsychologie 55,4. S. 758-781

Wierlacher, Alois (2011): Gastlichkeit und Kulinaristik. Zur Begründung einer kulinaristischen Gastlichkeitsforschung. In: Wierlacher, A. (Hrsg.): Gastlichkeit. Rahmenthema der Kulinaristik. Berlin. S. 5-28



Dr. Doreen Forßbohm
TU Dresden, Fakultät Erziehungswissenschaften,
Institut für Berufspädagogik und Berufliche Didaktiken
Doreen.Forssbohm@tu-dresden.de
Katja Kober
Sächsische Bildungsagentur, Referat 41
Lehreraus- und Lehrerweiterbildung
Katja.Kober@sbad.smk.sachsen.de

# Empirische Erhebungen zum Consumer Carbon Footprint (CCF) beim Lebensmitteleinkauf

*Manuel Mohr*

*Die vorliegende Studie befasst sich mit quantitativen Aussagen zur Klimarelevanz der Logistik zwischen dem Verkaufspunkt eines Lebensmittels (Point of Sale, PoS) und dem privaten Haushalt. Dabei ist der PoS auch ein Ort der Entscheidung für oder gegen nachhaltigen Konsum, z. B. durch Kaufentscheidungen für oder gegen sozial- und umweltverträglich produzierte Lebensmittel (Wahlen et al. 2012).*

**Peer Review (Short paper) | Eingereicht:am 27.06.2017 | Angenommen am 10.07.2017**

In der Lebensmittelprozesskette des Privathaushalts fallen große Emissionen von Treibhausgasen bei den Einkaufsfahrten an (Sonesson et al. 2005, Foster et al. 2006, Reinhardt et al. 2009, Sima et al. 2012, Mohr 2013). Weitere relevante Emissionsquellen liegen in der Kühllagerung und Zubereitung (Caeiro et al. 2012, HEA 2014) sowie bei der Entsorgung nicht verbrauchter oder verdorbener Lebensmittel (FAO 2011). In diesem Kontext dienen empirische Daten von Einkaufsfahrten zur Berechnung der Treibhausgasemissionen je Massen- und Streckeneinheit. Der Begriff „Consumer Carbon Footprint“ (CCF) bezieht sich in der vorliegenden Studie bewusst auf das Verhalten der Konsumenten beim Lebensmitteleinkauf (Sima et al. 2012, Mohr 2013). Als Methoden liegen 4-wöchige Einkaufstagebücher und Kundenbefragungen vor, die mit makroökonomischen Daten sowie Datensätzen eines Online-Lieferdienstes für Lebensmittel verglichen werden. Tab. 1 zeigt die so ermittelten Einkaufsmassen und -strecken sowie deren CCF-Werte.

*Tab. 1: Arithmetische Mittelwerte der ermittelten Einkaufsmassen, -strecken und zugehörigen CCF-Werte (Quellen siehe Anmerkung)*

| Methode | Zahl der Datensätze | Einkaufsmasse [kg] | Einkaufsstrecke [km] | CCF [g $CO_2$eq/kg] |
|---|---|---|---|---|
| Makrostatistik Deutschland[1] | - | 10,32 | 12,6 | 279 |
| 4-Wochen-Tagebuch[1] | n = 20 | 10,37 | 7,0 | 293 |
| Kundenbefragung am Supermarkt[1] | n = 401 | 7,40 | 8,1 | 124 |
| Kundenbefragung an zwei Biofachmärkten[2] | n = 275 | 5,11 | 11,7 | 968 |
| 4-Wochen-Tagebuch[3] | n = 60 | 7,43 | 5,84 | 332 |
| Kundenbefragung an drei städtischen Wochenmärkten[3] | n = 285 | 4,12 | 11,9 | 260 |
| Online-Lieferdienst[3] | n = 700 | 4,3 | 0 | 168 |

Anmerkung: Aus Platzgründen wird hier auf ausführliche Darlegungen zu Methoden, Hypothesen, Ergebnissen und statistischen Auswertungen verzichtet. Diese sind den Originalarbeiten zu [1] (Sima et al. 2012), zu [2] (Mohr 2013) und zu [3] (Mohr 2017) zu entnehmen.

Drei Befunde treten im Vergleich zum makroökonomischen Mittelwert von 279 g $CO_2$/kg hervor:

■ Das Ergebnis aus der Kundenbefragung am Supermarkt (124 g $CO_2$/kg) erklärt sich durch höhere mittlere Einkaufsmassen in diesem Distributionskanal sowie die hohe Quote an Studierenden im Befragungsgebiet. Deren Nutzung von Fußwegen, Radverkehr und ÖPNV verursacht das niedrige Ergebnis. Zudem führt das von Sima (2012) verwendete einfache Allokationsverfahren zu abweichenden Ergebnissen.

■ Der hohe CCF am Biofachmarkt (968 g $CO_2$/kg) hat seine Ursache in den signifikant geringeren Einkaufsmassen und längeren Einkaufsstrecken von Kunden, die mit dem Pkw zum Bioladen fahren, um dort einzukaufen.

■ Aufgrund hervorragender Logistik und der Effizienz der Transportmittel schneidet der Online-Lieferdienst mit 168 g $CO_2$/kg im Vergleich deutlich besser ab. Lieferungen im Winter mit höheren Liefermassen und in Städten mit kürzeren Lieferstrecken vermindern die CCF-Werte. Die Nutzung von Online-Lieferdiensten dürfte sich allerdings nur dann positiv auswirken, wenn die Haushalte selbst keinen Pkw mehr haben oder auf die Nutzung ihres Pkw für Einkaufsfahrten verzichten und alle sonstigen Einkäufe zu Fuß, per Fahrrad oder ÖPNV erledigen.

Die erzielten Ergebnisse bestätigen tendenziell die Ergebnisse aus anderen Forschungsarbeiten (Andersson et al. 1999, Reinhardt et al. 2009, Sima et al. 2012). Allerdings sollte der indikative Charakter der hier analysierten Daten unterstrichen werden.

## Literatur


Andersson, K., Ohlsson, T. & Olsson P. (1999): Screening life cycle assessment (LCA) of tomato ketchup: a case study. Journal of Cleaner Production, 6, 277-288

Caeiro, S., Ramos, T.B. & Huisingh, D.(2012): Procedures and criteria to develop and evaluate household sustainable consumption indicators. Journal of Cleaner Production, 27, 72-91

Food and Agriculture Organization of the United Nations (FAO): Global Food Losses and Food Waste. Extent, Causes and Prevention. Study conducted for the International Congress SAVE FOOD! Interpack 2011. Food and Agriculture Organization of the United Nation, Rome. http://www.fao.org/fileadmin/user_upload/ags/publications/GFL_web.pdf (abgerufen am 14. Juni 2017).

Foster C., Green K., Bleda M., Dewick P., Evans B., Flynn A. & Mylan J. (2006): Environmental Impacts of Food Production and Consumption. Final Report of the Department for Environment, Food and Rural Affairs. Manchester Business School, London. http://www.ifr.ac.uk/waste/Reports/DEFRA-Environmental Impacts of Food Production Consumption.pdf (abgerufen am 14. Juni 2017).

HEA – Fachgemeinschaft für effiziente Energieanwendung (2017): Kühl- und Gefriergeräte, Kap. 9: Betriebswerte und Energieverbrauchs-Kennzeichnung. Berlin http://service.hea.de/fachwissen/kuehlen-und-gefrieren/9-betriebswerte-und-energieverbrauchs-kennzeichnung.php# (abgerufen am 14. Juni 2017).

Mohr, M. (2013): Berechnung und Vergleich des Consumer Carbon Footprint beim Konsum von Bioprodukten. Shaker-Verlag, Aachen

Mohr, M. (2017): Berechnung und Vergleich des Consumer Carbon Footprint am Beispiel ausgewählter Distributionskanäle. Inaugural-Dissertation an der Justus-Liebig-Universität Gießen, Fachbereich Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement

Reinhardt, G., Gärtner S., Münch J. & Häfele S.: Ökologische Optimierung regional erzeugter Lebensmittel: Energie- und Klimagasbilanzen. ifeu - Institut für Energie- und Umweltforschung, Heidelberg (2009). http://www.ifeu.de/landwirtschaft/pdf/Langfassung_Lebensmittel_IFEU_2009.pdf. (abgerufen am 14. Juni 2017).

Sima A., Möhrmann I., Thomae D., Schlich E. (2012): Einkaufswege als Teil des Consumer Carbon Footprints (CCF) - Zum Anteil des Endverbrauchers an der Klimarelevanz von Prozessketten im Lebensmittelbereich. Ernährungs-Umschau, 59, 524-530

Sonesson U., Anteson F., Davis J., Sjöden P. (2005): Home Transport and Wastage: Environmentally Relevant Household Activities in the Life Cycle of Food. AMBIO: A Journal of the Human Environment, 34, 371-375

Wahlen, S., Heiskanen, E., Aalto, K. (2012): Endorsing Sustainable Food Consumption: Prospects from Public Catering. Journal of Consumer Policy, 35, 7–21 .



Autor

Dr. rer. nat. Manuel Mohr MSc

Professur für Prozesstechnik in Lebensmittel- und Dienstleistungsbetrieben im Fachbereich Agrarwissenschaften, Ökotrophologie und Umweltmanagement

Justus-Liebig-Universität Gießen

Stephanstr. 24

35390 Gießen.

Manuel.Mohr@agrar.uni-giessen.de


## Interessenkonflikt und Anmerkung


Der Autor erklärt, dass kein Interessenkonflikt besteht. Der Beitrag beruht auf der Dissertation des Autors an der Professur für Prozesstechnik in Lebensmittel- und Dienstleistungsbetrieben der Justus-Liebig-Universität Gießen, unter dem Titel „Berechnung und Vergleich des Consumer Carbon Footprint am Beispiel ausgewählter Distributionskanäle“ (Erstgutachter: Prof. i.R. Dr.-Ing. Elmar Schlich).

Buchbesprechung

# Die Rückkehr der Diener

*Christoph Bartmann: Die Rückkehr der Diener. Das neue Bürgertum und sein Personal. Erscheinungsdatum: 22.08.2016. Hanser Verlag, 288 Seiten. Fester Einband, ISBN 978-3-446-25287-5. Preis: Deutschland 22,00 €, Österreich 22,70 €. ePUB-Format, ISBN 978-3-446-25424-4, Preis 16,99 €*

Ein Buch zu haushaltsnahen Dienstleistungen, das es in die Feuilletons der Süddeutschen Zeitung und der Welt, des SWR und von Deutschland Kultur schafft: Das erstaunt zuerst und dann auch wieder nicht. Es handelt sich um ein sachlich-unterhaltsam geschriebenes Buch, das eigene Erfahrungen des Autors in New York mit internationalen Recherchen verknüpft und kritisch-provozierenden, z. T. ironischen Blicken auf die aktuellen technischen Entwicklungen und Zukunftszenarien. Das Buch ist unterteilt in folgende Kapitel:

Vorwort – 1. Domestic New York. Einblicke in die Servicewelt – 2. Delegation. Selbstbefragung vor eigenem Haushalt – 3. Vom Diener zum Dienstleister. Gestaltwandel des Hauspersonals – 4. Abschied von den Dienern. Transhumane Perspektive – Epilog. Askese, Maschinen, Solidarität

Der Blick des Autors auf das Thema „Diener“ beschränkt sich dabei nicht auf die Dienstleistungen, die im Haushalt direkt erbracht werden (wie Reinigung, Pflege, Betreuung), sondern bezieht weitere Dienstleistungsbereich außerhalb der eigenen vier Wände mit ein: z. B. Pizzalieferanten, Concierge, Handwerker, Hundesitter. Bartmann spricht von einer Heinzelmännchen-, Concierge-, Büfett-Ökonomie, die zunehmend über Plattformen vermittelt wird. Dies schaffe einerseits Entlastung und Bequemlichkeit und führe andererseits zu einer Entfremdung von der eigenen häuslichen Sphäre, die man ohne substanzielle Eigenleistung nur noch als Konsument erfährt. Voraussetzung für die Serviceökonomie sei die ausreichende quantitative Verfügbarkeit von Dienern, die aus armen Ländern kommen und froh seien, eine Tätigkeit zu finden, sowie eine Kultur wie in den USA, für die Service auch in der Häuslichkeit bei der Mittelschicht üblich sei.

Aus der eigenen Haushalts- und Familienperspektive heraus wird philosophisch reflektiert, soziologisch-historisch recherchiert, ökonomisch-kritisch hinterfragt, mit Anekdoten geschmückt und der Bogen zu den technischen, sozialen und internationalen Entwicklungen geschlagen. Haushaltsarbeit wird dabei vorwiegend aus der Perspektive ausführender Arbeiten gesehen, die zumeist keinen Spaß machen und die man loswerden möchte. Der Autor bleibt dabei ambivalent in der Einordnung der haushaltsnahen Dienstleistungen: Sie werden einerseits als einfach Dienstleistungen beschrieben, und andererseits wird darauf hingewiesen, dass für Haushaltsarbeit, trotz Smart-Home-Entwicklungen und Gerätetechnik, menschliches Tun notwendig sei.

Eine differenzierte systematische Auseinandersetzung mit dem komplexen System Familien-Haushalt, z. B. dessen Sinnsetzung, Handlungsspielräume und Ressourcen, findet eher am Rande statt. Die ethische Reflexion wird v. a. geleitet vom Fokus auf die soziale Nachhaltigkeit: Ungleichheit, mangelnde Bildungs- und Aufstiegschancen, prekäre Arbeitsverhältnisse, finanzielle Ungerechtigkeit, soziale Hierarchien, working poor. Die Genderperspektive wird z. T. eingenommen: Tätigkeiten innerhalb des Hauses werden beschrieben als von Frauen ausgeführt (Reinigungsarbeiten, Kinder- und Seniorenbetreuung/-pflege), Zuarbeiten werden von Männern ausgeführt (u. a. Hol- und Bringedienste).

Das Buch zeigt eine aufgeklärte, selbstkritische Perspektive auf die Thematik Haushaltsarbeit & Haushaltsservice. Bei der Lösung der zukünftigen Probleme sieht der Autor deutlich eher Technik, insbes. Roboter und Sensoren, sowie menschliche Serviceleistungen; die gleichberechtigte Beteiligung von Männern an der Versorgungs- und Sorgearbeit wird als Zukunftsvision nicht weiterentwickelt.

Der Text fokussiert im Schwerpunkt auf die USA bzw. auf eine internationale Perspektive und nur ganz am Rande auf die aktuelle Situation in Deutschland. Dies verwundert, da es sich um einen deutschen Autor handelt und das Buch auf dem deutschen Markt (zuerst) veröffentlicht wurde. Blickt man in die Literaturliste, finden sich kaum deutschsprachige Fachveröffentlichungen. Seit geraumer Zeit gibt es aber aus unterschiedlichen Forschungskontexten Beiträge dazu: Frauenforschung, Soziologie, Haushalts-, Pflege-, Politikwissenschaften. Auch aktuelle politische Aktivitäten in Deutschland und deren Hintergründe werden nicht aufgegriffen. Die Perspektive derjenigen, die die haushaltsnahen Dienstleistungen ausführen, wird zwar immer wieder angesprochen, sie selbst kommen aber nicht zu Wort und sind weitgehend unsichtbar.

Die Vorschläge zur Verbesserung der Situation der ausführenden Personen bleiben – zumindest bezogen auf die deutschen Verhältnisse – relativ vage. Es wird an keinem Punkte angeknüpft, der in Deutschland bisher entwickelt wurde, weder bei der Schaffung von Rahmenbedingungen, z. B. Steuerrecht, Anmeldung der Haushaltshilfe über die Mini-Job-Zentrale, noch an Bildungsaktivitäten.

Resümee: ein sehr lesenswertes faktenreiches Buch, das auch denjenigen anempfohlen sei, die sich professionell mit Haushaltsarbeit und/oder haushaltsnahen Dienstleistungen und Hauswirtschaft beschäftigen. Es bietet eine interessante internationale Perspektive und zeigt auch, dass ein essayistisch geschriebenes Sachbuch öffentlichkeitswirksam einen Blick auf einen notorisch übersehenen Ausschnitt unserer Wirklichkeit werfen kann.

**Ulrike Pfannes**

# Hauswirtschaft in Zeiten interkultureller Herausforderungen

*Die Fachtagung „Hauswirtschaft in Zeiten interkultureller Herausforderungen" der Landes- und Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft in Kooperation mit dem WABE-Zentrum der Hochschule Osnabrück gibt Anregungen, wie Fach- und Führungskräfte hauswirtschaftlicher Berufe einen Beitrag zur Integration von Geflüchteten leisten können.*

*Gestaltet wurde die Fachtagung „Hauswirtschaft in Zeiten interkultureller Herausforderungen" von Vertreterinnen und Vertretern der Landesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft Niedersachsen, der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft und dem WABE-Zentrum der Hochschule Osnabrück.*

Wer neu in einem fremden Land ist, der muss angesichts von Sprachbarrieren und Kulturunterschieden so einige Alltagshürden bewältigen. So wissen Geflüchtete oft wenig über die Lebensmittel und Speisen in Deutschland, über das Essverhalten oder auch die Nahrungszubereitung hierzulande. Die Fachtagung „Hauswirtschaft in Zeiten interkultureller Herausforderungen" im WABE-Zentrum Klaus Bahlsen der Hochschule Osnabrück gab nun Impulse, wie Fach- und Führungskräfte hauswirtschaftlicher Berufe zur besseren Integration von Geflüchteten beitragen können.

„Als Hauswirtschafter sind wir ja dazu prädestiniert, anderen Menschen Kompetenzen für das Bewältigen von Alltagsproblemen zu vermitteln", richtete sich Martina Schäfer, Vorsitzende der Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft, in ihrem Grußwort an die 70 Teilnehmerinnen und Teilnehmer der Tagung. „Also können wir auch Geflüchteten dabei helfen, ihren Alltag in Deutschland leichter zu organisieren." In Qualifizierungsangeboten könnten beispielsweise Kenntnisse zum Einkaufen in Supermärkten vermittelt werden, etwa zur Kennzeichnung von Lebensmitteln oder zum Bezahlen mit EC-Karte, aber auch Wissen zur Aufbewahrung und Zubereitung von Lebensmitteln oder zur Müllentsorgung. Dazu habe die Bundesarbeitsgemeinschaft Hauswirtschaft bereits eine umfassende Materialsammlung erstellt, auf die Hauswirtschafterinnen und Hauswirtschafter für Projekte oder auch für den Einsatz in Schulen zurückgreifen können.

Dass Hauswirtschaftskurse für Geflüchtete auch noch mehr leisten können, als nur das Vermitteln von Alltagskompetenzen, hob Tagungsleiterin Prof. Dr. Elisabeth Leicht-Eckardt, Hochschule Osnabrück, in ihrem Fachvortrag hervor. „Gemeinsames Kochen und Essen bieten in besonderer Weise die Chance, sich gegenseitig besser kennenzulernen und auch zwischen den Kulturen voneinander zu lernen." Integration sei sowieso nur dann möglich, wenn sich beide Seiten auf die andere Kultur einlassen. Leicht-Eckardt zog in diesem Zusammenhang auch eine Bilanz der bisherigen interkulturellen Projektarbeit im WABE-Zentrum. „Mit unseren Forschungsprojekten zu Themen wie Ressourcenverbrauch bei der Nahrungszubereitung oder Inklusion durch interreligiöse Schulverpflegung ist es uns immer wieder gelungen, die bestehende Theorie zu nachhaltigem Hauswirtschaften um neue Erkenntnisse zu erweitern."

Vier Referentinnen aus verschiedenen Verbänden und Organisationen stellten im Anschluss Best-practice-Beispiele des interkulturellen Hauswirtschaftens vor. So berichtete Daniela Katz-Raible, Mitarbeiterin des Diakonischen Werks Württemberg, von dem Projekt „oikos", einem hauswirtschaftlichen Ausbildungsprojekt, das sich an Geflüchtete mit erhöhtem Sprachförderbedarf richtet. Über einen Zeitraum von vier Jahren erhalten die Geflüchteten dort eine duale Ausbildung zur Hauswirtschafterin beziehungsweise zum Hauswirtschafter, kombiniert mit Deutschunterricht. „In den Betrieben herrscht anfangs oft eine gewisse Skepsis, wenn unsere Auszubildenden bei ihnen starten. Aber im Nachhinein bekommen wir häufig begeisterte Rückmeldungen."

Pressemitteilung der Hochschule Osnabrück vom 09.10.2017

# 12. Generalversammlung des ecdn

Am 5. Oktober 2017 fand im Kolpinghaus in Wien die 12. Generalversammlung des European Consumer Debt Network (ecdn) statt. Von den derzeit 21 Mitgliedsorganisationen waren 13 mit 19 Vertretern der Einladung gefolgt, um über die aktuelle Situation des ecdn zu diskutieren und Entscheidungen für das nächste Jahr und die weitere Zukunft zu treffen. Für die Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh) nahmen Birgit Bürkin und Dr. Heide Preuße teil.

Die wichtigsten personellen Veränderungen im ecdn betreffen das Amt des Schatzmeisters und Sekretariats sowie die Koordinationsstelle des ecdn. Rita Hornung von der Marianne von Weiz-

säcker Stiftung (Deutschland) wird ab sofort die Aufgabe des Secretary und Schatzmeisters übernehmen. Die Koordinationsstelle von Bistra Vassileva (CAD, Bulgarien) muss ab 2018 neu besetzt werden.

Das ecdn wird sich künftig weiter aktiv um EU-Projekte bewerben, nachdem es 2017 leider nicht geglückt war, bei zwei Ausschreibungen zum Zuge zu kommen. Die Mitglieder sollten bei Bewerbungen aktiver eingebunden werden. Auch an die Unterstützung durch eine professionelle Projektagentur ist dabei zu denken.

Maria Fitzka stellte die Initiative zu einer Arbeitsgruppe „Budgetberatung" vor, die vom Fachausschuss Beratung für Haushalt und Verbrauch der dgh unterstützt wird. Ziel der Arbeitsgruppe ist der länderübergreifende fachliche Austausch zum Themenbereich Budgetberatung und die Entwicklung von Standards und Qualifikationen dazu.
Mehr Informationen zum ecdn finden Sie auf der Website: http://ecdn.eu/

**Birgit Bürkin und Dr. Heide Preuße**

# 1st Financial Education Summit

Beginnend am 5. Oktober 2017 fand am „Erste Campus" in Wien der zweitägige „1st FliP Financial Education Summit" anlässlich des 5. Jahrestreffens der International Federation of Finance Museums (IFFM) statt.

Zur Konferenz eingeladen hatte der „Erste Financial Life Park (FLiP)". FLiP ist nach eigenem Bekunden „ein innovativer Vermittlungsort, an dem der verantwortungsvolle Umgang mit Geld und die finanzielle Eigenverantwortung von Jugendlichen gefördert wird". Das Projekt wird von Erste Group und Erste Bank Österreich finanziert, ist aber inhaltlich unabhängig. Die Teilnehmenden an der Konferenz hatten die Gelegenheit, FLiP als einzigartigen Lernort kennenzulernen und anschließend auf dem Campus an der Konferenz teilzunehmen.
Weitere Informationen:
http://www.financiallifepark.at/de/willkommen-im-flip-web

Experten aus verschiedenen Bereichen der Finanzwelt, Geldmuseen, Wissenschaft und Bildung tauschten ihre Erfahrungen und Erkenntnisse zum Status und Zukunft der weltweiten Finanzbildung aus. Bei den Beiträgen wurde klar, dass sich Finanzbildung, wie sie im Banken- und teilweise im akademischen Bereich gesehen und definiert wird, von Ansätzen der Schuldner- und Verbraucherberatung unterscheidet.

### Einblick in andere Welten der Finanzbildung

Die Teilnahme mehrerer Mitglieder des ecdn (European Consumer Debt Network), darunter Birgit Bürkin und Dr. Heide Preuße von der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V. (dgh), bot die Chance, sich in den Workshops zu den Themen „The Impact of Social Education Initiatives", „Financial Education and the Gender Gap", „Financial Education and Migration", „Financial Education in an Ageing Society" in die Diskussionen einzubringen.

Die großangelegte Veranstaltung mit annähernd 200 Teilnehmerinnen und Teilnehmern ermöglichte es, in andere Welten der Finanzbildung einzutauchen, Konzepte aus anderen Ländern kennenzulernen, um daraus Erkenntnisse für die eigene Arbeit abzuleiten.
Weitere Informationen: http://www.financiallifepark.at/en/summit

**Birgit Bürkin und Dr. Heide Preuße**
**Fachausschuss Beratung**
**für Haushalt und Verbrauch**
**dgh**

# Dank Spenden: Bildung für Waisenkinder in Tansania

Seit zwanzig Jahren pflegt die Deutsche Sektion des Internationalen Verbandes für Hauswirtschaft eine Partnerschaft mit der Tansanischen Gesellschaft für Hauswirtschaft (Tahea) in der Region Mwanza am Viktoriasee. Aus diesem Anlass reisten acht hauswirtschaftliche Fachkräfte auf Einladung der Tahea nach Mwanza, um deren Projekte in den Dörfern kennenzulernen.

Seit 1997 unterstützt der Beirat für Internationale Fragen den Waisenfond (orphan fund) der Tahea. Somit konnten dank der Spenden von Kollegen und Kolleginnen aus der Hauswirtschaft aus Deutschland im Wert 18.000 Euro in den 20 Jahren etwa 265 Jugendliche, überwiegend AIDS-Waisen, eine weiterführende Schule besuchen. Asia Kapande, Vorsitzende der Tahea in der Region Mwanza, erläuterte den deutschen Gästen, dass der Bedarf an Unterstützung noch viel größer sei. Tahea könne deshalb nur für die Ärmsten der Armen das jährliche Schulgeld von etwa 20.000 Tansanischen Schillingen (acht Euro) bzw. 70.000 (28 Euro) bei Unterbringung im Internat bezahlen. Hinzu kommen noch Prüfungsgebühren und Ausgaben für Schulkleidung, sodass pro Schüler in zwei Jahren etwa Ausgaben von 70 Euro entstehen.

Asia Kapande erklärt, dass diese Kinder manchmal so arm sind, dass sie sich nicht einmal ein Stück Seife kaufen können, um ihre Wäsche zu waschen. Oft gäbe es auch keine Verwandtschaft, die sich um die Kinder kümmern könne. „Nur wenn die Schule bzw. Lehrer versichern, dass die Kinder aufgrund ihrer schulischen Leistungen und ihrer schwierigen Lebenssituation förderungswürdig seien, können sie durch den orphan fund unterstützt werden."

Dorothea Simpfendörfer, Koordinatorin des Tansania-Projektes, und Beatrix Flatt, Vorsitzende der Deutschen Sektion des IVHW, sowie die mitreisenden Fachfrauen trafen während ihrer Reise 20 Schüler und Schülerinnen, die derzeit mit Unterstützung des orphan funds die Oberstufe (Klasse 12 und 13) besuchen können. Die Schüler und Schülerinnen zeigten den deutschen Gästen ihre Schule einschließlich Internat.

Ihr Alltag ist straff organisiert. Außer Sportangeboten gibt es kaum Freizeit. Auch am Wochenende dürfen die Jugendlichen das Schulgelände nicht verlassen. Die Unterbringung ist bescheiden. Die Mädchen sind in Viererzimmern untergebracht, die Jungs schlafen in einem Schlafsaal mit 60 Personen. Privatsphäre gibt es keine. Die persönlichen Dinge passen in eine Metallkiste, die unter dem Bett steht. Alle tragen Schulkleidung mit weißen Hemden und Blusen, die die Schüler auch selbst per Hand in den Sanitärräumen waschen. Die Verpflegung besteht aus drei Mahlzeiten pro Tag: morgens Porridge aus Mais und Hirse zum Trinken, mittags und abends meistens Bohnensuppe mit Ugali (Maisbrei), ab und zu Reis und einmal in der Woche Fleisch. Aber alle Jugendlichen sind dankbar und fühlen sich privilegiert, dass sie die Schule besuchen dürfen. Sie haben alle große Träume, wollen studieren und der Armut entkommen.

*Dieses Bild überreichte uns Alfred Kafuku am 5. Oktober 2017 in Mwanza – als Dank an alle Spenderinnen und Spender für deren Unterstützung des Orphan Funds der Tansanischen Hauswirtschaftsgesellschaft (TAHEA). Diesen Dank möchte ich gerne an alle weitergeben, die in den vergangenen Jahren bei unterschiedlichen Anlässen die Spendenaktion „Mut machen mit Moneten" unterstützt haben.* *Dorothea Simpfendörfer*

Besonders eindrucksvoll war es für die Reisenden, ehemalige Schüler zu treffen, die von Tahea unterstützt wurden. Juliet und Marie haben beide studiert und arbeiten im Moment als Freiwillige bzw. Praktikantin bei Tahea. Marie beginnt demnächst ihr Masterstudium, und Juliet wartet auf eine Festanstellung im Bereich frühkindliche Bildung.

Alfred, der schon vor etwa zehn Jahren durch Tahea unterstützt wurde, leitet heute ein Projekt zur Mikrofinanzierung, über das Dörfer bzw. Menschen in Dörfern Kleinkredite bekommen können, um ihre Lebenssituationen zu verbessern.

Mit bewegenden Worten bedankte er sich bei den „German Sisters", wie die Kolleginnen und Spenderinnen aus Deutschland genannt werden. „Ich weiß, wo ich herkomme und ohne diese Unterstützung hätte ich es nie geschafft, soweit zu kommen." Ich bin so dankbar, dass ich mich auch in Zukunft um arme Menschen kümmern möchte, damit auch sie Chancen erhalten."

„Beeindruckt haben mich diese aufgeweckten und wissbegierigen jungen Menschen mit ihren klaren Zukunftsvorstellungen", so die Koordinatorin Dorothea Simpfendörfer am Ende der Reise. „Durch die exakte Abrechnung der Spendengelder und die vertrauensvolle Zusammenarbeit mit Asia Kapande und dem Tahea-Team können wir sicher sein, dass die Spenden zu hundert Prozent den Jugendlichen zu Gute kommen."

Pressemitteilung der dgh, Oktober 2017

*Schüler und Schülerinnen, die mit deutschen Spendengeldern die Möglichkeit haben, eine Secondary School (Klasse 12 und 13) in der Region Mwanza zu besuchen und somit einen Schulabschluss zu erwerben, mit dem sie studieren können.*

**So können Sie helfen**

Wer für den orphan fund spenden möchte, kann auf das Konto des Internationalen Verbandes für Hauswirtschaft spenden. Die Bankverbindung finden Sie unter
http://www.dghev.de/index.php?arg=ZmFfc3Vi&id=55 oder unter www.dghev.de unter der Rubrik „Beirat für Internationale Fragen".
Nähere Informationen zur Kooperation mit der Tahea erhalten Sie bei Dorothea Simpfendörfer (d.simpfendörfer@t-online.de)
Beirat für Internationale Fragen der dgh/Deutsche Sektion des IVHW
Internationaler Verband für Hauswirtschaft, www.ifhe.org; office@ifhe.org
Beatrix Flatt, Lenauweg 2, 38350 Helmstedt, beatrix.flatt@t-online.de

Jahrestagung der dgh e. V. im September 2017

# zukunftsfähig – international – überzeugend – Beiträge von Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaften in Zeiten des Wandels

*Die Burg Warberg bei Helmstedt in Niedersachsen nahe an der Grenze zu Sachsen-Anhalt war bewusst als Ort für die diesjährige Jahrestagung der Deutschen Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh) gewählt worden: Sowie sich die dgh in einem Strukturwandel befindet, befindet sich auch der Landkreis Helmstedt im ehemaligen Zonenrandgebiet im Strukturwandel. Die 145-jährige Tradition des Braunkohletagebaus und der Energiegewinnung durch Kohle ging im letzten Jahr zu Ende.*

Etwa 70 Expertinnen und Experten der Haushaltswissenschaften und Hauswirtschaft aus ganz Deutschland trafen sich vom 20. bis 22. September, um rund um das Tagungsthema „zukunftsfähig – international – überzeugend – Beiträge von Hauswirtschaft und Haushaltswissenschaften in Zeiten des Wandels“ zu diskutieren. Es war ein Anliegen des Organisationsteams der Deutschen Sektion des Internationalen Verbandes für Hauswirtschaft, ein Beirat der dgh, den Teilnehmenden nicht nur Fachbeiträge zu bieten, sondern die Tagung auch für andere Menschen zu öffnen.

## Abend der Begegnung Austausch mit Flüchtlingen

Die Teilnehmer und Teilnehmerinnen der Jahrestagung hatten während eines „Abends der Begegnung“ Gelegenheit, mit Flüchtlingen, die zu diesem Abend eingeladen wurden, ins Gespräch zu kommen. Es war ein lebhafter Austausch mit jungen Menschen, die vor ein bis zwei Jahren nach Deutschland gekommen sind.

Auch der Auftakt der Tagung, eine öffentliche Vorlesung in Kooperation mit der Otto-von-Guericke Business-School Magdeburg, stand ganz im Zeichen des multidisziplinären Diskurses. In der ehemaligen Universität in Helmstedt referierte Prof. Kerstin Schneider von der Bergischen Universität Wuppertal zum Thema „Flucht, Migration und das deutsche Bildungssystem“. Dabei waren viele Interessierte aus Helmstedt unter den Tagungsgästen und beteiligten sich rege an der anschließenden Diskussion.

## Die Wissenschaft kann helfen: Wie gelingt Integration?

„Wir haben es bislang noch nicht geschafft, Zuwanderer in Deutschland zu integrieren“, so die Kernaussage von Schneider. Das Problem ist, dass überhaupt nicht bekannt sei, was zum Gelingen von Integration beitrage. Man habe die vergangenen Flüchtlingswellen nicht genutzt, um Antworten auf diese Fragen zu bekommen. Die Bildungserfolge von Migrantenkindern liegen laut einer Pisa-Studie von 2015 weit hinter den Bildungserfolgen von Kindern ohne Migrationshintergrund.

Das betreffe die Migrantenkinder der zweiten Generation, die in Deutschland geboren sind, fast gleichermaßen. „Jeder spricht über das Thema Integration von Flüchtlingen, aber richtig viel wissen wir nach wie vor nicht.“ Schneider sucht in einer großangelegten Studie nach Antworten. In einer Beispielkommune in Nordrhein-Westfalen wird sie fünf Jahre lang Daten von Schülern und Schülerinnen, die 2015 und 2016 nach Deutschland kamen, sammeln und auswerten. „Die Wissenschaft kann helfen, die Gelingensbedingungen für Integration zu identifizieren und damit Wissen zu generieren, das zur Steuerung von Integration eingesetzt werden kann“, formulierte sie das Ziel der Studie.

„Es wird sich ein Zeitfenster auftun, in dem unsere Inhalte für die Gesellschaft wichtig werden“, so Frau Prof. Meier-Gräwe in ihrem Vortrag „Demografischer Wandel und Arbeitswelt“. Meier-Gräwe ist der Auffassung, dass die beschäftigungs- und integrationspolitischen Potenziale der SAHGE-Berufe (Soziale Arbeit, haushaltsnahe Dienstleistungen, Gesundheits- und Pflegeberufe sowie Erziehungsberufe) massiv unterschätzt werden.

Auch durch die zunehmende Alterung der Gesellschaft und den Anstieg der Erwerbstätigkeit von Frauen wird die Bedeutung dieser Berufe noch weiter zunehmen. Sie fordert, dass die SAHGE-Berufe auf Augenhöhe mit den MINT-Berufen verhandelt werden. „Wir brauchen eine gesellschaftliche Debatte zur Neuausrichtung des Produktivitätsbegriffs von guter Dienstleistungsarbeit.“ Nur dann sei es möglich, dass Menschen, die diese sorgenden Tätigkeiten ausüben, gleichermaßen am Wohlstand teilhaben und sich eine armutsfeste Alterssicherung aufbauen können. (Lesen Sie dazu auch den Beitrag auf S. 189 in dieser HuW; d. Red.)

## In Offenburg leben Menschen aus 159 Nationen

Über die Herausforderungen der Integration von Flüchtlingen berichtete der Integrationsbeauftragte der Stadt Offenbach, Luigi Masala in seinem Vortrag „Wie schaffen wir das?“. Mit einigen Zahlen versuchte Masala die Herausforderungen zu beschreiben. 60 Prozent der Einwohner haben einen Migrationshintergrund, Menschen aus 159 Nationen

leben in der Stadt, 80 Prozent der Kinder in den Kindertagesstätten kommen aus Migrantenfamilien.

Bereits 2004 erarbeiteten die Stadtverantwortlichen das erste Integrationskonzept für die Stadt. Zehn Jahre später zieht die Stadt eine positive Bilanz: Bei der sozialen, ökonomischen und kulturellen Integration seien Fortschritte erzielt worden. Trotzdem bleibe die Integration von Migranten weiterhin eine der zentralen Aufgabe für Kommune und Stadtgesellschaft. Bereits seit 2004 gibt es laut Masala in jedem städtischen Kindergarten systematische Sprachförderung. Mehr als 3.000 Kinder nutzten dieses Angebot.

Als positiv bewertete Masala, dass mittlerweile fast 20 Prozent der Abgeordneten im Stadtparlament einen Migrationshintergrund hätten. Laut Bericht müsse neben der Integration in den Arbeitsmarkt vor allem auch an der Integration im Wohnumfeld der Migranten durch Quartiersmanagement gearbeitet werden. Auch die interkulturelle Öffnung der Stadtverwaltung, der städtischen Unternehmen, Behörden und Verbänden gehöre zu den Aufgaben der Zukunft.

### Wie Digitalisierung Arbeit und Alltag verändert

Dr. Alexandra Krause, wissenschaftliche Referentin beim Deutschen Verein für öffentliche und private Fürsorge, zeigte in ihrem Vortrag „Soziale Arbeit im Zeichen der Digitalisierung“ Entwicklungen auf, wie die Digitalisierung Arbeit und Alltag verändern werden. Der Verein versteht sich als Plattform des Austausches für kommunale Praxis und Wissenschaft in der Sozialen Arbeit. Digitalisierung ermögliche neue Geschäftsmodelle auch im hauswirtschaftlichen Bereich, so Krause. Allerdings gäbe es auch Beispiele, bei denen die Digitalisierung zwar Arbeitsmöglichkeiten geschaffen habe, die Arbeitsbedingungen aber sehr schlecht seien. Man denke zum Beispiel an die Online-Plattformen für haushaltsnahe Dienstleistungen. Bei den personenbezogenen Dienstleistungen, zu denen die Hauswirtschaft gehört, ist die Substituierbarkeit, also der Ersatz von Tätigkeiten von Beschäftigten durch Computer, sehr gering. Laut Krause werden allerdings die Anforderungen an die Beschäftigten in der Hauswirtschaft steigen, da zunehmend digitale Kompetenzen gefordert werden.

Das Tagungsprogramm und die Kurzfassungen aller Vorträge der Tagung sind unter www.huw-online.de zu finden.

**Beatrix Flatt**

Kontakt: dgh@dghev.de

## Sieben Jahre Engagement für die HuW – die dgh sagt „Danke, Ilse Raetsch“!

Im Jahr 2010 übernahm Ilse Raetsch die Redaktion der HAUSWIRTSCHAFT UND WISSENSCHAFT, dem Organ des Verbandes, dem sie persönlich und fachlich bereits ihr gesamtes berufliches Leben lang nahe stand. Schon in das Bewerbungsgespräch damals in Bonn brachte sie zahlreiche Ideen und Anregungen für die Weiterentwicklung der Zeitschrift ein.

Eine wesentliche Neuerung, die auf die Überlegungen und das Engagement der Redakteurin zurückzuführen ist, war die Einführung von Themenheften. Die Ausgabe 1/2011 erschien erstmals unter einem bewusst allgemein und offen gewählten Thema – in diesem Fall „Ressourcen“. Dies ermöglichte es, einen Sachverhalt aus unterschiedlichen Perspektiven der Profession zu beleuchten.

Nach und nach verlieh Ilse Raetsch der HuW mit ihren Ideen auch neues Aussehen und neuen Charme: Der Umstieg von Schwarzweiß- auf Farbdruck zu Beginn des 61. Jahrgangs im Jahr 2013 bot völlig neue Möglichkeiten der Text- und Abbildungsgestaltung. Mit dem Titelkonzept, das die Redakteurin von Beginn ihrer Tätigkeit an verfolgte, präsentierte sie die HuW mit abstrakten, aber ansprechenden farbigen Titelbildern und brachte auch so das Heft nicht nur inhaltlich voran. So wurden die thematischen Schwerpunkte ohne Verlust des Wiedererkennungswertes der Zeitschrift sichtbar.

Die Redaktionsarbeit für die HuW war nicht selten von Unvorhergesehenem und Unverhofftem bestimmt – Leerräume im einen Heft, die es noch zu füllen galt, managte sie ebenso souverän wie eine Fülle von Artikeln in einem anderen Heft, die dort schlicht nicht unterzubringen waren. Eine flexible Handhabe aller Beiträge und Inhalte auch nach Redaktionsschluss kamen sicher so manch einer „späten“ Abgabe der Autorinnen und Autoren sehr gelegen.

Darüber hinaus galt es auch, die Zusammenarbeit mit wechselnden Vorständen zu meistern, deren Mitglieder in die Redaktionsarbeit einzuweisen und einen „guten Draht“ für gelingende Abstimmungsprozesse zu pflegen. Offene und ehrliche Worte waren die Grundlage für eine vertrauensvolle und erfolgreiche Zusammenarbeit in den Jahren ihrer Redaktionsarbeit.

Wir danken Ilse Raetsch für die vielen Jahre der guten Zusammenarbeit und ihr besonderes Engagement. Wir wünschen ihr alles Gute für ihre berufliche wie private Zukunft!

Im Namen der dgh

Mareike Bröcheler & Agnes Loose

# Zu guter Letzt: Bye Print! Alles Gute HuW-online!

Für das Titelbild dieser Ausgabe schaute ich in mein Computerarchiv. Und fand einen Ordner mit dem Namen „Halleluja“. Er enthält die fertigen Seiten der HuW 2/2010. Ein Ordner „Halleluja“ war die einzig denkbare Reaktion, als meine erste HuW-Ausgabe endlich und tatsächlich pünktlich fertig war. Denn als ich mir – bis dato fast ausschließlich schreibend tätig – in sehr kurzer Zeit das Grafikprogramm QuarkXPress beibrachte, ahnte ich nicht, dass es zu dem damals von mir genutzten Betriebssystem nicht passte. Und so war ich dem – gerne am späten Abend auftretenden – Phänomen hilflos ausgeliefert, dass das Programm gänzlich ohne Vorwarnung während des Layoutens ausstieg und sich die mehr oder weniger fertig gestalteten Seiten nicht mehr öffnen ließen. „Und jedem Anfang wohnt ein Zauber inne“? Eins ist sicher: Hermann Hesse kannte noch keinen Computer.

„Druck“ heißt wegen der technischen Wiedergabe der Inhalte so, wahr ist aber auch: Ein Printmedium verursacht Zeit-Druck und fast immer die Herausforderung, mehr Text als Seiten zu haben. Dass der Computer herumzickt, kommt im Plan nicht vor. Aber Termine gehören zum Geschäft, u. a. weil die Druckerei ja auch ihre Zeit braucht. Bei der HuW mussten anschließend die Umschläge etikettiert, die Hefte reingesteckt und zur Post gebracht werden (zur Großanlieferungsstelle am anderen Ende der Stadt), und man sollte auch nicht vergessen, dass die Post bisweilen erstaunliche Gelassenheit im Transport- und Zustellungsprozess zeigt.

## Und überhaupt die Post …

Für mich war selbstverständlich, Partnerin der dgh, der Autoren- und der Leserschaft zu sein. Es drängte sich aber noch die „Dienstleistungspartnerschaft“ mit der Post dazwischen. Die Recherche, was dies beinhaltet, erbrachte in zig Telefonaten zig unterschiedliche Antworten von sich informiert gebenden Mitarbeitenden und verursachte bei mir ein veritables Resilienzproblem – bis ich endlich auf eine Frau in Hamburg mit Kompetenz stieß. Falls Sie mal ein periodisch erscheinendes Printmedium in kleiner Auflage herausgeben wollen: Elektronisch aufzuliefern bedeutet, die Hefte nach zwei Stellen der adressierten Postleitzahlen zu sortieren, sie zu bündeln und zu verschnüren sowie mit einem Laufzettel (wie viele Exemplare zu welcher PLZ) zu versehen und abschließend Auflage, Gewicht etc. im elektronischen Portal der Post einzutragen. Es gibt für alles detaillierte Vorschriften (so man weiß, wo sie zu finden sind), der Laufzettel braucht z. B. ein ganz bestimmtes Grün. Doch auch beim real existierenden Postamt warteten auf mich noch ein paar Extras: Der Rollwagen für den postinternen Transport musste Seitengitter haben (ansonsten: nochmals alle Bündel umschaufeln, was mühsam geknotete und kurz abgeschnittene Bändel lockerte und zu einer fingernagelschädigenden Fummelei führte), bisweilen musste ich nun meinerseits die elektronische Auflieferung erklären, die Auflage ins Ausland musste eigens gestempelt werden. Einmal kam mir (als kleine Frau mehr oder weniger unsichtbar hinter dem großen Rollwagen) ein Mitarbeiter entgegen und sagte: „Na, Schneckerl!“ (bayerisch für kleine Schnecke). Selten habe ich mich so verstanden gefühlt.

Anfangs waren die Auflagen hoch, die Pakete von der Druckerei wogen an die 100 kg. Diskussionen mit Mitarbeitern des Zustelldienstes UPS blieben nicht aus: Vor meine Wohnung im 2. Stock ohne Lift zu schleppen, ist bei manchmal mehr als 30 °C im Treppenhaus nicht jedermanns Sache. Selbst Wedeln mit Trinkgeldscheinen half nicht immer. Ich hingegen konnte mit etwa 20 Mal runter und wieder rauf die Auflage portionsweise nach unten tragen. Andere zahlen fürs Fitnessstudio, ich bekam für das Steppen mit Gewichten sogar noch Geld. Allerdings wuchs im Laufe der Jahre die nicht ganz unberechtigte Sorge, dass meine Oberarme demnächst einer Sumō-Ringerin zur Ehre gereichen würden.

Dass ich mich beeilte, die Hefte aus meiner knapp 40 m² großen Wohnung wieder rauszubringen, lag zum einen am erwähnten Zeit-Druck. Zum anderen riechen die kleinen Kartons, in denen die Hefte wiederum verpackt waren, nicht angenehm. Legendär daher meine weit vernehmbaren Schreie, wenn die ordentlichen Stapel ins Rutschen kamen und die bereits sortierten Umschläge als Brei den Boden unpassierbar machten. Einmal kippte ein Bücherregal um, das aufgetürmte HuWs stützen sollte. Was daran erinnert, dass die Power von (gedrucktem) Wissen nicht unterschätzt werden darf.

## Ich liebe Bücher, Zeitungen und Zeitschriften

... und oute mich nach fast 40-jähriger Tätigkeit für gedruckte Medien als Printaholic – aber in den sieben Jahren HuW und beim alle drei Monate stattfindenden Kampf mit dem Element Papier hätte ich „online“ einiges abgewinnen können. Trotzdem und vielleicht sogar deswegen: In meiner Berufslaufbahn war die Tätigkeit für die HuW diejenige, die mir am meisten entsprach – weil die Anforderungen und der geistige Input so vielseitig waren. Und zuverlässig verschafften mir die inhaltliche Arbeit und die Suche nach einem passenden Titelbild das, was man „Flow“ nennt.

2018 wird sich die Welt erinnern, dass vor 560 Jahren die erste Druckerei der Moderne einen gesellschaftlichen Umbruch einleitete. Heute erleben wir die Umwälzung durch die elektronische Kommunikation. Für die HuW geht in ihrem 65. Jahrgang Print zu Ende, die Tür zu „online“ wird geöffnet. Durch sie wird Prof. Dr. Elmar Schlich mit der HuW gehen.

Ich sage Danke: zu allererst der dgh und ihren Vorständen, die mir die Redaktion anvertraut und mich unterstützt haben – namentlich Agnes Loose und Mareike Bröcheler für ihre sorgfältige und ehrenamtliche Schlussredaktion. Ein dickes Danke an Thomas Preuß, dem HuW-Macher bis 2010, ohne dessen geduldige Hilfe die HuW 2/2010 gar nicht erst zur Post gekommen wäre. Danke allen HuW-Autorinnen und -Autoren – für ihre wichtigen Beiträge sowie die immer freundlichen bis freundschaftlichen Kontakte. Und nicht zuletzt: Danke allen Lesenden, die der HuW die Treue hielten und hoffentlich weiter halten.

Viel Erfolg der dgh und den Verantwortlichen der HuW als Online-Medium! Und allen in der Hauswirtschaft und in ihrer wissenschaftlichen Disziplin Tätigen wünsche ich eine gute und beruflich stabile Zukunft! Leben Sie wohl!

**Ilse Raetsch**

JAHRESTAGUNG 2018

dgh & Fachausschuss Haushaltstechnik

Einladung zur Jahrestagung 2018
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft &
Fachausschuss Haushaltstechnik
Mittwoch, 21. Februar bis Freitag, 23. Februar 2018
GENO-Haus Stuttgart
Heilbronner Straße 41
70191 Stuttgart

Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e.V.

ipi Institute für Produkt-Markt-Forschung

# TECHNIK – MENSCH – ETHIK

**- Potenziale der Hauswirtschaft -**

## Programm 2018

### Mittwoch, 21. Februar 2018

Ab 19:00 Uhr **Einstimmung in die Jahrestagung – Get-together**
Café Felix • Robert-Bosch-Platz 1 • 70174 Stuttgart • www.felix-stuttgart.de
Haltestelle Berliner Platz (Liederhalle): U1 • U2 • U9 • U14

### Donnerstag, 22. Februar 2018

**Exkursionen** – Treffpunkt für die Teilnehmer aller Exkursionen:
GENO-Haus Stuttgart • Heilbronner Straße 41 • 70191 Stuttgart

07:45 Uhr **Exkursion 1** **Bosch Forschungscampus • Smart Life Lab**
Robert-Bosch-Campus 1 • 71272 Renningen

07:45 Uhr **Exkursion 2** **Diakonie Stetten e. V.**
Schlossberg 2 • 71394 Kernen-Stetten

08:00 Uhr **Exkursion 3** **Alfred Kärcher GmbH & Co. KG – Kärcher Experience Center, Produktion Gewerbegeräte & Museum**
Irene-Kärcher-Straße 1 – 5 • 71364 Winnenden

08:00 Uhr **Exkursion 4** **Speisewerk Ludwigsburg – Digitalisierung der Großküche 4.0**
Schwieberdinger Straße 74 • 71636 Ludwigsburg

08:15 Uhr **Exkursion 5** **Sektkellerei KESSLER Esslingen**
Georg-Christian-von-Kessler-Platz 12 – 16 • 73728 Esslingen am Neckar

08:15 Uhr **Exkursion 6** **Bosch Catering Services – Neue Verpflegungsküche Feuerbach**
Wernerstraße 51 • 70469 Stuttgart

08:30 Uhr **Exkursion 7** **Stuttgart 21 Erleben – Baustellenführung**
Hauptbahnhof Stuttgart (Hbf) • Arnulf-Klett-Platz • 70173 Stuttgart

Ab 12:00 Uhr **Check-in zur Tagung & Imbiss**
GENO-Haus Stuttgart • Heilbronner Straße 41 • 70191 Stuttgart

13:00 Uhr **Eröffnung der Jahrestagung 2018 – Begrüßung**
Dr. Inge Maier-Ruppert – Vorsitzende der dgh
Karl-Heinz Baumann – Vorsitzender des Fachausschusses Haushaltstechnik

13:15 Uhr **Tests mit und am Konsument – ipi Praxisbeispiele aus der Produkt-Markt-Forschung**
Guido Lorch – ipi Institute für Produkt-Markt-Forschung, Stuttgart

14:00 Uhr **Wirtschaftsinitiative Smart Living**
Mijo Maric – Leiter der Geschäftsstelle Smart Living, Berlin

14:45 Uhr **Kaffeepause**

15:15 Uhr **Der Nutzer im Fokus – Usability, User Experience und intuitive Interaktion**
Oliver Siegmund – Geschäftsführer Agentur Siegmund GmbH, Stuttgart

16:00 Uhr **Mahlzeiten Wertschätzen**
Prof. Dr. Angelika Sennlaub – Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach

16:15 Uhr **smoothfood – Weg vom Einheitsbrei – Essen mit allen Sinnen**
Herbert Thill – Mitbegründer von smoothfood, Experte für Seniorengastronomie

## Donnerstag, 22. Februar 2018

16:30 Uhr **Referenzbudgets – Finanzielle Alltagsbewältigung**
Prof. Dr. Stefanie Bödeker – Hochschule Niederrhein, Mönchengladbach

16:45 Uhr **Kaffeepause**

17:00 Uhr **Beiträge des wissenschaftlichen Nachwuchses**

Ca. 18:00 Uhr **Ende**

19:30 Uhr **dgh Party „Hocketse"**
Tagungsfest im Restaurant „Calwer-Eck-Bräu"
Calwer Straße 31 • 70173 Stuttgart
www.calwereck.de
Haltestelle Stadtmitte: S1 • S2 • S4 • S5

## Freitag, 23. Februar 2018

08:00 Uhr **Begrüßung**

08:15 Uhr **Nudging: Fürsorglicher Anstoß oder manipulativer Übergriff?**
Prof. Dr. Gertrud Winkler – Hochschule Albstadt-Sigmaringen

09:00 Uhr **Helpling & Co. – Wenn Haushalts-Dienstleister online gehen**
Prof. Dr. Uta Meier-Gräwe – Justus-Liebig-Universität Gießen

09:45 Uhr **Shopping 4.0 – Der steinige Weg zum qualitativ hochwertigen Handelsprodukt**
Michael Wenzel – VDE Prüf- und Zertifizierungsinstitut GmbH, Offenbach am Main

10:30 Uhr **Kaffeepause**

11:00 Uhr **Design for all:**
**Anforderungen blinder und sehbehinderter Nutzer an barrierefreie Hausgeräte**
**Entwicklung einer Waschautomaten-Touchsteuerung für sehbehinderte Nutzer**
Hilke Groenewold – Deutscher Blinden- und Sehbehindertenverband e. V., Berlin
Andrea Schlottke und Alfons Eblenkamp – Miele & Cie. KG, Gütersloh

11:45 Uhr **3x länger frisch? – Ansätze zur Bewertung der Frischeperformance von Kältegeräten**
Prof. Dr. Astrid Klingshirn – Hochschule Albstadt-Sigmaringen
Dr. Jasmin Geppert – Universität Bonn

12:30 Uhr **Kurzsitzung/Besprechung der Fachausschüsse/Beiräte mit integriertem Mittagsimbiss**

13:00 Uhr **dgh Mitgliederversammlung mit Wahl des dgh Vorsitzes**

Ca. 16:30 Uhr **Ende der Jahrestagung**

Haushaltswissen schafft Zukunft

QR-Code – Ihr kürzester Weg direkt zur online Anmeldung

JAHRESTAGUNG 2018

### VERANSTALTUNGSORT
GENO-Haus Stuttgart • Heilbronner Straße 41 • 70191 Stuttgart

### TAGUNGSFEST
„Calwer-Eck-Bräu" • Calwer Straße 31 • 70173 Stuttgart
www.calwereck.de

### VERANSTALTER
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft (dgh) e. V.
Hafenstraße 9 • 48432 Rheine • www.dghev.de

Bei Rückfragen:
Karl-Heinz Baumann Tel.: +49 175 5 63 46 12
Andrea Jenkel Tel.: +49 177 3 49 15 61

### KOSTEN
- Get-together 21. Februar 2018: Selbstzahler
- Tagung 22. – 23. Februar 2018:
  Tagungsbeitrag inkl. Tagungsfest
  (exkl. Getränke – Selbstzahler)
  dgh-Mitglieder: 170 €
  Vollzahler/Gäste: 195 €
  Studierende/Auszubildende: 75 €

Den Tagungsbeitrag für Studierende/Auszubildende übernimmt die dgh im Rahmen der Nachwuchsförderung – Bitte beachten Sie jedoch auch hier die Stornobedingungen!

### ANMELDUNG
Bitte melden Sie sich über den beigefügten Link oder QR-Code online an:
https://d305.keyingress.de/goto/Anmeldung_dgh_Jahrestagung_2018
Die Überweisung des Tagungsbeitrages zur verbindlichen Anmeldung und Platzreservierung ist bis zum 16. Dezember 2017 auf folgendes Konto notwendig:
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.
IBAN: DE58 3807 0024 0080 8808 00
BIC: DEUTDEDB380
Deutsche Bank Meckenheim
Verwendungszweck: Jahrestagung dgh/FA HT 2018/Name des Teilnehmers

### STORNOBEDINGUNGEN
Eine kostenneutrale Stornierung der Tagungsteilnahme ist bis zum 07.02.2018 möglich. Nach Ablauf der Stornofrist gelten folgende Stornobedingungen – auch für Studierende/Auszubildende:
50 % des Tagungsbeitrages ab dem 08.02.2018
75 % des Tagungsbeitrages ab dem 15.02.2018
100 % des Tagungsbeitrages ab dem 20.02.2018

Bitte beachten Sie, dass die Stornobedingungen der Hotels davon abweichen können!