



Deutsche Gesellschaft  
für Hauswirtschaft e.V.

**100 Jahre Meisterrecht in der Hauswirtschaft!  
Porträts: „Meisterlich vorgestellt!“  
Präsentation inspirierender Persönlichkeiten in der Hauswirtschaft  
als Aktion für den November 2025**

**„Von der Streuobstwiese ins Regal – Zubereitung und Vermarktung  
von Fruchtaufstrichen“**

**Susanne Raab** macht derzeit eine Weiterbildung in der Hauswirtschaft zur Meisterin. Hierfür ist es erforderlich, ein Projekt durchzuführen und zu dokumentieren. Nachfolgend ein kurzer Einblick in die gut strukturierte Dokumentation zur Projektplanung:

**Definitionsphase**

**Angaben zum Betrieb**

Auf dem landwirtschaftlichen Anwesen der Familie Raab in Karlstein befindet sich eine Streuobstwiese. Hier stehen zwei ältere Apfelbäume (Boskop und Elstar), zwei Apfelbäume (Jungpflanzen) und ein Brombeerstrauch. Seit ca. 20 Jahren sind auch Mirabellenbäume natürlich (wild) gewachsen. Das landwirtschaftliche Anwesen wird seit 15 Jahren nicht mehr aktiv von der Familie bewirtschaftet. Der Pächter hat die Felder bzw. Wiesen als Naturblühflächen ausweisen lassen und die Streuobstwiese offiziell als diese angegeben und gepflegt.

**Situationsanalyse**

Die Streuobstwiese soll weiter erhalten bleiben und der Pächter hat deshalb auch noch weitere Apfelbäume als Jungpflanzen gesetzt. Die Mirabellenbäume haben unterschiedlich farbige Mirabellen, sind stetig gewachsen und haben immer mehr Ertrag gebracht, sodass wir seit ca. 15 Jahren aus den Mirabellen Fruchtaufstriche für den Eigenbedarf zubereiten. Es war schon immer mein Wunschtraum diese Fruchtaufstriche auch zum Verkauf anzubieten.

Als ich mich für die Meisterprüfung angemeldet habe, habe ich die Idee für mein Projektthema gewählt. Ich möchte die Fruchtaufstriche in einem Hofladen zum Verkauf anbieten. Es soll geprüft werden, ob die Vermarktung sinnvoll erscheint und kostendeckend gearbeitet werden kann.

### **Rechtliche Rahmenbedingungen**

Bei der Durchführung des Projektes sind folgende rechtliche Rahmenbedingungen zu beachten: Infektionsschutzgesetz, Hygiene, Konfitürenverordnung, Datenschutz, sowie Haftpflicht- und Unfallversicherung.

### **Vorarbeiten zum Projekt**

Für den Projektstart und die Sicherheit der Umsetzung waren im Vorfeld schon Aufgaben zu erledigen bzw. anzugehen. Die Lebensmittelüberwachung des Gesundheitsamtes Regensburg hat meine private Küche für die Zubereitung der Fruchtaufstriche abgenommen.

### **Probleme und Chancen**

Trotz der Vorarbeiten und die Zusicherung für die Umsetzung dieses Projektes können sich weitere Probleme aber auch Chancen entwickeln. Diese Gedanken und Überlegungen wurden in Betracht gezogen und bewertet. Wie fällt die Ernte in diesem Jahr aus? Wieviel ist der Kunde bereit zu bezahlen? Wird das Produkt vom Kunden nachgefragt?

### **Projektziele**

Für eine hilfreiche Planung und gelungene Durchführung meines Projektes werden nachstehende Ziele von mir festgelegt:

- Die Rezepte für die Zubereitung der Fruchtaufstriche sind getestet und optimiert. Die Helfer sind organisiert und eingewiesen.
- Die Gläser sind verkaufsfertig mit entsprechenden Etiketten gestaltet.
- Die Herstellung von Fruchtaufstrichen ist durchgeführt. Die Mitarbeiter sind von mir hauswirtschaftlich geschult und unterwiesen.
- Die Fruchtaufstriche sind in einem Hofladen zum Verkauf angeboten und durch Werbung bekannt gemacht. Ein Teil der Gläser wird als Geschenk verpackt, angeboten. Bei einem Verköstigungstag wird der Fruchtaufstrich für die Kunden des Hofladens angeboten.
- Die Wirtschaftlichkeit des durchgeführten Projektes ist geprüft. Es soll insbesondere getestet werden, ob eine weitere Vermarktung für die Zukunft sinnvoll erscheint.
- Das zur Verfügung stehende Obst von der Streuobstwiese ist nachhaltig verarbeitet und wird nicht verschwendet.

## **Festlegung der Aufgaben**

Nachfolgend werden zu den einzelnen Zielen die Aufgaben herausgearbeitet.

### **Zum Ziel „Die Rezepte für die Zubereitung der Fruchtaufstriche sind getestet und optimiert. Die Helfer sind organisiert und eingewiesen“:**

Die Zutaten sind eingekauft. Rezeptvariationen sind durchgeführt und getestet. Eine Probieraktion ist durchgeführt. Die Rezeptauswahl wurde evaluiert. Die Ergebnisse sind schriftlich dokumentiert. Die Helfer haben von mir eine Hygieneunterweisung und eine Schulung zum Arbeitsschutz erhalten.

### **Zum Ziel „Die Gläser sind verkaufsfertig mit entsprechenden Etiketten gestaltet“:**

Gläser sind ausgewählt und eingekauft. Etiketten sind ausgewählt, besorgt und richtig beschriftet. Eine Druckerei ist hierfür kontaktiert.

### **Zum Ziel „Die Herstellung von Fruchtaufstrichen ist durchgeführt. Die Mitarbeiter sind von mir hauswirtschaftlich geschult und unterwiesen“:**

Die regionalen Früchte sind zum richtigen Reifezeitpunkt geerntet und zu Fruchtaufstrichen verarbeitet. Die Mitarbeiter sind organisiert und geschult. Es wird Wert auf hauswirtschaftliche Fachkompetenz gelegt. Die Helfer erhalten schriftliche Arbeitsanweisungen zur Vorbereitung, beim Einkochen und Abfüllen der Fruchtaufstriche.

### **Zum Ziel „Die Fruchtaufstriche sind in einem Hofladen zum Verkauf angeboten und durch Werbung bekannt gemacht. Ein Teil der Gläser wird als Geschenk verpackt, angeboten. Bei einem Verköstigungstag wird der Fruchtaufstrich für die Kunden des Hofladens angeboten“:**

Die Kooperation mit einem Hofladen ist bereits vereinbart. Die Gläser sind in den Regalen zum Verkauf angeboten. Einige Gläser sind als Geschenk verpackt. Verpackungsmaterial muss ausgewählt und eingekauft werden. Entsprechende Werbung ist ausgedruckt und im Hofladen platziert. Ein Verköstigungstag im Hofladen ist geplant, angekündigt und durchgeführt. Eine Kundenbefragung ist integriert. Die Fragebögen sind ausgewertet.

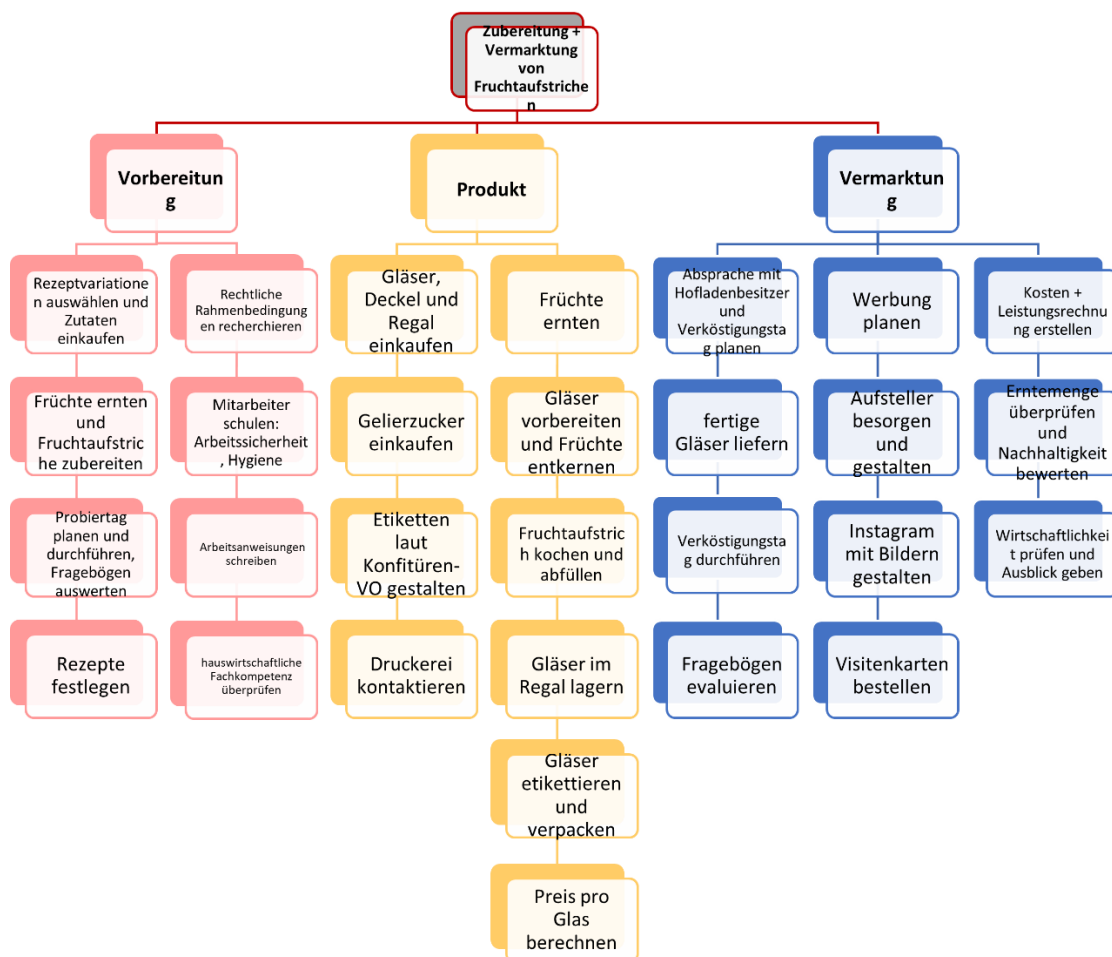
### **Zum Ziel „Die Wirtschaftlichkeit des durchgeführten Projektes ist geprüft. Es soll insbesondere getestet werden, ob eine weitere Vermarktung für die Zukunft sinnvoll erscheint“:**

Eine Kostenkalkulation ist erstellt. Der Hofladenbesitzer behält einen Teil des Verkaufserlöses ein. Die Mitarbeiter sind entlohnt. Meine Arbeitskraft ist berücksichtigt. Eine Kosten- und Leistungsrechnung ist durchgeführt. Es soll geprüft werden, ob kostendeckend gearbeitet und Geld erwirtschaftet wird. Das Ergebnis gibt Aufschluss auf eine zukünftige Weiterführung der Vermarktung.

**Zum Ziel „Das zur Verfügung stehende Obst von der Streuobstwiese ist nachhaltig verarbeitet und wird nicht verschwendet“:**

Die Arbeiten dauern so lange an, bis das Obst der diesjährigen Saison geerntet und verarbeitet ist. Bis Ende September wird mit Obst gerechnet. Es werden mindestens 50 kg Obst geerntet. Es wird nur erstklassiges hochwertiges Obst verwendet, kein Fallobst. Die Streuobstwiese des ruhenden landwirtschaftlichen Anwesens der Familie Raab soll erhalten und weiter genutzt werden. Dieses Projekt soll zeigen, ob die Vermarktung von Fruchtaufstrichen weiter betrieben werden soll, bzw. ob die Nachfrage so hoch ist, dass zumindest kostendeckend gearbeitet werden kann.

**Projektstruktur- und Ablaufplan**



## Fazit

Das Projekt wurde durchgeführt und die Fruchtaufstrichgläser werden in drei Hofläden zum Verkauf angeboten. Der Verkaufsstart mit dem Probiertag im Hofladen Solawi war ein voller Erfolg. 20 Personen haben einen Fragebogen ausgefüllt und durchwegs positive Bewertungen geschrieben.

Dieser Hofladen wurde bereits nachbeliefert. Der Verkauf läuft noch bis Dezember 2025. Es wurden 75 kg Obst geerntet.

Die letzten Arbeitspakete „Wirtschaftlichkeit“ und „Kosten- und Leistungsrechnung“ werden in einem nächsten Schritt betrachtet und bewertet.

Für mich persönlich war die Projektdurchführung eine schöne und bereichernde Erfahrung.



(Alle Bilder: Privat | Susanne Raab)

## **25 Jahre Meisterin der Hauswirtschaft – ein kleiner beruflicher Ausschnitt und Rückblick**

**Ilse Schiff** ist seit 25 Jahren ausgebildete Hauswirtschaftsmeisterin aus Leidenschaft. Hier berichtet sie über Ihren beruflichen Werdegang, über Höhen und Tiefen und was sie an diesem Beruf begeistert.

Besonders fasziniert mich, die Vielfältigkeit unseres Berufes. Jeder Tag bringt neue Herausforderungen, die Kreativität, Engagement und den Blick für das Wesentliche erfordern. Es ist ein Beruf von Mensch zu Mensch, wir arbeiten mit Kopf, Herz und Händen. Der Beruf gibt das Gefühl, mit der eigenen Arbeit die Lebensqualität von Menschen zu verbessern.

### **Von der Verkaufstheke zur Meisterin der Hauswirtschaft**

Berufliche Wege gehen nicht immer geradeaus. Sie können sich entwickeln, wachsen, neue Türen öffnen.

Nach meinem Schulabschluss begann ich nicht freiwillig meine Ausbildung zur Fleischereifachverkäuferin. Eigentlich hatte ich mich bereits auf der Berufsfachschule für Hauswirtschaft angemeldet. Als ich an einem der letzten Schultage nach Hause kam, erklärte mir mein Vater, er hätte meinen Ausbildungsvertrag beim Fleischer unterschrieben, der ist verbindlich. Punkt. Widerwillig begann ich die Ausbildung. Im Laufe der Zeit arrangierte mich mit dem Beruf und so stand ich Tag für Tag freundlich hinter der Theke, beriet die Kundschaft zu leckeren Rezeptideen, stelle Feinkostprodukte und kalte Platten her und arbeitete mit viel Kreativität im Partyservice mit.

Tief in mir wuchs immer stärker der Wunsch meinen eigentlichen Berufswunsch in der Hauswirtschaft zu erlernen. Als die Kinder etwas größer wurden, wagte ich den mutigen Schritt und schrieb mich in die Weiterbildung in der Hauswirtschaft ein.

Am Anfang war es nicht leicht, noch einmal die Schulbank zu drücken.

Zwischen Ernährungslehre, Hygiene, Betriebswirtschaft und Fachpraxis musste ich viel lernen. Die Themen waren herausfordernd, doch Schritt für Schritt wuchs ich in die neue Rolle hinein und dann war es eines Tages so weit, ich durfte den Titel „Hauswirtschaftsmeisterin“ tragen.

Doch ich wollte noch mehr tun und entschloss mich, den nächsten Schritt zu gehen, um technische Lehrerin für Fachpraxis in der Hauswirtschaft zu werden. Dazu benötigte ich zunächst, weitere Jahre Praxiserfahrung. Ich übernahm eine freie Stelle im Kloster, als erste zivile Hauswirtschaftsleitung.

Mein Aufgabengebiet war vielfältig und spannend:

- In der Küche ein abwechslungsreiches und gesundes Speiseangebot für Schwestern, Hausgäste und Bewohner im Pflegeheim zu organisieren.
- In der Hausreinigung und Wäscherei moderne Konzepte erstellen damit sich Bewohner und Gäste in einer gepflegten, einladenden Umgebung wohlfühlen.
- Den Gästeservice organisieren, wer reist an, wer hat besondere Wünsche. Gleichzeitig Budgets kalkulieren, Personalpläne erstellen und koordinieren.

### **Das Kloster wird Ausbildungsbetrieb**

Junge Menschen lernen einen Beruf fürs Leben. Ich leitete ein Team aus langjährigen Mitarbeitern und bald entstand der Gedanke, das Kloster auch als Ausbildungsbetrieb zu öffnen. Ich fand, dies ist die beste Möglichkeit, Tradition und Zukunft zu verbinden. Die Schwestern konnten entlastet werden, die Azubis erhielten eine hochwertige Ausbildung. Denn Auszubildende bringen frischen Input in die Arbeitsbereiche, produktive Mitarbeit sowie Fachkräftesicherung. Betriebe mit eigener Ausbildung bleiben innovativ, verantwortungsbewusst und zukunftsorientiert.

Als Ausbilderin in der Hauswirtschaft motiviert mich die Mischung aus Verantwortung, die Freude an der Weitergabe von Wissen und das Gefühl, aktiv die Zukunft der eigenen Branche mitzugestalten. Ich bin eine Ausbilderin mit Herzblut, mich interessiert und fasziniert die individuelle Förderung jedes einzelnen Auszubildenden. Denn ich durfte und darf immer noch unmittelbar miterleben, wie sich junge Menschen entwickeln, wachsen und selbstbewusster werden. Wenn Azubis die Abschlussprüfung bestehen, in der Praxis glänzen oder sich nach der Ausbildung weiterbilden, empfinde ich Stolz und eine tiefe Freude an ihren Erfolgen.

### **23 Jahre Tätigkeit in den Prüfungsausschüssen der Hauswirtschaft**

Die Prüfertätigkeit ist eine verantwortungsvolle Aufgabe, die ich gerne mit großer Achtsamkeit erfülle. Die Ausbildungsanforderungen entwickeln sich ständig weiter und werden modernisiert. Diese Aktualität prägt meine Arbeit ganz entscheidend. Ich kombiniere langjährige Erfahrung mit aktuellem Wissen, um fair, kompetent und zukunftsorientiert zu prüfen. Gleichzeitig entsteht durch die Zusammenarbeit im Prüfungsausschuss ein wertvoller fachlicher und persönlicher Austausch mit engagierten Prüferkolleginnen.

### **Welche Erfolgserlebnisse hatte ich im bisherigen Berufsleben?**

Die Erfolgserlebnisse in der Hauswirtschaft sind oft weniger spektakulär als in der Industrie, aber dafür sehr nah am Menschen. Es gab viele Momente, die wie Leuchtpunkte in meinem Berufsleben wirkten:

- Reibungslose Abläufe bei Großevents. Wenn die Bewirtung von 250 Gästen perfekt lief. Küche, Service und Reinigung wie Zahnräder ineinandergegriffen haben.

- Bei Optimierung von Prozessen: Wenn nach einer Umstellung der Arbeitsabläufe und Personaleinsatz plötzlich weniger Stress, weniger Kosten und mehr Übersicht gab.
- Bei Erfolgen in der Teamführung: Wenn Mitarbeiter Anerkennung zeigen, zufrieden sind und die Arbeit Spaß macht.
- Bei Konfliktlösungen: Wenn es mir gelang, Spannungen im Team zu lösen und aus Unruhe wieder Zusammenarbeit wird.

Manchmal sind es die kleinen Momente im Alltag: Ein Lächeln, ein Dank, zufriedene Kollegen, Gäste und Bewohner.

### **Meine berufliche Herausforderung**

Jeder Tag ist anders, jeder Tag fordert alles- und genau das macht die Aufgabe anspruchsvoll, spannend und erfüllend zu gleich.

- Zum Beispiel, der Notfall in der Wäscherei erfordert sofortige Umplanung.
- Die Gästezahlen oder die Seminarzeiten ändern sich.
- Konflikte im Team benötigen zusätzliche Zeit.
- Krankheitsausfälle erfordern Dienstplanänderungen.

Die Herausforderung der hauswirtschaftlichen Betriebsleitung liegt in der ständigen Balance zwischen Organisation, Menschenführung, Wirtschaftlichkeit, Qualitätssicherung und Flexibilität.

### **Es gab auch berufliche Hürden**

Ich durfte lernen, dass die Führung mehr als Management ist. Budget, Abläufe und Inventar sind wichtig, aber Menschenführung, Motivation und Konfliktlösung machen den Unterschied. Gute Führung bedeutet nicht nur Anweisungen zu geben, sondern Menschen zu verstehen, begleiten und befähigen. Ich habe erkannt, das regelmäßige Teamgespräche entscheidend für den Erfolg sind. Langjährige Berufserfahrung ist wichtig, reicht aber nicht immer aus. Man darf den Zeitpunkt nicht verpassen auch die Ideen von Jüngeren aufzunehmen, um neue Methoden auszuprobieren.

### **Berufliche Weiterentwicklung**

Die Ausbildung zur technischen Lehrerin für Fachpraxis Hauswirtschaft habe ich nicht mehr vollzogen. Zu Unterrichten hat mich aber weiterhin erfüllt und motiviert. Heute bin ich nebenberuflich als **freie Dozentin** tätig und vermittele fachliches Wissen und praktische Kompetenzen in der Erwachsenenbildung und ich gebe **Kochkurse** im Ernährungszentrum Ortenaukreis. Wenn fremde Menschen gemeinsam Kochen und Essen ist es immer besonders, es schafft Nähe, fördert den Austausch von Lebensweisen und Kulturen.

Es ist ein Erlebnis für alle, weil es Menschen auf tiefgreifende und positive Weise verbindet, den Teamgeist stärkt und zu einer gesünderen Lebensweise beiträgt.

Im Rahmen der **BEKI (Landesinitiative Bewusste Kinderernährung)** bin ich als **Coach** in Kitas unterwegs und halte Hygieneschulungen.

Für die **Nachbarschaftshilfe** halte ich Vorträge zur Ernährung im Alter, Haushaltsmanagement und Hygiene im privaten Haushalt.

In der Ausbildung Hauswirtschaft im Quereinstieg unterrichte ich in **Fachschule Hauswirtschaft** das Fach **Betreuungsleistung**.

Zusätzlich arbeite ich Hauptberuflich als **Ausbilderin in einer Jugendhilfe Einrichtung** und bilde Fachpraktiker Hauswirtschaft und Beiköche aus. Ich bemerke, Fachpraktiker auszubilden erfüllt mich, weil die Tätigkeit als Ausbilder für Lernbeeinträchtigte Menschen ein Beitrag zur Inklusion ist. Ich freue mich jeden Tag über kleine Fortschritte, das erste Meistern einer Arbeitsaufgabe und die wachsende Selbständigkeit. Gerade diese Momente bestätigen mich, dass mit den richtigen Lernmethoden und viel Geduld jeder eine Chance verdient hat, sich beruflich zu entfalten. Mit bestandener Abschlussprüfung haben die Azubis ein Ziel erreicht haben, das gesellschaftliche Teilhabe und berufliche Chancen ermöglicht.

### **Fazit**

Hauswirtschaft ist das unsichtbare Rückgrat unserer Gesellschaft, wir sorgen für Wohlbefinden, Sicherheit und Lebensqualität. Unsere Wertschätzung für diesen schönen und vielseitigen Beruf ist die Basis für eine lebenswerte Zukunft.



(Alle Bilder: Privat | Ilse Schiff)

Kontakt:  
Deutsche Gesellschaft für Hauswirtschaft e. V.  
Geschäftsstelle  
Dr. Christiane Pakula  
Kaiser-Friedrich-Str. 13  
53113 Bonn  
Tel.: +49 228 9212592  
E-Mail: [dgh@dghev.de](mailto:dgh@dghev.de)