Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung lädt Landfrauen zum Brunch am Tag der Hauswirtschaft ein

Am internationalen Tag der Hauswirtschaft, ist die stellvertretende Kreisbäuerin Karin Reischl mit weiteren 24 Landfrauen der Einladung der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung in Vilshofen a. d. Donau zu einem Brunch gefolgt. Der Tag der Hauswirtschaft findet seit 1982 jährlich am 21.März statt. Sein Ziel ist es, auf die Bedeutung der zeitgemäßen Hauswirtschaft aufmerksam zu machen. Die Hauswirtschaft ist ein Thema, das den Bäuerinnen und Landfrauen seit je her sehr am Herzen liegt. Abteilungsleiterin Ruth Rehm begrüßte zusammen mit Schulleiter OStD Albert Heider die Landfrauen in einem der Esszimmer der Berufsfachschule im 2. Stock: „Es ist uns eine große Ehre, Sie am Tag der Hauswirtschaft in unseren Räumen im neuen Schulgebäude zu begrüßen. Ich denke, dass Sie der Duft der selbst gebackenen Semmeln und Brote in unsere Räume geführt hat. Lassen Sie uns heute gemeinsam die Hauswirtschaft feiern und genießen Sie die Köstlichkeiten, die uns die Schülerinnen und der Schüler der 12. Klasse gemeinsam mit Fachoberlehrerin Gabi Krempl zum Brunch zubereitet haben.“

Schülerinnen der EV12 begrüßen die Landfrauen mit FOL Gabi Krempl
von links nach rechts: Lena Kothig, Lara Hehberger, Izabella-Timea Haidu, FOL Gabi Krempl

Nachdem Albert Heider kurz über die verschiedenen Schulen informierte, die im Beruflichen Schulzentrum in Vilshofen a. d. Donau untergebracht sind, konnten sich die Landfrauen im frühlingshaft dekorierten Esszimmer verwöhnen lassen. Das Büfett ließ keinen Wunsch offen. Man konnte zwischen Smoothies, Porridge, Pancakes mit verschiedenen Aufstrichen, diversen Käsesorten, pikanten und süßen Gebäcken auswählen.

Selbstgebackene Backwaren

Pancakes und Aufstriche

Smoothies zum Frühstück

Diverse Aufstriche und Käse

Die Landfrauen genießen die Auswahl beim Frühstücksbrunch

Die anschließende Schulhausführung, zu der StDin Kerstin Simon, Mitarbeiterin der Schulleitung, später hinzukam, führte die Besucherinnen in die Fachräume, Klassenzimmer und Küchen der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung.

Abteilungsleiterin Ruth Rehm in der Mitte und Schulleiter Albert Heider links mit den Landfrauen beim Rundgang durch das Schulgebäude.

Der Besuch der Bäckerabteilung und die Kostprobe des frisch gebackenen Osterbrotes stieß neben der Besichtigung der Turnhalle und der Hotelsuite der Fachakademie bei den Landfrauen auch auf großes Interesse. In der rund zweistündigen Führung gab Schulleiter OStD Albert Heider viele beeindruckende Details und Anekdoten zum Bau des Schulgebäudes preis.

Beim Rundgang wurden auch die Schulküchen besichtigt.

Die stellvertretende Kreisbäuerin Karin Reischl bedankte sich am Ende der Veranstaltung sehr herzlich für das ausgedehnte Frühstück und die Organisation des Besuches. Die Landfrauen konnten sich überzeugen, dass an der Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung alle Voraussetzungen gegeben sind, um hauswirtschaftliche Fachkräfte auszubilden, die den gesellschaftlichen Anforderungen hinsichtlich des demographischen Wandels und der Digitalisierung gewachsen sind. Breit gefächerte Kompetenzen, Vielfalt und Flexibilität sind nämlich spezifische Stärken der Hauswirtschaft