

Die Fachschule für Hauswirtschaft im ländlichen Raum

Entlang der Hauptstraße im Abschnitt Mannhardtstraße, etwa in der Mitte des langgestreckten Zentralortes Hanerau-Hademarschen erhebt sich in mitten einer großzügigen Rasenfläche ein beeindruckendes, mit einem Fachwerk zierenden Turm ausgestattetes Gebäude. Es ist die Fachschule für Hauswirtschaft im ländlichen Raum, im ländlichen Schleswig-Holstein auch immer noch als „Landfrauenschule Hademarschen“ bezeichnet.

Feierlich eingeweiht am 02. Mai 1904 als erste landwirtschaftliche Haushaltungsschule für die Töchter des Bauernstandes in Trägerschaft der Landwirtschaftskammer entwickelte sich die Schule in den weit über 100 Jahren ihres Bestehens zum Markenzeichen der ländlich-hauswirtschaftlichen Bildung in Schleswig-Holstein. Sie steht – inzwischen in Trägerschaft des Kreises Rendsburg-Eckernförde und Schulart des Berufsbildungszentrums am Nord-Ostsee-Kanal - für anspruchsvolle Managementausbildung und gefragte soziale Kompetenzen im hauswirtschaftlichen und angrenzenden hauswirtschaftsnahen Bereich.

Ermöglicht wurde diese Profilierung zum einen durch die Erweiterung und beständige Qualifizierung der Bildungsgänge sowie eine zeitgemäße Professionalisierung der Ausstattung; zum anderen durch eine behutsame, kontinuierliche Erweiterung und Modernisierung der Gebäude und Räumlichkeiten; Angeboten werden die einjährige Fachschule mit dem Berufsabschluss „staatlich geprüfte/r Wirtschafter/in der ländlichen Hauswirtschaft“ für junge Menschen mit bereits abgeschlossener hauswirtschaftsnaher Berufsausbildung und einjähriger Berufspraxis und die zweijährige Fachschule mit der „Unterklasse“ als 1. Schulleistungsjahr und der „Oberklasse“ als 2. Schulleistungsjahr. Die Unterklasse bietet jungen Menschen mit mittlerem Bildungsabschluss eine Berufsfindung oder das 1. Ausbildungsjahr im Ausbildungsberuf zur ländlichen Hauswirtschaft. Die Oberklasse führt zum Berufsabschluss „Staatlich geprüfte/r ländlich-hauswirtschaftliche/r Betriebsleiter/in“.

Europaweit einzigartig ist das Bildungskonzept der Fachschule verzahnt mit einem Internat als integrierten hauswirtschaftlichen Dienstleistungsbetrieb. Die Schülerinnen und Schüler lernen und üben hier hauswirtschaftliche Fach- und Führungskompetenzen gemeinschaftlich in unterschiedlichen Situationen und Rollen je nach Bildungsgang, zB. als „Auszubildende“, „MitarbeiterIn“, oder als „Ausbildende“, als verantwortliche/r, „WirtschafterIn“ bzw. „hauswirtschaftliche/r BetriebsleiterIn“, stets in Kombination von der Theorie in die Praxis. Die Fachschule ist Lernort, Lebensort und Übungsort in einem.

Als „Blaumeisen“ genannte BotschafterInnen des guten Geschmacks präsentierten die OberklassenschülerInnen der Fachschule darüber hinaus in Zusammenarbeit mit dem Bauernverband Schleswig-Holstein auf der jährlich stattfindenden IGW (Internationalen Grünen Woche) in Berlin (1964-2010) und auf der NORLA (Norddeutsche Landwirtschaftsausstellung) in Rendsburg (2007-2017) hauswirtschaftlichen Service und Speisen sowie Produkte der heimischen Agrar- und Ernährungswirtschaft

Hinter dem zur Straße gelegenen Schul- und Internatsgebäude erstreckt sich ein großes Schulgartengelände mit Nutz- und Ziergarten, einer Obstwiese und einem der Erholung dienenden Biotop. Die unterrichtliche Einbindung, eine nachhaltige, ökologische Bewirtschaftung und optimale Ressourcennutzung gehören nicht nur zum Lehrplan, sondern auch zum Selbstverständnis der Fachschule und ihrer tiefen Verwurzelung im ländlichen Raum.

Zwei Schwerpunkte in der Oberklasse bieten zudem die Möglichkeit sich im Hinblick auf die spätere Erwerbstätigkeit zu spezialisieren: in die Richtung „Vermarktung und Tourismus im ländlichen Raum“ oder in die Richtung „Gesundheit und Betreuung“. Für beide hat das Schulgartengelände eine besondere Relevanz.

Autorin: Renate Gaethke-Sander

2007 wurde die Fachschule zur „gesunden Schule“ zertifiziert und 2018 zum dritten Mal in Folge zertifiziert.

Der 1997 erstmals eingerichtete Hofladen mit seinem Angebot schuleigener Produkte ist im Schuljahresverlauf jeweils am Freitagvormittag geöffnet und auch der Öffentlichkeit zugänglich. Die frisch gebackenen Brote, das jahreszeitliche Gebäck, Fruchtaufstriche und Floristik sind bei den Kunden beliebt.

Führungen können unter Tel. 04872 – 9080 angemeldet und diese besondere Schule kennengelernt werden.

Renate Gaethke-Sander