



Anderlbauer Grillkistl – ein Meisterprojekt von Rosalie Huber

Beitrag

Rosalie Huber ist es gewohnt, sich mit frischen Lebensmittelprodukten zu beschäftigen, das ist ihr bei der Familie Huber vom Anderlbauernhof in Frasdorf in die Wiege gelegt worden. Eher ungewöhnlich ist es, dass zum Thema biologische und nachhaltige Erzeugung von Lebensmitteln und zur Förderung der regionalen Landwirtschaft eine Meisterarbeit entsteht. Dafür hatte sich die 20jährige entschieden als sie die Meisterschule für Hauswirtschaft in Rosenheim besuchte und sie erklärt hierzu: „Im Rahmen meines Meisterprojektes habe ich mein Grillkistl vorgestellt, hierbei handelt es sich um hochwertige Bio-Produkte aus Lammfleisch und aus Schafmilch“.

Vier Phasen durchlief das Projekt, es begann mit der Themenfindung und Planung, es folgte die Durchführung, dann waren drei Wintermonate die Niederschriften auf 43 Seiten und 23 Anlagen und letztlich war noch die Evaluierung. Bei der sach- und fachgerechten Untersuchung und Bewertung der Arbeit gab es nur positive Reaktionen auf das Projekt, das eineinhalb Jahre beziehungsweise drei Semester dauerte und an den Wochenenden zusätzlich zur 35-Stunden-Wochen-Arbeitszeit zu bewerkstelligen war. „Die Arbeit hat mir von Anfang an Spaß gemacht, die Motivation ist immer weiter gestiegen und auch meine Familie unterstützte mich“ – so die Meisterschülerin, die unter anderem mit ihrem Bruder Hans einen Grillkäse entwickelte. Ein weiterer Baustein war die Ausarbeitung eines Kundenfragebogens. Dabei ging es um die Favorisierung von Produkten für die Grillkiste sowie um die Zusammenstellung und um das Preis-Leistungs-Verhältnis. Erfreuliche Rückmeldungen gab es auch von dem mit eingebundenen Online-Bauernmarkt der Marktschwärmerei in Rosenheim. Letztlich hat sich Rosalie Huber auf drei Grillkistl, die im Anderlbauer-Hofladen erhältlich sind, festgelegt: das Bio-Grillkistl gemischt mit Grillkäse nach Wahl, das Bio-Grillkistl Lamm und das Bio-Grillkistl Vegetarisch.

Für Vater Johann Huber ist der erfolgreiche Meisterabschluss etwas stolz und froh Machendes wenn er feststellt: „Meine Frau Margarita, die ebenfalls Meisterin für Garten und Pflanzen ist, konnte der Rosalie ebenso beistehen wie der ganze Käsereibetrieb. Wichtig ist für mich, dass meine drei Kinder und das ganze Käserei-Team weiterhin zusammenhelfen und eine gemeinsame Zukunft haben“. Im Übrigen waren es zum Anfang des ersten Semesters 24 Teilnehmer, letztlich waren es noch 21 und all diese schafften die Prüfung.

Die Produkte des Meisterprojektes gibt es im Anderlbauer Hofladen in Frasdorf zu den gewohnten Öffnungszeiten. Nähere Informationen gibt es im Internet unter www.anderlbauer.de .

Foto/s: Hötzelsperger – 1. Rosalie Huber mit Vater Johann Huber – 2. Rosalie Huber mit Grillkistl – 3. Grillkistlvariationen 4. Meister-Urkunde.

Weitere Informationen: www.anderlbauer.de







Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten

URKUNDE

Frau Rosalie Margarita Huber

geboren am 23.02.2001

hat die Landwirtschaftsschule,
Abteilung Hauswirtschaft, in Rosenheim
besucht und die staatliche Schulschlussprüfung
mit Erfolg abgelegt. Sie ist berechtigt,
die Berufsbezeichnung

**Staatlich geprüfte Wirtschaftlerin für
Ernährung und Haushaltsmanagement
Bachelor Professional in Agrarwirtschaft**
zu führen.

Rosenheim, den 25. 03.2022



Bayerisches Staatsministerium für
Ernährung, Landwirtschaft und Forsten



Staatsministerin







Kategorie

1. Land- & Forstwirtschaft

Schlagworte

1. Andeerlbauer
2. Bayern
3. Chiemgau
4. Frasdorf
5. Meister-Projekt Grillkistl
6. München-Oberbayern
7. Rosenheim