

HOCHSCHULEN

OEKOTROPHOLOGIE

Säbel und Knödel

Man nehme „200 g Weißbrot in Kästenform, 50 g Zwiebeln, 40 g Mehl, zwei Eier, 1/4 l Milch, Petersilie, Salz“, greife zum „Sägemesser in Säbelform, Klingenlänge 20,5 cm“, und wähle als „Arbeitsziel: lockere, flaumige Semmelknödel“ bei „geringem Sach- und Zeitaufwand“.

Um dieses Ziel zu erreichen, werden Rüst-, Tätigkeits-, Warte-, Ankoch- und Gar-Zeiten berechnet, wird der Geschmack geprüft und bewertet („aromatisch und abgerundet“, „nicht so vollmundig“).

Diese Anatomie des Semmelknödels — eine von der „Bundesversuchs- und Prüfungsanstalt für landwirtschaftli-



Gießener Oekotrophologin Schmucker
„Ihr akademischen Köchinnen“

che Maschinen und Geräte“ in Schrift und Graphik gestaltete Zeit- und Arbeitsstudie — gehört zu den Themen des jüngsten deutschen Hochschul-Fachs — der Oekotrophologie*. Das Acht-Semester-Studium dieses Faches kann nur an der Gießener Universität absolviert werden, wo es — an der Landwirtschaftlichen Fakultät — den einzigen Lehrstuhl für „Wirtschafts- und Arbeitslehre des Haushalts“ gibt. Ihn hat die Professorin Helga Schmucker, 67, inne.

Derzeit doziert Witwe Schmucker, die nach eigenem Bekenntnis „nur selten und nicht sehr gern kocht“, vor 133 Studentinnen und zehn Studenten, die sich nach bestandem Examen „Diplom-Oekotrophologen“ (Abkürzung: „Dipl. oec. troph.“) nennen und — wie demnächst als erste Helga Pfannkuch, 29 — zum Dr. agr. promovieren können.

Der neue Diplom-Titel, der manchem nicht leicht von der Zunge geht, wurde gefunden, „damit das Ganze

* Haushalts- und Ernährungswissenschaft; aus dem Griechischen von oikos = Haus, trophe = Ernährung, logos = Kunde.

nicht so hausbacken klingt“ (Schmucker). Bislang sind — so Oekotrophologin Schmucker — „die Probleme des privaten Haushalts an den deutschen Hochschulen nur am Rande und keineswegs systematisch behandelt worden“. Und Oekotrophologie war hauptsächlich nur an Landfrauen- und Fachschulen gelehrt worden — als „Hauswirtschaft“.

Ein wie „eminent wichtiges sozial-ökonomisches Gebilde“ der Haushalt sei, verdeutlicht die Professorin mit Zahlen aus der Statistik:

- ▷ 9,2 Millionen Frauen — gut ein Viertel der bundesdeutschen Weiblichkeit ab 15 Jahren — „sind voll im Haushalt beschäftigt“.
- ▷ Diese Nur-Hausfrauen leisten jährlich 40 bis 50 Milliarden Arbeitsstunden für die 52 Millionen, die in den Haushalten leben. Mit anderen Worten: Pro Kopf werden jährlich 1000 Stunden gearbeitet, „und zwar in der Regel unentgeltlich“.

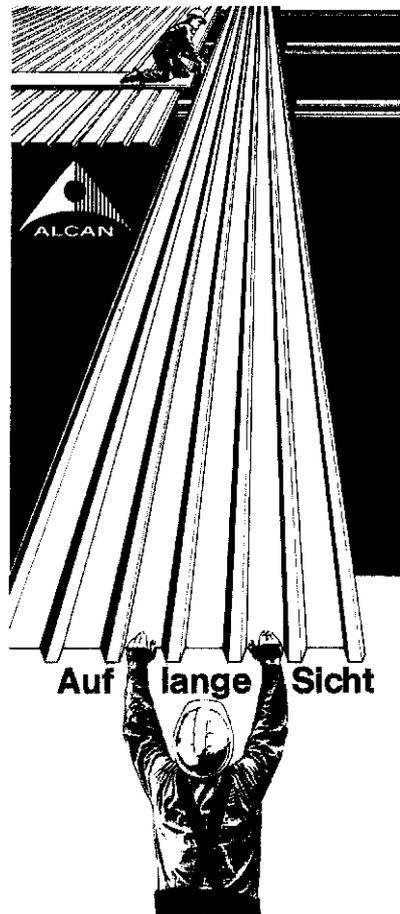
Alle häuslichen Arbeitsvorgänge — vom Sockenstopfen bis zum Staubwischen, vom Kartoffelschälen bis zum Kaffeekochen — sollen von den späteren Oekotrophologen rationalisiert werden. Doch ihr Studienplan ist nach der Schmucker-Devise ausgerichtet, es könne „ja nicht unsere Aufgabe sein, praktische Hausfrauen auszubilden“. Während der je vier Grund- und Fachsemester (entweder Haushalts- oder Ernährungswissenschaft) hören die Haushalts-Studenten rund 200 Vorlesungsstunden Biochemie und Betriebslehre, Physik und Pflanzenbau, Milchhygiene, Mikrobiologie und verwandte Fächer.

Ob deutsche Mütter Margarine kaufen, wenn Butter teurer wird, erfahren sie in der „Verbrauchsforschung“. Das Fleisch-Fett-Verhältnis von gut und schlecht ernährten Schweinen wird unter „Tierproduktion“ demonstriert.

Daß sich auch zehn junge Männer in Gießen mit hauswirtschaftlichen Studien befassen und — wie beispielsweise Jörg-Heinrich Sinning, 28, — „daran gar nichts Komisches“ finden, läßt die Kommilitoninnen den Spott aus anderen Fakultäten („Ihr akademischen Köchinnen“) leichter ertragen.

Das überwiegend praxisferne Studium bringt es mit sich, daß die angehenden Oekotrophologen zwar die rationellsten Brutzeln-Methoden ermitteln können, daß aber ihre eigene Kochkunst oftmals schon bei der Herstellung von Rührei endet. Denn die Küchenschürze tragen sie fast nur während eines sechsmonatigen Pflicht-Praktikums, das sie in Großküchen, Nahrungsmittel-Fabriken oder Lebensmitteluntersuchungs-Labors ableisten können.

Zwar haben bislang erst 28 Diplom-Oekotrophologen die Universität Gießen verlassen und daher nur karges Material über die Berufsaussichten liefern können. Doch ihre Lehrerin ist zuversichtlich: Die Diplomanden erwarten vor allem an Berufs-, Berufsfach- und Fachschulen, aber auch in Ministerien, Betrieben und Forschungsstätten „eine bunte Vielfalt von Aufgaben und Möglichkeiten, die nur aufgegriffen werden müssen“.



ALCAN

Aluminium-Profiltafeln

ALCAN bietet Aluminium-Profiltafeln, die speziell für den Industriebau entwickelt wurden. Profiltafeln mit drei neuen, interessanten Profilen und Längen bis zu 15 Metern — mit einer Garantie für die doppelte Anzahl Jahre.

Garantie nach laufenden Metern? Nein. Die 30 Jahre gelten für kurze wie für lange Profiltafeln. Als Brief und Siegel für Qualität und Lebensdauer auf lange Sicht. Noch vielseitiger wird damit der Einsatz von Alcan-Aluminium auf allen Gebieten des Bauwesens.

Vielseitigkeit ist eine Stärke von Alcan. Heute mehr als je zuvor. Die langen Profiltafeln zum Beispiel kommen aus dem größten Aluminium-Walzwerk Europas, der Aluminium Norf GmbH bei Düsseldorf. Die deutsche Tochtergesellschaft der in Kanada behelmten Alcan-Gruppe ist daran zur Hälfte beteiligt.

Die Alcan Aluminiumwerke GmbH — seit fast 40 Jahren in Deutschland tätig — produzieren in Göttingen, Nürnberg und Uphusen bei Bremen, Walzwerks- und Strangpreß-Erzeugnisse, Gußteile und Fertigwaren aus verschiedenen Legierungen erschließen viele Möglichkeiten, die Vorteile von Alcan-Aluminium zu nutzen. Auf lange Sicht.

ALCAN ALUMINIUM —
Metall des Fortschritts

ALCAN ALUMINIUMWERKE GMBH

Frankfurt am Main · Göttingen · Nürnberg
Uphusen bei Bremen

Alcan-Aluminium-Profiltafeln vertreibt die
Klöckner-Alcan Aluminium GmbH & Co.
4000 Düsseldorf, Graf-Adolf-Straße 88-88

a 10