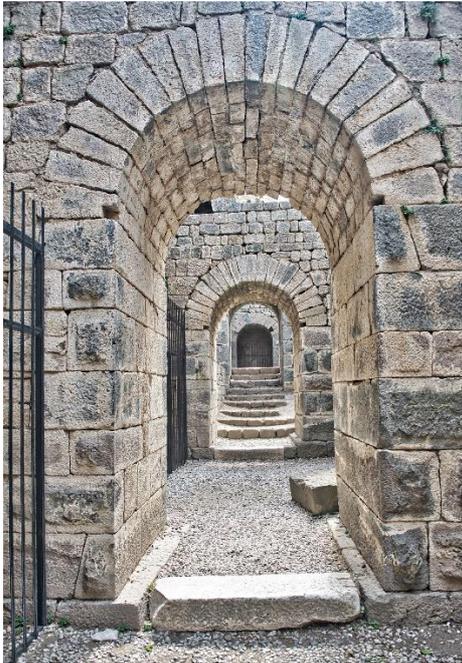


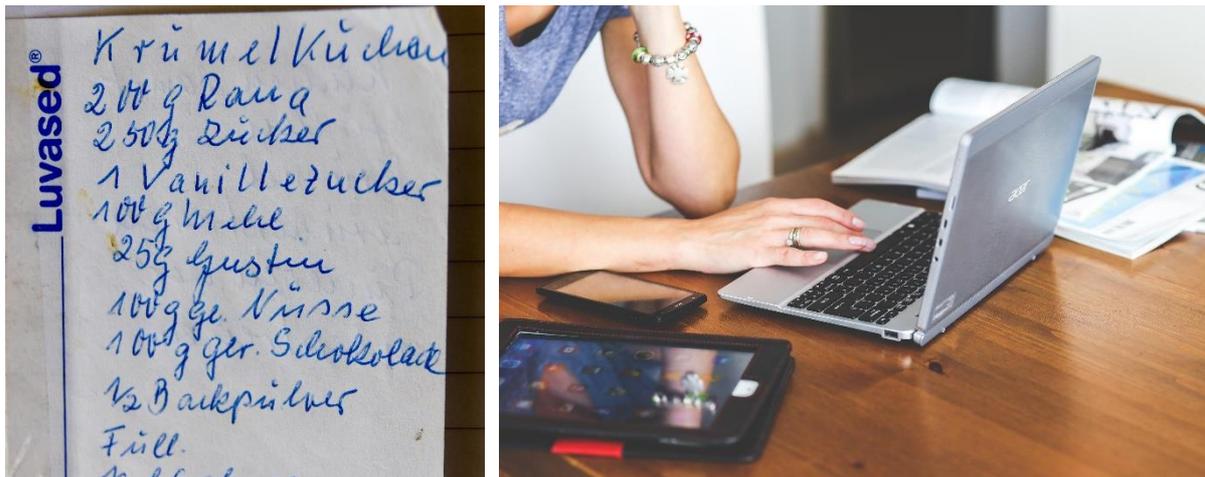
Die Maurerin / der Maurer



Tatsächlich existiert der Beruf des Maurers seit tausenden von Jahren. Schon im *Alten Ägypten* gab es Steinmetze und Maurer. Die Pyramiden und andere antike Bauwerke sind Dokumente antiker Baukunst. Schon damals gab es Hierarchien: Bauarbeiter, Aufseher, Vorsteher und schließlich Meister waren vergleichbar mit heutigen Gesellen, Vorarbeitern, Polierern und Meistern. Die Zunft der Maurer bildete sich mit den anderen Zünften allgemein im 13. Jahrhundert. An der eigentlichen Tätigkeit des Maurers hat sich bis heute nichts Grundlegendes geändert. Lediglich die körperliche Belastung wurde durch den Einsatz von Maschinen erleichtert. Das Mischen von Mörtel zum Beispiel wurde vereinfacht, und die Bauweise veränderte sich durch neue Materialien (wie Beton, Glas und Stahl). Dennoch handelt es sich nach wie vor um eine schwere körperliche Arbeit.

Im Jahr 1994 fiel das Beschäftigungsverbot für Frauen im Bauhauptgewerbe. Fast 120 Jahre Beschäftigungsverbot für Frauen zeigen bis heute Auswirkungen: Maurerinnen und Betonbauerinnen haben nach wie vor einen Exotenstatus auf Baustellen.

Die Köchin / der Koch



Der größte Schritt zur Entwicklung der Kochkunst war die Entdeckung des Feuers vor ca. 1,5 Millionen Jahren. Die Zubereitung von Nahrung an Feuerstellen ermöglichte der Spezies *Mensch* einen Evolutionsschub, denn durch kalorisch höherwertige Mahlzeiten verbesserten sich Überlebenschancen und Fitness, und das Gehirn konnte sich besser entwickeln. Die Erfindung des Kochens gilt somit als Voraussetzung für die Entwicklung des Homo sapiens. Belege über die Anfänge des Ackerbaus finden sich ca. 11.000 Jahren vor Christi Geburt im vorderasiatischen Entstehungsgebiet der Landwirtschaft, im sogenannten *fruchtbaren Halbmond*: Eine halbmondförmige Region im östlichen Mittelmeerraum, die vom heutigen Jordanien über Syrien, die Türkei und den Irak bis zum Iran reicht. Fast zeitgleich mit dem Ackerbau begann auch die Tierzucht. Dieser Zeitraum wird als *Wiege unserer Kultur und Zivilisation* und somit auch als Beginn unserer Kochkultur bezeichnet.

Die Kunst, aus Lebensmitteln durch Kochen, Braten, Dämpfen oder andere Verfahren möglichst schmackhafte, leicht verdauliche, nahrhafte und gesunde Speisen zu bereiten, hatte auch in der Antike einen hohen Stellenwert. Da nach antiker Sichtweise eine gute Ernährung unmittelbar mit der Gesundheit zusammenhing, arbeitete der Koch häufig mit Ärzten zusammen. Die Kochkunst kam aus den asiatischen Ländern nach Griechenland und dann nach Italien. Unter den römischen Kaisern Augustus und Tiberius gab es bereits Schulen der Kochkunst. Im antiken Rom waren die Köche meistens verschleppte Sklaven in Kriegsgefangenschaft. Köche waren beliebt und teuer. Für gute Köche wurden horrenden Preise gezahlt. Im Mittelalter wurde die Kochkunst besonders in den Klöstern gepflegt und weiterentwickelt. Infolge der *Französischen Revolution* endeten die Beschäftigungsmöglichkeit bei Adligen und am Königshof, und die Köche mussten sich neue Einnahmequellen erschließen. Sie eröffneten Restaurants, in denen das wohlhabende Bürgertum verkehrte.

Heutzutage ist jede dritte Auszubildende im Beruf der Köchin weiblich. Diese Zahl ist seit Jahren nahezu konstant. In der Spitzengastronomie jedoch sind Köchinnen nach wie vor selten.

Die Buchhalterin / der Buchhalter

Handwritten ledger page for the month of November. The page is divided into columns for 'Kassa-Konto', 'Bank-Konto', 'Lieferanten-Kto.', and 'Kunden-Kto.'. It contains numerous entries with dates and amounts, including a summary row at the bottom showing totals for the month.

Bilanzplan				
Name	Sollbetrag	Habenbetrag	Saldo	
0000	BILANZ			
0001				
0003	AKTIVA			
0004				
0005	ANLAGEVERMÖGEN			
0510	Grundstücke	200.000,00		200.
0520	Gebäude	980.000,00		980.
0710	Maschinen	296.065,00	5.950,00	290.
0870	Geschäftsausstattung	65.117,00		65.
1995				
1999	UMLAUFVERMÖGEN			
2000	Rohmaterial (Bestand)			
2210	Handelswaren (Bestand)			
2400	Forderungen a.L.u.L.	47.600,00	7.140,00	40.
2800	Bank	1.355.040,00	1.189.520,00	165.
2820	Kasse	12.950,00	9.570,00	3.
2990				
2992	SUMME AKTIVA	2.956.772,00	1.212.180,00	1.744.
2998				
2999	PASSIVA			
3000	Eigenkapital		477.000,00	-477.
4200	Verbindl. g. Kreditinstituten		1.200.000,00	-1.200.
4400	Verbindl. a.L.u.L.	1.189.520,00	1.257.112,00	-67.
4990				
4992	SUMME PASSIVA	1.189.520,00	2.934.112,00	-1.744.

Wer Geschäfte macht, dokumentiert das in der Regel. Das war bereits in der Steinzeit so. Auf Höhlenwänden listeten unsere Vorfahren die Anzahl der erlegten Mammuts und Höhlenbären. Dank der Erfindung der Keilschrift durch die Sumerer um 3.500 v. Chr. wurden auch buchhalterische Aufzeichnungen differenzierter. Auf Tontafeln wurden die Ergebnisse von Handelsgeschäften festgehalten. Professionelle Buchhalter führten dann in der Antike auf mittlerweile erfundenen Papyrusrollen über Einnahmen und Ausgaben „Buch“. Bis ins Mittelalter wurde eine einfache Form der Buchführung ausgeübt, indem lediglich Einnahmen und Ausgaben gelistet wurden. Italienische Kaufleute entwickelten im 13. Jahrhundert das System weiter. Sie setzten durch, dass nicht länger römische, sondern von nun an arabische Ziffern verwandt wurden. Um 1600 erschienen zunehmend Lehrbücher zu den Themen *Rechnungswesen* und *Buchhaltung*. Die Erfindung der Rechenmaschine vereinfachte den Arbeitsalltag. Im Zuge der Moderne und des Industriezeitalters wurde die Buchhaltung durch Gesetze zunehmend reglementiert. Die Technologisierung der Gesellschaft verursachte einen weiteren Entwicklungsschub, zum Beispiel durch die Erfindung der Schreibmaschine im Jahr 1866. Mit dem ersten Computer im Jahr 1941 eröffneten sich auch der Buchhaltung neue Wege. Einen weiteren Meilenstein bedeutete die Erfindung des Internets im Jahr 1982.

In der Buchhaltung sind mit nahezu 80% überwiegend Frauen beschäftigt. Der Frauenanteil in Basiskursen des Rechnungswesens ist relativ hoch. Je fortgeschrittener die Ausbildungskurse im Rechnungswesen und Controlling sind, desto weniger Frauen arbeiten dort.