

Landleben

Magazin und Agenda

Gartenwissen / Sackerde bedeutet, die Katze im Sack zu kaufen. Inhalt und Alter müssen nicht deklariert werden. **Seite 21**



«Das Leben ist auch Hauswirtschaft»

Interview / Nicole Wäckerlin ist mit Leib und Seele Hauswirtschaftslehrerin. Sie und ihre Klasse machten deshalb am Aktionstag des SBLV mit.

ZÜRICH Am 21. März war der internationale Tag der Hauswirtschaft. Er findet seit 1982 jährlich statt und will auf die Bedeutung der zeitgemässen Hauswirtschaft aufmerksam machen. Der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband (SBLV) nutzte die Gelegenheit, um mit verschiedenen Aktionen und Partnern das Thema bewusst ins Zentrum der Öffentlichkeit zu rücken (siehe Kasten unten). Nicole Wäckerlin machte mit.

Frau Wäckerlin, was denken Sie ist die beliebteste und unbeliebteste Hausarbeit?

Nicole Wäckerlin: Wahrscheinlich ist Kochen sehr beliebt, Bügeln und Fenster putzen eher nicht.

Was ist Ihre liebste Tätigkeit in Sachen Hauswirtschaft?

Ich koche sehr gerne, beim Aufräumen hingegen bin ich keine Heldin. Wenn ich zu viel Energie habe, putze ich den Backofen. Auch Gärtnern gefällt mir. Ich sehe nach dem Jäten ganz klar einen Unterschied von vorher zu nachher.

Was ist Ihr persönlicher Bezug zur Hauswirtschaft?

Wir wohnen alle in einem Haushalt. Haushalt ist ein sehr grosser Teil unseres Lebens. Man macht sich Gedanken, wie man sein Leben gestaltet und alles optimal organisiert. Da kommen wirtschaftliche und ökologische Themen unweigerlich hinzu. Leben ist auch Hauswirtschaft.

ZUR PERSON

Seit 30 Jahren unterrichtet Nicole Wäckerlin das Fach Hauswirtschaft auf verschiedenen Stufen; zurzeit an der Volksschule Zürich Nord. Sie und ihre Schüler beteiligten sich am Aktionstag des Schweizerischen Landfrauen- und Bäuerinnenverbands zum Thema Hauswirtschaft.

Hauswirtschaft ist sexy, weil ...

Ein paar Gedanken zur Hauswirtschaft von Patti Balsler. Sie führte durch den Hauptevent zum Tag der Hauswirtschaft in Brugg AG.

Basler ist Bühnenpoetin, Trägerin des Salzburger Stiers und ist für den Prix Walö nominiert. Laut ihrer Website bringt sie die Bodenständigkeit einer Bauerntochter von der Heu- auf die Showbühne.

- Hauswirtschaft ist sexy, weil man es als Mann schafft, seine Traumfrau zu bekochen.
- Mit Hauswirtschaft trifft man den Nagel auf den Kopf.
- Lieber zum nächsten Hofladen biken statt streiken.
- Shanaja Rüdisüli lernt vegan und Mohamed Ramadani halal kochen. Ausserdem kann nun Justin Maximilian Bösiger seine linksdrehenden

Paleo-Soja-Quinoa-Hack-tätschli selber machen.

- Rita Lina kann endlich ihre Finger sinnvoll beschäftigen, denn sie lernt ihre Wohnung zu putzen.
- Alpha Kevin lernt, eine sinnvolle Einkaufsliste zu schreiben. Das erste Mal, dass er etwas schreibt, das Sinn macht und danach erst noch gut schmeckt beim Essen. et

Hat sich dieser Bezug im Laufe der Zeit, als Jugendliche bis heute, verändert?

Ich bin in einem Zweipersonen-Haushalt aufgewachsen, da war von Anfang an klar: Ich muss meinen Teil leisten. Meine Mutter arbeitete 100 Prozent und musste am Abend noch die Hausarbeiten erledigen. Wenn ich etwas von ihr wollte, half ich ihr, damit es schneller ging. Danach hatte sie Zeit für mein Anliegen.

Für mich war ebenfalls klar, dass ich einen Lehrberuf ergreifen möchte. Zuerst liebäugelte ich mit der Handarbeit. Nach einem Schnuppertag als Hauswirtschaftslehrerin sagte mir mein Bauchgefühl: Das ist es! Ich mag es, kreativ zu sein und mit den Händen arbeiten zu können. Ausserdem backte ich als Kind schon gerne Kuchen.

Was umfasst für Sie Hauswirtschaft?

Den Umgang mit Geld finde ich, ist ein sehr wichtiger Aspekt. Dieses Thema behandeln wir in der dritten Oberstufe im Wahlfach. Die meisten haben dann schon eine Lehrstelle und denken: «Wow, 800 Franken Lohn!» Ich weise sie dann darauf hin, dass diese 800 Franken nicht durch vier Wochen geteilt werden müssen, sondern durch die Anzahl Tage. Beim Budget muss man genau sein. Und wenn man

in die Ferien verreisen oder die Autoprüfung machen will, muss man sparen. Ebenfalls zeige ich auf, dass es billiger ist, wenn man etwas Zeit investiert und sein Essen von zu Hause mitnimmt, statt sich jeden Tag Verpflegung zu kaufen.

Nebst den Finanzen?

Food Waste. Da spielen die Mengenermittlung und die Restenverwertung vom ersten Schultag an eine grosse Rolle. Bei Salat- und Frischgemüse bin ich sehr streng, die müssen bei mir immer aufgegessen werden. Die Jugendlichen können sich am Salat- und Gemüse Kühlschrank selber bedienen und lernen so, sich besser einzuschätzen. Gekochte Resten dürfen sie mit nach Hause nehmen.

Dann ist da noch der Umgang mit Wasser und Energie, also mit den Ressourcen. Abwaschen unter fließendem Wasser geht bei mir gar nicht. Es ist ein stetiger Kampf mit den Schülern und Schülerinnen; mein Einfluss auf sie in diesem Bereich ist unterschiedlich nachhaltig.

Auch Do-it-yourself (tu es selber) gehört zur Hauswirtschaft. Leider fehlt mir im Unterricht oftmals die Zeit dafür. Vor 30 Jahren hatten wir drei Jahre à vier Wochenlektionen zur Verfügung, heute sind es

noch ein Jahr à drei Wochenlektionen. Zum Glück gibt es das Fach Hauswirtschaft in der dritten Oberstufe noch als Wahlfach.

Wieso sind im Zeitalter von Putzfrau, Fast- und Convenience Food sowie Tutorials hauswirtschaftliches Wissen oder Fähigkeiten heute noch gefragt?

Geld spielt eine wichtige Rolle. Viele können sich eine Haushaltshilfe gar nicht leisten und müssen selber Hand anlegen. Dann spielt auch die Frage des selber Entscheidens eine Rolle. Nehmen wir das Beispiel Kartoffelstock. Jeder von uns hat wahrscheinlich schon einmal aus Zeitgründen Stocki zubereitet. Wenn wir aber Stocki essen müssen, weil wir nicht wissen, wie man aus Kartoffeln Stock macht, finde ich das bedenklich. Ich will bewusst selber entscheiden können. Ausserdem hat es in Fertigprodukten nachweislich viele Zusätze, die ich vielleicht gar nicht zu mir nehmen will.

Wieso machen Sie beim Aktionstag des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands mit?

Eine ehemalige Schulpflegerin hat uns darauf aufmerksam gemacht. Sie hat von Patty Basler (siehe Kasten oben) davon gehört. Ich bin seit 30 Jahren als Lehrerin in

der Hauswirtschaft tätig und bin damit sozusagen ein richtiger Hauswirtschafts-Dinosaurier (lacht herzlich). Da versteht es sich von selbst, dass ich immer dabei bin, wenn sich etwas um die Hauswirtschaft dreht.

Was für eine Aktion führen Sie durch?

Wir mieten für die Schüler der ersten Oberstufe die Ausstellung «Food Waste». Bereits vor drei Jahren besuchte ich diese mit einer Klasse in Zürich. Der «Tag der Hauswirtschaft» mit seinen Sponsoren macht es uns möglich, dass wir die Ausstellung zu uns ins Schulhaus holen können.

Was lernen Ihre Schülerinnen und Schüler dabei?

Die Ausstellung besteht aus fünf Stationen. Dabei müssen ganz praktische Aufgaben aus dem Alltag erledigt werden, wie etwa einen Kühlschrank richtig einräumen, damit die Lebensmittel weniger rasch verderben. Also Handfestes zum Thema Nachhaltigkeit für den Alltag.

Wie macht man junge Leute von heute auf Hauswirtschaft gluschtig?

Wir haben bei uns im Schulhaus nie das Problem, die Schüler für die Hauswirtschaft motivieren zu müssen. Ich denke, wir profitieren von der Mund-zu-Mund-Propaganda der Schüler. Unser Unterricht bietet Abwechslung zur Theorie, ist dynamisch und am Ende winkt ein feines Essen unter Kolleginnen und Kollegen.

Was sagen Sie zum Trend «Aufräumen mit Marie Kondo»

oder zu all den jungen Frauen mit ihren Food-Blogs?

Solche Gefässe regen sicher die Diskussion an. Die Klima-Schülerproteste finde ich zum Beispiel gut. Auf der anderen Seite bergen solche Kanäle sicher auch die Gefahr des Oberflächlichen. Ausserdem ist die Latte im Bezug aufs Aufsehen sehr hoch gesetzt und kann von «Normalos» fast nicht erreicht werden. Ich muss jedoch eingestehen, ich verfolge diese Trends fast nicht. Sie sind bei den Jugendlichen aber ein grosses Thema.

Jetzt fällt mir ein, ich habe mir einmal ein Video mit einer Strickanleitung für eine «Bumerangferse» angeschaut. Das fand ich praktisch.

Wo lernt man Ihrer Meinung nach noch die «richtige» Hauswirtschaft?

Was ist die richtige Hauswirtschaft, könnte ich zurückfragen. Ich denke, sie wird vor allem zu Hause vorgelebt. Eltern sollten früh anfangen, die Kinder in die Hausarbeit miteinzubeziehen, damit sie hineinwachsen. Die Schule oder der Hort können auch als Vorbild dienen, vor allem in Sachen Ernährung.

Das Schöne an der Hauswirtschaft ist, dass ich als Lehrerin meine Schülerinnen und Schüler an ungewohnte Dinge heranführen kann und sie dazu bringen, über ihren Schatten zu springen und etwas Neues zu probieren.

Interview Esther Thalmann

Link zur Ausstellung Food Waste: www.foodwaste.ch ▶ Alle Projekte ▶ Ausstellung



Nicole Wäckerlin betitelt sich selber als Hauswirtschafts-Dinosaurier, sie unterrichtet das Fach seit 30 Jahren. Nebst Ernährungs- und Nachhaltigkeitsfragen gehört bei ihr auch der Umgang mit Geld in den Stundenplan. (Bild Esther Thalmann)

Hauswirtschaft betrifft alle

Am 21. März 2019 lancierte der Schweizerische Bäuerinnen- und Landfrauenverband (SBLV) zusammen mit Schulklassen und diversen Institutionen in 21 Kantonen Aktionen zum Tag der Hauswirtschaft.

Lust machen

Diese Aktionen wollten begeistern und Lust machen, selber Hand anzulegen beim Kochen, Putzen, Waschen oder beim Erstellen eines Haushaltsbudgets. Schülerinnen und Schüler entwickelten zum Beispiel ein eigenes Menü unter Berücksichtigung eines Budgets, kauften einen Teil der Produkte in einem Hofladen ein und kochten ein Mittagessen für Lehrpersonen, Eltern sowie

weitere Gäste. Es sei schon lange keine Selbstverständlichkeit mehr, dass Kinder wissen, wie die Milch in die Tüte kommt, heisst es von Seiten der Organisatorinnen. Dies, weil der Bezug zur Ernährung fehlt.

Ins Zentrum rücken

Der SBLV will die Bevölkerung für nachhaltige, saisonale und regionale Produkte sensibilisieren und erklären, dass Hauswirtschaft nicht ausschliesslich Kochen ist, sondern viel mehr. «Hauswirtschaft betrifft alle!» et/pd

Der Aktionstag in Bildern: www.bauernzeitung.ch/hauswirtschaft