

HAUSWIRTSCHAFT: Ihre Bedeutung wird am 21. März herausgestrichen

Hauswirtschaft im Wandel der Zeit

Am Welttag der Hauswirtschaft steht dieses Gebiet auch in der Schweiz im Rampenlicht. Wie wichtig und abwechslungsreich das Schulfach ist und wie es sich im Lauf der Zeit verändert hat und wird, erzählt eine Lehrerin.

MARIANNE PETER

Am 21. März 2019 wird die Hauswirtschaft dank der Arbeitsgruppe des Schweizerischen Bäuerinnen- und Landfrauenverbands (SBLV) ins Rampenlicht gerückt. Es ist der internationale Tag der Hauswirtschaft, an dem in der ganzen Schweiz an Schulen und anderen Institutionen Events zum Thema Hauswirtschaft stattfinden. Die Idee ist, einer breiten Bevölkerung die Bedeutung der Hauswirtschaft in unserer Gesellschaft zu zeigen.

Nach fast 35 Jahren im aargauischen Schuldienst in kleineren und grösseren Gemeinden, macht es mir immer noch Freude, Jugendlichen die Vielfalt der Hauswirtschaft näherzubringen. Während dieser Zeit war das Fach Hauswirtschaft (HW) im Vergleich zu anderen Schulfächern einem grossen Wandel unterworfen. Bis Mitte Achtzigerjahre war der HW-Unterricht den Mädchen vorbehalten. Mit den gemischten Klassen veränderte sich der Unterricht, gemeinsame Ausbildung war das Mass aller Dinge. Nach der Jahrtausendwende veränderten die vielen Jugendlichen mit Migrationshintergrund den Unterricht zusätzlich.

Gemeinsam kochen

Veränderungen sind immer Herausforderungen, die es anzunehmen gilt, denn nur so bringen sie uns vorwärts. Flexibilität ist heute mehr denn je gefragt, der HW-Unterricht bietet das beste Übungsfeld dafür. Schülerinnen und Schüler müssen sich in Gruppen mit Alltagssituationen auseinandersetzen. Ein Menü planen, einkaufen nach ökologischen Kriterien und dann zusammen in einer bestimmten Zeit eine feine Mahlzeit zubereiten, ohne dabei Nahrungsmittel zu verschwenden. Auch das



Gemeinsam eine Mahlzeit planen und zubereiten ist ein Teil der Hauswirtschaft. (Bild: zvg)

Hinterlassen der Küche in einem sauberen Zustand gehört dazu, ebenso wie das Einhalten eines Zeitplanes, um pünktlich zur nächsten Unterrichtsstunde zu erscheinen.

Hier werden Kompetenzen vermittelt, die im Berufs- und im Privatleben von grosser Bedeutung sind. Daneben hat auch die Digitalisierung im HW-Unterricht Einzug gehalten: Rezepte werden auf Datenbanken gesucht, die Zubereitung auf YouTube angeschaut, auf Apps können die Jugendlichen ihr Ess- und Bewegungsverhalten unter die Lupe nehmen und im Wettbewerb gesünderes Verhalten trainieren. Heute ist kochen wieder beliebter denn je, Kochsendungen erfreuen sich auch bei jungen Leuten grosser Popularität.

Neuer Lehrplan

Eine neue Herausforderung bringt auch der neue Deutschschweizer Lehrplan. Während in den meisten Kantonen der Lehrplan 21 bereits Tatsache ist, ist der Aargau einer der letzten Kantone, der im Schuljahr 20/21 die Umstellung vollzieht. In der Stundentafel heisst es dann nicht mehr Hauswirtschaft, sondern WAH (Wirtschaft, Arbeit, Haushalt) mit

fünf Pflichtlektionen auf drei Oberstufenjahre verteilt (bisher waren es vier Pflichtlektionen im 8. Schuljahr).

Zu den bisherigen Unterrichtsinhalten Ernährung, Gesundheit, und ökologische, ökonomische Themen kommen neue Kompetenzbereiche wie etwa die Erkundung von Produktions- und Arbeitswelten, das Verstehen von Märkten und Handel sowie die kritische Reflexion über Geld, Konsum und die Frage, wie ein Haushalt und das Zusammenleben überhaupt gestaltet werden sollen.

Gutes Übungsfeld

Das Fach bietet ein gutes Übungsfeld, um den anspruchsvollen Herausforderungen des heutigen Alltags gerecht zu werden. Der Schwerpunkt zur Nahrungszubereitung, Ernährung und Gesundheit, Haushalten und Zusammenleben, wird in der zweiten Oberstufe mit vier Lektionen (im Halbklassenunterricht) im 14-tägigen Wechsel stattfinden.

Viele Lehrpersonen befürchten, dass das praktische Kochen zu kurz kommen wird. Die Umsetzung wird auf jeden Fall eine grosse Herausforderung. Entscheidend wird die Gewichtung, welche die einzelnen Schulen

dem Fach beimessen und wie die vorhandenen Ressourcen genutzt werden. Fakt ist, dass sich heutzutage viele über Mittag auswärts verpflegen. Oder schlicht keine Zeit haben, um lange in der Küche zu stehen. Wir WAH-Lehrpersonen müssen also auch vermitteln, wie man sich auswärts gesund ernährt oder wie zu Hause beim Abendessen das Ungesunde mit Gesundem ergänzt werden kann. Das Kochen wird sich also nicht mehr zwingend auf das klassische Dreigangmenü beschränken.

An unserer Schule melden sich immer viele Jugendliche für ein weiteres Jahr freiwillige Hauswirtschaft an (was nach jetzigem Lehrplan noch möglich ist). Von diesen Schülerinnen und Schülern bekommt man häufig zu hören, dass für sie die Hauswirtschaft ein Fach sei, das sie später gebrauchen könnten. «Wenn ich einmal ausziehe und selber kochen muss, will ich nicht immer Fertigpizza und Lasagne essen», hat mir ein Schüler gesagt. Oder dass das Arbeiten im Team einfach Spass mache und die Hauswirtschaft ein schöner Ausgleich zu den kopflastigen Fächern sei. Bei uns ist Hauswirtschaft ein beliebtes Fach, das gilt es aufrecht zu er-

halten. Es ist auch heute noch so: In einem Fach, das man mit Freude besucht, lernt man am meisten.

Der SBLV hat ein tolles Projekt ins Rollen gebracht, nutzen wir die Synergien des SBLV und der Schulen für eine Wertsteigerung der Hauswirtschaft in unserer Gesellschaft.

ZUR AUTORIN



Marianne Peter ist Mutter von drei erwachsenen Kindern und unterrichtet in einem 50-

Prozent-Pensum als Hauswirtschaftslehrerin. Sie ist auf einem kleinen Bauernbetrieb aufgewachsen, der aber heute nicht mehr geführt wird, lebt seit einigen Jahren mit ihrer Familie wieder in einem Bauernhaus mit grossem Garten und einigen Hühnern von Pro Specie Ra-ra. Sie ist seit mehr als zehn Jahren Mitglied der Arbeitsgruppe des SBLV Hauswirtschaft und Ernährung, die seit 2016 als Kommission geführt wird. *mgt*