

Jugendliche fit für den Alltag machen

Im Fach «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt» wird heute mehr als nur gekocht

Irène Dietschi

Was passiert, wenn man Olivenöl und Sonnenblumenöl erhitzt? Die beiden Jungs lesen am Herd stehend die Anleitung, dann machen sie die Probe aufs Exempel. Erst misslingt das Experiment. Nachdem sie zwei separate Pfannen benutzt haben, wird ihnen klar: «Sonnenblumenöl fängt an zu stinken, wenn man es erhitzt, es eignet sich demnach nur für die kalte Küche; hingegen ist Olivenöl hitzebeständig und kann zum Anbraten verwendet werden», fasst Lehrerin Aline Seebacher zusammen.

Nah bei den Jugendlichen

Wir besuchen bei einer 3. Sek in Münchenstein den Hauswirtschaftsunterricht – ein Fach, das gegenwärtig eine inhaltliche Verbreiterung und Aufwertung erfährt (vgl. Fachbeitrag). «Das Kochenlernen ist nach wie vor zentral, darüber hinaus befassen wir uns aber auch mit Themen wie Gesundheit und Konsum, Produktions- und Arbeitswelten», sagt Aline Seebacher, die derzeit ihr Masterstudium an der Pädagogischen Hochschule FHNW abschliesst. Das Fach orientiert sich schon länger nicht mehr nur an der bürgerlichen Küche, sondern auch an der Lebenswelt der Jugendlichen.

Nach einer kurzen Einführung steht die Klasse in der Küche und geht das Thema praktisch an. Am ersten Posten gilt es, verschiedene Erdbeerjoghurts – fettarm, Vollmilch, Bio – auf ihre Nährwerte zu vergleichen. Ein anderer Posten dreht sich um die «Fettleckprobe»: Eifrig reiben zwei Mädchen Baumstücker, Schokolade und Honigtröpfchen auf eine Filtertüte, um festzustellen, welche dieser Lebensmittel fetthaltig sind. Weitere Posten vermitteln Wissen zu «versteckten Fetten» oder zur Aufgabe des Fetts im menschlichen Körper. «Noch fünf Minuten», ruft Aline Seebacher in die Runde, «dann beginnen wir zu kochen.»

Geld und Nachhaltigkeit gehören dazu

Im Lehrplan 21 wird der Hauswirtschaftsunterricht zu «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt», kurz WAH. Die neue Bezeichnung ist Programm: «Hauswirtschaftliche Kompetenzen werden systematisch aufgebaut mit dem Ziel, die Anforderungen des Alltags bestehen zu lernen», sagt Corinne Senn, Dozentin an der Pädagogischen Hochschule FHNW. Dazu gehören auch der Umgang mit Geld oder die Themen Ökologie und Nachhaltigkeit. «Die Schülerinnen und Schüler sollen verstehen, dass ihnen die



Zum Kochen gehören auch Themen wie Gesundheit und Konsum – Aline Seebacher unterrichtet WAH in Münchenstein. Foto: André Albrecht

Gestaltung des eigenen Lebensstils immer wieder Entscheidungen abverlangt», so Corinne Senn. Hinter dem Kauf von Bananen etwa stünden ganz unterschiedliche Wertschöpfungsketten, je nachdem, ob man sich für Fair Trade oder herkömmliche entscheide.

«Das Kochenlernen ist nach wie vor zentral, wir befassen uns aber auch mit Themen wie Produktions- und Arbeitswelten»

Aline Seebacher, Studentin

Ist es nicht an den Eltern, ihren Kindern solche Zusammenhänge zu vermitteln? «Nicht unbedingt», sagt die Dozentin. Mutter und Vater seien für Versorgung, für die Beziehung und die Gemeinschaft zuständig, die je nach Elternhaus ganz unterschiedlich sein könne. Die Kompetenzvermittlung aber sei Aufgabe der Schule. Corinne Senn: «Der gesellschaftliche Alltag ist einer grossen Dynamik ausgesetzt, und im Hauswirtschaftsunterricht reagieren wir darauf. Wir beleuchten die Mechanismen, wie

ein moderner Haushalt funktioniert. Das ist Teil der Allgemeinbildung.»

Ein vielfältiges Fach

Lehrpersonen der Sekundarstufe I absolvieren heute ein Bachelor- und Masterstudium mit mehreren Fächern. Aline Seebacher hat neben Hauswirtschaft/WAH Deutsch und Geografie studiert und vor kurzem ihre Masterarbeit in WAH geschrieben. Vermehrt studieren auch Männer das Fach. Zu ihnen gehört Tim Heimgartner, der seinen Master neben Mathematik und Biologie auch in Hauswirtschaft macht. Motiviert habe ihn der vielfältige Aufbau des Fachs, in dem viele wichtige Themen integriert würden. Ausserdem: «Der hauswirtschaftliche Unterricht ermöglicht es, die Schülerinnen und Schüler von einer anderen Seite zu erleben als in den klassischen Fächern.» Theorie und praktisches Handeln seien eng verknüpft – das habe ihn sehr angesprochen.

Eine knappe Stunde nach Unterrichtsbeginn werden in Münchenstein die Schürzen umgebunden. Heute gibt es zur Vorspeise Kopfsalat mit Avocado und Baumnüssen, der Hauptgang be-

steht aus Rüebli-Kartoffel-Gemüse mit Wienerli, und als Dessert sind Muffins vorgesehen. Ein einfaches Rezept aus dem Kult-Kochbuch «Tiptopf». Die Klasse teilt sich in Gruppen auf die einzelnen Speisen auf, die Muffin-Leute haben zusätzlich den Tisch zu decken. Geschäftig machen sich die 14-Jährigen an die Arbeit. Der erste Schritt heisst Planen – nach Rezept die Zutaten und das Kochgeschirr bereitstellen, den Kochplatz einrichten, die Aufgaben individuell verteilen.

Eine konzentrierte Stimmung liegt über den Kochinseln, bei Jungs und Mädchen gleichermassen. Aline Seebacher steht am Tresen und ist die Ruhe selbst. «Ich greife selten ein, sondern lasse die Schüler lieber ihre Erfahrungen machen», sagt die 25-Jährige. Einem Team beginnt das Gemüse anzubrennen, weil es sich beim Abmessen der Flüssigkeit veran hat. «Halb so schlimm, die Bouillon kann man nachgiessen. Fehler dürfen die Schülerinnen und Schüler machen, das ist ein Teil des Lernprozesses», sagt Aline Seebacher.

Um 12.15 Uhr ist die Küche weitgehend aufgeräumt, und das Essen steht auf dem Tisch. Sogar zum kunstvollen Falten der

Servietten hat die Zeit gereicht. Alle essen mit grossem Appetit gemeinsam an einem Tisch – für viele Jugendliche heute keine Selbstverständlichkeit mehr. Es wird geredet und gelacht, die Mahlzeit schmeckt ausgezeichnet – auch, weil in ihr nun nach dieser Lektion eine Fülle von neuem Wissen steckt.

Die Bildungsseite

Die Seite «Schule, Lernen, Bildung» ist eine Kooperation der AZ Medien Gruppe, der «Basler Zeitung» und der Pädagogischen Hochschule FHNW.

Nächste Bildungsseite:
15. August 2015

Weitere Informationen
und bisherige Ausgaben:
www.fhnw.ch/ph/bildungsseite

n|w Fachhochschule Nordwestschweiz
Pädagogische Hochschule

FACHBEITRAG Prof. Dr. Ute Bender, Leiterin der Professur für Gesundheit und Hauswirtschaft/WAH an der Pädagogischen Hochschule FHNW

Von der Mädchenbildung zur Allgemeinbildung in «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt» (WAH)



Ute Bender

«Jedes Mädchen sollte im Haushaltswesen, im Kochen einigermaßen bewandert sein», forderte im Jahr 1895 der Nationalrat J. J. Schöpfi. Und weil die Ernährungswissenschaft so grosse Fortschritte zu verzeichnen habe, sei neben dem praktischen auch theoretischer Unterricht anzubieten.

Tatsächlich wurde in einigen Schweizer Kantonen bereits Ende des 19. Jahrhunderts der hauswirtschaftliche Unterricht in Theorie und Praxis für die Mädchen der Volksschule eingeführt, wobei er an höheren Töchterschulen ebenso wie in Haushaltungskursen auch schon vorher stattgefunden hatte. Dennoch sollte es noch rund 50 Jahre dauern, bis die Mehrheit der Kantone das Fach für die

Mädchen an der Volksschule für obligatorisch erklärte. Und obwohl 1981 die Gleichstellung von Frau und Mann in der Verfassung verankert wurde, konnten Knaben vom Hauswirtschaftsunterricht nach wie vor ausgeschlossen bleiben: In sieben Schweizer Kantonen war dies Anfang der 90er-Jahre noch der Fall.

Ein Fach mit bewegter Geschichte

Nach der Aufhebung des geschlechtsspezifischen Unterrichts kam eine weitere Aufwertung: Hauswirtschaft avancierte vielerorts zum Promotionsfach. Im Lehrplan 21 schliesslich ist nun vorgesehen, dass die Heranwachsenden aller schulischen Niveaus eine haushaltsbezogene Bildung in Gestalt des Faches WAH (Wirtschaft, Arbeit, Haushalt) erhalten, das heisst, eine grundlegende Bildung in gesellschaftlich wichtigen Kompetenzen der Bereiche Ernährung, Konsum, Wirtschaft und Ökologie.

Die historische Skizze zeigt: Das Fach Hauswirtschaft/WAH blickt auf eine relativ kurze, sehr bewegte – und letztlich erfolgreiche – Geschichte an der Schule zurück, die stark von zeitgenössi-

chen gesellschaftlichen, politischen und wissenschaftlichen Entwicklungen geprägt war.

Kompetenzen für Alltagsgestaltung

Schaut man auf das Fach heute, so wird dieser enge Bezug weiterhin deutlich, und zwar in Schule und Unterricht, der Lehrpersonenbildung und in der Forschung: Kinder und Jugendliche befassen sich im Unterricht mit alltags- und gesellschaftsrelevanten Inhalten wie bei-

Bei aller Veränderung: Kern des Faches war und ist die Gestaltung von Alltagskultur und Lebensführung.

spielsweise dem Umgang mit dem eigenen Geld oder mit Fragen einer nachhaltigen Entwicklung, etwa dem Problem der Lebensmittelverschwendung. Und, wie schon Nationalrat Schöpfi forderte, sie erwerben Kompetenzen für eine gesunde Ernährung, indem sie praktisches Können und aktuelles theoreti-

sches Wissen miteinander verbinden. Was für die Schule gilt, spiegelt sich wider in der Aus- und Weiterbildung der Lehrpersonen. Auch hier kommen regelmässig neue Fragen in den Blick, sei es in inhaltlicher Hinsicht, wie der verstärkte Bezug zur Produktions- und Arbeitswelt, oder sei es in methodischer Hinsicht, wie die Entwicklung kompetenzorientierter Lernaufgaben.

Aufgegriffen und untersucht werden diese Prozesse, ihre Chancen und Schwierigkeiten, in der fachdidaktischen Forschung, dazu gehören auch die Masterarbeiten, welche die Studierenden zu selbst generierten Fragen realisieren. Bei aller Veränderung: Kern des Faches war und ist die Gestaltung von Alltagskultur und Lebensführung. Lernende sollen befähigt werden, die vielfältigen haushaltsbezogenen Entscheidungen kompetent zu treffen und auszuführen. Der angedeutete Wandel des Faches unterstreicht seine gesellschaftliche Bedeutung. Und mit seinen Fragestellungen und seinen Themen bleibt es immer ganz nah an der Lebenswelt der Menschen, die es lernen, lehren und erforschen.

Hätten Sie gewusst?

... dass die erste Schulküche für Mädchen in der Schweiz an der Mädchenschule in Basel 1893 ansässig war?

... dass wegen des Handarbeits- und Hauswirtschaftsunterrichts noch Ende der 70er-Jahre die Mädchen während der ersten neun Schuljahre gesamtschweizerisch durchschnittlich 200 Schulstunden mehr als die Knaben absolvieren mussten?

... dass in der Schweiz pro Jahr unbezahlte Familie- und Freiwilligenarbeit im Wert von schätzungsweise 401 Milliarden Franken geleistet wurde (2013)? Für die unbezahlte Arbeit wurde dabei 14 Prozent mehr Zeit aufgewendet als für die bezahlte Arbeit.