

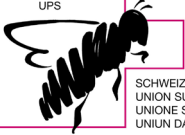
SCHWEIZ. BÄUERINNEN- UND LANDFRAUENVERBAND
 UNION SUISSE DES PAYSANNES ET DES FEMMES RURALES
 UNIONE SVIZZERA DELLE DONNE CONTADINE E RURALE
 UNIUN DA LAS PURAS SVIZRAS

Aktionen zum Tag der Hauswirtschaft

21. März 2019

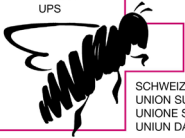
Kanton	Schule	Aktion
AG	Oberstufe Aarau Hammer 18 Frau Daniela Hossli	Am 21. März haben ich keine HW. Ich werde aber in dieser Zeit an einem grossen spannenden Projekt der Sek 2a mithelfen. Zusammen mit der Kulturverantwortlichen Janine Hangartner planen sie ein "Wald-Restaurant". Das soll in einem Stück Wald hier in Aarau realisiert werden. Mit Sarah werde ich den kulinarischen Teil begleiten: Gerichte aus Wildpflanzen ausprobieren, konservieren, vorbereiten..für den Höhepunkt im Juni, wo das Restaurant 3 Tage geöffnet sein soll wird ein Menü serviert
AG	Oberstufe Birr Zentralstrasse 30 Frau Marianne Peter	Die Sek 2a kocht für Eltern, Freunde, Bekannte und Lehrer ein feines Mittagessen aus saisonalen und regionalen Zutaten und freut sich darauf die Gäste zu bewirten.
AG	Oberstufe Freudenstein Brugg Museumstrasse Rosi Zanin, Heidi Keller	Sponsorenanlass Schülerinnen und Schüler der Oberstufe Brugg bereiten einen Apéro aus saisonalen und regionalen Produkten zu. Durchs Programm des Anlasses führt Patti Basler. Eingeladen sind die Sponsoren und diverse Politikerinnen und Politiker des Kantons Aargau sowie Personen, welche im Bereich Hauswirtschaft tätig sind.
AG	Oberstufe Schöffland Birkenweg 4 Frau Ursi Streiff	Die 2. Sek. lädt die 3. Primar. ein und dann bereiten die beiden Klassen gemeinsam ein Mittagessen vor. Zudem werden ihnen die vielfältigen Arbeitsbereiche der Hauswirtschaft nähergebracht. Menu: Saisonsalat, Pizza, Frappé und Zopfteigtierli. Ebenfalls gibt es einen Postenlauf mit Blindtest (durch Tasten, Reichen, Schmecken ... Lebensmittel erraten und erkennen).
AG	Oberstufe Hof Dorfmattestrasse 44 Frau Bea Studerus	Crêpes backen und am Schulkiosk verkaufen





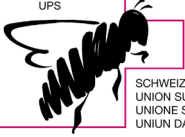
AG	Bäuerinnenschule Liebegg Frau Lisa Vogt	Spezieller Newsletter zum Tag der Hauswirtschaft an alle Adressen des Liebegger Newsletters. Darin enthalten sind verschiedene Beiträge zu aktuellen Themen aus der Hauswirtschaft, welche für Leserinnen und Leser nützlich oder interessant sind.
AG	Oberstufe Langmatt Brugg Wildenrainweg 2 Frau Evelyn Stirnemann	Projekt mit eigener Klasse
AG	Oberstufe Mellingen Fränzi Meier Schmid	Produktion von tartes flambées im Französischunterricht zu Ehren des Tages der Hauswirtschaft.
AG	Umweltarena Spreitenbach Frau Gabriella Nguyen	Aktionstag 50% Rabatt für Klassen – Ausstellung Essen
AI	Oberstufe Appenzell Unterrainstrasse 7 Frau Claudia Speck	Uns liegt es sehr am Herzen, dass die Kinder wieder lernen Regional und Saisonal einkaufen Zwei Bäuerinnen Irene Neff und Claudia Speck-Schlauri kochen mit den Kindern Assortierter Saisonsalat: Randen, Nüssli, Sellerie, und Rueblisalat mit Appenzeller – Frischkäse eingelegt in Kräutern Appenzeller Kartoffel – Speckgratin mit Eiern Süssmostcremé mit Apfelwürfeli (Wir kriegen von Zwicky Schweizer Müesli für 120 Schüler wo sie nach Hause nehmen dürfen und von Möhl 1 Woche Süssmost für die Hauswirtschaft zum Trinken sowie für die Süssmostcremé)
AR	Kantonsschule Trogen Kantonsschulstrasse 20-29 Monika Nef und Nathalie Carrier	Kantonaler Grossanlass in Trogen. Der Tag wird zusammen mit den Landfrauen organisiert. Menu und Dessert werden nach den lokalen Gegebenheiten entworfen.
AR	Oberstufe Zentralschulhaus Speicher Schupfen 10 David Kradolfer und Kathrin Kink	Schülerstübli - Wir klopfen an! Gerichte aus 5 Nachbarländern / Die SuS planen, budgetieren, kochen, servieren, kassieren, präsentieren ein feines Mittagessen für die Bevölkerung / Ausschreibung via Gemeindeblatt und lokale Gewerbebetriebe
BE	Sekundarschule Oberdiessbach Kirchbühlstrasse 30 Herr Lukas Buser	?





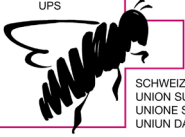
BE	Oberstufe Kreuzfeld Langenthal Regina Zurflüh, Morgenthaler Helena	Wie aus Hauswirtschaft WAH werden soll oder der Stellenwert der Hausarbeit im LP 21 Behörden, regionale Produzenten und Interessierte werden zu einem Mittagessen eingeladen. Gekocht wird ein Menu aus regionalen Produkten.
FR	D.o. de Fravagny Mme Lauriane Savary	Am Tag der HW haben nur zwei Klassen Unterricht. Da alle Klassen vom Projekt betroffen sein sollen, werden die SchülerInnen vom 21.3. ein „Znüni“ machen für die anderen Klassen, welche am Freitag Unterricht haben.
FR	Institut agricole Grangeneuve	Die Lernenden der Berufe Hauswirtschaft markieren den Internationalen Tag der Hauswirtschaft mit einer süssen Überraschung für alle Lernenden von Grangeneuve.
GL	Oberstufe Linth-Escher Niederurnen Frau Celina Piconi	Suppe, Brot und Kuchen vorbereiten und auf Bauernhof von Gabi Krieg servieren für Eltern und Schüler, Schulleitung und lokale Politiker
GR	Bäuerinnenschule Plantahof Landquart Frau Heidi Kohler	Wir laden am Plantahof zusammen mit dem Bündner Bäuerinnen- und Landfrauenverband, sowie Odda Hauswirtschaft GR und dem Offen Kurs Bäuerin zu einem regionalen Apero ein. Vorgängig wird Anita Rüdüsüli, Fachfrau Hauswirtschaft von ihren Erfahrungen Swiss Skills 2016 erzählen und danach Natacha Espirito ein Kurzreferat zum Thema "Leben ohne Abfall. Sie hat vor kurzem einen ZeroWaste-Laden in Chur eröffnet. Den Apero produzieren die Schülerinnen des Offenen Kurses Bäuerin.
JU	Kinderguppen	Mit Kindern eine Suppe zubereiten und etwas basteln
LU	Berufsbildungszentrum Natur und Ernährung Sursee Centralstrasse 21 Frau Rebecca Burri	Agriprakti-Klasse kocht das Mittagsmenu für VS Luzerner Bäuerinnen- und Bauernverband
NE	Collège Enfantine de Fleurier, Cercle scolaire du Val-de- Travers Mme Fluck Felix	Nous ferons une soupe aux légumes, pain avec la farine des paysannes neuchâtelaises et gâteaux sur plaque aux fruits. Les enfants apporteront chacun 50 g de légumes préparés de saisons et la soupe se fera dans un chaudron dehors.





OW	Oberstufe Gräbli Lungern Zeigergässli 10 Frau Yvette Windlin	"Lueg ine, istz ziochà und gniess!" Lungern - Grasland -Käseland / Mittagsverpflegung mit allerlei "Käsiges"
SG	Oberstufe Lindenhof Wil Lindenhofstrasse 25 Frau Rita Scheiwiler	saisonal - regional - vom Produzenten in den Kochtopf
SG	Oberstufe Lindenhof Wil Lindenhofstrasse 25 Frau Rita Scheiwiler	Mittagstisch für Lehrpersonen
SZ	Oberstufe Schulhaus Rubiswil Ibach Rubiswilstrasse 37 Frau Monika Küttel	Regionales, saisonales Kochen mit Vortrag Präsidentin Bäuerinnenvereinigung SZ
TG	Oberstufe KK Diessenhofen Schulstrasse 393 Frau Nadine Zwahlen	"Über den Tellerrand geschaut": Zuerst Besichtigung eines nah gelegenen Bauernhofs mit Hofladen, später kochen für Angehörige der Klasse
TG	Gewerbliches Bildungszentrum Weinfelden	Geht an die Sitzung des Grossen Rates und verteilt Flyer und macht auf den Tag der HW und die Bedeutung der HW aufmerksam.
TG	Vivala, Sonderschulheim für Behinderte Weinfelden Frau Regula Böhi	Interner Tag der offenen Tür. Alle Bereiche der Hauswirtschaft machen etwas Besonderes und die Klienten (Kinder und Erwachsene) zirkulieren an den Posten und probieren und werkeln nach ihren Möglichkeiten (vom Kochen über Putzen ...)
TG	Oberstufe Frau Florence Isler	Besprechen des Tages der Hauswirtschaft mit zwei Schulklassen. ½ der SuS hat vier Wochen Zeit zuhause für Familie oder Gäste ein Menü zu kochen und sie müssen die Aufgabe dokumentieren. ½ der SuS muss einer Person einen Dienst erweisen, z.B. eine Stunde putzen, aufräumen, Einkauf erledigen, einen «Zmittag» oder «Znacht» kochen ...
TI	Heilpädagogisch Schule, Gerra Gambarogno Frau Esther Monaco	Anlass auf dem Hof von Esther - Es wird gekocht mit Produkten vom Gemüsebauern und Polenta von der historischen Mühle & Gitzi von Esther - Gäste: Gemeindepräsidium & Direktion der Schule
UR	Bäuerinnenschule Grosshus 1 Frau Judith Infanger	
VD	Agrilogie Grange-Verney, Moudon Chr. De Grange-Verney 2 Mme Grimm & autres	Informations sur la formation EEF, retour d'expérience de formatrices, découverte des atelier pratiques, repas préparé par les apprenties EEF





VS	Centre scolaire d'Anniviers, Vissoie Mme Pascale Morard	La cuisine de/avec mes grands-parents Avec les élèves de 9 et 10 il serait intéressant dans un premier temps de partir à la recherche des repas qui ont été mangé par leurs grands-parents à leur âge. Il est aussi à réfléchir sur les raisons de cette alimentation. Aujourd'hui que mangent les adolescents ? Y a-t-il des repas dans leur alimentation que leurs aînés dégustaient ou dégustent encore ? Durant le cours de 2 périodes du jeudi 21 mars, réaliser et déguster avec les grands-parents disponibles une recette ancienne, une recette à redécouvrir ?
ZG		Aktion auf Strasse – Kinder basteln Aktion in Pause «gsunds Znüni»
ZH	Oberstufe Schule Herzogenmühle, Zürich Merzogmühlestrasse 60 Frau Nicole Wäckerlin	Ausstellung Foodwaste, Landfrauen kochen für Lehrpersonen, Postenlauf im Schulhaus

