

Welttag der Hauswirtschaft, 8. Klasse Real Kreuzfeld 1, Langenthal. Am Welttag der Hauswirtschaft machte die 8. Klasse Real im Schulhaus Kreuzfeld 1, Langenthal, bei der Aktion des SBLV mit und lud Persönlichkeiten aus der Politik sowie Produzenten, Verarbeiter und Vermarkter regionaler Produkte zum Mittagessen ein. Den Hauswirtschafts-Lehrpersonen war zudem wichtig aufzuzeigen, dass der Lehrplan 21 weniger praktische Lektionen hat. Im Unterricht fehlt dadurch die wichtige Praxis.

«Es gibt viel aufzuräumen und abzuwaschen, wenn man einige Gäste hat» war sich die Schuljugend der 8. Klasse Real im Schulhaus Kreuzfeld 1, Langenthal, einig. Aber der Spass, die positive Erfahrung und das gemeinsame Erlebnis überwog bei allen. So wurde emsig und mit grossem Fleiss in der Schulküche gearbeitet. Die Anleitung dazu gaben Regina Zurflüh und Helena Morgenthaler als Hauswirtschaftslehrerinnen. Klassenlehrer Marc Aeschmann sowie Armin Flükiger, Schulleiter Kreuzfeld 1-3, waren an der Aktion ebenfalls involviert.

Vom Feld in den Teller

Ein Nüsslisalat mit Ei zur Vorspeise, Geschnetztes, Kartoffelschnitze aus dem Ofen (Wedges) und dreierlei Gemüse im Hauptgang wurden mit einer Apfeltorte zum Dessert als «Dreigang-Menu» serviert. Mit diesen feinen Lebensmitteln konnte den Jugendlichen die Wertschöpfungskette aufgezeigt und die saisonale, regionale Produktpalette nähergebracht werden. Nach dem Motto: «Vom Feld in den Teller» oder «Ich will wissen, was ich esse» erfuhren die Schülerinnen und Schüler genau, auf welchem Feld der Nüsslisalat gewachsen ist. Er gehört zur Gattung Feldsalat und zur Unterfamilie der Baldriangewächse. Am gedeckten Tisch sass aber mit Beat Bösiger auch der Produzent vom «Nüssler» und dadurch erhielt die Hauswirtschaftsklasse gleich das Gesicht zur Lebensmittelproduktion. Er und die anderen Gäste genossen das fein gekochte Essen sichtlich und sie alle hatten auch ihre Meinung zum Thema «Hauswirtschaft». «Es ist wichtig, dass die Jugendlichen im Hauswirtschaftsunterricht lernen, regional und saisonal einzukaufen. Damit ist es möglich, einen Beitrag gegen den Klimawandel zu leisten» stellte Beat Bösiger, Grossrat Kanton Bern, Gemüseproduzent und Unternehmer, fest.

Ein Teil der ganzheitlichen Bildung

«Hauswirtschaft ist ein Teil der ganzheitlichen Bildung, die es braucht, damit es mündige Erwachsene gibt» war Reto Müller, Stadtpräsident von Langenthal, überzeugt. Ein weiterer bekannter Einwohner von Langenthal, Hansjörg Schmid, meinte: «Hauswirtschaft brauchen alle in unserer Gesellschaft, und um die Nachhaltigkeit zu fördern, ist es wichtig zu wissen, wann welche Produkte Saison haben. Spargeln aus Peru muss jetzt niemand essen, wenn es in einigen Wochen feine aus dem Dorf Seeberg gibt». Dem gegenüber entgegnete Michael Witschi, Gemeinderat Langenthal: «Die beste Entwicklungshilfe ist der Freihandel und das ist der grosse Clinch, in dem wir uns befinden». So gab es während dem ganzen Essen angelegte Diskussionen unter den eingeladenen Personen, woran teilweise auch die Schülerinnen und Schüler beteiligt waren. «Wir durften bei den Gästen essen, dabei waren unsere guten Tischmanieren gefragt» meinte die Schülerin Diellza Maksutaj.

«Alle zusammen haben wir gekocht und danach gemeinsam gegessen, ein spezielles und nachhaltiges Erlebnis» waren sich Lena Leuenberger und Alexander Jost einig. «Das feine Essen wurde von allen gelobt» freute sich Romy Berger. «Es sind tüchtige Mädchen und Jungen in dieser Klasse. Sie sind pünktlich, fleissig und zuverlässig. «Diese Werte zählen noch heute bei der Lehrstellensuche» erkannte Helena Morgenthaler. «Zusammen etwas Sinnvolles zu machen und dabei auch produktiv zu sein, ist etwas vom Schönsten, was es im Schulunterricht geben kann» meinte Marc Aeschmann.

«Ein mega cooler Tag»

Die 8. Klasse Real im Schulhaus Kreuzfeld 1, Langenthal, beteiligte sich mit 20 Schülerinnen und Schülern sowie Lehrpersonen an der Aktion, die der SBLV ins Leben gerufen hat. «Es war ein mega cooler Tag» waren sich alle Jugendlichen einig. Unterstützt wurden sie von den Landfrauen Langenthal, Bäuerinnen, Direktvermarktern und Produzenten aus der Region. Als letzter Jahrgang besuchen sie den Unterricht nach Lehrplan 95 in Hauswirtschaft. «In den Lektionen erfahren wir viel über das Essen und gute Manieren und erhalten viele hilfreiche Tipps zum perfekten Haushalt» ist Romy Berger überzeugt. Aktuelle Themen wie der Energieverbrauch, der sparsame Umgang mit Wasser, Qualität der Lebensmittel sowie regionale, saisonale Produkteverwertungen stehen ebenso im Mittelpunkt.

Die Zukunft ist eher düster

In Langenthal war den Lehrpersonen zudem wichtig aufzuzeigen, dass der Lehrplan 21 weniger praktische Lektionen hat. Im Unterricht fehlt dadurch die wichtige Praxis. Aus Hauswirtschaft wird «WAH, Wirtschaft, Arbeit, Haushalt». Der Unterricht findet im 3. Zyklus über alle drei Schuljahre statt, neu sind es fünf statt vier Lektionen. Der Umfang des ernährungspraktischen Unterrichts wird zu Gunsten ökonomischer Kompetenzen reduziert. «Die Nahrungszubereitung erhält im Unterricht den Charakter eines Projektes. Das tut weh, weil die Schülerinnen und Schüler nicht mehr kochen lernen» sagte Regina Zurflüh zu den Gästen. Sie sah die Zukunft der Hauswirtschaft eher düster. Weiterführende Schulen, wie beispielsweise in Langenthal das Inforama Waldhof, können weiterhelfen. Gefordert ist aber in Zukunft die ganze Gesellschaft, damit die Hauswirtschaft den Stellenwert bekommt, der ihr zusteht. «Haushalten ist wichtig, weil es im Leben ohne Haushalt nicht geht» sagte Leo Müller, Nationalrat, wohnhaft in Ruswil, bereits im Vorfeld vom Welttag der Hauswirtschaft.

Barbara Heiniger
21.03.2019