

**Zeitschrift:** Bündner Schulblatt = Bollettino scolastico grigione = Fegl scolastic grischun

**Herausgeber:** Lehrpersonen Graubünden

**Band:** 80 (2018)

**Heft:** 3: Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

**Artikel:** WAH (Wirtschaft, Arbeit, Haushalt) in Arosa mit 16 Gault-Millau-Punkten

**Autor:** Devonas, Georg

**DOI:** <https://doi.org/10.5169/seals-823649>

#### Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften auf E-Periodica. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen sowie auf Social Media-Kanälen oder Webseiten ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. [Mehr erfahren](#)

#### Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. La reproduction d'images dans des publications imprimées ou en ligne ainsi que sur des canaux de médias sociaux ou des sites web n'est autorisée qu'avec l'accord préalable des détenteurs des droits. [En savoir plus](#)

#### Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. Publishing images in print and online publications, as well as on social media channels or websites, is only permitted with the prior consent of the rights holders. [Find out more](#)

**Download PDF:** 06.02.2026

**ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>**

# WAH (Wirtschaft, Arbeit, Haushalt) in Arosa mit 16 Gault-Millau-Punkten

Die Sekundarstufe Arosa, eine kleine Schule, relativ weit weg vom Zentrum, kannte und kennt die Probleme der Personalrekrutierung bei fast jeder Stellenbesetzung. Jährlich werden mehrere Lehrbewilligungen benötigt, um alle Stellen der Sekundarstufe mit qualifizierten Lehrpersonen, aber ohne stufengerechte Ausbildung, zu besetzen.

von GEORG DEVONAS, SCHULLEITER AROSA

Das Schulfach «Hauswirtschaft» unterrichtete in den 80er und 90er Jahren eine Lehrerin, welche heute noch in Arosa wohnt, nun aber krankheits- und altershalber im Alterszentrum Arosa lebt. Solange die Ausbildung an der Frauenschule in Chur absolviert werden konnte, gab es mehr Bewerbungen.

An der PHGR können seit einigen Jahren innerhalb der Primarlehrerausbildung die Module «Textiles und Technisches Gestalten» besucht werden. Eine Fachausbildung ausschliesslich für Handarbeit und Hauswirtschaft wird nicht mehr angeboten. Dadurch wurde die Stellensuche für Arosa immer schwieriger.

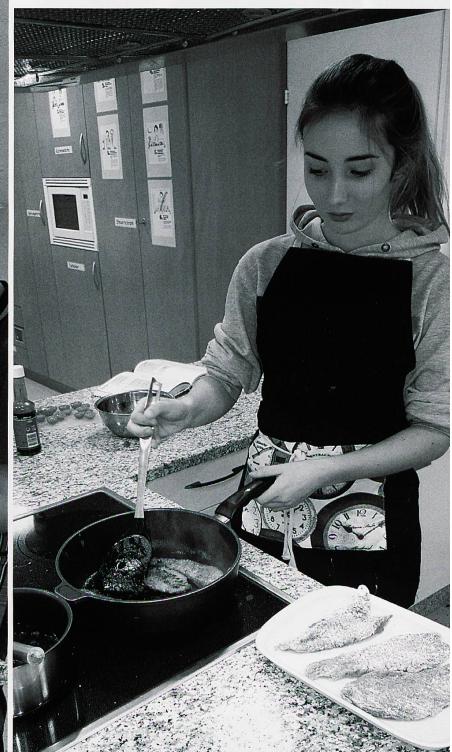
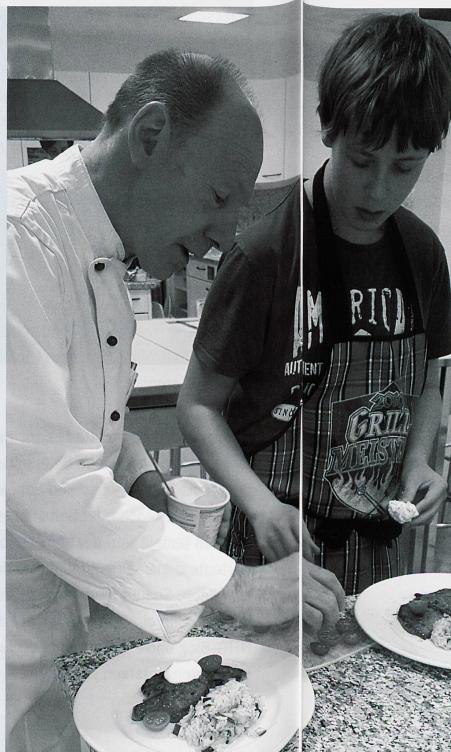
Im Jahre 2010 suchte man über Monate eine Lehrperson für das Fach «Hauswirtschaft», leider ohne Erfolg. In der Not kam die Schulleitung auf die Idee, die Aroser Köche anzufragen, ob sie diesen Unterricht übernehmen würden. Mit Gerd Reber konnte eine hochqualifizierte Persönlichkeit gewonnen werden. Er ist Chefkoch in einem der besten Hotels von Arosa. Seine Fähigkeiten, seine Kreativität, sein Sinn für das Optische, sein pädagogisches Geschick, seine Funktion als Lehrlingsausbildner und nicht zuletzt seine Auszeichnung mit 16 Gault-Millau-Punkten liessen keine Zweifel aufkommen, dass diese Lösung ein Glücksfall für die Schule Arosa sei.

Gerd Reber übernahm die Hauptverantwortung und -organisation und er fragte drei weitere Kollegen (Dirk Geng, Rudy Egli und Manfred Kieffer) an, ob sie bei diesem Projekt mithelfen würden. Übrigens alles Chefköche. Nachdem das Team 2010 zusammengestellt war, übernahm ab Schuljahr 2010/11 jede Woche einer dieser vier Köche den Hauswirtschaftsunterricht. Die Kinder waren begeistert und

asssen in der Schulküche oft besser als zuhause. Die Lehrbewilligung vom Inspektorat wurde selbstverständlich erteilt. Noch heute – im Frühjahr 2018 – unterrichten die Chefköche die Aroser Schülerinnen und Schüler. Einzig zwei personelle Änderungen haben sich ergeben: Für Rudy Egli ist Robert Hubmann und für Manfred Kieffer Cyrill Pflugi eingestellt worden; ebenfalls Chefköche.

## Lassen wir den Koch Gerd Reber direkt zu Wort kommen:

Der Unterricht ist teilweise nach der «Vier-Stufen-Methode» aufgebaut: Theorie und erklären, zeigen, nachmachen und unter Anleitung üben. Wie im Alltagsleben oder später in einer Ausbildung geht es dabei auch um Respekt, Regeln einhalten und Vorbild sein. Die Herausforderung besteht darin, dass wir alle die gleiche Ansage machen. Dazu können die Schüler mit «echten Lehrmeistern» üben und Kompetenzen erwerben. Den Schülern stellen wir das Credo vor: Neben Obengenanntem geht es dabei auch um den Gute-Laune-Faktor, um Strukturen geben und um ein Teamgefühl. Dieses basiert im Kochunterricht teilweise auch auf «uncoolen» Attributen wie Disziplin und Arbeitsteilung. Selbstverständlich wird Neues an Altem festgemacht und die Schülerinnen und Schüler lernen, sich selbstständig und autark gesund zu verpflegen (inklusive Einkauf) und Verständnis für Gastronomie in einem Tourismusort zu gewinnen.



## Lehrplan 21 und WAH (Wirtschaft, Arbeit, Haushalt)

Laut dem Lehrplan 21 rückt «Kochen» in den ersten zwei Jahren der Sekundarstufe eher in den Hintergrund, wobei in der 3. Oberstufe das Wahlfach «Kochen» angeboten wird.

Arosa ist beim Kanton bereits als Spezialfall bekannt: aufgrund der geografischen Lage und der Personalsbeschaffungsprobleme müssen immer Speziallösungen angegangen werden:

Schule Arosa: Die Planung für das Schuljahr 2018/19 für das Fach WAH

- 1. SEKUNDARSTUFE
  - 1. Semester: Kochen
  - 2. Semester: WAH
- 2. SEKUNDARSTUFE
  - 1. Semester: WAH
  - 2. Semester: Kochen
- 3. SEKUNDARSTUFE
  - 1. Semester: Kochen Wf
  - 2. Semester: Kochen Wf



Wir sind überzeugt, dass die Schülerinnen und Schüler mit unserer Lösung einerseits auf hohem Niveau Kochunterricht erhalten und die «Haute Cuisine» erleben dürfen, anderseits alle Kompetenzen des Faches WAH erreichen. Bon appétit!