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

Herausgeber: Lehrpersonen Graubünden

Band: 80 (2018)

Heft: 3: Wirtschaft, Arbeit, Haushalt

Artikel: Ich habe den Eindruck, dass sie gerne in die Hauswirtschaft kommen : Interview mit Rahel Gort, Praktikantin PHSG in Trimmis

Autor: Gurt, Katja / Cantoni, Fabio E. / Gort, Rahel

DOI: https://doi.org/10.5169/seals-823651

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: 09.12.2025

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

Ich habe den Eindruck, dass sie gerne in die Hauswirtschaft kommen

Interview mit Rahel Gort, Praktikantin PHSG in Trimmis

VON KATJA GURT UND FABIO E. CANTONI

Schulblatt: Rahel, du machst gerade ein Praktikum im Bereich Hauswirtschaft. Wie ist dies in deinem Studium eingebettet? Welchen Abschluss wirst du erhalten?
Rahel Gort: Ich studiere seit 2013 an der PHSG in St. Gallen. Das Studium schliesse ich im Januar 2018 nach 9 Semestern mit einem Master ab. Als ich mit dem Studium begann, mussten vier Fächer gewählt werden, davon ein sogenanntes C-Fach (Hauswirtschaft, Sport, Musik,...). In meinen gewählten Fächern absolvierte ich verschiedene Praktika. Momentan absolviere ich das letzte Praktikum P3, welches sechs Wochen dauert, hier in Trimmis.

Fühlst du dich kompetent und gut ausgebildet, um das Fach WAH in Zukunft zu unterrichten? Gibt es Bedenken, Unsicherheiten oder Zweifel?
Mir hat die Ausbildung an der PH zur Hauswirtschaftslehrerin sehr zugesagt. Alle Bereiche wurden meiner Meinung nach gut abgedeckt. Sowohl praktisch als auch theoretisch wurde mir viel neues Wissen vermittelt. Die Ausbildung im Studienfach WAH war während meiner Zeit im Umbruch, da 2017 der LP 21 in vielen Kantonen eingeführt wurde. Auch die neuen Kompetenzen waren Teil meiner Ausbildung.

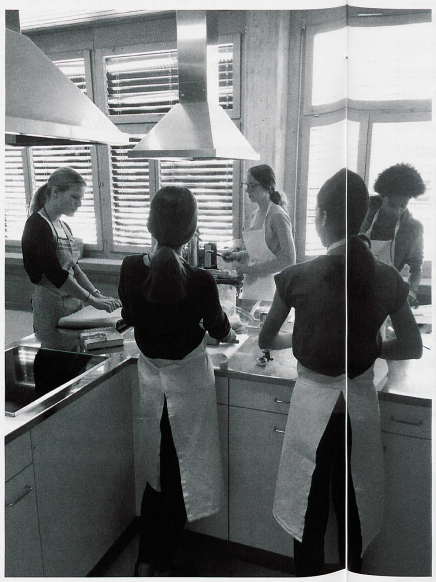
Ich fühle mich gut auf das Unterrichten des Fachs WAH vorbereitet. Bedenken habe ich eventuell, weil das Fach neu ist und noch vieles nicht ganz klar geregelt ist. Generell finde ich, dass ich für das Fach WAH am meisten Vorbereitungsaufwand habe. Falls ich es in meiner ersten Anstellung unterrichten werde, würde ich mir zwei Parallelklassen wünschen.

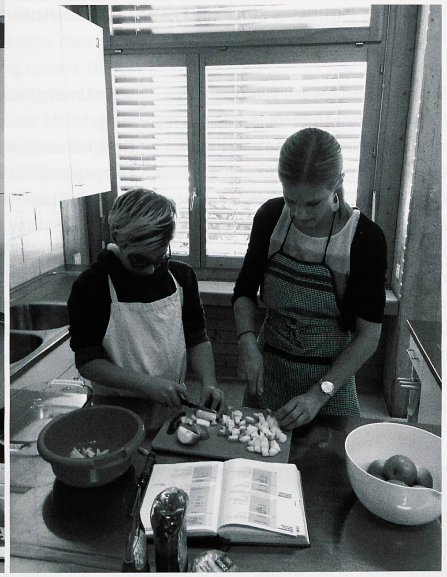
Warum hast du dieses Wahl-Pflichtfach in deiner Oberstufen-Ausbildung gewählt?
Ich schwankte zwischen Sport und Hauswirtschaft. Meine Mutter riet mir, Hauswirtschaft zu wählen, da mir das auch persönlich sehr viel bringen würde. Über meine Wahl bin ich sehr froh. Ich merke, dass ich privat mehr koche und backe.

Was interessiert dich besonders an diesem Fachbereich?
Am meisten gefällt mir natürlich das praktische Arbeiten in der Küche. Ich stelle auch immer wieder fest, dass dieser Teil auch den Schülerinnen und Schülern am meisten Freude bereitet. Die PH hat es aber geschafft, mir auch andere Bereiche näherzubringen. Insbesondere der Aspekt «Nachhaltigkeit» wurde ausführlich besprochen. Ich merke, dass ich bewusster auf einen nachhaltigen Lebensstil achte, seit ich an der PH studiere.

Auch der Wirtschaftsteil, der im Lehrplan 21 neu dazukommt, interessiert mich sehr. Ich wählte an der Kantonsschule Sargans «Wirtschaft & Recht» als Schwerpunktfach.

Welchen Stellenwert misst du der Hauswirtschaft in der heutigen Gesellschaft zu?
Unsere Dozentin zeigte uns einmal eine Studie, die untersuchte, wie viel Zeit Schweizerinnen und Schweizer für die Nahrungszubereitung aufwenden. Die investierte Zeit nimmt seit Jahrzehnten ab. Trotzdem finde ich es immens wichtig, den Schülerinnen und Schülern aufzuzeigen, wie eine ausgewogene Ernährung aussieht. Das können auch schnelle und simple Menüs sein. Auch werden die Jugendlichen früher oder später einen eigenen Haushalt führen. Nicht alle werden darauf von zuhause aus gleich vorbereitet. Die Schule kann da einen wertvollen Beitrag leisten. Wenn ich im Ausland jeweils sage, dass dieses Fach in der Schweiz an der Volksschule unterrichtet wird, staunen viele. Doch immer finden sie es äusserst sinnvoll.





Sehen das die Jugendlichen ähnlich? Welche Erfahrungen machst du im Unterricht mit ihnen?
Ich habe bei der grossen Mehrheit den Eindruck bekommen, dass sie gerne in die Hauswirtschaft kommen. Allerdings merke ich auch, dass die Theorie oft ein «Muss» ist, bis es dann endlich mit dem Kochen losgeht.

Das Fach Hauswirtschaft verändert sich mit der Einführung des LP 21. Im Lehrplan werden die Kompetenzen zu Ernährung und Gesundheit unter Punkt 4 definiert. Die eigentliche Zubereitung bzw. das Kochen wird stark reduziert. Wie stehst du dazu?
Ich stehe dem eher kritisch gegenüber. Meiner Meinung nach haben die Schülerinnen und Schüler relativ viele Lektionen, in denen sie Kopfarbeit leisten. In der Hauswirtschaft steht das Praktische im Vordergrund, die Jugendlichen dürfen auch kreativ sein.

Mit dem neuen Lehrplan ist es nicht mehr möglich, so viel Zeit ins Kochen zu investieren. Das finde ich schade. Allerdings bin ich auch der Meinung, dass man dem neuen Lehrplan eine Chance geben sollte. In einigen Jahren wird man sehen, was sich bewährt und wo es noch Verbesserungspotenzial gibt.

Andererseits nehmen die Bereiche Wirtschaft und Arbeit einen grösseren Teil ein. Welche Chancen siehst du darin?
Ich finde, dass diese neuen Inhalte auf den ersten Blick eher «theoretisch und langweilig» klingen. Es liegt aber in der Verantwortung der Lehrpersonen, diese Kompetenzen auf lebensnahe und anschauliche Art zu vermitteln.
Zentral finde ich, dass die theoretischen Inhalte wenn möglich mit der Nahrungszubereitung verknüpft werden. So geht die Lebensnähe nicht verloren. Zum Beispiel bietet sich das Thema «Schokolade» äusserst gut an, um den Weg vom Produzenten zum Konsumenten aufzuzeigen. Gleichzeitig könnten verschiedene Schokoladesorten (Bio, Fairtrade ...) degustiert und schliesslich eine Schokolademousse zubereitet werden.

Besten Dank für das Gespräch.