

<b>Zeitschrift:</b>	Bündner Schulblatt = Bollettino scolastico grigione = Fegl scolastic grischun
<b>Herausgeber:</b>	Lehrpersonen Graubünden
<b>Band:</b>	80 (2018)
<b>Heft:</b>	3: Wirtschaft, Arbeit, Haushalt
<b>Artikel:</b>	WAH weckt Emotionen
<b>Autor:</b>	Cathomas-Sgier, Nadia / Gurt, Katja
<b>DOI:</b>	<a href="https://doi.org/10.5169/seals-823652">https://doi.org/10.5169/seals-823652</a>

### **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 weckt Emotionen

Interview mit Rahel Gort, Praktikantin PHSG in Trimmis

Es war lange still um das «neue» Fach WAH. Doch spätestens seit klar ist, wie die Stundentafel in Zukunft aussehen wird, sind Diskussionen im Gange.

von NADIA CATHOMAS-SGIER UND KATJA GURT, KOMMISSIONSMITGLIEDER FRAKTION HANDARBEIT & HAUSWIRTSCHAFT

Die Emotionen bei den Lehrpersonen für Hauswirtschaft kochten anfangs sehr und haben sich bis heute nicht überall beruhigt. Die Fakten sind jedoch klar. Der 4-Lektionen-Block Hauswirtschaft/Kochen in der 2. Oberstufe wird umgewandelt. Vier Lektionen stehen nach wie vor zur Verfügung, doch werden diese auf die 1. und 2. Oberstufe verteilt.

Tausend Fragen, Unsicherheiten, Ängste und Zweifel schwirrten in den Köpfen der Lehrpersonen, was anfangs vor

allem Unverständnis und Ablehnung auslöste.

Doch mit solchen Emotionen können Lehrpersonen für WAH in Zukunft nicht vor ihren Klassen stehen.

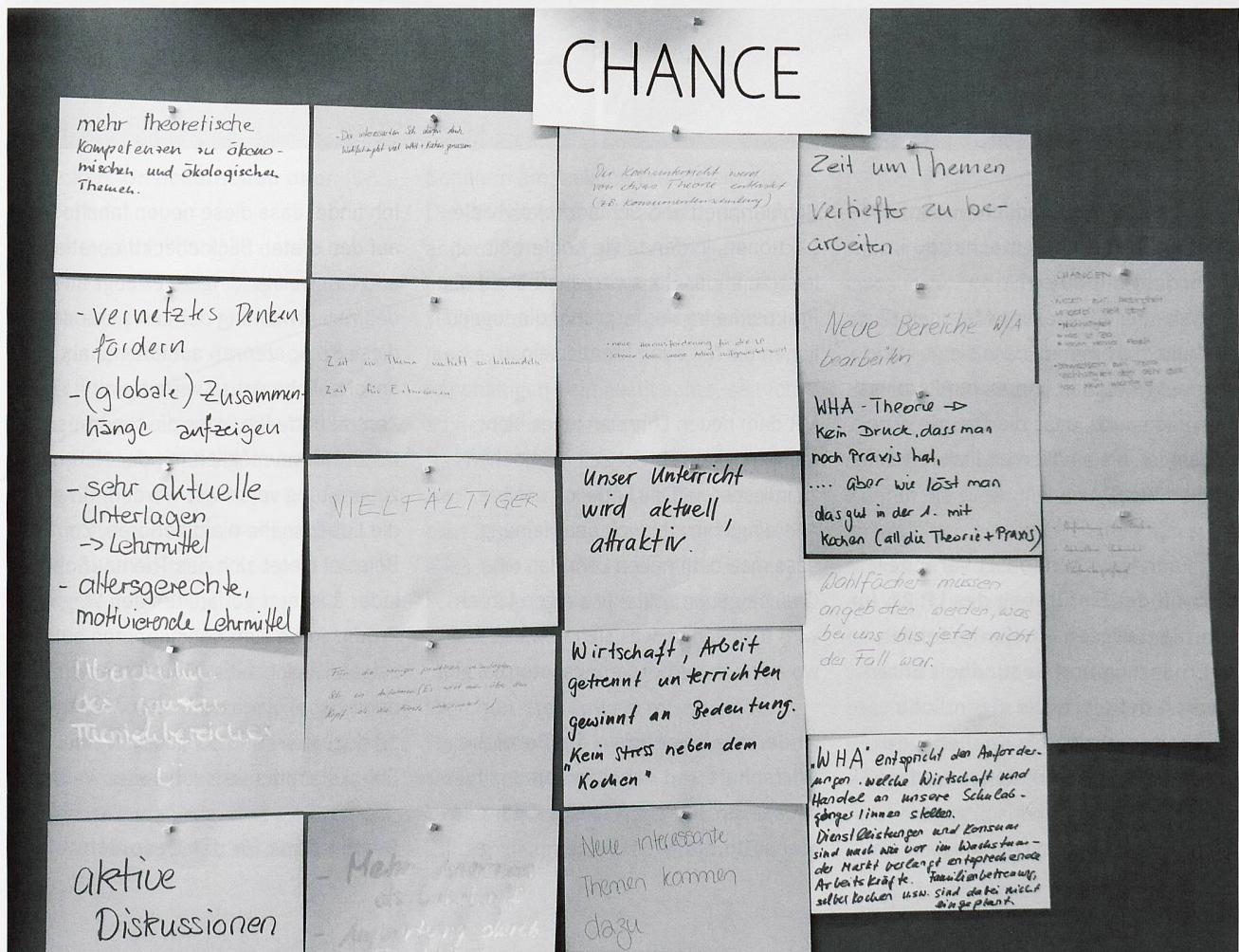
## Umfrage bei der Basis

Die Kommission Handarbeit und Hauswirtschaftslehrpersonen wissen, welche Chancen und welche Risiken sie für das neue Fach sehen.

## WAH – Chance oder Risiko?

Im Hinblick auf die Möglichkeiten und die Themenvielfalt bietet das Fach einige Chancen, die das bisherige Fach aufwerten.

Ein Beispiel: Das Thema Nachhaltigkeit ist omnipräsent und bekommt im WAH Unterricht einen festen Platz. Im Teil der Wirtschaft werden sich die SuS mit Inhalten befassen, die diese Thematik gezielt stärken. Sie werden sich bewusst, welche Verantwortung sie in der Gesell-



schaft übernehmen können und lernen, welche Auswirkungen ihr persönliches Konsumverhalten hat. Dies trägt dazu bei, dass sie ihre Kompetenzen in ökologischen und ökonomischen Themen besser umsetzen können. Die Hauptaufgabe der Lehrperson liegt darin, die SuS im vernetzten Denken zu fördern. Verantwortungsvolles Denken und Handeln soll vertieft geschult werden (z.B. Umgang mit Geld). Dank dem Wahlfach «Kochen» haben die SuS nach wie vor die Gelegenheit, die Grundkenntnisse des Kochens zu vertiefen und sich durch praktische Arbeit eine wichtige Fähigkeit für ihre Zukunft anzueignen. Dabei soll die Begeisterung und Freude an der praktischen Arbeit im Zentrum stehen.

Bis jetzt wurde der Hauswirtschaftsunterricht vor allem wegen der Kochpraxis von den Jugendlichen geschätzt. Nun kommen einige neue theoretische Inhalte dazu. Dies führt dazu, dass das «Kochen» an Gewichtung verliert. Hinsichtlich dieser Entwicklung ist man bei den Lehrpersonen geteilter Meinung. Das Vermitteln von praktischen Inhalten gehört zur ganzheitlichen Bildung und sollte im Vordergrund stehen. Erfahrungen haben gezeigt, dass praktisches Arbeiten vor allem für schwächere Schülerinnen und Schüler eine Chance ist, dort können sie ihre Fähigkeiten bzw. Stärken zeigen. Zudem war es ein Ausgleich zur sonst eher kopflastigen Stundentafel.



Nadia Cathomas-Sgier und Katja Gurt

## Und nun?

Letztendlich könnten wir noch lange über Chancen und Risiken diskutieren. Fakt ist, dass der Lehrplan 21 von der Regierung beschlossen ist und im neuen Schuljahr eingeführt wird. Die Verantwortung zur Umsetzung der Kompetenzen liegt nun bei den einzelnen Lehrpersonen.

Ohne Risiken können keine Chancen entstehen – und Chancen bringen auch Risiken mit sich.  
Angst beginnt im Kopf – Mut ebenso!

Angst beginnt im Kopf – Mut ebenso!

RISIKO			
(zu) viele theoretische Inhalte für schwache SuS	zu praktisch, daher die praktische	Arbeiten am praktischen Arbeit → Fach wird abgestoßen (zu oft für schwache SuS)	Praxis kommt zu kurz
Weniger Möglichkeiten praktisch zu arbeiten (SuS bringen schon aus zu kurze bei weniger praktische Kenntnisse)	ZU WENIG PRAXIS (KOCHEN...)	Bereitheit der neuen Formen? Wird es nur so lange geduldet wie alt? Form?	Die Umsetzung (Hundes 20.4) hängt stark vom Schulleiter / Schulrat ab
- praktische Inhalte kommen zu kurz?	Dass das Fach sehr theoretisch wird	• weniger Lektionen • noch mehr Theorie für Schüler	Reduktion praktische Fächer → Gefahr praktisch wird es gestrichen im Lehrplan!
Wur die Lösung 2 Lektionen geht die Praxis verloren? "	Praktische Tätigkeiten verschwinden	Praktisches geht verloren	Wurde mehr Theorie favorisiert als Praxis, was noch vom Lehrplan abhängt
Praxis soll bleiben	Ein theoretisches Fach mehr	"das Kochen" geht verloren / kommt zu kurz	Forderung: Fabrikant Wirtschaft für das Kochen