

# «GEMEINSAM KOCHEN UND ESSEN macht den jungen Menschen Freude»

Karin Küng und Sibylle Steigmeier über die Veränderungen im Fach «Hauswirtschaft»



Sibylle Steigmeier (links) und Karin Küng sind mit Leib und Seele Hauswirtschaftslehrerinnen.

Mit dem neuen Aargauer Lehrplan (auf Basis «Lehrplan 21») soll das Fach «Hauswirtschaft» durch das Fach «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH)» ersetzt werden. Die langjährigen Hauswirtschaftslehrerinnen Karin Küng und Sibylle Steigmeier sind nicht nur erfreut über diese geplante Veränderung.

«Traditionen/Feste», «Menus zubereiten: frisch und abwechslungsreich», »Umweltbewusstes Haushalten« oder «Wie ernähre ich mich gesund?» sind einige Stichworte, die an einer Wand in

**«Kopflastige Fächer gibt es zur Genüge. Wir finden, dass das Arbeiten mit den Händen nicht verloren gehen darf.»**

der Schulküche im Engerfeld-Schulhaus zusammen mit passenden Bildern angebracht sind. «Das ist unsere Input-Wand mit Inhalten als Einstieg ins Hauswirtschaftsjahr», erklärt Karin Küng.

Seit 1982 ist sie mit Leib und Seele Hauswirtschaftslehrerin. Zudem ist sie Standortleiterin der RBK (Realschule, Berufswahlschule, Kleinklasse und Werk-

jahr Rheinfelden). «Ich wurde Hauswirtschaftslehrerin, weil ich Freude am Kochen habe», sagt Karin Küng. Ihre Kollegin Sibylle Steigmeier, die seit 1987 als Hauswirtschaftslehrerin tätig ist, hat sich damals auch für den Beruf entschieden, weil sie gerne mit den Händen arbeitet. Beide Lehrerinnen haben zudem Freude, zusammen mit Jugendlichen zu arbeiten.

## Grosser Wandel

In den letzten 30 Jahren machten die beiden Frauen einen Wandel in ihrem Unterrichtsfach mit. So besuchten früher

ausschliesslich Mädchen den Hauswirtschaftsunterricht. Später wurde das Fach für Knaben als Freifach angeboten. Mit der Koedukation wurde Hauswirtschaft für Knaben und Mädchen obligatorisch mit vier Lektionen in der 7. beziehungsweise 8. Klasse eingeführt. Als Wahlpflicht-, respektive Wahlfach wurde es im folgenden Jahr noch mit drei Lektionen angeboten. Vor zwei Jahren führten Sparmassnahmen zur Reduktion von drei auf zwei Lektionen pro Woche.

«Mit dem neuen Aargauer Lehrplan stehen wir jetzt vor der grössten Veränderung in all den Jahren», erklären die beiden Lehrerinnen. Die Studentafel des neuen Aargauer Lehrplans (auf Basis des



Im Hauswirtschaftsunterricht bereiten die Schülerinnen und Schüler zum Beispiel eine Landfrauenwähe, respektive eine Pizza vor.

## LANDFRAUENWÄHE

Ø ca. 24–26 cm

**Belag:** wenig Öl erhitzen, 300 g gem. Gehacktes mit wenig Pfeffer, Paprika Oregano und Salz mischen und im heissen Öl anbraten, 1 EL Mehl darüber streuen; je 1 Zwiebel, Knoblauchzehe, Sellerie, Rübli und Lauch waschen, rüsten, fein schneiden, zum Fleisch dazu geben, mitdämpfen; auf einem Teller erkalten lassen.

**Guss:** 2 Eier, 2 dl Rahm/Milch, Salz, Pfeffer, Muskat und Paprika gut vermischen

**Formen:** Wähenblech mit einem runden ausgewallten Kuchenteig auslegen (Backpapier!), Rand verzieren und den Teigboden mit einer Gabel mehrmals einstechen, Belag und Guss darauf verteilen.

**Backen:** Ofen 10 Min. vorheizen und ca. 30 Min. bei 220 °C backen.

**Tipp:** 2 kleine ausgewallte Teige kaufen und den oberen Belag darauf verteilen. Wähe, die nicht verwendet werden kann, tiefkühlen.

## SCHOGGI-SCHÜMLI

ca. 14 Stck.

200 g dunkle Schokolade zerbröckeln und in eine Pfanne geben, 125 g Butter dazugeben und mit der Schokolade auf kleiner Stufe schmelzen, leicht erkalten lassen;

4 Eier und 200 g Zucker in einem Messbecher schaumig rühren, erhaltete Schokolademasse zur Eigelbmasse dazugeben, gut mischen. 100 g Mehl darunter ziehen.

Fertigen Teig in Papierförmli füllen (nur halbvoll!) und ca. 14 Min. bei 180 °C backen. Ofen 10 Min. vorheizen!

Deutschschweizer «Lehrplan 21») ist jetzt in der Anhörungsphase. Auf das Schuljahr 2020/2021 soll der neue Lehrplan eingeführt werden.

### «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt» statt «Hauswirtschaft»

Das Fach «Hauswirtschaft» ist im neuen Lehrplan nicht mehr vorgesehen. Neu wird «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (WAH)» unterrichtet. Die beiden Hauswirtschaftslehrerinnen bedauern diese geplante Veränderung. Da andere Lerninhalte mehr Gewicht bekommen, werden die Lehrerinnen mit ihren Schülerinnen und Schülern weniger kochen und backen können. Karin Küng und Sibylle Steigmeier sind der Meinung, dass im neuen Fach WAH

durchaus viele wertvolle Themen behandelt werden. Sibylle Steigmeier meint aber: «Kopflastige Fächer gibt es zur Genüge. Wir finden, dass das Arbeiten mit den Händen nicht verloren gehen darf.» Auch an der Input-Wand aufgeschriebene Inhalte wie «Traditionen/Feste» oder «Menus zubereiten» haben im neuen Fach weniger Platz. «Im Fach «Hauswirtschaft» haben wir viel umgesetzt, das mit unserer

kochen und essen macht den jungen Menschen Freude.»

Bereichernd, obwohl auch teilweise herausfordernd, finden die Lehrerinnen die Rücksichtnahme auf die Vielfalt der Schülerinnen und Schüler, sei es in Bezug auf Herkunft, Religion, Unverträglichkeiten oder spezielle Ernährungsformen.



«Das ist unsere Input-Wand mit Inhalten als Einstieg ins Hauswirtschaftsjahr», erklärt Karin Küng.

Kultur zu tun hat. So backen wir zum Beispiel Grättimänner, fertigen Adventskranze an und färben Ostereier», erklärt Karin Küng und findet es sehr schade, dass diese Vermittlung von Kultur und Traditionen in Zukunft verloren gehen könnte.

Die beiden Lehrpersonen erfahren bei den Schülerinnen und Schülern viel Freude am Kochen und an anderen praktischen Arbeiten, die im Fach «Hauswirtschaft» noch Platz haben. «Weil Hauswirtschaft sehr abwechslungsreich ist, wird es von den Schülerinnen und Schülern geschätzt. Auch gemeinsam

### Die Lust am Kochen nie verloren

Sibylle Steigmeier und Karin Küng kochen beide auch zu Hause sehr gerne. «In der Schule koche ich ja nicht selber, da leite ich nur an. Oftmals habe ich dann abends Lust, dasselbe auch zu Hause zu kochen», erklärt Sibylle Steigmeier. Ihr gefällt das Kreative am Kochen. «Ich lie-

be es, Apéros und Desserts zuzubereiten», sagt Karin Küng. Beide schätzen es, beim Kochen eine grosse Auswahl an Speisen vorzubereiten und schliesslich von allem ein bisschen zu probieren.

Janine Tschopp

**«Weil Hauswirtschaft sehr abwechslungsreich ist, wird es von den Schülerinnen und Schülern geschätzt.»**