Hauswirtschaftsunterricht wurde ausgeweitet zum Fachbereich WAH

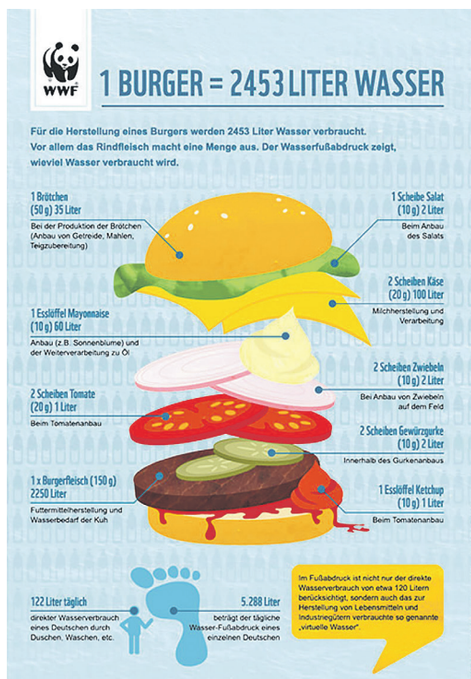
Was bedeutet WAH? Auf der Website der Pädagogischen Hochschule Zürich findet sich die folgende Erläuterung: «Im Fachbereich Wirtschaft, Arbeit, Haushalt (aktuell Hauswirtschaft) entwickeln Jugendliche Kompetenzen, um ihren Alltag selbstbestimmt, verantwortungsvoll und reflektiert zu gestalten. Dazu gehören Fragen rund um Existenzsicherung, Produktion, Handel und Vermarktung von Gütern, Konsumentscheidungen, eine gesundheitsunterstützende Ernährungsweise sowie die Auseinandersetzung mit Verhaltensweisen und Lebensstilen, die für das weitere Leben der Heranwachsenden erforderlich sind.
Anhand konkreter Alltagssituationen und unter Berücksichtigung verschiedener Perspektiven erweitern die Schülerinnen und Schüler ihr Wissen und Können. Dabei werden gemachte Erfahrungen, Gewohnheiten und Sichtweisen miteinbezogen.»

Der Lehrplan 21 beinhaltet für das Fach WAH fünf Kompetenzbereiche:

1. *Produktions- und Arbeitswelten erkunden*
2. *Märkte und Handel verstehen; über Geld nachdenken*
3. *Konsum gestalten*
4. *Ernährung und Gesundheit; Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln*
5. *Haushalten und Zusammenleben gestalten*

Was bedeutet diese grundlegende Erweiterung des Fachs nun für die bewährte OSW-Lehrerin Annina Räth, welche noch die «alte» dreijährige Ausbildung zur Hauswirtschafts-Lehrperson mit vielen Praktika und nun eine Weiterbildung an der Pädagogischen Hochschule Zürich absolviert hat, um sich die Grundlagen für das neue Fach anzueignen?
Für Annina Räth sind die gemäss Lehrplan 21 zu unterrichtenden Themen spannend, sie empfindet es als bereichernd, das eigene Handeln als Konsumentin und Konsument zu reflektieren, globale Wirtschaftszusammenhänge zu beleuchten oder die Welternährung mit den Schülerinnen und Schülern zu thematisieren. Das neue Fach WAH leistet einen Beitrag daran, die Jugendlichen zu befähigen, ihre Konsumentenentscheidungen bewusster treffen zu können.
In jede Lektion gehört heute ein Theorieteil, die Lehrperson gibt zu jedem Thema einen schriftlichen Input. Dennoch ist es Frau Räth wichtig, dass das Fach WAH nach wie vor einen Ausgleich zu den übrigen, kopflastigen Fächern darstellt und die praktische Arbeit nicht zu kurz kommt. Die Zeit reicht zwar nicht mehr aus, um ganze Menüs zu kochen, Frau Räths Lektionen beinhalten jedoch immer eine zum Thema passende praktische Anwendung.
Wie kann man sich den WAH-Unterricht bei Annina Räth nun konkret vorstellen? Sie gibt drei Beispiele:

- Zum Thema «gesunde Ernährung» durften die Schülerinnen und Schüler, nach dem Theorieteil, einen Pizzateig selbst herstellen. Dabei stellten sie fest, dass das gar nicht so schwierig und durchaus eine Alternative zum Kauf eines Fertigteigs ist.
- Im Zusammenhang mit der Thematik des Kakaoanbaus (70% des in der ganzen Welt produzierten Kakaos werden in Westafrika angebaut) veranstaltete Frau Räth mit den Jugendlichen eine «Schoggi»-Degustation.
- Was ist virtuelles Wasser? Virtuelles Wasser, welches in Lebensmitteln steckt, umfasst die Gesamtmenge an Wasser, welche für die Herstellung des Produktes verwendet wird. Annina Räth entdeckte zusammen mit ihren Schülerinnen und Schülern, dass hinter einem Hamburger mehr als 2400 Liter virtuelles Wasser steckt. Bewusst kochten und genossen sie danach gemeinsam eine Hamburger-Mahlzeit.



Trotz des Theorieteils im Unterricht besuchen die meisten Schülerinnen und Schüler den WAH-Unterricht nach wie vor gerne, für viele ist es das Lieblingsfach. Nachfolgend einige Feedbacks von WAH-Schülerinnen und -Schülern von Frau Räth:

- Ich mag das Backen und Kochen, besonders wenn wir zwischen ein paar Gerichten aussuchen können. Theorie mag ich weniger. *(Jaël, 12)*
- Mir gefällt der WAH-Unterricht, weil ich kochen gut finde, und es macht mir Spass zu kochen. Ich finde den langweiligen Theorieteil wichtig, weil man viel fürs Leben lernt. *(Aimar, 13)*
- Ich finde den WAH-Unterricht gut. Es ist cool, dass wir essen können. *(Inser, 13)*
- Ich finde den WAH-Unterricht gut, weil wir gemeinsam kochen und anschliessend zusammen essen können. *(Maline, 12)*
- Ich finde es gut, dass wir im Kochen alle zusammen sind. Es ist toll, dass wir in Gruppen kochen. Wir lernen sehr viel. *(Nicole, 13)*