

Bayerischer Landesausschuss für Hauswirtschaft e.V.

Alltagskompetenzen – Hauswirtschaft in allen Schularten dringend erforderlich

Ein Best-Practice-Beispiel

In den 8. Klassen eines mittelfränkischen Gymnasiums führt Hauswirtschaftsmeisterin Renate Ixmeier derzeit jeweils 3 Projekttag im Zuge der verpflichtenden Projektwoche Alltagskompetenzen durch. Möglich wird dies durch die unmittelbare Nähe zur Berufsfachschule für Ernährung und Versorgung, die die Fachräume zur Verfügung stellt.

Eine Projektwoche wurde im Nachgang zum Volksbegehren „Rettet die Bienen“ im sog. Versöhnungsgesetz von der bayrischen Staatsregierung für alle Schüler in der Grundstufe und nochmals eine Woche für die Mittelstufe verpflichtend festgeschrieben.

Leider sind im Zuge vieler Schulreformen hauswirtschaftliche Grundkenntnisse immer weiter in den Hintergrund gerückt, in Gymnasien sogar ganz aus dem Unterricht verschwunden.

Gerade unsere Gymnasiasten sind aber die ersten, die das Elternhaus verlassen, da der gewünschte Studiengang nicht immer in unmittelbarer Nähe absolviert werden kann.

Das hat zur Folge, dass die jungen Menschen von heute auf morgen mit einem eigenen Haushalt zurechtkommen müssen – dabei sind sowohl die zeitlichen, wie auch die finanziellen Ressourcen oft knapp. Gut, wenn man da schon ein gewisses Rüstzeug hat.

Für die drei Tage erhalten die Schüler ein umfangreiches Kompendium mit vielen schnellen, günstigen und einfachen Rezepten, aber auch Grundlagen und Tipps für die Wäschepflege, Lagerhaltung, Einkauf, zum Tisch decken, einen Saisonkalender, Hinweise für die Grundausstattung einer Singleküche und viele weitere QR-Codes für weiterführende Informationen und Websites, die für sie später hilfreich sein können.

Und sie lernen einen Knopf anzunähen – wichtig für das 1. Vorstellungsgespräch, wenn der Knopf plötzlich weg ist und Oma sehr weit entfernt. 😊

Die kleine Reparaturarbeit ist aber auch ein kleiner Baustein für ein zukünftiges verantwortungsvolles, nachhaltiges und wirtschaftliches Handeln.

Der Einstieg erfolgt immer über die Ernährungspyramide und das Vermitteln von Grundwissen für eine gesunde Ernährung.

Herzstück der Projekttag sind jedoch die Praxiseinheiten in der Küche.

Jedes Rezept wird besprochen und die Schüler bereiten in jeder der vier Gruppen an allen drei Projekttagen ein komplettes Menü und ein Gebäck zu.

Und die Ergebnisse können sich immer sehen lassen.

Sieht die Arbeitsplatzgestaltung am ersten Tag noch sehr chaotisch und zufällig aus, so kann man doch in nur drei Tagen beobachten, wie diese kleine Übungseinheiten wirken. Abmessen und Wiegen klappt dann, die richtigen Arbeitsmittel und -geräte werden gewählt, die Abfälle richtig sortiert und getrennt.

Die Schüler sind jedes Mal sehr stolz auf das, was sie in nur wenigen Stunden und mit nur wenigen Mitteln zustande gebracht haben und immer werden vor dem Essen erst einmal die Handys gezückt, um das schöne Buffet zu dokumentieren.

Das gemeinsame Essen der selbst hergestellten Gerichte fördert zudem die Gemeinschaft in der Klasse und auch das Aufräumen hinterher wird von Tag zu Tag effizienter und schneller.

Leider umfasst dieses Projekt nur eine Woche in der gesamten Mittelstufe – dabei könnte mit einer Verstetigung in allen Jahrgangsstufen sehr viel Positives erreicht werden.

Mangelndes Wissen um unsere Lebensmittel und Haushaltsführung kostet sehr viel Geld. Zum einen sind Fertiggerichte und Convenience-Produkte teurer als Frischware. Zum anderen belastet diese Ernährungsweise auch unsere Gesellschaft, da sie durch die daraus zusätzlich entstehenden ernährungsbedingten Erkrankungen mit immer höheren Folgekosten im Gesundheitswesen umgehen muss.

Zuletzt zeichnet hauswirtschaftliches Handeln auch immer aus, dass weniger Lebensmittel auf dem Müll landen, Lebensmittelketten und Herkunft von Lebensmitteln und anderen Produkten kritisch hinterfragt werden und damit die heimische Landwirtschaft und Wirtschaft gestärkt wird.

Hier kann mit gutem Willen noch viel Gutes für unsere Kinder getan werden (zukünftig nachfolgende Steuerzahlergenerationen) - und auch für die Welt, auf der sie später leben müssen.

Damit die Vermittlung von hauswirtschaftlichen Kompetenzen zukünftig auch nachhaltig etabliert wird und die nachfolgenden Generationen daraus wirklich einen Gewinn für ihre Lebensgestaltung mitnehmen können, müssen Alltagskompetenzen endlich wieder als Schulfach fest etabliert werden und die Schulen auch mit den dazu notwendigen Fachräumen ausgestattet werden.

Renate Ixmeier

Bayerischer Landesausschuss für Hauswirtschaft e.V.-
Prinzregentenstraße 9
86150 Augsburg
Telefon (0821) 15 34 91
Telefax (0821) 50 86 64 88
E-Mail: info@baylah.de
Internet: www.baylah.de



Fotos: Renate Ixmeier

Der Bayerische Landesverband für Hauswirtschaft e.V. (BayLaH e.V.) vereint als Dachverband 16 Mitgliedsverbände und führende Experten mit dem Ziel, die Akzeptanz für das Berufsfeld Hauswirtschaft und seiner Kompetenzen zu steigern und sich für den Stellenwert und die Bedeutung der Hauswirtschaft in Politik und Gesellschaft einzusetzen. Seit seiner Gründung im Jahr 1978 vertritt der BayLaH als unabhängiges Gremium berufsständische Interessen von Arbeitgebern und Arbeitnehmern aus der Hauswirtschaft in Bayern.