

Piazza



«Hauswirtschaftliche Bildung – entscheidend für gesunde und nachhaltige Lebensstile»

Fraktion Hauswirtschaft. So lautete das Thema des diesjährigen internationalen Tages der Hauswirtschaft vom 21. März. Was ist ein gesunder, nachhaltiger Lebensstil? Derjenige, der ganz auf tierische Produkte verzichtet oder derjenige, der möglichst viel vom Tier verwertet im Speiseplan? Für die Fraktion Hauswirtschaft geht der Begriff der «Nachhaltigkeit» im Bezug auf ihr Fach über diese Fragen hinaus.

Bereits 1847 wurde in England der erste Vegetarierversen gegründet. Vegetarismus ist heute längst etabliert. Auch die Gas-

tronomie hat das Potenzial der vegetarischen Küche erkannt und bietet inzwischen weit mehr als nur die Beilagen zum Fleischgericht zur Wahl.

Von vegan bis «Slow Food» ...

Stark im Trend liegt derzeit der vegane Lebensstil. Vegan zu leben heisst, auf alle tierischen Lebensmittel zu verzichten. Veganismus geht davon aus, dass alle Tiere für die Produktion von Fleisch – respektive Milch und Milchprodukten – instrumentalisiert und ausgebeutet werden. Deshalb konsumieren Veganer weder Fleisch, Fisch, Milch, Milchprodukte oder Honig, noch tragen sie Wollsachen, Seidentextilien oder Lederschuhe. Seit 2010 steigt die Zahl der Anhänger der veganen Lebensweise stetig an. Lebensmittelindustrie und Gastronomie haben den Trend rasch aufgenommen. Beim Grossverteiler und in Restaurants weist das Vegan-Label auf die entsprechenden Produkte und Gerichte hin.

Eine andere Richtung schlägt die Slow-Food-Bewegung ein. «Slow Food» steht für die Verbindung von Ethik und Genuss. Die Bewegung setzt sich ein für den Schutz der biologischen Vielfalt und für die Herstellung von Lebensmitteln unter fairen



Slow Food, vegan oder «from nose to tail»? Was ist ein nachhaltiger Lebensstil? Dieser Frage ging der internationale Tag der Hauswirtschaft nach. Foto: Fotolia.

dass staatliche Aufgaben erfüllt werden müssen, dann ist die Schule vor Ort hoch im Kurs. Wenn es aber darum geht, dass die Schule vor Ort auch etwas entscheiden könnte, dann wird sofort der kantonale Riegel geschoben. So geschehen bei der Festlegung des letzten Schultags vor den Sommerferien. Das kantonale Verdict lautet, dass das Schuljahr für alle Abschlussklassen unabhängig vom Zeitpunkt der Abschlussfeier erst mit dem Freitag vor den Sommerferien enden dürfe. Dem Prinzip «Schule vor Ort» wird also sehr unterschiedlich nachgelebt, die einzelne Schule darf gerne die Arbeit übernehmen, das Fällen von Entscheiden bleibt aber dem Kanton vorbehalten.

Manfred Dubach, Geschäftsführer alv

Aus der GL-Sitzung vom 3. April.

Lohnausfall an der Schule Döttingen

Wie im letzten SCHULBLATT berichtet, hat die alv-Geschäftsleitung ihren Mitgliedern, die an der Schule Döttingen unterrichten und an der alv-Protestkundgebung letzten Herbst teilnahmen, den Lohnausfall zurückvergütet. Die mediale Berichterstattung hat die Situation vor Ort nicht vollständig wiedergegeben, daher sind Fragen dazu bei uns eingegangen. Die GL nimmt dazu Stellung: Das BKS hat den Schulpflegen empfohlen, dass die Lehrpersonen die durch die Kundgebung ausgefallen Stunden im Rahmen der Jahresarbeitszeit zu kompensieren hätten und riet von Lohnkürzungen, die grundsätzlich rechtens sind, ab. Dies wurde an vielen Schulen so gehandhabt. Auch an der Schule Döttingen wurde dies so besprochen und vereinbart. Entgegen der Berichterstattung haben sich die Lehrpersonen von Döttingen nicht geweigert, die Stunden zu kompensieren, sie haben sich lediglich dagegen gewehrt, die Kompensation zum verordneten Zeitpunkt, der bereits durch zusätzliche Arbeiten belastet war, vorzunehmen. Aus diesem Grund erachtete die GL den Lohnabzug als ungerechtfertigte Strafe.

Geschäftsleitung alv

Bedingungen. Sie fördert die nachhaltige Landwirtschaft und Fischerei, die artgerechte Viehzucht, das traditionelle Lebensmittelhandwerk und die Erhaltung der regionalen Geschmacksvielfalt. Slow Food will dem Essen seine kulturelle Würde zurückgeben und die Geschmackssensibilität fördern. Die eher kleine Bewegung wirbt dafür, wieder mehr zu geniessen statt nur einfach zu konsumieren – vielseitig, mit Mass und Verstand.

... oder von der Schnauze bis zum Schwänzchen?

Doch es gibt auch den gegenläufigen Trend: Der Fleischkonsum in der Schweiz hat sich in den letzten 60 Jahren verdoppelt auf rund 52 kg Fleisch pro Person und Jahr, ein Grossteil davon machen die edlen Stücke des Tieres aus. Es braucht nicht viel Phantasie um zu begreifen, was mit dem Rest der Tiere geschieht. Und genau an diesem Punkt setzt Ferguson Henderson an. Dessen Buch «Nose to Tail», 1999 erschienen und seit 2014 auf Deutsch erhältlich, wurde ein Bestseller. «Von der Schnauze bis zum Schwänzchen» – der Titel ist Programm: Es soll wieder alles oder zumindest mehr vom Tier in der Küche verwendet werden.

Eine nachhaltige Hauswirtschaft ist mehr als das

Unserer Meinung nach gehören aber nicht nur Nahrungsmittel und deren Zubereitung zu einer nachhaltigen Hauswirtschaft. Diese umfasst viel mehr: Macht man sich über die Herkunft und Inhaltsstoffe von Reinigungs- und Waschmittel auch so viele Gedanken wie bei den Nahrungsmitteln? Oder über Kleidung, Möbel, Geräte und Maschinen im Haushalt? Ein Bügeleisen ist heute für weniger als 100 Franken erhältlich. Wo wurde es produziert, kann ich es reparieren lassen oder ist das Gehäuse (bewusst) verschweisst? Statistiken zeigen, dass Geräte heute eine wesentlich kürzere Lebensdauer haben als noch vor einigen Jahren, es gibt sogar einen Ausdruck dafür: «geplante Obsoleszenz».

Brauchen wir wirklich immer die neuste Version des iPhone? Wohin werden all diese kleinen Rohstoffbomben entsorgt?

Auch hier gibt es seit einigen Jahren eine Gegenbewegung. «Repair Cafés» bieten die Möglichkeit, konkret etwas gegen den Ressourcenverschleiss und die wachsenden Abfallberge zu unternehmen. Ganz nebenbei wird das Portemonnaie geschont und man trifft Leute und kann sich bei Kaffee und Kuchen unterhalten. Konkret heisst das, Tüftler und geschickte Handwerker bieten jeweils an einem bestimmten Tag ihr Können an. Gegen einen kleinen Beitrag kann man allerlei Geräte, auch Textilien, wieder instand stellen lassen. Mittlerweile gibt es in der ganzen Schweiz fixe «Repair Café»-Tage. Und über allem schwebt da noch das Geld – das Budget sollte auch ein Wegweiser für den Lebensstil sein. Das gilt allerdings gerade bei Jugendlichen als veraltet und ist verpönt. Wer kann es ihnen verdenken, bei all den Angeboten und Möglichkeiten, mit denen sie überhäuft werden. Laut Statistik hat jeder fünfte Jugendliche Schulden, die Hälfte davon mehr als 1000 Franken. Doch was hat die hauswirtschaftliche Bildung mit Lebensstilen zu tun? Es ist nicht die Aufgabe der hauswirtschaftlichen Bildung, **den** richtigen Lebensstil zu vermitteln. Vielmehr soll er – auf vielfältige Art – vermitteln, was Nachhaltigkeit ist, in Bezug auf Nahrungsmittel, aber eben auch auf all die anderen Gebrauchsartikel im Haushalt oder Alltag. Dazu gehört auch der Umgang mit Geld. Die Jugendlichen sollen unterstützt und bekräftigt werden auf dem Weg ihren Lebensstil und einen nachhaltigen Zugang dazu zu finden. Ursula Richner, Patricia Frey, alv-Fraktion Hauswirtschaft

Weiterführende Links

www.vegetarismus.ch
www.vegan.ch
www.slowfood.ch
www.schweizerfleisch.ch
www.konsumentenschutz.ch/repaircafe

@INTERNET

Der alv kommuniziert über verschiedene Online-Kanäle. Klicken Sie hinein, surfen Sie, kommentieren Sie, lassen Sie sich beraten und finden Sie die Informationen, die Sie brauchen.

Newsletter vom 20. April

- Sek1: Zweite Impulstagung Real
- Fraktion Heilpädagogik: Fachlicher Austausch der Berufsgruppen
- Profil Q: «Nähe und Distanz»
- LCH-Ratgeber: Ihr Recht auf Recht
- Schule und Velo
- BRACK

Der alv-Newsletter kann gratis abonniert werden – auf www.alv-ag.ch

Weiterhin aktuell auf der Website

- Karten-App von SchweizMobil Plus 15 Franken günstiger

alv-Forum

<http://forum.alv-ag.ch>, mit persönlichem Login

Facebook unter www.facebook.com/alv.ag.ch

Aus dem LCH

- Schülerproteste gegen den Abbau in der Bildung
- Schulkongress «Bewegung und Sport»

Sekretariat alv