

Vom "Kochen" zur "Haushaltsökonomie"

Schon seit jeher gab es in der Frauenoberschule einen Lehrplan, der in der 7. und 8. Klasse Ernährungslehre, Haushaltskunde, Servierkunde und Kochen umfasste. Man konnte sogar eine Matura unter kommissionellem Vorsitz ablegen, bestehend aus einer praktischen und einer theoretischen Prüfung.

Als die Schule 1959 ihren heutigen Standort in St. Peter bezog, bekam sie sogar ein eigenes Küchengebäude mit zwei funktionell eingerichteten Lehrküchen und einem dazugehörigen Speisezimmer. Der Lehrplan des neuen WIKU umfasste für alle Schülerinnen in der 7. Klasse 6 Stunden Ernährungslehre, Haushaltspflege, Servierkunde, Säuglingspflege und Kochen. In der 8. Klasse wurden dann 4 Stunden Nahrungsmittelkunde und Kochen unterrichtet.

Im Schuljahr 1989/1990 trat eine entscheidende Veränderung im Lehrplan ein. In der 5. und 6. Klasse wurde mit jeweils 2 Wochenstunden der Pflichtgegenstand „Haushaltsökonomie und Ernährung“ eingeführt. Haushalt und Wirtschaft stehen in der 5. Klasse im Mittelpunkt. Die SchülerInnen lernen verschiedene Haushaltsformen und die Tätigkeiten eines wirtschaftenden Menschen kennen, wie Produktion, Erwerb, Bildung eines Vermögens, erfahren Grundzüge des Bank-, Kredit- und Steuerwesens, lernen ein kritisches Konsumverhalten, Werbemedien und Marketingmethoden kennen.

In der 6. Klasse liegt der Schwerpunkt auf Ernährung und Gesundheit, was besonders in der heutigen Zeit, in der sehr viele Zivilisationserkrankungen auf Ernährungsfehler zurückzuführen sind, sehr wichtig ist.

Wer praktisch kochen lernen will, wählt in der 6. und 7. Klasse das Wahlpflichtfach „Ernährung und Haushalt (Praktikum)“ im jeweils 14-tägigen 4-Stundenblock. Hier werden vielfältige Menüs auch aus der internationalen Küche hergestellt, Tisch- und Esskultur gepflegt.

Dass dieses Bildungsangebot in unserer heutigen schnelllebigen Zeit genau das Richtige ist, beweist der große Zuspruch der SchülerInnen. Es gilt ja heute als Kulturereignis, hochwertige Nahrungsmittel natürlich, kunstvoll und geschmackvoll zu verarbeiten, den Tisch dem Anlass entsprechend stilvoll zu dekorieren und dann das Mahl zu genießen. Und dass der Platz am Herd nicht länger den Frauen zugewiesen wird, beweist die große Anzahl an männlichen Konsumenten dieses Wahlpflichtfaches.

(08/Juni 2002)