

BILDUNG HAUSWIRTSCHAFT – AKTUELL 3/09

LCH-Fachkommission Hauswirtschaft

Liebe Kollegin, lieber Kollege
Geschätzte Leserinnen und Leser

Nachdem die Fachkommission im Oktober ihre erste Sitzung abgehalten und sich neu konstituiert hat, halten Sie nun den ersten Newsletter aus den Schreibfedern der neuen Kommissionsmitglieder in den Händen. Tatkräftig unterstützt wurden wir von Regina Hartmann, welche als langjähriges Fachkommissionsmitglied bereits viel Erfahrung mit dem Erstellen der BILDUNG HAUSWIRTSCHAFT-AKTUELL hat. Sie werden in diesem Newsletter noch etwas mehr über die beiden neuen Mitglieder erfahren. Intern ist die Fachkommission nun wie folgt organisiert:

Kathrine Balsiger als Präsidentin leitet die Sitzungen, ist Schnitt- und Anlaufstelle zum LCH (Besuch Präsidentenkonferenz usw.), Ansprechperson nach aussen (HW Schweiz) sowie verantwortlich für die Finanzen.

Regula Fischer hat neu die Verantwortung und die Koordination des Newsletters übernommen.

Regina Hartmann schreibt nach wie vor die Protokolle, ist neu Schnitt- und Anlaufstelle zu ALLEN Kantonen, verschickt den Newsletter und nimmt an den Delegiertenversammlungen HHG teil.

WER SIND WIR?

Dies ist nicht als Ratespiel gedacht! Hier lernen Sie die beiden neuen Mitglieder der LCH-Fachkommission Hauswirtschaft kennen.

Regula Fischer-Hendry unterrichtet Hauswirtschaft an der Weiterbildungsschule Basel (8./9. SJ). Sie arbeitet seit der Geburt ihrer beiden Kinder Teilzeit. Als Präsidentin der Fachkommission Hauswirtschaft WBS und als Präsidentin der Fachkommission Hauswirtschaft Basel-Stadt stufenübergreifend engagiert sie sich für die Entwicklung hauswirtschaftlicher Bildung und fördert den Dialog über die Wichtigkeit dieses Faches. Sie pflegt den Kontakt zur Fachhochschule Nordwestschweiz Hauswirtschaft und ist auch als Praxislehrerin tätig.

Regula Fischer-Hendry wohnt mit ihrer Familie in Muttenz/BL. In ihrer Freizeit spielt sie im Musikverein Muttenz Klarinette, ist viel mit den Kindern in der Natur unterwegs und lädt gerne Freunde zum Essen ein.



Postadresse

Ringstrasse 54
CH-8057 Zürich

Telefon und Fax

T +41 44 315 54 54
F +41 44 311 83 15

Internet

E info@lch.ch
W www.lch.ch

Kathrine Balsiger unterrichtet Hauswirtschaft an der Volksschule in Münsingen (Agglomeration Bern). Nebst ihrer Tätigkeit als Dozentin Hauswirtschaft am Institut für Weiterbildung an der PHBern engagiert sie sich bei Lehrerinnen und Lehrer Bern (LEBE) in der Leitungskonferenz und in der Kommission Sekundarstufe I. Sie wohnt mit ihrem Partner in einem Bauernhaus auf dem Belpberg, wo sie zusammen mit ihren Eltern und ihrer Schwester ihre Kindheit und Jugendzeit verbrachte. In ihrer Freizeit beschäftigt sie sich gerne mit Power Yoga, der Natur, Tieren und Menschen. Die BILDUNG-HAUSWIRTSCHAFT-AKTUELL liegt ihr sehr am Herzen. Sie hat vor langer Zeit bei diesem Teilprojekt mitgearbeitet und dazu beigetragen, dieses Produkt ins Leben zu rufen.



Lehrplan 21

Die Arbeit am Lehrplan 21 geht in eine nächste Phase. Seit Anfang November sind eine Zusammenfassung der eingegangenen Vernehmlassungsantworten, eine ausführliche Stellungnahme und ein angepasster Zeitplan verfügbar.

Es lohnt sich also, wieder einmal die Seite www.lehrplan.ch zu besuchen und die Papiere zu studieren.

KANTON BERN

Die LEBE Fachkommission NMM Hauswirtschaft besteht aus 4 Mitgliedern: Susann Holliger, Heidi Uhlmann Bitterli, Lena Wildeisen (neu) und Andrea Rhyner (neu).

..... www.hwtreff.ch

Am 11.8.2009 fand in Bern die Vereinsgründung «Volksschule ohne Selektion» (VSohS) statt.

..... www.vsos.ch

Lehrerinnen und Lehrer Bern (LEBE) gibt eine Broschüre zum Thema Zusammenarbeit Schule und Eltern heraus. Sie heisst «schuleMITeltern». www.lebe.ch

Im November 09 konnten zwei Workshops «Molekulare Küche» mit Rolf Caviezel

..... www.freestylecooking.ch

durchgeführt werden.

KANTON ZÜRICH

Das Comeback der «Husi»

Nach fünfjährigem Unterbruch finden seit diesem Sommer wieder «Husi»-Kurse statt. Die hauswirtschaftlichen Kurse für Gymnasiastinnen und Gymnasiasten waren 2004 aus Spargründen abgeschafft worden. Drei

Jahre später gab der Kantonsrat dem Druck einer Volksinitiative nach. Diesen Sommer haben die ersten Pilotkurse stattgefunden. Bis die «Husi» im ganzen Kanton wieder eingeführt wird, dauert es noch vier Jahre. Weil neu auch die Schülerinnen und Schüler des Kurzgymnasiums den dreiwöchigen Kurs absolvieren sollen, steigt die Zahl der Kurse auf das Doppelte. Bereits denkt eine Zürcher Partei wieder laut an eine Abschaffung – aus Spargründen selbstverständlich.

Weitere Informationen und Neuigkeiten unter www.husimussbleiben.ch

KANTON BASEL-STADT

Die Fachkommission «Hauswirtschaft stufenübergreifend Basel-Stadt» konnte mit der Unterstützung der Migros als Sponsor für Farmerstängel den Aktionstag «Tag der Hauswirtschaft» durchführen. Nebst 5000 Farmerstängeln wurde zu jedem Stängel ein Flyer abgegeben und so in der ganzen Stadt Basel über diesen Tag und seine Absichten informiert. Die Aktion stiess auf grosses Interesse bei den Passantinnen und Passanten. Die Schülerinnen und die Schüler wie auch die Lehrpersonen durften sich über eine gelungene Aktion freuen.

IGHWPH CH

Tagung

Zum Thema «Orientierung im Konsumdschungel» findet am 12. und 13. Februar 2010 die Habifo-Tagung in Potsdam bei Berlin statt. Weitere Infos unter www.habifo.de

Referat

IGHWPH CH organisiert auch in diesem Jahr ein Referat von einer renommierten Haushaltswissenschaftlerin aus Deutschland:

Frau Prof. Dr. Ines Heindl, Universität Flensburg spricht zum Thema «Gelingende Ernährungsbildung». 25. Juni 2010 in Bern (am Nachmittag) www.ighwph.ch

GUT ZU WISSEN

Schinkenersatz, Analogkäse und Co.

Die Lebensmittelindustrie wird immer raffinierter. Aus Pflanzenfetten, Eiweisspulver und Geschmacksverstärkern entsteht «Käse». Aus minderwertigem Fleisch gestreckt mit Wasser und Stärke entsteht «Schinken». Gepresstes Fischeiweiss in Crevettenform ergibt «Crevetten». Diese Liste liesse sich beliebig verlängern. Warum werden wohl solche Pseudo-Lebensmittel hergestellt und verkauft? Eine Auswahl verschiedener Links zum Thema soll zum Nachlesen und Nachdenken animieren.

www.derbund.ch/leben/essen-und-trinken/Kuenstlicher-Kaese-auf-der-Pizza/story/15685567

www.tagesanzeiger.ch/wirtschaft/unternehmen-und-konjunktur/Wo-sich-Mogelschinken-ueberall-versteckt/story/18200519

bazonline.ch/wirtschaft/konjunktur/Billiger-Kaeseersatz-aus-dem-Labor--vom-Bund-bewilligt/story/11546812

www.foodaktuell.ch/index_backwaren.php?id=447

www.spiegel.de/wirtschaft/0,1518,635367,00.html

www.beobachter.ch/leben-gesundheit/ernaehrung/artikel/lebensmittel_was-wir-so-alles-essen/

IVHW

Internationaler Verband für Hauswirtschaft IFHE

Nach dem sehr erfolgreichen Jubiläumskongress 2008 in Luzern wurde an der Jahrestagung in Jamaica März 2009 intensiv über die Zukunft des IFHE diskutiert.

Die nachfolgenden Ziele entsprechen den zukünftigen Strategien des Internationalen Verbandes:

1. Verstärkung globaler Anerkennung
2. Erhöhung der weltweiten Verbandsmitgliedschaft
3. Verbesserung der Kommunikation im IFHE
4. Erhöhung der finanziellen Solidität
5. Unterstützung der Bemühungen, die Lebensqualität von Menschen mit Hilfe der UN und UN-Partnern zu verbessern
6. Aufwertung der berufsbezogenen Entwicklung und Zusammenarbeit für Mitglieder und Nicht-Mitglieder.

Alle Ländersektionen sollen mithelfen, diese Ziele umzusetzen.

Der IFHE freut sich über neue Mitglieder.

Das Ratsstreffen/Council Meeting 2010 findet in Sligo, Irland statt. Das wäre eine gute Gelegenheit, an einer IFHE Veranstaltung teilzunehmen

Für Fragen stehen Ihnen die Co-Präsidentinnen gerne zur Verfügung.

Arbeitsgruppe Schweiz IFHE

Co-Präsidentinnen

Annemarie Lüdi annemarieluedi@gmx.net

Regula Minger regulaminger@hotmail.com

Hinweis: Im Jahr 2012 findet in Melbourne der nächste Weltkongress statt. Die Teilnehmer erwarten dort tolle Workshops, interessante Referate, neue Kontakte und überraschende Inputs, was Hauswirtschaft alles bedeuten, bewegen und bewirken kann.

Der aufgeführte Link gibt einen kurzen Einblick über das Jahr 2010 (mit Übersetzung)

..... [www.homeeconomics.com.au/
ifhe_melbourne_congress_2012.aspx](http://www.homeeconomics.com.au/ifhe_melbourne_congress_2012.aspx)

WEITERBILDUNG/KURSE

Tagung «Angewandte Sporternährung aus der Sicht der Wissenschaft» am 15.1.2010 in Zürich

Fachleute aus dem In- und Ausland stellen die neusten wissenschaftlichen Erkenntnisse auf dem Gebiet der Sporternährung vor. Der Brückenschlag von der Wissenschaft zur Anwendung der Sporternährung ist dabei ein wesentliches Tagungsziel.

Detaillierte Informationen zur Tagung und zur Anmeldung sind auf der Website des Swiss Forum Sport Nutrition www.sfsn.ch zu finden. Bis 10.12.2009 reduzierte Teilnahme-Gebühren!

Sonderausstellung «FORSCHUNG UND ERNÄHRUNG – EIN DIALOG» im Alimentarium

Das sind die Themen: Welche Rolle hat die Ernährung bei der Entwicklung des menschlichen Gehirns gespielt? Intensiv erforscht – 2 kg Bakterien für unser Wohlbefinden! Kleinkinder, ältere Menschen, Astronauten und Sportler – was verbindet sie? Vertragen wir Milch? Grundsätzlich entscheidet ein Gen! Weniger Fett – eine technische Herausforderung! Bakterien und Pilze lauern überall – nützlich oder schädlich?

Die neue interdisziplinär angelegte Themenausstellung möchte den aktuellen Wissensstand objektiv und

sachlich vermitteln, die verschiedenen Forschungsziele vorstellen und einen Blick auf die Ernährung von morgen gestatten, die – obschon sie im Labor bereits Form annimmt – wohl erst in einigen Jahren auf unseren Tellern landen dürfte.

Öffnungszeiten: Dienstag bis Sonntag 10 bis 18 Uhr. Die Ausstellung dauert noch bis zum 3. Januar 2010.

Weitere Infos unter www.alimentarium.ch/de/sonderausstellungen/actuellement.html

Ausstellung

«Süsse Verheissung. Bündner Zuckerbäcker und Cafetiers in Europa»

Die Zuckerbäcker aus Graubünden galten über lange Zeit in ganz Europa als herausragende Vertreter ihrer Zunft. In ihren Konditoreien an bester Lage verführten sie die Kundschaft mit sorgsam angefertigtem Marzipan, feinsten Schokolade, kunstvollem Konfekt und Tafelschmuck, meisterhaften Kuchen, erfrischenden Limonaden, sommerlichen Eisspezialitäten, aromatischem Kaffee und anderen Köstlichkeiten. Von der wirtschaftlichen Not zur Auswanderung gezwungen, eroberten die bodenständigen Männer aus den Bergen die Herzen der Schleckmäuler von Spanien bis Russland.

Zu sehen im Jacobs-Museum in Zürich bis zum 14. Februar 2010. Weitere Infos unter www.johann-jacobs-museum.ch

BUCH-TIPPS

«Soft Skills fördern» Strukturiert Persönlichkeit entwickeln. Von Ruth Meyer

Die Autorin unterscheidet in ihrem neuen Buch sechs Bereiche: Entwicklungskompetenz, emotionale Kompetenz, Wirkungskompetenz, kommunikative Kompetenz, Beziehungskompetenz sowie Gruppenkompetenz. Zu jedem Bereich werden fünf Teilkompetenzen beschrieben und in einem Kompetenzraster mit drei Entwicklungsstufen dargestellt. Anhand von konkreten Vorschlägen und Tipps erfahren die Leserinnen und Leser, welche Kompetenz wie gefördert werden kann – bei Kindern, Jugendlichen, Erwachsenen und bei sich selbst.

1. Auflage 2009 | 288 Seiten | 18,5 x 27 cm, broschiert | CHF 59.00 | EUR 39.00 | hep verlag | ISBN 978-3-03905-429-9

Weitere Infos und Leseprobe unter www.hep-verlag.ch/course/view.php?id=826

«Mit Kindern kochen, essen und geniessen»

Rezepte, Tipps und Inspirationen für jeden Tag. Von Marianne Botta Diener
Kinderrezepte von Apfel-Muffins bis Zitronenspaghetti: Marianne Bottas neues Koch- und Backbuch bietet 365 praxiserprobte Rezepte, die schnell und einfach zu kochen sind und Kindern garantiert schmecken. Das Buch zeigt, wie Kinder früh selber in der Küche werken können – denn Selbstgekochtes schmeckt doppelt so gut. Auch grössere Kinder und Teenager, die selbstständig in der Küche unterwegs sind, erhalten praktische Anleitungen und viele Tipps der Fachfrau.

336 Seiten, gebunden, 1. Auflage, Juni 2009, Beobachter-Buchverlag, ISBN: 978-3-85569-401-3

Neuerscheinung: Genusswoche

Fünf spannende Lager(Koch)tage für die 3. bis 6. Klasse. Nicht nur für die Lagerküche einsetzbar. Es besteht auch die Möglichkeit drei bis vier «Lagertage» in der Schulküche durchzuführen oder einzelne Projektta-ge auszuwählen.

Kommentar/Rezepte/Kopiervorlagen ISBN 978-3-905470-31-4

Schulpreis Fr. 42.– / Private Fr. 55.–

Lebensmittelkarten-Set ISBN 978-3-905470-32-1

Schulpreis Fr. 28.– / Private Fr. 38.–

Umfang/Format: 120 Seiten, 21 x 29,7 cm, Wiro-Heftung, farbig illustriert, in Kunststoffbox

Erscheinungsjahr: 2009 www.Lehrmittel-ch.ch

«Essstörungen bei Kindern und Jugendlichen»

Von erfahrenen Experten geschrieben, gibt dieses Buch eine sensible Hilfestellung bei den verschiedenen Essstörungen von Kindern und Jugendlichen.

ISBN: 978-3-456-84516-6, CHF 33.90

Zeitschrift «Ernährungsumschau»

Die wissenschaftliche Fachzeitschrift für Ökotrophologen, Diätassistenten, Ernährungsmediziner, Ernährungswissenschaftler, Ärzte, Industrie, Handel, Führungskräfte in Gross- und Diätküchen. Als SGE-Mitglied ist ein Jahresabo für Fr. 120.- inkl. Porto und Versand erhältlich.

Weitere Infos unter www.ernaehrungs-umschau.de/news/

INTERESSANTE ADRESSEN FÜR DEN HW-UNTERRICHT

Zusatzstoffe in Lebensmitteln

Eine ausführliche Beschreibung der Zusatzstoffe und ein E-Nummern Lexikon nebst Lebensmittelgesetz und Zusatzverordnung sind unter www.heko.ch zu finden.

Kulinarische Kultur der Schweiz

Der Verein hat zum Ziel, der Schweizer Bevölkerung ihre kulinarische Kultur näher zu bringen, traditionellen Schweizer Nahrungsprodukten ein Gesicht zu geben und Produkte in ihrem räumlichen, zeitlichen, kulturellen und wirtschaftlichen Kontext zu verankern. Die Website lädt zum Stöbern ein: www.kulinarischeserbe.ch

Ernährungserziehung: Kinder fürs Essen begeistern

Wie sag ich's meinem Kinde? Interessante Diskussionsgrundlagen, kleine Tipps für den (Ess-)Alltag mit Kindern.

..... www.nutrikid.ch/media/pdf/eltern_lehrer/wissen/ernaehrungserziehung.pdf

Alles für Weihnachten

..... www.schweizerseiten.ch/weihnacht/tischideen.htm

INSPIRATIONEN FÜR WEIHNACHTEN

Es ist ein offenes Geheimnis: Wir schätzen auch die süssen Seiten des Lebens. Eine kleine Auswahl unserer Favoriten:

Gefüllte Schokoladetaler (Kathrine Balsiger)

250 g Mehl	
½ Prise Salz	in eine Schüssel sieben und eine Mulde formen.
100 g Zucker	
1 Vanilleschote	Mark auskratzen
1 Zitrone	Schale abreiben
2 Eigelbe	verquirlen
1–2 EL Kirsch	
1–2 EL saurer Halb-Rahm	alle Zutaten in die Mulde geben und vermischen.
180 g weiche Kochbutter	in Stücken über das Mehl verteilen
1–2 EL Kakaopulver	darüber streuen und gut vermischen.

Alle Zutaten rasch zu einem glatten Teig verarbeiten, zu einer Kugel formen und in Klarsichtfolie verpackt im Kühlschrank mindestens 2 Stunden ruhen lassen.

200 g weisse Schokolade	im Wasserbad schmelzen
1 EL Cointreau	unter die Schokolade mischen

Den Teig portionenweise zwischen zwei nur leicht bemehlten Plastikfolien 4–5 mm dick auswallen und runde Taler ausstechen.

Backofen auf 190 Grad vorheizen, Taler während 8–10 Minuten backen.

Taler auskühlen lassen und mit der Füllung je zwei Taler zusammenkleben.

Baumnuß Schoggitaler (Regula Fischer-Hendry)

200g Crémant	in eine Schüssel geben, mit kochendem Wasser übergiessen und schmelzen.
4 Eigelbe	
160 Zucker	
½ Päckli Vanillezucker	in der Pfanne bei kleiner Hitze rühren, bis eine hellgelbe Crème entsteht.
70 g Margarine	in kleine Stücke schneiden, begeben, mischen, zur geschmolzenen Schokolade giessen.
140 g Baumnußkerne, ganz	beifügen.

Schokolademasse auf die dick mit Puderzucker bestäubte Arbeitsfläche geben, von Hand zu einer Rolle formen, in Alufolie packen und einige Stunden kühlstellen. Anschliessend in 5 mm dicke Taler schneiden, fertig ist das Talerpraliné.

Wichtig: Eiercrème und Schokolade müssen dieselbe Temperatur haben.

Die besten Brunli (Regina Hartmann-Koefer)

Menge für ca. 30 Stück

- | | | |
|-------|---|---|
| 250 g | gemahlene Mandeln | Auf ein Backblech verteilen
Backofen auf 200°C vorheizen, Mandeln während 2–3 Min. leicht anbräunen lassen. Auskühlen lassen. |
| 200 g | Zucker | |
| 3 EL | Schokoladepulver | Mandeln, Zucker und Schokoladepulver mischen |
| 50 g | Edelbitterschokolade | |
| 50 g | Brunsl cacao* oder
Dunkle Schokolade 70% | sorgfältig schmelzen |
| 2 | Eiweiss | steif schlagen
Mandelmischung sorgfältig darunter ziehen, dann die geschmolzene Schokolade zugeben und alles zu einem festen jedoch eher feuchten Teig rühren.
Im Kühlschrank mindestens 1 Stunde ruhen lassen. |
- Brunli auf Zucker 1 cm dick auswallen, ausstechen, auf ein mit Backpapier belegtes Blech setzen und bei Zimmertemperatur über Nacht trocknen lassen.
- Backen
Zweitunterste Rille
150° C
10 Min.

*Brunsl cacao ist in der Globus Delicatessa oder in Merkur-Filialen erhältlich.



ZUM SCHLUSS – IN EIGENER SACHE

BILDUNG HAUSWIRTSCHAFT–AKTUELL ist auf der Website des LCH unter «Specials» und unter Kommissionen/Fachkommission Hauswirtschaft aufgeschaltet: www.lch.ch

Die nächste Ausgabe von BILDUNG HAUSWIRTSCHAFT–AKTUELL erscheint Ende Februar 2010.

Für die kommende, wahrscheinlich etwas hektischere Zeit wünschen wir Ihnen jeden Tag einen Moment Ruhe und Besinnung. Und – denken Sie dran – auch diese Weihnachten kommt und Sie können sich vom Alltag erholen und zusammen mit Ihrer Familie das Weihnachtsfest geniessen!

Die Zeit vergeht nicht schneller als früher, aber wir laufen eiliger an ihr vorbei.

(George Orwell)

Kontaktpersonen der LCH-FK HW

Regula Fischer (Leitung BIHA)..... regula_fischer@bluewin.ch

Regina Hartmann (Versand)..... r.hartmann-koefler@bluewin.ch

Kathrine Balsiger (Präsidentin)..... kathrine_balsiger@bluewin.ch
