

Sitzung vom 27. Januar 2016

**47. Anfrage (Food-Waste-Ausbildung im Hauswirtschaftsunterricht)**

Kantonsrätin Sonja Gehrig, Urdorf, hat am 26. Oktober 2015 folgende Anfrage eingereicht:

Ernährung und der sorgsame Umgang mit Lebensmitteln sind aus Gründen der Ressourceneffizienz, Umwelt- und Klimapolitik relevant, entfallen doch rund 30% der Umweltbelastung und 18% der CO<sub>2</sub>-Emissionen unseres Konsums auf die Ernährung. Rund ein Drittel der für den Schweizer Konsum produzierten Lebensmittel – jährlich über zwei Millionen Tonnen – werden entlang der Wertschöpfungskette aussortiert oder entsorgt. 45 Prozent unseres Food Waste fallen in den Haushalten an.

Der Regierungsrat teilt in seinen Antworten zu KR-Nr. 98/2013 und KR-Nr. 222/2014 die Einschätzung, dass es unter «ethischen, sozialpolitischen, ökologischen und ökonomischen Gesichtspunkten nicht sinnvoll ist, Lebensmittel, die ohne gesundheitliche Beeinträchtigungen noch konsumiert werden können, als Abfall zu entsorgen». In der Antwort KR-Nr. 158/2015 hält er fest, dass «aus Sicht der Abfall- und Ressourcenwirtschaft besonders auch dem Gesichtspunkt der Lebensmittelverschwendung – sogenannter Food Waste – bzw. der Eindämmung und Verminderung von Food Waste entlang der gesamten Wertschöpfungskette (einschliesslich Konsum in privaten Haushalten und in der Gastronomie) Beachtung zu schenken» ist. Im Bericht zum «Massnahmenplan Abfall- und Ressourcenwirtschaft 2015–2018» ist festgehalten, dass auch mit eigenen Bestrebungen aktiv nach Wegen und Mitteln gesucht wird, um auf der Konsumebene Impulse zu setzen, die Food Waste auf verschiedenen Stufen eindämmen und vermindern sollen. Der Fokus liege dabei auf den Arbeitsfeldern Information, Sensibilisierung und Bildung.

Obwohl das Thema Food Waste immer stärker ins Bewusstsein der Bevölkerung gerät, sind sich viele (noch) nicht oder zu wenig bewusst, was der Beitrag jedes Einzelnen zur Reduktion der Lebensmittelverschwendung sein könnte. Umso wichtiger ist es, dies bei den Jugendlichen systematisch zu thematisieren. Die Jugendlichen sollen aber auch das praktische Handwerk zur Reduktion von Food Waste lernen, beispielsweise die Zubereitung von Potzelschnitten, Apfelfrösti oder Bruschetta aus hartem Brot oder das Kochen mit Resten und kleinen Mengen, wie man sie typischerweise im Alltag vorfindet. Dem Thema Food Waste wird in den aktuellen Lehrmitteln zum Hauswirtschaftsunterricht zu wenig Rechnung getragen.

In diesem Zusammenhang bitte ich den Regierungsrat um Beantwortung folgender Fragen:

1. Food Waste sei im Lehrplan 21 und im Lehrplan «Hauswirtschaft an Mittelschulen» ein Thema: In welchen Fächern soll es mit wie vielen Stunden einfließen? Wie wird das Thema Food Waste im Rahmen des Hauswirtschaftsunterrichts in der Oberstufe (Volksschule, Mittelschule) in diesen Lehrplänen thematisiert und praktisch unterrichtet werden?
2. Werden die Hauswirtschaftslehrerinnen zum Thema Food Waste extra geschult und systematisch weitergebildet? Falls nicht, ist das in Zukunft vorgesehen?
3. Ist vorgesehen, dass die Lehrmittel (Hauswirtschafts-/Kochbücher) entsprechend um das Thema Food Waste ergänzt/erweitert werden?
4. Wie wird sichergestellt, dass alle Jugendlichen im praktischen Kochen die minimalen Kenntnisse zur Vermeidung von Food Waste im eigenen Haushalt vermittelt erhalten? Ziel wäre, dass alle Jugendlichen wissen, wie man z. B. trockenes Brot weiter verwerten kann oder wie man mit Resten oder wenigen verfügbaren Lebensmitteln etwas zubereiten kann. Ist im Lehrplan 21 und im Lehrplan «Hauswirtschaft an Mittelschulen» vorgesehen, dieses Wissen systematisch zu vermitteln?

Auf Antrag der Bildungsdirektion

beschliesst der Regierungsrat:

I. Die Anfrage Sonja Gehrig, Urdorf, wird wie folgt beantwortet:

Zu Fragen 1 und 4:

Der Zürcher Lehrplan für die Volksschule legt die Ziele und Inhalte im Bereich Hauswirtschaft im Fach «Haushaltkunde» fest. Das Fach ist in der bestehenden Lektionentafel der Sekundarschule in der 1. Klasse mit drei Pflichtlektionen pro Woche ausgestattet. In der 3. Klasse ist es ein Wahlfach mit einem wöchentlichen Unterrichtsgefäss von drei Lektionen. Hinzu kommen zwei Wochenlektionen als Freifach in der 2. Klasse der Sekundarschule.

Im Lehrplan 21 ist die Haushaltkunde Teil des Fachbereichs «Wirtschaft, Arbeit, Haushalt» (WAH). Kompetenzen zum Thema Food Waste werden in diesem Fachbereich erworben.

Wie viele Lektionen im Fachbereich WAH mit dem Lehrplan 21 unterrichtet werden, steht noch nicht fest. Im Frühjahr 2016 wird im Kanton eine Vernehmlassung zum Lehrplan 21 und zur Lektionentafel durchgeführt.

Wie ein einzelnes Thema (z. B. Food Waste) in einem Fachbereich unterrichtet werden soll, ist nicht vorgegeben. Dies liegt im Ermessen der Lehrpersonen auf der Grundlage des Lehrplans und der Lehrmittel. Die Lehrpersonen entscheiden, wie und mit welchen Unterrichtsmethoden sie ihre Schülerinnen und Schüler zum Kompetenzerwerb führen.

Das Thema Food Waste wird im Lehrplan 21 in verschiedenen Kompetenzbereichen des Fachbereichs WAH aufgegriffen. Im Bereich «Ernährung und Gesundheit – Zusammenhänge verstehen und reflektiert handeln» erwerben Schülerinnen und Schüler Kompetenzen, die sie befähigen, Nahrung unter Berücksichtigung gesundheitlicher Gesichtspunkte zuzubereiten. Sie erarbeiten sich unter anderem die Kompetenz, «Informationen aus Lebensmittelkennzeichnungen zu erschliessen und das Angebot hinsichtlich unterschiedlicher Aspekte zu beurteilen (z. B. Gesundheit, Haltbarkeit, Lagerung, Herkunft, Produktion, Ökologie, Zertifizierung)».

Food Waste wird im geltenden «Lehrplan Hauswirtschaft an Mittelschulen» in den Bereichen Handwerk und Ökologie aufgegriffen und im schulischen Unterricht im Rahmen verschiedener Themen (z. B. Reflexion des eigenen Konsumverhaltens, ökologische und ökonomische Gesichtspunkte der Lebensmittelwahl, Datierungsangaben auf Verpackungen und deren Bedeutung, Haltbarkeit und richtige Aufbewahrung sowie Lagerung von Nahrungsmitteln) behandelt.

Im praktischen Unterricht werden bewusste Lebensmittelwahl, Mengenerrechnungen, sparsames Rüsten der Nahrungsmittel und Resteverwertung täglich angewandt, da im Hauswirtschaftskurs zweimal pro Tag für 24 bis 30 Personen gekocht wird.

Im neuen Lehrplan, der für die Hauswirtschaftskurse am Untergymnasium erarbeitet wurde, wird Food Waste im Bereich «Ernährung und Gesundheit» noch mehr Gewicht beigemessen. Zudem bildet Resteverwertung einen festen Bestandteil des praktischen Unterrichts, indem alle Schülerinnen und Schüler pro Kurs einmal eine vollwertige Mahlzeit mit Resten planen und zubereiten müssen.

Zu Frage 2:

Ein verantwortungsvoller Umgang mit Lebensmitteln stellt einen wichtigen Inhalt der Ausbildung der Hauswirtschaftslehrpersonen dar. Die Pädagogische Hochschule Zürich (PHZH) sensibilisiert die angehenden Lehrpersonen für die Thematik Food Waste über die gesamte Produktionskette hinweg bis zur Verarbeitung der Lebensmittel. Diese Gesichtspunkte werden auch in den Weiterbildungsangeboten für Lehrpersonen aufgegriffen. Mit Blick auf die Einführung des Lehrplans 21 werden zukünftige Lehrpersonen so ausgebildet, dass sie mit dem neuen Lehrplan unterrichten können. Die PHZH wird ihre Ausbildungsprofile anpassen, sobald die Inkraftsetzung des Lehrplans 21 beschlossen ist.

Im Bereich der Mittelschulen findet die Auseinandersetzung mit aktuellen Gesellschafts- bzw. Ernährungsthemen im Hauswirtschaftskurs täglich statt, weshalb sich Hauswirtschaftslehrpersonen mittels regelmässiger Lektüre von Medien und Fachzeitschriften auf dem Laufenden halten.

Zu Frage 3:

Im aktuellen Kochbuch «Tiptopf» wird Food Waste im Rahmen verschiedener Kapitel (z. B. Einkaufen mit Köpfchen, Mengen pro Person sowie Reste – was nun?) thematisiert. Ferner werden im Unterricht der Hauswirtschaftskurse regelmässig aktuelle Unterlagen und Filme einschlägiger Fachstellen beigezogen.

Die weiteren Bücher, die der Lehrmittelverlag Kanton Zürich in diesem Bereich veröffentlicht («Peperoni», «1001 Rezept», «einfach probieren») sind im Wesentlichen Rezeptsammlungen. Inhaltlich wird das Anliegen Food Waste aber unter dem Gesichtspunkt Umgang mit Lebensmitteln von den Lehrpersonen vermittelt. Dabei werden sie im Rahmen der Aus- und Weiterbildung an der PHZH unterstützt (vgl. die Beantwortung der Frage 2).

Mit den vorhandenen Lehrmitteln kann mit dem Lehrplan 21 gearbeitet und das zentrale Wissen bezüglich Food Waste im Unterricht von der Lehrperson vermittelt werden.

II. Mitteilung an die Mitglieder des Kantonsrates und des Regierungsrates sowie an die Bildungsdirektion.

Vor dem Regierungsrat  
Der Staatsschreiber:  
**Husi**