

POSTULAT
der PLR-Fraktion, durch Grossrätin Anne-Marie Sauthier-Luyet, und
Mitunterzeichnenden betreffend exotischer Kochunterricht in der Schule (14.03.2012)
3.147

In der Ernährungslehre lernen die Kinder die Grundlagen für eine gesunde Ernährung kennen. Mehrere didaktische Ansätze legen den Fokus auf die Ernährungspyramide und vor allem auf die Wichtigkeit, Früchte und Gemüse zu essen.

Der Hauswirtschaftsunterricht soll – wie sein Name schon sagt – hauptsächlich dem Aneignen der grundlegenden Kochtechniken durch einfache und kostengünstige Rezepte gewidmet sein. Die Rezepte, so köstlich sie auch sein mögen, enthalten aber oft Lebensmittel, die von Übersee kommen: exotischer Fruchtsalat, Nasi Goreng, gefüllte Tomaten im Dezember, Spargelkuchen im Januar, Erdbeeren im Februar usw. Zudem werden für diese Rezepte teilweise recht kostspielige Zutaten verwendet, die nicht unbedingt zu den gängigen Haushaltsvorräten gehören, und die nur in sehr geringen Mengen benötigt werden – im Handel aber nur in Grosspackungen erhältlich sind.

Die Sensibilisierung für die Herkunft der Produkte, ihre Kosten und ihren Transport, für den sparsamen Umgang mit Treibstoff und für die Schweizer Landwirtschaft wird im Kochunterricht nur gestreift. Der schulische Rahmen der OS erlaubt eine Sensibilisierung der Jugendlichen für diese Thematiken – und über die Jugendlichen auch ihrer Familien.

Die Schweiz verfügt über eine äusserst vielfältige und reiche kulinarische Tradition, die auf inländischen Produkten beruht.

Daher fordern wir das Departement auf, im Rahmen der Hauswirtschaftslehre sämtliche motivierenden Massnahmen zu ergreifen, um den Konsum von lokalen und saisonalen Produkten zu fördern.

Sitten, den 14. März 2012
(11.15 Uhr)

PLR-Fraktion, durch
Anne-Marie Sauthier-Luyet, Grossrätin
und Mitunterzeichnende