

# Generation Mikrowelle

Text: Yvonne Staat, Christoph Schilling / Beobachter 6/07

Bild: Alexander Jaquemet

**Die Schweiz verlernt das Kochen. Für die Jugend ist Essen längst Beigemüse - Hauptsache: billig und schnell. Das Rezept gegen die Krise am Herd heisst Kochunterricht. Doch der wird überall gestrichen.**

Die Jugend von heute hat den Kochlöffel abgegeben. Ihr Rezept heisst Mikrowelle.

Wenn es wahr wäre, dass viele Köche den Brei verderben, müssten wir uns hüten, je ein Rezept aus einer TV-Kochshow auszuprobieren. Die Zahl der Fernsehköche ist Legion, sie braten, schmoren und dünsten auf allen Sendern, duellieren sich mit dem Suppenlöffel, dringen mit ihren Küchenutensilien und Kameras in private Wohnungen, lassen Hobbyköche das perfekte Dinner zubereiten. Es brutzelt, brodeln und bullert allenthalben - was ehemals der Einsatz in Manhattan, ist heute der Einsatz am Herd.



Sogar die eingeschweizerte Biedervariante «Al dente» hat über eine halbe Million Zuschauer. Nur die DOK-Sendung «Elefanten ganz intim» schaffte in der Vergleichswoche gleich viel Quote - vor «Music-Star», «Lüthi und Blanc» oder «Quer».

Die Lust auf die inszenierte Speisezubereitung erstaunt, kontrastiert sie doch mit der Kochfaulheit in den eigenen vier Wänden. Die Schweizer Herdplatten bleiben immer öfter kalt. Durchschnittlich 20 Minuten werden noch in die Zubereitung einer Mahlzeit investiert. 1980 waren es laut einer Trendstudie des Gottlieb-Duttweiler-Instituts noch 60 Minuten.

«Vielen Jungen fehlen elementare Kochkenntnisse», sagt Ursula Longatti. Die gelernte Hauswirtschaftslehrerin unterrichtete jahrelang Gymnasiasten. «Ich übernahm 17-Jährige, die nicht mal eine Salatsauce zubereiten konnten und noch nie einen Salat rüsteten.» Andere haben noch nie eine Pizza zubereitet. Longatti musste Jugendlichen beibringen, dass man die Spaghetti erst ins Wasser gibt, wenn es kocht. «Die Schüler konnten zwar die chemische Formel für jede Fettsäure herunterrattern, hatten aber keine Ahnung, wann man ein Oliven-, wann ein Rapsöl gebraucht.» Unseren Grossmüttern war noch klar, dass man Äpfel und Tomaten nicht in der gleichen Schale lagern darf und warum. Wer weiss das heute noch?

Auch Claudia Wespi, Dozentin für Hauswirtschaft an der Pädagogischen Hochschule Luzern, macht sich Sorgen: «Immer wieder beobachte ich während des Kochunterrichts, dass ein Schüler eine Viertelstunde vor der Spaghettipfanne wartet, bis das Wasser kocht. Es kommt ihm nicht in den Sinn, dass er in der Zwischenzeit abwaschen oder Gemüse rüsten könnte.»

Wer mit Hauswirtschaftslehrerinnen spricht, erhält den Eindruck, da wachse eine Generation heran, deren Kochkünste sich im Bedienen der Mikrowelle erschöpfen. Das ist zwar nicht der Untergang des Abendlandes, doch die älteste Kulturtechnik («Am Anfang war das Feuer») könnte bald nur noch etwas für Spezialisten sein.

Weder dem 22-jährigen Maurer Pascal Lang noch der 24-jährigen Julia Stirnimann ist Kochen besonders wichtig (siehe Porträts unter «Nebenartikel»). Sie gehören zur Zwei-Drittel-Mehrheit: Denn die Schweiz entwickelt sich zur kulinarischen Klassengesellschaft. Zwei Drittel pfeifen mehr oder minder aufs Kochen, sie bevorzugen vorgefertigte Lebensmittel (convenience food), essen, was ihnen schmeckt, Hauptsache: instant. Migros zum Beispiel reagierte und baute das Angebot an Convenience-Produkten, die schnellen Brüder der Küche, in den vergangenen sechs Jahren von 280 auf 400 aus.

## Mann und Frau - beide Nieten

Nur ein Drittel achtet auf abwechslungsreiches und gesundes Essen und nimmt sich Zeit fürs Kochen, so das Ergebnis einer neueren repräsentativen Umfrage des Instituts Link für die Firma Knorr. Zum Beispiel Hausfrau und Mutter Gertrud Häseli, die ihren eigenen Brotteig knetet, Konfitüre einmacht, täglich kocht, oder Saskia Stucki, die als Veganerin sogar extrem auf ihre Kost achtet.

«Die Grundkenntnisse der Haushaltsführung reduzieren sich von Generation zu Generation», schreibt Karin Frick vom Gottlieb-Duttweiler-Institut in ihrer Umfrage für die Haushaltsgerätefirma Miele. «Die Hauswirtschaftslehre, die vor zwei Generationen noch zur obligatorischen Ehevorbereitung gehörte, wurde weitgehend aus den Stundenplänen gestrichen.» Dabei eifern die Frauen den Männern nach: Sie sind am Kochherd mittlerweile ebensolche Nieten wie die Männer, die traditionellerweise in der Küche keinen Finger krumm machen. «Das überlieferte Erfahrungswissen der Frauen gleicht sich dem Nichtwissen der Männer an.»

Mit dem Nachwuchs kommt der Küchenschock. «Viele junge Leute merken erst nach der Geburt des ersten Babys, dass sie nicht wirklich kochen können», sagt Ernährungsberaterin und Fachhochschuldozentin Marianne Botta. Damit meint sie nicht die Wochenend-Kochkunst, wo sich vorzugsweise die Männer vor ihren Gästen mit raffinierten Rezepten profilieren, wo der Unterschied zwischen Schalotte und Zwiebel zum Konversationsstoff, kurz: wo die Küche zur Theaterbühne wird. Botta meint die Werktagküche, wo man, zwischen Wickeln und Staubsaugen, in 20 Minuten, schnell etwas Schmackhaftes zubereiten muss. «Die jungen Eltern haben mit einem Schlag ein grosses Problem: Wie koche ich gesund und günstig?»

Der Griff zum Fertigrisotto und zur Spaghettisauce im Beutel liegt nahe. Doch spart man damit auch Zeit? Eine frisch zubereitete Carbonara-Sauce, so Botta, sei auch in zehn Minuten fertig, «und sie schmeichelt erst noch Ihren Geschmacksknospen» - nur eben: gewusst wie?

### «Rüebli-RS» statt teurer Kampagnen

Der Bund informiert die Öffentlichkeit regelmässig darüber, was und wie die Schweizer essen. Das Gesetz verpflichtet ihn dazu. Denn nicht alles, was seine Bürger mampfen, vertilgen und spachteln, ist gesund. Ein Drittel der Krankheitskosten, 16 Milliarden Franken, sind Folge schlechter Ernährung. Das Bundesamt für Gesundheit (BAG) lässt deshalb regelmässig einen ziegelsteindicken «Ernährungsbericht» verfassen. Die BAG-Leute sind gründlich, leuchten in jeden erdenklichen Winkel: Dem Vegetarismus, der Stillförderung und dem Ernährungsverhalten von St. Galler Schulkindern wird ebenso Beachtung geschenkt wie der Mineralstoffzufuhr bei Erwachsenen, dem Eisen, dem Selen, dem Zink, sogar der Omega-3-Fettsäure: Sachen, die man letztmals im Chemieunterricht gehört hat. Aber eines fehlt im Register: das Wort «Kochen». 1'076 Seiten und kein Wort über die Zubereitung der Speisen. Als ob sich eine Omelette von selber in die Pfanne hauen würde.

Eben warnte die Gesundheitsförderung Schweiz mit auffälligen Plakaten, «die Schweiz» werde «immer dicker» (siehe Artikel zum Thema «Prävention: <Eine Kampagne muss prägnant sein>»). Diese Kampagne bezahlen wir alle mit unseren Krankenkassenprämien.

Kritiker fordern, mit diesem Geld gescheiter die Hauswirtschaftsschulen zu stärken. «Wir müssen mit der Aufklärung bei den 14- bis 18-Jährigen ansetzen. Und zwar nicht mit nutzlosen Plakatkampagnen, sondern mit praktischem Hauswirtschafts- und Kochunterricht», findet Daniel Nufer. Er war 25 Jahre lang in der Schulleitung der Zürcher Kantonsschule Oerlikon und ist ein «Husi»-Pionier. In seiner Zeit wurde im Kanton Zürich in den achtziger Jahren an der Mittelschule der dreiwöchige «Husi»-Kurs eingeführt, auch bekannt als «Rüebli-RS». 2004 hat der Zürcher Regierungsrat diese Kurse am Langzeitgymnasium ersatzlos gestrichen, der Kanton spart so vier Millionen Franken. «Mit diesen vier Millionen könnten etwa 40 Meter Autobahn gebaut werden. Ich sage dies nicht, weil ich ein Grüner wäre, nein, ich wähle bürgerlich-liberal. Ob man hier am richtigen Ort spart, darf aber bezweifelt werden», kritisiert Nufer.

### «Ein schleichender Abbau»

Seit 20 Jahren wird das Fach Hauswirtschaft auf Sparflamme gesetzt. An der Fachmittelschule Baselland wurde sie vom obligatorischen zum Freifach degradiert. Mit der Folge, dass das Angebot kaum mehr genutzt wird. In der Oberstufe im Kanton Luzern reduzierte man scheinbarweise: 2001 von sechs auf fünf Lektionen, drei Jahre später auf vier Lektionen. «Ich stelle einen schleichenden Abbau des Hauswirtschaftsunterrichts fest», klagt Dozentin Wespi. Annemarie Lüdi, die Hauswirtschaft an der Pädagogischen Hochschule Bern unterrichtet, runzelt die Stirn, wenn sie an die Zukunft ihres Fachs denkt: Noch sei es in den meisten Kantonen obligatorisch. «Doch die Zeichen stehen auf Abbau: Die generelle Reduktion der Stundenzahl seit den achtziger Jahren ging in den meisten Kantonen zulasten der Hauswirtschaft. Fremdsprachen und Informatik verdrängen das Fach.»

Als einziges Unterrichtsfach wird Hauswirtschaft im geplanten Neubau der Berner Hochschule keinen Platz finden: Studenten müssen künftig eine halbe Stunde Weg in Kauf nehmen, um in die Übungsräume am andern Stadtende zu gelangen. Auch so kann man ein Fach aushungern.

Preisüberwacher Rudolf Strahm, der sich als Nationalrat immer wieder mit Fragen des Ess- und Einkaufsverhaltens beschäftigte, erzählt eine Anekdote, die die Geringschätzung der Hauswirtschaft illustriert: «Ich wollte kürzlich den Sohn einer Bekannten an einer Ostschweizer Volksschule eine Stunde vor Schulschluss abholen. Die Antwort des Schulleiters: <Ja, da haben Sie wahrscheinlich Glück. Er hat heute Nachmittag nur Kochen.>» Strahm ist ein Verfechter des praktischen Kochunterrichts: «Nur reine Theorie genügt nicht.» Strahm sieht den Hauswirtschaftsunterricht als «ein Opfer des herrschenden Leistungsdrucks» an den Schulen: «Es zählen nur noch kopflastige, harte Fächer. Dabei ist Hauswirtschaft so wichtig wie Lesen und Rechnen. Für den Grossteil der Bevölkerung sind entsprechende Kenntnisse sogar wichtiger als eine Fremdsprache.»

Dozentin Wespi hätte Hauswirtschaftsunterricht am liebsten schon ab dem Kindergarten. Sie kann froh sein, wenn nicht weiter abgebaut wird.

Einen Silberstreifen am Horizont gibt es allerdings: In Zürich ist eine Volksinitiative zustande gekommen, die die «Rüebli-RS» wieder einführen möchte. Noch dieses Jahr wird abgestimmt, und es dürfte für die Lobby der Hauswirtschaft eine entscheidende Schlacht werden.

### Die Fernsehküche im Elternhaus

Natürlich kann man nicht die ganze Verantwortung der Schule aufbürden, das meint auch Ursula Longatti, eine der Initiantinnen: «Das Elternhaus spielt eine wichtige Rolle. Wer zu Hause nie erlebt hat, wie aus frischen Zutaten ein Gratin entsteht, wird später kaum selber zum Kochlöffel greifen», so die ehemalige Hauswirtschaftslehrerin. Sie ist heute Primarlehrerin - die Berufsperspektiven waren ihr zu düster.

Doch die Eltern, die Vorbild sein sollten, verfolgen lieber TV-Kochduelle. Passiv kochen ist populärer als selber kochen. Fachfrau Wespi kann nur vermuten, wieso: «Vielleicht ist das Hineinschauen in Fernsehküchen eine Art Ersatzhandlung, um den Phantomschmerz zu lindern.»