

Zeitschrift: Fachzeitschrift Heim
Herausgeber: Heimverband Schweiz
Band: 72 (2001)
Heft: 3

Rubrik: Bouquet garni : Seite für die Küche

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist die Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Zeitschriften und ist nicht verantwortlich für deren Inhalte. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern beziehungsweise den externen Rechteinhabern. [Siehe Rechtliche Hinweise.](#)

Conditions d'utilisation

L'ETH Library est le fournisseur des revues numérisées. Elle ne détient aucun droit d'auteur sur les revues et n'est pas responsable de leur contenu. En règle générale, les droits sont détenus par les éditeurs ou les détenteurs de droits externes. [Voir Informations légales.](#)

Terms of use

The ETH Library is the provider of the digitised journals. It does not own any copyrights to the journals and is not responsible for their content. The rights usually lie with the publishers or the external rights holders. [See Legal notice.](#)

Download PDF: 17.03.2025

ETH-Bibliothek Zürich, E-Periodica, <https://www.e-periodica.ch>

Beitrag zum Tag der Hauswirtschaft vom 21. März

PUBLIKATIONEN FÜR DIE HAUSWIRTSCHAFT

Zusammenstellung: Simone Gruber

«Arbeitsanalyse im Haushalt» Erhebung und Bewertung von Tätigkeiten ausserhalb der Erwerbsarbeit mit dem AVAH-Verfahren

Von Marianne Resch, 1998, 252 Seiten, zahlreiche Tabellen und Fragebogen, Format 23x16 cm, broschiert
ISBN 3 7281 2643 8, Fr. 62.–. Hochschulverlag AG an der ETH Zürich.

Obwohl über die Hälfte der jährlich erbrachten Arbeitsstunden im privaten Haushalt geleistet wird, hat sich die Arbeitspsychologie bislang kaum ernsthaft mit der Untersuchung unbezahlter Haus- und Familienarbeit befasst. Die Ausweitung der arbeitspsychologischen Forschung auf die Analyse des «Arbeitsplatzes Haushalt» ist mit einer Reihe von Problemen bzw. Forschungslücken verbunden. Hierzu gehören unter anderem die Abgrenzung von Arbeit und Freizeit sowie die Analyse personenbezogener Tätigkeiten. Es wird geprüft, inwieweit Beiträge anderer Disziplinen für das Anliegen einer psychologischen Tätigkeitsanalyse genutzt werden können. Vor diesem Hintergrund wird die theoretische Entwicklung und empirische Erprobung eines Verfahrens zur Analyse von Arbeit im Haushalt (AVAH-Verfahren) dargestellt, das die Erfassung psychologische Bewertung von Tätigkeiten ausserhalb der Erwerbsarbeit erlaubt.

Diese Publikation soll dazu beitragen, den Stand der Hausarbeitsforschung in der Arbeitspsychologie zusammenzufassen. Zugleich wird das Verfahren zur Analyse von Arbeit im Haushalt (AVAH-Verfahren) vorgestellt.

Das AVAH-Verfahren wurde mit dem Anliegen entwickelt, eine theoretisch fundierte und methodisch erprobte Tätigkeitsanalyse im Haushalt zu ermöglichen. Es erlaubt die Abgrenzung der Hausarbeit von anderen Teilen des Alltagshandelns, ihre Klassifikation und ihre Bewertung, unter anderem im Hinblick auf die mit ihr verbundenen Entscheidungs- und Planungsprozesse, die Kooperationsform und die Flexibilität der Zeitnutzung. Diesen Kriterien wird innerhalb der Arbeitspsychologie eine zentrale Bedeutung für das Wohlbefinden und die Entwicklung des Menschen zugesprochen.

Die Veröffentlichung gliedert sich in vier Teile:

- Theoretische Grundlagen einer Arbeitsanalyse im Haushalt
- Beispielsanalysen, die das Vorgehen und die Art der Ergebnisse eines Verfahrenseinsatzes veranschaulichen
- Das Manual, eine vollständige Anleitung zur Durchführung von AVAH-Analysen
- Erhebungs- und Ergebnisblätter

«HausArbeitsEthik» Strukturelle Probleme und Handlungsmöglichkeiten rund um die Haus- und Familienarbeit in sozialetischer Perspektive

Von Christof Arn, 2000, 620 Seiten, A4, ISBN 3 7253 0682 6, Fr. 69.60.
Verlag Rüegger.

Die Bedeutung der Haus- und Familienarbeit ist gross, vielleicht grösser als diejenige der Erwerbsarbeit. Jedenfalls vereint die Haus- und Familienarbeit mehr Arbeitsstunden auf sich als die Erwerbswelt. Während aber Untersuchungen über die Erwerbswelt bereits ganze Bibliotheken füllen, ist in der Forschung der Leistungsbereich der Hausfrauen und Hausmänner in seiner enormen Bedeutung eine Entdeckung der Gegenwart – in verschiedenen Disziplinen.

Auch alle ethischen Fragen, die sich im Bereich der Haus- und Familienarbeit (zu ihrer Bewertung, zu ihren Rahmenbedingungen, zu Modellen und Massnahmen usw.) stellen, wurden bisher kaum formuliert, geschweige denn beantwortet.

Die vorliegende Arbeit stellt diese Fragen ins Zentrum. Sie klärt, worin die gesellschaftlich existenziellen Leistungen der Haus- und Familienarbeit bestehen und in welcher spezifischen Art und Weise diese erbracht werden. Eine Inventur der Probleme, welche die gegenwärtigen geschriebenen und ungeschriebenen Rahmenbedingungen der Haus- und Familienarbeit mit sich bringen, geht den ethischen Zielformulierungen voraus. In einem umfassenden Katalog von konkreten Vorschlägen werden verschiedene Massnahmen beurteilt, verglichen, miteinander kombiniert und in einer Prioritätenreihenfolge zur Umsetzung empfohlen.

Neben anderen sind folgende Fragen zentral: Wie und warum kommt es zur Minderbewertung der Haus- und Familienarbeit, und mit welchen konkreten Massnahmen kann das geändert werden? Was stabilisiert die ungleiche Verteilung auf Männer und Frauen, für wen schafft das welche Probleme und wie können hier Rollen und Identitäten in Bewegung gebracht werden?

Ein Handbuch mit vielen Informationen und neuen Anregungen für alle, die sich mit den beschriebenen Fragestellungen befassen, speziell für ArbeitspsychologInnen, EthikerInnen, Gleichstellungsbeauftragte, PolitikerInnen, Fachleute des hauswirtschaftlichen Bereichs, sowie für alle, die sich mit ihrer eigenen Position in diesem Themenfeld auseinandersetzen wollen.

«Und doch hängt die Zukunft der Gesellschaft zu einem wichtigen Teil von der Lebensqualität in den Familien, von den dort erbrachten Produktions-, Betreuungs- und Erziehungsleistungen ab», Haug 1998.

Aus dem Inhalt:

- Was ist Haus- und Familienarbeit?
 - Welche Probleme schaffen die Rahmenbedingungen der Haus- und Familienarbeit?
 - Woran sich orientieren?
 - Was kann konkret getan werden?
- Ausführliches Sachwortverzeichnis, schematische Darstellung des Buchaufbaus, Diagramme und Graphiken.

Zu diesem Buch gibt es ein *dynamisches Folien-Set*. Prozesse, Zusammenhänge und Überlegungen können durch Diagramme, durch unterschiedliche Kombinationen mehrerer gleichzeitig projizierter Folien und durch bewegliche Folien-Zusatzteile zur Diskussion gestellt werden. Ein ausführlicher Begleitbrief enthält Vorschläge für den Einsatz der Folien, bietet zusätzliche Informationen und gibt Quellen an.

Zusätzlich gibt es zu diesem Buch eine *Fachbibliographie auf CD-ROM* (für Windows 95, 98, 2000). Über 2000 Bücher und Zeitschriftartikel rund um das Thema Haus- und Familienarbeit sind geordnet nach über 100 kommentierten Schlagwörtern. Beigegeben sind eine Linksammlung, einige Arbeitspapiere und eine Zitatensammlung.

Bestelladresse: Projekt HausArbeitsEthik, Postfach, CH-7412 Scharans oder hausarbeitsethik@gmx.ch. ■

Pasta ist nicht gleich Pasta und damit basta!

Soja-Vollkorn-Teigwaren

Pressemitteilung von Morga AG, Ebnat-Kappel
(Info@morga.ch)

Die Vielfalt an Sorten, Variations- und Kombinationsmöglichkeiten scheint bei Teigwaren grenzenlos zu sein. Daher ist Pasta bei vielen Leuten fast täglich ein Bestandteil ihres Menüplans, ohne dass sie sich einseitig ernähren würden. Denn Pasta ist gesund! Jedenfalls Soja-Vollkorn-Teigwaren, hergestellt aus hochwertigen biologisch angebauten Zutaten.

Soja-Vollkorn-Teigwaren werden aus Vollkorn-Hartweizengriess, Sojamehl und Vollwertkleie hergestellt. Gekocht sind sie fest im Biss und hell in der Farbe. Sie sind ausgesprochen gesund, dank komplexen Kohlenhydraten, hohem Nahrungsfasergehalt (Ballaststoffe), Vitaminen und Mineralien. Sojamehl, welches lebenswichtige Aminosäuren enthält, erhöht den Eiweissanteil auf rund 13 Prozent. Der Kohlenhydratanteil von Soja-Vollkorn-Teigwaren ist niedriger als bei konventionellen Teigwaren, und weniger davon macht schneller angenehm satt.

Anstelle von Salz eignen sich vielseitig verwendbare Gemüse-Extrakte zum Kochen von Teigwaren. Sie sind rein pflanzlich, sind gluten-, laktose- und cholesterinfrei und verleihen Teigwaren einen einmaligen Geschmack. Erhältlich ist die breite Palette an Soja-Vollkorn-Teigwaren und Gemüse-Extrakten von Morga in Reformhäusern, Bioläden und ausgewählten Lebensmittelfachgeschäften.

Rezeptidee

(von Felix Herzog, «Wirtschaft zum Stutz» in Widen, zubereitet mit Produkten von Morga)

Muskat-Vollkorn-Nudeln mit Wintergemüse

Für 4 Personen

Zutaten:

- 250 g Bio-Soja-Vollkorn-Nudeln
- 400 g gemischtes Wintergemüse (Kürbis, Broccoli, Sellerie, Karotten, Pastinaken)
- 80 g Butter
- 1 EL Gemüse-Extrakt Instant fettfrei, Bio
- 1 TL geriebene Muskatnuss
- Bio-Kräutermeersalz, Pfeffer aus der Mühle, Wilde Petersilie als Garnitur

Zubereitung:

Nudeln in kochendes, mit Gemüse-Extrakt gewürztes Wasser geben und al dente kochen.

Mit kaltem Wasser kurz abschrecken und abgiessen.

Gemüse waschen, rüsten und in Streifen, Stäbchen resp. Röschen schneiden. Je nach Härte der Gemüsesorte in schwachem Salzwasser knackig kochen und herausnehmen. Butter in Pfanne erhitzen, Nudeln begeben und geriebene Muskatnuss nach und nach einstreuen. Das Gemüse dazugeben, würzen und gut vermengen. Auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit wilder Petersilie garnieren.



HÖHERE FACH- PRÜFUNG BETRIEBS- LEITERINNEN GEMEINSCHAFTS- GASTRONOMIE 2001

Prüfungstermin 2001:
Montag/Dienstag, 20./21. August – schriftliche Prüfung.
Mittwoch, 22. August – Fallstudie.
Donnerstag/Freitag, 23./24. August – mündliche Prüfung.
Prüfungsort: Winterthur.
Anmeldeschluss: 18. Mai 2001 (Poststempel).
Prüfungsgebühr: Fr. 2600.–, fällig bis 30. Juni 2001.
Anmeldung und Unterlagen:
Sekretariat der Trägerschaft
c/o SVG-Geschäftsstelle,
Hintere Hauptgasse 9, Postfach,
4800 Zofingen – Tel. 062/751 85 65,
Fax 062/751 30 02,
E-Mail: s.p.stich@bluewin.ch