

Bericht zur

INTERKULTURELLEN PROJEKTWOCHE

der LEA Produktionsschule

„Genussreise 2013“

Durchführungszeitraum: 15.-19.04.2013
Konzeption und Durchführung: Gülsah Kaya, Maria Mathies, Madlen Otyan-Karakas, LEA Team
Unterstützung: Land Tirol, AMS Tirol, Stadtgemeinde Kufstein

Konzeptidee:

LEA goes „bio“, „fair“, „regional“ und „veggie“ –frische Produkte aus der Region zu beziehen, nachhaltig zu denken, gesund zu kochen und gleichzeitig ein globales, nachhaltiges Bewusstsein zu entwickeln – das war der besondere Fokus der 1. Interkulturellen Projektwoche des Jahres 2013 in der LEA Produktionsschule. Annäherung an verschiedene Kulturen über ein besonderes Genusserlebnis, das noch lange in Erinnerung bleiben wird....

Feinziele:

- Kennenlernen verschiedener Länder und sozio-kultureller Hintergründe mittels kulinarischen Impulsen
- Abbau von Ängsten und Vorurteilen
- Raum schaffen für eigenverantwortliches, kreatives Handeln durch die Gestaltung einer ganzen Nachmittagseinheit
- Erwerb didaktischer Kompetenzen und Perspektivenwechsel
- Wissenszunahme – Spotlights aus Geschichte, Geographie, Kultur, Sprache des jeweiligen Landes
- Fähigkeit zur Selbst- und Fremdreflexion

Vorbereitung:

In einer speziellen Einheit sammeln die Jugendlichen Informationen zu den Themen:

- „Bio“ als Gütesiegel – was bedeutet es?
- „Regionalität“ – was sind die Vorteile von Produkten, die einen kurzen Weg zum Endkunden haben?
- „Fair-Trade“ – was versteht man unter fairen Produktionsbedingungen?
- „Es muss nicht immer Fleisch sein“ – kennenlernen von alternativen, vegetarischen Gerichten, die auch noch gut schmecken...

In einer anschließenden Posterpromenade stellen die jeweiligen Projektteams die erarbeiteten Inhalte vor und beantworteten Fragen aus der Runde.

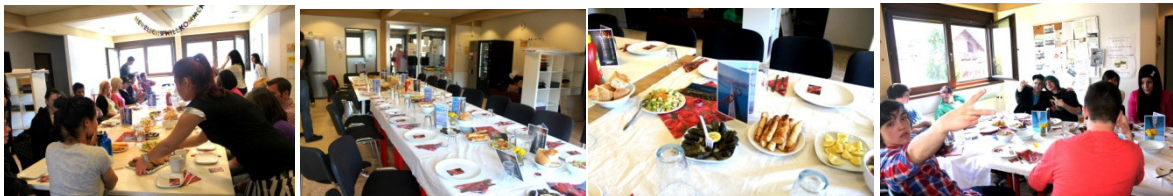
In weiterer Folge (Einheit: „Open Space“) finden sich die Gruppen für die jeweiligen Projektstage zusammen und planen gemeinsam:

- Welches Land wollen wir „erfahrbar“ machen?
- Was werden wir kochen? – Suche eines geeigneten Rezeptes und „Hochrechnen“ auf ca. 30 TeilnehmerInnen
- Ziehen des „Mottos“ für das jeweilige Menü – „bio“, „veggie“, „regional“ oder „fair-trade“ – wie kann das in der Menüplanung umgesetzt werden?
- Erstellung eines Einkaufsplanes – Einkauf möglichst billiger, aber hochwertiger Zutaten
- Gestaltung einer Menükarte (Design!) und Wahl der sonstigen Tisch- bzw. Raumdekoration
- Gestaltung des weiteren Programms für den Nachmittag – was/wie können wir den anderen Jugendlichen etwas über das Land vermitteln?
 - Sprache
 - Geographie
 - Traditionen
 - Wissenswertes und Interessantes
 - Persönlichkeiten

Wahl der geeigneten didaktischen Mittel: Film, Quiz, Diashow, Musik, Tanz, ...

Verlauf:

1. Montag, 15.04.2013. Menü: Türkisch I. Motto: REGIONALITÄT



Hauptspeise:

Kisir Salat (*Kisir Salatasi*), Gefüllte Weinblätter (*Sarma*), „Zigarren-Speise“ (*Sigara Böregi*), faschierte Laibchen (*Köfte*), Pommes

Nachspeise:

Obstkuchen (*Meyveli Yas Pasta*), Profiterol

Die interkulturelle Projektwoche beginnt mit einem leckeren türkischen Menü, das aus Haupt- und Vorspeise besteht und mit türkischen Getränken –etwa *Ayran* (Buttermilch) und *Türk Kahvesi* (türkischem Kaffee)- abgerundet wird. Ein absoluter Hochgenuss sind die verschiedenen kleinen Beilagen zu den faschierten Laibchen, die liebevoll vorbereitet und angerichtet worden sind. Die Gruppe gestaltet mittels Computer Tischkärtchen für alle Jugendlichen und eine Speisekarte, die als Bildhintergrund Fotoimpressionen aus Istanbul und anderen bedeutenden Städten der Türkei zeigt. Speisen und Getränke werden auf Deutsch und Türkisch angeführt – so lernen die Jugendlichen ein paar nützliche Wörter für den nächsten Türkeiurlaub... Der Tisch ist feierlich dekoriert – überall befinden sich postkartengroße Fotos, die den Jugendlichen die wichtigsten „Facts“ der Türkei näher

bringen – „Spotlights“ aus Geographie, Geschichte und Infrastruktur. Nach dem Essen sehen wir uns gemeinsam Videosequenzen zu den touristischen Highlights und einigen traditionellen Tänzen an. Ein sehr gelungener Auftaktnachmittag - so kann es in jedem Fall weiter gehen...

2. Dienstag, 16.04.2013. Menü: Mexikanisch. Motto: VEGETARISCH



Vorspeise:
Hauptspeise:

Nachos mit verschiedenen Saucen
Borritos zum selber Füllen

Bereits an der Türe zum „Speisesaal“ werden wir durch ein Plakat auf Spanisch begrüßt, beim Eintritt zaubert leise Hintergrundmusik mexikanische Atmosphäre in den Raum. Auf den selbst gestalteten Speisekarten finden sich neben den zu erwartenden kulinarischen Köstlichkeiten eine Karte von Mexiko und ein paar spanische Wörter und Phrasen. Der Tisch ist mit Tischkärtchen, anderen Accessoires, aber vor allem mit verschiedenen Speisen und Getränken garniert. Verspricht doch der gesamte Menüplan einiges an Variations- und Gestaltungsmöglichkeit: verschiedene Dips, Saucen, Gemüse, Salate, Käse und andere Ingredienzien, die für einen „perfekten“ Burrito einfach notwendig sind! Das Essen macht wirklich Spaß – „comida!“

Danach folgt ein etwa 20-minütiger Film zum Thema „Drogenhandel in Mexiko“ mit anschließender Diskussion. Nachdem sich die Jugendlichen mit dieser –leider nicht wegzudiskutierenden - Facette mexikanischer Alltagsrealität beschäftigt haben, folgen noch ein paar Ausschnitte aus dem Trickfilm „Speedy Gonzales, die schnellste Maus von Mexiko“. Herzhaftes Lachen in einigen Szenen, als kathartisches Element absolut wichtig! Der Nachmittag wird durch ein kurzes online-Quiz bzw. Selbst- und Fremdevaluation abgeschlossen.

3. Mittwoch, 17.04.2013. Menü: Türkisch II. Motto: BIO



Vorspeise:

Nudelsuppe (*Sehriye corbasi*), gemischter Salat (*Karisik salata*)

Hauptspeise:

Tortellini türk. (*Manti*), Pizza türk. mit Hackfleisch (*Lahmacun*), Schafskäsetaschen (*Bohca*)

Nachspeise:

Grieskuchen (*Irmik tatlisi*), Erdbeer-Eis-Torte (*Cilekli dondurma pastasi*)

Opulent geht es auch am Mittwoch beim zweiten türkischen Menü unserer „Genussreise“, weiter. Das Team lässt es sich nicht nehmen, uns mit Vor-, Haupt- und Nachspeise zu verwöhnen - ergänzt

mit verschiedenen Getränken sowie türkischem Tee (*Çay*) – Essen und Service, das jedem Restaurant zur Ehre gereichen würde! Die Tische werden geschmackvoll dekoriert – Speisekarten, Namensschilder in Handarbeit beschrieben und mit Bändchen verziert. Außerdem noch Informationsblätter über bedeutende Sehenswürdigkeiten der Türkei: die Blaue Moschee, die Kalkterrassen von Pamukkale, die Felsengräber von Myra – Informations-Happen zum Neugierig-Machen. „*Afiyet Olsun!*“ – guten Appetit! – nur eine von mehreren türkischen Phrasen, die zur Nachahmung anregen.

Auch nach dem Essen folgen einige weitere Höhepunkte. Hatice und Hasan geben ihr musikalisches Talent zum Besten – der eine auf einer extra mitgebrachten „Trommel“, die andere weihte uns in ihre beeindruckendes Gesangstalent ein. Danach ergibt sich spontan die Möglichkeit, türkische Tänze auszuprobieren – viele Jugendliche machen mit! Den Abschluss bildet ein kleines Türkei-Quiz nach Art der „Millionenshow“ sowie die obligatorische Selbst- und Fremdevaluation. Ein sehr dichter, kurzweiliger, Nachmittag ist zu Ende gegangen.

4. Donnerstag, 18.04.2013. Menü: Französisch. Motto: FAIR TRADE



Hauptspeise:
Nachspeise:

Ratatouille
Moussevariation (*mousse au chocolat/mousse au banane*)

„*Bon appetit*“ - wir sind schon gespannt auf die letzte Gruppe, auf das, was wir über Frankreich erfahren und lernen sollten. Am Ende der Projektwoche hängen die Trauben schon ziemlich hoch, die Erwartungshaltung ist groß! Als wir sehen, wie sich die Jugendlichen jedoch auf „ihren“ Tag vorbereitet haben – einige haben sogar begonnen, ein paar Wörter und Sätze Französisch zu lernen! – ist uns klar, dass zum Schluss noch ein weiterer Höhepunkt folgen wird!

Als Dekoration werden Tischkärtchen in blau-weiß-rot gebastelt, Menükarten designt, Kerzen und Konfetti verwendet und der Raum mittels Musik in eine gemütliche *Lounge* verwandelt. Bevor aber das Essen startet, leiten zwei Jugendliche den Tag mit dem „Weltspiel“ ein – dieses Spiel verdeutlicht unter anderem die (ungerechte) Verteilung von Besitz und Geld auf dieser Welt. Als Hinweis auf das Motto dieses Tages – *Fair-Trade*- schweben auch ausgedruckte Bilder und Wörter (Gütesiegel, Reis, Banane, Zucker – die Zutaten des Menüs) über den Köpfen der Jugendlichen im 1. Stock. Anschließend werden die TeilnehmerInnen eben dorthin geleitet und alle an den zugewiesenen Platz geleitet mit den Worten: *Bonjour Madame/Bonjour Monsieur ...*“

An der „Tafel“ geben die beiden Jugendlichen dann auch einen Sketch zum Besten – sie spielen die Situation in einem französischen Restaurant nach – natürlich auf Französisch – jetzt ist allen klar, warum sie in den letzten Tagen so viel gelernt haben... Der Gast bestellt *Ratatouille*, *Mousse au Chocolat* und Wein (Traubensaft) – der Kellner serviert das wunderbare Menü. Spätestens jetzt können wir es nicht mehr erwarten, selbst Gäste zu sein – in einem fließend gestalteten Übergang wird aus Spiel Wirklichkeit und wir können das französische Menü genießen.

Zum Abschluss sehen wir uns noch Ausschnitte aus dem Disney-Animationsfilm „*Ratatouille*“ an. Was kann man daraus lernen? „Auch wenn dir niemand etwas zutraut, hast du´s drauf! Lass dich nicht von Äußerlichkeiten von deinem Weg abbringen...“ Nach einer kurzen Reflexionsphase beenden wir die Genussreise 2013 –

-to be continued next year....