



Bericht zur
INTERKULTURELLEN PROJEKTWOCHE
der LEA Produktionsschule

„Vorweihnachtliche Genussreise 2016“

Durchführungszeitraum:	19.-21.12.2016
Konzept und Durchführung:	LEA Team
Unterstützung:	Land Tirol, Stadtgemeinde Kufstein, Stadtgemeinde Wörgl

Projektmotivation

Zu Beginn der interkulturellen Genussreise stand die Idee, gemeinsam zu kochen bzw. zu backen, um mit den vorweihnachtlichen Koch- bzw. Backtraditionen verschiedener Länder vertraut zu werden bzw. sich damit auseinanderzusetzen. Jenseits des Kulinarischen sollte aber auch eine genussorientierte, interaktive und abwechslungsreiche Auseinandersetzung mit den jeweiligen Ländern stattfinden.

Diese Woche widmete sich somit – verpackt in Rezepten und Festtraditionen – dem Thema Identität, Heimat, Kultur und den dabei entdeckten länderübergreifenden Unterschieden, jedoch auch Gemeinsamkeiten. Über das gemeinsame Entwickeln, Planen, Durchführen und Genießen der Projektwoche wurde ein niederschwelliger Zugang zum vermeintlich „Fremden“ ermöglicht.

Projektfeinziele

Inhaltliche Ziele

- Auseinandersetzung mit den Kulturen, Traditionen, Heimatbegriff verschiedener Länder anhand kulinarischer Impulse

- Spielerischer Erwerb von Wissen über unterschiedliche Gebräuche und (Fest-) Traditionen in ausgewählten Ländern
- Erwerb von Wissen rund um Weihnachten und den Jahreswechsel, aber auch in Hinblick auf Brauchtum allgemein, Geschichte, Geographie, Kultur und Sprache der ausgewählten Länder

Didaktische Ziele

- Die Fähigkeit erhöhen, sich mit „dem Anderen“, „dem Fremden“ auseinanderzusetzen bzw. sich darauf einzulassen
- Die Fähigkeit erhöhen, die eigenen (Vor-)Urteile und dahinter liegenden Ängste spielerisch zu artikulieren, zur Diskussion zu stellen und damit im Diskurs zu „entschärfen“; (Vor-)Urteile und Ängste zu entschärfen zielt nicht auf das Nivellieren von bestehenden Unterschieden. Vielmehr geht es darum, Unterschiede und Gemeinsamkeiten sichtbar zu machen, mögliche „Bedrohungsszenarien“ ansprechen zu dürfen und die Fähigkeit zu erhöhen, sich anderen gegenüber wertfrei zu nähern.
- Die Fähigkeit zur Selbst- und Fremdreflexion erhöhen

Methodische Ziele

- Erhöhung der Kompetenz, Projektstage so weit als möglich eigenverantwortlich zu planen und umzusetzen
- Erhöhung der Kompetenz, die eigene Kreativität bei der Planung und Umsetzung der Projektstage zum Einsatz zu bringen
- Erhöhung der Kompetenz, in (interkulturellen) Teams zu arbeiten
- Erhöhung der Kompetenz, die Verantwortung für das Projektergebnis zu übernehmen und damit auch Verantwortung für das Lernergebnis zu tragen

Projektumsetzung

Für diese interkulturelle Genussreise wurden im Sinne vorweihnachtlicher Entschleunigung drei ganze Tage (Montag bis Mittwoch) unmittelbar vor der Weihnachtspause veranschlagt und drei werkstattübergreifende Teams unter Anleitung jeweils eines/einer Trainer/in gebildet, die für je einen Tag verantwortlich waren.

Innerhalb der Teams wurden dann wieder kleinere Arbeitsteams gebildet, die – nach der gemeinsamen Planung – die einzelnen Aufgaben übernehmen und durchführen sollten. Schon die Planungsphase war für die Jugendlichen spannend, galt es doch vorab zu überlegen, was gekocht oder gebacken werden sollte, wie sich die kulinarischen Ideen der Jugendlichen am besten mit den Gegebenheiten der LEA Produktionsschule umsetzen ließen und was dafür eingekauft werden musste; andere Fragen waren eher kreativer Natur und betrafen das Erstellen von Menükarten, das Gestalten von Tischkärtchen und die Tischdekoration wie auch eine angemessene Hintergrundmusik; und schließlich ging es immer auch um das Rund-Um-Programm: stand französisches Gebäck am Programm, so sollte es gut aufbereitete Informationen zu Frankreich (Highlights, Sehenswürdigkeiten, Redewendungen,

weihnachtliches Vokabular) geben und interaktiv präsentiert sowie gemeinsam aufgearbeitet werden (z. B. Quiz).

Gemeinsames Kochen und Backen war also nur ein Teil der Geschichte; es wurde rund um das Wahlthema bzw. die Wahlthemen recherchiert und vorbereitet, um nicht nur ein kulinarisches Erlebnis zu schaffen, sondern auch das „Drumherum“ interessant und lehrreich zu gestalten.

Im Einzelnen galt es also folgende Teilaufgaben zu bewältigen:

- Welche Speisen/Weihnachtsbäckereien/Getränke soll es geben? Was gibt es und was lässt sich mit unserer Ausstattung auch tatsächlich durchführen
- Wo finden wir hierfür die Rezepte und für welches entscheiden wir uns?
- Was muss dafür eingekauft werden?
- Wie gestalten wir unsere Speisekarte (zumindest zweisprachig)?
- Wie gestalten wir die Tischkärtchen?
- Wie dekorieren wir den Raum und die Tische?
- Welche Hintergrundmusik soll das kulinarische Beisammensein begleiten (Erstellen einer Playlist)?
- Was sollen die anderen Jugendlichen über das jeweilige Land lernen und wie stellen wir das an (Entwickeln wir ein Quiz, zeigen wir ein Video, stellen wir Informationsmaterial schriftlich zur Verfügung?)?
- Recherche über Weihnachtsgebräuche, Sehenswürdigkeiten, Wissenswertes über Politik, Kultur sowie allgemeine Daten und Fakten ausgewählter Länder



Projektverlauf

...österreichische Vanillekipferl und russische Manti nach tschetschenischer Art

Unter Mithilfe eines Trainers/einer Trainerin wurden am ersten Tag österreichische Vanillekipferl gebacken und russische Manti vorbereitet – hier galt es Zwiebel, Faschiertes, Salz und Pfeffer zu einer guten Füllung zu verarbeiten, selbst den Teig gemäß Rezept zu erstellen, die Manti mit viel Geduld und Geschick vorzubereiten und schließlich über Dampf zu garen – keine leichte Aufgabe! Da waren die Vanillekipferl schon leichter gerollt und aufs Backblech gelegt, nachdem der Teig gemacht worden war und genug „gerastet“ hatte, um endlich verarbeitet werden zu können. Unsere Jugendlichen zeigten hier großes Geschick und hatten vor allem viel Spaß bei der Keksproduktion!

...französische Schokocookies und französische Sandplätzchen

Zum Themenschwerpunkt Frankreich wurden am zweiten Tag „Französische Schokocookies“ und „Französische Sandplätzchen“ sowie eine kalte Platte vorbereitet. Zu trinken gab es Apfeltee

mit Zimt und Kakao. Mit viel Freude und Eifer wurden vom zuständigen Team helle und dunkle Brötchen gestrichen: Wurstplatten, Käseplatten und ausgezeichnete Aufstriche wurden liebevoll mit Paprikastreifen, Kirschtomaten, Salzgurken und Kräutern verziert und später den anderen Teilnehmer/inne/n kredenzt. Während die einen die kalte Platte vorbereiteten, waren die anderen beim Vorbereiten der französischen Weihnachtsbäckerei; mit viel Heiterkeit und Engagement rührten die Jugendlichen die Masse für die französischen Schokocookies und die Sandplätzchen, verteilten diese auf die bereitgestellten Bleche und stellten auch sicher, dass nichts im Ofen zu dunkel geriet oder gar verbrannte.

...türkische Sigarabörek und Baklava, Cay und Ayran sowie Cornflakes Kekse und Brownies

Am dritten Tag wurden zum Themenschwerpunkt Türkei Sigarabörek und türkische Baklava serviert. Als Kontrast dazu gab es außerdem Cornflakes Kekse und Brownies. Auch hier „verschwand“ viel Masse beim Kosten und Schlecken, bevor die Kekse und Brownies den Weg ins Backrohr fanden! Trotzdem konnten mehr als genug süße Speisen kredenzt werden und alle wurden satt. Insbesondere die türkischen Getränke fanden an diesem Tag großen Anklang und ergänzten das Menü hervorragend.



Projektpräsentation und Umsetzung der inhaltlichen Schwerpunkte

War an den einzelnen Tagen alles soweit vorbereitet und fertiggestellt, so lud das durchführende Team die nicht involvierten LEA Jugendlichen und Trainer/innen in den vorbereiteten Plenumsraum, um diese zum einen zu bewirten und zum anderen inhaltlich mit den ausgewählten Ländern vertraut zu machen.

- Zum Themenschwerpunkt „Frankreich“ wurde im Anschluss an die Bewirtung ein kurzer Film über Frankreich und über bedeutende Sehenswürdigkeiten gezeigt. Die Jugendlichen konnten auch in einem Quiz zeigen, was sie sich alles bei der Präsentation gemerkt hatten.
- Zum Themenschwerpunkt „Österreich“ wurde ebenfalls ein kurzer Film gezeigt, aber auch Informationsmaterial recherchiert und verteilt; schließlich konnten auch hier die Jugendlichen im Rahmen eines Quiz ihr eigenes Wissen testen.
- An jedem der Projektstage waren die Tische mit mehrsprachiger Dekoration versehen. Die Jugendlichen lernten so spielerisch einfache Worte und Phrasen aus Frankreich, Österreich oder der Türkei (Begrüßungen, Weihnachts- und Neujahrswünsche, einfache Redewendungen) kennen.
- Die Jugendlichen hatten auch typische Weihnachts- bzw. Festtagsgeschichten und Gebräuche recherchiert, die vorgelesen, aber auch als kurz zusammengefasstes Informationsmaterial den Anderen zur Verfügung standen.
- Jeder Tag wurde mit dem gemeinsamen Aufräumen des Plenumsraums beschlossen; d.h. zum Schluss wurde immer zusammengearbeitet, um die Arbeits- und

Präsentationsflächen für die Gruppe des nächsten Tages wieder ordentlich und sauber zu hinterlassen. Auch das war ein Gemeinschaftsakt, der ein Gefühl des positiven Miteinanders hinterließ. Insgesamt sind wir alle um viele Erfahrungen und Genüsse reicher in die Weihnachtspause gegangen.



Wir freuen uns auf die nächste Genussreise!