

Bericht zur
Interkulturellen Projektwoche
der LEA Produktionsschule
„Vorweihnachtliche Genussreise 2017“

Durchführungszeitraum:	18.-21.12.2017
Konzept und Durchführung:	LEA Team
Unterstützung:	Land Tirol, Stadtgemeinden Kufstein und Wörgl

Projektmotivation

Zu Beginn der interkulturellen Genussreise stand die Idee, gemeinsam zu backen, um mit den vorweihnachtlichen Backtraditionen in Österreich vertraut zu werden bzw. sich damit auseinanderzusetzen. Jenseits des Kulinarischen sollte aber auch eine genussorientierte, interaktive und abwechslungsreiche Auseinandersetzung mit „Weihnachten in aller Welt“ stattfinden.

Diese Woche widmete sich somit – verpackt in Rezepten und Festtraditionen – dem Thema Weihnachtstraditionen im Vergleich zu anderen Ländern dieser Welt. Über das gemeinsame Entwickeln, Planen, Durchführen und Genießen der Projektwoche wurde ein niederschwelliger Zugang zu Brauchtum „hier und woanders“ ermöglicht.

Der Donnerstag stand als letzter Tag ganz im Zeichen der von den Trainer/innen und Jugendlichen gemeinsam geplanten sowie umgesetzten weihnachtlichen Genussreise – inhaltlich und kulinarisch.

Projektfeinziele

Inhaltliche Ziele

- Auseinandersetzung mit heimischen Kulturen und Traditionen, reflektieren des eigenen Heimatbegriffs anhand kulinarischer Impulse
- Spielerischer Erwerb von Wissen über österreichische Gebräuche und (Fest-) Traditionen und Spiegelung der eigenen Wahrnehmung von Brauchtum und Tradition aus dem jeweiligen individuellen Kontext heraus
- Erwerb von Wissen rund um Weihnachten und den Jahreswechsel, aber auch in Hinblick auf Brauchtum allgemein, Geschichte und Geographie

Didaktische Ziele

- Die Fähigkeit erhöhen, sich mit Österreich als „Heimat“ auseinanderzusetzen bzw. sich darauf einzulassen und parallel Raum schaffen, sich der eigenen Geschichte, Gebräuche und Traditionen bewusst zu werden – Unterschiede und Gemeinsamkeiten artikulieren lernen
- Die Fähigkeit erhöhen, die eigenen (Vor-)Urteile und dahinterliegenden Ängste zu reflektieren, 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 Fremdrelexion erhöhen
- Genderaspekt – weibliche und männliche Jugendliche bereiten gemeinsam die Genussreise vor, erstellen Einkaufslisten, gehen einkaufen, bereiten Keksteige vor, stechen Kekse aus, backen und verzieren diese und räumen nach getaner Arbeit gemeinsam auf; alle packen mit an; Zuschreibungen, was als Frauen- und Männerarbeit gilt, werden sichtbar, können artikuliert und reflektiert werden.

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

Die letzte Woche vor Weihnachten wurde als Projektzeitraum festgelegt. In mehreren Teamsitzungen wurde das Projekt geplant; für die inhaltlichen Vorbereitungsarbeiten wurde bereits der Freitag vor der Projektwoche verwendet; hier bestand die Aufgabe darin, Aspekte von Weihnachten in aller Welt zu recherchieren und ein Quiz bzw. eine Power Point Präsentation zu erarbeiten.

Gemeinsames Backen war also nur ein Teil der „Geschichte“; konkret konnte bereits vor Projektstart mit Folgendem begonnen werden:

- Was finden wir heraus über Weihnachtsgebräuche, Traditionen etc. in anderen Ländern?

- Was sollen die anderen Jugendlichen über Weihnachten in anderen Ländern lernen und wie stellen wir das an?
- Wie verpacken wir das Recherchierte in ein Quiz und wie lösen wir dieses auf?
- Welche klassischen österreichischen Kekse gibt es und was möchten/können wir in der LEA davon selbst backen? Was muss dafür eingekauft werden?
- Wie gestalten wir unsere Menükarte? Wie gestalten wir die Tischkärtchen?
- Wie dekorieren wir den Raum und die Tische?
- Welche Hintergrundmusik soll das kulinarische Beisammensein begleiten (Erstellen einer Playlist)?



Projektverlauf

Montag, 18.12.2017

Der Fachbereich Grafik begann damit, an Tischkarten und Menükarten zu österreichischer Weihnachtsbäckerei zu arbeiten und versuchte, Weihnachten in verschiedenen Sprachen grafisch aufzubereiten; Mitarbeiter/innen des **Fachbereichs Holz** und des Fachbereichs Textil starteten mit einer ersten Backsession. Es wurde mitgebrachter Lebkuchenteig zu Keksen verarbeitet, einige noch fehlende Backzutaten besorgt und Teige für Vanillekipferl, Nougattaler und diverse Mürbteigkekse vorbereitet. Der frisch zubereitete Vanillekipferlteig konnte noch am selben Tag zu Vanillekipferln verarbeitet werden.

Zum Schluss wurde zusammengearbeitet, um die Arbeits- und Präsentationsflächen für die Gruppe des nächsten Tages wieder ordentlich und sauber zu hinterlassen.



Dienstag, 19.12.2017

Die Fachbereiche Holz und Textil waren am Dienstag mit Jahresabschlussarbeiten und mit Dekorationsarbeiten für die Weihnachtsfeier beschäftigt, während die Jugendlichen des **Fachbereichs Grafik** die „Backstube“ vollständig okkupierten. Es wurden Kokusbusslerl, Schokotaler mit dunkler und heller Schokolade sowie Linzer Kekse hergestellt. Auch am Dienstag beendeten wir die Backeinheit mit einer gemeinsamen Aufräumaktion.



Mittwoch, 20.12.2017

Am dritten Tag widmete sich der Fachbereich Grafik wiederum den Tischkärtchen und Menükarten, einer weihnachtlichen Playlist und weiteren dekorativen Ideen, während der **Fachbereich Textil** und je ein paar Teilnehmer/innen der Fachbereiche Holz und Grafik die letzten Teige zu Keksen verarbeiteten und Verzierungsarbeiten an den Keksen vornahmen. Nachdem wir insgesamt zehn Dosen mit Keksen füllen konnten, beendeten wir die Backarbeiten und alle drei Fachbereiche halfen zusammen, die LEA Produktionsschule einem abschließenden Weihnachtsputz zu unterziehen, um für die Weihnachtsfeier des nächsten Tages gerüstet zu sein.



Projektpräsentation als gemeinsame Weihnachtsfeier

Donnerstag, 21.12.2017



Sichtlich in Weihnachtsstimmung starteten wir den Vormittag mit dem Film „Die Geister, die ich rief“. 1988 mit Bill Murray verfilmt, regte der Film durchaus humoristisch zum Nachdenken an, was im Leben wichtig sein könnte. Danach wurden die Tische und Stühle zu einer großen Tafel zusammengestellt und mit Tischtüchern sowie den vorbereiteten Dekorationsartikeln festlich geschmückt. Der kulinarische Teil konnte beginnen; damit wir aber nicht nur Süßes verspeisen würden, hatten wir im Vorfeld die Jugendlichen gebeten, Kleinigkeiten von daheim mitzubringen, die zu Hause zu dieser Jahreszeit traditionell auf den Tisch kommen; wir starteten daher mit einer vielfältigen

Auswahl an sauren Snacks und Fingerfood, bis Tees in verschiedenen Varianten und übervolle Keksteller serviert werden konnten.



Da niemand mehr imstande war, noch einen weiteren Keks zu „verdrücken“, wurden die Tische leer geräumt und der gemeinsame Spielenachmittag konnte beginnen. In Zeiten digitalen und oft isolierten Zeitvertreibs auf einer ausschließlich virtuellen Ebene ging es uns hier um das Vermitteln traditioneller Spielkultur. Herkömmliche Karten- und Brettspiele ermöglichen soziale Interaktionen auf spielerischer Ebene, anhand derer Jugendliche das gesellschaftliche Miteinander trainieren und erproben können. Nach einer ausgiebigen Spieleinheit wurde noch das vorbereitete Quiz abgehalten und das Thema „Weihnachten in aller Welt“ mit der Power Point Präsentation beendet.

Der Donnerstag wurde mit einem gemeinsamen Aufräumen des Plenumsraums beschlossen; d.h. 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!